

КУХОННАЯ ПОСУДА



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-80
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

www.tehno-tt.nt-rt.ru || thg@nt-rt.ru

Уровень заведения общественного заведения будто кафе, ресторан, паб или пиццерия во многом можно определить, взглянув на посуду, которая используется для приготовления блюд. Главное правило хорошего заведения – это не только изысканное меню и располагающая к отдыху и комфорту атмосфера, но профессиональная кухонная посуда, которая является важным винтиком в едином механизме работы ресторана. В распоряжении поваров профессиональной кухни должны быть не только печи, пароконвектоматы, холодильники, варочные поверхности и другая техника, но и такая кухонная посуда из нержавеющей стали, как сковородки, кастрюли, котлы, сотейники, гастроемкости и прочее.

Нержавеющая сталь – прочный и долговечный материал, который является идеальной основой для создания кастрюль, сковородок, котлов и другой утвари для профессиональной работы в условиях обслуживания клиентов в заведениях общественного питания. Такая кухонная утварь позволяет готовить блюда вкусно и быстро в соответствии с установленными нормами и технологиями.



Сотейники

Сотейники LUXSTAHL изготовлены из нержавеющей стали, имеют тройное дно, которое обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Подходят для индукционных, газовых и электрических плит.

МОДИФИКАЦИИ

Название

КТ1738

Сотейник 0,86 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=140 мм., h=55 мм. LUXSTAHL.

КТ1739

Сотейник 1,2 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=160 мм., h=60 мм. LUXSTAHL.

КТ1740

Сотейник 1,3 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=140 мм., h=85 мм. LUXSTAHL.

КТ1741

Сотейник 1,7 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=180 мм., h=65 мм. LUXSTAHL.

КТ1742

Сотейник 2 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=160 мм., h=100 мм. LUXSTAHL.

КТ1743

Сотейник 2,8 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=180 мм., h=110 мм. LUXSTAHL.

КТ1744

Сотейник 4 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=200 мм., h=125 мм., с двумя ручками LUXSTAHL.

КТ1745

Сотейник 5,1 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=220 мм., h=135 мм., с двумя ручками LUXSTAHL.

КТ1746

Сотейник 6,3 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=240 мм., h=140 мм., с двумя ручками LUXSTAHL.

КТ1747

Сотейник 8 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=260 мм., h=150 мм., с двумя ручками LUXSTAHL.

КТ758

Сотейник 10 л. Нержавеющая сталь, тройное дно. d=280 мм., h=160 мм., с двумя ручками LUXSTAHL.

ГАСТРОЕМКОСТИ

МОДИФИКАЦИИ

Название

**С КРЫШКОЙ 1/2
150мм**

Гастроёмкость 1/2 150мм с крышкой, код 504

**С РУЧКАМИ 1/1
150 мм**

Гастроёмкость 1/1 150мм с ручками, код 41733

**С РУЧКАМИ 1/2
150 мм**

Гастроёмкость 1/2 150мм с ручками, код 41734

**С РУЧКАМИ И
КРЫШКОЙ 1/1 150
мм**

Гастроёмкость 1/1 150мм с ручками
и крышкой, код 505

**С РУЧКАМИ И
КРЫШКОЙ 1/2 150
мм**

Гастроёмкость 1/2 150мм с ручками
и крышкой, код 506

**С УТОПЛЕННЫМИ
РУЧКАМИ 1/2
150мм**

Гастроёмкость 1/2 150мм с
утопленными ручками, код 51849

1/1 150 мм

Гастроёмкость 1/1 150 мм, код 41732

1/1 65мм пластик

Гастроёмкость пластиковая 1/1 65мм,
для хлеба, код 507



Кастрюли

Кастрюли LUXSTAHL изготовлены из нержавеющей стали, имеют тройное дно, которое обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Подходят для индукционных, газовых и электрических плит.

МОДИФИКАЦИИ

Название

КТ58

Кастрюля 2 л. Тройное дно. d=190 мм., h=80 мм.LUXSTAHL

КТ147

Кастрюля 3 л. Тройное дно. d=215 мм., h=95 мм.LUXSTAHL

КТ148

Кастрюля 5 л. Тройное дно. d=235 мм., h=130 мм.LUXSTAHL

КТ141

Кастрюля 7 л. Тройное дно. d=255 мм., h=160 мм.LUXSTAHL

КТ142

Кастрюля 9 л. Тройное дно d=280 мм., h=175 мм.LUXSTAHL

КТ149

Кастрюля 11 л. Тройное дно. d=295 мм., h=185 мм.LUXSTAHL

КТ577

Кастрюля 15 л. Тройное дно. d=315 мм., h=210 мм.LUXSTAHL



Котлы

Котлы LUXSTAHL изготовлены из нержавеющей стали, имеют тройное дно, которое обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Подходят для индукционных, газовых и электрических плит.

МОДИФИКАЦИИ

Название

КТ851

Котел низкий 10 л. Тройное дно. d=320 мм., h=120 мм. LUXSTAHL

КТ852

Котел низкий 14 л. Тройное дно. d=360 мм., h=140 мм. профессион.

КТ853

Котел низкий 18 л. Тройное дно. d=400 мм., h=150 мм. профессион.

КТ855

Котел низкий 35 л. Тройное дно. d=500 мм., h=180 мм. LUXSTAHL

КТ847

Котел низкий 71 л. Тройное дно. d=450 мм., h=450 мм. LUXSTAHL

КТ585

Котел 12 литров. Тройное дно. d=250мм h=250мм, LUXSTAHL

КТ126

Котел 20 литров. Тройное дно. d=330мм. LUXSTAHL

КТ416

Котел 20 литров. Тройное дно. d=300мм h=300мм, LUXSTAHL

КТ417

Котел 25 литров. Тройное дно. d=320мм h=320мм, профессион.

КТ418

Котел 37 литров. Тройное дно. d=360мм h=360мм, LUXSTAHL

КТ419

Котел 50 литров. Тройное дно. d=400мм h=400мм, LUXSTAHL



Сковороды

Сковороды LUXSTAHL изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Подходят для индукционных плит. Тройное дно обеспечивает быстрый и равномерный нагрев.

МОДИФИКАЦИИ

Название

КТ114

Сковорода 200 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=200 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ115

Сковорода 220 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=220 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ116

Сковорода 240 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=240 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ024

Сковорода 260 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=260 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ025

Сковорода 280 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=280 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ028

Сковорода 300 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=300 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ105

Сковорода 320 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=320 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ106

Сковорода 340 мм. Тройное дно, поверхность нержавеющей сталь. d=340 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ117

Сковорода 200 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=200 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ118

Сковорода 220 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=220 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ119

Сковорода 240 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=240 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ109

Сковорода 260 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=260 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ110

Сковорода 280 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=280 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ111

Сковорода 300 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=300 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ112

Сковорода 320 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=320 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

КТ113

Сковорода 340 мм. Тройное дно, поверхность с антипригарным покрытием. d=340 мм, h=50 мм. LUXSTAHL.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

www.tehno-tt.nt-rt.ru || thg@nt-rt.ru