



 **НЕВА**
МЕТАЛЛ ПОСУДА

ПОСУДА,
СПОСОБНАЯ ПРИНЯТЬ
ЛЮБОЙ ВЫЗОВ!

Сделано в
России



20
лет истории

НЕВА
МЕТАЛЛ ПОСУДА



Содержание:

Обращение генерального директора	3
О компании	4
История	5
География продаж	6
О бренде	7
О продукте	7
Формы корпусов	8
Серия «Ферра индукция»	10
Серия «Природные минералы»	13
Серия «Титан»	17
Серия «Литая»	20
Серия «Готовить легко»	31
Изделия из непокрытого алюминия	32
Коллекция "Vivo"	35
Коллекция "Presto"	36
Крышки	37
Контакты	38

Обращение генерального директора

Уважаемые партнеры!

Представляем вашему вниманию каталог продукции «Нева металл посуда». В каталоге собрана ключевая информация о компании, основные стандарты производства, а также характеристики выпускаемых изделий.

Наша компания основана в 1999 году. Более 20 лет «Нева металл посуда» беспрерывно развивается, внедряет новые технологии и увеличивает производственные мощности. Как результат, на сегодня «Нева металл посуда» является одним из лидеров в отрасли*.

Наши принципы работы - это открытость и добросовестность. Такой подход позволяет нам постоянно развиваться на рынке и расширять список своих партнеров.

Мы сотрудничаем со всеми крупнейшими федеральными торговыми сетями и компаниями-дистрибьюторами Российской Федерации. Нашу продукцию можно приобрести в большинстве магазинов стран СНГ.

География представленности нашей продукции растет каждый год.

Мы уверены, что сотрудничество с профессионалами своего дела всегда приводит к успеху. Именно поэтому мы рады строить бизнес вместе с вами!



*По данным «GFK» компания «Нева металл посуда» является лидером в отрасли по производству посуды для приготовления пищи из литого алюминия в РФ.

С уважением,

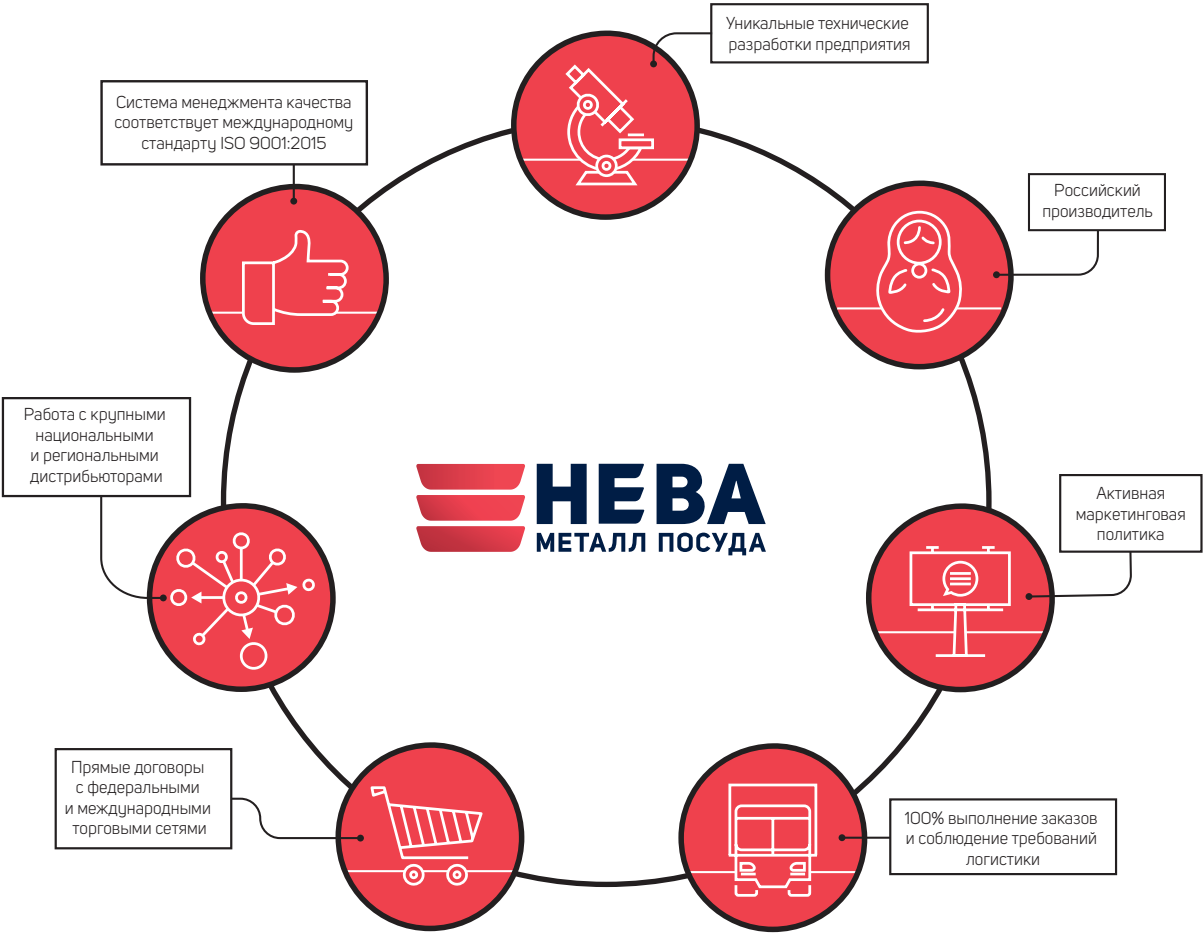
Александр Паисович Шереметьев

Генеральный директор ООО «Группа Нева металл посуда» –
управляющей организации АО «НМП»

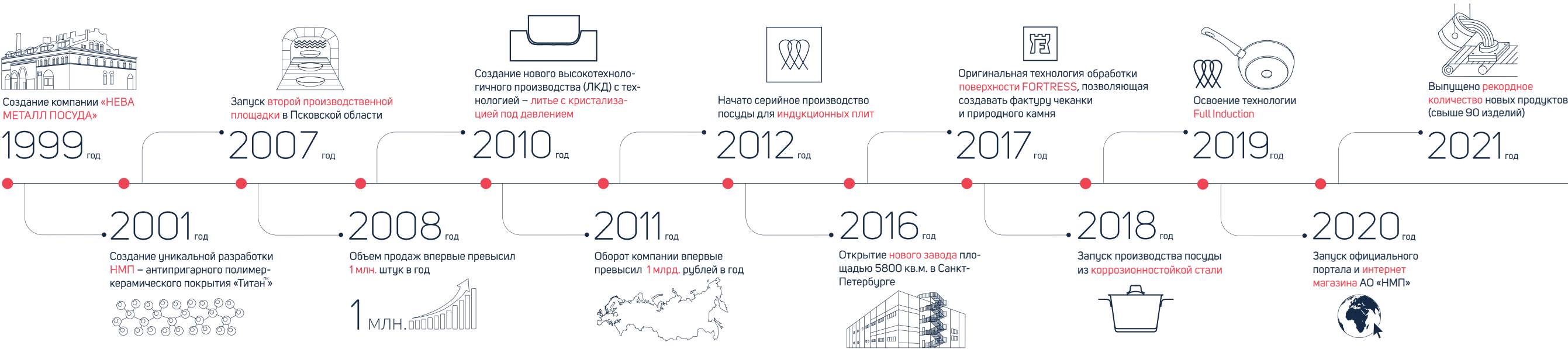
О компании

Акционерное общество «Нева металл посуда» – российский производитель литой алюминиевой посуды с антипригарным покрытием. Предприятие основано в 1999 году в Санкт-Петербурге. С момента основания стратегия компании – разработка и производство уникальной по своим потребительским свойствам и качеству продукции. Качество и потребительские свойства нашей продукции отвечают самым высоким требованиям и неизменно получают награды профессионального сообщества. Изделия Акционерного общества «Нева металл посуда» лауреаты таких премий, как «Российская марка», «Лучший товар года», «100 лучших товаров России», «Сделано в России», «Сделано в Санкт-Петербурге».

При активном участии АО «НМП» был разработан национальный стандарт РФ ГОСТ Р 56674-2018 «Посуда кухонная с противопригорающим покрытием литая из алюминиевых сплавов. Общие технические условия». Новый стандарт был утвержден приказом Росстандарта № 379-ст. от 03 июля 2018 года.



История



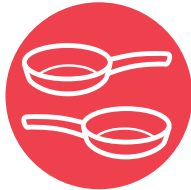
География продаж



Доставка заказов по всей России



Авизация заказов



Стандарт укладки



Профессиональная логистика

БОЛЕЕ
300
ГОРОДОВ
ДОСТАВКИ
ПО ВСЕЙ РОССИИ

МЫ ПРОИЗВОДИМ
БОЛЕЕ
1МЛН.
ИЗДЕЛИЙ
В ГОД

20
ЛЕТ ОПЫТА
ПРОИЗВОДСТВА

О бренде

ДОВЕРИЕ — ВОТ БЕЗ ЧЕГО МЫ НЕ МЫСЛИМ НАШУ РАБОТУ

Мы знаем, что Вы интересная разносторонняя личность, в которой скрыт огромный творческий потенциал. И мы верим в то, что эксперименты на кухне действительно помогают раскрыть Ваши способности. Поэтому ежедневно мы работаем ради того, чтобы дать Вам надежный инструмент для любых кулинарных свершений.

Не важно, что вы захотите приготовить сегодня, не важно, какие гастрономические вершины решите покорить завтра. Вы всегда можете быть уверены в «НМП» как в производителе надежной и комфортной посуды. Посуды, способной принять любой вызов.

ПОЧЕМУ МЫ ЗНАЕМ ЭТО?

Ценности бренда «НМП» – вот что делает нас уверенными в качестве продукции.

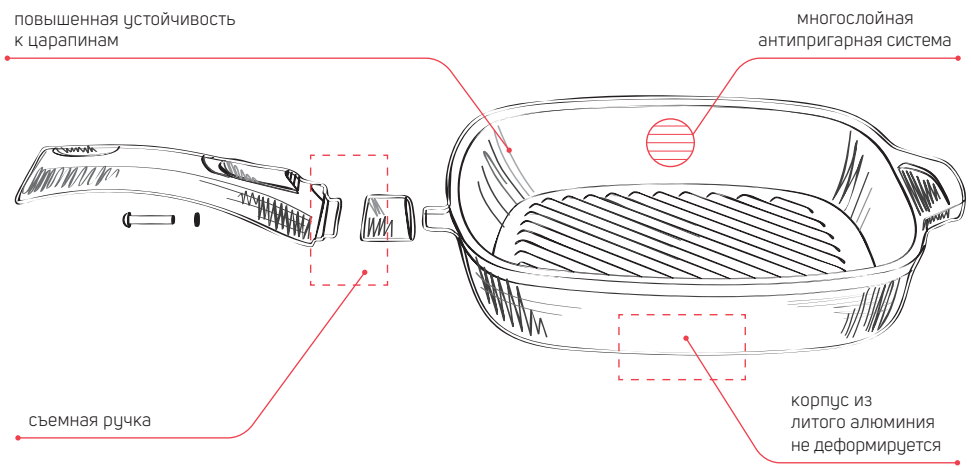


О продукте

Индивидуальный номер на дне каждого изделия — гарантия качества.

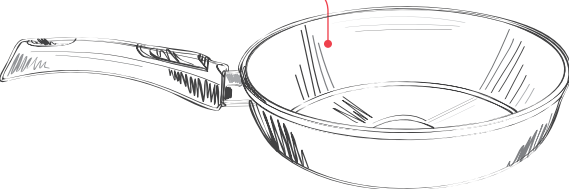


Сковороды «Нева металл посуда» производятся только в России. Качество, безопасность, потребительские свойства и применяемые технологии соответствуют уровню мировых брендов. Мы обеспечиваем многоуровневый контроль качества продукции на всех этапах производства.



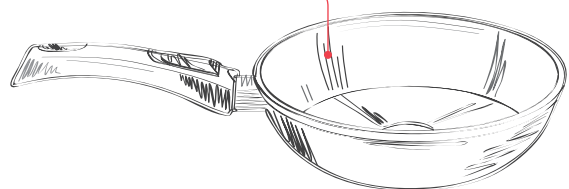
Формы корпусов

ТРАДИЦИОННЫЙ КОРПУС



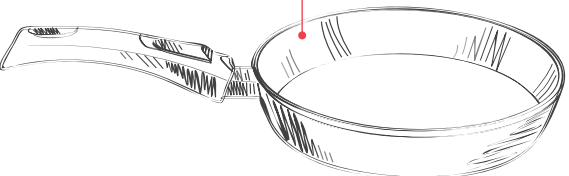
Сковорода универсальная с наклонным бортом.
Основные процессы: жарка, тушение.
Диаметры: 20 – 30 см. Толщина: борт 3,8 мм / дно 6 мм.

КОМФОРТНЫЙ КОРПУС



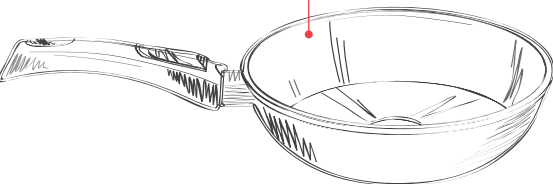
Сковорода универсальная с высоким наклонным бортом.
Основные процессы: жарка, тушение.
Диаметры: 22 – 30 см. Толщина: борт 3 мм / дно 6 мм.

НИЗКИЙ КОРПУС



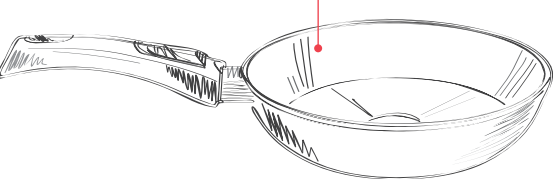
Сковорода универсальная с низким прямым бортом.
Основные процессы: жарка.
Диаметры: 18 – 28 см. Толщина: борт 2,4 мм / дно 4 мм.

ОБЛЕГЧЕННЫЙ КОРПУС



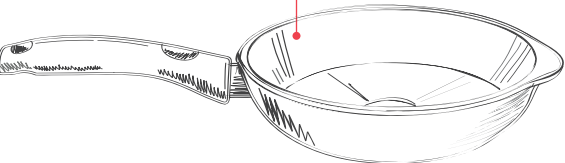
Сковорода облегченная с наклонным бортом.
Основные процессы: жарка, тушение.
Диаметры: 20 – 28 см. Толщина: борт 2,9 мм / дно 4 мм.

УЛЬТРАЛЕГКИЙ КОРПУС



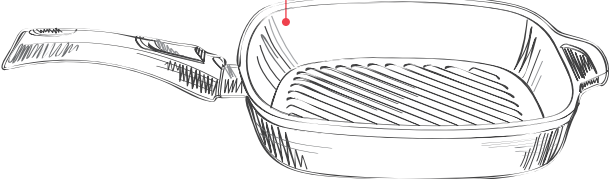
Сковорода ультралёгкая с низким наклонным бортом.
Основные процессы: жарка, быстрый разогрев.
Диаметры: 22 – 28 см. Толщина: борт 2,9 мм / дно 4 мм.

УДОБНЫЙ КОРПУС



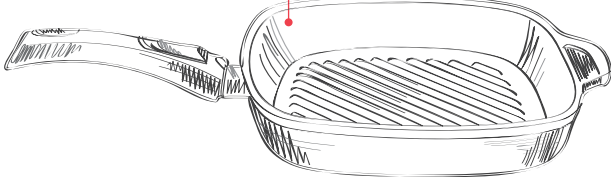
Сковорода универсальная с низким бортом.
Основные процессы: жарка.
Диаметры: 18, 20 см. Толщина: борт 3 мм / дно 4 мм.

ГРИЛЬ КВАДРАТНЫЙ



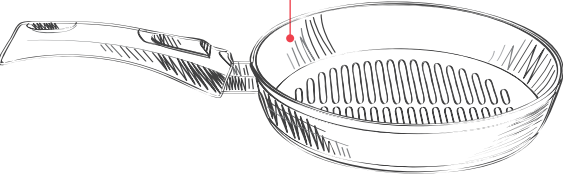
Сковорода-гриль квадратной формы с высокими ребрами (4 мм).
Основные процессы: жарка.
Размер 28 x 28 см. Толщина: борт 4 мм / дно 6 мм.

ГРИЛЬ КВАДРАТНЫЙ ОБЛЕГЧЕННЫЙ



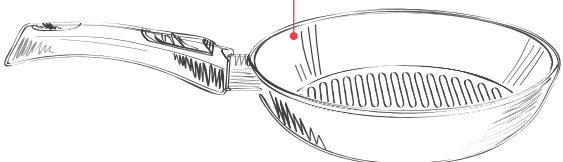
Сковорода-гриль квадратной формы облегченная.
Высота ребер 2 мм.
Основные процессы: жарка.
Размер 28x28 см. Борт 3,3 мм / дно 6 мм.

КРУГЛЫЙ ГРИЛЬ



Сковорода с низким прямым бортом и ребрами-гриль.
Высота ребер: 1,5 мм.
Основные процессы: жарка.
Диаметры: 24, 26 см. Толщина: борт 2,4 мм / дно 4 мм.

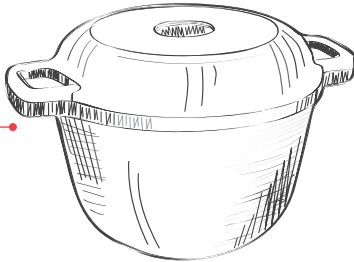
УЛЬТРАЛЕГКИЙ КРУГЛЫЙ ГРИЛЬ



Сковорода ультралёгкая с низким наклонным бортом.
Высота ребер: 1,3 мм.
Основные процессы: жарка, быстрый разогрев.
Диаметры: 24, 26 см. Толщина: борт 2,9 мм / дно 4 мм.

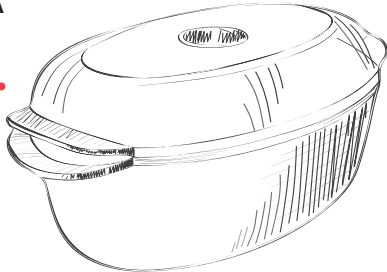
Формы корпусов

КАЗАН



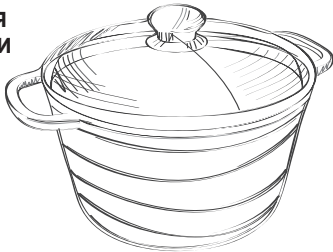
Казан с крышкой-сковородой.
Идеальна для приготовления мяса и птицы.
Основные процессы: жарка, тушение, томление, запекание в духовом шкафу.
Объем: 3 л, 5 л, 7 л.

УТЯТНИЦА / ГУСЯТНИЦА



Жаровня овальной формы с крышкой-сковородой.
Идеальна для приготовления мяса и птицы.
Основные процессы: жарка, тушение, томление, запекание в духовом шкафу.
Объем: 3 л, 4 л.

КАСТРЮЛЯ С ВОЛНАМИ



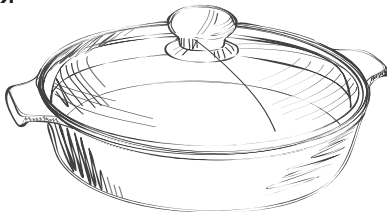
Кастрюля со стеклянной крышкой.
Прямой корпус с геометрическим рисунком.
Подходит для всех типов приготовления: варка, жарка, тушение, томление, пассерование, запекание в духовом шкафу без крышки.
Объем: 3 л, 4 л, 5 л, 6 л.

КАСТРЮЛЯ



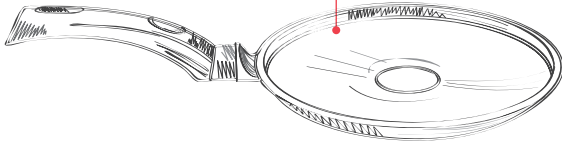
Кастрюля со стеклянной крышкой конусообразной формы.
Основные процессы: варка, жарка, тушение, томление, пассерование, запекание в духовом шкафу без крышки.
Объем 3,5 л.

ЖАРОВНЯ



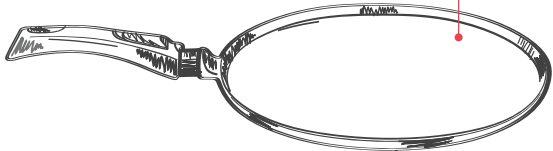
Жаровня со стеклянной крышкой, с большой площадью дна.
Подходит для всех типов приготовления: Варка, жарка, тушение, томление, пассерование, запекание.
Объем: 3 л, 4 л, 5 л, 6 л.

БЛИННАЯ СКОВОРОДА



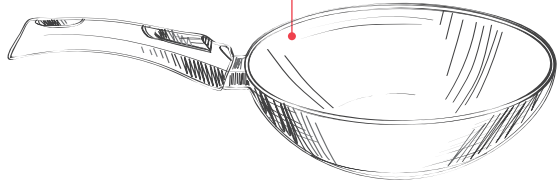
Специальная сковорода с низким бортом и гладким дном или с рисунком (кот, солнце, улыбка).
Основные процессы: выпекание блинов, жарка.
Диаметры 20 мм – 24 мм. Толщина дна 6 мм.

ЧУДУШНИЦА/СКОВОРОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ



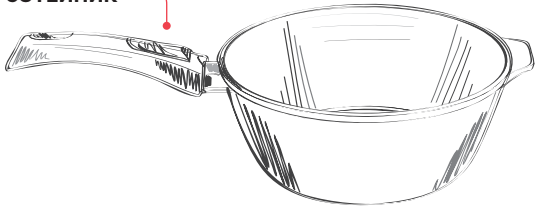
Сковорода оптимального размера 32см с невысокими скошенными боковыми стенками.
Основные процессы: выпекание пиццы или блюда чуду, выпекание блинов, жарка.
Диметр 32 см. Толщина дна 4 мм.

ВОК



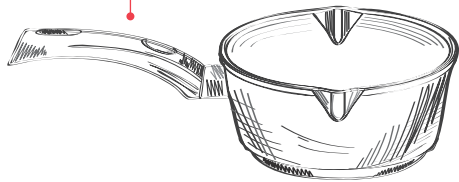
Сковорода с узким дном для приготовления блюд азиатской кухни.
Основные процессы: жарка, обжарка, пассерование.
Диаметры 26, 30 см. Толщина: борт 3,2 мм / дно 4,5 мм.

ВЫСОКИЙ СОТЕЙНИК



Сковорода с высоким бортом.
Основные процессы: жарка, томление, тушение, варение.
Диаметры: 24, 26 см. Толщина: борт 3,5 мм / дно 4 мм.

КОВШ



Толстые литые дно и стенки создают эффект томления.
Два носика для слива обеспечивают удобство использования.
Основные процессы: приготовление соусов, варка.
Объем 1,7 л. Толщина борт 2,5 мм / дно 6 мм.

Серия «ФЕРРА ИНДУКЦИЯ»

Серия литой алюминиевой посуды «Ферра Индукция» создана специально для индукционных варочных панелей. Посуда серии выполнена с использованием современной технологии «Full Induction», вся поверхность индукционного диска обладает ферромагнитными свойствами, что обеспечивает нагрев посуды за 70 секунд*. Для большей долговечности на посуде серии «Ферра Индукция» используется многослойное итальянское антипригарное покрытие «Титан II».

Все изделия серии (кроме блинной сковороды) оснащены удобными съемными ручками, благодаря которым изделия можно использовать для приготовления блюд в духовом шкафу, а также удобно хранить.

Гарантия 3 года.



безопасное
антипригарное
покрытие



подходит
для электрических
плит



есть комплектация
со съемной ручкой



гарантия
3 года



подходит
для стекло-
керамических плит



подходит
для индукционных
плит



подходит
для духового
шкафа**



подходит
для газовых
плит



можно мыть
в посудомоечной
машине***

* Тесты проводились на плите модели Bosh PIB673F17E , разогрев до температуры 170 °С.

** Только для сковород со съемными ручками.

*** Для мытья в посудомоечной машине используйте средства с pH 6-8, во избежание образования серого налета на дне.

СЕРИЯ «ФЕРРА ИНДУКЦИЯ»
СОСТАВ СЕРИИ

Сковорода УНИВЕРСАЛЬНАЯ



Гриль КРУГЛЫЙ



Гриль КВАДРАТНЫЙ



Сковорода БЛИННАЯ



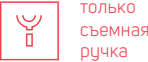
СЕРИЯ «ФЕРРА ИНДУКЦИЯ»

СОСТАВ СЕРИИ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА

Корпус «Традиционный»

диаметр, см	артикул
Ø 24	59024
Ø 26	59026
Ø 28	59028



только
съёмная
ручка



СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 26	54026



только
съёмная
ручка



БЛИННАЯ СКОВОРОДА

Корпус «Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 22	59222
Ø 24	59224



«FULL INDUCTION»

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

Корпус «Гриль квадратный»

см	артикул
28х28	59428G



только
съёмная
ручка

СЪЁМНАЯ РУЧКА

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ!
МОЖНО ГОТОВИТЬ БЕЗ МАСЛА

МИНИМАЛЬНОЕ
СОПРИКОСНОВЕНИЕ С ДНОМ

Контакт продуктов с покрытием сковороды
происходит только на «ребрах».

РЕБРА-ГРИЛЬ УНИКАЛЬНОЙ
ПИРАМИДАЛЬНОЙ ФОРМЫ

ТОЛСТОЕ ДНО
С ИНДУКЦИОННЫМ ДИСКОМ

ИДЕАЛЬНАЯ*
ВЫСОТА РЕБЕР
4 мм



* ПО МНЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОВАРОВ

Серия «ПРИРОДНЫЕ МИНЕРАЛЫ»

Энергия природы, прочность камня и уникальные современные технологии объединились в серии «Природные минералы». Посуда этой серии не оставит равнодушными поклонников экодизайна.

Благодаря литому корпусу, посуда разогревается равномерно, сохраняя удивительную сочность продуктов и не требуя использования масла в процессе жарки.

Уникальная многослойная антипригарная система «Титан II» обладает высокой износостойкостью. За счет особого состава и структуры покрытия, появление потертостей не ухудшает антипригарных свойств изделия.

Важная деталь – все ручки изделий в этой серии изготовлены с покрытием «Soft-touch». Благодаря бархатистости материала «Soft-touch», ручка изделия не скользит в ладони, создает приятный эффект мягкости, комфорта и теплоты.

Гарантия 3 года.



безопасное
антипригарное
покрытие



подходит
для духового
шкафа*



3 года
гарантии



можно мыть
в посудомоечной
машине



подходит
для электрических
плит



есть комплектации
со съемной ручкой



подходит
для стекло-
керамических плит



подходит
для индукционных
плит**

* Только для сковород со съемными ручками.

** Для линии АЛТАЙ.

СЕРИЯ «ПРИРОДНЫЕ МИНЕРАЛЫ»
СОСТАВ СЕРИИ

Линия «АЛТАЙ»



Линия «БАЙКАЛ»



Линия «КАВКАЗ»



Линия «КАРЕЛИЯ»



СЕРИЯ «ПРИРОДНЫЕ МИНЕРАЛЫ»

СОСТАВ СЕРИИ



Линия «БАЙКАЛ»
Корпус «Гриль квадратный»

см	артикул
28x28	254028G



только
съёмная
ручка

Линия «БАЙКАЛ»
Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 26	254426



только
съёмная
ручка



Линия «БАЙКАЛ»
Корпус «Традиционный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	2522
Ø 24	2524
Ø 26	2526
Ø 28	2528



Линия «БАЙКАЛ»
Корпус «Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 24	256224



Линия «БАЙКАЛ»
Корпус «Вок»

диаметр, см	артикул
Ø 30	253130W



Линия «АЛТАЙ»
Корпус «Высокий сотейник»

диаметр, см	артикул
Ø 26	271326i



подходит
для индукционных
плит



Линия «АЛТАЙ»
Корпус «Традиционный»

диаметр, см	артикул
Ø 24	27124I
Ø 26	27126I
Ø 28	27128I



подходит
для индукционных
плит



Линия «КАРЕЛИЯ»
Корпус «Традиционный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	2322
Ø 24	2324
Ø 26	2326
Ø 28	2328



СЕРИЯ «ПРИРОДНЫЕ МИНЕРАЛЫ»

СОСТАВ СЕРИИ

Линия «КАВКАЗ»

Корпус «Традиционный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	2922
Ø 24	2924
Ø 26	2926
Ø 28	2928



ФУРНИТУРА С ПОКРЫТИЕМ
«SOFT-TOUCH»

СВЫШЕ 3500 ЦИКЛОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ФОРМА

Подходит для всех видов
приготовления

ТОЛСТОЕ ДНО 6ММ

И СТЕНКИ 4ММ

Долго сохраняет тепло



НОВИНКА

Настоящее
Кавказское
гостеприимство

СКОВОРОДА ЧУДУШНИЦА

Корпус «Чудушница»

диаметр, см	артикул
Ø 32	296332



гарантия



3 года

безопасность



можно



готовить без масла

Серия «ТИТАН II»

Серия «Титан II» – это идеальный выбор для тех, кто ценит стильный и лаконичный дизайн в сочетании с надежностью.

Главным преимуществом серии является многослойная итальянская антипригарная система «Титан II», обладающая превосходной износостойкостью и длительностью сохранения антипригарных свойств. Безопасные для здоровья человека материалы и антипригарное покрытие. Равномерный прогрев дна и бортов литой сковороды обеспечит оптимальное распределение тепла. Гарантия 3 года.



безопасное
антипригарное
покрытие



есть комплектация
с несъемной ручкой



подходит
для стекло-
керамических плит



3 года
гарантии



подходит
для газовых
плит



подходит
для духового
шкафа*



можно мыть
в посудомоечной
машине



подходит
для электрических
плит

* Только для сковород со съемными ручками.

СЕРИЯ «ТИТАН II»
СОСТАВ СЕРИИ

Линия «КЛАССИЧЕСКАЯ»



Линия «ОСОБЕННАЯ»



гриль КВАДРАТНЫЙ



БЛИННАЯ



ВОК



СЕРИЯ «ТИТАН II»

СОСТАВ СЕРИИ

Линия «ОСОБЕННАЯ»
Корпус «Традиционный»



есть комплектация
с несъемной ручкой

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 20	9020	9120
Ø 22	9022	9122
Ø 24	9024	9124
Ø 26	9026	9126
Ø 28	9028	9128



Линия «КЛАССИЧЕСКАЯ»
Корпус «Комфортный»



есть комплектация
с несъемной ручкой

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 22	8022	8122
Ø 24	8024	8124
Ø 26	8026	8126
Ø 28	8028	8128



БЛИННАЯ СКОВОРОДА
Корпус
«Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 20	9220
Ø 24	9224



СКОВОРОДА-ГРИЛЬ
Корпус «Гриль квадратный»



только
съемная
ручка

см	артикул
28x28	94028G

ПРОДУКТЫ ОБЖАРИВАЮТСЯ
И ПРОПЕКАЮТСЯ ЗА СЧЕТ НАГРЕТОГО
ВОЗДУХА, СОХРАНЯЯ ВСЕ
ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

НЕВЕРОЯТНО ВЫСОКИЕ РЕБРА-
ГРИЛЬ ПИРАМИДАЛЬНОЙ ФОРМЫ



ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ

ВОК
Корпус «Вок»

диаметр, см	артикул
Ø 26	3126W
Ø 30	3130W



только
съемная
ручка



A B C БЫСТРАЯ ОБЖАРКА
СОХРАНЯЕТ ВИТАМИНЫ

СЪЁМНАЯ РУЧКА
ЭКОНОМИТ МЕСТО



ТОНКИЕ СТЕНКИ ДО 3 ММ

Серия «ЛИТАЯ»

Серия сковород «Литая» является классикой, которая объединяет в себе оптимальное соотношение цена – качество. Толстостенные корпуса изделий гарантируют превосходные термоаккумулирующие свойства посуды. Высококачественное антипригарное покрытие на водно-кремниевой основе усилено минеральными частицами. Это практичное решение для каждой кухни. Гарантия 2 года.

- 

есть комплектация с несъемной ручкой
- 

подходит для газовых плит
- 

подходит для духового шкафа*
- 

можно мыть в посудомоечной машине **
- 

безопасное антипригарное покрытие
- 

подходит для стекло-керамических плит
- 

покрытие на водно-кремниевой основе
- 

подходит для электрических плит
- 

Гарантия 2 года

* Только для сковород со съемными ручками.
** Для мытья в посудомоечной машине используйте средства с pH 6-8, во избежание образования серого налета на дне.

СЕРИЯ «ЛИТАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ

Линия «УНИВЕРСАЛЬНАЯ»



Линия «ОРИГИНАЛЬНАЯ»



Линия «ТРАДИЦИОННАЯ»



Линия «КОМФОРТНАЯ»



Линия «ИНДУКЦИОННАЯ»



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

СОСТАВ СЕРИИ

Линия «ТРАДИЦИОННАЯ»
Корпус «Облегченный»



есть комплектация
с несъемной ручкой

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 20	6020	6120
Ø 22	6022	6122
Ø 24	6024	6124
Ø 26	6026	6126
Ø 28	6028	6128



СКОВОРОДА-ГРИЛЬ
Корпус «Гриль круглый»



только
съемная
ручка

диаметр, см	артикул
Ø 24	4424



Высокий Сотейник
Корпус «Высокий сотейник»



только
съемная
ручка

диаметр, см	артикул с/р
Ø 24	1324



Линия «ИНДУКЦИОННАЯ»
Корпус «Облегченный»



есть комплектация
с несъемной ручкой



подходит
для индукционных
плит

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 20	L08020i	L08120i
Ø 22	L08022i	L08122i
Ø 24	L08024i	L08124i
Ø 26	L08026i	L08126i
Ø 28	L08028i	L08128i
Ø 20	L18020i	L18120i
Ø 22	L18022i	L18122i
Ø 24	L18024i	L18124i
Ø 26	L18026i	L18126i
Ø 28	L18028i	L18128i



БЛИННАЯ СКОВОРОДА

Корпус «Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 20	6220
Ø 22	6222
Ø 24	6224



БЛИННЫЕ СКОВОРОДЫ
С РИСУНКАМИ

Корпус «Блинная с рисунком»
«Солнце»

диаметр, см	артикул
Ø 24	6224СЛ

Корпус «Блинная с рисунком»
«Кот»

диаметр, см	артикул
Ø 22	6222КТ

Корпус «Блинная с рисунком»
«Улыбка»

диаметр, см	артикул
Ø 22	6222В



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ



КОВШ ЛИТОЙ

Корпус «Ковш»

объем, л	артикул
1,7	6317



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

Линия «ИНДУКЦИОННАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ

СКОВорода
«ИНДУКЦИОННАЯ»
«ГРАНИТ»
Корпус «Традиционный»



есть комплектация
с несъемной ручкой

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 20	L18020i	L18120i
Ø 22	L18022i	L18122i
Ø 24	L18024i	L18124i
Ø 26	L18026i	L18126i
Ø 28	L18028i	L18128i



СКОВорода
«ИНДУКЦИОННАЯ»
Корпус «Облегченный»



есть комплектация
с несъемной ручкой

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 20	L08020i	L08120i
Ø 22	L08022i	L08122i
Ø 24	L08024i	L08124i
Ø 26	L08026i	L08126i
Ø 28	L08028i	L08128i



СКОВорода «ИНДУКЦИОННАЯ»
«ГРАНИТ»
Корпус «Высокий сотейник»

диаметр, см	артикул
Ø 26	L181326i



СКОВорода
«ИНДУКЦИОННАЯ»
«ГРАНИТ»
Корпус ««Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 24	L186224i



СКОВорода «ИНДУКЦИОННАЯ»
«ГРАНИТ»
Корпус «Гриль квадратный
облегченный»

диаметр, см	артикул
28x28	L184028Gi



Full Induction
ТЕХНОЛОГИЯ
НОВОГО ВРЕМЕНИ



электрическая
плита



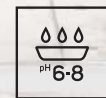
газовая
плита



стеклокерамическая
плита



индукционная
плита



посудомоечная
машина



ручка
не нагревается

СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

Линия «ИНДУКЦИОННАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ



ЖАРОВНЯ
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

объем, л	артикул
2,5	L186525i
3	L186530i
4	L186540i

КАСТРЮЛЯ
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

объем, л	артикул
3	L186630i
4	L186640i
5	L186650i
6	L186660i



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

СОСТАВ СЕРИИ



СКОВОРОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Корпус «Сковорода для пиццы»

диаметр, см	артикул
Ø 32	6432

Литая сковорода для пиццы оптимального размера 32см с невысокими скошенными боковым стенками. Съёмная ручка и низкие борта делают процесс приготовления пиццы дома максимально комфортным и простым. Легко аккуратно выложить тесто на сковороду и распределить начинку.

Съёмная ручка имеет надёжный и удобный механизм: помещая пиццу в духовку, снять и надеть ручку можно одной рукой. Утолщенное дно обеспечивает особые термоаккумулирующие свойства, благодаря чему пицца равномерно пропекается и красиво румянится. Антипригарное покрытие отлично выполняет свою функцию: тесто не пристаёт, легко и удобно сервировать готовое блюдо к подаче на стол - пицца с минимальной помощью перемещается на блюдо.

**НОВИНКА В КОЛЛЕКЦИИ «НМП»
– СКОВОРОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ 32 СМ**



ДЛЯ ОСОБЫХ БЛЮД

Как сделать приготовление к семейному застолью или встрече с друзьями не хлопотным, а быстрым и комфортным? Вместительная посуда от «Нева металл посуда» всегда в этом поможет.

Благодаря утолщенным стенкам, температура равномерно распределяется и сохраняется внутри изделия в течение всего времени приготовления. Уникальное покрытие обеспечивает безопасность и долговечность использования, а его антипригарные свойства позволяют готовить без использования масла.

Открывайте для себя новые рецепты и радуйте всю семью!

Изделия в серии «ЛИТАЯ»:

Казан

объем, л	артикул
3	6830
5	6850
7	6870

Кастрюля со стеклянной крышкой

объем, л	артикул
3.5	662435с

Утятница

объем, л	артикул
3	6730

Гусятница

объем, л	артикул
4	6740



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

Линия «ФИРМЕННАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ

СКОВОРОДА «ФИРМЕННАЯ»
«МОСКОВСКАЯ»

Корпус «Облегченный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	7822
Ø 24	7824
Ø 26	7826
Ø 28	7828



СКОВОРОДА «ФИРМЕННАЯ»

Корпус «Круглый гриль»

диаметр, см	артикул
Ø 26	794926



Фирменная
ЛИТАЯ

СКОВОРОДА «ФИРМЕННАЯ»

Корпус «Традиционный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	7922
Ø 24	7924
Ø 26	7926
Ø 28	7928

- Многослойное покрытие на водно-кремниевой основе
- Не деформируется
- Равномерный нагрев.



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

Линия «КАМЕННАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ

**СКОВОРОДА «КАМЕННАЯ»
«ЧЕРНЫЙ ГРАНИТ»**
Корпус «Облегченный»

диаметр, см	артикул
Ø 18	18118y
Ø 20	18120
Ø 22	18022
Ø 24	18024
Ø 26	18026
Ø 28	18028
Ø 30	18030



**СКОВОРОДА «КАМЕННАЯ»
«БАЛТИК БРАУН»**
Корпус «Облегченный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	17022
Ø 24	17024
Ø 26	17026
Ø 28	17028



**СКОВОРОДА «КАМЕННАЯ»
«БАЛТИК ГРИН»**
Корпус «Облегченный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	16122
Ø 24	16124
Ø 26	16126
Ø 28	16128



**СКОВОРОДА «КАМЕННАЯ»
«СЕРЫЙ ГРАНИТ»**
Корпус «Облегченный»

диаметр, см	артикул
Ø 22	19022
Ø 24	19024
Ø 26	19026
Ø 28	19028



**СКОВОРОДА «КАМЕННАЯ»
«ЧЕРНЫЙ ГРАНИТ»**
Корпус «Ультралёгкий
круглый гриль»

диаметр, см	артикул
Ø 24	18224
Ø 26	18226



ЭФФЕКТ НАТУРАЛЬНОГО КАМНЯ

МНОГОСЛОЙНАЯ АНТИПРИГАРНАЯ СИСТЕМА
УСИЛЕНА МИНЕРАЛЬНЫМИ ЧАСТИЦАМИ



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

Линия «КАМЕННАЯ»
СОСТАВ СЕРИИ

ЖАРОВНЯ
СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

объем, л	артикул
2,5	186525
3	186530
4	186540
5	186550



КАСТРЮЛЯ
СО СТЕКЛ. КРЫШКОЙ

объем, л	артикул
3	186630
4	186640
5	186650
6	186660



КАЗАН
С КРЫШКОЙ-СКОВОРОДОЙ

объем, л	артикул
3	176830
5	176850
7	176870



КАЗАН
СО СТЕКЛ. КРЫШКОЙ

объем, л	артикул
3	186830
5	186850
7	186870



КАСТРЮЛЯ
СО СТЕКЛ. КРЫШКОЙ

объем, л	артикул
3,5	182435



СКОВОРОДА «КАМЕННАЯ»
«ЧЕРНЫЙ ГРАНИТ»

Корпус «Высокий Сотейник»

диаметр, см	артикул
Ø 26	181326



- ✓ жарить
- ✓ тушить
- ✓ варить
- ✓ пассеровать
- ✓ томить
- ✓ запекать



СЕРИЯ «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО»

СОСТАВ СЕРИИ

СКОВОРОДА «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО»
«BLACK»

Корпус «Ультралегкий»

диаметр, см	артикул
Ø 22	GL1022
Ø 24	GL1024
Ø 26	GL1026
Ø 28	GL1028
Ø 22	GL1122
Ø 24	GL1124
Ø 26	GL1126
Ø 28	GL1128



СКОВОРОДА «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО»
«STONE»

Корпус «Ультралегкий»

диаметр, см	артикул
Ø 18	GL2118y
Ø 20	GL2120y
Ø 22	GL2022
Ø 24	GL2024
Ø 26	GL2026
Ø 28	GL2028
Ø 22	GL2122
Ø 24	GL2124
Ø 26	GL2126
Ø 28	GL2128



СКОВОРОДА «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО»
«STONE GRAY»

Корпус «Ультралегкий»

диаметр, см	артикул
Ø 22	GL4122
Ø 24	GL4124
Ø 26	GL4126
Ø 28	GL4128

5в1

- 1 Усиленная антипригарная система
- 2 Оптимальный вес
- 3 Быстрый разогрев
- 4 Для ежедневного приготовления
- 5 Сковорода не качается на плите

ГОТОВИТЬ
ЛЕГКО

СКОВОРОДА «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО»
«STONE»

Корпус «Ультралёгкий круглый гриль»

диаметр, см	артикул
Ø 26	GL0226



СКОВОРОДА «ГОТОВИТЬ ЛЕГКО»
«STONE GRAY»

Корпус «Ультралёгкий круглый гриль»

диаметр, см	артикул
Ø 24	GL4124



ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕПОКРЫТОГО АЛЮМИНИЯ

Казан с декоративным внешним покрытием

- ✓ Казан многофункционален и удобен в эксплуатации, в нем можно жарить, тушить, томить и варить;
- ✓ Долговечен и практичен в эксплуатации благодаря литому алюминиевому корпусу;
- ✓ Утолщенное дно и толстые стенки создают эффект томления, как в чугунной посуде, сохраняя вкусовые качества и полезные свойства продуктов;
- ✓ Подходит для всех типов плит, кроме индукционных.

Казан глубокий

объем, л	артикул
3	Н0830д
5	Н0850д
7	Н0870д

Казан сферический

объем, л	артикул
7,5	Н0875д



ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕПОКРЫТОГО АЛЮМИНИЯ

Казан «Походный»

- ✓ Казан подходит для различных типов приготовления на открытом огне: в нем можно жарить, тушить, томить, варить
- ✓ Долговечен и практичен в эксплуатации благодаря литому алюминиевому корпусу
- ✓ Утолщенное дно и толстые стенки создают эффект томления, как в чугунной посуде, сохраняя вкусовые качества и полезные свойства продуктов
- ✓ Благодаря легкой алюминиевой крышке вес изделия ниже аналогов, что облегчает транспортировку и эксплуатацию в походных условиях

ИДЕАЛЕН ДЛЯ
ТУРИЗМА

КАЗАН
СФЕРИЧЕСКИЙ

Съемная оцинкованная дужка позволяет свободно перемещать и размещать казан над костром

КАЗАН
ГЛУБОКИЙ

Бархатная обработка внутренней поверхности «Silk technology»

Литой алюминиевый корпус не подвержен деформации и обеспечивает равномерный нагрев

Алюминиевая крышка с ненагревающейся бакелитовой ручкой

Казан глубокий

объем, л	артикул
3	Н0830п
5	Н0850п
7	Н0870п

Казан сферический

объем, л	артикул
7,5	НС0875п
9	НС0890п

КОЛЛЕКЦИЯ ПОСУДЫ ИЗ КОРРОЗИОННОСТОЙКОЙ СТАЛИ



КОЛЛЕКЦИЯ «VIVO»



Посуда коллекции «Vivo» выполнена из высококачественной коррозионностойкой (нержавеющей) стали 18/10. Поверхность изделий имеет сатиновую полировку внутри и снаружи. Эргономичный дизайн ручек из бакелита и надежное крепление обеспечат комфортное и безопасное использование. Комбинированная крышка из нержавеющей стали и термостойкого стекла с отверстием для выпуска пара исключают излишнюю вибрацию крышки при кипячении. Удобная мерная шкала на внутренней поверхности поможет определить нужный объем жидкости. Посуда подходит для всех типов плит, включая индукционные.

КОВШ

объем	артикул
1.5 л	КС215



КАСТРЮЛЯ

объем	артикул
2.1 л	КС221
2.8 л	КС228
4.7 л	КС247



КАПСУЛИРОВАННОЕ
ИНДУКЦИОННОЕ ДНО



КОМБИНИРОВАННАЯ КРЫШКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
И ТЕРМОСТОЙКОГО СТЕКЛА



МЕРНАЯ ШКАЛА



2 ГОДА
ГАРАНТИЯ



ЭРГОНОМИЧНЫЕ
И УДОБНЫЕ РУЧКИ



СРОК СЛУЖБЫ
10 ЛЕТ

КОЛЛЕКЦИЯ «PRESTO»



Легкие и изящные изделия коллекции «Presto» украсят кухонное пространство, доставят вам эстетическое удовольствие и позволят быстрее готовить любимые блюда.

Посуда коллекции «Presto» выполнена из высококачественной коррозионнстойкой (нержавеющей) стали 18/10. Поверхность изделий имеет зеркальную полировку внутри и снаружи. Капсулированное дно с промежуточным слоем алюминия (алюминиевый диск толщиной 3 мм) обеспечивает равномерный нагрев и долго сохраняет тепло. Посуда подходит для всех типов плит, включая индукционные.

ЯЙЦЕВАРКА

объём	артикул
0.8 л	КС108



КАПСУЛИРОВАННОЕ
ИНДУКЦИОННОЕ ДНО



КОМБИНИРОВАННАЯ КРЫШКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
И ТЕРМОСТОЙКОГО СТЕКЛА

КОВШ

объём	артикул
1.5 л	КС115



МЕРНАЯ ШКАЛА



2 ГОДА
ГАРАНТИЯ

КАСТРЮЛЯ

объём	артикул
2.3 л	КС123
3.2 л	КС132
5.0 л	КС150



ЭРГОНОМИЧНЫЕ
И УДОБНЫЕ РУЧКИ



СРОК СЛУЖБЫ
10 ЛЕТ

КРЫШКИ

Стеклянные с металлическим ободом

Крышка изготовлена из жаростойкого стекла с ободом и пароотводом из высококачественной нержавеющей стали.

Удобная ручка-кнопка из бакелита не нагревается в процессе приготовления.

Подходит для сковород, кастрюль, казанов, сотейников с антипригарным покрытием.

диаметр, см	артикул
Ø 20	43020
Ø 22	43022
Ø 24	43024
Ø 26	43026
Ø 28	43028





"Нева металл посуда" - встретимся на кухне.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

195067, Россия, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Блюхера, 78, лит. Н

Россия,
• Санкт-Петербург;
• Псковская область, г. Дно.
РЦ — Санкт-Петербург.

(812) 331-59-50,
331-59-51,
331-59-52,
331-59-53,
sales@nmp.ru

marketing@nmp.ru

quality@nmp.ru

8-800-222-80-32

www.nmp.ru



вкусные рецепты
https://vk.com/nmp_official



видеорецепты
<https://www.youtube.com/user/nevametalposyda>



все о продукции
<https://www.instagram.com/nmp.ru/>



полезные советы
<https://www.facebook.com/nmp.ru/>



Все права на материалы, содержащиеся в данном издании, принадлежат АО «НМП».
Воспроизведение материалов полностью или частично возможно только с письменного разрешения правообладателя.
По данному вопросу обращайтесь по электронной почте marketing@nmp.ru.