



**НЕВА
МЕТАЛЛ
ПОСУДА**

ВСТРЕТИМСЯ НА КУХНЕ!



20
лет истории

**НЕВА •
МЕТАЛЛ
ПОСУДА**



Содержание:

Обращение генерального директора	5
О компании	6
История	8
География продаж	10
О бренде	12
О продукте	13
Формы корпусов	14
Серия «Ферра индукция»	16
Серия «Природные минералы»	20
Серия «Титан»	24
Серия «Литая»	28
Для особых блюд	32
Коллекция «Алмаз»	34
Для заметок	36

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. В течение 20 лет «Нева металл посуда» непрерывно 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 «Нева металл посуда»

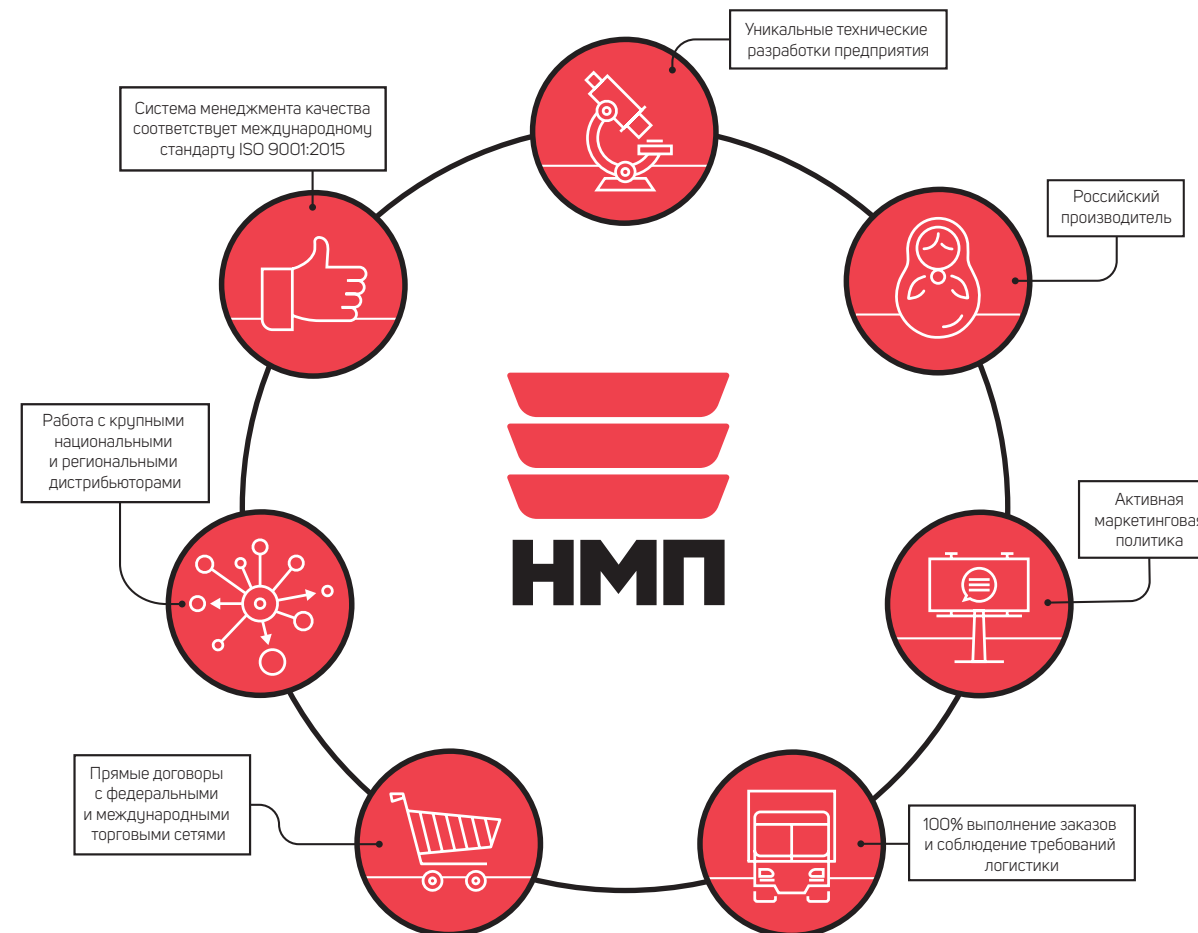


О компании

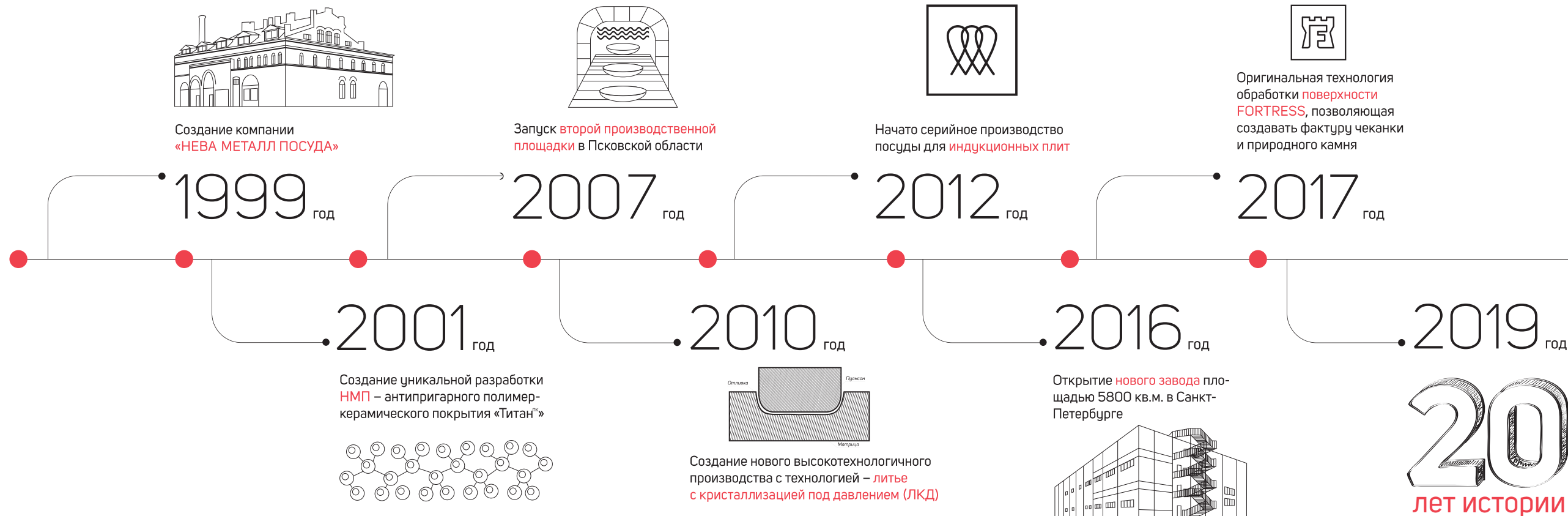
АО «Нева металл посуда» – российский производитель литой алюминиевой посуды с антипригарным покрытием. Предприятие основано в 1999 году в Санкт-Петербурге. С момента основания стратегия компании – разработка и производство уникальной по своим потребительским свойствам и качеству продукции.

Качество и потребительские свойства нашей продукции отвечают самым высоким требованиям и неизменно получают награды профессионального сообщества. Изделия АО «Нева металл посуда» лауреаты таких премий, как «Российская марка», «Лучший товар года», «100 лучших товаров России», «Сделано в России», «Сделано в Санкт-Петербурге».

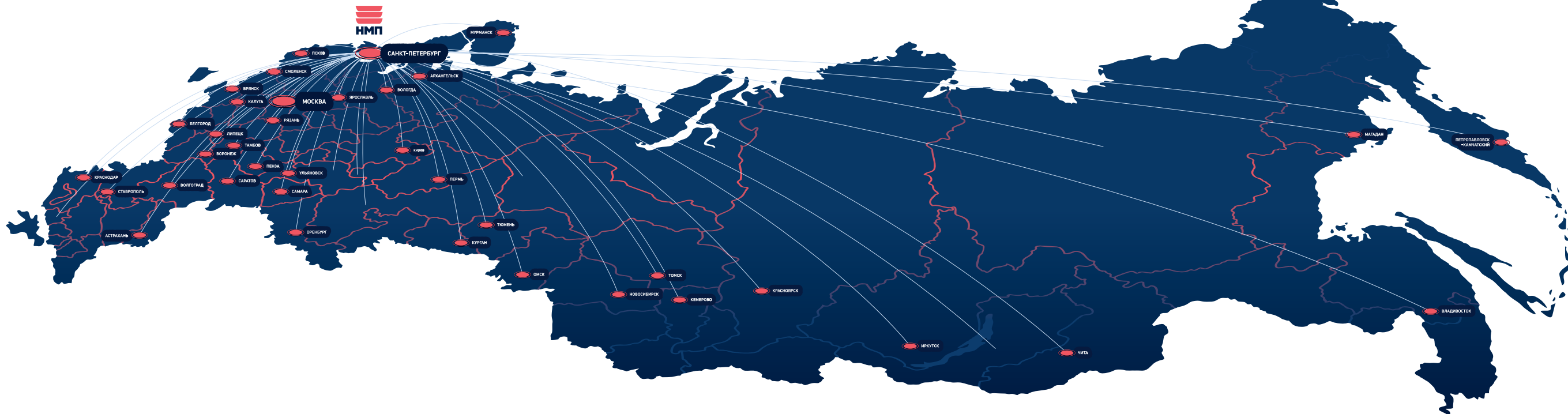
При активном участии АО «НМП» был разработан национальный стандарт РФ ГОСТ Р 56674-2018 «Посуда кухонная с противопригорающим покрытием литая из алюминиевых сплавов. Общие технические условия». Новый стандарт был утвержден приказом Росстандарта № 379-ст. от 03 июля 2018 года.



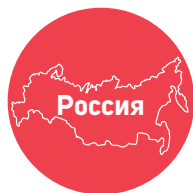
История



География продаж



Инновационные разработки



Доставка заказов по всей России



Авизация заказов



Стандарт укладки

БОЛЕЕ
300
ГОРОДОВ
ДОСТАВКИ
ПО ВСЕЙ РОССИИ

МЫ ПРОИЗВОДИМ
БОЛЕЕ
1МЛН. 20
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.

Неважно, что Вы захотите приготовить сегодня, неважно 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.

САМООТДАЧА

ПОСТОЯННОЕ
СТРЕМЛЕНИЕ
К ОБНОВЛЕНИЮ

ПРИВЕРЖЕННОСТЬ
КОМАНДЕ

РАБОТА
НА СОВЕСТЬ

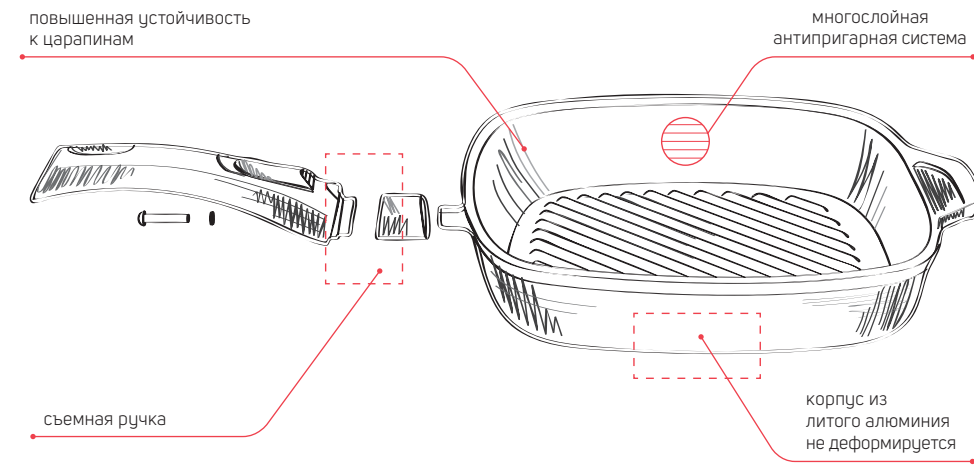
ДЕЛАТЬ ВСЕ
КАК ДЛЯ СЕБЯ

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.



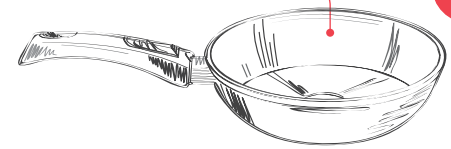
Формы корпусов

ТРАДИЦИОННЫЙ КОРПУС



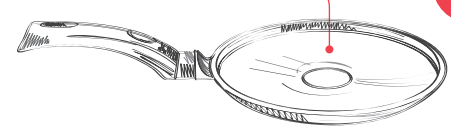
Сковорода универсальная с наклонным бортом.
Основные процессы: жарка, томление.
Диаметры: 20 – 28 см. Толщина: борт 4 мм / дно 6 мм.

КОМФОРТНЫЙ КОРПУС



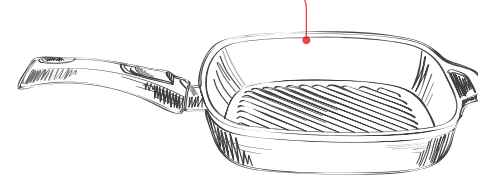
Сковорода универсальная с высоким наклонным бортом.
Основные процессы: жарка, тушение.
Диаметры: 22 – 28 см. Толщина: борт 3 мм / дно 6 мм.

БЛИННАЯ СКОВОРОДА



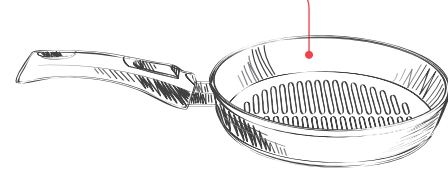
Специальная сковорода с низким бортом и гладким дном или с рисунком (кот, солнце, улыбка).
Основные процессы: выпекание блинов, жарка.
Диаметры 20 мм – 24 мм. Толщина дна 6 мм.

ГРИЛЬ КВАДРАТНЫЙ



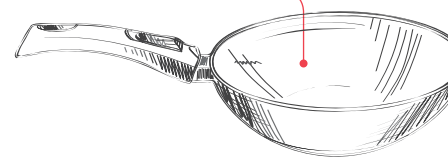
Сковорода-гриль квадратной формы с высокими ребрами (4 мм).
Основные процессы: жарка.
Размер 28 x 28 см. Толщина: борт 4 мм / дно 6 мм.

КРУГЛЫЙ ГРИЛЬ



Сковорода с низким прямым бортом и ребрами-гриль.
Основные процессы: жарка.
Диаметры: 24 – 26 см. Толщина: борт 2,4 мм / дно 4 мм.
Индукция: толщина: борт 3 мм / 9 мм.

ВОК



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

КАСТРЮЛЯ



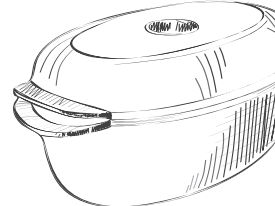
Кастриля-жаровня со стеклянной крышкой, конусообразной формы с большой площадью дна.
Основные процессы: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарка + томление, томление в духовом шкафу без крышки.
Объем: 3,5 л.

КАЗАН



Специальная посуда с крышкой-сковородой, маленьким утолщенным дном и толстыми стенками.
Основные процессы: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарка + томление, томление в духовом шкафу.
Объем: 3 л, 5 л, 7 л.

УТЯТНИЦА / ГУСЯТНИЦА



Жаровня овальной формы с крышкой-сковородой.
Для запекания, в двух объемах.
Основные процессы: жарка, томление, запекание в духовом шкафу.
Объем: 3 л, 4 л.

ВОК С ДВУМЯ РУЧКАМИ



Сковорода с узким дном для приготовления блюд азиатской кухни, с двумя металлическими ручками и стеклянной крышкой.
Основные процессы: жарка, обжарка, пассерование.
Диаметр 30 см. Толщина: борт 3,2 мм / дно 4,5 мм.

КОВШ



Литой алюминиевый ковш с металлической ручкой.
Основные процессы: приготовление соусов, томление.
Объем: 1,7 л.

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 антипригарное покрытие «Титан^{ПК} II», которое обеспечивает до 8000 циклов условного приготовления**.

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 36 месяцев.



до 8000 циклов
использования



подходит
для газовых
плит



можно мыть
в посудомоечной
машине



безопасное
антипригарное
покрытие



подходит
для электрических
плит



есть комплектация
со съемной ручкой



3 года
гарантии



подходит
для стекло-
керамических плит



подходит
для индукционных
плит



подходит
для духового
шкафа***

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

** Под условными циклами приготовления понимается, нагрев изделия до 200 °С, охлаждение, истирание губкой с 5%-раствором моющего средства.

*** только для сковород со съемными ручками.

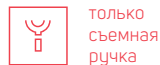
СЕРИЯ «ФЕРРА ИНДУКЦИЯ»

СОСТАВ СЕРИИ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА

Корпус «Традиционный»

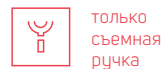
диаметр, см	артикул
Ø 24	59024
Ø 26	59026
Ø 28	59028



СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 26	54026



БЛИННАЯ СКОВОРОДА

Корпус «Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 22	59222
Ø 24	59224



«FULL INDUCTION»

ХИТ ПРОДАЖ

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

Корпус «Гриль квадратный»

см	артикул
28x28	59428G



СЪЁМНАЯ РУЧКА



«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»
НЕ ТРЕБУЕТ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА

МИНИМАЛЬНОЕ
СОПРИКОСНОВЕНИЕ С ДНОМ

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

ИМИТАЦИЯ РЕШЕТКИ «ГРИЛЯ»

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 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 36 месяцев.



до 3500 циклов
использования



подходит
для электрических
плит



есть комплектации
со съемной ручкой



безопасное
антипригарное
покрытие



подходит
для стекло-
керамических плит



подходит
для индукционных
плит**



3 года
гарантии



подходит
для духового
шкафа*



подходит
для газовых
плит



можно мыть
в посудомоечной
машине

* только для сковород со съемными ручками.

** для линии АЛТАЙ.

*** Под условными циклами приготовления понимается, нагрев изделия до 200 °С, охлаждение, истирание губкой с 5%-раствором моющего средства.

СЕРИЯ «ПРИРОДНЫЕ МИНЕРАЛЫ»

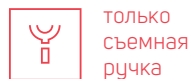
СОСТАВ СЕРИИ



Линия «БАЙКАЛ»

Корпус «Гриль квадратный»

см	артикул
28x28	254028G



Линия «БАЙКАЛ»

Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 26	254426



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 «Традиционный»

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



подходит
для
индукционных
плит

«FULL INDUCTION»



Линия «КАРЕЛИЯ»

Корпус «Традиционный»

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





Серия «ТИТАН II»

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

Главным преимуществом серии «Титан II» является упрочненная многослойная антипригарная система «Титан^{ПК} II», благодаря которой увеличилось количество циклов эксплуатации сковороды (до 8000 циклов условного приготовления*). Безопасные для здоровья человека материалы и антипригарное покрытие. Равномерный прогрев дна и бортов литой сковороды обеспечит оптимальное распределение тепла. Гарантия 36 месяцев.



до 8000 циклов
использования



можно мыть
в посудомоечной
машине



подходит
для электрических
плит



безопасное
антипригарное
покрытие



есть комплектация
со съемной ручкой



подходит
для стекло-
керамических плит



3 года
гарантии



подходит
для газовых
плит



подходит
для духового
шкафа**

* Под условными циклами понимается, нагрев изделия не выше 200° С, охлаждение, истирание губкой с 5% - раствором моющего средства.

** только для сковород со съемными ручками.

СЕРИЯ «ТИТАН II»

СОСТАВ СЕРИИ

Линия «ОСОБЕННАЯ»
Корпус «Традиционный»



есть комплектация
со съемной ручкой

диаметр, см	артикул
Ø 20	9020
Ø 22	9022
Ø 24	9024
Ø 26	9026
Ø 28	9028



Линия «КЛАССИЧЕСКАЯ»
Корпус «Комфортный»



есть комплектация
со съемной ручкой

диаметр, см	артикул
Ø 22	8022
Ø 24	8024
Ø 26	8026
Ø 28	8028

**БЛИННАЯ СКОВОРОДА**

Корпус
«Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 20	9220
Ø 24	9224

**СКОВОРОДА-ГРИЛЬ**

Корпус «Гриль квадратный»

см	артикул
28x28	94028G



только
съемная
ручка

**СКОВОРОДА-ГРИЛЬ**

Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 26	3026NG



только
съемная
ручка

**ВОК**

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



только
съемная
ручка

**КОВШ**

объем, л	артикул
1.7 л	9317



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, разработка технологов «НМП».

Это практичное решение для каждой кухни.

Гарантия 12 месяцев.



более 2000
использования*



подходит
для электрических
плит



1 год
гарантии



есть комплектация
со съемной 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

* Под условными циклами приготовления понимается, нагрев изделия до 200°C, охлаждение, истирание губкой с 5%-раствором моющего средства.

** только для сковород со съемными ручками.

СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

СОСТАВ СЕРИИ

Линия «ТРАДИЦИОННАЯ»

Корпус «Традиционный»



есть комплектация со съёмной ручкой

диаметр, см	артикул
Ø 20	6020
Ø 22	6022
Ø 24	6024
Ø 26	6026
Ø 28	6028



СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 24	4424



только съёмная ручка



Линия «КОМФОРТНАЯ»

Корпус «Комфортный»



есть комплектация со съёмной ручкой

диаметр, см	артикул
Ø 22	7022K
Ø 24	7024K
Ø 26	7026K
Ø 28	7028K



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





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 «ТИТАН II»:

Казан

объем, л	артикул
3	9830
5	9850
7	9870



КАЗАН

с крышкой-сковородой
3 л, 5 л, 7 л.

Изделия в серии «ЛИТАЯ»:

Казан

объем, л	артикул
3	6830
5	6850
7	6870



КАСТРЮЛЯ

Кастрюля-жаровня
со стеклянной крышкой
3.5 л.

Кастрюля
со стеклянной крышкой

объем, л	артикул
3.5	662435с



УТЯТНИЦА

3 л.
ГУСЯТНИЦА
4 л.

Утятница

объем, л	артикул
3	6730

Гусятница

объем, л	артикул
4	6740

Коллекция «АЛМАЗ»

Коллекция посуды из нержавеющей стали «Алмаз» придётся по душе современным хозяйкам и поклонникам здоровой и вкусной пищи.

Капсулированное дно изделий, изготовленное по технологии диффузионной сварки, обеспечивает полное заполнение капсулы дна алюминием и способствует равномерному распределению тепла при готовке. Внешний слой дна имеет магнитные свойства, что дает возможность использовать изделие на индукционных плитах и варочных панелях. Ручки изделий не нагреваются и не скользят.

Использование такого безопасного и экологически чистого материала, как нержавеющая сталь 18/10, гарантирует долгий срок службы.

Гарантия 10 лет.



КАПСУЛИРОВАННОЕ
ИНДУКЦИОННОЕ
ДНО



МЕРНАЯ
ШКАЛА
ЛИТРАЖА



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
НОМЕР ИЗДЕЛИЯ -
ГАРАНТИЯ
КАЧЕСТВА



1,7 л
2,4 л
3,1 л
4 л
5 л



РУЧКИ НЕ
НАГРЕВАЮТСЯ,
БЛАГОДАРИ
ТОЧЕЧНОЙ
СВАРКЕ



КРЫШКА ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ И ЖАРО-
ПРОЧНОГО СТЕКЛА



10 лет
гарантии



подходит
для индукционных
плит



подходит
для электрических
плит



подходит
для духового
шкафа*



качественная
нержавеющая
сталь



подходит
для газовых
плит



подходит
для стекло-
керамических плит



можно мыть
в посудомоечной
машине

* Для использования в духовке, следует предварительно удалить пластиковую вставку между ручкой и стеклом крышки.



Спасибо за внимание!
"Нева металл посуда" - встретимся на кухне.

Series of horizontal lines for writing.

**Акционерное общество
«Нева металл посуда»**

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

Производство:

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

Коммерческий отдел:

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

Служба маркетинга:

marketing@nmp.ru

Служба сервиса:

quality@nmp.ru

Горячая линия АО «НМП»:

8-800-222-80-32

www.nmp.ru



вкусные рецепты
https://vk.com/nmp_official



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



все о продукции
https://www.instagram.com/nmp_posuda/



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



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