

**НЕВА
МЕТАЛЛ
ПОСУДА**



ВСТРЕТИМСЯ НА КУХНЕ!

**НЕВА •
МЕТАЛЛ
ПОСУДА**

20
лет истории



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»	26
Серия «Литая»	31
Для особых блюд	40
Коллекция "Allegro"	44
Коллекция "Vivo"	46
Коллекция "Presto"	48
Для заметок	50

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-дистрибуторами 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 Пainsович Шереметьев

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

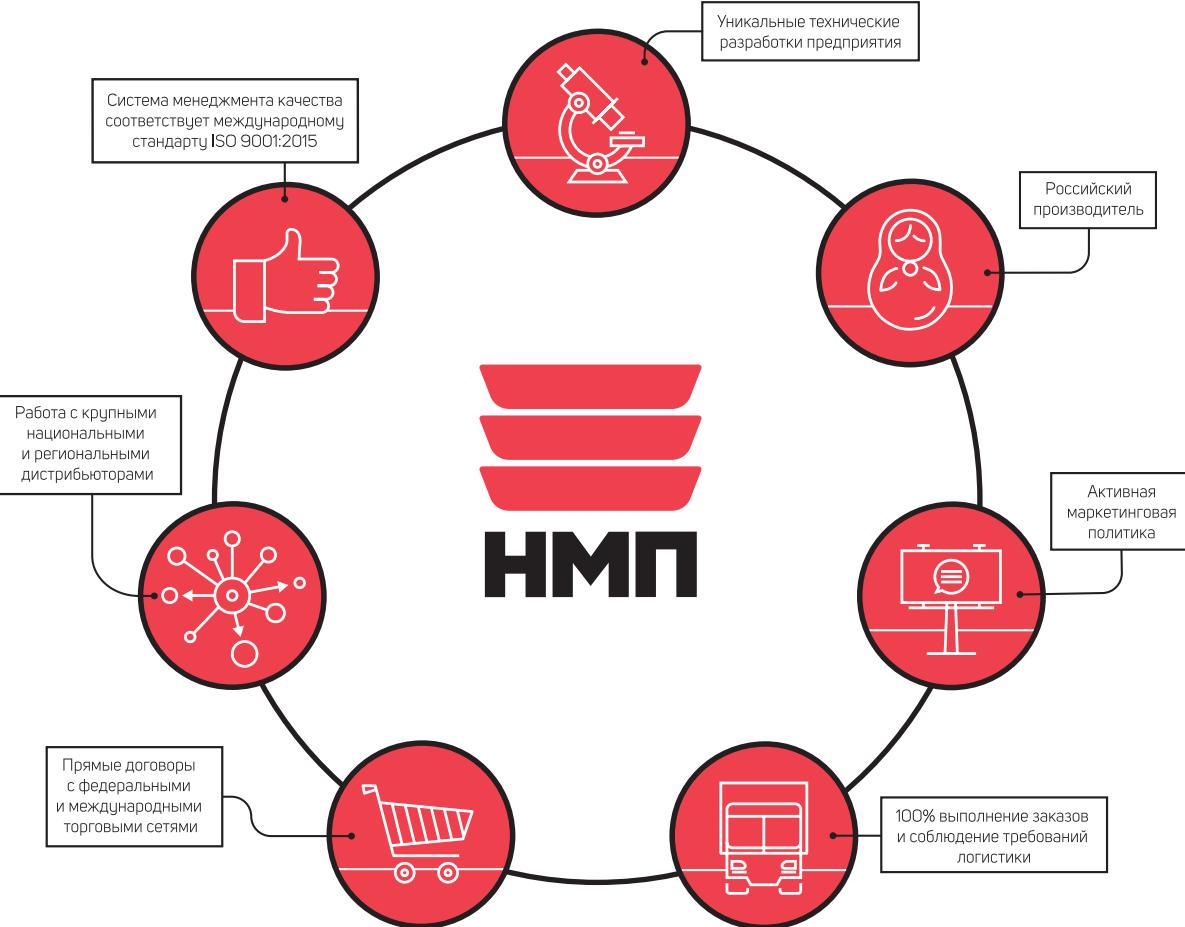
A handwritten red ink signature in cursive script, which appears to be the name of the author, Alexander Painsovich Sheremetev.

О КОМПАНИИ

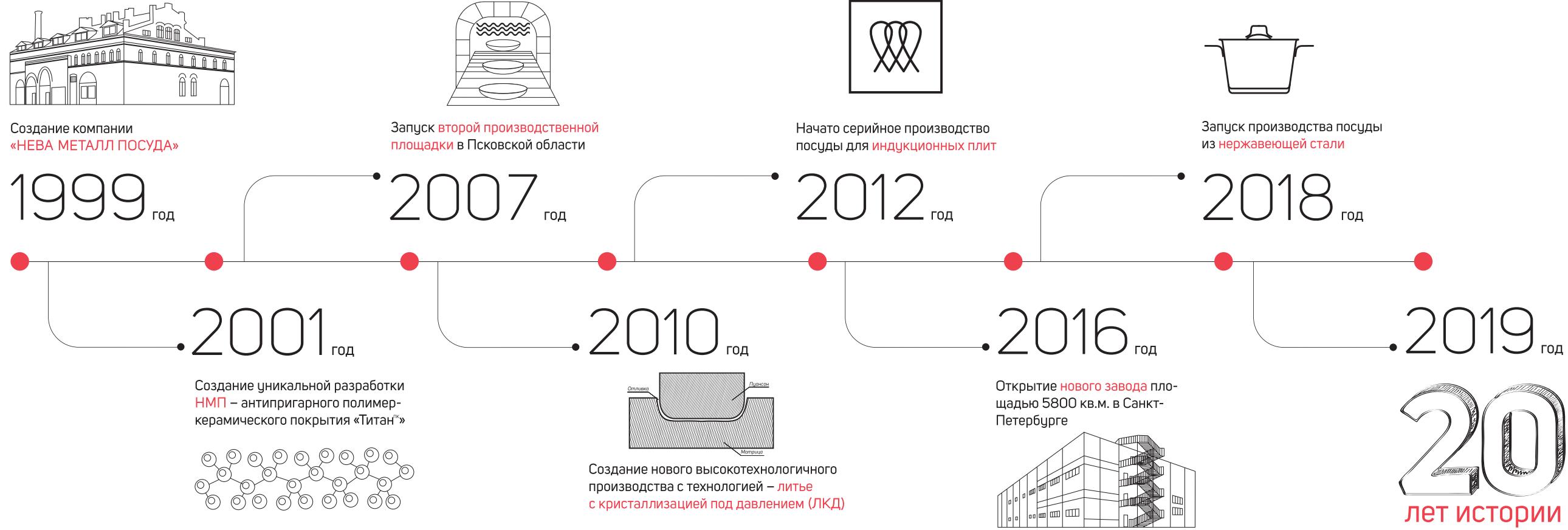
АО «Нева металл посуда» – российский производитель литой алюминиевой посуды с антипригарным покрытием. Предприятие основано в 1999 году в Санкт-Петербурге. С момента основания стратегия компании – разработка и производство уникальной по своим потребительским свойствам и качеству продукции.

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 противопригарным покрытием литая из алюминиевых сплавов. Общие технические условия». Новый стандарт был утвержден приказом Росстандарта № 379-ст. от 03 июля 2018 года.



История



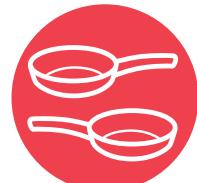
География продаж



Доставка заказов
по всей России



Авиация
заказов



Стандарт
укладки



Профессиональная
логистика

БОЛЕЕ
300
ГОРОДОВ
ДОСТАВКИ
ПО ВСЕЙ РОССИИ

МЫ ПРОИЗВОДИМ
БОЛЕЕ
1МЛН. **20**
ИЗДЕЛИЙ
В ГОД
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



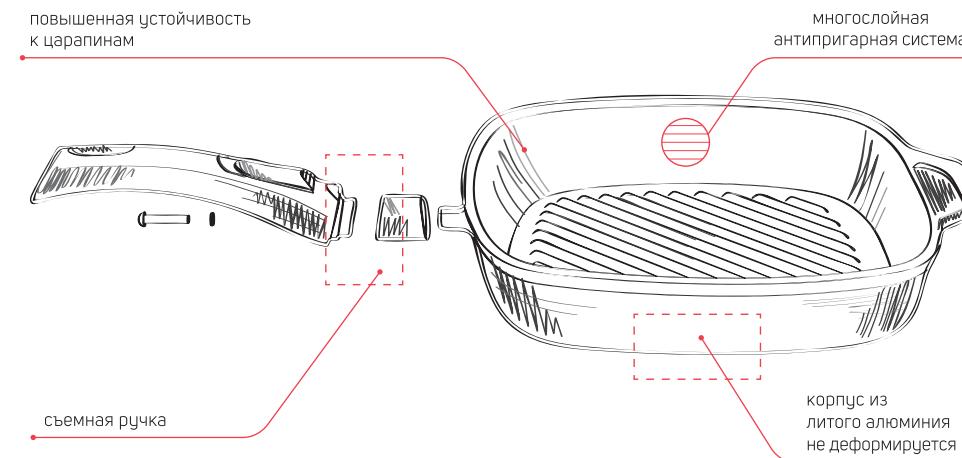
ДЕЛАТЬ ВСЕ
КАК ДЛЯ СЕБЯ

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



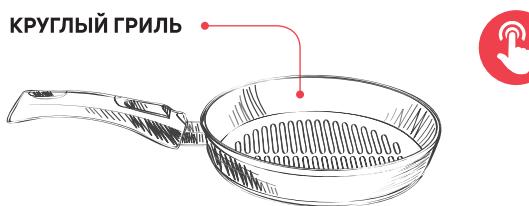
ТРАДИЦИОННЫЙ КОРПУС



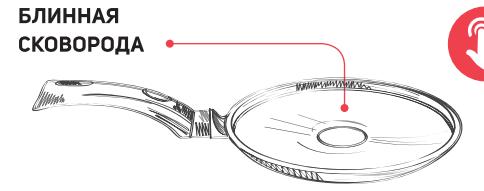
ГРИЛЬ КВАДРАТНЫЙ



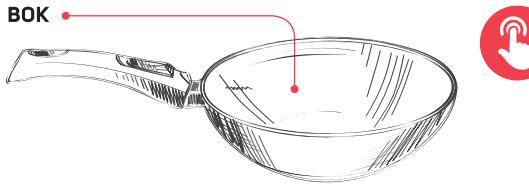
КОМФОРТНЫЙ КОРПУС



КРУГЛЫЙ ГРИЛЬ



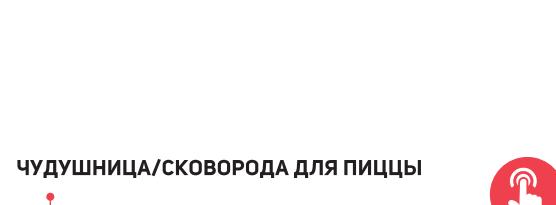
БЛИННАЯ СКОВОРОДА



ВОК



КАСТРЮЛЯ



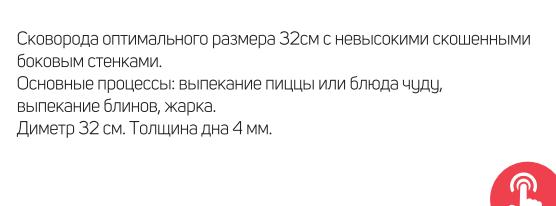
ЧУДУШНИЦА/СКОВОРОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ



КАЗАН



УТЯТНИЦА / ГУСЯТИНЦА



КОВШ

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

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

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

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.

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.

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

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

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

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

Жаровня овальной формы с крышкой-сковородой.
Для запекания, в двух объемах.
Основные процессы: жарка, томление, запекание в духовом шкафу.
Объем: 3 л, 4 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 Bosch PIB673F17E, разогрев до температуры 170 °C.

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

*** только для сковород с съемными ручками.

СЕРИЯ «ФЕРРА ИНДУКЦИЯ»**СОСТАВ СЕРИИ****УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА**

Корпус «Традиционный»

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

только
съемная
ручка**СКОВОРОДА-ГРИЛЬ**

Корпус «Гриль круглый»

диаметр, см	артикул
Ø 26	54026

только
съемная
ручка**БЛИННАЯ СКОВОРОДА**

Корпус «Блинная гладкая»

диаметр, см	артикул
Ø 22	59222
Ø 24	59224

только
съемная
ручка

«FULL INDUCTION»

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ

Корпус «Гриль квадратный»

см	артикул
28x28	59428G

только
съемная
ручка

СЪЁМНАЯ РУЧКА

МИНИМАЛЬНОЕ
СОПРИКОСНОВЕНИЕ С ДНОМКонтакт продуктов с покрытием сковороды
происходит только на «ребрах».

ИМИТАЦИЯ РЕШЕТКИ «ГРИЛЯ»

ТОЛСТОЕ ДНО
С ИНДУКЦИОННЫМ ДИСКОМ**ХИТ ПРОДАЖ**«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»
НЕ ТРЕБУЕТ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАСЛА

* 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 °C, 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 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

СВЫШЕ 3500 ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настоящее
Кавказское
Гостеприимство

НОВИНКА

СКОВОРОДА ЧУДУШНИЦА

Корпус «Чудушница»

диаметр, см | артикул

Ø 32	296332
------	--------

гарантия 3 года | безопасность | можно готовить без масла

3 года





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^{ГК} 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
с несъемной 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»**есть комплектация
с несъемной ручкой

Корпус «Традиционный»

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»**есть комплектация
с несъемной ручкой

Корпус «Комфортный»

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»

см	артикул
28x28	94028G

**ВОК**

Корпус «Вок»

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

только
съемная
ручка

ASIAN FOOD

**БЫСТРАЯ ОБЖАРКА
СОХРАНЯЕТ ВИТАМИНЫ**





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 практическое решение для каждой кухни.

Гарантия 12 месяцев.



более 2000
использования*



подходит
для электрических
плит



1 год
гарантии



есть комплектация
с съемной ручкой



подходит
для газовых
плит



подходит
для духового
шкафа**



могло 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 200⁰C, охлаждение, истирание губкой с 5%-рас-
твором моющего средства.

** только для сковород со съемными ручками.

СЕРИЯ «ЛИТАЯ»**СОСТАВ СЕРИИ****Линия «ТРАДИЦИОННАЯ»**

Корпус «Традиционный»

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»

диаметр, см	артикул
Ø 24	4424

только
съемная
ручка**Линия «КОМФОРТНАЯ»**

Корпус «Комфортный»

есть комплектация
с несъемной ручкой

диаметр, см	артикул с/р	артикул
Ø 22	7022K	7122K
Ø 24	7024K	7124K
Ø 26	7026K	7126K
Ø 28	7028K	7128K

**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

► НОВИНКА

СКОВОРОДА «ФИРМЕННАЯ»
«МОСКОВСКАЯ»

Корпус «Традиционный»

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
------	--------



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
- Толстое дно 4мм
- Не деформируется
- Равномерный нагрев.

Фирменная литая



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

СОСТАВ СЕРИИ



КОВШ ЛИТОЙ

Корпус «Ковш»

объем, л артикул

1,7 6317



СЕРИЯ «ЛИТАЯ»

СОСТАВ СЕРИИ



НОВИНКА В КОЛЛЕКЦИИ «НМП»
- СКОВОРОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ 32 СМ

СКОВОРОДА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Корпус «Сковорода для пиццы»

диаметр, см | артикул

Ø 32 | 6432



Литая сковорода для пиццы оптимального размера 32 см с невысокими склоненными боковыми стенками. Съемная ручка и низкие борта делают процесс приготовления пиццы дома максимально комфортным и простым. Легко аккуратно выложить тесто на сковороду и распределить начинку. Съемная ручка имеет надежный 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 пристает, легко и удобно сервировать готовое блюдо к подаче на стол - пицца с минимальной помощью перемещается на блюдо.





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

Изделия в серии «ЛИТАЯ»:

Казан

объем, л	артикул
3	6830
5	6850
7	6870



КАЗАН

с крышкой-сковородой
3 л, 5 л, 7 л.



КАСТРЮЛЯ

Кастриоля-жаровня
со стеклянной крышкой
3.5 л.



УТЯТНИЦА

3 л.
ГУСЯТНИЦА
4 л.

Утятница

объем, л	артикул
3	6730

Гусятница

объем, л	артикул
4	6740

КОЛЛЕКЦИЯ ПОСУДЫ ИЗ КОРРОЗИОННОСТОЙКОЙ СТАЛИ



КОЛЛЕКЦИЯ «ALLEGRO»



Посуда коллекции «Allegro» выполнена из высококачественной коррозионностойкой (нержавеющей) стали 18/10. Поверхность изделий имеет сатиновую полировку внутри и зеркальную полировку снаружи. Эргономичный дизайн ручек из нержавеющей стали с силиконовыми вставками и надежное крепление обеспечат комфортное и безопасное использование. Комбинированная крышка-дуршлаг из нержавеющей стали и термостойкого стекла с отверстием для отвода пара исключают излишнюю вибрацию крышки при кипячении. Отверстия для слива разного диаметра, позволяют удобно сливать воду при отваривании овощей, макарон или круп. Удобная мерная шкала на внутренней поверхности поможет определить нужный объем жидкости. Посуда подходит для всех типов плит, включая индукционные.

КОВШ

объём	артикул
1.4 л	КС314



КАСТРЮЛЯ

объём	артикул
2.0 л	КС320
2.8 л	КС328
5.0 л	КС350



КАПСУЛИРОВАННОЕ
ИНДУКЦИОННОЕ ДНО



КРЫШКА-ДУРШЛАГ



МЕРНАЯ ШКАЛА



2 ГОДА
ГАРАНТИЯ



ЭРГОНОМИЧНЫЕ
И УДОБНЫЕ РУЧКИ



СРОК СЛУЖБЫ
10 ЛЕТ

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

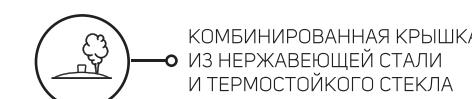
объем	артикул
1.5 л	KC215

КАСТРЮЛЯ

объем	артикул
2.1 л	KC221
2.8 л	KC228
4.7 л	KC247



КАПСУЛИРОВАННОЕ
ИНДУКЦИОННОЕ ДНО



КОМБИНИРОВАННАЯ КРЫШКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
И ТЕРМОСТОЙКОГО СТЕКЛА



2 ГОДА
ГАРАНТИЯ



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 коррозионностойкой (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	KC108



КОВШ

объём	артикул
1.5 л	KC115



КАСТРЮЛЯ

объём	артикул
2.3 л	KC123
3.2 л	KC132
5.0 л	KC150



КАПСУЛИРОВАННОЕ
ИНДУКЦИОННОЕ ДНО



КОМБИНИРОВАННАЯ КРЫШКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
И ТЕРМОСТОЙКОГО СТЕКЛА



МЕРНАЯ ШКАЛА



2 ГОДА
ГАРАНТИЯ



ЭРГОНОМИЧНЫЕ
И УДОБНЫЕ РУЧКИ



СРОК СЛУЖБЫ
10 ЛЕТ



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

**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

Горячая линия АО «НМП»:
8-800-222-80-32

www.nmp.ru

Служба маркетинга:
marketing@nmp.ru

Служба сервиса:
quality@nmp.ru



вкусные рецепты
https://vk.com/nmp_official



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



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 «Нева металл посуда».
Воспроизведение материалов полностью или частично возможно только с письменного разрешения правообладателя.
По данному вопросу обращайтесь по электронной почте marketing@nmp.ru.