

Кухонные принадлежности и столовые приборы



Цельнометаллические
буфетные
принадлежности



Специализированный
ассортимент
для социальной сферы



Российское
производство по
ГОСТ



Широкий выбор
продуктов

НАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ



Столовые приборы



Профессиональные ножи



Кухонные принадлежности "Стандарт"



Гастрономические ножи



Лопатки для жарки с деревянной ручкой

Столовые приборы

самая широкая линейка столовых приборов в мире
(в среднем ценовом сегменте)

Серия столовых приборов «Сонет»

- соответствует ГОСТ Р 51687-2000
- толщина 1,8 мм
- по краю каемка в виде точек



Столовые приборы

самая широкая линейка столовых приборов в мире
(в среднем ценовом сегменте)

Серия столовых приборов «Евро»

- соответствует ГОСТ Р 51687-2000
- толщина 1,8 мм
- по краю каемка



Столовые приборы

самая широкая линейка столовых приборов в мире
(в среднем ценовом сегменте)

Серия столовых приборов «Миллениум»

- соответствует ГОСТ Р 51687-2000
- толщина 1,8 мм
- по краю каемка



Столовые приборы с узором

Нанесём узор на любую модель столовых приборов по имеющимся разработкам или по индивидуальному заказу

«Народные художественные промыслы»

— Мастера наносят рисунок вручную, старинным методом травления по металлу



Технологический процесс: НОЖИ

До выпуска – до **23**
технологических операций

1



2



3

**Формирование формы
изделия из прутка**

Разрезка прутка на заготовки,
нагрев заготовок в электропечи,
горячая объемная штамповка,
правка, термическая обработка,
закалка, отпуск.

**Предварительное
шлифование**

**Окончательное
шлифование**

Технологический процесс: ЛОЖКИ И ВИЛКИ

До выпуска — до **16**
технических операций



Прессовые операции

Формирование заготовки изделия

Шлифовальные операции

Шлифовка боковых поверхностей заготовок. Обработка производится вручную и на станках полуавтоматах

Полировальные операции

Предварительное и окончательное шлифование изделий

Профессиональные ножи

Материалы высокого качества

Для лезвий используется

молибдено-ванадиевая сталь

закаленная в среде защитных газов, имеющая твердость 52-54 единиц по Роквеллу



- тупится гораздо медленнее, чем обычная сталь
- устойчива к различным видам коррозии
- мелкозернистая, упругая, более прозрачная, легче переносит удар, изгиб и противостоит разрыву
(за счет использования ванадия)
- продукты меньше прилипают к ножу
(благодаря матовой поверхности)

Однако править его сложнее, т.к. теряются качества гибкости

Стоит четко разделять ножи по типу работ

ОСОБЕННОСТИ ПРОДУКТА

- Специальная технология термообработки производится в среде инертных газов
позволяет получать равномерную, более высокую твердость по всему клинку
- Используется технология регулирования охлаждения металла.
- Твердость ножей 50-52 единицы
- Лезвия ножей изготовлены из высококачественной, нержавеющей стали
безукоризненно острые

Гастрономические ножи

Оптимальный угол заточки, клинок выполнен из стали 40х13, хорошая эргономичность, максимально приближены к форме ладони и отвечают высоким требованиям безопасности

1/2

Модель “Поварская тройка”

1. Нож (поварской) универсальный
180/ 305 мм
2. Нож (поварской) универсальный
250/375 мм
3. Нож (поварской) для мяса
330/455 мм



Гастрономические ножи

Оптимальный угол заточки, клинок выполнен из стали 40х13, хорошая эргономичность, максимально приближены к форме ладони и отвечают высоким требованиям безопасности

2/2

1. Нож универсальный
210/340 мм
2. Нож для мяса
235/365 мм
3. Нож для мяса
260/390 мм
5. Нож универсальный
330/460 мм
6. Нож гастрономический
для сыра и масла
295/530мм с двумя ручками



Кухонные принадлежности

Аналогов в РФ нет, цены на 20-30% ниже импортных конкурентов, высокое качество

1/3

Серия “Профессионал”

- полирование ручки по технологии «Скотч брайт» не позволяет руке выскальзывать
- ширина специально спроектирована для удобного захвата
- отполированная рабочая поверхность позволит легко смывать остатки пищи



Кухонные принадлежности

Аналогов в РФ нет, цены на 20-30% ниже импортных конкурентов, высокое качество

2/3

Принадлежности “Стандарт”

1. Ложка гарнирная
160мл, цельнометаллическая дл.400мм
2. Ложка для вязких каш
150 мл, цельнометаллическая дл.390мм



3. Ложка для рассыпчатых каш

210мл, цельнометаллическая дл.390мм

4. Ложка разливательная

250мл, цельнометаллическая дл.560мм

5. Ложка разливательная

250мл, цельнометаллическая дл.285мм



Кухонные принадлежности

Аналогов в РФ нет, цены на 20-30% ниже импортных конкурентов, высокое качество

3/3

Принадлежности “Стандарт”

1. Ложка — шумовка
430 мм цельнометаллическая

2. Ложка соусная
50мл цельнометаллическая дл.330мм

3. Ложка соусная
70мл цельнометаллическая дл.340мм

4. Ложка соусная
100мл цельнометаллическая дл.350мм

5. Лопатка кулинарная
385мм

6. Щипцы — вилка
дл.210мм

7. Щипцы — лопатка
дл.210мм

8. Щипцы — ложка
210мм



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь
- Ручка выполнена из экологически чистых пород дерева, проклепана,
основание лопатки полностью присажено в ручку
это определяет долговечность и качество лопатки
- Один из видов лопаток имеет отверстия в рабочей части
это обеспечивает сток жиров и масла и облегчает саму лопатку
- Края лопатки отшлифованы
защищает от порезов
- Объём ручки подобран таким образом, чтобы лопаткой можно было
пользоваться максимально долго без появления усталости
- Ручка пропитана специальным составом
это не позволяет ей намокать и покрываться жиром



Наши контакты

Телефон:

+7 (83173) 6-16-18, 6-16-65,
6-16-68, 6-16-70

E-mail: info@trudvacha.ru

Сайт: trudvacha.ru

Адрес:

606150, Нижегородская обл.,
р.п. Вача, ул. Больничная, д. 18

