



**Торговый дом
имени
Кондратова**

**Завод стальных
изделий**

Основан в 1830 году

Единственное массовое производство ножей в России



Автоматической
линией
производства
управляет 50
операторов



В производстве
каждого ножа
задействовано
около 30
станков



Более 100
единиц
оборудования
для разного
вида ножей

Клинки выполнены из стали 40X13

Большой процент углерода 0,4% и хрома 13%



Жаропрочная нержавеющая сталь. Ножи легко точатся и долго не тупятся



Из стали 40X13 производят хирургические инструменты, в частности скальпели



Состав стали полностью экологичен и безопасен



**Выпускаем ножи
с универсальным
углом заточки
лезвия**

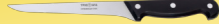
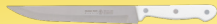


Индивидуальная упаковка

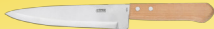


Производим
блистерную
упаковку для
выпускаемых
изделий

Ножевой ассортимент для домашней кухни



Ножи с ручками из **АБС пластика**



Ножи с ручками из **дерева**



Ножи с ручками из **полипропилена**

Ножи с ручками из АБС пластика



Лагуна



Европа



Боярские

Премиальные ножи с цельнометаллическими клинками. Самые крепкие и надёжные



Европа



Премиальная серия



9 видов клинков



Матовая ручка



Матовое лезвие



Боярские



Премиальная серия



9 видов клинков



Глянцевая ручка



Глянцевое лезвие



Лагуна



Премиальная серия



9 видов клинков



Глянцевая ручка
белого цвета



Глянцевое лезвие

Ножи с ручками из дерева



Универсал



Традиционные





Сертификат
FSC-C160393


Рукоятки ножей сертифицированы FSC
Древесина получена из ответственно
управляемых лесов



Традиционные

 Ручка из бука

 9 видов клинков

 Глянцевое лезвие

 Лесной сертификат



Универсал



Ручка из бука



5 видов клинков



Глянцевое лезвие



Лесной сертификат

Ножи с ручками из полипропилена



Элегант



Мультиколор

Ножи по доступной цене
Большой выбор расцветок



Универсал



Доступная цена



7 видов клинков



Глянцевое лезвие



10 цветов



Универсал



Доступная цена



5 видов клинков



Матовая ручка



Глянцевое лезвие

Ножи для профессиональной кухни



Гастро-
номические



Поварская
тройка





Vatel


Ножи для ресторанной кухни и общепита
Надёжные ножи большого размера



Гастрономические

 Для общепита

 Для каждого
продукта
специальный нож

 Антискользящие
рукояти



Поварская тройка



Для общепита



Универсальные
ножи. Лезвия 18,
25 и 33 см



Антискользящие
рукояти



Vatel



Карбовочные ножи



Для фигурной
нарезки овощей и
фруктов



5 видов клинков

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС



Вырубка клинков



Сталь в рулонах
разматывается

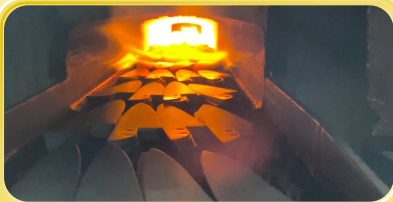


Проходит через
пресс



Формируются
стальные
заготовки
клинков

Закалка клинков



3-ступенчатая закалка с
постепенным нагревом
до +1150 °С



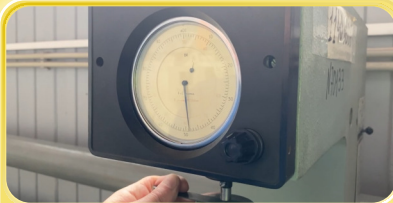
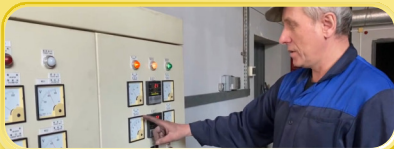
3-ступенчатое
постепенное охлаждение
в воде



Снятие напряжения с клинков



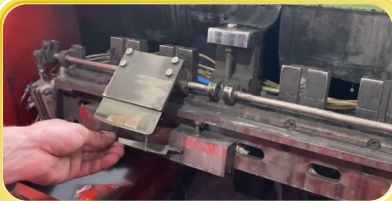
Равномерное нагревание
в отпускной печи
(снимает напряжение
и повышает упругость)



Проверка соответствия
твёрдости от 48 до 57 HRC



Обработка клинков



Формирование
пилообразной кромки



Формирование фаски



Шлифовка и полировка



Шлифовка спинок
клинков



Шлифовка и полировка
клинков с 2-х сторон
(для придания гладкости и
блеска)



Промывка и первый контроль



Промывка химическими реагентами и ультразвуком.
Прополаскивание в горячей и холодной воде



Проверка на отсутствие дефектов.
Качественные клинки отправляются на сборку.
Непригодные — на переработку

Сборка ножей



Пластиковая ручка
заливается на клинок
под давлением



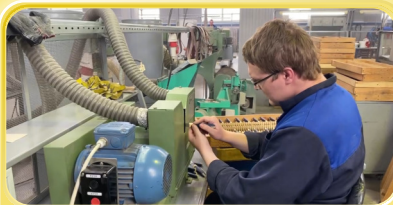
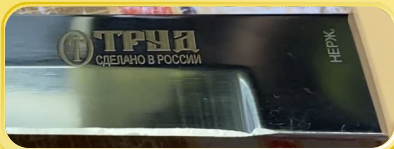
Деревянная ручка
фиксируется
алюминиевыми
заклёпками



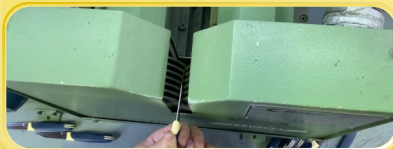
Нанесение логотипа и заточка



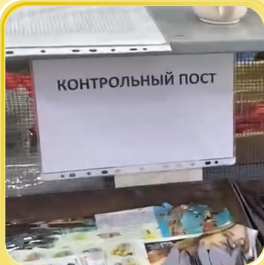
Лазерное нанесение
логотипа



Заточка ножей
на кругах с алмазным
напылением



Хранение и доставка



Финальная
проверка



Упаковка и
хранение



Доставка
по России и
странам СНГ

Также завод производит



Топоры,
кувалды, ломы
и ледорубы



Столовые
приборы



Кухонные
принадлежности
для дома и
общепита



ООО «Торговый Дом имени Кондратова»

☎ Телефон:
+7 (83173) 6-16-18,
+7 (83173) 6-16-70

✉ E-mail:
info@trudvacha.ru

🌐 Сайт:
trudvacha.ru.

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