

КАСТРЮЛИ И КОВШИ

Учебное пособие.

Материал кастрюль

Алюминиевые кастрюли

Эмалированные
кастрюли

Чугунные
кастрюли

Кастрюли из огнеупорной керамики

Кастрюля из огнеупорного стекла

Кастрюли с антипригарным покрытием

Кастрюли из нержавеющей
стали



Алюминиевые кастрюли



- **Преимущества кастрюли из алюминия:**

- В ней быстрее закипает вода, следовательно – она ускоряет процесс приготовления пищи и немного экономит электричество или газ.
- Цена и вес

Основной минус:

- Она быстро деформируется, теряет форму и привлекательный вид.
- Кроме того, алюминиевая кастрюля со временем темнеет и теряет блеск, но ее не так-то просто довести вновь до первоначальной чистоты – эта посуда не переносит агрессивных чистящих паст и абразивных порошков.
- В такой посуде нельзя хранить еду, готовить диетические блюда, а также блюда детской кухни.
- Алюминиевая кастрюля хорошо подходит для кипячения молока и варки некислых овощей, но ее не рекомендуют использовать для приготовления кислых блюд – щей, компотов. Дело в том, что алюминий вступает в реакцию с кислотой, и образует соединения, которые вредны для здоровья.
- Нельзя использовать в микроволновке

Эмалированные кастрюли



- **Эмалированная кастрюля** надежно укрывает металл стекловидной эмалью, не позволяя ему контактировать с пищей. Этот вид посуды определенно выигрывает у алюминиевого благодаря своему внешнему виду – на кухне такая кастрюля всегда выигрышно смотрится. Эмаль на кастрюле хорошо моется и чистится, посуда долго сохраняет первоначальный вид. В основе эмалированной кастрюли находится чаша из металла или чугуна, которая не деформируется под влиянием огня или спирали электрической плиты
- К **плюсам эмалированной кастрюли** следует отнести тот факт, что в ней можно готовить всевозможные рагу, борщи, щи, солянки, рассольник, кислые компоты – эмаль инертна к кислой среде, и не вступает с ней в реакцию.
- Если говорить о **минусах эмалированной кастрюли**:
- Низкая теплопроводность блестящей эмали. Вода в данной посуде закипает медленнее, чем в алюминиевой.
- Эмаль не поддается коррозии под воздействием кислых сред, но она очень чувствительна к ударам – особенно, если металлическая основа довольно тонкая.
- Эмаль не любит резких перепадов температур, и может постепенно трескаться на кастрюле от того, что Вы наливаете холодную воду в горячую кастрюлю, и наоборот.
- В ней при кипячении может пригорать молоко, а также вязкие каши и другие густые блюда.
- Нельзя пользоваться эмалированной посудой, которая имеет сколы на внутренней поверхности, потому что есть опасность перехода токсичных соединений металлов в приготавливаемую пищу.

Что такое эмаль первого и второго сорта

Производители выпускают эмалированную посуду 2-х сортов:

Первый сорт — посуда с 3-мя дефектами эмали и 1-м декорирования

Второй сорт — посуда с 4-мя дефектами эмалирования и 2-мя декорирования.

Дефекты эмали — это неровности, пятна, пригары, следы от инструментов, просвечивание, пузыри, эффект «рыбьей чешуи».

Дефекты декора — стертость и выгорание рисунка, нечеткие контуры на орнаменте.

Чугунные кастрюли



- **Преимущества чугунной кастрюли:**
- В такой посуде хорошо готовить густые блюда, требующие длительного тушения, томления – плов, рагу, тушеное мясо.
- Говоря о чугунных кастрюлях, нельзя не упомянуть посуду из чугуна, покрытую изнутри эмалью – в такой кастрюле пищу можно хранить после приготовления.
- **Минусы кастрюли из чугуна:**
- Хранить уже приготовленное блюдо в чугунной кастрюле нельзя – пища может потемнеть.
- Чугун очень устойчив к царапинам и механическим повреждениям, но боится падений с высоты.
- Чугунные кастрюли не требуют специального ухода за ними — но их необходимо протирать после мытья насухо, так как чугун может ржаветь.
- Чугунная кастрюля очень тяжелая, этот факт большинство хозяек относят к минусам посуды. Кроме того, такую посуду нельзя использовать на современных стеклокерамических варочных поверхностях.

Кастрюли из огнеупорной керамики



- **Кастрюля из огнеупорной керамики** выглядит очень красиво, она легко моется и чистится, хорошо смотрится на кухне, являясь ее украшением. Вкус пищи, приготовленной в такой посуде, несравним со вкусом еды из других кастрюль. В данной посуде блюдо томится, как в русской печи, в ней хорошо готовить рагу, кашу, русские наваристые супы.
- **Плюсы керамической кастрюли:**
 - Огнеупорная керамика плохо проводит тепло – после приготовления пищи она очень медленно остывает, и блюдо в ней готовится еще долго после выключения плиты или духовки.
 - Новое поколение таких кастрюль изготавливают из стеклокерамики и огнеупорного фарфора.
 - Эта посуда как нельзя лучше подходит для использования в духовках и микроволновых печах.
 - К тому же, новое поколение кастрюль из стеклокерамики устойчиво к ударам и температурным перепадам.
 - Кастрюля из огнеупорного фарфора, стеклокерамики является экологически безопасной – она не вступает во взаимодействие с пищей.
- **Главный минус огнеупорной керамики** – ее хрупкость, она может расколоться от удара или даже от перепадов температур. Данная посуда имеет довольно высокую цену, по сравнению с посудой из других материалов.

Кастрюля из огнеупорного стекла



- **Кастрюля из огнеупорного стекла** является последним «писком» кастрюльной моды, и самым новейшим изобретением посудной индустрии. Она сразу же завоевала признание домохозяек, в том числе и тех, кто ратует за полезность и экологическую безопасность посуды и пищи, в ней приготовленной.
- К **несомненным плюсам** данного вида кастрюль можно отнести:
- Абсолютную нейтральность в отношении любых продуктов, легкую чистку и мытье, отсутствие накипи на стенках.
- Для чистки стеклянной кастрюли, способной выдерживать высокие и низкие температуры, можно использовать любые средства чистки – кроме грубых механических, которые могут царапать стенки.
- При умелом обращении стеклянная кастрюля служит длительное время.
- Огнеупорную посуду из стекла можно использовать для приготовления блюд не только в духовке, но и в микроволновой печи, а также на открытой газовой горелке (с использованием специального приспособления – «рассекателя»), на керамической поверхности и электрической плите.

Минусы кастрюли из огнеупорного стекла:

Возможность растрескивания от перепада температур, от неравномерного прогревания на плите.

Такая посуда хорошо готовит пищу с достаточным количеством жидкости, но может просто лопнуть, если вся жидкость выкипит.

Кроме того, если в такой кастрюле пытаться приготовить какое-либо блюдо из яиц (яичница, омлет), то оно просто прилипнет к стенкам посуды даже с маслом.

Стеклянная кастрюля требует бережного, особого к ней обращения – горячую, ее нельзя ставить на холодную или мокрую поверхность – она просто треснет. Но гигиеничность и экологичность данной посуды с лихвой компенсирует все ее немногочисленные минусы, а к тому же – она всегда отлично смотрится на кухне и долго сохраняет первозданный вид.

Кастрюли с антипригарным покрытием



- В кастрюле с покрытием можно варить рагу, супы, борщи, кислые компоты, каши, кипятить молоко – еда получится экологически чистой, так как тефлон не вступает в реакцию с веществами из продуктов, и защищает пищу от соприкосновения с металлической или стальной основой посуды.
- **Плюсы кастрюли с покрытием:**
- Возможность варить и жарить с очень небольшим количеством масла, или вовсе без масла.
- Возможность варить в кастрюле все блюда, из любых продуктов. Эта кастрюля не впитывает запахов, и может использоваться для совершенно разных блюд.
- **Минусы посуды с покрытием:**
- Срок ее службы довольно небольшой. Как только на стенках кастрюли появились царапины, посуду необходимо заменить на новую.
- Соответственно, в процессе приготовления пищи необходимо пользоваться деревянными, тефлоновыми или силиконовыми кухонными приборами, чтобы не поцарапать «ранимую» поверхность этой кастрюли.

Кастрюли из нержавеющей стали

- **Преимущества:**

- Высокая экологичность.
- Такая посуда довольно легко моется, она долгое время сохраняет первоначальный вид, не деформируется под влиянием разных температур.
- Блестящие стенки стальной кастрюли меньше отдают тепло вовне, и поэтому еда в ней длительное время остается горячей.

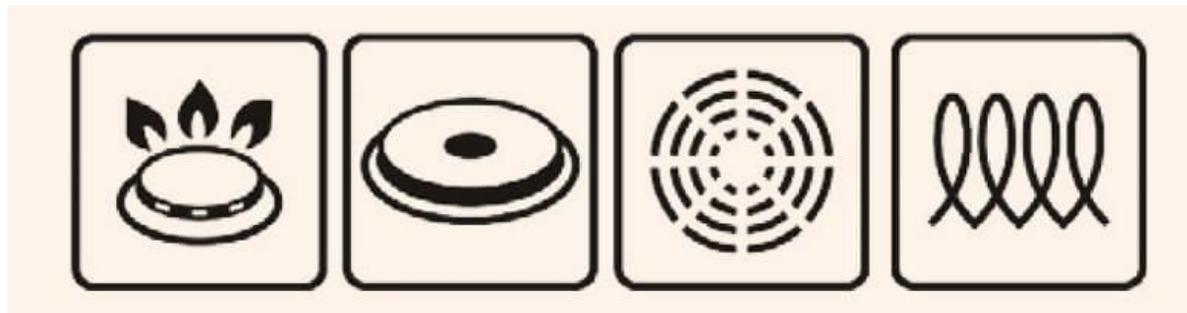
- **Минусы стальной кастрюли:**

- Она все-таки не очень любит крепкие солевые растворы, и покрывается темными пятнами, если подержать в ней что-то очень соленое.
- Блестящие стенки такой кастрюли не нужно натирать абразивными моющими средствами – они поцарапаются, и со временем будут меньше блестеть.
- Если допустить перегрев такой посуды на огне без жидкости, то на стенках появятся трудноудаляемые или вовсе не удаляемые желтые пятна.
- К минусам кастрюли из нержавеющей стали необходимо отнести и ее высокую цену, по отношению к другим видам данной посуды.



Типы плит

- Для **обычной газовой плитой с открытыми горелками**, лучше всего приобрести посуду, имеющую на внешней поверхности дна мелкие центрические борозды, которые увеличивают площадь нагреваемой поверхности и ускоряют процесс приготовления пищи. Такие бороздки чаще всего наносятся на дно кастрюль с покрытием из тефлона. Стеклоянную посуду на открытую газую горелку ставить нельзя – нужен специальный «рассекатель».
-
- **Стеклокерамическая варочная поверхность**, требуются кастрюля с абсолютно плоским дном, для максимально близкого касания посуды и плиты. Такая поверхность бывает и у стеклянной посуды, и у стальных кастрюль. На круглые конфорки не рекомендуется ставить овальную или квадратную стеклянную кастрюлю – от неравномерного прогрева она может лопнуть.
- На **электрической плите с закрытыми конфорками** можно использовать все кастрюли, но нежелательно – алюминиевые. Готовить пищу в стеклянной кастрюле на электрической плите можно, но необходимо соблюдать правила безопасности, не допуская сильного перепада температур на стенках посуды.
- Для **индукционных кухонных плит** необходимо приобретать кастрюли только с толстым стальным дном – посуда из нержавеющей стали, стальная посуда с эмалированным или керамическим покрытием.
-



Форма кастрюль

Сферическая



Тор



Тажин

Цилиндрическая



Коническая



Размеры кастрюль



- кастрюли объемом 1,8 литров для приготовления соусов, варки яиц, сосисок, маленьких порций каш и спагетти
- кастрюли со средним объемом 3,5 литра для приготовления вторых блюд — макарон, картошки, плова, гречневой каши
- 5-тилитровые кастрюли для приготовления первых блюд для всей семьи
- наборы эмалированных кастрюль включают 3 емкости объемом от 1,5 до 4 литров

КОВШ

- Небольшая кастрюлька с одной длинной ручкой
- Объем как правило 1л, 1,5л



ПРОИЗВОДИТЕЛИ

vetta



СтальЭмаль
ПОСУДА ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

satoshi



БИОЛ

Кукмара®
Сделано в России

BORCAM®

Vetta

Эргономичный дизайн, прогрессивные инженерные решения, тенденции современной моды и классические товары постоянного спроса. Vetta – это регулярное обновление коллекций, широкий ассортимент, предложение на любой вкус и интерьер.

Выпускает кастрюли из:

- Нержавеющей стали
- Чугуна
- Эмалированные



КАСТРЮЛЯ С КРЫШКОЙ ДЖЕРСИ



Кастрюли 1,7; 2,6; 3,7.литра произведены из нержавеющей стали с функцией равномерного нагрева, который стал возможен, благодаря капсульному дну. В комплекте прилагается стеклянная крышка внутренней посадки с пароотводном. Изюминкой посуды стали полые металлические ручки, которые снижают уровень нагрева.

Ковш 1,2 литра



При приготовлении пищи в посуде из нержавеющей стали можно использовать аксессуары из металла. Иногда дно посуды становится разноцветным, как радуга - это нормальная реакция металла на нагрев и не оказывает какого-либо влияния на безопасность применения

БЕРН и ЖЕНЕВА (1Л, 1,9Л, 6Л, 5Л, 7Л.)



Кастрюли из нержавеющей стали с мерной шкалой и с капсульным индукционным дном, способствующим равномерному нагреву, укомплектованы стеклянной крышкой внутренней посадки с пароотводом и имеют металлические ручки, которые не нагреваются.

Подходят для индукционных плит.



ВЕНА



Набор кастрюль из нержавеющей стали с капсульным дном, способствующим равномерному нагреву, укомплектован стеклянной крышкой внутренней посадки с пароотводом . Посуда с металлическими ручками, которые не нагреваются. Набор кастрюль из нержавеющей стали с капсульным дном, способствующим равномерному нагреву, укомплектована стеклянной крышкой внутренней посадки с пароотводом .

vetta

"БИРМИНГЕМ"



Кастрюля VETTA "Бирмингем" со стеклянной крышкой, которая сохраняет аромат блюда и позволяет контролировать процесс приготовления. Кастрюля снабжена двумя эргономичными ручками. Носик для слива воды, капсульное дно и отверстие для слива - главные преимущества данной кастрюли. Подходит для газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных типов плит.



КАСТРЮЛЯ ЧУГУН



- Кастриуля 3,8 л с двумя ручками, цельно чугунная, укомплектована чугунной крышкой с ручкой из нержавеющей стали, подходит для использования на всех видах плит, включая индукцию.

КАСТРЮЛЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ



Кастрюля из углеродистой стали с эмалированным покрытием белого цвета, снаружи декорирована красочной деколью, укомплектована крышкой, подходит для использования на всех типах плит, включая индукцию.



Ковш с антипригарным покрытием



Ковш с 2-мя сливами диаметром 14 см из штампованного алюминия, с 2-х слойным антипригарным покрытием изнутри и цветным покрытием снаружи, с цельнометаллической ручкой в силиконовой оболочке - подходит для использования на всех типах плит, кроме индукции

SATOSHI



- Кастрюли из литого алюминия с 2-х слойным антипригарным покрытием Мрамор изнутри и краской черного цвета снаружи, подходит для всех типов плит, включая индукцию.
- Серии Лион, Кале.
- Размеры: 4,1л, 5,8л, 6л, 6,3л, 9,3л.



satoshi

КАСТРЮЛЯ ЖАРОПРОЧНАЯ С КРЫШКОЙ, СТЕКЛО, 1,4; 2,5Л, SATOSHI



- изготовлена из высококачественного жаропрочного стекла. Прочная, легкая. Предназначена для использования в СВЧ-печах, духовках.
- нейтрально относятся к пище — не меняют ее вкус
- РЕКОМЕНДАЦИИ: Не используйте посуду из жаропрочного стекла на открытом огне. При использовании или мытье не допускайте резкого перепада температуры.

ТМ СЛАВЯНА

- ТМ Славяна – высокий ценовой сегмент.
- Славяна – соединение традиций и инноваций в приготовлении пищи. Посуда для приготовления пищи торговой марки Славяна создана специально для российского потребителя. Традиционное качество надёжной керамики для тех, кто заботится о своем здоровье.
- Славяна – это сверхгладкое керамическое покрытие, настоящий литой алюминий, экологичное и безопасное производство, соединение традиций и инновационных технологий. Славяна – абсолютная безопасность для здоровья и окружающей среды.
- Введен на замену Рос. закупа: ТМ «Биол», ТМ «НеваМеталПосуда», ТМ «Ломоносовская керамика».



славяна

СЛАВЯНА "КОБАЛЬТ"



Казан объемом 2,6 и 4,6 л с "каменным" антипригарным покрытием изнутри и краской снаружи, с крышкой-сковородой-гриль - подходит для использования на всех видах плит.

БИОЛ



- Для любителей тушеных блюд идеальный вариант - чугунная кастрюля, благодаря толстым стенкам при тушении сохраняется всё вкусовое богатство и пикантный аромат блюда. Чугунная кастрюля в комплекте со стеклянной крышкой позволяет контролировать процесс приготовления.
- Эта кастрюля - целиком литой продукт, выполнена из высококачественного чугуна. Крышка - стеклянная, полностью покрывает поверхность кастрюли, не оставляя зазоров. Кастрюля долговечна и износостойка. Прекрасно подходит для использования в тандеме с самыми различными видами плит: электрическими, керамическими, галогенными, газовыми и индукционными, также возможно использовать в духовке - многие хозяйки практикуют использование подобных кастрюль как форм для выпекания. Обладает двумя удобными ручками. Возможно купить такую кастрюлю в трех различных размерах: 3, 4 и 6 литров, диаметр - 20, 22 и 26 сантиметров соответственно. Толщина дна кастрюли составляет 4 миллиметра

посуда под торговой маркой "KUKMARA"

ОАО « Кукморский завод Металлопосуды» – один из основных российских производителей литой алюминиевой посуды. Работа с металлом составляла суть деятельности предприятия на протяжении всей его истории. Истоки завода относятся к 1743 году. Посуда пользуется огромной популярностью и широким спросом не только в России, но во многих странах ближнего и дальнего зарубежья. В качестве основного сырья для создания уникальной посуды высокого качества служат сертифицированные сплавы алюминия. Сырье проходит процедуру тщательного контроля - продукция завода проверяется на показатель радиационной безопасности. В качестве комплектации посуды производитель осуществляет закупку пластмассовой фурнитуры в Италии, а также стеклянные крышки Васильевского стекольного завода. Посуда имеет собственный штрих-код - EAN-13 (по международной классификации), а также сертификаты ГОСТ-Р.

На сегодняшний день деятельность завода развивается в следующих направлениях: посуда с антипригарным покрытием, посуда с керамическим покрытием, посуда с декоративным покрытием, литая алюминиевая посуда, товары для туризма и отдыха, хлебопекарные формы.

- Посуда "Kukmara" отличается непревзойденным качеством. Многие наименования товаров производителя являются уникальными для российского рынка. Вся посуда (за исключением литой) имеет современное антипригарное покрытие, может использоваться на плитах любого типа, кроме индукционных.

Кастрюля 1,5 л. со съемной руч. со стекл. крышкой АП Kukmara

изготовлена из литого алюминия и покрыта инновационным антипригарным мраморным покрытием нового поколения на водной основе, усиленным сверхтвердыми частицами минералов, фирмы "Weilburger Coatings GmbH" (Германия).

Стенка кастрюли состоит из 6 слоев:
внутреннее покрытие "мрамор";
высокопрочное антипригарное покрытие на водной основе, усиленное частицами сверхтвердых минералов;
грунтовой слой;
слой с шероховатой поверхностью для лучшего сцепления покрытия;
литой алюминиевый корпус толщиной до 6 мм;
наружное антипригарное покрытие "мрамор".
Кастрюля "Kukmara" позволит превратить обыкновенный процесс приготовления пищи в приятное и легкое занятие для любой хозяйки.



Kukmara®
Сделано в России

Кастрюля 4,0 л. со стеклянной крышкой АП Kukmara светлый мрамор



- значительная толщина стенок и дна исключает деформацию корпуса кастрюли, гарантирует ее долговечность, обеспечивает необходимую прочность покрытия;
- высокопрочное антипригарное мраморное покрытие на водной основе, усиленное сверхтвердыми частицами минералов;
- экологически безопасное антипригарное покрытие без содержания ПФОА; идеальное распределение тепла по всей поверхности посуды, длительное сохранение тепла;
- возможность использования минимального количества жира; антипригарное мраморное покрытие наносится методом напыления, который гарантирует исключительную стойкость покрытия при эксплуатации;
- мелкие царапины и небольшие потертости на поверхности кастрюли не влияют на свойства антипригарного покрытия и долговечность посуды;
- продукты не пригорают и сохраняют свой вкус; возможность приготовления вкусной и здоровой пищи без добавления масла, как на раскаленных камнях;
- стеклянная крышка позволяет следить за процессом приготовления пищи;
- утолщенное дно до 6 мм;
- высокая теплопроводность и эргономичность;
- легкость мытья;
- подходит для всех типов плит, кроме индукционных; можно мыть в посудомоечной машине.

Кастрюля 2л Kukmara с крышкой алюминий



Выгода: в этой кастрюли быстрее закипает вода, следовательно – она ускоряет процесс приготовления пищи и немного экономит электричество или газ

Кастрюля 4,0 литра АП Куктага со стеклянной крышкой



- литая толстостенная посуда, отлитая вручную;
- высококачественное антипригарное покрытие на водной основе, усиленное керамикой (наносится методом напыления, что гарантирует исключительную стойкость покрытия при эксплуатации);
- значительная толщина стенок и дна исключает деформацию корпуса изделий, гарантирует долговечность посуды, обеспечивает необходимую прочность покрытия;
- идеальное распределение тепла по всей поверхности посуды, длительное сохранение тепла;
- легкость мытья;
- возможность использования минимального количества масла;
- продукты не пригорают и сохраняют свой вкус;
- мелкие царапины и небольшие потертости на поверхности не влияют на свойства антипригарного покрытия и долговечность изделия;
- антипригарное покрытие не содержит вредных примесей PFOA.



Кастрюля оснащена стеклянной термостойкой крышкой, которая позволяет следить за процессом приготовления пищи, и удобными не нагревающимися ручками.

Кастрюля 2,0 литра ДП Kukmara с крышкой (бордо)



- значительная толщина стенок и дна исключает деформацию корпуса кастрюли, гарантирует ее долговечность;
- идеальное распределение тепла по всей поверхности посуды, длительное сохранение тепла;
- основание из литого алюминия толщиной от 4,5 до 6 мм;
- экологически безопасная;
- алюминиевая крышка;
- легкость мытья;
- удобная для жарки мяса, запекания, тушения овощей; еда в такой посуде не пригорает, а томится, как в русской печи.

Кастрюля "Kukmara" позволит превратить обыкновенный процесс приготовления пищи в приятное и легкое занятие для любой хозяйки.



Kukmara®
Сделано в России

Кастрюля Kukmara "Традиция" с крышкой, 4л, 2л.



- Долгий срок службы. Проточка дна.
- Возможность использования на всех типах плит, кроме индукционных.
- Равномерное распределение тепла.
- Преимущества при приготовлении: использование минимального количества жира.
- Толстостенная литая посуда удобна для жарки, тушения и приготовления вторых блюд. Еда в ней "томится", а не жарится, придавая пище особый вкус.

«Сталь-Эмаль»



Цветная посуда — актуальный тренд не только среди обычных покупателей, но и среди профессионалов кулинарного мира. «Сталь-Эмаль» — производитель со своим уникальным стилем. У бренда много поклонников, ведь выпускаемая под ним продукция очень удобна, создана из износостойких и абсолютно безопасных материалов, долго служит и при этом не требует особого ухода.

Подходит для всех типов плит, включая индукционные

Производство г. Череповец



СтальЭмаль

ПОСУДА ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

САНТЭКС



- Нержавеющие ручки к корпусу крепятся надёжными болтами, сквозь стеклянную крышку видны белые стенки внутри или её содержимое, в крышке есть пароотводитель.
- К каждой модели прилагается Инструкция по эксплуатации.
- Большое разнообразие размеров (1л, 1,5л, 2,5л, 3л, 4л, 5,5л)
- Разнообразие цветовых решений

Пример расширения продажи **САМОЕ ОЧЕВИДНОЕ**



Предложить товар, наиболее логичный, нужный, очевидный.

ВЫГОДА: купить все нужное в одном месте

Пример расширения продажи **КОМПЛЕКТ**



- одинаковые кастрюли (одного бренда, одинакового материала) разного размера (назначения)
- Разные по назначению предметы одинакового дизайна



ВЫГОДА: очень удобно иметь одинаковые кастрюли разного размера; кухня в едином дизайне

КАСТРЮЛИ КАТУНЬ



Кастрюли данной торговой марки можно встретить на кухне у многих домохозяек. Их выбирают за то, что они имеют множество преимуществ:

- прослужат на протяжении многих лет, так как стойко переносят механические повреждения и не боятся коррозии;
- во время приготовления пищи ко дну ничего не прилипает;
- крышки и ручки отличаются надежностью и прочностью;
- тонкие стенки ускоряют процесс готовки;
- по своему внешнему виду бывают глянцевые и матовые;
- реализуются по выгодной цене.



Посуда «Катунь» имеет преимущественно положительные отзывы и пользуется спросом у покупателей. **Потребителей привлекает не только универсальный дизайн, подходящий к любому интерьерному стилю, но и ее относительно невысокая стоимость по сравнению с аналогами.** Для удобства покупателей магазины предлагают единичные экземпляры, из которых можно составить собственный набор из наиболее подходящих конкретно вам емкостей. А также можно приобрести готовые наборы кастрюль. Посуда из некоторых серий продается в подарочной упаковке.

Кастрюли «Катунь» не боятся металлической сетки, а также царапин от прочих острых предметов, их можно мыть в посудомоечных машинах. Благодаря тому, что для стали характерна низкая теплопроводность, пища в кастрюлях из нержавеющей стали дольше остывает. Кроме того, в такой посуде еда дольше сохраняет свежесть.

Кастрюли фирмы «Катунь» универсальны и подходят как для газовых, так и электрических плит, в том числе и для стеклокерамических панелей. Некоторые коллекции созданы специально для индукционных плит. Кастрюли с относительно небольшим объемом, предназначенные для домашнего использования, имеют стеклянные крышки G-tape (с металлическим ободком) с отверстием для пара, через которые удобно наблюдать за процессом приготовления пищи.

Посуда из профессиональной серии оснащена металлическими крышками и прикрученными ручками.

При всех своих достоинствах посуда из нержавеющей стали не лишена недостатков, и посуда бренда «Катунь» не исключение. Этот металл не любит резких перепадов температур. Поэтому, прежде чем мыть кастрюлю, необходимо дать ей остыть, чтобы избежать радужных разводов, которые портят внешний вид посуды. **Некоторые из моделей имеют недостаточную толщину дна, поэтому для приготовления блюд, требующих длительной термической обработки, они не подходят:** пища начинает пригорать и теряет свои вкусовые качества. Не вся посуда имеет достаточно надежное крепление ручек.

В некоторых случаях они приварены, хотя ручки на клепках считается более прочными.

Обзор модельного ряда продукции

В настоящее время в ассортименте производителя «Катунь» около 2 десятков различных коллекций посуды для приготовления пищи. **Основные линейки пользуются спросом.**

- **ASTELL.** Кастрюли данной серии имеют стеклянные крышки с плотным прилеганием и различный объем: 1,4–4,8 л. Внешняя поверхность стенок зеркальная. Посуда подходит для индукционных панелей.



Крышка из жаропрочного стекла с металлической окантовкой, ручки на крышке и на кастрюле защищены силиконовыми накладками, чтобы удобно было брать руками. Объем 2,2–5,2 л. Вся серия имеет термоаккумулирующее 3-слойное дно, позволяющее распределять тепло более равномерно и сократить процесс приготовления.



«Алтын». Эта коллекция специальных кастрюль для приготовления пищи на пару: манто варок с диаметром дна 22–26 см. Они состоят из 3 или 4 отсеков, позволяющих готовить сразу несколько блюд. Стеклопрозрачная крышка, пластиковые не нагревающиеся ручки. Для индукционных панелей манто варка не подходит.



«Альта». В коллекции представлены отдельные кастрюли от 1,6 до 5,2 л, а также наборы из 3 емкостей различного объема со стеклянными крышками. Наружное покрытие матовое, а внутри глянцевое. Ручки пруткового типа присоединены методом сварки.

«Антея». Вся посуда этой коллекции имеет хромированное покрытие и подходит для индукционных плит. Толщина дна 2 мм, стен – 0,5 см. Без дополнительного покрытия, в индивидуальной упаковке.

«Гретта». В этой серии расширенная линейка посуды различного объема: 1,6–11 л. Кастрюли с капсульным дном, т. е. со встроенным алюминиевым слоем. Толщина стенок 0,4 см.

«Диана». Посуда емкостью 1,8–6 л. Стеклянная крышка с пароотводом, дно капсульное, можно использовать на индукционных плитах.

«Ирида». Объем 2,2–6,2 л. Крышка стеклянная, ручки с силиконовыми накладками. Поверхность гладкая зеркальная. Серия подходит для всех типов плит.

«Лира». Кастрюли 1,6–5,2 л. В рамках этой коллекции предлагаются ковши D16 см как с крышкой, так и без нее, а также наборы из 3 кастрюль. Ручки прутковые, прикреплены точечной сваркой. Дно у всех емкостей капсульное, подходит для индукционной плиты.

«Луиза». Посуда из данной серии отличается повышенной толщиной: 0,6 мм. А также у нее оригинальный дизайн: сочетание матового и глянцевого покрытия. Ручки прикреплены с помощью заклепок. Подходит для всех типов кухонных плит.

• **«Медя».** В этой коллекции также имеется широкий ассортимент предметов различных объемов: 1,6–5,2 л. Имеются также ковши с удлиненной ручкой, с крышкой и без нее. Наборы упакованы в подарочную коробку.

«Муза». Характеризуются сферическим корпусом, зеркальной полировкой, прутковыми ручками, приваренными точечным методом. Минимальный объем кастрюли 1,9 л, максимальный – 6,4 л.

«Ника». Для посуды из данной серии характерны капсульное дно, прутковые приваренные ручки, зеркальная поверхность. Минимальная емкость 1,6 л, максимальная 5,2 л. В линейке имеются ковш со стеклянной крышкой и наборы кастрюль.

«Общепит». Это серия посуды увеличенного объема 14,5–50 л создана специально для профессиональных заведений. Корпус цельнотянутый, толщина стенок 0,8 см, дна – 0,9 см. Большие ручки удобной формы на клепках. Крышка плотная цельнолитая из стали.

«Титан». Эта серия также создана для предприятий общественного питания. Кастрюли 6,4–14,5 л с обычным или утолщенным дном в зависимости от размера.

«Фортуна». Коллекция из 3 кастрюль с хромированным покрытием от 1,8 до 3,5 л. На внутренней поверхности нанесена шкала объема жидкости. Ручки угловатой формы, присоединены методом точечной сварки.

«Эрика». Объем выпускаемых кастрюль с капсульным дном 1,6–5,2 л. Крышка стеклянная с пароотводом. Внешняя поверхность матовая, изнутри кастрюля с зеркальным блеском. Ручки округлого дизайна, с заклепками. Форма кастрюль слегка расширяется от основания кверху.

При выборе кастрюль из нержавеющей стали **не будет лишним обратить внимание на некоторые моменты.**

- Толщина дна и стенок: она должна быть не менее 0,5 см.
- Тип пищи. Для разных блюд подходит разный тип кастрюль. Например, для кипячения молока лучше выбирать ковш с двойным дном, чтобы предотвратить пригорание, а для приготовления пищи на пару удобно воспользоваться мантоваркой.
- Тип плиты. Не все линейки посуды данной марки подходят для индукционных плит. Проверить это можно с помощью магнита: если он притягивается к дну посуды, то ее можно смело выбирать.
- Размер кастрюли. Для домашнего использования подойдут стандартные объемы, а для общественных заведений к услугам профессиональных поваров созданы специальные серии с повышенным объемом.