Посуда и кухонные ножи

Японская посуда и ножи
SUPRA — залог успеха и долголетия!

Оглавление

Философия компании 05

Посуда **Нержавеющая сталь** 06

Takara 08
Enkatsu 12
Yumi 18
Hitomi red 24
Denco 28
Kenta 32

Алюминий 36
Kemuri 38
Sonti 42
Kinaru 46
Hoshi 50

Углеродистая сталь 54
Hade 56
Reeban 60
Puro 64

Ножи **Ножи** 68
Заточка 70
Дамаская сталь
Kuogou 72
Yanagiba 74
Takashi 76
Chiyo 78

Нержавеющая сталь
Hideaki 80
Sugoi sei 82

Титановые
Kagami 84

Керамические
Kyodo 86
Hasaki 88

Качество 90

Философия компании:

«Делать качественные и доступные вещи»

Для вашего комфорта и нового качества жизни SUPRA предлагает широкий ассортимент продуктов направления «Посуда, ножи и кухонные принадлежности». Грамотные специалисты и опытные дизайнеры вложили свои силы и душу в разработку керамических, титановых ножей, ножей из дамасской и нержавеющей стали, и посуды из алюминия, нержавеющей стали и жаропрочного стекла, которые производятся на лучших фабриках. Основная идея посуды и ножей SUPRA — сочетание четырех основных принципов: передовые технологии, оригинальный дизайн, безопасность и практичность.

Благодаря отлаженному производственному процессу мы выпустили первоклассную посуду и отличные кухонные ножи по доступной цене. Строгая и яркая, зеркальная и матовая, утончённая и основательная — каждая коллекция посуды уникальна по стилю и особенностям. Самый взыскательный кулинар сможет подобрать себе посуду и ножи SUPRA по вкусу. Качество упаковки посуды и ножей SUPRA соответствует всем требованиям рынка. Изысканность дизайна позволяет сделать эффектный подарок семье и друзьям.

Вкус и полезные свойства приготовленного блюда напрямую зависят от качества материала посуды. Безопасность посуды SUPRA засвидетельствована НИИ Токсикологии и подтверждена официальным протоколом испытаний. Мы гордимся тем, что наши изделия выполнены из японских материалов и соответствуют высочайшим стандартам качества. Японский контроль качества — основа успеха посуды и ножей SUPRA. Японию справедливо называют страной долгожителей. Японцы живут дольше всех в мире и ведут активный образ жизни. Один из секретов их феноменального долголетия заключается в правильном и здоровом питании. Основа питания в Японии — рис, который является одним из самых сбалансированных диетических продуктов питания. Рис для японца, как хлеб для русского. В праздничные дни на самом почетном месте в доме стоит горка рисовых лепешек кагамимоти, считающихся символом благополучия и удачи. Чтобы питание было здоровым, рис в процессе приготовления должен сохранять свои вкусовые и питательные свойства. Посуда и ножи SUPRA инертны, поэтому в процессе их использования в пищу не поступают тяжелые металлы и канцерогены. Рис и другие продукты, приготовленные в нашей посуде, сохраняют все витамины, минералы и питательные вещества. Теперь процесс приготовления пищи станет для вас легким, приятным и непринужденным. А приготовленные в посуде SUPRA блюда будут радовать превосходным качеством и натуральным вкусом.

Нержавеющая сталь

Посуда **SUPRA** из нержавеющей стали прошла испытания в лабораториях НИИ Токсикологии. Исследование проводилось методом атомно-абсорбционной спектроскопии с электротермической атомизацией. Признана безопасной для здоровья, что подтверждено ПРОТОКОЛОМ испытаний

Высококачественная сталь 18/10
При производстве посуды SUPRA используется нержавеющая пищевая сталь 18/10, произведённая в Японии. Это страна инноваций, качества и современных технологий. Японская сталь устойчива к коррозии, перепадам температур, щелочам и кислотам. Изделия безопасны и прочны.

Медное покрытие
Медь обладает повышенной теплопроводимостью и теплоёмкостью, способствует быстрому и равномерному приготовлению пищи. Комбинирование меди с нержавеющей сталью и алюминием продлевает срок службы и упрощает уход. *(серия Takara)*

Вштампованное индукционное дно
Технология изготовления вштампованного дна заключается в нагреве алюминиевой капсулы в стальном основании до температуры плавления. В результате чего пища нагревается равномерно и не пригорает. Посуда с таким дном подходит к любым источникам нагрева, включая индукционные. *(серия Takara)*

Антипригарное покрытие
Xylan Plus от Whitford — 3-х слойное, надёжное, безопасное, обладает высокой прочностью, твердостью, повышенной износостойкостью. Наносится методом напыления. Не вступает в химическую реакцию ни с какими пищевыми продуктами, не содержит PFOA.

3-х слойное капсулированное индукционное дно
Между двух слоёв нержавеющей стали 18/10 находится алюминиевая капсула. Дно этой конструкции одинаково быстро забирает тепло от плиты и передает его пище. Посуда с таким дном подходит к любым источникам нагрева, включая индукционные.

Стильный и оригинальный дизайн стенок посуды:
APPLE SHAPE — форма яблока, создаёт «эффект русской печи», придаёт пищи ароматный и насыщенный вкус.
STRAIGHT BODY — прямая форма. Эта монолитная конструкция идеально подходит для любой конфорки.
CONE SHAPE — конусовидная форма. Позволяет максимально эффективно распределять тепло от дна к верхней части стенок.
BELLY SHAPE — круглая форма. Удобная в применении. Приятно готовить и легко мыть.

Аксессуары
Бакелитовые и стальные ручки изготовлены из качественных материалов с применением передовых технологий. При правильном размере конфорки и умеренном огне – не нагреваются, а надёжные способы крепления (точечная сварка, клёпки) позволяют сделать выбор, подходящий для Вас.

Отверстие на крышке для выпуска пара
При приготовлении излишки пара выходят через аккуратное отверстие на крышке. Благодаря этому процесс приготовления становится более качественным и безопасным.

Металлический ободок на крышке
Изготовлен из нержавеющей стали 18/10. Сохраняет внешний вид, предостерегая от трещин и сколов. Благодаря силиконовой основе, металл плотно прилегает к жаропрочному стеклу, тем самым увеличивая срок использования крышки.

Отверстия для удобного слива жидкости
Облегчают процесс приготовления и использование посуды в целом. Удобные отверстия большего и меньшего диаметра, расположенные с двух сторон на металлическом ободке крышки, позволяют сливать жидкость без дуршлага. Это экономия вашего времени и сил.

Отметки литража
Расположены на внутренних стенках посуды. Абсолютно безопасны, так как не стираются при использовании. Позволяют соблюсти необходимые пропорции при приготовлении. Они не только не портят внешний вид, но и делают посуду более функциональной и удобной в применении.

Куполообразная крышка
При приготовлении блюда способствует оптимальной циркуляции тепла. Плотно закрытая крышка выполненная в форме «купола» обеспечивает замкнутый цикл парообразования.

Экономия и функциональность
Благодаря высоким технологиям, корпус любого изделия быстро и равномерно нагревается, не задерживая процесс приготовления, и сохраняет вкусовые качества пищи, что позволяет экономить ваше время и бытовые ресурсы.

Стильная подарочная упаковка
Упаковка посуды SUPRA оригинальна и соответствует всем нормам сбыта продукции. Яркие, качественные коробки привлекают внимание самых требовательных покупателей, а аккуратные и информативные «рубашки» выигрышно смотрятся на полках магазинов.

Логотип SUPRA
Это подтверждение качества и оригинальности изделия. Логотип нанесен на посуде в трёх местах: на стенке, крышке и дне, где содержится информация о способах использования посуды и ухода за ней. Стойкий метод нанесения достигается при помощи высоких технологий, не стирается при эксплуатации.

Гарантия на посуду из нержавеющей стали - 25 лет

Серия **Takara**

Сокровище

Коллекция посуды Takara — подарок эстетам, гурманам и ценителям красоты. Элегантный и благородный дизайн кастрюль, ковша и сотейника станет украшением Вашей кухни на долгие годы. Их медное покрытие не только радует глаз: оно отличается высокой долговечностью и наделяет блюда превосходными вкусовыми качествами.

Профессиональные повара отдают предпочтение медной посуде за быстрое и равномерное приготовление пищи, ведь медь обладает высокой теплопроводностью. Известно, что медь проводит тепло в два раза лучше алюминия и в десять раз лучше нержавеющей стали. Помимо теплопроводности медь, обладает значительной теплоемкостью, что обеспечивает равномерный прогрев и предотвращает пригорание пищи. Сочетание меди с другими металлами продлевает срок службы посуды и упрощает уход за ней.

Japanese Steel
Impact bottom

Takara Сокровище

25 лет гарантия

APPLE SHAPE
Форма «тела»

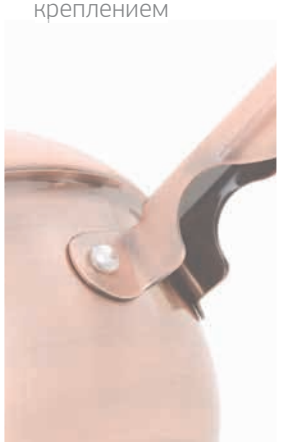
Отметки литража
на внутренней стенке посуды

Вштампованное
4-х слойное индукционное дно

Внутренняя полировка
поверхности: матовая

Ненагревающиеся ручки
из нержавеющей стали с медным покрытием и клёпочным креплением

Куполообразная крышка



4-х слойное вштампованное индукционное дно

Технология вштампованного дна с алюминиевым основанием позволяет мгновенно накапливать тепло и равномерно распределять его по всему корпусу посуды. В результате пища прогревается быстро и однородно, а воды или масла требуется гораздо меньше. Кроме того, посуду с таким дном можно использовать с любыми плитами, включая индукционные.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Ковш STS-1604S
Диаметр: 16 см
Объём: 1,6 л

Кастрюля STS-1606C
Диаметр: 16 см
Объём: 1,6 л

Кастрюля STS-1803C
Диаметр: 18 см
Объём: 2,3 л

Кастрюля STS-2002C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,2 л

Кастрюля STS-2401C
Диаметр: 24 см
Объём: 5,6 л

Кастрюля STS-2405F
Диаметр: 24 см
Объём: 2,5 л

5.0L
4.0L
3.0L
SUPRA

円滑

Серия **Enkatsu**

Гладкий

Проведите рукой по блестящей поверхности посуды серии Enkatsu, и вы ощутите волшебную гладкость и плавность ее форм. Своим именем эта коллекция обязана зеркальной полировке внешних стенок. Идеальную гладь не нарушают даже места крепления ручек: сварочное соединение выполнено настолько аккуратно, что не оставляет ни малейших следов на корпусе кастрюль, ковша и сотейника. Достойны восхищения и сами ручки ручной работы. Выполненные из нержавеющей стали в утолщенном «проволочном» дизайне, они надежны и долговечны. Вытянутая форма «тела» делает посуду более элегантной и практичной в использовании, а рифлёное дно сотейника с вафельным узором, позволяет готовить блюда с эффектом «гриль».

Enkatsu Гладкий

25 лет ГАРАНТИЯ

Ненагревающиеся
утолщённые ручки ручной работы

Утолщенное
3-х слойное капсулированное индукционное дно

Отметки литража
на внутренней стенке посуды

«Плоская» крышка
из жаропрочного стекла с отверстием для выпуска пара

Полировка поверхностей:
внешняя и внутренняя - зеркальная

3-х слойное
антипригарное покрытие Xylan Plus

Ручки ручной работы

Дизайн ручек заслуживает особого внимания. Секрет их легкого и плавного силуэта, изящных линий и оригинальной формы — в ручной работе. Изготовление ручек для посуды серии Enkatsu не доверяют автоматам. Над ними собственноручно работают лучшие мастера.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Ковш SES-1664S
Диаметр: 16 см
Объём: 2,0 л

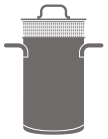
Кастрюля SES-1863C
Диаметр: 18 см
Объём: 2,6 л

Кастрюля SES-2062C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,6 л

Кастрюля SES-2261C
Диаметр: 22 см
Объём: 5,8 л

Сотейник SES-2465F
Диаметр: 24 см
Объём: 2,4 л

Кастрюля Asparagus
SES-1668A
Диаметр: 16 см
Объём: 4,8 л



Кастрюля-пароварка
SES-2067SV
Диаметр: 20 см
Объём: 3,6 л

Кастрюля-корзина
SES-0366kit
Диаметр: 20 см
Объём: 3,6 л

Кастрюля-пароварка и кастрюля-корзина

Удлиненная форма кастрюли Asparagus позволяет готовить спаржу, длинные спагетти и другие продукты. В комплекте с двумя кастрюлями серии идут металлические корзины: высокая с удобными съемными ручками и корзина-дуршлаг. Вам больше не придется тратить время, чтобы слить воду. Просто достаньте готовые спагетти, рис, овощи и другие продукты из кастрюли и выложите на тарелки.

Центральное место в коллекции Enkatsu занимает набор SES-0366Kit — элегантная кастрюля, дополненная корзиной-дуршлагом. Оба предмета можно использовать как по отдельности, так и вместе. В первом случае мы получаем отличную кастрюлю и функциональный стильный дуршлаг. Во втором — оригинальную пароварку/фритюрницу.

Серия **Yumi**

Поклон красоте

С коллекцией YUMI вы сможете заглянуть в светлое будущее, где повседневная работа легка и приятна. В эту серию вошли пять незаменимых на кухне предметов. Обратите внимание на полезные «мелочи» в виде сливного носика и отверстий на крышке. Когда картошка или макароны сварены, можно легко слить воду, не практикуясь при этом в ловкости рук. Достаточно лишь повернуть крышку, совместить отверстия нужного диаметра с носиком для слива – и все готово!

SUPRA
2.5L
SUPRA

Yumi

Поклон красоте

25 лет ГАРАНТИЯ

Сливные «носики»

Утолщенное
3-х слойное капсулированное индукционное дно

Ненагревающиеся
полые ручки, крепление - клепочное

Сливные отверстия
на крышке

Полировка поверхностей:
внешняя - матовая + зеркальная, внутренняя - матовая

3-х слойное
антипригарное покрытие Xylan Plus

Сливные отверстия

Сливной носик и специальные отверстия на крышке делают посуду Yumi поистине уникальной. Она позволяет полностью отказаться от использования дуршлага.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Ковш SYS-N1644S
Диаметр: 16 см
Объём: 1,5 л

Кастрюля SYS-N1843C
Диаметр: 18 см
Объём: 2,2 л

Кастрюля SYS-N2042C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,4 л

Кастрюля SYS-N2441C
Диаметр: 24 см
Объём: 5,7 л

Кастрюля SYS-N2445F
Диаметр: 24 см
Объём: 2,7 л

Сливные отверстия

Внимание к деталям — визитная карточка SUPRA. Даже кастрюля-пароварка снабжена сливным носиком и специальными сливными отверстиями на крышке.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Кастрюля-пароварка
SYS-N2448SV

Диаметр: 24 см
Объём: 5,8 л

Кастрюля-пароварка

Части комплекта идеально подходят друг к другу. Собрав их в единое целое, вы получите пароварку совершенной конструкции. Готовка на пару с помощью SUPRA — это забота не только о Вашем здоровье, но и об окружающей среде. С кастрюлей-пароваркой Yumi вы готовите здоровую и безопасную пищу, а также более экономно расходуете электричество или газ.

Plus
Xylan

Серия **Hitomi** red

Вдвойне красивый

Броская и смелая, эта коллекция посуды для тех, кто привык жить ярко и есть вкусно. Сочетание зеркальной наружной поверхности стенок и красного силикона на ненагревающихся ручках — не только дань моде, но и букет свежих красок на фоне повседневности. За безупречный вкус приготовленных блюд в этой коллекции отвечают трехслойное утолщенное дно, обеспечивающее скорый и равномерный прогрев, и утолщенные стенки, способные создать уникальный эффект томления.

Hitomi red

Вдвойне красивый

25 лет ГАРАНТИЯ

Плоская крышка
из жаропрочного стекла, с отверстием для выпуска пара

Утолщенное
3-х слойное капсулированное индукционное дно

Отметки литража
на внутренней стенке посуды

Ненагревающиеся
полые ручки с силиконовой оболочкой

Полировка поверхностей
внешняя - матовая + зеркальная, внутренняя - матовая

3-х слойное
антипригарное покрытие Xylan Plus

Полые ручки с силиконовой оболочкой

Покрытая силиконом полая ручка из нержавеющей стали крепится к крышке с помощью клепок. Благодаря этому ручка не нагревается, и Вы можете поднимать крышку для перемешивания пищи или добавления специй в любой момент без использования прихваток. Яркое красное исполнение ручек придется по душе тем, кто готовит с настроением.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Ковш SHS-N1654S
Диаметр: 16 см
Объём: 1,6 л

Кастрюля SHS-N1853C
Диаметр: 18 см
Объём: 2,3 л

Кастрюля SHS-N2052C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,2 л

Кастрюля SHS-N2451C
Диаметр: 24 см
Объём: 5,6 л

Сотейник SHS-N2455F
Диаметр: 24 см
Объём: 2,5 л

Серия **Denco**

Блеск молнии

Коллекция посуды из нержавеющей пищевой стали DENCO — совершенство стиля для Вашей кухни. Матовая полировка внешней стороны стенок выглядит дорого и благородно, отлично сочетаясь с элегантными бакелитовыми ручками черного цвета. Прозрачное стекло крышек обрамлено блестящим стальным ободом, защищающим от повреждений и сколов.

Denco

Блеск молнии

25 лет гарантия

Ручка «Кноб»

Утолщенное
3-х слойное капсулированное индукционное дно

Крышка из
жаропрочного стекла, с отверстием для выпуска пара

Ненагревающиеся
бакелитовые ручки

Полировка поверхностей:
внешняя и внутренняя - зеркальная

3-х слойное
антипригарное покрытие Xylan Plus

Бакелитовые ручки

Ненагревающиеся бакелитовые ручки имеют изящный рельефный узор. Это не только красиво, но и эргономично — ручка с точечным рисунком удобно лежит в руке и совсем не скользит.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Ковш SDS-1624S
Диаметр: 16 см
Объём: 1,7 л

Кастрюля SDS-1823C
Диаметр: 18 см
Объём: 2,4 л

Кастрюля SDS-2022C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,6 л

Кастрюля SDS-2421C
Диаметр: 24 см
Объём: 6,1 л

Сотейник SDS-2425F
Диаметр: 24 см
Объём: 2,9 л

健康

Серия **Kenta**

Здоровье

С древности японцы знали, что все в мире есть энергия, и без правильного ее движения нет жизни и здоровья. Японцы хорошо и правильно питаются, долго живут, умеют быть счастливыми и искренне считают, что к еде нужно относиться как к искусству, и тогда она будет приносить пользу. Безопасная и удобная посуда серии KENTA украсит Вашу трапезу, принесет мгновения радости и поднимет общий жизненный тонус.

Kenta Здоровье

25 лет гарантия

Полировка поверхностей: внешняя - матовая + зеркальная, внутренняя - зеркальная

Утолщенное 3-х слойное капсулированное индукционное дно

Крышка из жаропрочного стекла, с отверстием для выпуска пара

Ненагревающиеся полые ручки

Отметки литража на внутренней стенке посуды

3-х слойное антипригарное покрытие Xylan Plus

Стильные матовые полосы

Гладкая зеркальная поверхность посуды Kenta декорирована двойными матовыми полосами, которые проходят по периметру стенок. Эта элегантная деталь добавляет коллекции Kenta оригинальности и привлекательности.

Высококачественная пищевая сталь 18/10

Ковш SKS-1634S
Диаметр: 16 см
Объём: 2,0 л

Кастрюля SKS-1833C
Диаметр: 18 см
Объём: 2,6 л

Кастрюля SKS-2032C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,6 л

Кастрюля SKS-2431C
Диаметр: 24 см
Объём: 6 л

Сотейник SKS-2435F
Диаметр: 24 см
Объём: 3,4 л

Алюминий

Посуда SUPRA из алюминия прошла испытания в лабораториях НИИ Токсикологии. Исследование проводилось методом атомно-абсорбционной спектроскопии с электротермической атомизацией. Признана безопасной для здоровья, что подтверждено ПРОТОКОЛОМ испытаний

Посуда из алюминия есть практически на каждой кухне, от домашней до профессиональной. Столь широкому распространению этот материал обязан отличными теплопроводящими свойствами. Он мгновенно накапливает тепло и распределяет его по поверхности посуды, обеспечивая быстрый и равномерный нагрев приготавливаемой пищи. Важную роль играет и толщина алюминиевого слоя: чем она больше, тем равномернее происходит нагрев.

Антипригарное покрытие

Xylan Plus – трёхслойное антипригарное покрытие, создано по самым высоким стандартам. Не содержит PFOA. Долговечное и износостойкое. Обеспечивает лёгкость в приготовлении блюд и уходе. Блюда сохраняют свой натуральный вкус при использовании минимального количества масла.

ILAG PREMIUM - DURIT SELECT – трёхслойное антипригарное покрытие, не содержит PFOA не оставляет послевкусия, устойчиво к износу и использованию металлических приборов. Возможно приготовления блюд без масла и сохранение витаминов и питательных веществ

Керамическое покрытие
ILAG CERAMIC – CERALON – трёхслойное керамическое покрытие повышенной прочности, совмещающее в себе устойчивость к очень высоким температурам, антипригарные свойства и легкость в очистке. При приготовлении в посуде с покрытием CERALON не происходит термическое разложение, а благодаря низкой температуре отверждения во время производственного процесса требуется меньше электроэнергии по сравнению с обычными покрытиями. Не содержит PFOA.
Уже при 200°C покрытия переходят в стеклообразное состояние, характеризующееся высокой прочностью и устойчивостью к появлению царапин. Покрытие выдерживает очень высокие температуры до 400°C, не теряя при этом легкость в очистке. Придает блюдам насыщенный вкус и подходит к интерьеру любой кухни.

Куполообразная крышка из жаропрочного стекла
При приготовлении блюда способствует оптимальной циркуляции тепла. Плотно закрытая крышка, выполненная в форме «купола», обеспечивает замкнутый цикл парообразования. А прозрачное стекло позволяет наблюдать за приготовлением, не снимая крышки с изделия.

Источники нагрева
Серии Hoshi, можно использовать на любых источниках тепла, кроме индукционных
Серию Sonti можно использовать на различных источниках тепла, кроме индукционных, галогеновых
Серию Kinaru и Kemuri можно использовать на всех источниках тепла, включая индукционные

Дизайн стенок
Форма «тела» посуды из алюминия — универсальна и функциональна. В ней приятно готовить. Такую посуду легко мыть и удобно хранить.

Аксессуары
Бакелитовые ручки Soft touch и «отлитые» ручки изготовлены из качественных материалов с применением передовых технологий. Бакелитовые ручки при правильном размере конфорки и умеренном огне — не нагреваются, а надёжные способы крепления — дополнительный комфорт при использовании.

Дно
Энергосберегающее сверхустойчивое дно серии Sonti позволяет экономить до 35% электроэнергии при приготовлении. Современные технологии, запатентованные SUPRA. Утолщенное дно в серии Hoshi обеспечивает быстрое и качественное приготовление пищи. А также продлевает срок службы посуды. Индукционное дно в сериях Kemuri и Kinaru даёт дополнительную возможность использовать посуду на любых плитах

Упаковка
Упаковка посуды Supra оригинальна и соответствует всем нормам сбыта продукции. Аккуратные и информативные «рубашки» выигрышно смотрятся на полках магазинов.

Гарантия на посуду из алюминия — 2 года

煙

Серия **Kemuri**

Дымка

Коллекция SUPRA Kemuri выполнена из высококлассного анодированного алюминия. Он устойчив к повреждениям и безопасен для вашего здоровья. Пища, приготовленная в такой посуде, защищена от попадания металлов и примесей в процессе готовки. Блюда, сотворенные в посуде SUPRA Kemuri — не только здоровые, но и вкусные. Внутреннее антипригарное покрытие Xylan Plus исключает саму возможность пригорания пищи и сохраняет естественный вкус продуктов.

SUPRA

煙 Kemuri Дымка

Внешнее покрытие
с лаковым нанесением, устойчиво к механическим повреждениям

Индукционное дно
подходит к любым источникам нагрева, включая индукционные

Крышка из
жаропрочного стекла, со «сливом» и пароотводом

Бакелитовые ручки
с покрытием SOFT TOUCH

Сливной «носик»

3-х слойное
антипригарное покрытие Xylan Plus

Структура стенки

Алюминий, подверженный анодированию, имеет пассивный слой, который исключает окисление и взаимодействие пищи с алюминием.

Ковш SAA-I18S
Диаметр: 18 см
Объём: 2,5 л

Кастрюля SAA-I20C
Диаметр: 20 см
Объём: 3,7 л

Кастрюля SAA-I24C
Диаметр: 24 см
Объём: 6,1 л

Сковорода SAA-I24F
Диаметр: 24 см
Объём: 3,0 л

Сковорода SAA-I26F
Диаметр: 26 см
Объём: 3,8 л

Сковорода Вок SAA-I28W
Диаметр: 28 см
Объём: 4,0 л

SUPRA

存置

Серия **Sonti**

Сохранение

В коллекции SONTI из литого алюминия реализованы самые передовые конструктивные решения, доступные на сегодняшний день. Обратите внимание на уникальное дно, быстро распределяющее тепло и сберегающее до 35% энергии, необходимой для приготовления пищи. Для внутренней поверхности посуды используется трехслойное износостойкое керамическое покрытие, не оставляющее послевкусия. А в крышках из термостойкого стекла предусмотрено отверстие для долива воды, масла или соуса. В подарок к каждой кастрюле SUPRA приготовила удобные силиконовые прихватки.

Коллекция запатентована

Sonti Сохранение

Внешнее покрытие с лаковым нанесением, устойчиво к механическим повреждениям.

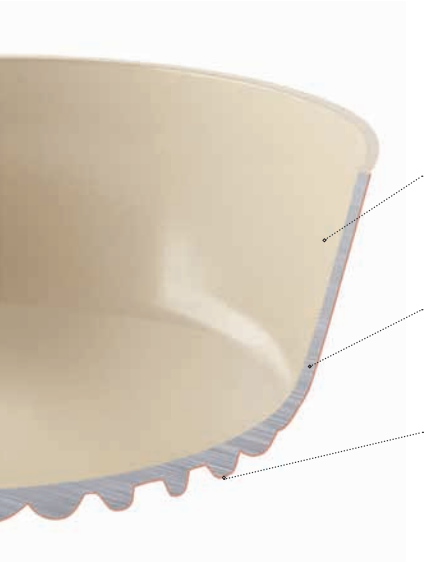
Удобные литые ручки

Крышка из термостойкого стекла с ручкой для добавления жидкости

Бакелитовая ручка с покрытием SOFT TOUCH

Внутреннее керамичесое покрытие ILAG CERAMIC - CERALON, не оставляет послевкусия

Силиконовые ручки – в подарок к каждой кастрюле



Структура дна

- Уникальное дно
- Экономия электроэнергии до 35%
- Сокращение времени приготовления в 3 раза

Ковш SAD-S162S
Диаметр: 16 см
Объём: 1,3 л

Кастрюля SAD-S242C
Диаметр: 24 см
Объём: 4,5 л

Кастрюля SAD-S282C
Диаметр: 28 см
Объём: 7,0 л

Сотейник SAD-S242F
Диаметр: 24 см
Объём: 2,7 л

Сотейник SAD-S282F
Диаметр: 28 см
Объём: 3,7 л

Серия **Kinaru**

Удивительный

Изящные сковороды серии KINARU из литого алюминия с удобными ручками с мягким покрытием Soft touch выделяются на полке благодаря элегантной подарочной упаковке. В коллекцию вошли сковороды с современным антипригарным покрытием, допускающим использование металлических приборов и не оставляющим послевкусия. Особой стойкостью к царапинам отличается и внешняя сторона сковород. Высокотехнологичное внешнее покрытие с лаковым нанесением устойчиво к механическим повреждениям. Все сковороды можно использовать на плитах любого типа, включая индукционные. Благодаря классической эргономичной форме, сковороды KINARU легко мыть и удобно хранить.

ILAG
NON STICK
PREMIUM
SUPRA
SUPRA

Kinaru

Удивительный

Внешнее покрытие
с лаковым нанесением, устойчиво к механическим повреждениям.

Удобная форма
Легко мыть, удобно хранить

Индукционное дно
Подходит для всех источников тепла

Бакелитовая ручка
с покрытием SOFT TOUCH

Внутреннее покрытие
ILAG PREMIUM - DURIT SELECT, не оставляет послевкусия, устойчиво к износу

Структура дна

Индукционное дно в форме лотоса помогает сковороде быстрее и эффективнее накапливать и распределять тепло, направляя его вдоль радиальных «лепестков».

Сковорода SAD-K201F
Диаметр: 20 см
Толщина дна: 4,5 мм

Сковорода SAD-K241F
Диаметр: 24 см
Толщина дна: 5 мм

Сковорода SAD-K261F
Диаметр: 26 см
Толщина дна: 5 мм

Сковорода SAD-K281F
Диаметр: 28 см
Толщина дна: 5 мм

Сковорода SAD-K301F
Диаметр: 30 см
Толщина дна: 5 мм

Серия **Hoshi**

Звезда

Посуда коллекции Hoshi из литого алюминия включает три дизайнерских предмета, два из которых, сковорода Wok и сковорода-гриль, позволят Вам открыть новые кулинарные возможности. Вся посуда Hoshi выполнена из высококачественного литого алюминия. Это означает, что кастрюли и сковороды представляют собой монолит, равномерно прогревающийся от дна до верха боковых стенок. Пористая структура алюминия позволяет долго удерживать тепло. Посуда из литого алюминия очень надежная за счет большей устойчивости к деформациям.

星 Hoshi Звезда

Ручки
цельно отлитые

Антидефомационный диск

Куполообразная
крышка из жаропрочного термостойкого стекла

Удобная
и эффективная форма «тела»

Эффект гриля

3-х слойное
антипригарное покрытие Xylan Plus

Вок и сковорода-гриль

Вок — традиционный атрибут азиатской кухни – высоко ценится профессиональными поварами. Округлая форма и расширенные высокие стенки делают приготовление пищи исключительно удобным. Антипригарное покрытие Xylan Plus защищает пищу от пригорания.

Рельефное дно сковороды-гриль позволяет жарить мясо, рыбу и овощи на выпуклой поверхности с небольшим количеством масла. Продукты на такой сковороде прогреваются быстро, а по достижении готовности приобретают изысканный и аппетитный вид, характерный для блюд, обжаренных на гриле.

Вок SAD-2032W
Диаметр: 32 см
Объём: 4,2 л

Сковорода-гриль SAD-2424F
Диаметр: 24x24 см
Толщина дна: 5,5 мм

Казан SAD-2124V
Диаметр: 24 см
Объём: 6,0 л

Углеродистая сталь

Углеродистая сталь представляет собой сплав железа с содержанием углерода до 2%. Такой сплав не содержит легирующих элементов (хром, никель и др.), обладает повышенной прочностью, теплопроводимостью и износостойкостью. Углеродистая сталь, даже при нагревании до очень высоких (450°C) температур, не выделяет вредных для человека химических соединений. Посуда из этого материала абсолютно безопасна для здоровья и удобна в использовании.

Кроме всего вышесказанного, углеродистая сталь — необычайно прочный и устойчивый к внешним воздействиям материал. Посуда из углеродистой стали прослужит дольше обычной и сохранит изящный внешний вид в течение всего срока использования.

Антипригарное покрытие
EXDURA PLUS — высококачественное трёхслойное антипригарное покрытие Не содержит PFOA. На основе силикона. Усиленная устойчивость к царапинам и повреждениям. Подходит для приготовления любых блюд.

Керамическое покрытие
EXDURA GREEN 2 обладает высокой прочностью и устойчивостью к появлению царапин. Покрытия выдерживают очень высокие температуры до 400 С, не теряя при этом легкость в очистке. усовершенствованное трехслойное керамическое покрытие. Не содержит PFOA. Возможность приготовления продуктов без масла, пища не пригорает. Не оставляет послевкусия. Безопасное и экологичное.
Серии Hade, Puro и Reeban подходят для всех источников тепла, включая индукционные.

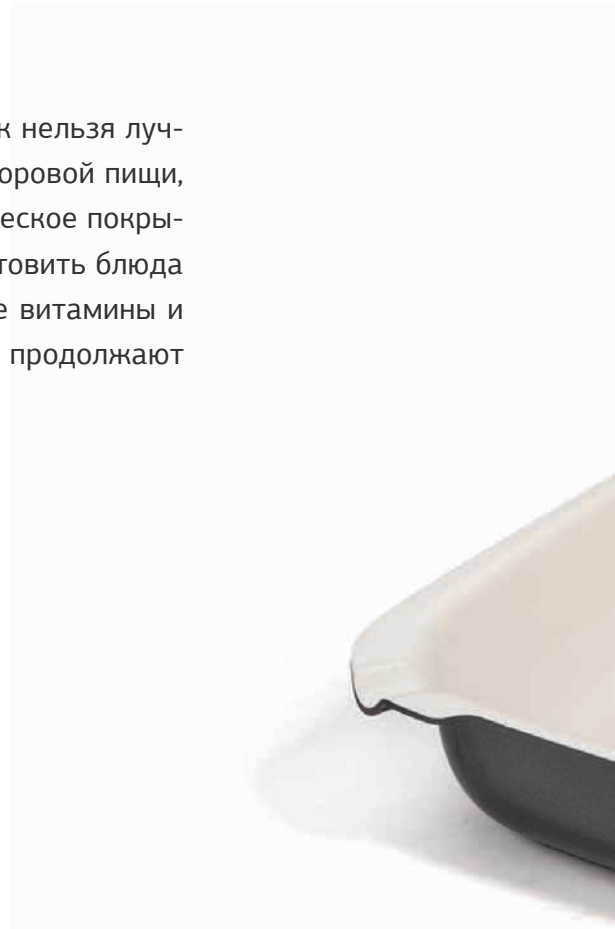
Аксессуары
Ручки из каучукового дерева с лаковым покрытием очень эстетичны и практичны, изготовлены с применением самых современных технологий. Каучуковое дерево произрастает в условиях теплого и влажного климата, оно практически не реагирует на возможные температурные перепады, а также высокую влажность. Посуду с такими ручками можно мыть в посудомоечной машине.

Бакелитовые ручки — надёжные, безопасные и удобные в использовании. Классика на вашей кухне.

Серия **Hade**

Эффектный

Эффектная (именно так переводится название серии) посуда как нельзя лучше подойдет под интерьер вашей кухни и для приготовления здоровой пищи, ведь использованное здесь трехслойное износостойкое керамическое покрытие EXDURA GREEN 2 не оставляет послевкусия и позволяет готовить блюда без масла. Пища, приготовленная в такой посуде, сохраняет все витамины и питательные вещества. Линию экологичности и натуральности продолжают удобные ручки, выполненные из каучукового дерева.



SUPRA

Hade Эффектный

Ручки
из каучукового дерева с лаковым покрытием

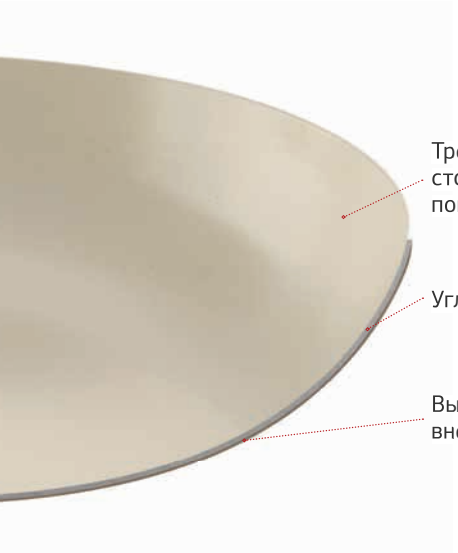
Источники тепла
Подходит для всех плит, включая ИНДУКЦИОННЫЕ

Внешнее покрытие
с лаковым нанесением, устойчиво к механическим повреждениям

Возможность
приготовления блюд без масла

Удобная форма
Легко мыть и хранить

3-х слойное
износостойкое керамическое покрытие EXDURA GREEN 2



Ручки из каучукового дерева

Древесина каучукового дерева славится своей устойчивостью к перепадам температур и повышенной влажности, что позволяет мыть посуду в посудомоечной машине и делает ее незаменимой на кухне.

Ковш SCS-H161S
Диаметр: 16 см
Высота: 7,0 см

Сковорода SCS-H221F
Диаметр: 22 см
Высота: 4,0 см

Сковорода SCS-H241F
Диаметр: 24 см
Высота: 4,5 см

Сковорода SCS-H261F
Диаметр: 26 см
Высота: 5,0 см

Сковорода SCS-H281F
Диаметр: 28 см
Высота: 5,0 см

Сковорода SCS-H231P
Диаметр: 23 см
Высота: 3,0 см

Сотейник SCS-H2825F
Размер: 28x25 см
Высота: 4,0 см

利便

Серия **Reeban**

Удобный

Сковороды SUPRA коллекции Reeban очень удобны в использовании. Оцените быстрый нагрев поверхности сковороды из углеродистой стали и качество антипригарного покрытия EXDURA PLUS, позволяющего готовить даже без масла. Не менее удобны предметы коллекции Reeban и в плане хранения. Ручки здесь съемные, а значит сковороды не займут много места в шкафчиках и на полках вашей кухни.

Reeban Удобный

Внешнее покрытие: высокотехнологичное, устойчиво к механическим повреждениям

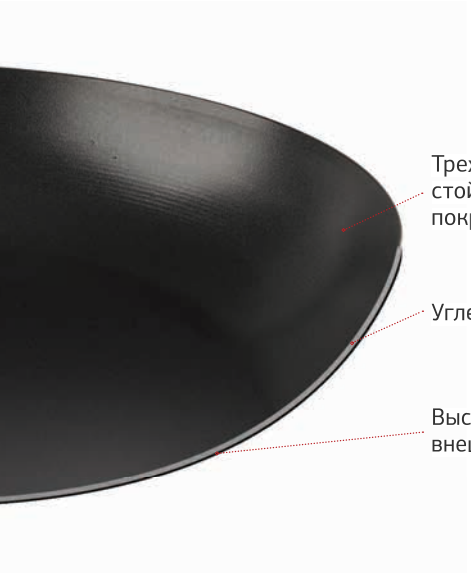
Съёмные бакелитовые ручки, удобно готовить и хранить

Источники тепла: Подходит для всех, включая ИНДУКЦИОННЫЕ

Возможность приготовления блюд без масла

Удобная форма Легко мыть и хранить

3-х слойное износостойкое антипригарное покрытие EXDURA PLUS



Съемные ручки

Бакелитовые ручки — съемные.
Благодаря чему сковороды Reeban очень удобны
в использовании и хранении

Сковорода SCS-R222F
Диаметр: 22 см
Высота: 4,0 см

Сковорода SCS-R242F
Диаметр: 24 см
Высота: 4,5 см

Сковорода SCS-R262F
Диаметр: 26 см
Высота: 5,0 см

Сковорода SCS-R282F
Диаметр: 28 см
Высота: 5,0 см

Сковорода WOK SCS-R352W
Диаметр: 35 см
Высота: 10,0 см

Серия **Puro**

Профессиональный

Сладкая выпечка, мясо из духовки и другие кулинарные изыски теперь доступны благодаря удобным формам для запекания с экологичным керамическим покрытием EXDURA GREEN 2. Это трехслойное износостойкое покрытие не оставляет послевкусия и помогает пище сохранять содержащиеся в продуктах питательные вещества и витамины. Формы для запекания SUPRA Puro будут заботиться о вашем здоровье долгие годы, ведь все они обладают повышенной прочностью. Устойчивы к механическим повреждениям благодаря высокотехнологичному внешнему антипригарному покрытию.

Puro Профессиональный

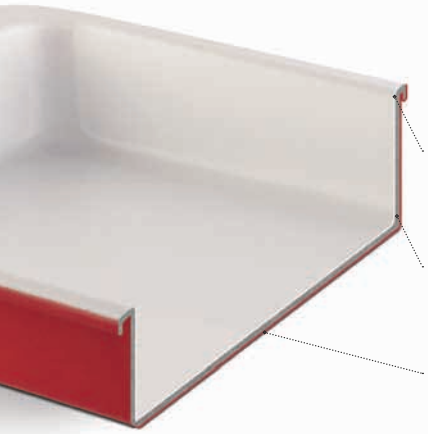
Внешнее покрытие: высокотехнологичное, устойчиво к механическим повреждениям

Удобные ручки с силиконовыми вставками

Возможность приготовления блюд без масла

Различные формы для вашего удобства

3-х слойное износостойкое керамическое покрытие EXDURA GREEN 2



Яркие цвета

Приготовление пищи — не повседневная рутина, а творческий и увлекательный процесс! Добавьте готовке красок с помощью ярких красно-белых форм для выпечки серии Puro.

Форма SCS-P2020
Размер: 20x20 см
Высота: 4,5 см

Форма SCS-P2323
Размер: 23x23 см
Высота: 6,6 см

Форма SCS-P3323
Размер: 33x23 см
Высота: 5,0 см

Форма SCS-P3726
Размер: 33x26 см
Высота: 1,5 см

Форма SCS-P31P
Диаметр: 31 см
Высота: 1,0 см

Форма SCS-P28Q
Диаметр: 28 см
Высота: 4,5 см

Форма SCS-P4127
Размер: 41x27 см
Высота: 3,0 см

Японские ножи

Ножи из дамаска

Ножи и клинки из дамаска — настоящая легенда. В старом советском фильме, демонстрируя прочность и остроту клинка, герой разрубал им пополам стальной наган. Сегодня технология изготовления ножей из дамаска практически утеряна. Лишь несколько компаний создают оружие и кухонные инструменты с применением дамаска. В их числе и японская фирма SUPRA, запустившая в производство коллекции дамасских ножей.

Ручная работа великих японских мастеров, достигших вершин мастерства, позволит вам насладиться красотой и удобством ножей из дамаска. «Сердцевина» ножей выполнена из стали элитной марки VG-10 (V-Gold №10), легированной кобальтом и молибденом. Она обладает прекрасными режущими свойствами. А обкладки из дамаска SUS 430 и SUS 431 придают упругость и предостерегают «сердцевину» от ломкости. Эти ножи проковывают особым способом, в результате чего клинки обладают эстетичным узором на поверхности, который служит, своего рода, знаком качества.

Преимущества японских ножей SUPRA из дамаска:

- повышенная острота лезвия, ручная японская заточка
- высокая твёрдость лезвия
- сбалансированность лезвия и рукояти
- прочность и износостойкость
- сохранение режущих свойств при заточке до остроты бритвы (кромка не крошится и не ломается)
- коррозионностойкость

Ножи из нержавеющей стали

Нельзя представить современную кухню и профессионального повара без практичного и острого ножа. Supra представляет ножи изготовленные по японской технологии из японской нержавеющей стали X50CrMoV15.

Твердость по шкале Роквелла 55-57HRC

Японская нержавеющая сталь, по составу X50CrMoV15, обладает повышенной твёрдостью, уникальной прочностью, упругостью и стойкостью к коррозии.

X50 — уникальная легированная сталь с содержанием 0.55% углерода, обеспечивает необходимую твёрдость и достаточную прочность лезвия ножа.

Cr — содержание хрома, придаёт оптимальную устойчивость к коррозии.

Mo — молибден повышает жаропрочность и коррозионную стойкость стали.

V — ванадий улучшает прочность и износостойкость стали, обеспечивает остроту лезвия.

Преимущества японских ножей SUPRA из нержавеющей стали:

- повышенная острота лезвия
- высокая твёрдость лезвия
- сбалансированность лезвия и рукояти
- прочность и износостойкость
- коррозионностойкость
- высокая прочность рукояти (ABS пластик), стойкость к механическим воздействиям, водоотталкивающий эффект

Керамические ножи

Нож — главный инструмент на кухне, с этим вряд ли кто поспорит. Керамические ножи SUPRA очень прочные. Их лезвия выполнены из диоксида циркония, который по шкале твердости Мооса уступают только алмазам. Сравните: твердость алмаза оценивается в 10 единиц, циркония — 8,5, а привычной стали — только 6,5.
Керамические ножи SUPRA не требуют заточки. Повышенная прочность позволяет лезвиям сохранять свою остроту на протяжении всего срока эксплуатации, который может длиться не один год.
Керамические ножи SUPRA очень легкие (кристаллическая структура циркониевой керамики делает лезвие необычайно легким).

Ножи и ножницы из молибден-ванадиевой стали с титановым покрытием

SUPRA обладает эксклюзивом на поставки в Россию уникальных ножей, изготовленных по новейшей японской технологии из молибден-ванадиевой стали с титановым покрытием.
Титановые ножи не знают себе аналогов по прочности и легкости. Уникальный японский метод турбозатачивания лезвия в три этапа позволяет в течение пяти лет сохранить остроту без заточки при правильном использовании ножа или ножниц коллекции KAGAMI.
Благодаря высоким гипоаллергенным и антибактериальным свойствам титана, широко используемого в медицине при изготовлении хирургических инструментов, зубных протезов, искусственных суставов и других предметов, которые постоянно находятся в контакте с организмом человека и не причиняют ему вреда, ножи и ножницы Supra с титановым покрытием гарантируют вам здоровье и долголетие

Преимущества японских ножей и ножниц SUPRA с титановым покрытием:

- прочность и лёгкость, предотвращает усталость руки при приготовлении
- острее обычного ножа (ножниц) в 35 раз
- не требуют заточки до 5 лет, при правильном обращении
- гипоаллергенные
- антибактериальные
- не подвержены окислению
- коррозионностойкие

Аксессуары

Вершиной технологий и мастерства изготовителей являются и удобные, эргономичные рукоятки ножей.
Материал рукояти Micarta обладает повышенной прочностью и долговечностью. Такая рукоять не впитывает запахи, выдерживает сильные перепады температур, вынослива к механическому воздействию, исключает выскальзывание острого ножа из рук. Удобна и надёжна. (серии TAKASHI, CHIYO).
Материал рукояти Carbon Fibre изготовлен на основе сверхпрочного и лёгкого углеволокна. Не впитывает запахи, предотвращает выскальзывание ножа даже при влажной поверхности. (серия YANAGIBA).
Материал рукояти — берёза. Чистый, природный материал. Японское качество с русской эстетикой. (серия KOUGOU).
Материал рукояти ABS-пластик с покрытием Soft touch, мягкий и безопасный. Обладает водоотталкивающим эффектом. Исключено выскальзывание ножа при приготовлении пищи. (серия HASAKI, KYODO).
Материал рукояти ABS-пластик (серии HIDEAKI, SUGOI SEI, KAGAMI).

Стильная подарочная упаковка

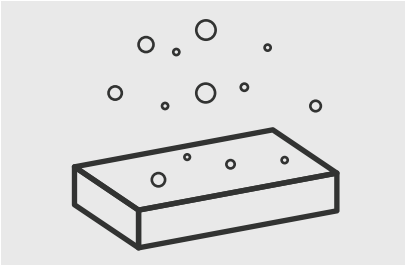
Яркая и оригинальная упаковка любой серии ножей, удивит даже самого требовательного покупателя.

Логотип SUPRA

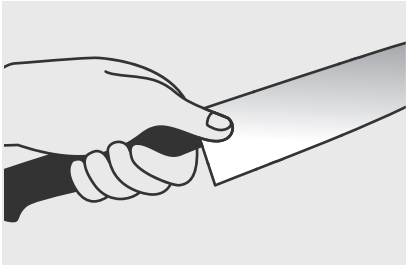
Каждая серия ножей имеет своё уникальное японское название не имеющее аналогов и напрямую отражающее форму и качество ножа. Логотипы нанесены на каждом лезвии с указанием состава материала. Безопасны для здоровья.

Как затачивать нож

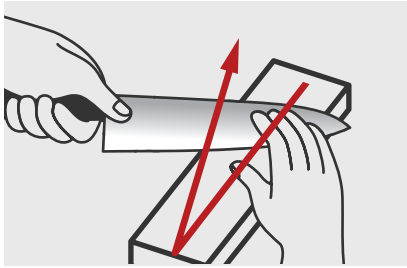
При неправильном обращении ваш нож может потерять первоначальную остроту. Если это случилось, выполните наши несложные рекомендации по заточке ножей.



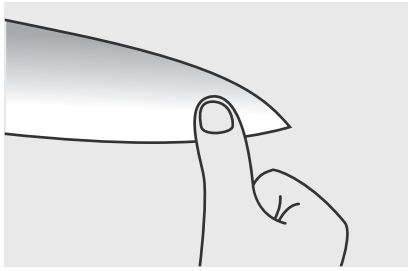
Как следует смочите точильный камень. Дождитесь, пока из него перестанут выходить пузырьки воздуха.



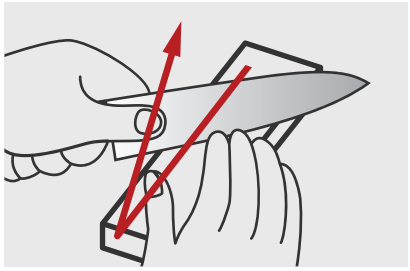
Сожмите рукоятку ножа и прижмите лезвие к камню большим пальцем, для более уверенного и быстрого перемещения ножа.



Заточку следует начинать с острия ножа. Убедитесь, что во время заточки лезвие «смотрит» на вас «лицом». Очень важно держать правильный угол положения ножа по отношению к точильному камню — около 60 градусов.

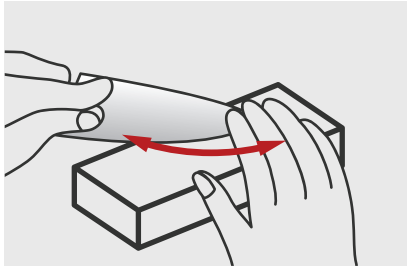


Сделайте несколько движений и осторожно проверьте пальцем остроту лезвия. Убедившись в остроте, переходите к заточке следующей части лезвия.

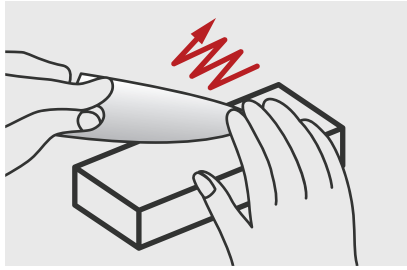


Приступайте к заточке средней части. Убедившись в его остроте, переходите к следующей части.

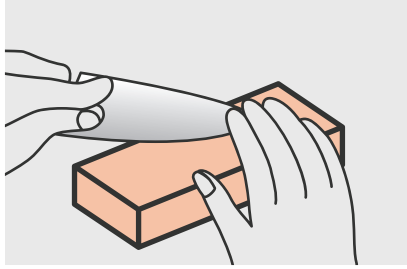
Теперь заточите часть лезвия, расположенную ближе всего к рукояти. Здесь есть нюанс: эту часть следует затачивать под тупым углом.



Затем можно заточить спинку ножа. При этом лезвие следует направлять «лицом» от себя. Не затачивайте спинку слишком сильно. Ей требуется лишь легкое выравнивание.



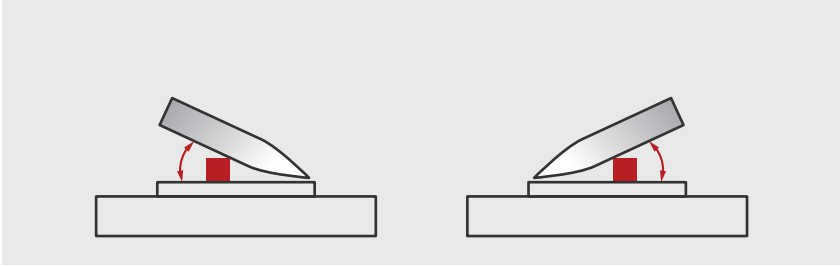
Заточу спинки можно считать оконченной, когда на ощупь она покажется вам ровной.



При необходимости, для тонкой заточки, воспользуйтесь доводкой с помощью точильного камня с мелким зерном.

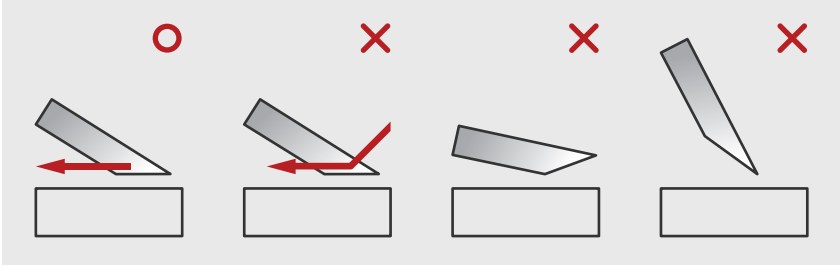
Двусторонняя кромка

Лицевую сторону лезвия затачивайте под углом около 45 градусов. Тыльную часть лезвия затачивайте под более острым углом.



Односторонняя кромка

Подберите угол заточки таким образом, чтобы лезвие и точильный камень соприкасались.



Серия **Kuogou**

Твердость

Ножи из дамаска известны своей твёрдостью и остротой. Секрет их изготовления передается японскими мастерами из поколения в поколение. Известно, что такие ножи проковывают особым способом, в результате чего клинки обладают не только повышенной прочностью, но и выделяются эстетичным узором на поверхности, который служит, своего рода, знаком качества. Технически совершенные, эстетически безупречные, прочные и долговечные ножи SUPRA из дамаска – отличный подарок японцев российским кулинарам.

SK-DK18C
Длина лезвия 180 мм

Нож кухонный японский CHEF 7”

SK-DK17St
Длина лезвия 170 мм

Нож кухонный универсальный SANTOKU 6.5”

SK-DK13P
Длина лезвия 135 мм

Нож кухонный универсальный PARING 5”

Японские материалы

Сталь VG-10 (V-Gold №10), легированная кобальтом и молибденом и составляющая средний слой ножа, обладает прекрасными режущими свойствами. Обкладки из дамаска SUS 430 и SUS 431 придают упругость и предостерегают «сердцевину» от ломкости

柳刃

Серия **Yanagiba**

Клинок

Ручная работа великих японских мастеров, достигших вершин мастерства, позволит вам насладиться красотой и удобством ножей из дамаска. «Сердцевина» ножей выполнена из стали элитной марки VG-10 (V-Gold №10), легированной кобальтом и молибденом. Она обладает прекрасными режущими свойствами. Уникальность коллекции YANAGIBA — в односторонней заточке лезвия. В Японии такие ножи особо ценны, так как идеально подходят для приготовления суши, сашими и тонкой нарезки рыбы и мяса.

SK-DY27
Длина лезвия 266 мм

Нож кухонный японский YANAGIBA 10.5”

SK-DY24
Длина лезвия 240 мм

Нож кухонный японский YANAGIBA 9.5”

SK-DY21
Длина лезвия 210 мм

Нож кухонный японский YANAGIBA 8.3”

Рукоять на основе углеволокна

В коллекции ножей YANAGIBA для рукояти используется Carbon Fibre — материал на основе сверхпрочного и при этом очень легкого углеволокна.

Серия **Takashi**

Известный

Ножи из дамасской стали серии TAKASHI — эталон качества. Они выполнены из отличного японского сырья на современном производстве в японской «Мекке», городе Seki, где сосредоточены лучшие фабрики по изготовлению ножей и сопутствующих им аксессуаров.

Вершиной технологий и мастерства изготовителей являются удобные, эргономичные рукоятки новых ножей. Рукоятки ножей Takashi выполнены из самого уникального материала «Микарта». Его слоистая структура необычайно прочна и долговечна. Такая рукоять выдерживает сильные перепады температур, вынослива к механическому воздействию и исключает выскальзывание острого ножа из рук.

SK-DT20Cr
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный для нарезания мяса CARVING 8”

SK-DT20C
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный японский CHEF 8”

SK-DT17St
Длина лезвия 165 мм

Нож кухонный универсальный SANTOKU 6.5”

SK-DT13U
Длина лезвия 127 мм

Нож кухонный универсальный UTILITY 5”

SK-DT09P
Длина лезвия 89 мм

Нож кухонный универсальный PARING 3.5”

Серия **Chiyo**

Вечность

Японские ножи из дамаска воплощают в себе традиционные секреты ручной работы и современные материалы и технологии. Ножи из дамаска коллекции CHIYO отличаются повышенной остротой и высокой твердостью лезвия, отличной сбалансированностью лезвия и рукояти, прочностью и износостойкостью. Особое внимание уделяется рукояти, которая изготовлена из высококачественного материала «Микарта» — выносливого, долговечного и нескользящего в руке. В коллекцию CHIYO входит подставка для ножей из ценных пород дерева, прекрасно сочетающаяся с рукоятками ножей.

SK-DC20C
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный японский CHEF 8”

SK-DC18S
Длина лезвия 178 мм

Нож кухонный для резки ломтиками SLICER 7”

SK-DC17St
Длина лезвия 168 мм

Нож кухонный универсальный SANTOKU 6.6”

SK-DC13St
Длина лезвия 127 мм

Нож кухонный универсальный SANTOKU 5”

SK-DC09P
Длина лезвия 89 мм

Нож кухонный универсальный PARING 3.5”

英輝

Серия **Hideaki**

Блистательный

Японские кухонные ножи коллекции HIDEAKI изготовлены по японской технологии из прочнейшей нержавеющей стали X50CrMoV15, обладающей впечатляющими показателями твердости по шкале Роквелла — 55-57HRC.
Лезвия этих ножей сочетают в себе твердость легированной стали, жаропрочность молибдена, износостойкость ванадия и коррозийное сопротивление хрома. Все вместе позволяет ножам HIDEAKI претендовать на звание самых прочных, острых и долговечных ножей из нержавеющей стали. Ручки этих ножей выполнены из твердого, но не скользкого ABS-пластика с эффектом мрамора. Коллекция HIDEAKI дополнена стильной металлической подставкой

SK-SH20C
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный японский CHEF 8”

SK-SH20Br
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный для хлеба BREAD 8”

SK-SH15B
Длина лезвия 152 мм

Нож кухонный филейный BONING 6”

SK-SH13U
Длина лезвия 127 мм

Нож кухонный универсальный UTILITY 5”

SK-SH09P
Длина лезвия 89 мм

Нож кухонный универсальный PARING 3.5”

Серия **Sugoi sei**

Прекрасный

Ножи из японской стали и режут отлично, и выглядят прекрасно. Возможно, именно поэтому, очередная коллекция ножей SUPRA получила звучное имя SUGOI SEI, что в переводе с японского означает «Прекрасный». В серию вошли три ножа из нержавеющей легированной стали марки X50CrMoV15, известной своей твёрдостью, уникальной прочностью, упругостью и стойкостью к коррозии. Эксперты рекомендуют использовать такие ножи для резки мяса, рыбы, овощей. Повышенная острота лезвия делает их универсальными в применении на кухне.

SK-SS20C
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный японский CHEF 8”

SK-SS20Cr
Длина лезвия 203 мм

Нож кухонный для нарезания мяса CARVING 8”

SK-SS13U
Длина лезвия 127 мм

Нож кухонный универсальный UTILITY 5”

Рукоять из ABS пластика.

Это термопластичный материал. Эластичный и ударопрочный. Такие рукояти легко чистятся, и не удерживают запахи. Удобно держатся в ладони, плотно укладываются в руку, исключая тем самым усталость кисти, и не выскальзывают при намокании.

鏡

Серия **Kagami**

Зеркало

Обратите внимание на серию японских кухонных ножей и ножниц KAGAMI, изготовленных по новейшей японской технологии из молибден-ванадиевой стали с черным титановым покрытием. По прочности, лёгкости и безопасности, у титановых ножей и ножниц, нет конкурентов. Руки поваров, использующих титановые ножи, не знают усталости.

Мало кто поспорит с такими ножами и ножницами по остроте лезвия. Уникальный японский метод турбозатачивания лезвия в три этапа позволяет в течение пяти лет сохранить остроту без заточки при правильном использовании ножа или ножниц коллекции KAGAMI.

Благодаря высоким гипоаллергенным и антибактериальным свойствам титана, широко используемого в медицине при изготовлении хирургических инструментов, зубных протезов, искусственных суставов и других предметов, которые постоянно находятся в контакте с организмом человека и не причиняют ему вреда, ножи и ножницы Supra с титановым покрытием гарантируют вам здоровье и долголетие.

SK-TK20G
Длина лезвия 205 мм

Нож кухонный японский с титановым покрытием GYUTOH 8”

SK-TK17St
Длина лезвия 168 мм

Нож кухонный японский ститановым покрытием SANTOKU 6,6”

SK-TK17V
Длина лезвия 168 мм

Нож-топорик кухонный для овощей с титановым покрытием NAGIRI 6,6”

SS-TK08
Общая длина 225 мм

Ножницы кухонные универсальные с титановым покрытием 5 в 1

Преимущества титановых ножей и ножниц:

- острее обычного ножа (ножниц) в 35 раз
- не требуют заточки до 5 лет, при правильном обращении
- не подвержены окислению, коррозионностойкие
- не оставляют послевкусия, не вступают в химическую реакцию с продуктами, не придают продуктам металлический привкус/запах

Ножницы 5 в 1:

- разрезание/нарезание – прямое назначение
- открывание консервных банок
- открывание/откручивание пластиковых крышек, раскалывание орехов
- открывание жестяных (пивных) крышек
- удаление рыбьей чешуи

Безвинтовое соединение частей. Ножницы легко чистить. Следует разделить их на две части, промыть водой с моющим средством, вытереть мягкой тканью и соединить лезвия

Серия **Kyodo**

Прочность

Керамические ножи KYODO очень прочные. Их лезвия выполнены из диоксида циркония, который по шкале твердости Мооса уступают только алмазам. Сравните: твердость алмаза оценивается в 10 единиц, циркония – 8,5, а привычной стали – только 6,5. Керамические ножи не требуют заточки. Повышенная прочность позволяет лезвиям сохранять свою остроту на протяжении всего срока эксплуатации, который может длиться много лет. В коллекцию KYODO вошли по четыре ножа с ручками из ABS с силиконом красного цвета и длиной лезвия от 127 до 177 мм и универсальные наборы из 4 предметов, включая подставку из пластика.

SK-K15C
Длина лезвия 152 мм
Нож кухонный CHEF 6”

SK-K15Sl
Длина лезвия 152 мм
Нож кухонный SLISER 6”

SK-K12St
Длина лезвия 127 мм
Нож кухонный SANTOKU 5”

SK-K12U
Длина лезвия 127 мм
Нож кухонный UTILITY 5”

SK-K10P
Длина лезвия 101 мм
Нож кухонный PAPER 4”

Серия **Hasaki**

Остриё

Керамические ножи коллекции HASAKI не требуют заточки. Кроме того, кристаллическая структура циркониевой керамики делает лезвие необычайно легким. Наконец, керамические ножи HASAKI – экологически чистые ножи, выполненные из отличного сырья. В коллекцию HASAKI вошли по четыре ножа с ручками из ABS с силиконом черного цвета и длиной лезвия от 127 до 177 мм и универсальные наборы из 4 предметов, включая подставку из пластика.

SK-H18C
Длина лезвия 177 мм
Нож кухонный CHEF 7”

SK-H15C
Длина лезвия 152 мм
Нож кухонный CHEF 6”

SK-H12St
Длина лезвия 127 мм
Нож кухонный SANTOKU 5”

SK-H12U
Длина лезвия 127 мм
Нож кухонный UTILITY 5”

SK-H10P
Длина лезвия 101мм
Нож кухонный PARER 4”

Качество SUPRA

Испытательная лаборатория «АНАЛЭКТ» ФГУН Институт токсикологии ФМБА России

ПРОТОКОЛ

лабораторных исследований

от 12.04.2011 № Б-04/12-1

Изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами и средами, не должны отдавать в контактирующие с ними модельные растворы вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих допустимые количества миграции (ДКМ), а также соединения, способные вызвать канцерогенный, мутагенный и другие отдаленные эффекты.

Определение уровня миграции химических веществ проводили на модельных средах (вода дистиллированная, слабые растворы кислоты), имитирующих свойства предполагаемого ассортимента пищевых продуктов, при температурно-временных режимах, воспроизводящих реальные условия эксплуатации изделий.

Исследование образцов проводилось методом атомно-абсорбционной спектроскопии с электротермической атомизацией. В кастрюлю заливали 1 л дистиллированной воды, кипятили в течение часа и после охлаждения выдерживали 24 часа.

Контролируемые показатели	ДКМ мг/л	Найденные значения мг/л	
		Образец № 1	Образец № 2
никель	0.100	0.012	0.004
молибден	0.250	0.002	0.001
хром	0.100	0.008	0.003
железо	0.300	0.015	0.072
марганец	0.100	0.010	0.020
алюминий	0.500	не обнаружен	0.120
свинец	0.0300	не обнаружен	не обнаружен
кобальт	0.01	не обнаружен	не обнаружен
медь	0.100	<0.001	<0.001
ртуть	0.0005	не обнаружен	не обнаружен
кадмий	0.001	не обнаружен	не обнаружен
цинк	0.500	< 0.02	< 0.02

Сковорода с антипригарным покрытием исследовалась методами газожидкостной хроматографии (ГЖХ) и хроматомасс - спектрометрии (ГЖХ/МС). Применение этих методов позволяет идентифицировать широкий спектр веществ органической природы. Сковороду заливали 1 литром дистиллированной воды и кипятили на медленном огне в течение 1 часа. Площадь внутренней контактирующей поверхности 700 см2 .После охлаждения объем раствора доводили до 1 литра и экстрагировали хлористым метиленом 2х20 мл. Объединенные экстракты сушили безводным сульфатом натрия и концентрировали до объема 1 мл.

Анализ проводился на хроматомасс-спектрометре фирмы Шимадзу GCMS-QP2010 Plus с капиллярной колонкой equity-5 в режиме программирования температуры.

Нормируемые в ГН 2.3.3.972-00 органические соединения, которые могут выделяться из посуды с антипригарным покрытием: спирты (метиловый, пропиловый, изопропиловый, бутиловый, изобутиловый), кислоты – обнаружены не были. Кроме того, перфторнонановая кислота, которая, по последним литературным данным, может выделяться из таких покрытий в продукты питания, не обнаружена. Содержание фторопона в смывах образца (ДКМ 0.500 мг/л) составило – менее 0.15 мг/л.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

В результате проведенных испытаний показано, что из продукции фирмы SUPRA при моделировании условий реальной эксплуатации не происходит миграции вредных и опасных для здоровья человека веществ. Вытяжки из продукции при биотестировании оказались нетоксичными для теплокровных лабораторных животных, гидробионтов и культур клеток.

ПРЕДСТАВЛЕННАЯ НА ИСПЫТАНИЯ ПРОДУКЦИЯ ФИРМЫ SUPRA ЯВЛЯЕТСЯ БЕЗОПАСНОЙ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА.

Испытательная лаборатория АНАЛЭКТ ФГУН Институт токсикологии ФМБА

«Утверждаю»
Руководитель ИЛ
«АНАЛЭКТ»

Ведущий научный сотрудник, к.м.н.

С.Е. Колбасов

Ю.А. Игнатьев

гастрономъ.ru

Рекомендует

Лауреат Премии Премия Здоровое Питание 2012

БЕЗОПАСНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

МАРКА №1 В РОССИИ

НЕ СОДЕРЖИТ Pb СВИНЦА

НЕ СОДЕРЖИТ Co КОБАЛЬТА

НЕ СОДЕРЖИТ Hg РТУТИ

НЕ СОДЕРЖИТ Cd КАДМИЯ

НЕ СОДЕРЖИТ PFOA

Полезные советы для посуды из нержавеющей стали и алюминия

- Перед началом пользования посудой внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.
- Перед первым применением посуды тщательно ее вымойте и дважды прокипятите в ней воду, промойте проточной водой и вытрите насухо.
- Мойте посуду и крышки с применением обычных моющих средств. Не используйте для мытья абразивные средства, металлические мочалки, жесткие и острые предметы.
- Не применяйте для мытья посуды содержащие кислоту или хлорированные моющие средства.
- Правильно выбирайте размер конфорки, при использовании керамической или электрической плиты диаметр должен быть равным или меньше диаметра дна посуды.
- Посуда с силиконовыми, бакелитовыми, пластиковыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке.
- Не рекомендуется использовать посуду с медным покрытием на газовой плите. В случаях использования газовой плиты важно, чтобы пламя не доходило до стенок посуды, во избежание потемнения покрытия.
- При длительном интенсивном нагреве ручки посуды и крышек могут нагреваться.
- Поэтому пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.
- Никогда не нагревайте пустую посуду.
- Используйте только рекомендованные источники тепла.
- Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды.
- Воду повышенной жесткости используйте после фильтрации. Это предотвратит появление известкового налета и разводов на стенках посуды.
- Пятна и разводы никак не влияют на гигиеничность посуды и не снижают ее функциональность.
- При мытье в посудомоечной машине используйте качественные моющие средства, специально предназначенные для этого.
- После мытья посуды в посудомоечной машине сразу же выньте ее, чтобы избежать образования пятен под воздействием влаги.

Полезные советы для ножей из дамасской и нержавеющей стали, ножей/ножниц из молибден-ванадиевой стали с титановым покрытием

- Перед первым применением вымойте нож в теплой воде с использованием жидкого неабразивного средства.
- Не рекомендуется нарезать продукты на стеклянных, мраморных, каменных досках. Применяйте доски только из дерева, пластика и силикона.
- Не рекомендуется сгибать нож и использовать для скобления, царапания, открывания бутылок или консервов.
- Не рекомендуется резать ножом замороженные продукты и кости.
- Применяйте ножи по назначению в зависимости от вида.
- Используйте многофункциональные ножницы с титановым покрытием для нарезания пиццы, зелени, разделывания рыбы и птицы.

- Используйте многофункциональные ножницы с титановым покрытием для открывания консервных банок, пластиковых и жестяных крышек, раскалывания орехов, вскрытия полимерных и картонных упаковок.
- После использования ножи необходимо вымыть и вытереть насухо мягкой тканью.
- Рекомендуется хранить нож отдельно от остальной посуды, это предотвратит лезвие и режущую кромку от возможных повреждений.
- Бережно обращайтесь с ножом, не бросайте, так как возможно образование сколов.
- Рекомендуется хранить ножи в специальной подставке.
- Не рекомендуется мыть нож в посудомоечной машине
- При появлении пятен на лезвии используйте для очистки только мягкие, не содержащие хлор или абразивы, средства.
- Не разрешается использовать щётки, мочалки и ткани с жесткой и металлической поверхностью.
- Поддерживайте остроту лезвия, используя специальные приспособления (ножеточки, бруски, керамические камни и др.)
- Производитель оставляет за собой право существования допустимой погрешности в размере лезвия и рукояти.

Полезные советы для керамических ножей

- Перед первым применением вымойте нож в теплой воде с использованием жидкого неабразивного средства.
- Не используйте нож на стеклянной, мраморной, каменной разделочной доске. Применяйте доски только из дерева, пластика, силикона.
- Керамическое лезвие очень хрупкое.
- Не используйте нож при нарезки замороженных, твёрдых продуктов, продуктов с костями, в том числе рыбных. Строго запрещается рубить продукты ножом.
- Бережно обращайтесь с ножом, не кидайте, так как возможно образование сколов. При резком падении/ударе вероятен раскол ножа.
- Храните ножи в подставке для ножей. Избегайте соприкосновения ножа с металлом.
- Не рекомендуется мыть нож в посудомоечной машине.
- При появлении пятен на лезвии белого цвета, которые не исчезают при мытье, протрите лезвие (не рукоять) отбеливающим средством небольшой концентрации.
- Нож идеально подходит для нарезки фруктов, овощей и мяса без костей.
- Для разделки мяса и нарезания замороженных продуктов используйте нож из нержавеющей стали. Так как данные действия требуют мягкости лезвия, то нужен более гибкий материал, чем керамика.
- Для безопасности, кончик ножа всегда должен оставаться тупым.
- Не используйте нож при давлении чеснока и др.продуктов, путем поворачивания лезвия набок, не поворачивайте нож вокруг кончика на доске, не вырезайте кончиком ножа кусочки из твёрдых продуктов, это может привезти к сколам лезвия.
- Выявление микротрещин не означает, что нож затупился. Если острота ножа всё-таки отличается от прежней, с помощью повторной заточки можно восстановить режущую кромку лезвия.
- Затачивайте керамическое лезвие в специализированных центрах по заточке с помощью алмазного круга.
- Не пытайтесь заточить керамическое лезвие в домашних условиях с помощью точильного камня для металлических ножей, это приведет к сколам и разрушению лезвия.

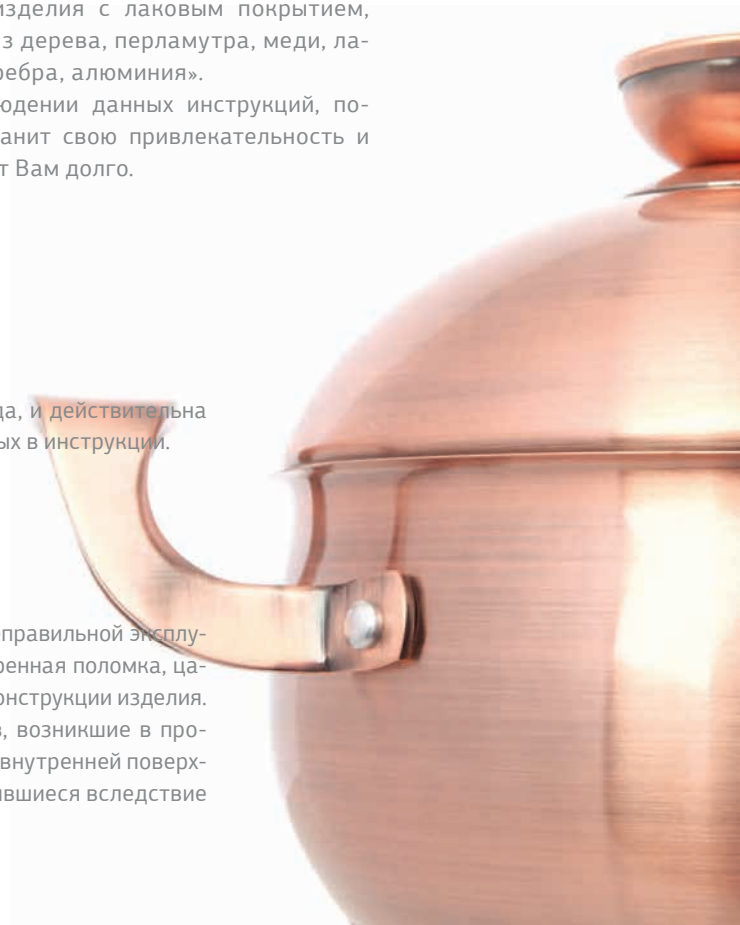
При правильной эксплуатации японские ножи из дамасской и нержавеющей стали, керамические ножи и ножи с титановым покрытием сохранят безупречный внешний вид и отличное качество без заточки долгое время.

Коллекции посуды с внешним цветным/ лаковым нанесением допустимо мыть в посудомоечной машине с ОГРАНИЧЕНИЯМИ.

- Для сохранения внешнего вида посуды на протяжении всего срока службы при чистке посуды следует соблюдать несложные правила:
- Не применять механические средства, вроде металлических или других щёток с жесткой щетиной.
- Не использовать абразивные порошки и подобные моющие средства.
- Применять нейтральные или близкие к ним моющие средства.
- Использовать при мытье в посудомоечной машине экономичные и «деликатные» программы. В этих режимах посуда моется при температуре 45-60 градусов, что сохраняет внешний вид посуды и экономит электроэнергию. Температурный режим мойки должен соответствовать типу посуды.
- Примечание. Направление и сила используемых в посудомоечной машине потоков воды вполне достаточна, чтобы посуда хорошо промылась даже без использования химического моющего средства. Если на вымытой посуде остались остатки еды, значит, скорее всего, Вы неправильно разместили предметы в машине или неверно её настроили.
- Предметы в посудомоечной машине не должны касаться друг друга.
- Для правильной настройки посудомоечной машины узнайте, какой уровень жесткости в Вашем регионе и в настройках машины установите такой показатель.
- Не уместна передозировка моющих средств. Слишком много моющего средства не сделают вашу посуду очень чистой. Слишком большое использование бытовой химии ухудшает качество воды, и как следствие значительно портит внешний вид посуды. Кроме того, повышенные дозы химических реагентов, попадая в водные стоки способствуют загрязнению окружающей среды.
- Следует иметь в виду, что обычно «Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине изделия с лаковым покрытием, изделия из дерева, перламутра, меди, латуни и серебра, алюминия».
- При соблюдении данных инструкций, посуда сохранит свою привлекательность и прослужит Вам долго.

Гарантия

- Предоставляется на материалы, из которых изготовлена посуда, и действительна только при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции.
- Срок гарантии на материалы составляет:
- на бакелитовые и силиконовые аксессуары — 3 года,
- на посуду из стали — 25 лет,
- на посуду из алюминия — 2 года,
- на посуду из жаропрочного термостойкого стекла — 10 лет
- Не распространяется на повреждения, возникшие в процессе неправильной эксплуатации: перегрев, нагрев без воды, падение изделия, преднамеренная поломка, царапины и сколы, неавторизированный ремонт или изменения в конструкции изделия.
- Не распространяется на естественные изменения материалов, возникшие в процессе использования: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (потертости, царапины и т.д.), пятна, точки извести, появившиеся вследствие использования жесткой воды, и др.



www. supraposuda.ru || www.supra.ru

Горячая линия:
8 800 100 333 1 (бесплатный звонок из любого региона России).

Дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления потребителя