

ЛИТАЯ ПОСУДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Горница®

2024

Сковороды

Сотейники

Жаровни

Ковши

Блинницы

Кастрюли

Казаны

Противни



горница.онлайн



Горница®

ООО «Горница» - это предприятие полного цикла по изготовлению литой алюминиевой посуды с антипригарным покрытием.

«Горница» - это успешно развивающееся предприятие, которое не стоит на месте и постоянно нацелено на новые промышленные эксперименты, в результате которых подтверждается профессионализм грамотной команды специалистов во главе с руководителем компании. Можно с уверенностью сказать: «Торговой марке «Горница» доверяют безоговорочно!». Поэтому продукция предприятия имеет большой охват потребителей не только на территории России, но и в Беларуси, Узбекистане и Казахстане. Быстрое признание у потребителей и торговых партнеров – залог успешного, стабильного и плодотворного роста компании «Горница».

Предприятие ООО «Горница» ежегодно участвует в международных выставках и является сильным конкурентом мировым брендам. Главные преимущества компании: гибкая ценовая политика, отличное качество изделий, стратегически верное руководство компании.

Основные этапы производства:

ПЛАВКА МЕТАЛЛА

Используемый для изготовления антипригарной алюминиевой посуды металл, попадает в сплав с добавлением меди, магния, кремния и марганца. При правильном сочетании и термической обработке этих химических элементов они ложатся в основу пищевого сплава и в дальнейшем посуды с повышенными характеристиками прочности. При этом металл не теряет своих преимущественных физических свойств: легкости и высокой теплопроводности. В производстве применяется алюминиевый сплав для пищевой промышленности АК12ПЧ, который гарантированно не может нанести вред здоровью. Металл плавится около 12-ти часов в печи отражательного типа и за это время проходит до 4-х спектральных анализов на соответствие требований



ЛИТЬЕ

Готовый алюминий в чушках (слитках специальной формы) передается в литейный цех, загружается в тигельную печь, где металл плавится до жидкого состояния.

Далее он заливается в пресс-форму, пресс опускается на 10-15 секунд под давлением 150-200 тонн. После прессировки оператор извлекает заготовку.

Сама технология производства позволяет спрогнозировать, какими наилучшими характеристиками будет обладать будущая посуда, что в свою очередь обеспечит долгий срок ее службы, что позволяет нам давать гарантию 5 лет на корпус изделия.



ТОКАРНАЯ И СЛЕСАРНАЯ ОБРАБОТКА



Отлитая заготовка из литейного цеха отправляется на токарную обработку борта и дна, после чего приобретает идеально ровную форму.

Проточка дна – этап токарной обработки, в результате которого дно получается идеально ровным и в разы повышается степень теплопроводности изделий. В итоге посуда с проточенным дном быстрее нагревается и дольше сохраняет тепло.

Слесарная обработка – на данном этапе осуществляется ручная обработка изделий, в том числе и обработка труднодоступных мест, а также подготовка к креплению фурнитуры.

ПЕСКОСТРУЙНАЯ ОБРАБОТКА

На этом этапе на заготовке создается шероховатый слой для последующего лучшего сцепления антипригарного покрытия с алюминием. Под обработанной поверхностью образуется уплотненный слой, который защищает посуду от коррозии и увеличивает долговечность изделия.



МАЛЯРНАЯ ОБРАБОТКА

Малярная обработка – тот самый, важный, процесс придания антипригарных свойств посуде. Сначала на изделие накладывается грунтовочный слой, усиленный минеральными компонентами. По нему проходит слой с повышенными антипригарными свойствами. В завершение наносится декоративный антипригарный слой.



ЗАВЕРШАЮЩИЕ ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА



После нанесения покрытия посуда проходит печь, охлаждение и попадает на упаковочный участок.

В соответствии с артикулом, изделие укомплектовывают крышкой, ручкой, приклеивают информационный стикер и упаковывают в соответствующую картонную коробку.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

На каждой стадии производственного процесса осуществляется строгий контроль качества изделий специалистами отдела технического контроля. Они проверяют все - химические характеристики сплава, вес заготовки, равномерность нанесения покрытия, технологическое соответствие цветового вкрапления. Лаборатория обязательно тестирует готовую продукцию на качество антипригарных свойств, антикоррозийных свойств и, конечно, на истирание покрытия.



Каждый этап производства является неотъемлемым звеном в единой цепи производственного процесса.

Выбирая ТМ «Горница», Вы выбираете качество, комфорт и надежность!

Горница®

Износостойкое антипригарное покрытие, комфортная и практичная форма, оригинальный цвет - за каждым этапом производства изделий стоит тепло наших рук и забота о высоком результате. Мы изготовили для Вас качественную посуду и гарантируем, что она долго будет радовать Вас и Ваших близких.



Официальный сайт:
горница.онлайн



СЕРИЯ Energy INDUCTION

Новая линейка сковород серии ENERGY Induction – это свежий взгляд на классическую кухонную утварь. Необычные сочетания оттенков цветов, стильная форма, удобная конструкция изделий позволяют оценить посуду, как энергичного помощника на пути создания кулинарных изысков с экономией времени и сил.

НОВИНКА

Сковорода ENERGY Agate Induction

Несъемная ручка,
без крышки.

Ø200 мм Ис8201А
Ø240 мм Ис8241А
Ø260 мм Ис8261А
Ø280 мм Ис8281А

Сковорода ENERGY Gold Induction

Несъемная ручка,
без крышки.

Ø200 мм Ис8201G
Ø240 мм Ис8241G
Ø260 мм Ис8261G
Ø280 мм Ис8281G

Сковорода ENERGY Bronze Induction

Несъемная ручка,
без крышки.

Ø 200 мм Ис8201В
Ø 240 мм Ис8241В
Ø 260 мм Ис8261В
Ø 280 мм Ис8281В



Облегченные сковороды с высокими бортами предназначены для использования на всех видах плит, включая индукционные. Изделия оснащены эргономичными ручками.

Прочный алюминиевый корпус обеспечивает равномерный нагрев всей поверхности посуды. Индукционное дно сокращает расход электроэнергии и время пребывания на кухне.

Коллекция представлена в трех цветовых решениях: ENERGY Gold Induction, ENERGY Agate Induction, ENERGY Bronze Induction.



Применяется покрытие с мраморным эффектом COOKMARK™

СЕРИЯ **ГРАНИТ**
INDUCTION

НОВИНКА



Применяется покрытие с мраморным эффектом COOKMARK™

Литая алюминиевая посуда с антипригарным покрытием ТМ «Горница» серии «Гранит Induction» - это качественная оригинальная посуда базовой коллекции «Гранит» с важной особенностью – наличием индукционного дна.

«Мраморная посуда» с характерной стилистикой гранитной крошки подходит для всех видов плит, включая индукционные. Благородное сочетание классического черного цвета с белым крапом – это не только грамотное цветовое решение, само название серии призвано подчеркнуть такие качества посуды, как высокопрочность и долговечность.

**Сковорода универсальная
ГРАНИТ Induction**



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм Ис2051аг
- Ø 220 мм Ис2251аг
- Ø 240 мм Ис2451аг
- Ø 260 мм Ис2651аг

**Сковорода универсальная
ГРАНИТ Induction**



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм Ис2053аг
- Ø 220 мм Ис2253аг
- Ø 240 мм Ис2453аг
- Ø 260 мм Ис2653аг

**Сковорода универсальная
ГРАНИТ Induction**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø 280 мм Ис2851аг

**Сковорода универсальная
ГРАНИТ Induction**



Съемная ручка, без крышки.

Ø 280 мм Ис2853аг

**Сковорода гриль
ГРАНИТ Induction**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø 260 мм Исг261аг

**Сковорода гриль
ГРАНИТ Induction**



Съемная ручка, без крышки.

Ø 260 мм Исг2612аг



Сковорода
ГРАНИТ Induction
Ис2651аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ Induction**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø 280 мм Исг281аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ Induction**



Съемная ручка, без крышки.

Ø 280 мм Исг2812аг

**Жаровня
ГРАНИТ Induction**



Литые ручки, с крышкой.

Ø 240 мм Иж2411аг
Ø 260 мм Иж2611аг
Ø 280 мм Иж2832аг

**Кастрюля
ГРАНИТ Induction**



Литые ручки, с крышкой.

2 литра Ик2233аг
3 литра Ик2433аг
4 литра Ик2633аг
5 литров Ик2732аг

**Сотейник
ГРАНИТ Induction**



Несъемная ручка, с крышкой.

Ø 240 мм Ист2411аг
Ø 260 мм Ист2611аг
Ø 280 мм Ист2811аг

**Сотейник
ГРАНИТ Induction**



Съемная ручка, с крышкой.

Ø 240 мм Ист2413аг
Ø 260 мм Ист2613аг
Ø 280 мм Ист2813аг

**Блинница
ГРАНИТ Induction**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø 220 мм Иб221аг
Ø 240 мм Иб241аг
Ø 260 мм Иб261аг

**Казан
ГРАНИТ Induction**

Литые ручки, с крышкой
4 литра
Икн2832аг



Готовь с «Горницей»

Узбекский плов в казане

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг длиннозёрного риса
1 кг говядины
1 кг моркови
300 мл растительного масла
4 небольшие луковицы
2 небольших сухих острых перчика
чеснок
1 ст. л. сушеного барбариса
1 ст. л. зиры
1 ч. л. семян кориандра
соль



Рис промыть холодной водой, меняя ее несколько раз. Мясо (мы используем говядину) вымыть и нарезать кубиками. Лук порезать тонкими полукольцами, морковь – длинными брусками толщиной 1 см. Чеснок очистить от верхней шелухи. Казан разогреть, влить масло и прокалить его. Положить в казан нарезанный лук и, помешивая, обжарить до темно-золотистого цвета в течение 5-7 мин. Добавить к луку нарезанное мясо. Жарить ингредиенты до коричневой румяной корочки 10–15 минут. Добавить зиру, кориандр, барбарис и посолить по вкусу. Уменьшить огонь до среднего и готовить, пока морковь не станет мягкой, 7–10 мин. Влить в казан кипяток слоем 2 см. Положить острый перец. Уменьшить огонь и тушить 1 час. Выложить рис ровным слоем, увеличить огонь до максимума и влить через шумовку в казан кипяток так, чтобы он покрыл рис слоем 3 см. Как только вся вода впитается, вдавить в рис головки чеснока (до половины). Убавить огонь до среднего и варить до готовности плова под крышкой. Приятного аппетита!

СЕРИЯ КЛАССИК

Серия «Классик» - это коллекция посуды классического глубокого черного цвета. При определенном освещении имеет эффект перелива благодаря глянцевому лаковому покрытию.

Так называемая «черная посуда» составляет базовую коллекцию и подходит для газовых, электрических и стеклокерамических плит. Название серии характеризует внешний вид посуды с традиционной цветовой гаммой и стильным дизайном. Антипригарное покрытие на водной основе не содержит вредных химических веществ, безопасно и экологично. Кроме того, посуда имеет гладкую поверхность, что значительно облегчает процесс мытья. Посуда не деформируется при нагревании. Изделия имеют толстые стенки и дно, что создает равномерное распределение тепла в процессе приготовления блюд.



Толстостенный корпус



Сверхпрочное покрытие



Допустимо использование металлических приборов



Применяется покрытие COOKMARK™



стекло-керамическая плита



электрическая плита



газовая плита



посудомоечная машина



Блинница КЛАССИК

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 220 мм б221а
- Ø 240 мм б241а
- Ø 260 мм б261а



Сковорода традиционная КЛАССИК

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм с241а
- Ø 260 мм с261а
- Ø 280 мм с281а



Сковорода традиционная КЛАССИК

Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм с2411а
- Ø 260 мм с2611а
- Ø 280 мм с2811а



Сковорода традиционная КЛАССИК

Съемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм с2412а
- Ø 260 мм с2612а
- Ø 280 мм с2812а



Сковорода традиционная КЛАССИК

Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм с2413а
- Ø 260 мм с2613а
- Ø 280 мм с2813а



ХИТ ПРОДАЖ

Сковорода универсальная КЛАССИК

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2051а
- Ø 220 мм с2251а
- Ø 240 мм с2451а
- Ø 260 мм с2651а



Применяется покрытие COOKMARK™



стекло-керамическая плита



электрическая плита



газовая плита



посудомоечная машина

Сковорода универсальная КЛАССИК



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2052а
- Ø 220 мм с2252а
- Ø 240 мм с2452а
- Ø 260 мм с2652а

Сковорода универсальная КЛАССИК



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 280 мм с2853а
- Ø 300 мм с3053а

Сковорода универсальная КЛАССИК



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 280 мм с2854а
- Ø 300 мм с3054а

Сковорода универсальная КЛАССИК



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2053а
- Ø 220 мм с2253а
- Ø 240 мм с2453а
- Ø 260 мм с2653а

Сковорода универсальная КЛАССИК



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2054а
- Ø 220 мм с2254а
- Ø 240 мм с2454а
- Ø 260 мм с2654а

Сотейник КЛАССИК



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм ст241а
- Ø 260 мм ст261а
- Ø 280 мм ст281а

Сотейник КЛАССИК



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм ст2411а
- Ø 260 мм ст2611а
- Ø 280 мм ст2811а



Сковорода универсальная КЛАССИК с2851а

Сковорода универсальная КЛАССИК



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 280 мм с2851а
- Ø 300 мм с3051а

Сковорода универсальная КЛАССИК



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 280 мм с2852а
- Ø 300 мм с3052а

ХИТ ПРОДАЖ

Сотейник КЛАССИК

Съемная ручка, без крышки.

Сотейник сочетает функции кастрюли и сковородки, а потому подходит для жарки, тушения, пассировки, варки.

- Ø 240 мм ст2412а
- Ø 260 мм ст2612а
- Ø 280 мм ст2812а

Сотейник КЛАССИК



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм ст2413а
- Ø 260 мм ст2613а
- Ø 280 мм ст2813а

**Сковорода-гриль
КЛАССИК**



Несъемная ручка, без крышки.

260x260 мм сг265а
280x280 мм сг285а

**Сковорода-гриль
КЛАССИК**



Съемная ручка, без крышки.

260x260 мм сг2652а
280x280 мм сг2852а

**Жаровня традиционная
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

Ø240 мм ж241а
Ø260 мм ж261а
Ø280 мм ж2831а

**Жаровня традиционная
КЛАССИК**



Литые ручки, с крышкой.

Ø240 мм ж2411а
Ø260 мм ж2611а
Ø280 мм ж2832а

**Сковорода-гриль
КЛАССИК**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø260 мм сг261а

**Сковорода-гриль
КЛАССИК**



Съемная ручка, без крышки.

Ø260 мм сг2612а

**Жаровня универсальная
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

Ø260 мм ж3026а
Ø280 мм ж3028а
Ø300 мм ж3030а
Ø320 мм ж3032а

**Жаровня универсальная
КЛАССИК**



Литые ручки, с крышкой.

Ø260 мм ж3126а
Ø280 мм ж3128а
Ø300 мм ж3130а
Ø320 мм ж3132а

**Сковорода-гриль
КЛАССИК**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø280 мм сг281а

**Сковорода-гриль
КЛАССИК**



Съемная ручка, без крышки.

Ø280 мм сг2812а

Готовь с «Горницей»

Стейк из мраморной говядины на гриле.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мраморная говядина – 2 кг
Соевый соус – 150 мл
Вода – 150 мл

Чеснок – 2 головки

Корень имбиря – 100 г

Перец чили красный – 1 шт. (по вкусу)

Перец свежемолотый – по вкусу

Нарезаем говядину на стейки толщиной около 3 см. Выкладываем их в ёмкость для маринования. Приправляем его черным молотым перцем. Добавляем чеснок, корень имбиря и перец чили. Добавляем в ёмкость для маринования 150 мл соевого соуса и 150 мл кипяченой воды.

Перемешиваем всё содержимое ёмкости, закрываем крышкой и оставляем говядину мариноваться на ночь.

Извлекаем стейки из маринада. Удаляем с их поверхности все овощи. Просушиваем стейки бумажным полотенцем. Обжариваем говяжьи стейки на гриле (на прямом среднем жаре, часто переворачивая мясо) приблизительно по 15-20 минут.

Приятного аппетита!

На сковороде-гриль можно готовить не только мясо, но и рыбу, грибы и овощи. Жарка блюд проводится с минимальным количеством масла. Это позволяет готовить менее калорийные стейки, придерживаться диетического меню.





Ковш КЛАССИК
Несъемная ручка, без крышки.

1 литр кш161а
1,5 литра кш181а
2 литра кш201а



Ковш КЛАССИК
Несъемная ручка, с крышкой.

1 литр кш1611а
1,5 литра кш1811а
2 литра кш2011а



Ковш КЛАССИК
Съемная ручка, без крышки.

1 литр кш1612а
1,5 литра кш1812а
2 литра кш2012а



Ковш КЛАССИК
Съемная ручка, с крышкой.

1 литр кш1613а
1,5 литра кш1813а
2 литра кш2013а



Кастрюля традиционная
КЛАССИК
к281а

**Кастрюля традиционная
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

5 литров к261а
7 литров к281а
8 литров к301а
10 литров к321а

**Кастрюля традиционная
КЛАССИК**



Литые ручки, с крышкой.

5 литров к263а
7 литров к283а
8 литров к303а
10 литров к323а

**Кастрюля универсальная
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

2 литра к2231а
3 литра к2431а
4 литра к2631а
5 литров к2731а
7 литров к3031а

**Кастрюля универсальная
КЛАССИК**



Литые ручки, с крышкой.

2 литра к2233а
3 литра к2433а
4 литра к2633а
5 литров к2732а
7 литров к3032а

**Казан
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

4 литра кн2831а

**Казан
КЛАССИК**



Литые ручки, с крышкой.

4 литра кн2832а

**Казан
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

6 литров кн4281а
8 литров кн4301а
10 литров кн4321а

**Казан
КЛАССИК**



Литые ручки, с крышкой.

6 литров кн4282а
8 литров кн4302а
10 литров кн4322а

**Противень
КЛАССИК**



Литые ручки, без крышки.

280x280 мм п281а
320x320 мм п321а

СЕРИЯ ГРАНИТ

Серия «Гранит» - это посуда с интересным цветовым решением. Сочетание черного цвета с белым крапом создает стилистику гранитной крошки. В данной коллекции представлены все виды изделий.

Антипригарное покрытие на водной основе не содержит вредных химических веществ, безопасно и экологично. Кроме того, посуда имеет гладкую поверхность, что значительно облегчает процесс мытья. Посуда не деформируется при нагревании. Посуда с цветом черного мрамора имеет толстые стенки и дно, что создает равномерное распределение тепла в процессе приготовления блюд.



Толстостенный корпус



Сверхпрочное покрытие



Допустимо использование металлических приборов



Применяется покрытие COOKMARK™



Сковорода традиционная ГРАНИТ



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм с241аг
- Ø 260 мм с261аг
- Ø 280 мм с281аг

Сковорода традиционная ГРАНИТ



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм с2412аг
- Ø 260 мм с2612аг
- Ø 280 мм с2812аг



Блинница ГРАНИТ



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 220 мм б221аг
- Ø 240 мм б241аг
- Ø 260 мм б261аг

Сковорода традиционная ГРАНИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм с2411аг
- Ø 260 мм с2611аг
- Ø 280 мм с2811аг

Сковорода традиционная ГРАНИТ



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм с2413аг
- Ø 260 мм с2613аг
- Ø 280 мм с2813аг

ХИТ ПРОДАЖ Сковорода универсальная ГРАНИТ

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2051аг
- Ø 220 мм с2251аг
- Ø 240 мм с2451аг
- Ø 260 мм с2651аг

Сковорода универсальная ГРАНИТ



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2053аг
- Ø 220 мм с2253аг
- Ø 240 мм с2453аг
- Ø 260 мм с2653аг

Сковорода универсальная ГРАНИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2052аг
- Ø 220 мм с2252аг
- Ø 240 мм с2452аг
- Ø 260 мм с2652аг

Сковорода универсальная ГРАНИТ



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2054аг
- Ø 220 мм с2254аг
- Ø 240 мм с2454аг
- Ø 260 мм с2654аг

Сковорода универсальная ГРАНИТ



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 280 мм с2851аг
- Ø 300 мм с3051аг

Сковорода универсальная ГРАНИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 280 мм с2852аг
- Ø 300 мм с3052аг

Вы уже заметили, что все сковороды, сковороды-гриль, сотейники и ковши ТМ «Горница» имеют комплектацию с несъемной и съемной ручкой.

Вот основные преимущества съемной ручки:

ПРАКТИЧНО

Сняв ручку, посуду можно использовать не только на плите, но и в духовом шкафу;

КОМПАКТНО

Посуда со снятой ручкой занимает намного меньше места при хранении, посуду без труда можно поставить в угол шкафа или холодильник; Вы сможете поместить практически любую сковороду даже в самую маленькую посудомоечную машину, отстегнув ручку;

Съемная ручка ГРАНИТ



Несъемная ручка ГРАНИТ



**Сковорода универсальная
ГРАНИТ**



Съемная ручка, без крышки.

Ø 280 мм с2853аг
Ø 300 мм с3053аг

**Сковорода универсальная
ГРАНИТ**



Съемная ручка, с крышкой.

Ø 280 мм с2854аг
Ø 300 мм с3054аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø260 мм сг261аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ**



Съемная ручка, без крышки.

Ø260 мм сг2612аг

**Сотейник
ГРАНИТ**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø240 мм ст241аг
Ø260 мм ст261аг
Ø280 мм ст281аг

**Сотейник
ГРАНИТ**



Несъемная ручка, с крышкой.

Ø240 мм ст2411аг
Ø260 мм ст2611аг
Ø280 мм ст2811аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ**



Несъемная ручка, без крышки.

Ø280 мм сг281аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ**



Съемная ручка, без крышки.

Ø280 мм сг2812аг

**Сотейник
ГРАНИТ**



Съемная ручка, без крышки.

Ø240 мм ст2412аг
Ø260 мм ст2612аг
Ø280 мм ст2812аг

**Сотейник
ГРАНИТ**



Съемная ручка, с крышкой.

Ø240 мм ст2413аг
Ø260 мм ст2613аг
Ø280 мм ст2813аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ**



Несъемная ручка, без крышки.

260x260 мм сг265аг
280x280 мм сг285аг

**Сковорода-гриль
ГРАНИТ**



Съемная ручка, без крышки.

260x260 мм сг2652аг
280x280 мм сг2852аг

Жаровня традиционная ГРАНИТ

Преимущества:

возможность готовить рыбу или птицу целиком;

равномерное прогревание блюда при готовке;

томление продуктов, эффект «русской печи»;

минимальное использование масла;

не требуется постоянно помешивать содержимое, контролировать процесс приготовления.

Литые ручки, без крышки.

Ø240 мм ж241аг
Ø260 мм ж261аг
Ø280 мм ж2831аг





Применяется покрытие COOKMARK™



стекло-керамическая плита электрическая плита газовая плита посудомоечная машина

Жаровня универсальная ГРАНИТ



Литые ручки, без крышки.

Ø260 мм ж3026аг
Ø280 мм ж3028аг
Ø300 мм ж3030аг
Ø320 мм ж3032аг

Жаровня традиционная ГРАНИТ



Литые ручки, с крышкой.

Ø240 мм ж2411аг
Ø260 мм ж2611аг
Ø280 мм ж2832аг

Жаровня универсальная ГРАНИТ



Литые ручки, с крышкой.

Ø260 мм ж3126аг
Ø280 мм ж3128аг
Ø300 мм ж3130аг
Ø320 мм ж3132аг

Жаровня универсальная ГРАНИТ ж3028аг

Ковш ГРАНИТ

ХИТ ПРОДАЖ



Съемная ручка, с крышкой.

1 литр кш1613аг
1,5 литра кш1813аг
2 литра кш2013аг



Ковш ГРАНИТ



Несъемная ручка, без крышки.

1 литр кш161аг
1,5 литра кш181аг
2 литра кш201аг

Ковш ГРАНИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

1 литр кш1611аг
1,5 литра кш1811аг
2 литра кш2011аг

Ковш ГРАНИТ



Съемная ручка, без крышки.

1 литр кш1612аг
1,5 литра кш1812аг
2 литра кш2012аг

Кастрюля традиционная ГРАНИТ



Литые ручки, без крышки.

5 литров к261аг
7 литров к281аг
8 литров к301аг
10 литров к321аг

Кастрюля традиционная ГРАНИТ



Литые ручки, с крышкой.

5 литров к263аг
7 литров к283аг
8 литров к303аг
10 литров к323аг

Кастрюля универсальная
ГРАНИТ



Литые ручки, без крышки.

2 литра к2231аг
3 литра к2431аг
4 литра к2631аг
5 литров к2731аг
7 литров к3031аг

Кастрюля универсальная
ГРАНИТ



Литые ручки, с крышкой.

2 литра к2233аг
3 литра к2433аг
4 литра к2633аг
5 литров к2732аг
7 литров к3032аг

**Казан
ГРАНИТ**



Литые ручки, без крышки.

4 литра кн2831аг

**Казан
ГРАНИТ**



Литые ручки, с крышкой.

4 литра кн2832аг

**Казан
ГРАНИТ**



Литые ручки, без крышки.

6 литров кн4281аг
8 литров кн4301аг
10 литров кн4321аг

**Казан
ГРАНИТ**



Литые ручки, с крышкой.

6 литров кн4282аг
8 литров кн4302аг
10 литров кн4322аг

Готовь с «Горницей»

Картофель, запечённый с куриными крылышками в соево-томатном соусе



ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные крылышки - 500 г (5 шт.)
Картофель - 390 г (3 шт.)
Соевый соус - 80 мл (5 ст. ложек)
Томатная паста - 100 г (4 ст. ложки)
Чеснок - 15 г (3 зубчика)
Соль - 1/2 ч. ложки (по вкусу)
Перец чёрный молотый - 1/8 ч. ложки
Травы прованские сушёные - 1 ч. ложка
Помидоры черри, зелень (для украшения)

Подготавливаем продукты. Включаем духовку для разогрева до 180 градусов.

Куриные крылышки промываем, обсушиваем. Самую маленькую фалангу, если есть, отрезаем – она не понадобится. Смазываем курицу солью (1/4 ч. ложки), чёрным перцем (1/8 ч. ложки), половиной прованских трав (1/2 ч. ложки) и чесноком, очищенным и пропущенным через пресс. Оставляем на время.

Тем временем в миске смешиваем соевый соус и томатную пасту.

Картофель очищаем, промываем, нарезаем некрупными дольками и выкладываем в форму для запекания. Немного присаливаем (1/4 ч. ложки), посыпаем оставшимися травами (1/2 ч. ложки). Слегка поливаем соево-томатной смесью (2-3 ложки).

Крылышки отправляем в оставшийся соус, перемешиваем. И выкладываем сверху на картофель.

Отправляем заготовку в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут.

Затем накрываем фольгой и допекаем ещё минут 15, до готовности.

Картофель, запечённый с куриными крылышками в соево-томатном соусе украшаем помидорами и зеленью. Можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

Противень ГРАНИТ

**Литые ручки,
без крышки.**

280x280 мм п281аг
320x320 мм п321аг



СЕРИЯ ШОКОЛАД

Серия «Шоколад» - это коллекция посуды с аппетитным цветом молочного шоколада, разбавленного белым крапом. Коллекция «мраморной посуды» с улучшенным четырёхслойным антипригарным покрытием. В данной серии - акцент на приятную вкусную цветовую гамму. Шоколадный оттенок придает посуде эстетическую привлекательность и оригинальность. Антипригарное покрытие на водной основе не содержит вредных химических веществ, безопасно и экологично. Кроме того, посуда имеет гладкую поверхность, что значительно облегчает процесс мытья. Изделия с толстыми стенками и дном, что создает равномерное распределение тепла в процессе приготовления блюд. Серия «Шоколад» представлена во всех видах антипригарной посуды: начиная с блинниц и заканчивая противнями.



Толстостенный корпус



Сверхпрочное покрытие



Допустимо использование металлических приборов



Применяется покрытие COOKMARK™



стекло-керамическая плита



электрическая плита



газовая плита



посудомоечная машина

Сковорода традиционная ШОКОЛАД



Несъемная ручка, без крышки.

Ø 240 мм с241аш
Ø 260 мм с261аш
Ø 280 мм с281аш

Сковорода традиционная ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

Ø 240 мм с2412аш
Ø 260 мм с2612аш
Ø 280 мм с2812аш

Сковорода традиционная ШОКОЛАД



Несъемная ручка, с крышкой.

Ø 240 мм с2411аш
Ø 260 мм с2611аш
Ø 280 мм с2811аш

Сковорода традиционная ШОКОЛАД



Съемная ручка, с крышкой.

Ø 240 мм с2413аш
Ø 260 мм с2613аш
Ø 280 мм с2813аш



ХИТ ПРОДАЖ

Сковорода универсальная ШОКОЛАД

Несъемная ручка, без крышки.

Ø 200 мм с2051аш
Ø 220 мм с2251аш
Ø 240 мм с2451аш
Ø 260 мм с2651аш



Применяется покрытие COOKMARK™



стекло-керамическая плита



электрическая плита



газовая плита



посудомоечная машина

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2053аш
- Ø 220 мм с2253аш
- Ø 240 мм с2453аш
- Ø 260 мм с2653аш

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2052аш
- Ø 220 мм с2252аш
- Ø 240 мм с2452аш
- Ø 260 мм с2652аш

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2054аш
- Ø 220 мм с2254аш
- Ø 240 мм с2454аш
- Ø 260 мм с2654аш

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 280 мм с2851аш
- Ø 300 мм с3051аш

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 280 мм с2852аш
- Ø 300 мм с3052аш



Блинница ШОКОЛАД Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 220 мм б221аш
- Ø 240 мм б241аш
- Ø 260 мм б261аш

Начни день с «Горницы»!

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 280 мм с2853аш
- Ø 300 мм с3053аш

Сковорода универсальная ШОКОЛАД



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 280 мм с2854аш
- Ø 300 мм с3054аш



Сковорода универсальная ШОКОЛАД с3053аш

Литые ручки

На всех традиционных сковородах, сотейниках, а также на универсальных сковородах диаметром 280 мм и 300 мм имеются литые ручки.

Помимо интересного дополнения в дизайне посуды они являются удобным помощником для каждой хозяйки.

Когда посуда наполнена едой, ее вес может достигать до 3-5 кг. Благодаря литой ручки намного проще поднять сковороду и поставить ее на плиту, в холодильник или духовой шкаф*.

Сотейник ШОКОЛАД



Несъемная ручка, без крышки.

Ø240 мм ст241аш
Ø260 мм ст261аш
Ø280 мм ст281аш

Сотейник ШОКОЛАД



Несъемная ручка, с крышкой.

Ø240 мм ст2411аш
Ø260 мм ст2611аш
Ø280 мм ст2811аш

Сотейник ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

Ø240 мм ст2412аш
Ø260 мм ст2612аш
Ø280 мм ст2812аш

Сотейник ШОКОЛАД



Съемная ручка, с крышкой.

Ø240 мм ст2413аш
Ø260 мм ст2613аш
Ø280 мм ст2813аш

Сковорода-гриль ШОКОЛАД



Несъемная ручка, без крышки.

260x260 мм сг265аш
280x280 мм сг285аш

Сковорода-гриль ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

260x260 мм сг2652аш
280x280 мм сг2852аш

Сковорода-гриль ШОКОЛАД



Несъемная ручка, без крышки.

Ø260 мм сг261аш

Сковорода-гриль ШОКОЛАД



Несъемная ручка, без крышки.

Ø280 мм сг281аш

Сковорода-гриль ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

Ø260 мм сг2612аш

Сковорода-гриль ШОКОЛАД



Съемная ручка, без крышки.

Ø280 мм сг2812аш

Жаровня традиционная ШОКОЛАД



Литые ручки, без крышки.

Ø240 мм ж241аш
Ø260 мм ж261аш
Ø280 мм ж2831аш

Жаровня традиционная ШОКОЛАД



Литые ручки, с крышкой.

Ø240 мм ж2411аш
Ø260 мм ж2611аш
Ø280 мм ж2832аш

Жаровня универсальная ШОКОЛАД



Литые ручки, без крышки.

Ø260 мм ж3026аш
Ø280 мм ж3028аш
Ø300 мм ж3030аш
Ø320 мм ж3032аш

Жаровня универсальная ШОКОЛАД



Литые ручки, с крышкой.

Ø260 мм ж3126аш
Ø280 мм ж3128аш
Ø300 мм ж3130аш
Ø320 мм ж3132аш

*В духовом шкафу можно использовать посуду только со съемными и литыми ручками.



Ковш ШОКОЛАД
Несъемная ручка, без крышки.

1 литр кш161аш
1,5 литра кш181аш
2 литра кш201аш



Ковш ШОКОЛАД
Несъемная ручка, с крышкой.

1 литр кш1611аш
1,5 литра кш1811аш
2 литра кш2011аш



Ковш ШОКОЛАД
Съемная ручка, без крышки.

1 литр кш1612аш
1,5 литра кш1812аш
2 литра кш2012аш



Ковш ШОКОЛАД
Съемная ручка, с крышкой.

1 литр кш1613аш
1,5 литра кш1813аш
2 литра кш2013аш



Кастрюля универсальная
ШОКОЛАД
к2731аш

**Кастрюля традиционная
ШОКОЛАД**



Литые ручки, без крышки.

5 литров к261аш
7 литров к281аш
8 литров к301аш
10 литров к321аш

**Кастрюля традиционная
ШОКОЛАД**



Литые ручки, с крышкой.

5 литров к263аш
7 литров к283аш
8 литров к303аш
10 литров к323аш

**Кастрюля универсальная
ШОКОЛАД**



Литые ручки, без крышки.

2 литра к2231аш
3 литра к2431аш
4 литра к2631аш
5 литров к2731аш
7 литров к3031аш

**Кастрюля универсальная
ШОКОЛАД**



Литые ручки, с крышкой.

2 литра к2233аш
3 литра к2433аш
4 литра к2633аш
5 литров к2732аш
7 литров к3032аш

**Казан
ШОКОЛАД**



Литые ручки, без крышки.

4 литра кн2831аш

**Казан
ШОКОЛАД**



Литые ручки, с крышкой.

4 литра кн2832аш

**Казан
ШОКОЛАД**



Литые ручки, без крышки.

6 литров кн4281аш
8 литров кн4301аш
10 литров кн4321аш

**Казан
ШОКОЛАД**



Литые ручки, с крышкой.

6 литров кн4282аш
8 литров кн4302аш
10 литров кн4322аш

**Противень
ШОКОЛАД**



Литые ручки, без крышки.

280x280 мм п281аш
320x320 мм п321аш

СЕРИЯ ГРАФИТ

Серия «Графит» - это коллекция посуды благородного серого цвета в сочетании с белым крапом.

Коллекция «мраморной посуды» с улучшенным четырёхслойным антипригарным покрытием. Цвет светло-серого графита придает посуде строгую элегантность.

Антипригарное покрытие на водной основе не содержит вредных химических веществ, безопасно и экологично. Кроме того, посуда имеет гладкую поверхность, что значительно облегчает процесс мытья. Изделия с толстыми стенками и дном, что создает равномерное распределение тепла в процессе приготовления блюд.

Серия «Графит» представлена лишь в некоторых видах антипригарной посуды.



Толстостенный корпус



Сверхпрочное покрытие



Допустимо использование металлических приборов





Применяется покрытие COOKMARK™



стекло-керамическая плита



электрическая плита



газовая плита



посудомоечная машина

Сковорода традиционная ГРАФИТ



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм с241тм
- Ø 260 мм с261тм
- Ø 280 мм с281тм

Сковорода традиционная ГРАФИТ



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 240 мм с2412тм
- Ø 260 мм с2612тм
- Ø 280 мм с2812тм



Блинница ГРАФИТ

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 220 мм б221тм
- Ø 240 мм б241тм
- Ø 260 мм б261тм

Сковорода традиционная ГРАФИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм с2411тм
- Ø 260 мм с2611тм
- Ø 280 мм с2811тм

Сковорода традиционная ГРАФИТ



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 240 мм с2413тм
- Ø 260 мм с2613тм
- Ø 280 мм с2813тм

ХИТ ПРОДАЖ

Сковорода универсальная ГРАФИТ

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2051тм
- Ø 220 мм с2251тм
- Ø 240 мм с2451тм
- Ø 260 мм с2651тм

Сковорода универсальная ГРАФИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2052тм
- Ø 220 мм с2252тм
- Ø 240 мм с2452тм
- Ø 260 мм с2652тм

Сковорода универсальная ГРАФИТ



Съемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм с2053тм
- Ø 220 мм с2253тм
- Ø 240 мм с2453тм
- Ø 260 мм с2653тм

Сковорода универсальная ГРАФИТ



Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 280 мм с2851тм
- Ø 300 мм с3051тм

Сковорода универсальная ГРАФИТ



Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм с2054тм
- Ø 220 мм с2254тм
- Ø 240 мм с2454тм
- Ø 260 мм с2654тм

Сковорода универсальная ГРАФИТ



Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 280 мм с2852тм
- Ø 300 мм с3052тм

**Сковорода универсальная
ГРАФИТ**



Съемная ручка, без крышки.

Ø 280 мм с2853тм
Ø 300 мм с3053тм

**Сковорода универсальная
ГРАФИТ**



Съемная ручка, с крышкой.

Ø 280 мм с2854тм
Ø 300 мм с3054тм

**Казан
ГРАФИТ**



Литые ручки, с крышкой.

4 литра кн2832тм



Применяется покрытие
COOKMARK™

Казан ГРАФИТ

**Литые ручки, без крышки.
4 литра кн2831тм**

**Кастрюля универсальная
ГРАФИТ**



Литые ручки, без крышки.

2 литра к2231тм
3 литра к2431тм
4 литра к2631тм

**Кастрюля универсальная
ГРАФИТ**



Литые ручки, с крышкой.

2 литра к2233тм
3 литра к2433тм
4 литра к2633тм

**Жаровня традиционная
ГРАФИТ**



Литые ручки, без крышки.

Ø 240 мм ж241тм
Ø 260 мм ж261тм
Ø 280 мм ж2831тм

**Жаровня традиционная
ГРАФИТ**



Литые ручки, с крышкой.

Ø 240 мм ж2411тм
Ø 260 мм ж2611тм
Ø 280 мм ж2832тм



стекло-
керамическая
плита



электрическая
плита



газовая
плита



посудомоечная
машина



духовой
шкаф

СЕРИЯ **МЕГАПОЛИС**
INDUCTION

Серия «Мегаполис Induction» - это коллекция облегченных сковород, предназначенных для использования на всех видах плит, отражающая ритм большого города с его сотнями ночных мерцающих огней непрекращающегося прогресса. Индукционное дно значительно сокращает расход электроэнергии и время пребывания на кухне.



Толстостенный корпус



Сверхпрочное покрытие



Допустимо использование металлических приборов

Сковорода «Гранат»
МЕГАПОЛИС Induction

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм ис9201гр
- Ø 220 мм ис9221гр
- Ø 240 мм ис9241гр
- Ø 260 мм ис9261гр
- Ø 280 мм ис9281гр



Сковорода «Гранат»
МЕГАПОЛИС Induction

Съемная ручка, без крышки.

- Ø 220 мм ис9223гр
- Ø 240 мм ис9243гр
- Ø 260 мм ис9263гр
- Ø 280 мм ис9283гр



Сковорода «Гранат»
МЕГАПОЛИС Induction

Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм ис9202гр
- Ø 220 мм ис9222гр
- Ø 240 мм ис9242гр
- Ø 260 мм ис9262гр
- Ø 280 мм ис9282гр



Сковорода «Гранат»
МЕГАПОЛИС Induction

Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 220 мм ис9224гр
- Ø 240 мм ис9244гр
- Ø 260 мм ис9264гр
- Ø 280 мм ис9284гр



**Сковорода «Серебро»
МЕГАПОЛИС Induction**

Несъемная ручка, без крышки.

- Ø 200 мм ис9201ср
- Ø 220 мм ис9221ср
- Ø 240 мм ис9241ср
- Ø 260 мм ис9261ср
- Ø 280 мм ис9281ср



**Сковорода «Серебро»
МЕГАПОЛИС Induction**

Съемная ручка, без крышки.

- Ø 220 мм ис9223ср
- Ø 240 мм ис9243ср
- Ø 260 мм ис9263ср
- Ø 280 мм ис9283ср



**Сковорода «Серебро»
МЕГАПОЛИС Induction**

Несъемная ручка, с крышкой.

- Ø 200 мм ис9202ср
- Ø 220 мм ис9222ср
- Ø 240 мм ис9242ср
- Ø 260 мм ис9262ср
- Ø 280 мм ис9282ср



**Сковорода «Серебро»
МЕГАПОЛИС Induction**

Съемная ручка, с крышкой.

- Ø 220 мм ис9224ср
- Ø 240 мм ис9244ср
- Ø 260 мм ис9264ср
- Ø 280 мм ис9284ср



Посуда «Горница» - отличный помощник в процессе приготовления разнообразных блюд. Благодаря оптимальной толщине дна осуществляется равномерное распределение тепла, что способствует созданию настоящих кулинарных шедевров.

Приятная цветовая палитра посуды, износостойкое и экологичное антипригарное покрытие, уменьшение времени на приготовление любимых блюд, удобство в использовании являются главными критериями при выборе данного вида товара взыскательными потребителями.

«Горница» - ваш проводник в мир кулинарных шедевров!

Посуда совместима с:



стекло-керамическая плита



электрическая плита



газовая плита



индукционная плита*



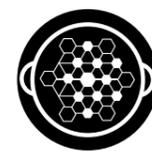
посудомоечная машина



Эргономичный и стильный дизайн, который отлично впишется в интерьер любой кухни



Толстостенный корпус от 3,8 до 6,5 мм обеспечивает устойчивость к деформации



Сверхпрочное антипригарное покрытие, обеспечивающее долгий срок службы посуды



Допускается использование неострых металлических приборов при эксплуатации



Быстрый разогрев за счет равномерного распределения тепла

*Совместимость с индукционной плитой имеется у отдельных линеек.

352916, Краснодарский край, г. Армавир, Промзона, 16
тел.: 8 (86137) 5-56-06
www.gornitsa.com
e-mail: info@ooo-gornitsa.ru