www.kukmara.com



KUKMARA®

HORECA

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

СДЕЛАНО В РОССИИ



2026

Обращение генерального директора

Уважаемые партнёры! Дорогие профессионалы индустрии гостеприимства!

История Кукморского завода Металлопосуды началась в 1950 году. Уже более 75 лет мы создаём посуду, которой доверяют, сохранив главное - высочайшее качество, технологичность и верность своему делу.

В 2021 году бренд KUKMARA открыл новую главу своей истории, запустив в России современное специализированное производство посуды из нержавеющей стали. Спустя пять лет динамичного развития ассортимент насчитывает около 100 наименований, полностью отвечающих самым жёстким стандартам индустрии HoReCa.

Представляем вам каталог KUKMARA 2026 - актуальный обзор профессиональной посуды для индустрии гостеприимства. В нём собран полный набор базовых инструментов из высококачественной нержавеющей стали: от вместительных котлов, сковород и сотейников до ковшей, форм для выпечки, мисок, мантоварок, гастроемкостей и профессиональных разделочных досок.

Особо подчеркнём: вся наша продукция из нержавеющей стали внесена в реестр Минпромторга РФ. Это не просто официальное подтверждение безупречного качества и российского происхождения, но и ваша гарантия надёжности при работе с любыми, в том числе государственными, заказами.

Работая с KUKMARA в сегменте HoReCa, вы получаете:

• Ресурс и надёжность: посуда выдерживает экстремальные нагрузки профессиональной кухни и многократные циклы промышленной мойки;

• Экспертную поддержку: высокий уровень сервиса и глубокое понимание специфики вашего бизнеса;

• Стабильность: бесперебойную логистику и строгое соблюдение всех обязательств.

Наша миссия - быть надёжным фундаментом для вашего бизнеса. Мы ежедневно внедряем инновации, чтобы предлагать вам инструменты, которые делают работу шефа легче, а результат - безупречным. Впереди - амбициозные планы по развитию профессионального направления. Будем рады видеть вас среди наших партнёров и уверены: наше сотрудничество принесёт отличные результаты! Мы ценим доверие каждого партнёра и делаем всё, чтобы наша посуда безупречно служила процветанию вашего бизнеса.

С уважением,
Генеральный директор
АО «Кукморский завод Металлопосуды»



А. Я. Загидуллин

Оглавление

Обращение генерального директора 2

Сравнение 5

Ассортимент

Котлы 6

Мантоварка 8

Мантоварка-пароварка 10

Сковороды с антипригарным покрытием 12

Линия «Леон» 14

Сотейники 16

Миски 18

Сервировочные миски 20

Формы для выпечки 22

Доски 24

Гастроёмкости 26

Сотрудничество 30



Сравнение продукции HoReCa от российского бренда KUKMARA и брендов, импортируемых из Китая.

KUKMARA HoReCa	Бренды, импортируемые из Китая
	
Продукция внесена в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, № 223-ФЗ)	Отсутствует в реестре российской промышленной продукции Минпромторга РФ. Декларирование такой продукции в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения под видом отечественной влечет за собой высокие риски включения в Реестр недобросовестных поставщиков (РНП), а также начисления крупных штрафов.
Сталь AISI 304	Иные марки стали, несоответствующие ГОСТ 27002-2020
Строгое соответствие ГОСТ 27002-2020	Изделия нестойкие к коррозии (п. 7.16 ГОСТ 27002-2020)
Стойкость к коррозии высокая.	Стойкость к коррозии очень низкая.
Устойчивость к моющим щелочным средствам высокая. Поверхность не темнеет и не разрушается при регулярной агрессивной мойке.	Устойчивость к моющим щелочным средствам низкая. Сталь мутнеет, покрывается темными пятнами и точечной коррозией (ржавые точки), а в зоне сварных швов начинается ускоренное разрушение.
Продукция соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.	Опасно использовать в организациях общественного питания: не подходит для хранения готовой пищи, а также для приготовления блюд с высоким содержанием органических кислот (маринады, соусы, кислые супы, солянки, компоты).
Гарантированно долгий срок службы, так как посуда выдерживает длительный контакт с кислой пищей и солью.	Посуда разрушается от соли и кислот. Посуду придётся менять чаще, что приведёт к регулярным затратам на её закупку.



Наплитный котел

Большие наплитные котлы KUKMARA линии «ХоРеКа» - это профессиональная посуда, сочетающая в себе безупречное качество, высокую функциональность и современный дизайн. Они разработаны специально для интенсивного использования на предприятиях общественного питания и гарантируют отличные эксплуатационные свойства. Благодаря продуманной конструкции, котлы обеспечивают быстрое и равномерное распределение тепла, а плотная металлическая крышка удерживает пар внутри, создавая идеальный замкнутый цикл приготовления блюд.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот, а также щелочей.**
- **Корпус: цельнотянутый цилиндрический, толщина до 1 мм, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Дно: трехслойное с теплораспределительным слоем, толщина до 4,5 мм (подходит для всех типов плит).**
- **Ручки: стальные, прочная фиксация двойным методом (контактная сварка и заклепки).**



V [л]	Ø/h [мм]	Вес [кг]	Артикул
12	250/265	2,74	HRC-SP12025M
15	300/235	3,34	HRC-SP15030M
20	300/300	3,68	HRC-SP20030M
30	350/333	4,62	HRC-SP30035M
30	400/260	5,26	HRC-SP30040M
40	400/340	5,60	HRC-SP40040M
50	400/420	7,02	HRC-SP50040M

- 20 ЛЕТ — Срок службы
- 2 ГОДА — Гарантия
- AISI 304 (18/10) — Высококачественная нержавеющая сталь
- Равномерное распределение тепла по всей поверхности
- Не подвергается деформации
- Можно использовать в духовом шкафу
- Подходит для индукционных плит
- Подходит для газовых плит
- Подходит для стеклокерамических плит
- Подходит для электрических плит





Мантоварки

3-х секционная мантоварка KUKMARA - это универсальная посуда премиального качества с широким функционалом, которая гармонично дополняет серию из нержавеющей стали. Она идеальна для приготовления мантов и разнообразных блюд на пару, а нижнюю кастрюлю можно использовать отдельно для варки супов, компотов или тушения. Модель обладает возможностью добавления дополнительных секций, рассчитана на долговечную службу при ежедневных нагрузках.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Конструкция: корпус цельнотянутый, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Утолщённые стенки: повышенная надежность при ежедневных нагрузках, толщина 0,5 мм.**
- **Дно: трехслойное капсулированное, общая толщина 4 мм (включает внутренний алюминиевый слой 3 мм).**
- **Совместимость: подходит для всех типов плит, включая индукционные.**
- **Ручки: прочное заклепочное крепление.**

Мантоварки 3 в 1



V [л] нижней кастрюли / h [мм]	ø / кол-во секций	Артикул
6/125	260/3	STM602603G
7/125	280/3	STM702803G

Дополнительная секция к мантоварке:



ø / h [мм]	Артикул
260/71	STS26.00
280/71	STS28.00

- 20 ЛЕТ — Срок службы
- 2 ГОДА — Гарантия
- AISI 304 (18/10) — Высококачественная нержавеющая сталь
- Равномерное распределение тепла по всей поверхности
- Не подвергается деформации
- Подходит для электрических плит
- Подходит для индукционных плит
- Подходит для газовых плит
- Подходит для стеклокерамических плит





Мантоварка-пароварка

Мантоварка-пароварка KUKMARA разработана для оптимизации процессов на кухне и подходит для одновременного приготовления до трёх различных блюд на пару. Модель идеальна для традиционного меню национальной и азиатской кухни: приготовления мантов, ханума, бууз, а также для диетического и здорового питания с максимальным сохранением полезных микроэлементов в продуктах. Конструкция посуды обеспечивает автономность кулинарных процессов, не требуя постоянного присутствия и контроля. Модель сочетает в себе высокое качество сборки и многозадачность, являясь эффективным решением для практичных людей.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Конструкция: корпус цельнотянутый, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Прочные стенки и дно: повышенная надежность при ежедневных нагрузках, толщина 0,5 мм.**
- **Совместимость: подходит для газовых и электрических плит.**
- **Ручки: прочное заклепочное крепление.**



V [л]/h [мм] основания для воды	Ø/кол-во секций	Артикул
4/87	260/3	STM402603sbG
5/92	280/3	STM502803sbG

10 ЛЕТ	Срок службы
2 ГОДА	Гарантия
AISI 304 (18/10)	Высококачественная нержавеющая сталь
	Не подвергается деформации
	Подходит для электрических плит
	Подходит для газовых плит





Сковороды с антипригарным покрытием

Сковорода из нержавеющей стали с антипригарным покрытием KUKMARA разработана для интенсивной ежедневной эксплуатации. Прочное антипригарное покрытие предотвращает пригорание и прилипание. Ручка сковороды легко лежит в руке. Равномерный нагрев обеспечивает массивное капсульное дно. Оно быстро распределяет тепло, исключает появление холодных зон и долго сохраняет температурный режим после выключения плиты. Сковорода оптимально подходит для: жарки с минимальным количеством масла (мясо, рыба, овощи), тушения и томления (рагу, плов, соусы).

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: высококачественная нержавеющая сталь. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Высокопрочное антипригарное покрытие с повышенной стойкостью к истиранию, выдерживающее 20 000 циклов истирания.**
- **Конструкция: корпус цельнотянутый, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Прочные стенки: повышенная надежность при ежедневных нагрузках, толщина 0,5 мм.**
- **Дно: трехслойное капсулированное, общая толщина 4 мм (включает внутренний алюминиевый слой 3 мм).**
- **Ручки: прочное заклепочное крепление.**



1 Слой высококачественного антипригарного покрытия
2 Слой усиленного грунта
3 Слой с шероховатой поверхностью
4 Нержавеющая сталь

V [л]	Ø [мм]	Артикул
1,2	200	HRC-FP1220.01
1,7	220	HRC-FP1722.01
2,2	240	HRC-FP2224.01
2,6	260	HRC-FP2626.01



3 ГОДА — Гарантия

20000 — Износостойкость: 20 000 циклов

NO PFOA PFAS — Полностью безопасна и безвредна для здоровья

Не подвергается деформации

Равномерное распределение тепла по всей поверхности

Можно использовать в духовом шкафу

Подходит для всех видов плит





Линия «Леон»

Посуда из нержавеющей стали KUKMARA линии «Леон» - надежная посуда для ежедневной варки, тушения и томления продуктов. Трёхслойное теплораспределительное дно обеспечивает бережный равномерный нагрев, сохраняя в продуктах витамины, а высокая теплоемкость позволяет блюдам остывать медленнее. Для точного дозирования ингредиентов на внутреннюю стенку нанесена мерная шкала.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Корпус: цельнотянутый цилиндрический, толщина до 0,8 мм, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Дно: трехслойное капсульное, толщина до 4,3 мм (подходит для всех типов плит).**
- **Ручки: прочные стальные, с заклепочным креплением.**

Кастрюля с крышкой



V [л]	Ø [мм]	Артикул
1,8	160/101	LN-CA1816G
3	200/109	LN-CA3020G
5	220/145	LN-CA5022G
6	240/165	LN-CA7024G
9	260/182	LN-CA9026G
10	280/180	LN-CA10028G

Ковш



V [л]	Ø [мм]	Артикул
1,5	160/86	LN-LDL1516G
1,8	160/101	LN-LDL1816G

Сотейник



V [л]	Ø [мм]	Артикул
1,9	200/70	LN-STP1920G
2,4	220/75	LN-STP2422G
3,1	240/80	LN-STP3124G
3,9	260/85	LN-STP3926G
4,8	280/90	LN-STP4828G

- 20 ЛЕТ — Срок службы
- 2 ГОДА — Гарантия
- AISI 304 (18/10) — Высококачественная нержавеющая сталь
- Равномерное распределение тепла по всей поверхности
- Не подвергается деформации
- Можно использовать в духовом шкафу
- Подходит для индукционных плит
- Подходит для газовых плит
- Подходит для стеклокерамических плит
- Подходит для электрических плит





Сотейники

Профессиональные сотейники KUKMARA линии «ХоРеКа» созданы для тех, кто ценит эргономику, современный дизайн и бескомпромиссную надежность на кухне. Модели разработаны специально для интенсивного использования на предприятиях общественного питания, демонстрируя высокую стойкость к нагрузкам. Благодаря толстому теплораспределительному дну посуда обеспечивает безупречное тушение и равномерное пассерование, сохраняются витамины и естественная сочность продуктов.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот, а также щелочей.**
- **Корпус: цельнотянутый цилиндрический, толщина до 0,8 мм, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Дно: трехслойное с теплораспределительным слоем, толщина до 4,3 мм (подходит для всех типов плит).**
- **Ручки: стальные, прочная фиксация двойным методом (контактная сварка и заклепки).**





V [л]	Ø [мм]	Артикул
2	160	HRC-STP2016
3	200	HRC-STP3020
4	220	HRC-STP4022
6	240	HRC-STP6024
10	300	HRC-STP10030

20 ЛЕТ — Срок службы

2 ГОДА — Гарантия

AISI 304 (18/10) — Высококачественная нержавеющая сталь

Равномерное распределение тепла по всей поверхности

Не подвергается деформации

Можно использовать в духовом шкафу

Подходит для индукционных плит

Подходит для газовых плит

Подходит для стеклокерамических плит

Подходит для электрических плит





Миски

Миски из нержавеющей стали KUKMARA - это сочетание элегантного дизайна и практичности, незаменимое на любой современной кухне. Благодаря продуманной глубокой форме, миски абсолютно универсальны в эксплуатации. Они идеально подходят для эффективной организации кухонных процессов: от бережной мойки овощей и фруктов до замешивания плотного теста, смешивания ингредиентов и порционной подачи салатов. Кроме того, функциональная посуда удобна для аккуратного хранения готовых блюд и полуфабрикатов в холодильных камерах. Эргономичные миски неприхотливы в уходе, легко очищаются от жира и подходят для регулярного мытья в посудомоечной машине, надолго сохраняя первоначальный зеркальный блеск поверхности.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Конструкция: корпус цельнотянутый, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Прочные стенки и дно: повышенная надежность при ежедневных нагрузках, толщина 0,5 мм.**

Миски с пластиковыми крышками



V [л]	⌀/h [мм]	Артикул
1,5	160/91	BL1516P
2,1	180/101	BL2118P
2,8	200/120	BL2820P
3,7	220/121	BL3722P
4,9	240/140	BL4924P

Пластиковые крышки для мисок



⌀/h [мм]	Артикул
160/23	LD16.00P
180/23	LD18.00P
200/23	LD20.00P
220/23	LD22.00P
240/23	LD24.00P
260/23	LD26.00P

Миска



V [л]	⌀/h [мм]	Артикул
1,5	160/91	BL1516
2,1	180/101	BL2118
2,8	200/120	BL2820
3,7	220/121	BL3722
4,9	240/140	BL4924
6	260/140	BL6026

20 ЛЕТ — Срок службы

2 ГОДА — Гарантия

Можно мыть в посудомоечной машине

Не подвергается деформации





Сервировочная миска «Бьянка»

Миска сервировочная «Бьянка» от KUKMARA - это высококачественная и практичная посуда, разработанная для интенсивного ежедневного использования, профессиональной организации фуршетов и эстетичной подачи блюд. Благородный дизайн и продуманный размерный ряд линейки позволяют эффективно решать широкий спектр кулинарных задач в быту, на предприятиях общественного питания и выездных мероприятиях. Малые объемы применяются для сервировки порционных салатов, холодных закусок, десертов, а также для подачи соусов и повседневных гарниров. Средний формат предназначен для подачи основных горячих блюд, маринования мяса, замешивания теста и гигиеничного хранения свежих фруктов и овощей. Крупные ёмкости используются для обслуживания масштабных праздничных мероприятий, смешивания многокомпонентных салатов в больших объемах и организации фуршетных линий.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: высококачественная нержавеющая сталь. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Конструкция: корпус цельнотянутый, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Прочные стенки и дно: повышенная надежность при ежедневных нагрузках, толщина 0,5 мм.**
- **Сферическая форма миски позволяет легко перемешивать продукты.**



V [л]	ø/h [мм]	Артикул
2	200/101	SBL2020
3	240/101	SBL3024
5	280/101	SBL5028
7	320/101	SBL7032



10 ЛЕТ Срок службы

2 ГОДА Гарантия

Не подвергается деформации





Формы для выпечки

Формы для выпечки KUKMARA представляют собой высококачественную профессиональную посуду, разработанную для кондитерских, пекарен, предприятий общественного питания и домашнего использования. Высокое качество металла обеспечивает отличную теплопроводность и равномерный прогрев, что гарантирует стабильный подъём теста и идеальную пропекаемость кондитерских изделий. Конструкция бортов и гладкая внутренняя поверхность обеспечивают легкое и бережное извлечение готовых блюд. На выбор доступны две модификации: с антипригарным покрытием и без него. Материал легко переносит резкие перепады температур, что делает посуду пригодной для использования как в морозильных камерах, так и в духовых шкафах.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания.**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения (№44-ФЗ, №223-ФЗ).**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Конструкция: корпус цельнотянутый, выполнен полностью без сварных швов, что гарантирует высокую герметичность и прочность.**
- **Прочные стенки и дно: повышенная надежность при ежедневных нагрузках, толщина 0,5 мм.**

Форма для выпечки без антипригарного покрытия



V [л]	Ø/h [мм]	Артикул
1,7	220/50	HRC-BD1722.00
2,2	240/50	HRC-BD2224.00
2,4	260/50	HRC-BD2426.00
2,8	280/50	HRC-BD2828.00

Форма для выпечки с антипригарным покрытием



V [л]	Ø/h [мм]	Артикул
1,7	220/50	HRC-BD1722.01
2,2	240/50	HRC-BD2224.01
2,4	260/50	HRC-BD2426.01
2,8	280/50	HRC-BD2828.01

- 5 ЛЕТ — Срок службы
- 2 ГОДА — Гарантия
- Высококачественная нержавеющая сталь
- NO PFOA PFAS — Полностью безопасна и безвредна для здоровья
- Прочное антипригарное покрытие
- Не подвергается деформации
- Можно использовать в духовом шкафу
- Подходит для морозильной камеры





Доска разделочная

Разделочная доска из нержавеющей стали KUKMARA - долговечный и гигиеничный инструмент для профессиональной и домашней кухни со сроком службы до 25 лет. Благодаря универсальной прямоугольной форме она эффективно заменяет до четырех досок: для мяса, рыбы, овощей и теста. Уникальная шлифовка металла препятствует размножению бактерий, а поверхность не впитывает запахи и пигменты продуктов. Термостойкость материала позволяет использовать её как подставку под горячее. Доска эргономична, не скользит, имеет безопасные края и прочную ручку для подвешивания. Минимальная толщина обеспечивает компактное хранение, а очистить изделие можно мгновенно под проточной водой или в посудомоечной машине. Лаконичный дизайн доски гармонично впишется в любой современный интерьер.

Ключевые характеристики изделия:

- **Соответствует обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным Федеральным законом, и разрешена для использования в организациях общественного питания**
- **Внесено в Реестр российской промышленной продукции Минпромторга РФ, что гарантирует беспрепятственное участие в тендерах, госзакупках и программах импортозамещения.**
- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ Р 51687-2021.**
- **Материал: премиальная нержавеющая сталь марки AISI 304. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Толщина до 1 мм.**



Д [мм]	Ш [мм]	Артикул
230	150	ДР-10.230.150-М
290	200	ДР-10.290.200-М
340	230	ДР-10.340.230-М
390	280	ДР-10.390.280-М
460	300	ДР-10.460.300-М



25 ЛЕТ Срок службы

2 ГОДА Гарантия

Можно мыть в посудомоечной машине





Гастроёмкости

Гастроёмкость из нержавеющей стали KUKMARA - это незаменимая посуда для профессиональной кухни и домашнего использования. Благодаря стандартным размерам, лотки идеально совместимы с линиями раздачи, холодильными камерами и тепловым оборудованием ресторанов, кафе и столовых. Нержавеющая сталь не впитывает запахи, легко очищается и подходит для регулярной интенсивной эксплуатации. Контейнер станет надежным помощником для каждого повара при заготовке маринадов для шашлыка, застывании холодца или создании других любимых блюд. Гастроёмкости KUKMARA — это практичное, долговечное и надежное решение для оптимизации любых кухонных процессов.

Ключевые характеристики изделия:

- **Стандарт качества: строгое соответствие ГОСТ 27002-2020.**
- **Материал: высококачественная нержавеющая сталь. Посуда гарантированно не потемнеет и не заржавеет. Сталь устойчива к воздействию кислот и щелочей.**
- **Утолщённый корпус толщиной до 0,6мм, что гарантирует прочность и устойчивость к ежедневным нагрузкам.**



Гастроёмкости



Д [мм]	Ш [мм]	h [мм]	Т[мм]	Артикул
530	327	200	0,6	1/1x200мм
530	327	150	0,55	1/1x150мм
530	327	100	0,5	1/1x100мм
530	327	65	0,5	1/1x65мм
530	327	40	0,5	1/1x40мм
265	327	200	0,6	1/2x200мм
265	327	150	0,55	1/2x150мм
265	327	100	0,55	1/2x100мм
265	327	65	0,5	1/2x65мм
265	327	40	0,5	1/2x40мм
176	327	200	0,6	1/3x200мм
176	327	150	0,55	1/3x150мм
176	327	100	0,5	1/3x100мм1/3x65
176	327	65	0,5	мм
176	327	40	0,5	1/3x40мм
165	265	200	0,6	1/4x200мм
165	265	100	0,55	1/4x100мм
165	265	65	0,5	1/4x65мм

Крышки для гастроёмкости

Д [мм]	Ш [мм]	Т[мм]	Артикул
530	327	0,5	1/1Cover
265	327	0,5	1/2Cover
176	327	0,5	1/3Cover
165	265	0,5	1/4Cover



10 ЛЕТ Срок службы

2 ГОДА Гарантия

Можно мыть в посудомоечной машине



Для заметок

Для заметок

Как начать сотрудничество

1 Позвонить

Бесплатная линия:
8-800-333-93-45
с 8 ч до 17 ч по МСК

1.Наш менеджер примет звонок и разъяснит условия сотрудничества.

2.При положительном решении сотрудничества оформит договор и выставит счёт.

3.После оплаты Ваш заказ будет собран и отправлен в течение 2-3 дней.

2 Написать

sale@kukmara.com

1.Наш менеджер перезвонит Вам.

2.При положительном решении сотрудничества оформит договор и выставит счёт.

3.После оплаты Ваш заказ будет собран и отправлен в течение 2-3 дней.

3 Обратиться к дилеру

https://kukmara.com/contact/

1.Контакты наших официальных дилеров по России и зарубежью Вы можете найти на сайте.

Стать нашим партнёром легко!

Контакты

Генеральный директор
Загидуллин Азат Ясавиевич

Приёмная

8-800-333-93-45
телефон/факс
(84364) 2-62-41, 2-62-42
mail@kukmara.com

Менеджер по развитию направления HoReCa
Шакирзянова Гульназ Ильсуровна
8-967-779-71-46

Коммерческий директор
Салимгараев Райнур Мубаракзянович

8-800-333-93-45, доб. 125

Отдел продаж

8-800-333-93-45, доб. 181
sale@kukmara.com

Служба клиентского сервиса и логистики

8-800-333-93-45, доб. 210

Служба внешней экономической деятельности
8 (84364) 2-82-86
ved@kukmara.com

Начальник отдела маркетинга и рекламы
Галяутдинова Диана Сергеевна

8-800-333-93-45, доб. 456

Специалист по работе с рекламациями

8-800-333-93-45, доб. 211
brak@kukmara.com

Менеджер по продажам Северо-запад, Центр

8-965-608-01-07

Менеджер по продажам Восток

8-965-609-93-51

Менеджер по продажам Юг

8-917-880-27-68

http://t.me/posudakukmara
https://vk.ru/kukmara
https://dzen.ru/kukmara
https://m.youtube.com/@TMKukmara