ЖУРНАЛ ИНФО

ПОСУДА

2014/4

ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ • ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ • О ПРОФЕССИОНАЛАХ

НОВОСТИ

ГОСТИ НОМЕРА

MOULINvilla. Все дело в качестве!

ВЫСТАВКИ

Итальянский стиль качества и элегантности во втором издании HOMI

Международная выставка «Дом и Домашнее хозяйство – 2015»

АНАЛИЗ И ПРОГНОЗ

Осенний марафон, или что такое осень?

НАШ РЫНОК

Посуда из нержавеющей стали. Что ждать от рынка?

ХозТорг

ПЛАСТИК

Орхидеи будут цвести долго!

ТЕРРИТОРИЯ КУХНИ

Губки? Вот эти!

ЧИСТОТА – ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ

Уборка? Только с тряпкой из микрофибры!

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

Paşabahçe

www.pasabahce.ru

HUROM®

новинка

www.hurom-russia.ru

Усовершенствованная модель HH (HU 700):

- меньшее количество оборотов, улучшенная конструкция барабана
- шнек с 2 режущими лопастями • увеличенный размер фильтра
- чаша большего объёма • более удобная сборка

Получение максимально возможного количества сока

Соки - это здоровье и долголетие!

Как приготовить просто, вкусно, без вреда для здоровья?

Здоровое питание - не обязательно скучно!

Вся продукция LEKUE – из лучшего на сегодняшний день Силикона Платинум: в качестве катализатора в производстве используется только драгоценный металл - платина

LéKUé

www.lekue-shop.ru

- новый способ питаться вкусно
- революционная простота приготовления
- волшебство простых и обычных вещей, возвращение к вкусам детства

СОДЕРЖАНИЕ НОМЕРА

ЖУРНАЛ ПОСУДА ИНФО

www.posuda.info

Фото для обложки предоставлено компанией **«Алекс трейд»**

* На правах рекламы

НОВОСТИ 10

ГОСТИ НОМЕРА

MOULINvilla. Все дело в качестве! 38

ДИСТРИБЬЮТОРЫ

Новый букет вкуса с TESCOMA 40

Европейские профессиональные бренды на рынке России 42

Широкий выбор аксессуаров и предметов кондитерского цеха от Matfer порадует самого взыскательного шеф-повара.

Бренд Röndell представляет новые коллекции Terrakotte и Erste 46

ПРОИЗВОДИТЕЛИ

NaturePan. Личный выбор каждого! 48

ТАБЛИЦА ВЫСТАВОК 50

ВЫСТАВКИ

Итальянский стиль качества и элегантности во втором издании HOMI 52

Итальянская мода как икона стиля все чаще подтверждает свое предначертание в новых коллекциях сервировки стола и убранства дома. Итальянский стиль несет глобальный стандарт качества плюс совершенство форм и размеров. Контакт с новыми идеями красоты и изящества предлагает сентябрьская выставка HOMI.

Россия как выставочная площадка выбрана не случайно. Отечественный рынок динамично развивается. Будущее взаимодополняющих выставок выглядит достаточно ярко, особенно в таком большом и богатом городе, как Москва.

Международная выставка «Дом и Домашнее хозяйство – 2015» 54

* На правах рекламы

Редакция:
Главный редактор: Татьяна Ковшова
Выпускающий редактор: Алексей Трембицкий
Копирайтер: Евгения Максимова
Работа с сайтом: Андрей Макаров
Отдел рекламы и PR: Елена Меджитова – руководитель отдела рекламы и PR
Татьяна Толмачева – PR-менеджер
Подписка: Маргарита Гардева
Корректор: Татьяна Беляева
Корреспонденты: Евгения Сулицкая, Евгения Максимова, Татьяна Комарда, Наталья Журавлева, Наталья Кузнецова, Полина Григорьева, Александра Гуркова, Мария Ков
Дизайн и верстка: Алексей Барсуков
Фото: Алексей Усачев

Телефоны:
+7 (495) 718-66-11
+7 (495) 780-24-53

E-mail:
reklamaposuda@mail.ru
pochtaposuda@mail.ru

www.posuda.info
www.posudainfo.ru

ПОДПИСКА–2014

Оплату подписки необходимо произвести не менее чем за 20 дней до выхода подписного номера.

Подписка открыта для всех желающих, проживающих на территории РФ, а также в странах ближнего и дальнего зарубежья. Стоимость подписного издания (кроме дальнего зарубежья) включает почтовую доставку бандеролью.

Для осуществления оплаты вырежьте заявку, заполните и вышлите на адрес редакции. После получения заполненного бланка мы перешлем вам счет, который оплачивается как по безналичному расчету, так и наличными средствами в любом отделении Сбербанка. Напоминаем, что с 2006 года журнал выходит 6 раз в год.

При заполнении разборчиво укажите название своей организации (получателя), ИНН, КПП, юридический адрес, адрес доставки и количество номеров.

Стоимость одного номера – 180 руб. для подписчиков РФ.

Для жителей дальнего зарубежья стоимость подписки одного номера 450 руб. Оплата производится в рублях, доставка наложенным платежом.

Юридическим лицам, оформившим подписку, в обязательном порядке высылаются отчетные документы.

На все вопросы, связанные с получением журнала, вам с удовольствием ответят по тел.:

+7 (495) 718-66-11
+7 (495) 780-24-53

Журнал издается с 2004 года. Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-54867 от 26 июля 2013 года.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. При перепечатке материалов и их использовании в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «ПОСУДА» обязательна.

✱ На правах рекламы

АНАЛИЗ И ПРОГНОЗ

Осенний марафон, или что такое осень? 56

На фоне затянувшейся стагнации производства, грозящей спадом и рецессией, еще более актуальной становится задача активизации процессов импортозамещения. По прогнозам экспертов, ее реализация способна обеспечить 10-15% промышленного роста в России.

НАШ РЫНОК

Кухонная посуда. И снова о покрытиях 60

Посуда из нержавеющей стали. Что ждать от рынка? 64

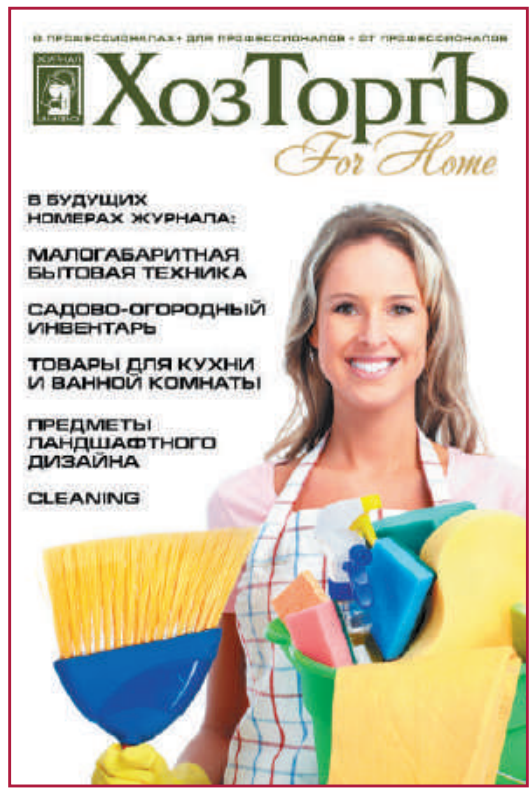
На фоне стабильно падающего потребительского спроса оптовые цены на посуду из хромоникелевой стали оставались практически неизменными до конца 2013 года. Но с начала текущего года ситуация начала меняться. Индонезия, один из крупнейших поставщиков никелевой руды, решила стимулировать создание собственного производства никеля. И на мировом рынке возник вполне естественный дефицит, который вылился более чем в 30%-й рост цен на этот металл с начала года. Постепенно это привело к росту цен на никельсодержащую нержавеющую сталь.

ХозТорг

ПЛАСТИК

Орхидеи будут цвести долго! 69

СОДЕРЖАНИЕ НОМЕРА



ТЕРРИТОРИЯ КУХНИ

Губки? Вот эти! 70

ЧИСТОТА — ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ

Уборка? Только с тряпкой из микрофибры! 72

ДОМАШНИЕ МЕЛОЧИ 74

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ 76

Если Вы хотите регулярно получать журнал, вышлите заполненную заявку по факсу: (495) 718-66-11

Заявка на подписку журнала «Посуда»

Наименование организации _____

ИНН/КПП _____ Юр. адрес: _____

_____

Адрес доставки журнала:

Индекс ☐☐☐☐☐☐

Обл./Край _____

Город _____

Улица _____

Корп., дом/офис _____

ФИО получателя _____

Тел. _____ факс _____

Количество экземпляров _____ перечень номеров _____

Способ получения счета: ☐ Факс ☐ E-mail

Стоимость одного номера для России и стран СНГ 180 руб. (включая НДС)

* На правах рекламы

Посудный каталог компании «Торговый Дизайн»

Компания «Торговый Дизайн» выпустила посудный каталог с обновленным товарным ассортиментом. В новом издании представлен алфавитный указатель посуды, что существенно облегчает поиск необходимой продукции. Большинство предлагаемых компанией товаров входит в складской ассортимент и лишь часть из них представлена в выставочном зале, поэтому усовершенствованный каталог придется как нельзя кстати. Каталог рассчитан на аудиторию предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства, а также предприятий ритейла и перерабатывающих производств.

Запечь с любовью!

Компания «**Домострой**» представила набор горшочков для запекания **Premier Housewares OvenLove**. Порционные горшочки изготовлены из жаропрочной керамики. Оригинальная ярко-оранжевая цветовая гамма превращает их в стильный аксессуар, который оживит застолье и поднимет настроение.

«Каменные» новинки от ТМ JARKO

Компания «**Гвура**» представила две линейки посуды с «каменным» покрытием собственной торговой марки JARKO («Джарко») – **Forte** и **Onyx**. Кроме того, в канун Дня города в Каменске-Уральском прошло награждение почетных граждан и лучших предприятий и учреждений города. Компания «Гвура» (ТМ «Джарко»), основное производство которой находится в Каменске-Уральском, удостоилась диплома в номинации «Предприниматель года 2014».

В Армавире снова будут выпускать керамику

После полуторагодичного простоя, 25 июля текущего года запущено производство керамического завода в Армавире. С февраля руководство предприятия проводило ряд мероприятий восстановительного характера. Весь коллектив, оставшийся после остановки производства, сохранил свой состав. Предприятие будет выпускать сувениры, предметы декоративного интерьера, санитарный фаянс и другую керамику, вплоть до столовой посуды.

По материалам www.regions.ru

ИЗЫСКАННАЯ КЛАССИКА ОТ PASABAHCE

В 2014 году компания Pasabahce («Пашабахче») представит новую серию **Classique**: бокалы для воды, белого, красного вина и шампанского. Изысканная классическая форма бокалов идеально подойдет для сервировки праздничного стола дома, на даче и в ресторане. Объем изделий: 215, 445 и 360 мл. Впервые бокалы для вина будут представлены в розничной подарочной упаковке по две штуки. Высокое качество и прозрачность стекла позволят насладиться не только цветом, но и ароматом прекрасного напитка в полной мере. Ведь стекло является химически инертным материалом и не передает в напиток посторонние привкусы. Изделия произведены в России.

www.pasabahce.ru

ВРЕМЯ КУЛИНАРНЫХ НОВИНОК ОТ «АНТАРЕС ТРЕЙД»

Компания «Антарес Трейд» стала эксклюзивным представителем испанской торговой марки **LEKUE** на территории России. Lekue – мировой лидер производства инновационных кухонных товаров из силикона, при изготовлении которого в качестве катализатора используется драгоценный металл – платина. Силикон «платинум» – безопасен, нейтрален к продуктам, устойчив к высоким и низким температурам, подходит для использования в любых видах духовок и печей СВЧ, холодильных и морозильных камер. Умные гаджеты, формы для выпечки, декораторы, детские наборы для кулинарного творчества, различные формы для почти мгновенного приготовления в СВЧ – это еще далеко не полный ассортимент того, что представляет «Антарес Трейд» к новому осеннему сезону. Вместе с Lekue компания предлагает решение, как готовить просто, практично, вкусно и без вреда для здоровья.

Еще одна новинка к осеннему сезону от «Антарес Трейд» – шнековая соковыжималка второго поколения корейской торговой марки **HUROM**. Шнековые соковыжималки отличаются от традиционных соковыжималок принципом действия, продукты при низких оборотах не нагреваются и сохраняют максимально возможное количество витаминов и других полезных веществ.

Новая модель HUROM HH (HU 700) имеет усовершенствованную конструкцию барабана и шнека, увеличенный фильтр и большую, чем у предыдущих моделей, чашу. Шнек с двумя режущими лопастями позволяет получить еще больше сока, жмых выходит практически сухим. HUROM HH – удобно собирается и легко моется. Кроме того, эта соковыжималка позволяет делать соки не только из овощей и фруктов, но и из зелени, ягод, а также орехов.

«Антарес Трейд» обновила к осени и ассортимент французской торговой марки **Emile Henry**, представив на рынке керамическую форму для приготовления настоящего парижского багета в домашних условиях. Поскольку керамика обладает характеристиками, во многом аналогичными характеристикам материалов, из которых состоит традиционная печь для хлеба, в багетнице создается идеальная атмосфера для выпечки. А благодаря рифленой поверхности формы багеты не прилипают и легко извлекаются. Хлеб получается ароматным, с нежной хрустящей корочкой. В ассортименте ТМ Emile Henry появились также банки для хранения продуктов и посуда нового цвета – гранат.

NÁDOBA
kitchenware & tableware

ПОСУДА И КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ИЗ ЧЕШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ČERVENÁ
series

МАРКИРОВКА ЛИТРАЖА

На внутренних стенках посуды нанесена маркировка литража для простого определения необходимого объёма воды и продуктов.

НЕНАГРЕВАЮЩАЯСЯ РУЧКА КРЫШКИ

Ручка на крышке снабжена теплоизолирующим кольцом, что позволяет браться за неё без дополнительных средств защиты.

ЭФФЕКТНОЕ ЖАРОПРОЧНОЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

Эффектное внешнее жаропрочное антипригарное покрытие придаёт серии уникальный внешний вид, достойный самой современной кухни.

ЗАКАЛЁННОЕ СТЕКЛО

Благодаря специальной термической обработке закалённое стекло обладает повышенной механической прочностью и термостойкостью.

ПЛОСКОЕ ДНО

При нагревании дно посуды идеально прилегает к поверхности плиты, что обеспечивает её устойчивость и эффективный нагрев.

ТРЁХСЛОЙНОЕ КАПСУЛЬНОЕ ДНО

Трехслойный сэндвич «нержавеющая сталь – алюминий – нержавеющая сталь» способствует равномерному распределению тепла по дну посуды и обеспечивает быстрый равномерный нагрев пищи, предотвращая её пригорание. Толщина алюминиевого слоя 5 мм.

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ 18/10

Уникальные свойства данной стали обусловлены включением в ее состав 18% хрома и 10% никеля, что придаёт посуде особую прочность, устойчивость к воздействию кислот и щелочей, а также превосходные антикоррозийные свойства. Толщина стенок корпуса 0,7 мм

ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ ВКЛЮЧАЯ ИНДУКЦИОННЫЕ

ГАРАНТИЯ 10 ЛЕТ

МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

725111
Кастрюля со стеклянной крышкой 24 см / 5,8 л

725112
Кастрюля со стеклянной крышкой 20 см / 3,2 л

725113
Кастрюля со стеклянной крышкой 18 см / 2,3 л

725114
Ковш со стеклянной крышкой 16 см / 1,6 л

HouseHold Expo
E401, павильон 2, зал 11

NADOBA-EAST Ltd.
Представительство в России и СНГ
+7 (495) 510-15-50
www.nadoba.eu

* На правах рекламы

XVII ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА
НАРОДНЫХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ПРОМЫСЛОВ РОССИИ
ЛАДЬЯ
Зимняя сказка
17 - 21 декабря
- Экспозиция высокохудожественных произведений
- Конференции, семинары, круглые столы
- Фестиваль войлока: "ШЕРСТИВАЛЬ"
- Увлекательные мастер-классы для детей
- Выступление фольклорных коллективов, показы мод, конкурсы, лотереи
ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР», Павильон № 2
метро «Выставочная»

0+
Генеральный спонсор: Транснефть
Тел. Дирекции: (499)124-48-10, 124-08-09 www.nkhp.ru nkhp@mail.ru

Традиционный пантограф от Crystalex

Компания Crystalex расширяет ассортимент изделий, декорированных по традиционной технологии пантограф. В новом предложении представлен декор «чистое панто», дополненный золотым или платиновым ободком; дизайн ориентирован в основном на Европу и Америку. Для восточных рынков подготовлены богатые декоры с использованием золота и платины, которые могут быть дополнены яркими цветами.

Главной дизайнерской новинкой является декор на ножке бокала, эффектно дополняющий декор, размещенный на емкости бокала. Данная комбинация впечатляет и перемещает декорирование на совершенно новый уровень. Новые декорации, выполненные по технологии пантограф, используются в основном на формах Victoria, Gloria, Sandra и Viola.

По материалам www.crystalex.cz

НОВИНКИ СТЕКЛОЗАВОДА «НЕМАН»

Этим летом стеклозавод «Неман» (Белоруссия) представил новые изделия – декантеры, предназначенные для декантации и подачи вина, а также коллекцию изделий на ножке. В коллекцию вошли фужеры 350 и 270 мл, бокалы для бренди 320 мл, бокалы 250 и 180 мл, а также рюмка 80 мл.

MIX&MATCH: ПЕРЕМЕШИВАЙ И СОЧЕТАЙ!

Известная компания «**Импакт**» пополнила ассортимент новой серией фарфора Mix&Match. Данный фарфор представлен тремя основными цветами, которые очень хорошо сочетаются между собой, предоставляя возможность создавать различные варианты сервировки.

LUXSTAHL
1879

ИДЕИ ДОЛЖНЫ ВОПЛОЩАТЬСЯ В ПРОЕКТЫ,
А ПРОЕКТЫ — В ЖИЗНЬ...

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ «LUXSTAHL» — ЛУЧШИЕ ИДЕИ ДЛЯ ВАШЕГО РЕСТОРАНА!

КЛЕН

Москва
www.klenmarket.ru
+7 (495) 925-00-87
+7 (495) 925-51-87

Санкт-Петербург
www.klentorg.ru
+7 (812) 313-27-87

Новосибирск
nsk@klen-net.ru
+7 (383) 362-04-37

Комплексное оснащение и проектирование магазинов, предприятий общественного питания и пищевых производств

* На правах рекламы

Новинки от «Коралла»

Компания «Коралл» представила керамическую посуду для запекания торговой марки **GreenTOP**. Изделия подходят для приготовления пищи в духовках, микроволновых печах, для хранения приготовленных блюд в холодильнике, а также для декорирования и сервировки праздничного стола. В ассортименте большой выбор форм с разнообразными ручками, включая силиконовые. Посуда представлена в трех популярных цветовых решениях: бирюзовом, бежевом и красном. Также ассортимент керамической посуды компании «Коралл» расширился новыми ягодно-цветочными линейками – «Георгины», «Анютины глазки» и «Клубника». Каждая линейка состоит из чайно-кофейной группы и набора салатников. Кроме того, среди новинок – набор из четырех кружек на подставке. Все наборы упакованы в подарочную коробку.

ОТКРЫТА РЕГИСТРАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ НА ВЫСТАВКУ ПРЕДМЕТОВ ИНТЕРЬЕРА, ДЕКОРА И ПОДАРКОВ HOMI RUSSIA!

HOMI
THE NEW MACEF RUSSIA

Приглашаем дизайнеров, архитекторов, байеров, дистрибьюторов, оптово-розничные торговые сети, специализированные розничные магазины, представителей отдела закупок отелей и ресторанов зарегистрироваться и получить электронный билет.

http://homirussia.ru/ru/visit/get-ticket.html

ДОБАВЬТЕ ЦВЕТА ВАШЕЙ КУХНЕ ВМЕСТЕ С ZEIDAN!

Каждая хозяйка знает, что кухонный нож – это главный и незаменимый помощник на кухне. Именно от остроты и возможностей кухонных ножей зависит скорость приготовления абсолютно любого блюда, начиная от обычного супа и заканчивая самыми сложными салатами. В новых наборах ножей ZEIDAN вы найдете все необходимые виды ножей, такие как: нож поварской, нож для хлеба, нож разделочный, нож универсальный, нож для овощей, ножницы, мусат. Подставки позволят безопасно хранить ножи и благодаря своему стильному облику впишутся в любой интерьер.

ZEIDAN®
High Quality

Готовьте здорово!

СТИЛЬНАЯ КУХНЯ СО СТИЛЬНОЙ ПОСУДОЙ!

Новая серия посуды с каменным покрытием

Zeidan представляет новую коллекцию посуды из литого алюминия с новым антипригарным каменным покрытием с гранитной крошкой Gravell. Новая коллекция посуды идеально подходит для приготовления пищи с минимальным количеством жира и ее по достоинству смогут оценить те, кто придерживается принципов здорового питания. Новое покрытие Gravell – это четырехслойное покрытие, усиленное минеральными частицами и имеющее повышенную прочность и отличные антипригарные свойства. В новую коллекцию посуды вошли 5 предметов: кастрюля 2,7 л, кастрюля 5,0 л, кастрюля 6,5 л, жаровня 4,6 л, жаровня 6,5 л. Все предметы снабжены стеклянной крышкой с металлической ручкой, благодаря чему их можно использовать в духовке. Благодаря презентабельной упаковке с пластиковой ручкой, посуда идеально подойдет в качестве подарка. Новая коллекция посуды Zeidan – это идеальная посуда для любителей и профессионалов!

www.zeidan-nl.com

Стиль, красота и Rona всегда рядом

RONA

www.ronex-m.ru
www.ronexshop.ru
tel.: +7 495 231 45 88
fax: +7 495 730 47 87

R Ronex

* На правах рекламы

Начни свое утро с улыбки и с тостом от AKAI

Не секрет, что вкусный и питательный завтрак – залог крепкого здоровья и хорошего настроения. AKAI представляет уникальный продукт на российском рынке – тостер TR-1110W/111G/1112O. Стильный продукт в ультрамодных цветах выполнен из высококачественного пластика и имеет силиконовую крышку для защиты от пыли, которую можно использовать в качестве подставки под горячее. Данный товар отвечает всем потребительским требованиям. Помимо основных функций, таких как многоступенчатый регулятор степени поджарки, функция подогрева, функция размораживания, он обладает функцией односторонней поджарки. К тостеру прилагается дополнительная трафаретная вкладка, благодаря которой можно поджаривать тосты с изображением улыбки. Ароматные и хрустящие тосты с милым изображением улыбки на них не оставят равнодушными как детишек, так и их родителей.

Зарядись положительной энергией на весь день вместе с AKAI*!

**Эксклюзивный дистрибьютор мелкой бытовой техники AKAI на территории России – LTD PROFIT.*

DuPont против Bialetti

Компания DuPont объявила об успешном завершении дела о нарушении патента и товарного знака Teflon® по иску против итальянского производителя кухонной посуды и бытовой техники Bialetti Industrie S.p.A. (Италия). Суд признал, что компания Bialetti нарушила лицензионное соглашение на использование товарного знака Teflon®, подписанное с компанией DuPont в 2001 году. Суд присудил компании DuPont возмещение убытков, судебных издержек и оплату экспертных работ в размере приблизительно 540 тыс. евро ($750 тыс.) и постановил опубликовать решение суда в ведущей итальянской ежедневной газете Corriere della Sera. Суд также отклонил все встречные иски компании Bialetti, оспаривавшие действительность соответствующего патента и товарного знака. Компания Bialetti также должна отозвать из розничной продажи и уничтожить все сковороды, которые произведены с нарушением итальянской части европейского патента EP 1 1016 466.

По материалам www.dupont.com

СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ WILMAX И ЮЛИИ ВЫСОЦКОЙ

Компания WILMAX презентует новую коллекцию фарфоровой посуды, созданную совместно с известной телеведущей и автором кулинарных книг Юлией Высоцкой! Все изделия серии обладают уникальным дизайном, а эффект рельефной текстуры делает посуду особенно привлекательной. Коллекция поражает не только красотой, практичностью, но и удобством применения в быту. Посуду можно применять для приготовления или разогрева пищи в микроволновой печи. Она рассчитана на интенсивное ежедневное использование: посуду можно мыть в посудомоечной машине без потери качества, а также ставить в духовой шкаф. Посуда от WILMAX и Юлии Высоцкой настолько красива, что ее хочется дарить и конечно же получать в подарок. Посуда имеет оригинальную фирменную упаковку, что делает ее великолепным подарком на любое торжество!

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН ФАРФОРА «ЦВЕТОЧНЫЕ КРУЖЕВА»

Торговая марка **Nouvelle** представляет серию посуды из костяного фарфора «Цветочные кружева». Оригинальный дизайн создан специально для Nouvelle ведущими европейскими художниками. Сочетание изящности фарфора с ярким цветочным принтом добавит легкости и уюта в интерьер. «Цветочные кружева», словно сотканные вручную мастерами салфетки, украсят любой стол. Посуда торговой марки Nouvelle производится из экологически чистых материалов и не наносит вреда здоровью. В коллекцию входит большое количество предметов для кухни, включая столовые наборы, тарелки и соусники. Предметы продаются поштучно и легко комбинируются, дополняя друг друга. У каждой хозяйки есть возможность подобрать полную линейку или собрать свою коллекцию!

METALAC – ЛУЧШИЙ В СЕРБИИ!

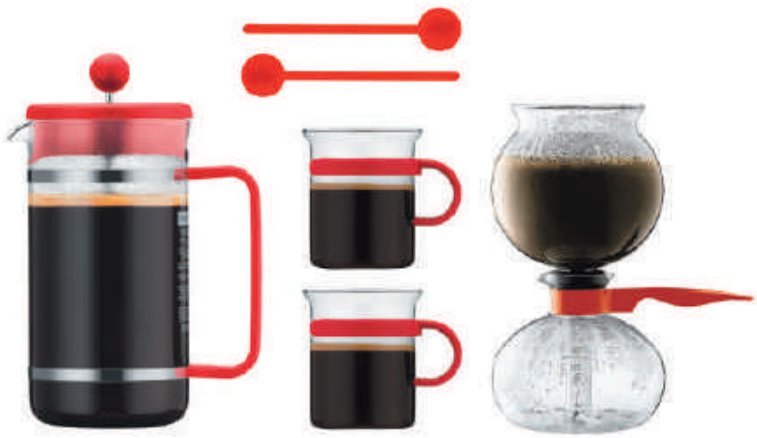
Завод Metalac получил звание лучшего в Сербии корпоративного бренда десятилетия. В этом году предприятие отмечает 55 лет своей деятельности. На российском рынке продукцию Metalac представляет компания «**Метрот**», являясь одним из крупнейших поставщиков металлической эмалированной посуды.

bodum празднует 70-летие

Хороший дизайн не должен быть дорогим – знаменитый девиз бренда BODUM известен всем, кто знаком с этой легендой дизайна XX века. Но сейчас самое время продолжить эту знаменитую фразу, добавив: «Кроме того, хороший дизайн не должен устаревать». Прошло 70 лет с момента основания бренда BODUM, за это время компания выпустила десятки предметов, ставших классикой дизайна XX века. И ни одна из этих вещей за прошедшие десятилетия не устарела. Инновационный дизайн продолжает оставаться столь же интересным спустя годы: это в полной мере продемонстрировала коллекция, посвященная 70-летнему юбилею бренда.

Круглую дату BODUM отмечают с размахом. В честь праздника бренд решил переиздать все те предметы, которые принесли ему славу и были бестселлерами.

Эту коллекцию можно было бы назвать своеобразной ретроспективой, если бы BODUM с его фирменным остроумным подходом не преобразили собственные классические модели. Марка дала им совершенно новое, современное звучание. Легендарный дизайн, созданный десятилетия назад, в буквальном смысле заиграл новыми красками.



Предметам из юбилейной коллекции BODUM придали новый цвет. Вместо традиционной и спокойной черной и серебристой окраски BODUM использовали множество ярких цветов: желтый, зеленый, красный, синий и даже розовый.

Теперь это не просто классика, а удивительные, притягивающие взгляд предметы, которые будут интересны не только знатокам дизайна и любителям качественной посуды, но и тем, кто хочет сделать свою кухню и столовую модной.

Поскольку эта коллекция лимитированная – доступна она будет ограниченное время. Многие из предметов, вошедших в эту серию, не выпускались уже много лет и не будут выпускаться впоследствии. Коллекция только начала продаваться, а специалисты в области дизайна уже называют ее эпохальной.

www.domos.ru

Яркие цвета лета

Компания «**Белый парус**» пополнила ассортимент посуды новой яркой линейкой «Виладж» от Pasabahce. В линейку вошли разнообразные тарелки и салатники по доступным ценам.

«Дулевский фарфор» открыл новый цех

На ПК «Дулевский фарфор» прошло открытие нового цеха основного производства. На сегодня завод сохраняет статус самого крупного производства России, которое поставляет свою продукцию в 75 регионов, страны ближнего зарубежья, а также в США, Канаду, Норвегию и др.

viconte СВЕЖИЕ ИДЕИ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

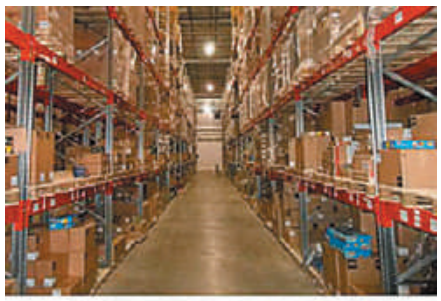
ГРИЛЬ-СОСИСНИЦА VC-153

Пришло время удивлять! Уникальная гриль-сосисница от VICONTE станет необычной новинкой на любой кухне. Всеми любимые сосиски в тесте, люля-кебаб, эклеры – все это за 10-15 минут приготовится в гриль-сосиснице. Световые индикаторы нагрева и работы подскажут, когда прибор готов к работе и когда пора доставать уже готовое блюдо. Прорезиненные ножки, теплоизолированная ручка – все это делает использование гриль-сосисницы приятным и легким. Побалуйте близких сейчас.

КЕКСНИЦА VC-154

Захотелось вкусненького? С кексницей от VICONTE это просто как никогда. 7-10 минут – и вкуснейшие кексы будут готовы! Благодаря нагревательному элементу как в нижней, так и в верхней частях кексницы ваши шедевры равномерно пропекутся, а сверху подрумянится корочка. Тарталетки, маффины, лукошки, кексы – воплощайте ваши фантазии с VICONTE!

VINGES LOGISTIKOS GRUPE ПРИГЛАШАЕТ К СОТРУДНИЧЕСТВУ!



Компания Vinges Logistikos Grupe расширяет спектр услуг складской и транспортной логистики в России. На сегодняшний день компания владеет около 60 тыс. кв.м собственных складских площадей в Литве и оперирует 20 тыс. кв.м специализированных складов для ритейла в Москве и Санкт-Петербурге.

Среди услуг компании:

- таможенное оформление товаров в Республике Беларусь, ЕС и Российской Федерации
- экспортно-импортные операции в ЕС и Таможенном союзе
- ответственное хранение и полная складская обработка товаров
- ответственная доставка грузов всеми видами транспорта, передача груза конечному потребителю и возврат документации клиенту
- консалтинг ВЭД

Представительство Vinges Logistikos Grupe в Москве: руководитель Дмитрий Белокопытов
Тел.: +7 (495) 645-93-77, +7 (985) 998-90-65
E-mail: belokopytov@vinges.com | www.vingesterminalas.lt

✱ На правах рекламы

Хрустальный «Мальцов» осваивает новую печь

На Дятьковском хрустальном заводе, выпускающем продукцию под маркой «Мальцов», установлена новая печь. Совместно с несколькими итальянскими компаниями разрабатывается новая линейка товаров. Об этом сообщил владелец компании «ДХЗ+» Сергей Авдеев на встрече с губернатором Брянской области Николаем Дениным. «Изучен опыт подобных производств в Германии, Франции, Италии. Определена стратегия развития брянского завода. С ее учетом выбраны технологии, которые будут применяться», – подытожил глава предприятия.

Николай Денин высказал заинтересованность в сохранении традиций дятьковского хрустального производства, опытных кадров и развитии завода с учетом интересов рынка: «Важно найти ту нишу, которая пока свободна. На каждый товар обычно находится свой покупатель. Хорошо, что вы изучаете спрос, предложение и видите, в каком направлении необходимо двигаться».

По материалам www.steklosouz.ru

На пикник!

Компания «**Мартика**» расширила ассортимент изделий для пикника. В новый набор посуды для пикника на четырех человек «**Витто**» вошли: большая миска, тарелки, стаканы и набор вилок.

новинки от TalleR

Чайник «Эммерсон»

Чайник «Эммерсон» (TR-1351) объемом 2,5 л изготовлен из высококачественной нержавеющей стали марки 18/10. Капсулированное дно толщиной 4,2 мм обеспечивает быстрое нагревание и равномерное распределение тепла, обладает термоаккумулирующими свойствами и позволяет жидкости долго не остывать. Чайник снабжен свистком, закипание сопровождается приятным звуковым сигналом. Ненагревающиеся бакелитовые ручки комфортны в использовании. Внешнее термостойкое покрытие чайника – приятного мятного цвета, удобно в уходе.

Чайник подходит для всех типов плит, включая индукционные, и пригоден для мойки в посудомоечной машине.

ООО «Таллер Рус»
Тел.: +7 (812) 290-66-83, 290-66-84 | www.taller.su

ГИБКИЕ РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

TimA

WATER PROOF — Не впитывают влагу, удобно мыть

METALL CERAMIC — Не тупят металлические и керамические ножи

Гибкие, удобно высыпать нарезанные продукты

DURABLE — Износостойкие

ECO Anti-bacterial

Сделано в России

Производитель ООО "ТимА" Адрес: Россия, 601623, Владимирская область, Александровский район, п. Красное Пламя, ул. Центральная, 72
тел. +7(49244)2-02-10,

WWW.TIMA-POSUDA.RU

✶ На правах рекламы

WATERFALL
Crystalex
BOHEMIA Crystal
Приглашаем вас
посетить наш стенд:
HouseHold Expo
15–18 сентября 2014
Москва, Крокус Экспо
www.crystalex.cz
* На правах рекламы

CRYSTALEX НА HOUSEHOLD EXPO

Один из крупнейших чешских производителей стекла – завод Crystalex продемонстрирует свою продукцию на выставке HouseHold Expo, которая пройдет с 15 по 18 сентября 2014 года в Москве.

Основной темой стенда будет успешная коллекция **Waterfall**, в которой представлены не только бокалы, стаканы и декантеры, но и вазы. Также вы сможете увидеть и другие новинки этого года, например коллекции **Amoroso** и **Grandioso**, и конечно же многочисленные виды декораций.

Crystalex представляет свою продукцию под брендом Bohemia Crystal в более чем 60 странах мира. Основой успеха являются многолетние традиции и качество как чистого, так и декорированного стекла. Для декорирования используются различные технологии, такие как пантограф, гравировка, художественная роспись, напыление или трафаретная печать. Важно отметить, что значительной частью ассортимента являются вазы и глубокие блюда с декором и без него.

www.crystalex.cz

КЕРАМИЧЕСКИЙ SCHONWALD

Профессиональный производитель фарфора Schonwald каждый год предлагает новые идеи для подачи блюд. В этом году завод выпустил серию **Pottery**. Это новый взгляд на керамическую посуду. В этой серии яркие оттенки встречаются с натуральными цветами, придавая фарфору совершенно новый эстетический облик, в результате чего каждое изделие приобретает уникальный вид ручной работы. Новинка представлена в ассортименте компании **DP-Trade**.

Проверку прошли!

Продукция завода «**СтальЭмаль**» прошла проверку независимой лаборатории по сертификации и тестированию. Протоколы испытаний выданы ЗАО «Региональный орган по сертификации и тестированию» и Испытательным центром промышленной продукции «Ростест-Москва». В произвольном порядке в разных магазинах торговой сети «АШАН» были закуплены изделия, выпускаемые на площадке завода ООО «СтальЭмаль» в Череповце.

Закупленные образцы были испытаны по разным параметрам: метрические характеристики, физико-химические показатели (ударная прочность эмалевого покрытия, термостойкость, прочность крепления ручек, коррозионная стойкость внутреннего и наружного эмалевых покрытий, внешний вид).

Помимо этого все образцы были испытаны на соответствие ГОСТ 24788-2001 «Посуда хозяйственная стальная эмалированная», «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

Результаты проверок показали, что все испытанные образцы соответствуют необходимым стандартам.

15-я «Лента» Московского региона

Одна из крупнейших розничных сетей в России – «Лента» объявила об открытии пятнадцатого супермаркета в Московском регионе. Новый магазин расположен в поселке Трехгорка, Одинцовского района, Московской области. Общая площадь супермаркета составляет 1960 кв.м, из которых 1388 кв.м занимает торговое пространство. Ассортимент магазина включает в себя около 6500 наименований товаров. Наряду с продукцией федерального ассортимента и товарами под собственными торговыми марками покупателям предложена продукция местных производителей.

С открытием нового супермаркета «Лента» увеличила сеть до 82 гипермаркетов в 47 городах России и 15 супермаркетов в Московском регионе.

«ДЖИ-ЛИАН» ПРИГЛАШАЕТ!

Дорогие друзья! Компания «Джи-Лиан» в рамках развития дилерской сети на территории России приглашает к сотрудничеству:

- магазины с различным ассортиментом товаров для дома и дачи;
- интернет-магазины;
- оптовых покупателей и корпоративных клиентов;
- организации, напрямую работающие с ресторанами, кафе, барами, отелями…

Мы будем рады найти в вашем лице надежного партнера и предлагаем выгодный дилерский дисконт на продукцию всемирно известных торговых марок **Auratic**, **Star Festival**, **Ji-lian**, а также – маркетинговую и информационную поддержку.

С пожеланиями добра и радости,
коллектив компании «Джи-Лиан»
+7 (495) 617-41-53 (59)
www.ji-lian.ru

В Казахстане построят завод стеклопосуды

Иранская компания **Kaveh Glass Industry Group** профинансирует строительство стекольного завода в Казахстане. На предприятии планируется выпускать стеклопосуду и кальцинированную соду. Стоимость завода оценивается в $260 млн. Строительство намечено на август этого года.

По материалам www.kt.kz

«Посуда Центр» в Таганроге

В июле в Таганроге (ул. Ленина, 212А) открылся магазин сети «Посуда Центр». Площадь нового магазина составляет 2200 кв.м. Ассортимент насчитывает более 15 тыс. наименований товаров для дома от известных российских и зарубежных поставщиков: ARC International, York, Tefal, Vitesse, Calve, Bergner и др.

Ножи «Белая лагуна» от завода «Труд-Вача»

Группа компаний **МТМ**, официальный дилер завода «Труд-Вача», представила новую линейку ножей «Белая лагуна». Лезвия ножей выполнены из высококачественной нержавеющей стали и дополнены элегантной белой ручкой.

Новые линии сковород от Scovo

Компания Scovo представила новую линию сковород **Stone Pan** с усиленным шестислойным антипригарным покрытием **Quantum2**, которое отличает «эффект мрамора». Толщина дна и высота бортов сковороды оптимальны для разных способов приготовления – как для жарки, так и для тушения. Сковорода Happy Heart выполнена с рельефом в форме сердечек, благодаря съемной ручке ее можно использовать для приготовления запеканки или пирога в духовом шкафу. Сковорода Super Grill поможет приготовить мясной и рыбный стейк, вкусно зажарить овощи. Оптимальная толщина дна способствует быстрому и равномерному прогреву. Благодаря ребристой поверхности излишки масла скапливаются на дне и не попадают в пищу.

Линия Stone Pan подходит для интенсивного использования.

Государство поддержит выставки России

Правительство одобрило Концепцию развития выставочно-ярмарочной и конгрессной деятельности в Российской Федерации. Соответствующее распоряжение подписал 10 июля Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев.

В рамках Концепции рассматриваются вопросы повышения эффективности выставочно-ярмарочной и конгрессной деятельности, в том числе на принципах государственно-частного партнерства, в интересах инновационного социально-экономического развития.

Источник:
пресс-служба ЗАО «Экспоцентр»

НОВИНКИ ОТ REGENT INOX

Торговая марка Regent Inox пополнила коллекцию **Bamboo** новинками. Изделия выполнены с применением натуральных красителей и кукурузного крахмала (не допускается использование в СВЧ-печах!). Коллекция **Pronto** дополнена крышками из крашеной металлической сетки – оригинальное и практичное решение для защиты продуктов от назойливых насекомых.

CHURCHILL&ARCOS

Компания «**Радиус**» представила новинку летнего ассортимента от Churchill. **Stonecast white** – еще одна оригинальная коллекция английского производителя, имеющая асимметричные формы и интересную фактуру рисунка. Также компания «Радиус» представила новую серию ножей от Arcos – **Tango**. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали Nitrum, рукоять – из полипропилена. Крепление лезвия и ручки выполнено по инновационной технологии – без заклепок.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЫРА

Компания «**Бытпласт**» ввела в ассортимент новые модели банок, кружек и контейнеров. В стилизованном под натуральный продукт контейнере удобно хранить и подавать на стол как куски, так и ломтики различных сортов сыра.

PYREX ВЫПЕКАЕТ

Марка Pyrex выпустила новую коллекцию металлических форм для выпечки с антипригарным покрытием – **AsimetriA**. Отличительной особенностью новинки является удобная, чуть приподнятая кверху ручка, благодаря которой можно легко и безопасно вынимать и переносить форму, придерживая ее за другой край. В коллекцию вошли формы различных диаметров для выпечки хлеба, кексов и булочек. В конце года Pyrex планирует пополнить коллекцию AsimetriA новыми жаровнями, а также формой для приготовления пиццы.

* На правах рекламы

www.ocm.ru

Медная посуда – выбор истинных гурманов

ЗАО «Кольчугцветмет»
Тел.: (49245) 2-18-49, 9-16-46
Факс: (49245) 4-05-22
E-mail: ValuevaIN@zio.ru

Управляющая компания
ООО «УГМК-ОЦМ»
Тел.: (34368) 98-077
Факс: (34368) 98-163
E-mail: selunsky@ocm.ru

УГМК ОЦМ

Новая серия фарфоровой посуды Malvern от «Урбаники»

В сентябре компания «Урбаника» презентует в Москве линейку современной дизайнерской посуды MALVERN от австралийского бренда **Salt&Pepper**, выпущенную к сезону «Осень-Зима 2014». Тарелки и салатники, кофейные пары и чайные чашки, сахарницы и молочники, блюда и менажницы из белоснежного фарфора декорированы стильным графическим узором. Тонкие и толстые линии серого цвета под различными углами делят посуду MALVERN на плоскости, подчеркивая оригинальность формы и дизайна. Узор нанесен методом on-glaze (на глазури), который позволяет сохранить четкость и яркость изображения.

Серия MALVERN благодаря стильному монохромному дизайну отлично вписывается в пространство современной кухни и сочетается с цветной посудой. Каждый может составить свой собственный сервиз, выбрав только необходимые предметы, которые продаются отдельно. Универсальность и оригинальность дизайна делает посуду MALVERN отличным подарком как себе, так и близким.

«СтальЭмаль» с «Фиалкой»

Компания «СтальЭмаль» представила новую деколь «Фиалка». С новой деколью доступны кастрюли сферические и цилиндрические различных объемов, а также чайники со свистком объемом 2 и 3 л.

ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ НАСТРОЕНИЕ ZARA HOME

Бренд Zara Home представил новую коллекцию товаров для дома «Осень-Зима 2014-2015». Коллекция навеяна историями из любимых книг. Каждая деталь коллекции несет в себе определенную художественную ценность, обращаясь к образам мировой культуры и истории.

СОСТАВНОЕ БЛЮДО FERRADICA

Богатство гастрономических экспериментов в области кулинарии вдохновляет на создание новых видов посуды. Дизайнеры из студии **Cenlitrosmet rocadrado** «распахали» поле для деятельности. Их модульные пластины произвольной формы составляются в невероятно длинную тарелку.

Составное блюдо Ferrádica тянется лентой через весь стол. В ходе разработки авторы исследовали необычные блюда, которые основаны на контрастах цветов и вкусов, горячего и холодного, сухого и сочного, и те, в которых ингредиенты нужно пробовать в определенном порядке. Таким образом, тарелку разделили на «участки»: плоские, ребристые и с выемкой для рагу и супов. Пластины можно комбинировать в любой последовательности и, кадр за кадром, сменять все новые «вкусные» композиции.

По материалам www.obstanovka.com

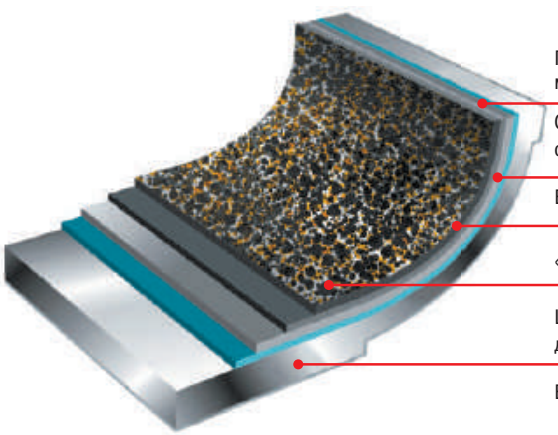
PIETRA VIVA

СОВРЕМЕННАЯ И ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ПОСУДА ДЛЯ БОЛЬШОЙ СЕМЬИ

Линия **PIETRA VIVA** –
новая разработка итальянского завода Flonal.
Стабильность, сила и надежность – это особенности вечного и естественного материала, такого как камень, который сегодня возвращается на кухню с современным и технологически передовым дизайном.
Сковороды и сотейники PIETRA VIVA имеют специальную вместительную форму.
Антипригарное покрытие Magma-Tech, усиленное твердыми минеральными частицами, разработано для максимальной износостойкости и для интенсивного использования.
PIETRA VIVA идеально подходит для быстрого приготовления и для здорового питания (возможно приготовление без жира).

* На правах рекламы

FLONAL®
MADE IN ITALY



Первый слой, усиленный минеральными частицами, обеспечивает максимальное сцепление последующих слоев с основанием

Средний слой, усиленный минеральными частицами, обеспечивает защиту от царапин и истирания

Верхний слой гарантирует превосходные антипригарные свойства

«Гранитное» покрытие увеличивает срок эксплуатации изделия

Штампованный корпус (100%-й пищевой алюминий), утолщенное дно для повышения прочности и срока эксплуатации

Внешнее покрытие: термостойкая матовая фарфоровая эмаль

Пилот МС
посуда и кухонные аксессуары

Дистрибьютор в России
ООО «Пилот МС»

Тел. +7 (495) 231-24-44
sales1@pilotms.ru
www.pilotms.ru

«Биоразлагаемая» сервировка

Предприятие «**Поликап**» (г. Гомель) начало производство одноразовых и биоразлагаемых изделий. Первые образцы продукции разработаны и протестированы совместно с канадской компанией **Styrochem**. В материалах, из которых изготовлена посуда, содержатся картофельный или кукурузный крахмал и присадки, способствующие ее биологическому разложению.

По материалам www.respublika.info

Первый розничный «96Опт»

Торговая компания «96Опт» (г. Березовский, Свердловская область), работающая в формате оптового хаба (хаб – концентрирует в себе крупных участников рынка товаров в режиме online), открыла свою первую розничную площадку. В ассортименте магазина широкий выбор товаров – посуда, мелкая бытовая техника, люстры, сувенирная продукция, кухонные принадлежности и садовый инвентарь.

Новинки и инновации «Консумэкспо 2014. Осень»

Выставки ЦВК «Экспоцентр» всегда богаты на новинки. Так, участники «Консума» традиционно удивляют посетителей инновационными и функциональными бытовыми приборами, красивой и удобной посудой и стильными украшениями для дома! Организаторы «Консумэкспо – 2014. Осень» дарят гостям возможность 2–4 сентября ознакомиться сразу со всеми новшествами, ведь, в рамках проекта «Новинки и инновации» товары, только-только вышедшие на российский рынок будут размещены на специальной экспозиции в павильоне №1, рядом с центральным входом. На сайте «Консумэкспо» также появился специальный раздел, где размещен анонс проекта.

Обо всех новинках Вы можете узнать на **http://www.consum-expo.ru/ru/innovations/**

Новые декоры в посуде Tafelstern

Компания «**Рестошеф**» представила новые декоры посуды немецкого бренда Tafelstern. Всего в ассортименте более 20 новых декоров, от классики с посеребрением и золочением до современных рельефных орнаментов.

ACQUA ЛЕТО С FRYBEST

Торговая марка Frybest представила летнюю серию стаканов Acqua в коллекциях **Nice**, **Easy** и **Fresh**. Acqua Nice – прозрачные стаканы с крышкой для горячих и холодных напитков объемом 500 и 700 мл – идеальный вариант для разнообразных летних коктейлей, морсов, смузи и соков. Специальная конструкция стакана легко удерживает холод (а при необходимости и тепло). Яркая крышка легко открывается одним движением. Стаканы Acqua Easy из тритана – отличная альтернатива пластиковой посуде – для пикника, дачи и пляжной вечеринки. Стаканы со встроенной трубочкой имеют легкий и прозрачный дизайн, двойные стенки надолго сохранят прохладу напитков.

Кроме того, компания представила две версии обновленной блинной сковороды с керамическим покрытием. Изделия имеют диаметр 22 см. Одна из моделей оснащена индукционным дном. Яркий дизайн новинок порадует любителей стильной посуды современной формы.

НОВЫЕ НАБОРЫ СО СПЕЦИЯМИ И ЯРКИЕ РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ ОТ «МИЛОГО ДОМА»

МИЛЫЙ ДОМ
Создай уют в нём!

Торговая марка «Милый Дом» выпустила в продажу новые комплектации наборов со специями. Баночки, в которые засыпаны специи, теперь комплектуются, помимо обычных крышек, крышками-мельничками, что очень удобно для перца горошком, крупной морской соли, смеси из перцев и т.д. Также мы предлагаем жестяные банки для кофе, чая и других сыпучих продуктов с герметичными крышками, имеющими клипсы. Банки изготовлены в новой прямоугольной форме, что экономит место в кухонных шкафах при их хранении. В ассортименте разделочных досок среди последних новинок – яркие подарочные тематические наборы из досок и подставок под горячее («Кофе», «Чай», «Виноделие» и «Европейские каникулы»), которые станут настоящим украшением на любой кухне и создадут приятную атмосферу для отдыха. К новогодним праздникам подготовлен широкий выбор разделочных досок с символом года и календарями. Ждем ваших заказов!

www.milydom.ru
+7 (495) 510-68-35

* На правах рекламы

Новая фирменная посуда

ТМ ELROS

ОАО «Лысьвенский завод эмалированной посуды»
618900, Россия, Пермский край, г. Лысьва, ул. Металлистов, 1
Тел.+7(34249)9-27-11, 9-20-78; e-mail:sale@lpec.ru, www.elros-vip.ru, 8-800-100-24-20

Кружки в «Чистом домике»

Компания «Чистый домик» представила новые серии фарфоровых кружек **LQ** (Liling Quanhu, производство Китай). Кружки изготавливаются в двух вариантах деколей:
– подглазурной, глянцевой и гладкой на ощупь;
– матовой, слегка шершавой, нанесенной методом ручного или автоматизированного распыления.

В ассортименте различные формы кружек – от классических конусообразных, с каплевидной ручкой, до приземистых «бочек» с круглой ручкой и широким дном. Объем кружек – от 335 до 400 мл. Кружки поставляются сериями в ассортименте – от двух до четырех позиций под одним артикулом.

По материалам www.steklosouz.ru

Лето в стиле Cuisipro!

Компания **Williams Et Oliver** сообщила о новых поступлениях полезных аксессуаров от ТМ Cuisipro. Это приспособления для приготовления и подачи разнообразных видов мороженого, контейнер для хранения зелени, способный сохранять зелень свежей несколько недель, а также магнитный ершик для кувшинов и декантеров.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ GLASSLOCK

Контейнеры из закаленного стекла Glasslock разработаны для создания максимально комфортной рабочей зоны на кухне. Они удобно ставятся друг на друга и имеют разнообразную форму, чтобы разместить все необходимые продукты по местам. Многофункциональность контейнеров Glasslock обеспечивается тем, что они подходят для использования в микроволновке, духовке, посудомоечной машине, для хранения в холодильнике и морозильной камере. Технология закаливания стекла обеспечивает высокую ударопрочность изделий Glasslock. Контейнеры Glasslock нетоксичны, так как не содержат в составе материалов вредных веществ и примесей, в частности свинца, меламина и бисфенола-А. Герметичная крышка посуды Glasslock изготовлена из антибактериальной пластмассы. Силиконовая прокладка на внутренней стороне крышки и практичные замки-защелки с 4 сторон обеспечивают воздухонепроницаемость внутри контейнера. Благодаря абсолютной герметичности контейнеров содержимое не прольется. В ассортименте Glasslock представлен широкий спектр контейнеров различных форм: круглые, прямоугольные, овальные, квадратные, а также наборы контейнеров, емкости для хранения сыпучих продуктов и серия детской посуды.

Контейнеры Glasslock – самая незаменимая вещь на кухне.

«**Алекс трейд**» – официальный дистрибьютор Glasslock в Россиии.

www.alextrade.ru
www.glasslock.com.ru

НОВИНКА!
ПОСУДА UNIQUM ОТ PENSOFAL

Итальянская компания Pensofal представляет новую линейку посуды **Uniqum Rubin** с износостойким антипригарным покрытием высокой прочности. Инженеры Pensofal добились высокой износостойкости покрытия **BioStone** благодаря добавлению частиц твердых минералов в каждый слой антипригарного покрытия. Высокие антипригарные свойства четырех слоев покрытия дают возможность готовить любимые блюда без добавления масла и жиров. Функциональность и технологичность итальянской посуды Pensofal не перестает удивлять приверженцев торговой марки. Двойное дно с диском из нержавеющей стали позволяет использовать посуду Pensofal на всех видах плит, включая индукционные. Термостойкая ручка из бакелита выдерживает температуру до 200 ^{O}C, следовательно, посуда Uniqum рассчитана для использования в духовом шкафу. Все предметы посуды имеют скругленное дно, что способствует быстрому нагреву посуды и более быстрому приготовлению блюд. В новой линейке Uniqum присутствует запатентованная кастрюля **Pasta Si**, которая в 1997 году прославила компанию Pensofal на мировых рынках. Кастрюля Pasta Si может свободно отцеживать продукты прямо из кастрюли, а фиксация крышки позволяет избежать ошпаривания. Оригинальный рубиновый цвет линейки посуды Uniqum вдохновит на создание новых кулинарных шедевров и подчеркнет индивидуальность и оригинальность кухни.

«**Алекс трейд**» – эксклюзивный дистрибьютор бренда Pensofal в России.

www.pensofal.ru
www.alextrade.ru

ART GRANIT

TimA

Лучшая посуда на Вашей кухне!

ООО «АТ-холдинг» г. Москва
ул. Газгольдерная д. 6 а
тел. +7(495)777-13-93

WWW.POSUDA-TIMA.RU

PFOA FREE

LEAD& CADMIUM FREE

QUARZO TEK TOP QUALITY 5-LAYERS NON STICK

SAND BLAST +50% LIFETIME

ALLUMINIO 100% RICICLABILE

made in ITALY

* На правах рекламы

Самурайская закалка ножей SUPRA

Дамасские клинки известны своей прочностью и остротой, но лишь несколько компаний создают кухонные инструменты с применением дамаска. В их числе – японская фирма SUPRA, запустившая в производство коллекции дамасских ножей. Все ножи Supra производятся в Японии (город Seki), их проковывают вручную особым способом, в результате чего лезвия получают не только повышенную прочность, но и особый узор на поверхности, который служит своего рода знаком качества.

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 придают упругость и предостерегают сердцевину от ломкости.

Ножи серии **KOUGOU** со сверхострой режущей кромкой и рукояткой из березы с тройным клепочным креплением обладают всеми свойствами классического дамасского ножа: повышенной остротой и твердостью, сбалансированностью лезвия и рукояти, износостойкостью, устойчивостью к коррозии. Они сохраняют свои режущие свойства при заточке до остроты бритвы, при этом кромка не крошится и не ломается.

Уникальность всех изделий коллекции **YANAGIBA** – в односторонней заточке лезвия с широкой режущей кромкой. Такие ножи идеально подходят для приготовления суши, сашими и сверхтонкой нарезки рыбы и мяса. Рукоять из Carbon Fibre (материала на основе сверхпрочного и при этом очень легкого углеволокна) предотвращает выскальзывание ножа даже при влажной поверхности.

В обеих сериях есть выбор лезвий разной длины, так что каждый может подобрать себе нож, удобный для руки. Технически совершенные, эстетически безупречные, прочные и долговечные ножи SUPRA из дамаска – отличный подарок японцев российским кулинарам.

ПОСУДА ДЛЯ МОДНОГО ДОМА: НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Может ли кухоная утварь быть элегантной? **BEKA** – известная и популярная европейская марка – своей новой коллекцией доказывает: да, это возможно. Посуда в черном корпусе, цвета бронзы или кофе с молоком, с бежевым перламутровым оттенком – все эти необычные и трендовые сочетания подтверждают изысканность новой коллекции.

Такая гамма выглядит изысканно и уместна на кухнях с самым разным интерьером. Это универсальная по стилю, но в то же время необыкновенно элегантная коллекция. Такие предметы прекрасно подходят для подарков. В новой линии BEKA вы найдете предметы для покупателей с разным бюджетом: здесь есть и толстостенные удобные кастрюли, и сковороды с индукционным дном, и красивые сковороды из кованого алюминия с качественнным антипригарным покрытием, и демократичные, но от того не менее привлекательные варианты посуды. К последним, например, относятся сковороды из штампованного алюминия, выпущенные в золотисто-коричневой цветовой гамме.

www.domos.ru

АНАТОМИЯ ЧУДА ОТ SUPRA

Классика восточных кухонь – с ее матовостью и бронзой, натуральностью цветов и темными поверхностями – воплотилась в коллекции **SUTEKI** от японской компании SUPRA. Четыре сковороды из углеродистой стали с высокотехнологичным и очень эстетичным внешним покрытием бежевого или бронзового цветов подойдут на все случаи вашей кулинарной жизни.

Самые популярные размеры: 22, 24, 26 и 28 см, самые передовые технологии и качественные материалы: антипригарное износостойкое покрытие Exdura Plus на основе силикона, бакелитовые ручки Soft Touch – все это позволяет сковородам коллекции SUTEKI претендовать на роль главных и любимых помощников на кухне.

Забота о здоровье – всегда стоит на первом месте для японских производителей. Посуда из углеродистой стали даже при нагревании до очень высоких температур (450 °С) не выделяет вредных для человека химических соединений. Приверженцам здорового питания будет приятно готовить на сковородах SUTEKI без использования масла. Изделия SUTEKI подходят для всех типов плит, включая индукционные.

КОСМИЧЕСКАЯ ГАРМОНИЯ SUPRA

Внести в оформление кухни свежие нотки разнообразия может посуда серии **VASEI** от SUPRA с фиолетовым внешним покрытием и лаковым нанесением с эффектом мерцания. При этом покрытие столь же практично, как и красиво, – устойчиво к механическим повреждениям и обладает повышенной износостойкостью.

Посуда VASEI создана с использованием высокотехнологичных материалов и новейших разработок, но все они служат традиционным японским ценностям, актуальным во всем мире – сохранению здоровья, долголетия и высокого качества жизни.

Нержавеющая сталь 18/10, из которой сделана посуда, нечувствительна к коррозии, перепадам температур, щелочам и кислотам. Она прошла испытания в лабораториях НИИ Токсикологии и признана безопасной для здоровья. Вштампованное четырехслойное индукционное дно нагревает пищу равномерно. Монолитная конструкция Straight body (прямая форма) идеальна для любой конфорки. Трехслойное антипригарное покрытие Xylan Plus не вступает в химическую реакцию с пищевыми продуктами и не содержит вредных соединений. Изделия VASEI максимально сохраняют все полезные свойства продукта и его натуральный вкус!

Новые впечатления обещают подарить и особенности конструкции посуды VASEI. Бакелитовые ручки с покрытием Soft Touch в цвет корпуса гарантируют самые приятные тактильные и визуальные ощущения. Отметки литража на внутренней стенке помогают соблюсти пропорции и экономят время. Крышка из жаропрочного стекла позволяет внимательно следить за процессом приготовления. А чтобы выпустить пар, достаточно просто повернуть ручку крышки на 45 градусов.

Серия включает все необходимое: две кастрюли – 20 и 18 см (3 и 2,2 л соответственно), ковш 16 см на 1,5 л и сотейники 24 см, 5 и 2,6 л. На всю посуду серии VASEI компания SUPRA предоставляет гарантию 25 лет.

«ФРАНЦЪ ГАРДНЕРЪ» – ДЕТЯМ!

«**Мануфактуры Гарднеръ в Вербилках**» разработали эксклюзивную коллекцию детской посуды «Францъ Гарднеръ. Императорская сказка», которая включает в себя настенные тарелки, кофейные гарднеровские пары XIX века, подсвечники и детские наборы. Посуда создана и расписана ручным способом по уникальной технологии 260-летней давности.

Узнаваемый контур от Rosenthal

Архитектурная студия **BIG** в сотрудничестве с датскими дизайнерами **KILO** нанесла на посуду рисунки городских пейзажей со всего мира. Тонкая голубая линия силуэтов проходит по поверхности молочно-белых чашек и тарелок коллекции. Идентификация происходит мгновенно – линия повторяет контуры самых узнаваемых архитектурных памятников: Бранденбургских ворот, собора Василия Блаженного, Биг-Бена и Эйфелевой башни.

Коллекция производится немецким фарфоровым брендом Rosenthal и разработана специально для компании, которая была основана в конце 60-х благодаря Вальтеру Гропиусу и его бостонской фирме The Architects Collaborative (TAC).

По материалам www.obstanovka.com

Смелые эксперименты DaTerra

Впервые на выставке HOMI Russia (15-18 октября, МВЦ «Крокус Экспо») свою продукцию представит португальская компания **DaTerra** (DaTerra в португальском языке означает «от Земли»). Дизайнеры компании смело экспериментируют с формами и материалами. Несмотря на то что это ремесленное производство, компания гарантирует высокое качество и длительный срок службы своих керамических изделий.

Аппетитные овечки в компании «Пилот МС»

Компания «Пилот МС» представила новинки керамической посуды ТМ Appetite с символикой 2015 года. Это две коллекции: «Овечки в клубничке» и линия «Кантри». В линейки вошли кружки, салатники, чайники, подставки под ложки, наборы для специй и наборы для кухни в ярких подарочных коробках.

* На правах рекламы

Kagami

Стальные ножи и ножницы с титановым покрытием

Уникальный японский метод турбозатачивания лезвия

Черный титан-эксклюзив

Японские ножи и ножницы Supra из молибден-ванадиевой стали с титановым покрытием - сверхпрочные, долговечные и абсолютно безопасные для здоровья. Титан обладает бактерицидными свойствами и коррозионностойкостью, он не токсичен. А значит ножи и ножницы с титановым покрытием при нарезке не вступают в химическую реакцию с продуктами и не придают продуктам металлический привкус или запах.

Усиленный корпус рукояти с предохранителем

Легкое и быстрое нарезание зелени

Безвинтовое соединение частей Ножницы легко чистить

Различная цветовая гамма и функционал

Seki Japan 鏡

Зеркало

SUPRA Japan

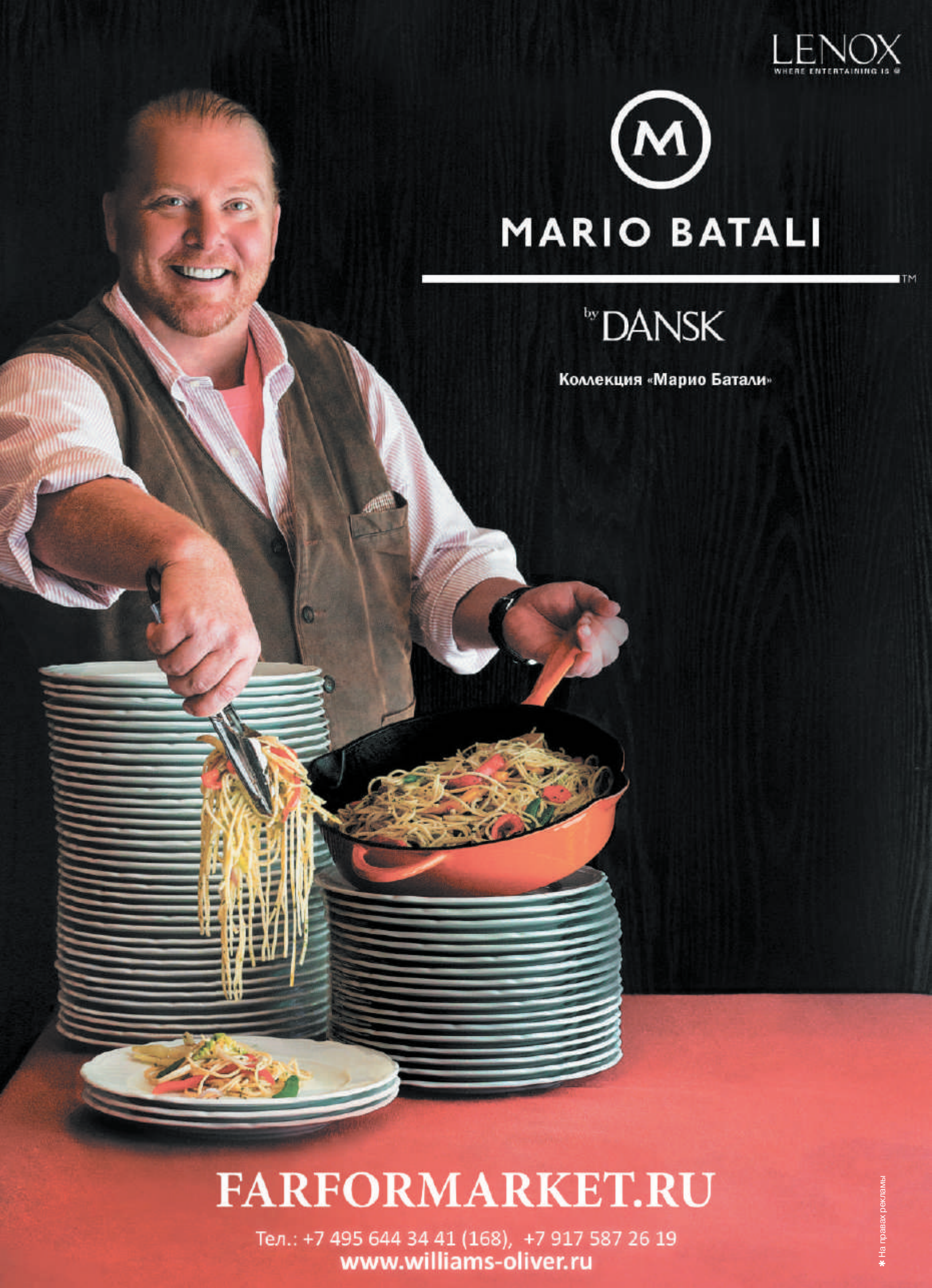
Благодаря высоким гипоаллергенным и антибактериальным свойствам титана, широко используемого в медицине при изготовлении хирургических инструментов, зубных протезов, искусственных суставов и других предметов, которые постоянно находятся в контакте с организмом человека и не причиняют ему вреда, ножи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

Открывание консервных банок

Открывание, откручивание пластиковых крышек, раскалывание орехов

Сверхострое лезвие Острее обычного ножа и ножниц в 35 раз

www.supraposuda.ru www.supra.ru


LENOX
WHERE ENTERTAINING IS
MARIO BATALI
TM
by DANSK
Коллекция «Марио Батали»
FARFORMARKET.RU
Тел.: +7 495 644 34 41 (168), +7 917 587 26 19
www.williams-oliver.ru
* На правах рекламы

FARFORMARKET.RU

Тел.: +7 495 644 34 41 (168), +7 917 587 26 19

www.domfarfora.ru

* На правах рекламы

ВСЕ ДЕЛО В КАЧЕСТВЕ!

Посуда, которая нас радует, посуда, которая нам помогает, посуда, которая достойна восхищения! О чем это? Разумеется, о посудных изделиях и аксессуарах марки *MOULINvilla* от *Drivixhome*. В товарных линейках этого бренда собраны последние достижения технической мысли и воплощена подлинная забота о здоровье!

НИКОГДА НЕ ПРИГОРИТ!

Среди последних разработок уже завоевавшего популярность в России бренда **MOULINvilla** от **Drivixhome** – линейка сковородок **Titanium Granit** со стойким высококачественным профессиональным антипригарным покрытием QuanTanium. Многослойная структура QuanTanium предохраняет посуду от царапин и обладает великолепными эксплуатационными характеристиками. В первую очередь это долговременное сохранение антипригарных качеств, позволяющее готовить без добавления жира и существенно упрощающее уход за такой посудой.

Добиться столь высокого результата позволяет строгое соблюдение технологии изготовления сковород **Titanium Granit**. Прежде всего, это литье заготовки под давлением, со строгим соблюдением соотношения толщины дна и стенок (8 и 4 мм соответственно). Благодаря такому литью исключены так называемые «очаги подгорания» и какая-либо деформация тела посуды в процессе дальнейшего использования. Затем алюминиевая основа подвергается обработке методом «бластинга» (пескоструйная обработка) для придания эффекта шероховатости с последующим нанесением мелкодисперсного порошка из титановой пыли. Процесс проводится при высокой температуре. В результате происходит плотное соединение титанового слоя с алюминиевым корпусом сковороды на молекулярном уровне. После этого сковорода **Titanium Granit** покрывается слоем грунта и помещается в печь на обжиг, где на нее наносится главное антипригарное покрытие премиумкласса QuanTanium при температуре 430 °С. Это довольно трудоемко и требует высокого мастерства, поскольку в случае малейшего нарушения технологического процесса под покрытием могут образоваться пузырьки воздуха, которые при остывании лопнут и разорвут покрытие. На заключительном этапе сковороду покрывают 3 слоями более светлого состава QuanTanium, который имеет вид мраморной крошки. Сегодня процесс изготовления сковород **Titanium Granit** осуществляется на единственном предприятии в Южной Корее, обеспечивающем 100%-е качество своей продукции.

Функциональность и экологичность покрытия QuanTanium в сковородах **Titanium Granit** подтверждена международным сертификатом соответствия. Стойкость к механическим повреждениям выгодно отличает это покрытие от других антипригарных слоев, керамических или полимерных, но самое важное, что свои рабочие свойства сковорода **Titanium Granit** сохраняет в течение внушительного периода времени.

К числу преимуществ сковород **Titanium Granit** следует также отнести и удивительно удобную фурнитуру. Кстати, ручка сковороды может отстегиваться, так что никаких препятствий для использования такой сковороды в духовом шкафу нет.

УНИКАЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ – БАМБУК

Создатели посуды из натурального сырья **MOULINvilla от Drivixhome** сумели добиться от своих изделий удивительной неприхотливости и износостойкости. Кроме того, изготовленная из бамбука с добавлением только природных материалов, эта посуда является прекрасным антибактериальным средством, что немаловажно для отдыха на природе. Но это далеко не все. Важно не только то, что посуда заботится о здоровье всех, кто ей пользуется, но и то, что при ее изготовлении не наносится вред окружающей среде.

Волокна бамбука измельчаются до порошкообразного состояния, затем в полученную массу добавляется пищевой натуральный краситель. Вот и весь состав! Изделие получается путем спекания при достаточно высокой температуре измельченного в порошок стебля бамбука и натурального пищевого красителя в специальной пресс-форме.

Срок жизни такой посуды достаточно длительный. Емкости не требуют тщательного ухода и могут использоваться в температурном диапазоне от –20 до +120 °С (то есть в них можно хранить продукты и в холодильнике, и в

морозильной камере). Посуду также разрешается мыть в посудомоечной машине, правда, в щадящем режиме.

При этом все посудные предметы, забытые на пикнике, не нанесут вреда окружающей среде, так как способны разлагаться, как и любой природный материал растительного происхождения! В этом состоит существенное преимущество продукции **MOULINvilla от Drivixhome** перед одноразовой или многоразовой посудой из синтетического материала. Кроме того, за счет на 100% натурального сырья такая посуда не вызывает сомнений с точки зрения безопасности для здоровья и прослужит не один сезон в отличие, например, от бумажной посуды.

СОХРАННОСТЬ ОБЕСПЕЧЕНА!

Для изготовления уникальных контейнеров для пищи **MOULINvilla (серия Sapphire)** от **Drivixhome** использован сополиэфир Tritan, появившийся в 2007 году и производимый без бисфенола-А (BPA). Этот материал не содержит ПВХ, тяжелых металлов и фталатов, пагубно влияющих на организм человека.

Сополиэфир **Tritan** обладает намного более высокой теплостойкостью, нежели другие сополиэфиры. Он очень легко поддается переработке и дает большую свободу при выборе дизайна изделия. В связи с этим материал обладает рядом уникальных характеристик, которые недостижимы при использовании других прозрачных пластиков.

К важнейшим качествам сополиэфира **Tritan** относятся также: высокая степень прозрачности и термостойкость, устойчивость к образованию пятен и сохранению запахов, гидролитическая и химическая стойкость, а также невероятная прочность контейнера. В качестве подтверждения последнему стоит отметить, что контейнер **MOULINvilla (серия Sapphire)** способен выдержать наезд автомобильного колеса легкового автомобиля. Определенно, что на сегодняшний день контейнеры **MOULINvilla (серия Sapphire)** являются уникальным продуктом, не имеющим аналогов на рынке.

С эстетической точки зрения **Tritan** обеспечивает невероятные блеск и прозрачность, как у стекла, что делает товар из этого материала заметным на магазинной полке.

Контейнер для пищи **MOULINvilla (серия Sapphire)** рассчитан на ежедневное использование, поэтому запаса его прочности хватит на долгие годы. В частности, крышки контейнеров рассчитаны на 300 тыс. и более открываний.

Ланч-бокс **MOULINvilla (серия Sapphire)** не впитывает никакие запахи и будет таким же чистым и надежным на протяжении всего времени использования.

Не стоит отказывать себе в сэндвичах, свежей зелени, мясных блюдах и любимых кушаньях! С ланч-боксом **MOULINvilla (серия Sapphire)** все продукты сохранят первозданную свежесть, а обед будет качественным и полезным!

ВСЕ ДЛЯ НОЖА!

Сегодня на рынке имеется великое множество всевозможных ножей, включая инструменты с лезвиями из циркониевой керамики и гипоаллергенными ручками. Кстати, линейку таких моделей под брендом **MOULINvilla** предлагает компания **Drivixhome**. Однако наличие достойного ножа предполагает и наличие достойного места для его хранения.

Именно с этой целью **Drivixhome** включила в свой ассортиментный ряд специальные подставки для ножей **MOULINvilla**, блок которых выполнен из полипропиленового волокна и легко моется под краном, исключая появление патогенной микрофлоры.

Поверхность волокна не наносит механических повреждений, сохраняя первоначальную остроту лезвия ножей.

Преимущества подставок для ножей MOULINvilla:

- изготовлены только из гипоаллергенного материала, не имеющего запаха;
- нанесение краски на подставку осуществляется в три слоя, что сохраняет первозданную яркость и обеспечивает высочайшую износостойкость;
- пластиковые элементы выполнены целиком из цветного материала в тон самой подставки, так что при возможных царапинах и бытовых повреждениях подкрашивать возникшую белизну не придется;
- изделия комплектуются подарочной упаковкой.

В наличии имеется два вида подставок различной цветовой гаммы: из пластика и керамики. Стильный дизайн и высокая практичность изделий **MOULINvilla** от **Drivixhome** способны вызвать восхищение даже самых искушенных ценителей кухонных принадлежностей.

Официальный эксклюзивный дистрибьютор ООО «ДРИВИКС ЛЕД»
г. Москва, ул. Кусковская, 20А
Тел. +7 (495) 984-31-41

www.drivixhome.ru

НОВЫЙ БУКЕТ ВКУСА С TESCOMA

Не секрет, что вкусы у всех разные. Поэтому каждый в душе мечтает создать свой вкусовой оттенок и поразить им своих близких и друзей. Для такого случая Tescoma подготовила специальную посуду, с которой рождение лучшего блюда на свете пройдет с максимальным комфортом!

ВЗБОЛТАЕМ, КАК НАДО!

По рецепту знаменитого Джеймса Бонда, прозвучавшему в первой киноленте об агенте 007, коктейль непременно следует взбалтывать. Именно для этого требуется шейкер – приспособление для смешивания разных ингредиентов в одном сосуде. Сегодня с помощью шейкера готовят не только вечерние коктейли, но и соусы, фруктовые или молочные миксы и даже пенку для кофе.

Tescoma предлагает воспользоваться универсальным шейкером **PRESTO** из высококачественной прочной пластмассы, который не только позволит создать блюдо со строгим соблюдением рецептуры, но и поможет получить свой собственный фирменный вкус, что приятно удивит всех собравшихся за обеденным столом.

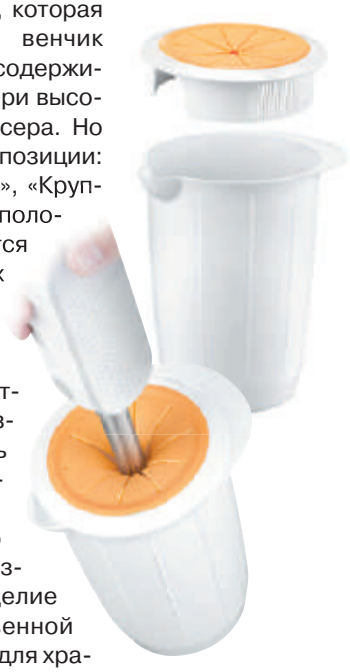
Благодаря специальной сеточке в шейкере PRESTO ингредиенты, входящие в состав смеси, тщательно перемешиваются и подвергаются аэрации, то есть насыщаются кислородом. В результате получается воздушная масса, которую любят все без исключения.

Важным преимуществом шейкера PRESTO является его полная автономность. Вам не потребуется дополнительный аксессуар, например венчик или иное приспособление, а также наличие электроэнергии. Готовый к употреблению продукт создается простейшими движениями руки, после чего без труда переливается в сервировочную посуду или на готовое блюдо. Таким образом меньше чем за минуту можно создать молочный коктейль, прекрасный напиток из различных фруктовых соков или пикантный соус. Особенно нравится пользоваться шейкером детям, они с радостью приготовят освежающий микс из любимых плодов и ягод.

Емкость шейкера имеет измерительную шкалу для точного соблюдения пропорций всех ингредиентов, а также встроенную в крышку воронку для переливания приготовленных смесей в блюда, бокалы и напитки. В положении «Закрыто» воронка становится прекрасным уплотнителем и исключает протекание, а в положении «Открыто» – не падает и не теряется. Шейкер PRESTO с содержимым можно хранить в холодильнике. Перед подачей на стол его следует еще раз хорошо взболтать.

А ТЕПЕРЬ СМЕШАЕМ!

Многие блюда готовятся именно путем тщательного перемешивания. Не случайно мы так часто пользуемся на кухне миксером с целым арсеналом разнообразных насадок или ручным блендером. Однако не секрет, что одно неловкое движение – и «кулинарные» брызги разлетаются по всей кухне. Чтобы этого больше никогда не происходило, Tescoma предлагает воспользоваться специальной емкостью **DELICIA**. Ее фишка – в специальной крышке, которая пропускает размешивающий венчик внутрь и не дает возможности содержимому выскакивать наружу даже при высоких оборотах блендера или миксера. Но это еще не все. Крышка имеет 4 позиции: «Закрыто», «Мелкое сцеживание», «Крупное сцеживание» и «Открыто». В положении «Закрыто» осуществляется перемешивание без неприятных брызг. «Мелкое сцеживание» и «Крупное сцеживание» позволяют отцедить сок от нежелательной мякоти или твердых остатков. Позиция «Открыто» дает возможность полностью перелить содержимое в другую посуду. Емкость DELICIA оснащена воронкой и имеет противоскользящую обработку для комфортного и безопасного использования. Изделие выполнено из высококачественной прочной пластмассы и пригодно для хранения готовых блюд в холодильнике. Объем емкости – 1,2 л, достаточный для приготовления большинства блюд.



При желании вы можете использовать свои емкости диаметром от 14 до 28 см. В этом случае вам будет удобно взять специальную крышку DELICIA от Tescoma из прозрачной пластмассы, созданной специально для ручных блендеров и миксеров с двумя венчиками. С нижней стороны крышки находится 3 ограничителя, стабилизирующие крышку на краю различных по диаметру емкостей при перемешивании. Интересная особенность данной крышки – наличие так называемого удлиненного лепестка, позволяющего перемещаться блендеру по самым краям емкости.

РЕЦЕПТЫ ОТ TESCOMA

Соус «Бальзамик» для листовых салатов:

200 мл оливкового масла, 10 мл уксуса, 20 мл лимонного сока, 2 ложки дижонской горчицы, 1 небольшой мелко нарезанный лук-шалот, 1 ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль и перец.

Медово-горчичный соус:

150 г майонеза, 3 ложки дижонской горчицы, 3 ложки меда, 10 мл лимонного сока. Медово-горчичный соус прекрасно подходит для овощных салатов из помидор, перца, корневых овощей и т.п.

ДОБАВИМ ВКУСА!

Какой салат обходится без добавления растительного масла или уксуса?! Самая разнообразная зелень и овощи обязательно требуют, чтобы их сдобрили жидкой приправой. Для этих целей как нельзя лучше подойдут специальные емкости

VITAMINO от Tescoma. Их можно было бы назвать изящными помощниками. Изделия производятся из высококачественного тонкостенного боросиликатного стекла и имеют горлышки с силиконовыми воронками оливкового и темно-алого цветов. Объем емкостей составляет 250 и 500 мл, так что они удобны не только в кухонной зоне, где приправы добавляют в готовящееся блюдо, но и на столе среди других предметов сервировки и аксессуаров. Емкости являются прекрасным дополнением сервировочного набора и придутся весьма кстати во время семейного ужина или обеда. Каждую емкость можно после использования закрыть пластиковой крышкой соответствующего цвета. Важно, что используемое при изготовлении емкостей стекло обладает повышенной прочностью, так что с точки зрения безопасности сомнений не возникает.

НЕМНОГО ПОЛЬЕМ И СМАЖЕМ!

Современные способы приготовления блюд дают возможность попробовать новые кухонные инструменты. Одна из таких новинок – специальная пипетка **DELICIA** от Tescoma для безопасного поливания мяса, птицы или овощей стекающим жиром, соком, бульоном или маринадом во время выпечки или приготовления на гриле. Насадка, груша и подставка инструмента выполнены из жаростойкого пищевого силикона, а прозрачная трубочка – из прочной пластмассы,

выдерживающей высокую температуру. К пипетке прилагаются насадки в виде кисточки для смазывания и плоской насадки, которой легче собирать горячий бульон и отделять сок от жира. Отделение следует проводить в другой посуде, где более легкий жир поднимается наверх, а непосредственно сок остается в нижней части посуды. Также в комплект входит специальный ершик для мытья трубочки изнутри.

Для набора выделяющегося сока следует, нажав грушу, опустить кончик пипетки в разогретую жижу и, отпустив грушу, всосать жидкость внутрь, после чего выдавить в отдельную емкость или же, при желании, полить ей готовящееся блюдо сверху. Для избавления от жира следует набирать сок пипеткой с самого дна емкости, в которую предварительно была перелита раскаленная жижа (верхняя часть слитой жижи, где находится жир, не используется). Кроме использования горячего собственного сока, образующегося в процессе готовки, блюдо можно поливать или намазывать другими жидкими приправами. Для этого также очень удобно применять пипетку DELICIA от Tescoma.

Все рассмотренные выше приспособления, а также их составные части можно мыть в посудомоечных машинах! Приятного вам аппетита и новых вкусовых оттенков с аксессуарами от Tescoma!

WWW.TESCOMA.COM

ЕВРОПЕЙСКИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БРЕНДЫ НА РЫНКЕ РОССИИ

Российский профессиональный рынок является магнитом для мировых производителей профессиональной посуды, стекла, кухонного и барного инвентаря, наплитной посуды – в общем, всего, что необходимо для ресторанного и гостиничного бизнеса. Торговая компания «Комплекс-Бар» представляет все лучшие мировые профессиональные бренды на российском рынке. Безусловными лидерами продаж в «Комплекс-Бар» являются бренды европейских производителей.

Компания «Комплекс-Бар» является эксклюзивным представителем французской компании **Matfer** на российском рынке. История этой компании начинается в 1918 году. Сегодня Matfer производит широкий ассортимент изделий кухонного и кондитерского инвентаря, аксессуаров, емкостей для хранения продуктов и т.д. Высокое качество продукции подтверждено различными международными сертификатами (ISO 9001, NF Quality, HACCAP Quality).

Широкий выбор аксессуаров и предметов кондитерского цеха от Matfer порадует самого взыскательного шеф-повара. Это и традиционные формы и формочки из металла и алюминия с антипригарным покрытием, кондитерские кисти и лопаточки, разнообразные кондитерские насадки и мешки, поршневые воронки для крема, а также формы для приготовления шоколадных фигур и многое другое. Matfer предоставляет возможность подобрать те предметы кондитерского цеха, которые необходимы именно вашему заведению.

Заслуженно пользующаяся популярностью у рестораторов серия профессиональной посуды из нержавеющей стали 18/10 включает в себя разнообразные по форме и объему сотейники, кастрюли, котлы, сковороды, кухонные принадлежности и аксессуары. Данная посуда характеризуется простым

уходом и безукоризненной гигиеной. Здесь все продумано до мелочей – от идеальной полировки до ненагревающихся ручек. Особенно следует отметить серию **Excellence**, в которой полые ручки крепятся путем круговой сварки, что исключает возможность их повреждения и является эксклюзивным производственным методом. Все изделия пригодны для плит с любым типом нагрева, включая индукцию. В ассортименте Matfer присутствуют и традиционные для России изделия из чугуна, без которых немыслим ни один ресторан. Разумеется, производителем представлена и серия алюминиевой посуды. Не секрет, что качество блюд во многом зависит от того, в какой посуде они приготовлены. Старейшие кулинарные традиции французской кухни, передаваемые из поколения в поколение, помогли современным мастерам создать великолепную наплитную посуду Matfer. Кулинары всего мира, истинные профессионалы поварского искусства пользуются кухонной утварью именно этой фирмы и оценивают ее по достоинству.

Фарфоровая мануфактура Bauscher появилась в Германии в 1881 году. Основали ее братья Аугуст и Конрад Баушеры, которые решили выпускать не просто красивую качественную фарфоровую посуду, а профессиональную посуду для ресторанов и гостиниц.

Сегодня посуду немецкой компании

предпочитают во многих странах мира. Чувство традиции, стиля и увлеченность своим делом помогают компании создавать фарфоровые изделия премиумкласса. Современные технологии и инновационные решения позволяют производить действительно качественную посуду. Каждое изделие Bauscher проходит обязательный контроль на протяжении всего производственного процесса. Все изделия обжигаются несколько раз, с последовательным повышением температуры обжига. Профессиональный фарфор Bauscher изготавливается из цельных кусков глины, будь то тарелка, чайник или кружка. Поэтому элементы фарфоровых изделий, которые обычно подвергаются дополнительной нагрузке, – например, носики заварочных чайников, ручки, – выдерживают весьма сильные удары. Тщательный выбор материала делает посуду Bauscher особенно прочной.

Современные технологии производства Bauscher обеспечивают прочность не только самой посуды, глазури, но и декоров. Даже после многократной мойки в посудомоечной машине глазурь и деколь остаются яркими и посуда выглядит новой. Кроме того, на идеально гладкой глазури грязь не задерживается, и эту посуду очень легко мыть. Но самое главное, высокотемпературная глазурь создает дополнительную защиту изделий, что гарантирует отсутствие царапин и следов от металлических приборов.

Компания «Комплекс-Бар» эксклюзивно представляет на российском рынке хрустальное стекло компании **RONA**. Компания RONA объединила под своей крышей несколько заводов из Богемии. RONA – один из старейших в Словакии завод, выпускающий посуду из хрустального стекла. Сегодня завод работает по четырем основным направлениям: выпуск гладкого стекла, выпуск гладкого профессионального стекла, любые виды декорирования, ручная работа. Наряду с непревзойденным качеством, экологической безопасностью и неповторимым дизайном ресторатора привлекает стойкость к механическим повреждениям, ударопрочность, сопротивление резким перепадам температур, отсутствие сколов по краю бокала. Высокое качество стекла обеспечивает постоянный блеск и прозрачность, нейтральный цвет стекла не меняет естественный цвет напитка, подходит для мытья в профессиональных посудомоечных машинах.

Весь ассортимент продукции Matfer, Rona и Bauscher вы сможете найти в компании «Комплекс-Бар». Компания поддерживает складскую программу и в любой момент может предложить интересующий вас товар.

Бренд-менеджер «Комплекс-Бар»
Анна Пароконная

www.complexbar.ru

Коллекции для микроволновой печи и посудомоечной машины от Джи-Лиан
Ji-Lian®
ООО «Джи-Лиан», ул. Сельскохозяйственная 7/1 стр.2. тел.: 8 495 617 41 53 ww.ji-lian.ru
* На правах рекламы

ПИР

ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАНА

На правах рекламы

В рамках выставочного проекта PIR EXPO

23-26 сентября 2014

Москва Крокус-Экспо
14 зал, Павильон №3

pirexpo.com

Международная выставка для специалистов в области профессионального оборудования сегмента HoReCa

Тематики выставки:

- Профессиональное кухонное оборудование
- Кухонный инвентарь и аксессуары
- Посуда и столовые приборы
- Системы автоматизации и управления
- Торговое оборудование
- Мебель для HoReCa

МИНПРОМТОРГ РОССИИ
при поддержке

стратегический партнер

организаторы мероприятия

GASTROINOX
генеральный партнер сервисных соревнований

MASTERGLASS
официальный партнер выставки по посуде

ЕВРО-ПОЛИС
официальная страховая компания

KORTO
официальный партнер по униформе

официальный партнер выставки

АЛТЭК
технический партнер выставки

smeg
технический партнер выставки

официальный партнер «Бизнес-зоны»

HUHTAMAKI
партнер выставки по одноразовой посуде

генеральный информационный партнер

RESTORANOFF.RU
генеральный интернет-партнер

Round

FRYBEST
made by NEOFLAM

ИННОВАЦИОННАЯ ПОСУДА С УСИЛЕННЫМ
КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ ПОСЛЕДНЕГО ПОКОЛЕНИЯ
ECOLON SUPERIOR

www.frybest.ru

Round – это сочетание благородного минимализма и совершенства природной красоты. Оригинальный силуэт изделия подчеркивает эргономичная линия ручки, напоминая морскую волну. Удивительные, стильные бобышки в форме необработанной гальки напомнят теплый пляж. Но главное – цветовая гамма! Не надо слов.

Пусть просто насладится глаз!

reddot design award
winner 2014

* На правах рекламы

Бренд Röndell представляет новые коллекции Terrakotte и Erste

Terrakotte – красочное воплощение кулинарных изысков на вашей кухне!

Теперь будьте уверены, что ваша кухня заиграет новыми красками! С новой коллекцией кухонной посуды из штампованного алюминия **Terrakotte** от **Röndell** приготовление любимых блюд всегда будет доставлять удовольствие: сочетание внутреннего покрытия нежного сливочного оттенка и внешнего **терракотового антипригарного покрытия** оживит вашу кухню! Светлый оттенок внутреннего покрытия посуды придает ей ощущение чистоты и безопасности. Одновременно с ярким, сочным цветом каждого предмета посуды коллекция Terrakotte обладает всем самым необходимым для создания кулинарных шедевров. Любые, даже самые замысловатые яства, от русских традиционных мясных блюд до итальянской лазаньи, поможет приготовить коллекция Terrakotte. Она включает: сковороды разных размеров от 20 до 28 см, сотейники с крышкой диаметром 24 см, кастрюлю 20 см на 3,2 л, ковш объемом 1,7 л – все это позволит легко и быстро справляться с воплощением ваших замыслов.

Приготовление любимых блюд будет легким и безопасным благодаря инновационным технологиям в посуде **Terrakotte**. В каждом предмете коллекции из штампованного алюминия (3,0 мм) предусмотрено усиленное трехслойное антипригарное покрытие **TriTitan Spectrum®** на основе титана – оно абсолютно безвредно (без содержания PFOA) и долговечно! Посуду с данным покрытием уже давно оценили самые взыскательные кулинары: на ней легко и приятно готовить не просто вкусную, но и здоровую пищу. Теперь вы можете забыть про использование большого количества жиров и воды! С устойчивым к повреждениям покрытием **TriTitan Spectrum®** возможно использование любых аксессуаров, даже металлических лопаток.

«Общение» с каждым предметом коллекции **Terrakotte** приятно и легко: стильные изящные ручки из нержавеющей стали обеспечивают исключительную эргономичность, а клепочное крепление к корпусу гарантирует посуде прочность и долговечность.

Посуду коллекции **Terrakotte** можно использовать на всех видах плит, кроме индукционных.

Попробуйте яркие краски любимых блюд вместе с коллекцией посуды Terrakotte от Röndell!

Коллекция посуды Erste – новый взгляд на создание любимых блюд!

Коллекция стальной посуды **Erste** – создана для тех, кто видит создание кулинарных шедевров в новом ракурсе, любит экспериментировать, но при этом остается верным качеству. Каждый предмет коллекции поразит любителей готовить своим эргономичным дизайном, воплощенным в оригинальной форме корпуса и ручек. Для удобства слива жидкости без дуршлага и прихваток в кастрюле предусмотрена специальная конструкция ручек, которая надежно фиксирует крышку при сливе жидкости.

Для дополнительного удобства слива жидкости кастрюля обеспечена специальными носиками на корпусе и ободком с отверстиями разных размеров на крышке. Отличительной особенностью предметов коллекции **Erste** является уникальная возможность вертикально ставить крышку при добавлении ингредиентов, а также хранить ложки на крышке при приготовлении ваших любимых блюд. Особенно удобно использовать кастрюлю и ковш коллекции благодаря силиконовому спрею на ручках: он предотвращает скольжение и приятен на ощупь. Кроме того, силиконовый спрей нанесен на красный бакелит таким образом, что с течением времени ваша посуда Erste сохранит привлекательный вид.

Как и в других коллекциях от **Röndell**, в посуде коллекции **Erste** акцент поставлен на высокое качество и технологичность. Нержавеющая хирургическая сталь 18/10 на долгие годы гарантирует безупречный внешний вид посуды, практичность и долговечность. При создании моделей этой коллекции используется уникальный двухэтапный метод технологии «тройного» дна с вштампованным, а затем вплавленным алюминиевым диском, что позволяет равномерно распределять и значительно дольше сохранять тепло стенок и дна посуды. Одновременно с этим такая технология предотвращает пригорание пищи и обеспечивает более быстрое приготовление блюд. Посуда, созданная по подобному принципу, продолжает готовить даже после выключения плиты, сохраняя в блюде больше витаминов и микроэлементов.

Благодаря отметкам литража на внутренней поверхности посуды готовить любимые блюда еще легче! Ведь теперь вы можете соблюдать все рекомендации по рецептуре. Нужно отметить, что крепление аксессуаров у посуды этой коллекции – точечная сварка. Это способ, позволяющий надежно прикрепить ручки любой формы к основанию.

В коллекции **Erste** представлены три кастрюли с крышкой различного диаметра (18, 20 и 24 см) и ковш (16 см). Вы можете подобрать для себя оптимальный объем предметов посуды данной коллекции.

Посуда коллекции Erste
привлекает внимание своей универсальностью использования:
она подходит для всех видов плит,
включая индукционные.

Однако ее не рекомендуется использовать в посудомоечных машинах.

www.rondell.ru

✱ На правах рекламы

NaturePan®

ЛИЧНЫЙ ВЫБОР КАЖДОГО!

Производители сковород стараются показать лучшие качества своей продукции. Однако запросы потребителей достаточно разнообразны. Это означает, что каждому покупателю нужен особенный товар. Данное условие выполняет торговая марка NaturePan компании «Ломоносовская керамика», которая в очередной раз радует своих почитателей актуальной кухонной посудой.

В преддверии осеннего сезона ***NaturePan*** подготовила специальные серии литых сковород **Brownstone** и **Blackstone**, которые в полной мере удовлетворят потребности всех ценителей современной и здоровой кухни. Отличительными особенностями выпускаемых линеек являются:

- удобная съемная ручка;
- экономия места для хранения;
- возможность готовить в духовом шкафу;
- высокие стенки (позволяют готовить бóльшие порции любимых блюд);
- пригодность для всех типов плит, включая индукционные;
- оригинальный дизайн.

Остановимся подробнее на каждом из перечисленных преимуществ.

Благодаря легко отстегивающимся ручкам сковороду можно на неограниченное время ставить в духовку для создания тушеных блюд, которые требуют неторопливого приготовления и сохраняют сочность и натуральный вкус используемых продуктов. Надо отметить, что крепление ручки исключает потерю его жесткости даже при многократном использовании.

Не секрет, что, перемешивая ингредиенты, мы не хотим, чтобы они выскакивали за край посуды. При этом готовить приходится не одну-две порции, а больше. В связи с этим высокие стенки – это объективное преимущество. Кроме того, сковорода с достойными по высоте стенками обеспечивает более правильный разогрев готовящегося блюда и дольше сохраняет необходимую температуру. Последнее позволяет добиться эффекта томления, столь любимого нашими заботливыми хозяйками.

Многообразие кухонных плит не должно ограничивать хозяек в выборе понравившейся посуды. Именно поэтому ***NaturePan*** выступила с предложением, которое позволяет выбрать и приобрести любимую сковороду с необходимым типом дна: для индукционной плиты, для газовой или для стеклокерамической. В результате покупатель полностью удовлетворяет свою потребность в необходимой кухонной посуде.

Если говорить о дизайне, то достаточно взглянуть на представленную продукцию. Сегодня классическая сковорода приобрела поистине самое современное исполнение при сохранении всех эксплуатационных достоинств. Эргономичный дизайн и популярное цветовое решение не оставят равнодушными даже тех, кто имеет отдаленное представление о кухне.

Но и это еще не все. ***NaturePan*** удовлетворила потребности всех ценителей антипригарной посуды, предложив изделия с различными типами покрытий. **Brownstone** выпускается с высококачественным керамическим покрытием от известной во всем мире марки **Greblon**, а **Blackstone** с экологически безопасным полимерным покрытием на водной основе. В этом случае вопрос о приобретении стильной дизайнерской сковороды просто отпадает. Покупатель берет понравившуюся модель сковороды с подходящим для его плиты дном и покрытием, которому он доверяет.

Фактически на сегодняшний день компания **«Ломоносовская керамика»** предлагает марку, которая исполняет индивидуальный заказ каждого покупателя. И имя этой марки – ***NaturePan!***

ООО «Ломоносовская керамика»
195248, г. Санкт-Петербург,
пр. Энергетиков, 19
Тел. +7 (812) 441-31-00
(многоканальный)
E-mail: trade@firmalk.ru

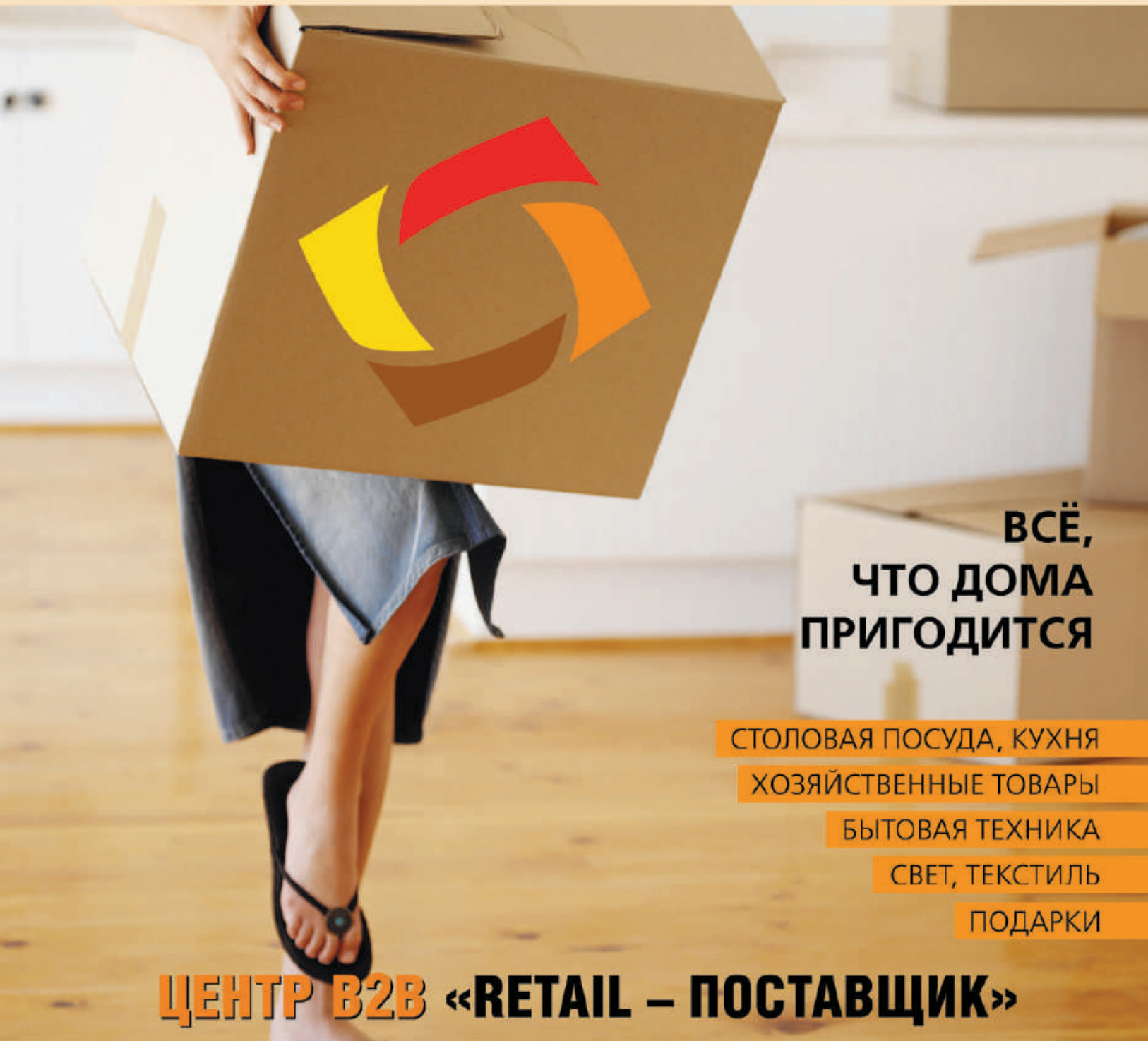
www.naturepan.ru
www.lkeramika.com
www.firmalk.ru

«Ломоносовская керамика» продолжает выпуск традиционной посуды из самого лучшего природного материала – глины. Пища, приготовленная в такой посуде, сохраняет все необходимые питательные и полезные вещества и не теряет их на протяжении длительного периода времени даже без холодильника. За высокий стандарт исполнения своей керамической посуды компания «Ломоносовская керамика» неоднократно была удостоена заслуженных наград. Известный специалист, член российского Союза художников, главный технолог компании «Ломоносовская керамика» Тамразян Товмас параллельно со своей основной работой занимается созданием высокохудожественных предметов искусства из керамики. Недавно мастер принял участие в выставке «Стекло и Керамика в пейзаже» в Санкт-Петербурге со своей работой «Врата лабиринта», которая показывает многогранность его таланта.

14-я международная специализированная выставка

HOUSEHOLD EXPO

ПОСУДА • ПОДАРКИ • ХОЗТОВАРЫ • ИНТЕРЬЕР



ВСЁ, ЧТО ДОМА ПРИГОДИТСЯ

СТОЛОВАЯ ПОСУДА, КУХНЯ

ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

СВЕТ, ТЕКСТИЛЬ

ПОДАРКИ

ЦЕНТР B2B «RETAIL – ПОСТАВЩИК»

Организаторы:
«МОККА Экспо Групп»,
ГК «Майер Джей Групп»
115093 Россия, Москва,
ул. Люсиновская д. 36, стр. 1
Тел.: +7 (495) 363-50-32/33
www.hhexpo.ru

15-18 СЕНТЯБРЯ

ОСЕНЬ 2014

Москва, «Крокус Экспо»

* На правах рекламы

Название выставки / экспоненты	Время и место проведения
TENDENCE	**30.08.14 02.09.14**
Международная выставка потребительских товаров. Франкфурт-на-Майне (Германия)	Messe Frankfurt
КОНСУМЭКСПО-2014	**02.09.14 04.09.14**
Международная выставка товаров народного потребления. Москва	ЗАО «Экспоцентр»
ZUCHEX 2014	**03.09.14 07.09.14**
Международная выставка товаров для дома, бытовой техники и подарков. Стамбул (Турция)	Life Media Fuarcılık A.Ş.
MAISON&OBJET AUTUMN 2014	**05.09.14 09.09.14**
Международный салон интерьерного дизайна, предметов декора и подарков. Париж (Франция)	SAFI
TRADEXPO SUMMER 2014	**07.09.14 10.09.14**
Специализированная выставка товаров для дома, предметов интерьера и детской продукции. Париж (Франция)	GL Events Exhibitions
МОДНЫЙ БАЗАР. ОСЕНЬ 2014	**11.09.14 14.09.14**
28-я Всероссийская специализированная выставка. Волгоград	ООО «Выставочный центр Волгоград ЭКСПО»
ОСЕННИЕ ФАНТАЗИИ – 2014	**11.09.14 14.09.14**
Межрегиональная выставка-ярмарка. Саранск	ООО «Мордов-экспоцентр»
BADEN MESSE 2014	**13.09.14 21.09.14**
Выставка потребительских товаров, решений для дома и сада. Фрайбург (Германия)	FWTM GmbH & Co. KG
HOUSEHOLD EXPO. ОСЕНЬ 2014	**15.09.14 18.09.14**
Международная специализированная выставка. Москва	ООО «МОККА Экспо Групп», ГК «Майер Джей Групп»
ПОДАРКИ. ОСЕНЬ 2014	**16.09.14 19.09.14**
Международная специализированная выставка подарков, предметов интерьера, посуды и декора стола. Москва, ВК «ГОСТИНЫЙ ДВОР»	ООО «Подарки Экспо»
HOUSEWARE EXPO / ПОСУДА, ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА. ОСЕНЬ 2014	**16.09.14 19.09.14**
Международная специализированная выставка посуды, товаров для кухни и дома, хозтоваров. Москва, ВК «ГОСТИНЫЙ ДВОР»	ООО «Подарки Экспо»
CAPITAL HOME SHOW 2014	**19.09.14 21.09.14**
Выставка товаров для дома и сада. Вашингтон (США)	Marketplace Events, LLC

Название выставки / экспоненты	Время и место проведения
HOUSTON HOME&GARDEN MARKET 2014	**20.09.14 21.09.14**
Ежегодная выставка товаров для дома и садоводства. Хьюстон (США)	International Exhibitions, Inc.
ПИР	**23.09.14 26.09.14**
Международная выставка. Москва	Проект «ПИР»
ВСЕРОССИЙСКАЯ ЯРМАРКА В УДМУРТИИ – 2014	**25.09.14 29.09.14**
Всероссийская ярмарка продукции предприятий регионов России. Ижевск	Выставочный центр «УДМУРТИЯ»
ВСЕ ДЛЯ ДОМА – 2014	**01.10.14 05.10.14**
Специализированная выставка. Белгород	«Белэкспоцентр»
ФОРУМ ГОСТЕПРИИМСТВА – 2014	**14.10.14 16.10.14**
10-я Специализированная выставка. Уфа	Башкирская Выставочная Компания
HOMI RUSSIA 2014	**15.10.14 18.10.14**
Международная выставка предметов интерьера, декора и подарков. Москва	Fiera Milano
CANTON FAIR 2014	**15.10.14 04.11.14**
Международная выставка китайских импортно-экспортных товаров. Гуанчжоу (Китай)	CECF
HOME PRODUCTS – HONG KONG 2014	**19.10.14 22.10.14**
Гонконгская международная выставка товаров для дома. Гонконг (Китай)	Global Sources
ОСЕНЬ 2014	**22.10.14 25.10.14**
Универсальная ярмарка. Ярославль	МУП «Старый город»
ОСЕННИЙ САЛОН – 2014	**23.10.14 26.10.14**
Универсальная выставка товаров народного потребления. Тольятти	Экспо-Тольятти
СИБОПТТОРГ-2014	**28.10.14 01.11.14**
Международная выставка-ярмарка в рамках Сибирского торгового форума. Кемерово	Экспо-Сибирь, КВК
СДЕЛАНО В КИТАЕ – 2014	**30.10.14 01.11.14**
Китайская национальная выставка. Сочи	ЗАО «СОУД – Сочинские выставки»

СТИЛЬНАЯ.
СОВРЕМЕННАЯ.
ДЕЛОВАЯ.

HOMI
THE NEW MACEF RUSSIA

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
ПРЕДМЕТОВ ИНТЕРЬЕРА,
ДЕКОРА И ПОДАРКОВ

15-18 ОКТЯБРЯ 2014
Москва, МВЦ «Крокус-Экспо»

Организаторы:
FIERA MILANO
ITE

www.homirussia.ru

* На правах рекламы

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ КАЧЕСТВА И ЭЛЕГАНТНОСТИ ВО ВТОРОМ ИЗДАНИИ HOMI

THE NEW MACEF RUSSIA

Все меняется в жизни: меняются вкусы и привычки людей, меняется мода и тенденции, изменяются позиции рыночных игроков и правила каналов сбыта, а также культурные ценности. Но самое важное сегодня – это заинтересованность в самих переменах. Именно фактор желаемого обновления во всем вдохновил Fiera Milano на новый проект HOMI, который успешно стартовал в январе этого года.

Сейчас, спустя полгода, приближается время второй выставки, которая состоится с 13 по 16 сентября 2014 года в стильных павильонах Fiera Milano.

Итальянская мода как икона стиля все чаще подтверждает свое предначертание в новых коллекциях сервировки стола и убранства дома. Итальянский стиль несет глобальный стандарт качества плюс совершенство форм и размеров. Контакт с новыми идеями красоты и изящества предлагает сентябрьская выставка HOMI.

Понятие HOMI как нового персонажа выставочной деятельности объединяет новые направления, новые темы, ориентируясь на жизненные привычки современного потребителя. Постоянные спутники-направления выставки HOMI: Living Habits, Home Wellness, Fragrances & Personal Care, Fashion&Jewels, Gifts&Events, Garden&Outdoor, Kid Style, Home Textiles and Hobby&Work – через сильное эмоциональное воздействие посредством показов, макетов, представлений и общения предлагают потребителю более высокий уровень жизнеобеспечения, красоты и моды. С целью более полного посвящения посетителей в новые проекты и обогащения их новыми знаниями выставка предлагает и специальные зоны с конкретными темами и функциями.

Уголок, расположенный при входе в залы, словно зона приветствия в мир новых товаров, предлагает окунуться в формат магазинов и полок с новой продукцией. Здесь показана новая концепция образа жизни, новые впечатления или предложения по изменению быта через продукцию ведущих компаний различных отраслей.

В пределах выставочной площади существуют одновременно две макрообласти: HOMI Special, которая предлагает новые версии старых формул, и

HOMI Sperimenta, которая ориентируется на исследования и разработки молодых дизайнеров и художников.

Эти два направления представляют собой продукты и изделия разных секторов товаров для дома, они расположены в различных зонах, но все они предлагают расширить свое жизненное пространство с помощью новых технологий и текстур, тенденций и веяний современной моды.

Говоря о HOMI MAKER DESIGN AWARD, мы не должны забывать, что конкурс открыт для производства продуктов домашнего декора, в нем участвуют молодые дизайнеры в возрасте до 35 лет с дебютными проектами. Конкурс организован совместно с Artex – The Centre for Artistic and Traditional Tuscan Handicrafts (Центр художественного и традиционного мастерства), что делает важным совмещение новых художественных течений и технологий и культурных традиций Италии.

В сентябре 2014 года в выставочное пространство HOMI будут внесены изменения. HOMISPHERE – новый сектор выставки, акцентирующий внимание на таких важных сторонах жизненного пространства, как еда и вино, уютный дом и удобная мебель. HOMISPHERE нацелен на людей, которые ценят комфорт и стиль.

Так что запомните дату итальянской престижной выставки HOMI – с 13 до 16 сентября 2014 года. Вас приветствует Милан, город моды и стиля. HOMI – это стиль, динамика, стратегия развития и точный путь достижения эффективного бизнеса. Стиль HOMI сделает вас неповторимым и уникальным в области домашнего обихода и личного пространства.

МЕЖДУНАРОДНОЕ ПРИЗВАНИЕ HOMI: ПЕРВАЯ ЦЕЛЬ – РОССИЯ

Хотя Италия – это место, где была изначально задумана выставка HOMI, одна из главных задач выставочного мероприятия – расширить свое пространство. Первой страной, которую выбрала HOMI для увеличения своей аудитории, стала Россия. С итальянским стилем жизни и концепцией комфорта и красоты от HOMI можно будет познакомиться с 15 по 18 октября 2014 года в Международном выставочном центре «Крокус Экспо» в Москве. Это мероприятие будет работать одновременно с Saloni Worldwide Moscow, организованным Federlegno Arredo. Тот факт, что эти выставки будут работать одновременно, позволит создать интересный тандем стильного дома и обустроенного личного пространства.

То, что была выбрана Россия, не случайно. Отечественный рынок динамично развивается, что подтверждается показателями торговли между нашей страной и Италией, которые в первые десять месяцев 2012 года составили $ 36,8 млрд, из них $26,1 относится к импорту и $10,7 млрд относится к итальянскому экспорту в Россию (*источники:* ICE в Москве и министерство иностранных дел Италии).

Будущее этих взаимодополняющих выставок выглядит достаточно ярко, особенно в таком большом и богатом городе, как Москва. Любовь к красивым вещам и итальянской культуре всегда существовала в умах россиян.

Наконец, Россия (Москва) представляет собой отправную точку для торговли с другими странами бывшего Советского Союза, такими как Казахстан, Узбекистан, Азербайджан и др.

Fiera Milano Press Office
Tel. +39 (02) 4997-7939

E-mail: homipress@fieramilano.it
web: homimilano.com

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «Дом и Домашнее хозяйство – 2015»

Выставка мировых брендов, современного дизайна и передовых технологий розничной торговли

Уже менее полугода осталось до открытия международной выставки «Дом и Домашнее хозяйство – 2015», которая традиционно пройдет в выставочном комплексе McCormick Place, в Чикаго, с 7 по 10 марта 2015 года.

Не секрет, что выставка поражает своим масштабом и давно привлекает закупщиков и дистрибьюторов со всего мира. И дело не только в огромных выставочных площадях, заполненных самой разнообразной продукцией. Данное выставочное мероприятие по-настоящему живет и развивается, ежегодно демонстрируя новые грани своих возможностей и привлекая к себе все большее число посетителей. При этом классическими остаются главные мероприятия как в рамках глобального показа, так и рамках традиционного освещения деятельности победителей ставшего популярным конкурса GIA.

Акцентируя внимание на высококачественных мировых брендах, отличающихся лучшим дизайном, выставка представляет последние товарные линейки от ведущих американских компаний, поставляющих предметы быта и домашнюю утварь, а также поставщиков и дизайнеров со всего мира. Покупатели имеют возможность подобрать интересные новинки и целые серии товаров, пока еще недоступные для приобретения в других странах.

В этом году в выставке планируют принять участие 2100 экспонентов из более чем 40 стран.

Выставочная площадка в целом будет поделена на 4 большие тематические экспозиции:

- «**Посуда для кухни и кухонный дизайн»**, включая электронный дисплей под названием «Открой для себя дизайн!» (Discover Design!);
- «**Электрика + оздоровительная техника для дома»** (ведущая площадка для показа домашней электрики);
- **«Уборка + хранение»** – предметы для поддержания чистоты в помещениях, а также для хранения различных изделий;
- «**Международный опыт»** («Международные перекрестки») – павильоны, демонстрирующие наиболее привлекательные изделия со всего мира.

В дополнение к вдохновляющим идеям, которые посетители выставки получают, знакомясь с выдающимися представителями чикагской розничной торговли, международная выставка «Дом и Домашнее хозяйство» предоставляет первоклассные возможности по использованию новой информации и налаживанию сотрудничества как розничным продавцам специализированных товаров, так и корпоративным покупателям. С этой целью проходят специализированные демонстрации по факторам успеха розничной торговли и предпочтениям потребителей, включая показы на дисплеях, а также специализированные программы семинаров по трендам и дизайну, оформлению торговых площадей с целью стимулирования сбыта (визуальному мерчандайзингу) и продвижению бренда. Обратите особое внимание на демонстрацию цветовых гамм от компании Pantone, Inc. – Pantone Color Watch и на семинары, посвященные трендам в области цветовых гамм и материалов в 2015-2016 годах!

ИЗВЛЕКАЙТЕ ВЫГОДУ ИЗ УЧАСТИЯ В ВЫСТАВКЕ ИЗВЕСТНЫХ КОМПАНИЙ И ЭКСПОНИРОВАНИЯ ДИЗАЙНА МИРОВОГО КЛАССА!

Международная выставка «Дом и Домашнее хозяйство» в Чикаго является лидирующей мировой выставкой, где можно познакомиться с новейшей и наиболее востребованной на рынке продукцией для дома и ведения домашнего хозяйства, а также современным дизайном и трендами. Это выставка, которую не могут себе позволить пропустить представители розничной торговли и дистрибьюторы, стремящиеся к укреплению своего бизнеса путем расширения ассортимента предлагаемых товаров и концепций.

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ ПРИМЕРАМИ ИННОВАЦИОННОЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И ВПЕЧАТЛЯЮЩИМИ ПРЕЗЕНТАЦИЯМИ ЭКСПЕРТОВ!

Чикаго держит руку на пульсе американского рынка домашней утвари и предметов домашнего обихода. Представители розничной торговли со всего мира приезжают сюда, чтобы повысить свои знания о визуальном мерчандайзинге и брендинге магазинов, а также вдохновиться примерами уникальных чикагских магазинов и розничных концепций. У всех ведущих розничных сетей по продаже домашней утвари и предметов домашнего обихода, таких как Williams Sonoma, Crate & Barrel, Sur La Table, Bloomingdales Home и The Container Store, имеются головные магазины в Чикаго, где вы найдете инновационное оформление торговых площадей, превосходное обслуживание покупателей и уникальные идеи.

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ГОРОД ЧИКАГО!

Развлечения мирового класса, незабываемая ночная жизнь, неповторимая архитектура и зрелищные мероприятия делают Чикаго уникальным местом для посещений. Знаменитые на весь мир рестораны, великолепные магазины, легендарные спортивные команды… Чего только нет в Чикаго! Непременно останьтесь в Чикаго еще на пару дней после выставки и познакомьтесь с этим городом – и подумайте, не привезти ли с собой сюда в другой раз всю семью!

СЭКОНОМЬТЕ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ НА ПОЕЗДКАХ!

Выставка в Чикаго может стать для вас выставкой по принципу «одного окна» с дополнительным преимуществом выгодного курса доллара по отношению к евро. В отличие от других выставочных мероприятий, большинство услуг на выставке предоставляются бесплатно, включая вход в оба выставочных зала и посещение обширной программы семинаров с предварительной регистрацией. Все посетители также безвозмездно получают каталог выставки и могут воспользоваться бесплатным автобусным сообщением между выставочным комплексом и гостиницей, расположенной в пределах центра города.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВЫСТАВКОЙ В ИНТЕРНЕТЕ!

Для получения дополнительной информации о выставке и бесплатной предварительной регистрации онлайн посетите наши вебсайты:

www.housewares.org/attend
www.housewares.org/exhibit

international home +housewares show 2015

gia global innovation award
honoring housewares retail+design excellence

2100 Экспонентов более чем из 40 стран

60 000 Профессиональных посетителей более чем из 125 стран

Вы увидите продукцию лучших производителей и поставщиков товаров для дома, еще не представленных на европейских и азиатских выставках!

На выставке International Home + Housewares Show, вы получите массу новых идей и профессиональных контактов для развития бизнеса и познакомитесь со всемирно известными чикагскими ритейлерами.

7 - 10 Марта, Чикаго, США

Зарегистрируйтесь сейчас и получите бесплатное приглашение

Посетители: www.housewares.org/attend
Экспоненты: www.housewares.org/exhibit

www.housewares.org/networking

INTERNATIONAL HOUSEWARES ASSOCIATION®
the home authority

ILLINOIS
MILE AFTER MAGNIFICENT MILE

* На правах рекламы

ОСЕННИЙ МАРАФОН, ИЛИ ЧТО ТАКОЕ ОСЕНЬ?

В условиях глобализации мирового экономического пространства экономики стран тесно переплетены. При этом степень взаимосвязей бывает разная. Украинский конфликт в той или иной степени сказался и на рыночной ситуации с товарами народного потребления, и на уровне жизни российского покупателя.
Рынок посуды – не исключение. Как отразится введение санкций против России на рынке непродовольственных товаров?

Главными торговыми партнерами России являются страны Евросоюза – 42,2% всего импорта и 53,8% экспорта. Также мы знаем, что Германия и Китай – основные торговые партнеры России.

ИМПОРТ

Россия ощутимо зависит от импорта из США и Европы промышленных технологий, оборудования, сырья и запчастей. Российскую промышленность ожидают трудные времена. Предприятия могут потерять доступ к самым передовым технологиям, оборудованию, инженерному программному обеспечению. Не секрет, что отечественные заводы по производству керамики, фарфора, стекла и т.д. работают на зарубежных производственных линиях, которые адаптированы на зарубежное сырье. Конечно, полностью поставки оборудования, сырья и технологий в Россию вряд ли прекратятся, но самые передовые новинки российские предприятия получать не будут, а значит, им сложнее будет конкурировать на мировом рынке.

ЭКСПОРТ

Газовый экспорт России практически полностью зависит от Европы и стран СНГ. В Европу поступает 64,7% российского газа, а в страны СНГ – 27,85%, остальное экспортируется в Азию. Российские сырьевые компании практически полностью зависят от европейского рынка. В структуре европейского импорта российский газ составляет всего 34,46%, остальное приходится на Норвегию и Нидерланды, которые остаются крупными поставщиками газа. К тому же США заинтересованы в том, чтобы Европа переходила на американский сланцевый газ. Вполне вероятно, что Россия и Иран поменяются местами на энергетическом рынке. Иран будет экспортировать энергоносители в ЕС, а Россия – в Китай, при этом китайцы покупают нефть и газ по цене ниже той, что готовы предложить в Европе. Таким образом, стоит ожидать снижения доходов российского бюджета, отечественных нефтяных и газовых компаний.

Как скоро будет реализован сценарий замещения России, предсказать трудно, кто-то говорит об одном-двух месяцах, но большинство экспертов сходятся на том, что такой разворот потребует двух-трех лет.

ДЕНЬГИ И ЦЕНЫ

С начала года рубль потерял по отношению к евро уже больше 10%, тем самым причинив огромный ущерб экономике страны. Наблюдается массовый отток капитала из России, неминуем рост цен, в том числе и на непродовольственные товары. В I квартале рост цен усилился почти во всех секторах экономики, основное влияние на это оказало резкое ослабление рубля и на этом фоне – усиление инфляционных ожиданий, отмечают в Минэкономразвития РФ. Инфляция за первое полугодие 2014 года составила более 7% (по данным ЦБ).

На непродовольственные товары (НТ) рост цен, из-за высокого уровня товарных запасов, ускорился менее значительно, чем на продукты: НТ подорожали за квартал чуть более 1,4%.

Ослабление курса рубля с начала года постепенно начинает сказываться – рост цен на непродовольственные товары усилился до 0,7%, в том числе при увеличении спроса на фоне инфляционных ожиданий, – подсчитали в Минэкономразвития России.

Промышленные производители в РФ с начала года в среднем подняли цены на 2,3%. В основном растут цены производителей на товары с высокой долей затрат на импортные материальные ресурсы, хотя влияние данного фактора в отдельных отраслях промышленности неравномерно.

ОСОБЕННОСТИ СЕГОДНЯШНЕЙ СИТУАЦИИ

По справкам отдельных компаний рынка товаров для дома, происходит снижение объемов продаж при одновременном увеличении цен на продаваемую продукцию. Снижение доходов населения (до 0,4%, по данным Росстата) привело к уменьшению покупательского спроса на предметы не первой необходимости. Наиболее сильно от этой нестабильности страдают бытовая техника и электроника, одежда, обувь, посуда и другие товары не первой необходимости. Конечно, на летний сезон рассчитывать не приходилось, но политическая ситуация в Украине только усугубила те негативные тенденции, которые намечались в секторе посуды и хозтоварного рынка ранее.

С другой стороны, «обострение политического кризиса в Украине и связанное с этим ослабление рубля сказались на поведении населения. Опасаясь дальнейшего обесценивания рубля и роста инфляции, население резко активизировало потребительский спрос. Оборот розничной торговли, несмотря на снижающиеся реальные располагаемые денежные доходы населения, продолжил расти», – говорится в мониторинге Минэкономразвития РФ.

Показатель среднего чека, по данным исследовательского холдинга «Ромир», в мае неожиданно вырос сразу на 5,66% по сравнению с апрелем. В июне он снизился на 1% против майских значений. Однако он все равно превысил значения годичной давности более чем на 9%. Снижение показателя среднего чека в июне на 1-2% относительно мая произошло и в крупных городах, и в миллионниках. По большому счету в столице этот показатель остается стабильным на протяжении последних 1,5 лет. Если не считать несущественного сезонного снижения летом и традиционного декабрьского пика. За пять лет (с июня 2009-го) средний чек в столице вырос на 44,5%, то есть на уровень инфляции.

Также было зафиксировано снижение среднего чека в гипермаркетах, которые приобретают все больший вес в

На фоне затянувшейся стагнации производства, грозящей спадом и рецессией, еще более актуальной становится задача активизации процессов импортозамещения. По прогнозам экспертов, ее реализация способна обеспечить 10-15% промышленного роста в России.

общем объеме покупок горожан. Хотя по сравнению с июнем 2013 года средний чек в июне 2014-го вырос сразу на 9,35% (в мае был рост на 11,5%). Таких высоких темпов роста этого показателя мы не видели уже очень давно.

В Москве средний чек в июне оказался на уровне в 705 руб., а в Санкт-Петербурге в июне средний чек снизился на 2,3% относительно мая – до 684 руб. против 700 месяцем ранее.

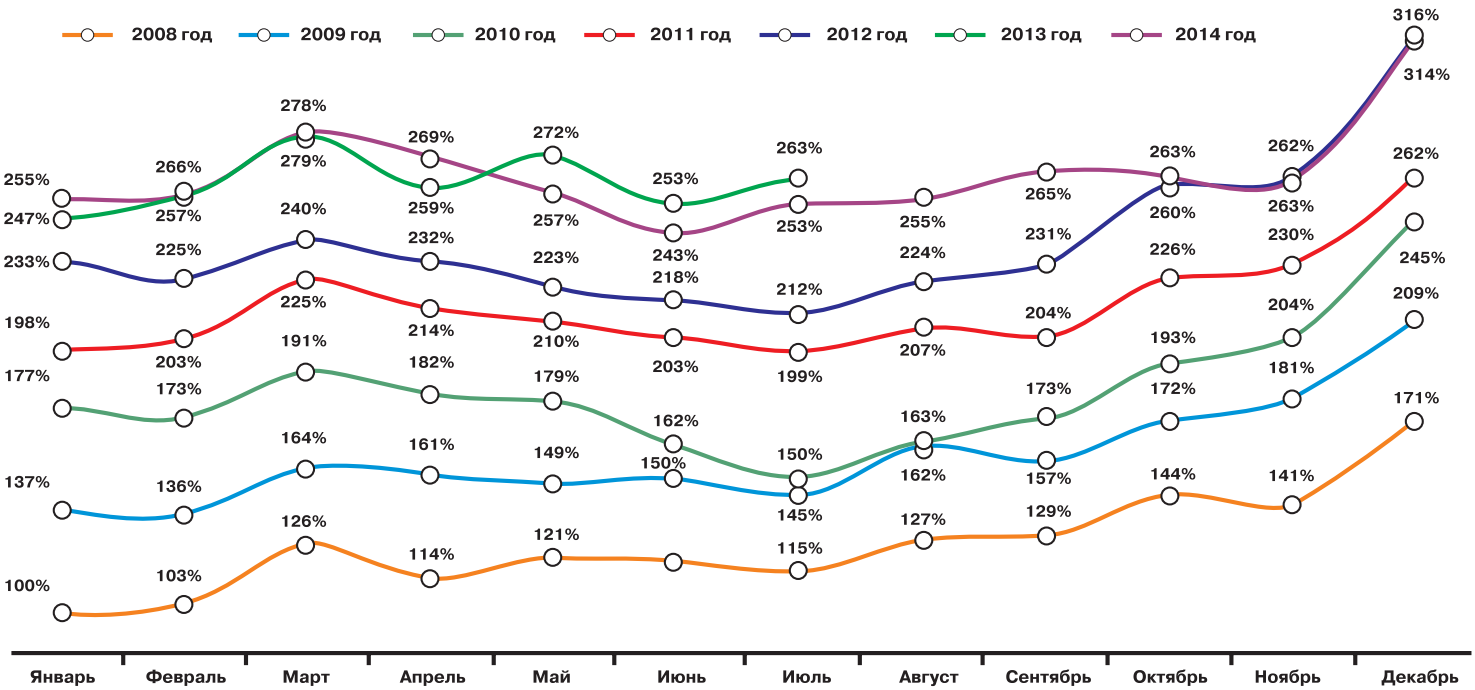
В городах с населением свыше миллиона жителей в мае 2014-го средний чек вырос сразу на 8% по сравнению с апрелем. В июне же он снизился на 2% по сравнению с маем. А вот по сравнению с июнем прошлого года он вырос сразу на 15%. Без сомнения, именно эти города выступили в качестве локомотива роста показателя в мае-июне 2014-го. За пять лет (с июня 2009-го) рост показателя в миллионниках составил 48,5%.

По типам торговых точек в июне 2014 года по сравнению с маем изменения показателя среднего чека были

Показатель среднего чека по федеральным округам

В скобках указано изменение к предыдущему месяцу. Источник: Romir Scan Panel, июль 2014 года

Динамика индекса повседневных потребительских расходов россиян за весь период наблюдений, январь 2008 – июль 2014 года



весьма разноплановыми. В гипермаркетах и магазинах, торгующих через прилавок, продолжилось плавное снижение показателя на 1-2% за месяц. В дискаунтерах имел место рост на 4% за месяц, в супермаркетах – рост на 2%. Общее снижение показателя на 1% за месяц объясняется увеличением веса гипермаркетов в общем объеме покупок.

За год (с июня 2013-го) средний чек в гипермаркетах снизился на 2,2%. В супермаркетах – вырос на 7%. В магазинах, торгующих через прилавок, – вырос на 11,8%, а в дискаунтерах – вырос на 16%. За пять лет (с июня 2009-го) средний чек вырос в гипермаркетах всего лишь на 2%. В супермаркетах и дискаунтерах рост составил 40% за пять лет. А в магазинах, торгующих через прилавок, средний чек вырос за пять лет вдвое – на 103%.

Низкие темпы роста показателя среднего чека в гипермаркетах свидетельствуют о том, что покупатели стали ходить туда чаще, но стараются ограничить объем разовой покупки.

Если посмотреть на индекс покупательской активности, предложенный «Ромир», то, судя по кривой, впервые в мае зафиксировано увеличение покупок.

Наихудшие показатели по потребительской активности уже в который раз продемонстрировала Москва, где повседневные расходы в июне снизились на 9% относительно мая. В полном объеме традиционный сезонный спад также демонстрируют горожане с высокими доходами – видимо, отпуска у них начались по расписанию.

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

По оценке Центра конъюнктурных исследований ИСИЭЗ НИУ ВШЭ, российская промышленность продолжает развиваться по стагнационному сценарию без каких-либо признаков оживления с 2012 года, но период стагнации не может длиться вечно. Данная экономическая ситуация на посудном рынке, возможно, подстегнет и даст новый виток почти увядающей отечественной посудной отрасли. Хотя сложно предсказать активные инвестиции в данную отрасль промышленности. Основные мощности работают на импортном оборудовании и сырье, так что реконструкция заводов подразумевает значительные вложения. Но так как рынок в основной своей массе за последнее время не приносит огромных прибылей, то и вложений в него ожидать сложно. Далее стагнация сменится либо новым витком роста, либо рецессией с возможным переходом в кризисную фазу. «Начало смены тренда ожидается во II квартале следующего года», – резюмировали авторы исследования НИУ ВШЭ. Если властные структуры активно вмешаются в процесс реабилитации посудного сектора, то отрасль можно будет реанимировать.

- На этом фоне активизация процессов импортозамещения могла бы стать одним из наиболее перспективных направлений приложения усилий заинтересованных ведомств. Тем более что, способствуя экономическому росту, данное направление также обеспечивает повышение конкурентоспособности отечественной экономики на внешних рынках при снижении роли ресурсодобывающих отраслей и ослаблении зависимости от поставок импортных товаров народного потребления, – сформулировал сложившуюся ситуацию директор по международным инвестициям и развитию EKF Group Дмитрий Назаров. В данном случае, очевидно, для обеспечения баланса между экспорто- и импортозамещением в первую очередь необходимы организационные меры и свой набор мероприятий.

Конечно, санкции ЕС и США на ввоз в Россию товаров народного потребления маловероятны, тем более что самыми крупными импортерами посуды являются страны Юго-Восточного региона. Насколько сложившаяся экономическая ситуация в Украине подстегнет или даст шанс отечественному производителю, покажет время. Самое главное – не потерять основных покупателей и сохранить сетевую нишу в рознице. По поводу сектора HoReCa можно отметить, что умные менеджеры по закупкам товаров для ресторанов уже давно перешли на закупки качественного китайского фарфора и отечественного стекла (ООО «Посуда», Нижний Новгород).

Осень – время оптимизма и новых коллекций. Только продуманные закупки и квалифицированные менеджеры помогут удержать рынок на плаву, сохранив партнерские отношения, умело балансируя между затратами и прибылью, грамотной рекламной политикой и финансовой состоятельностью.

По материалам исследовательского холдинга «Ромир», www.vesti.ru

4-я международная специализированная выставка

STYLISH HOME
OBJECTS & TABLEWARE

15–18 СЕНТЯБРЯ
ОСЕНЬ **2014**
Москва, «**Крокус Экспо**»

STYLISH HOME OBJECTS & TABLEWARE

ТОВАРЫ
ДЛЯ ДОМА
ПРЕМИУМ-КЛАССА

ПОСУДА, ПРЕДМЕТЫ ИНТЕРЬЕРА
ПОДАРКИ, ОСВЕЩЕНИЕ, ТЕКСТИЛЬ
ФЛОРИСТИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН

ЦЕНТР B2B «RETAIL – ПОСТАВЩИК»

* На правах рекламы

Организаторы: «МОККА Экспо Групп», ИнтерДеко Экспо
115093 Россия, Москва, ул. Люсиновская д. 36, стр. 1. Тел.: +7 (495) 363-50-32/33. www.styhome.ru

КУХОННАЯ ПОСУДА. и снова о покрытиях

Сегодня рынок антипригарной посуды условно разделился на две части. К первой относится посуда с полимерным антипригарным покрытием, а ко второй – с керамическим. Казалось бы, информации о посуде с антипригарным эффектом много, но понять, что представляет собой тот или другой антипригарный слой и какое из покрытий обладает безвредностью, а также достойной износостойкостью, довольно сложно даже профессионалам. Разобраться в этом вопросе нам помогли Александр Ренц и Максим Фукалов, эксперты в области современных антипригарных покрытий, представляющие на российском рынке покрытия GREBLON немецкого концерна Weilburger Coatings GmbH (официальный дистрибьютор в РФ – компания «ОктоТрейд РУС»).

Еще недавно классические антипригарные покрытия производились с использованием PFOA (перфтороктановой кислоты) – вещества, способного вызвать тяжелые, неизлечимые заболевания. И хотя PFOA могла выделиться в пищу только при значительном перегреве посуды, посуда с таким покрытием благодаря стараниям зарубежной общественности практически выведена из производства и официально не допускается к продаже как на территории ведущих западных стран, так и в России. Современные полимерные, а точнее, фторполимерные покрытия не содержат веществ, способных нанести вред здоровью, по крайней мере, сведений об их вредности пока не поступало.

ОСНОВА

Любое покрытие наносится на подготовленную металлическую основу (форму), которая может быть выполнена из алюминия (чаще всего), нержавеющей стали, чугуна и обычной углеродистой стали (достаточно редко). Марка и тип металла для основы выбираются из группы пищевых сплавов, допущенных для контакта с продуктами питания и производства кухонной посуды на территории РФ. Бывают неприятные исключения, когда недобросовестные производители применяют более дешевые и небезопасные для здоровья сплавы в качестве основы. Однако это уже относится к серьезным нарушениям закона.

Алюминиевые заготовки для производства посуды могут быть сделаны методами штамповки, жидкой штамповки, литья под давлением, кокильного литья и др. Выбор метода изготовления заготовок зависит от поставленной задачи. Причина популярности алюминия, используемого в качестве материала для кухонной посуды, заключается в его относительно низкой стоимости по сравнению с нержавеющей сталью. Легкость в обработке, простота формирования и пластичность алюминия позволяют снизить затраты на придание необходимой формы изделию. Также алюминий обладает высоким коэффициентом теплопроводности (то есть хорошо проводит тепло), что положительно влияет на эксплуатационные свойства изделия. Все вышесказанное привело к тому, что на данный момент алюминий является самым широко используемым материалом для производства кухонной посуды.

Нержавеющая сталь – более дорогой материал, и из-за высокой твердости его обработка и придание нужной формы – занятие куда более трудное. В сегменте

Сегодня одним из первых вопросов при заказе посуды с антипригарным слоем является вопрос об экологическом качестве, то есть, другими словами, насколько безвредно данное покрытие для здоровья потребителя? Что, на ваш взгляд отличает благоприятное с экологической точки зрения покрытие и каковы признаки безопасного покрытия?

Отвечает Александр Ренц, ведущий менеджер по ключевым клиентам компании Weilburger Coatings GmbH:

– Отвечая на данный вопрос, возьму в качестве примера покрытие, с которым я давно работаю. Для меня это образец соответствия всем требованиям безопасности.

Посуда с антипригарным покрытием марки GREBLON независимо от ценового сегмента перед тем, как попасть на российский рынок, проходит сертификацию на допуск контакта с пищевыми продуктами. Также безопасность покрытия обеспечивает тот факт, что оно произведено известной и уважаемой компанией. Такие производители дорожат своей репутацией и уделяют огромное внимание безопасности и экологичности своих продуктов. Для проведения исследований в этом направлении ими выделяются огромные ресурсы.

При покупке посуды важно обращать внимание на производителя антипригарного покрытия. Как правило, наличие на упаковке изделия узнаваемой марки (лейбла) антипригарного покрытия обеспечивает гарантию качества и безопасности.

Компания Weilburger Coatings GmbH имеет широкий спектр покрытий, предназначенных для нанесения на кухонную посуду. Данные покрытия имеют торговое название GREBLON и применяются во всех ценовых сегментах рынка кухонной посуды и бытовых приборов. Все покрытия прошли жесткий контроль в отношении влияния на здоровье человека и окружающую среду. Независимо от ценового сегмента покрытия не содержат PFOA и были специально разработаны для контакта с продуктами питания. Покрытия GREBLON тестировались согласно нормам в отношении пищевых продуктов (правила Управления по надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США (FDA), Закон о пищевых продуктах и продовольственных товарах и инструкции Федерального института Германии по оценке рисков (BFR)), имеют соответствующие сертификаты. Наличие сертификата LGA и наград Немецкого института сравнительных испытаний дают дополнительную гарантию высокого качества и безопасности антипригарных покрытий этой марки.

посуды с антипригарным покрытием нержавейка используется реже – в основном для производства изделий премиумсегмента. Это связано с тем, что нержавеющая сталь обладает более высокой коррозионной стойкостью, нежели алюминий.

МАТЕРИАЛ ЗАГОТОВКИ НЕ ПОВОД ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

По словам **Максима Фукалова, продукт-специалиста ООО «ОКТОТРЕЙД РУС» (Greblon)**, современные фторполимерные и керамические антипригарные покрытия могут быть нанесены как на алюминий, так и на нержавеющую сталь. Вообще, материал заготовки (формы, основы, подложки) не оказывает влияния на тип антипригарного покрытия с точки зрения его химической структуры. Проще говоря, металлическая основа определяет ценовой сегмент изделия и ряд его эксплуатационных характеристик, а антипригарное покрытие на заготовку может быть нанесено любое: как фторполимерное, так и керамическое. При разработке новой линейки кухонной посуды выбор антипригарного покрытия определяется качеством покрытия с точки зрения его эксплуатационных характеристик, дизайна и возможностью получения различных эффектов (внешний вид покрытия). Также на выбор определенное воздействие оказывает бренд антипригарного покрытия. Использование покрытий известных производителей и разработчиков (лидеров рынка), например таких, как компания **Weilburger Coatings GmbH**, дает производителям посуды и конечным пользователям дополнительную гарантию качества и уверенность в надежности выбранного товара.

Исходя из вышесказанного, металлическую основу как сравнительный параметр для определения различий между кухонной посудой с фторполимерным слоем и посудой с керамическим покрытием можно не рассматривать.

Металлическая заготовка является главной частью изделия. При разработке новой модели посуды первым шагом для разработчиков и дизайнеров является выбор металлической основы, так как дизайн изделия, сложность его формы, вид используемого металла, толщина стенок и дна определяет ценовой сегмент, в котором данное изделие будет продаваться.

Посуда премиумсегмента отличается внушительной толщиной стенок и/или запоминающимся интересным дизайном, который выделяет данный сегмент на полках магазина.

Для производства недорогой кухонной посуды и посуды среднего класса используют литые или штампованные заготовки из алюминия. Изделия в этом случае, как правило, имеют более простой дизайн и форму, а главное – меньшую толщину стенок.

Ожидают ли рынок принципиально новые виды антипригарных покрытий, в чем будут состоять их преимущества перед прежними?

Отвечает Максим Фукалов, эксперт в области современных антипригарных покрытий, представляющий на российском рынке марку Greblon, продукт-специалист ООО «ОКТОТРЕЙД РУС»:

– Антипригарные покрытия, которые сейчас представлены на рынке, обладают высоким уровнем эксплуатационных свойств и прекрасным внешним видом. При этом постоянно проводятся работы по их улучшению. На данный момент компания **Weilburger Coatings GmbH** *занимается усовершенствованием существующих типов покрытий. Это сложная задача, которая требует больших ресурсов и научной базы. Тем не менее научные разработки в этом направлении проводятся достаточно активно. Weilburger Coatings обладает всеми необходимыми ресурсами для того, чтобы в скором времени у наших клиентов и конечных потребителей кухонной посуды появилась возможность оценить новые материалы с еще более высокими эксплуатационными характеристиками.*

ВНЕШНЕЕ ПОКРЫТИЕ

Останавливаться на внешнем покрытии подробно в рамках данной темы не имеет смысла. Стоит только отметить, что в качестве внешнего слоя может использоваться широкий спектр покрытий. В это число входят следующие типы: на основе силиконовых полиэстеров, фторполимерные покрытия, керамические покрытия на основе зольгель-технологии, низкотемпературные и простые эмали, покрытия на основе других термостойких полимеров. Какой именно тип покрытия использовать, выбирают разработчики и дизайнеры посуды. При этом их выбор определяется ценовым сегментом, дизайном и функциональностью посуды. Выбор типа покрытия для нанесения на внешнюю сторону также не зависит от вида материала основы (подложки) и вида покрытия, нанесенного на внутреннюю поверхность посуды. Возможны любые варианты сочетаний внутреннего и внешнего покрытий независимо от их химической структуры.

ОСНОВНЫЕ ТИПЫ ВНЕШНИХ ПОКРЫТИЙ

Покрытия на основе силиконовых полиэстеров

В большинстве случаев для придания декоративных и эксплуатационных свойств внешней поверхности кухонной посуды используют покрытия на основе силиконовых полиэстеров. Наличие прекрасных декоративных

Сравнительная характеристика полимерного и керамического покрытий (информация предоставлена компанией «ОктоТрейд РУС»)

	Керамическое покрытие	Полимерное – PTFE-покрытие
Внешний вид	• Высокий глянец. • На ощупь покрытие схоже с поверхностью стекла	• Среднеглянцевая поверхность с эффектом «металлик». • На ощупь чувствуется полимерная основа покрытия: покрытие немного жирное на ощупь
Особенности	• Высокая твердость, как следствие – высокая стойкость к царапинам. • За счет использования специальной технологии достигается высокая термостойкость, до 400 °С. • Покрытие имеет более высокий показатель теплопроводности, за счет этого быстрее нагревается (в сравнении со фторполимерными покрытиями). • Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине	• Эксплуатационные характеристики покрытия с точки зрения антипригарных свойств выше, чем у керамических покрытий. • Время сохранения антипригарных свойств также выше. • Высокая химическая стойкость, стойкость к моющим средствам, возможность мойки в посудомоечной машине
Основные способы нанесения (технология нанесения)	• Метод пневматического распыления	• Метод пневматического распыления. • Метод роликового наката
Количество слоев	Одно- или двухслойные	От одного до трех слоев, чаще двух- или трехслойные

моющим средствам, поверхность легче отчищается). Двухслойные покрытия также отличаются высоким глянцем за счет наличия второго лакового слоя.

Покрытия на основе фторполимеров

Как правило, это однослойные системы, имеющие слегка матовую поверхность различных оттенков с эффектом «металлик». Возможны двухслойные варианты, но не более. Фторполимерные декоративные покрытия не обладают широкой цветовой гаммой, также нет возможности получить покрытия с высокой степенью глянца. Это связано с особенностями оптических свойств фторполимерных связующих, входящих в состав покрытий данного типа. Плюсы декоративных фторполимерных покрытий заключаются в высоком уровне антипригарных свойств, посуда очень легко моется не только внутри, но и снаружи. Также к плюсам можно отнести более высокую термостойкость и стойкость к моющим средствам.

Керамические покрытия

Покрытия, называемые керамическими, также могут быть использованы для внешней поверхности. Зольгель-технология позволяет создавать покрытия ярких цветов с высоким уровнем глянца и различными дизайнерскими эффектами. Основные преимущества данных покрытий:
- экстремальная термостойкость;

свойств (яркие цвета, глянец), возможность получения различных дизайнерских эффектов и низкая цена – сделали данный тип покрытий самым популярным для внешнего применения. В качестве примера можно привести декоративные покрытия серии **GREBLON D**. Силиконполиэстеровые покрытия обладают легко очищаемой поверхностью (поверхность Easy Clean), приемлемой твердостью и термостойкостью, хорошим сроком службы. Покрытия данного класса могут быть одно- и двухслойными, это зависит от дизайна изделия и требуемых эффектов. Двухслойные покрытия, как правило, имеют более высокие эксплуатационные характеристики (стойкость к

- прекрасные декоративные свойства;
- высокий уровень антипригарных свойств;
- способность выдерживать длительный контакт с открытым пламенем.

На данный момент керамические декоративные покрытия являются лучшим вариантом для применения в сфере декоративных покрытий внешней поверхности кухонной посуды.

ВИДЫ АНТИПРИГАРНЫХ ПОКРЫТИЙ

Для посуды премиумкласса используются антипригарные покрытия известных брендов, так как качество и надежность покрытий для данного сегмента стоит на первом месте. В качестве полимерных покрытий (PTFE) для данного сегмента посуды используются трехслойные антипригарные системы, упроченные твердыми минеральными частицами. Покрытия обладают высокими показателями эксплуатационных свойств, твердостью и стойкостью к воздействию острых предметов. Нашим клиентам для данного сегмента мы рекомендуем использовать трехслойную антипригарную систему Greblon C3+. Срок службы данного покрытия в зависимости от нагрузки может составлять более 3 лет.

В качестве керамических покрытий для посуды средней и высокой ценовых категорий используют проверенные двухслойные керамические системы известных брендов с наилучшими эксплуатационными характеристиками. Для обеспечения необходимого уровня эксплуатационных и антипригарных свойств керамического покрытия достаточно двух слоев, поэтому трехслойные керамические покрытия не применяют. Для керамических покрытий очень важен срок сохранения антипригарных свойств. Керамическое покрытие GREBLON CK2 – одно из немногих присутствующих в данный момент на рынке покрытий, которое имеет положительное заключение Немецкого института независимых испытаний. Это покрытие имеет сертификат LGA (институт независимых испытаний в Германии, наличие данного сертификата дает дополнительную гарантию качества потребителям). Качественные керамические покрытия GREBLON CK2 сохраняют антипригарные свойства в течение длительного времени.

Покрытие на посуду премиумкласса наносят методом пневматического распыления, в процессе которого окрасочный материал разбивается струей сжатого воздуха на мелкие капли и переносится на поверхность металлической основы, образуя равномерную пленку. Процесс нанесения покрытия похож на процесс окраски автомобиля. Основным достоинством данного метода нанесения является высокое качество и превосходный внешний вид.

Для посуды среднего сегмента используют двух- или трехслойные фторполимерные покрытия. Но чаще используют двухслойные системы. Покрытия могут быть упрочнены керамическими частицами для увеличения механической прочности и стойкости к режущим предметам. В частности, отлично зарекомендовали себя двухслойная фторполимерная упрочненная система GREBLON C2+ и трехслойная система GREBLON C3.

Для кухонной посуды не премиального сегмента используют одно- и двухслойные керамические покрытия (системы). Данные материалы ничем не отличаются от материалов, используемых в премиумсегменте. Керамические покрытия могут наноситься только методом пневматического распыления.

Эксплуатационные свойства фторполимерных и керамических покрытий могут значительно отличаться в зависимости от компании-производителя. Известные производители покрытий, такие как Weilburger Coatings GmbH, имеют огромный опыт (более 35 лет) и значительную научную базу в этой области. Наличие лаборатории, испытательных центров и опытных сотрудников позволяет таким компаниям выпускать на рынок покрытия, качество и эксплуатационные свойства которых на уровень выше в сравнении с другими производителями. При покупке посуды следует обращать внимание не только на производителя посуды, но и на бренд нанесенного антипригарного покрытия. Покупка кухонной посуды с покрытием известного бренда дает покупателю дополнительную гарантию качества и надежности изделия. Как правило, лейбл или название используемого покрытия указывается на упаковке изделия.

СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Длительность использования антипригарной посуды зависит от двух параметров:
- нагрузки на изделие во время эксплуатации (например, посуда, используемая в ресторанном бизнесе, испытывает большую нагрузку в сравнении с домашней посудой; следовательно, требования к такой посуде и к антипригарному покрытию намного выше);
- уровня качества антипригарного покрытия.

Посуда премиумсегмента в случае следования рекомендациям производителя по использованию и уходу может прослужить более трех лет. Данные продукты относят к профессиональной категории.

Посуда среднего сегмента при правильной эксплуатации и следовании рекомендациям производителя может прослужить более трех лет, но, к сожалению, не все марки готовы предложить посуду с таким сроком, в среднем сковороды, которые можно встретить в точках продаж, служат не более двух лет.

ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. ЧТО ЖДАТЬ ОТ РЫНКА?

Похоже, в ближайшее время стоимость посуды из нержавеющей стали может вырасти еще больше. Основных причин для этого две: изменение экспортной политики Индонезии и повышение цен на услуги основного цеха по производству ширпотреба для всех народов – Китая. Охарактеризовать создавшуюся ситуацию подробнее, а также дать возможный сценарий развития рыночной картины мы попросили известного эксперта в области посуды из нержавеющей стали – директора «Белпромсервис-Плюс» Илью Петунова.

Корр.: – ***Илья, насколько сильно зависит состояние сегмента посуды из нержавеющей стали от внутриэкономической ситуации и от политики зарубежных партнеров?***

И.П.: – Не секрет, что российские производители посуды и столовых приборов из нержавеющей стали имеют малозначимую долю на отечественном рынке. Доминирующие позиции занимают импортные товары, особенно в экономсегменте, где безраздельно правит бал продукция азиатских производителей (из Китая, Индии, Южной Кореи и пр.). Доля последних составляет более 80% в количественном отношении. В премиум- и среднем ценовых сегментах пальму первенства традиционно держат известные европейские бренды. В силу исключительно экономических причин (издержек производства) значительная часть посуды известных европейских брендов, и в частности посуды, предназначенной для российского рынка, производится в том же Китае, который действительно стал «основным цехом», в том числе и по производству посуды из нержавейки. И это не случайно. В Китае находятся основные мировые мощности по производству исходного сырья для выпуска кухонной утвари – холоднокатаного нержавеющего стального листа. Причем эти мощности довольно динамично развиваются. Если говорить о конкретных цифрах, то по результатам первого полугодия текущего года физические объемы производства нержавеющей стали в Китае выросли к уровню прошлого года на 14,3%, а объемы экспорта на 52,6%. Также по соседству с Китаем находятся и другие страны – производители и импортеры данного вида сырья: Япония, Тайвань, Южная Корея. На долю этих стран приходится около 70% объемов мирового производства. Общую ситуацию можно охарактеризовать следующим образом: рассматриваемый сегмент посуды на отечественном рынке полностью зависит от импортных поставок, прежде всего из стран Юго-Восточной Азии. Цены на нержавеющую сталь напрямую зависят от мировых цен на основные компоненты для ее производства: никель и феррохром. Цены на импортную посуду привязаны к текущему курсу рубля и действующих импортных пошлин (на данный момент это 15%).

Корр.: – ***Как вы оцениваете ситуацию в самом Китае, откуда импортируется основная масса посуды из нержавеющей стали, продаваемой на рынке ТС?***

И.П.: – Ситуация там действительно не простая. Времена, когда китайцы готовы были работать за небольшие деньги на полуручных и порой вредных производствах, давно и безвозвратно прошли. В связи с повышением уровня жизни и ростом внутреннего потребления основные точки роста китайской экономики переместились в стройиндустрию. В ней наблюдается настоящий бум, цена квадратного метра строящегося жилья стабильно растет, принося тем, кто занимается строительством, большие дивиденды. На этом фоне бизнес, связанный с производством посуды, постепенно сворачивается. За последние несколько лет закрылись довольно много фабрик, например, из восьми фабрик, производивших столовые приборы в г. Синсин, в настоящее время работают только пять, а оставшиеся испытывают острый дефицит квалифицированной рабочей силы, который возник после существенного сокращения объемов производства в предыдущие годы. Не секрет, что на фабриках Южного Китая работает достаточно много внутренних мигрантов из более бедных северных провинций. Но с каждым годом этих сезонных рабочих становится все меньше. А современному производству, нацеленному на европейский и американские рынки с их высокими требованиями к качеству продукции, необходимы постоянные высококвалифицированные кадры, которые нынче стоят дорого (средняя зарплата квалифицированных производственных рабочих в провинции Гуандун уже перевалила за $1 тыс.). Кроме этого, произошли существенные изменения и в социальной политике Китая. Теперь работодатели (владельцы фабрик) обязаны ежемесячно вносить страховые взносы за каждого работающего в размере 400 юаней. Все это неизбежно ведет к росту издержек и себестоимости продукции, даже вне зависимости от растущих цен на материалы для производства посуды. Такова обратная сторона роста уровня жизни, внутреннего потребления и более широкой информационной открытости. В этой ситуации некоторые бренды стали переносить свои производства в другие провинции Китая и даже другие страны. Так, немецкий бренд WMF перенес свою фабрику, производящую столовые приборы, из провинции Гуандун в провинцию Хэнань именно по этим причинам. В недалеком будущем не исключена ситуация, при которой китайский Синсин может повторить судьбу американского Детройта…

Корр.: – ***В какой степени изменялись оптовые цены на кухонную посуду из нержавеющей стали за последние 1,5 года?***

И.П.: – На фоне стабильно падающего потребительского спроса, роста предложения на рынке, конкуренции и относительно стабильной ситуации с ценами на основные компоненты для производства хромоникелевой стали за 2013 год оптовые цены на посуду оставались практически неизменными. Но с на-

чала этого года ситуация начала меняться. Толчком к этому послужило изменение экспортной политики правительства Индонезии, одного из крупнейших мировых поставщиков никелевой руды, которое решило стимулировать создание собственного производства никеля. Однако такие производства не создаются в одночасье, и на мировом рынке возник вполне естественный дефицит, который вылился более чем в 30%-й рост цен на этот металл с начала года. Постепенно это привело к росту цен на никельсодержащую нержавеющую сталь. Еще одним фактором, влияющим на цены внутреннего рынка России и Белоруссии, стало снижение официального курса национальных валют по отношению к доллару и евро. В связи с событиями в Украине курс рубля весной ощутимо провалился, что не могло не сказаться и на ценах и на объемах импорта. Многие компании, работающие по импорту, заняли выжидательную позицию. Но в любом случае все новые поставки к предстоящему сезону активных продаж происходят на фоне повышения валютных закупочных цен и нового курса рубля, который по традиции закладывается в себестоимость завышенным (на случай возникновения возможных рисков).

Корр.: – ***Как отреагировал европейский рынок на повышение цен в сегменте никельсодержащего сырья и пищевой хромоникелевой стали?***

И.П.: – Пока это практически не заметно. Повышение цен на посуду произошло далеко не настолько, насколько подорожали никель и нержавеющая сталь. Да и в условиях более стабильной валютной ситуации на европейском рынке потребители вряд ли это заметят. Тем более что стоимость брендовой европейской посуды в большей степени определяется не материальными издержками (себестоимостью), а известностью самого бренда. Надо отметить, что начиная с 2013 года европейский рынок в этом сегменте заметно ожил по сравнению со спадом, наблюдавшимся в 2009-2011 годах, обусловленным мировым экономическим кризисом.

Корр.: – ***Возможно ли производство посуды из отечественной нержавеющей пищевой стали?***

И.П.: – Основные отечественные производители посуды из нержавеющей стали: «АМЕТ» с месячным объемом производства более 40 тыс. усл. емкостей и ВСМПО (торговая марка «ГУРМАН») с месячным объемом выпуска около 10 тыс. усл. емкостей – на данный момент используют в своей работе нержавеющую сталь, выпущенную компанией POSCO из Южной Кореи. Что касается отечественных производителей сырья, то на территории бывшего СССР ими являются российский «МЕЧЕЛ» (предлагает только отдельные позиции необходимой товарной номенклатуры и, увы, находится сейчас в очень сложном экономическом положении) и украинская «ДНЕПРСПЕЦСТАЛЬ» (на ее базе существует технически отсталое производство посуды из нержавеющей стали без теплораспределительного дна). Так что отечественные заводы предпочитают использовать импортное сырье, которое и дешевле, и лучше по качеству, нежели отечественное сырье. Таким образом, в сложившейся ситуации отечественным производителям можно рассчитывать только на импортное сырье. Это, безусловно, не лучшим образом влияет на ценовую конкурентоспособность отечественной продукции. Но... Остается завоевывать покупателей только качеством и репутацией торговой марки. Именно благодаря доверию и определенному консерватизму потребителей у отечественных фабрик есть хоть какое-нибудь будущее. А вот для создания и функционирования самостоятельных отечественных производственных линий нержавеющей посуды с полным циклом в силу действующих внутренних и внешних экономических условий предпосылок пока нет никаких...

Корр.: – ***Известно, что закупщики из Украины и России снизили объемы своих закупок посуды из нержавейки в Китае. Может ли это повлиять на корректировку цен на международном рынке?***

И.П.: – Нет. Объемы импорта посуды из Китая всех вместе взятых стран бывшего СССР существенно уступают (в несколько раз) тому, что заказывают и потребляют, например, американский рынок и рынок ЕС. Кроме того, надо учитывать и отставание уровня жизни и платежеспособности граждан СНГ. Поэтому на цены и объемы производства посуды в Китае существенно влияют европейские и американские потребители, а у них на данный момент наблюдается стабильная ситуация с положительной динамикой роста. На цену посуды определяющее влияние оказывает не столько спрос, сколько цены на материалы.

Корр.: – ***Произойдет ли дальнейшее увеличение средней потребительской цены на посуду из нержавеющей стали? Как такая картина отразится на конечных потребителях?***

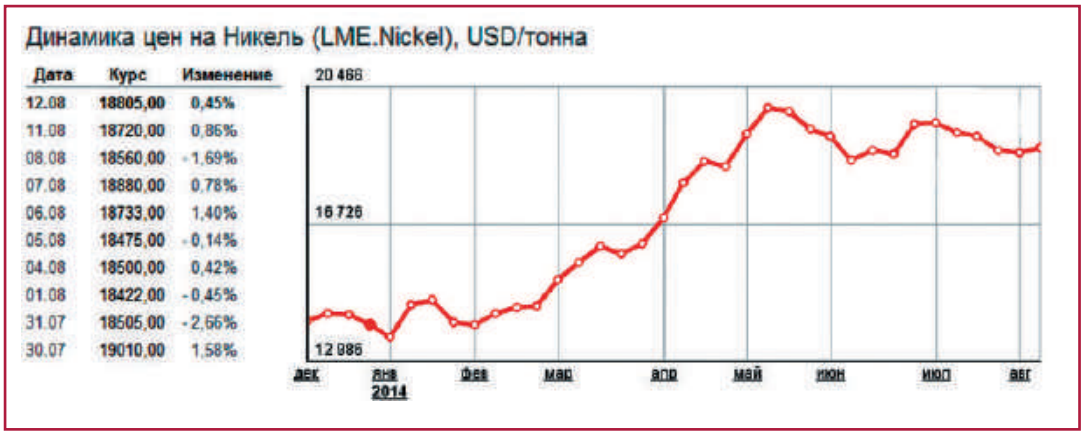
И.П.: – В ситуации, когда оптовые цены растут, а спрос падает, потребительская цена серьезно зависит от политики производителей, импортеров и крупных ритейлеров. У первых поле для маневра ограничено ценами и технологическими издержками. У оптовиков и ритейлеров поле для маневра шире, но в любом случае сохранение прежних цен возможно лишь за счет удешевления используемых материалов, изменения технических характеристик и т.п. Естественно, такие меры приводят к снижению качества. Кто-то идет на такую меру, но для тех, кто дорожит репутацией своей торговой марки, это вопрос принципиальный. Что касается конечных потребителей, то им следует более внимательно подходить к выбору посуды, обращая особое внимание на материал, из которого сделано изделие, и спецификацию (технические характеристики). Если говорить об отечественных производителях, работающих в рамках ГОСТа, то никаких изменений технических характеристик и марки стали точно не произойдет. То же можно сказать и о продукции известных европейских производителей. Но вот что касается отечественных псевдоевропейских брендов, то тут ничего нельзя гарантировать. При прежней цене качество может оказаться ниже ожидаемого. Все будет зависеть от политики конкретного вендора торговой марки.

Корр.: – ***Какова потребность рынка в кухонной посуде из нержавейки и возможно ли снижение спроса на нее со стороны закупщиков?***

И.П.: – Фактически потребность рынка сейчас заметно ниже, и это не могло не сказаться на действиях закупщиков. Вкладывать деньги в дорожающий товар, спрос на который снизился, достаточно рискованно, особенно в условиях весьма сильной рыночной конкуренции. Хорошо известно, что для устойчивой, прибыльной работы любой посудной компании существует нижний порог товарного оборота, который должны обеспечить ее менеджеры. Если падают обороты по основным товарным позициям, то в такой ситуации уже не до рыночных экспансий. По данным китайских производителей и поставщиков посуды из нержавеющей стали, с начала года российские компании заметно снизили объемы своих заказов, а некоторые даже их временно приостановили. Так что уже можно смело говорить о снижении объемов импорта этого вида посуды в текущем году.

Корр.: – ***Может ли в связи с ростом цен произойти замещение посуды из нержавейки другой посудой, например эмалированной или стеклянной?***

И.П.: – Повышение цен на данный момент составляет не более 10% и, скорее всего, никак не повлияет на предпочтения потребителей. Вероятно, не произойдет и какого-то существенного



изменения структуры потребления в пользу других видов посуды, потому что в конечном итоге и другие виды посуды тоже постепенно дорожают. Всем хорошо известно, что ресурс эмалированной и тем более стеклянной посуды значительно уступает посуде из нержавеющей стали. Все последние годы на фоне роста благосостояния потребителей наблюдалась устойчивая тенденция перераспределения предпочтений потребителей в пользу посуды из нержавеющей стали. Вряд ли и сейчас что-то изменится.

Корр.: – ***Можно ли ожидать прихода на рынок посуды из менее качественной нержавейки? Допустят ли контролирующие органы поступление на рынок такой посуды, ведь ее качество и безопасность для здоровья нередко вызывают сомнение?***

И.П.: – Да, такое вполне возможно, тем более что качество посуды и материал, из которого она изготовлена, по сути никто не контролирует, в силу того что, по ныне действующему законодательству, для выпуска продукции в свободное обращение достаточно декларации импортера. Зачастую импортер, покупая посуду у иностранных посредников, и сам не знает, из какой марки стали изготовлена посуда. Или, даже зная это, декларирует ее под ничего не значащим кодом «18/10». Для ввоза посуды на территорию Таможенного союза не существует никаких административных препятствий. То, что посуда не соответствует каким-то гигиеническим требованиям, как правило, выявляется случайными проверками по обращениям недовольных потребителей. С качеством посуды приходится иметь дело уже непосредственно конечным покупателям. Существующая ныне система не препятствует не только импорту (ввозу), но и даже производству некачественной посуды с вводящей в заблуждение документацией.

Я в свое время публиковал результаты экспертизы посуды одной такой торговой марки. Это «Катунь». Но несмотря на очевидные нарушения и недостоверное информирование потребителей, никакой реакции контролирующих органов так и не последовало. Отсюда сами собой напрашиваются весьма неутешительные выводы…

Корр.: – ***Как долго российские закупщики и оптовики будут занимать выжидательную позицию с посудными товарами из нержавеющей стали?***

И.П.: – Осенью, когда основная часть потребителей возвращается из отпусков, традиционно наблюдается общий рост спроса на посуду (и из нержавеющей стали в частности). Так что скоро мы заметим оживление деловой активности посудных фирм. Активный сезон продаж никто не захочет пропустить. Но какую политику в предстоящем сезоне изберут те или иные импортеры, пока не ясно. В условиях общей стагнации рынка нужна более осторожная, выверенная стратегия. Лучшие времена, когда емкость рынка посуды из нержавеющей стали стабильно росла от года к году, похоже, безвозвратно ушли в прошлое.

Корр.: – ***Если говорить о будущем, то какая картина в сегменте посуды из нержавейки ожидает участников посудного рынка?***

И.П.: – Вполне возможно, что основная масса импортеров, особенно в нижнем ценовом сегменте, будет пытаться сохранить отпускные цены и рентабельность на прежнем уровне путем перевода заказов на фабрики более низкого ценового уровня и качества. Не исключено, что эта тенденция может затронуть и средний ценовой сегмент. Затянувшаяся стагнация розничного товарооборота посуды может привести к сокращению общего количества участников рынка. Причем это, скорее всего, затронет не только небольшие фирмы, занимающиеся импортом посуды, но и крупных игроков посудного рынка. Хотя у крупных фирм, работающих с более широким, чем посуда, ассортиментом, шансов пережить эту ситуацию на порядок больше. Вообще, что-то более определенное можно будет сказать после выставки HouseHold, в которой традиционно участвуют все основные игроки отечественного посудного рынка.

О ПРОФЕССИОНАЛАХ • ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ • ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

ЖУРНАЛ ИНФО

ХозТоргЪ

For Home

В БУДУЩИХ НОМЕРАХ ЖУРНАЛА:

МАЛОГАБАРИТНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

САДОВО-ОГОРОДНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ТОВАРЫ ДЛЯ КУХНИ И ВАННОЙ КОМНАТЫ

ПРЕДМЕТЫ ЛАНДШАФТНОГО ДИЗАЙНА

CLEANING

* На правах рекламы

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПОСУДЫ И ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

04-07 февраля 2015

Международный выставочный центр,
Киев, Украина

TableWare trade show

Household trade show

Организатор:

PARUS ExpoMedia

Тел: +38 (044) 484-68-91
e-mail: expo@pem.com.ua
www.pem.com.ua

Генеральный информационный спонсор:

ПОСУДА

Тел.: +7 (495) 718-66-11
www.posuda.info

ТЕХОСНАСТКА®

ОРХИДЕИ БУДУТ ЦВЕСТИ ДОЛГО!

В предыдущих публикациях мы не раз рассказывали о посуде из поликарбоната от компании «Техоснастка», которая не только изящно выглядит, травмобезопасна, но и может содержать ионы серебра, обладающие сильным антибактериальным эффектом. Пищевые продукты, помещенные в такую посуду, сохраняются намного дольше, чем в обычной посуде, даже при отсутствии холодильника. Однако деятельность компании не ограничена выпуском посудных изделий. Одной из весьма привлекательных новинок стал цветочный горшок, разработанный специально для выращивания орхидей.

ТЗК «Техоснастка» – российское предприятие, занимающееся выпуском высококачественных изделий из пластика, включая продукцию из тонкостенного поликарбоната. Все производимые изделия соответствуют самому высокому уровню принятых стандартов в мире. В ассортименте производимых изделий – продукция бытового и хозяйственного назначения, где особое место занимает **посуда с ионами серебра**, и особая гордость компании – **сайдинг**, равного которому пока нет ни в России, ни за ее пределами.

Казалось бы, что может быть особенного в цветочном горшке? На рынке присутствует достаточное количество таких изделий, включая дизайнерские работы, заслуживающие самых высоких оценок. Что же подтолкнуло сотрудников компании заняться именно цветочным горшком?

Об этом мы спросили **генерального директора ТЗК «Техоснастка» доктора экономических наук Илью Марковича Антонова.**

– Орхидея – цветок, не похожий на другие не только своим внешним видом, но и условиями содержания. Для его выращивания необходима особая среда. В том числе древесная смесь, а не цветочный грунт, поскольку в естественных условиях орхидея живет на деревьях. При этом данное «содружество» нисколько не вредит последним! Кроме того, для полноценного питания орхидеям требуется достаточный уровень влажности и воздухообмен корневой системы. К сожалению, в настоящее время на рынке можно обнаружить немалое количество специальных химикатов, искусственно поддерживающих товарный вид орхидеи, но при этом не позволяющих нормально расти и развиваться цветку. Фактически сегодня орхидеи лишены возможности жить в домашних условиях. Разумеется, всех любителей этого прекрасного растения не может не огорчать данное обстоятельство. Горшок для орхидеи, как оказалось, имеет крайне важное значение. Мы разработали и воплотили на своем собственном производстве необходимую для нормального функционирования корневой системы орхидеи конструкцию горшка из безопасного в экологическом смысле

пластика. В сочетании с правильной питательной средой условия жизни орхидей в предлагаемом нами горшке максимально приближены к идеальным. Надеемся, что ценителям этого растения будет легче и приятнее заботиться о своих любимцах, и, кто знает, может, в скором времени число видов орхидей, которых на сегодняшний день насчитывается около 35 тыс., пополнится новыми сортами, выведенными любителями-селекционерами.

Новые горшки изготовлены из высококачественного пищевого поликарбоната и способны служить долгие годы! Впрочем, высокое качество и внушительный срок эксплуатации отличает весь ассортиментный ряд продукции, выпускаемой под маркой «Техоснастка», включая ряд изделий, выполняемых для нужд оборонной промышленности. Наличие таких заказов как нельзя лучше свидетельствует о достойном уровне производимой продукции и ответственности перед каждым своим потребителем.

Нельзя не отметить целое направление деятельности компании, посвященное выпуску сайдинга, который превосходит по многим показателям аналогичную продукцию многих других производителей. Кстати, сравнительно недавно освоены еще две новые фактуры, а также проведено усовершенствование стыковочных элементов сайдинга+, существенно упрощающих монтажные работы, которые теперь по силам даже непрофессионалу!

Вся выпускаемая продукция марки «Техоснастка» изготавливается в России на современном оборудовании под жестким контролем качества на каждом этапе производства.

ООО «ТЗК «ТЕХОСНАСТКА»

109202, Москва,
ул. Фрезерная, 10
Тел.: +7 (499) 170-38-86,
171-94-02, 171-33-05,
170-37-14

www.texosn.ru

ГУБКИ? ВОТ ЭТИ!

Поговорим о губках. О губках для мытья посуды. Этот предмет, как оказалось, достоин пристального внимания. Практика показала: уровень продаж этого расходного аксессуара напрямую зависит от умения грамотно рассказать о нем.

Как ни странно, но, как и одноразовый стаканчик, обычные губки для мытья посуды могут приносить весьма достойную прибыль. Важно только правильно представить этот товар. Дело в том, что большинство домохозяек даже не догадываются, сколького они не знают о столь милой вещице.

По материалу губки условно подразделяются на: **поролоновые, комбинированные** (поролон с абразивным слоем), **целлюлозные, кокосовые, пластиковые и металлические**.

Сразу стоит сказать, что последние – металлические и пластиковые – предназначены для снятия пригоревшей пищи, а не мытья с моющей пеной, поэтому называть их губками в чистом виде не совсем верно, особенно если под металлической или пластиковой оболочкой нет поролона, который впитывает и отдает при использовании моющий состав.

Конкурентная борьба за долю на рынке наиболее активно происходит среди **поролоновых**, **целлюлозных** и набирающих популярность **кокосовых** губок. Все они предназначены для одного: сделать нашу посуду чистой. Но, как оказалось, каждая выполняет свою работу по-своему.

Например, поролон и целлюлоза лучше всего пенятся, зато «кокос» расходует меньше всего моющего состава. Потребитель в данном случае делает ставку на комбинированный вариант, при котором губка помимо мылящей основы имеет сторону с приклеенным абразивным слоем. Дело в том, что при мытье всегда приходится и жир смывать, и оттирать приставшие остатки пищи. Кстати, экономвариант комбинированных губок уже не очень радует искушенного потребителя. Причина проста – они быстро приходят в негодность. Но к сроку жизни губок мы вернемся чуть ниже, а пока имеет смысл оценить качество трех видов губок по привычной с детства пятибалльной системе.

Проведенные испытания показали, что за один и тот же период времени с отмыванием от жира специально подготовленных стеклянных поверхностей лучше всего справились поролоновая и целлюлозная губки (5 баллов). Но кокосовый вариант не на много отстал от своих собратьев (4 балла), при этом было израсходовано меньше всего моющего средства (5 баллов).

Степень загрязненности у самой губки после работы максимального уровня достигла у «поролонки». Она просто превратилась в засаленный комок, который теперь еще придется усиленно отмывать (2 балла). «Кокос» впитал меньше всего грязи (5 баллов).

Вопрос: где он ее оставил? Не волнуйтесь, не на посуде, просто жир и грязь легче смываются с кокосовой губки, нежели с обычной поролоновой.

Бытует мнение, что кокосовая губка способна выполнять свою работу без применения моющего средства. Очень может быть, но надо проверить!

О качестве работы губки из кокосового волокна говорят проведенные испытания. Во-первых, работать с кокосовой губкой приходится дольше. Во-вторых, качество вымытой поверхности (без мыльного раствора) далеко от идеального. Все-таки жир необходимо расщеплять, и только одними волокнами кокоса здесь, увы, не справиться (так что за качество мытья без нормальной пены – лишь 2 балла).

Вообще, в арсенале домохозяйки должны присутствовать различные губки. А теперь о том, сколько времени можно пользоваться губкой. Этот вопрос был задан многим представительницам прекрасного пола. «Пока не изорвется в лохмотья!» – можно было услышать распространенный ответ. Увы, это не верно. Дело в том, что при отмывании посуды в губке со временем скапливается достаточно большое количество бактерий, которые с течением времени остаются на только что вымытой посуде. Парадокс! С одной стороны, мы отмываем посуду от пищевых остатков, а, с другой – подсаживаем на нее целые колонии неблагоприятной кишечной флоры, включая сальмонеллы, стафилококки, энтерококки и пр.

Предотвратить такое безобразие можно, периодически стерилизуя губку. Вот только кто это делает? В лучшем случае губку смывают с мыльным раствором и кладут на то же место, где бактерии продолжают свой рост. Хотя в Интернете можно прочитать «совет» по проведению дезинфекции губки даже в микроволновой печи! Разумеется, придумать что-то еще более дикое не представляется возможным! Дело в том, что губка в микроволновке может воспламениться, что приведет к самым неприятным последствиям. В лучшем случае придется отчищать или менять СВЧ-печь. Объективно приостановить размножение неблагоприятной флоры можно, только выдерживая губку длительное время в соляном или щелочном растворе. Но даже при этом срок жизни одной губки не должен превышать 2-3 недель.

В любом случае пользоваться губкой, которая потеряла свой облик, однозначно не следует!

Стоит также отметить, что в долгожителях, согласно испытаниям, можно оставить губку из кокосового волокна. Натуральная основа, как ни странно, лучше справляется с ростом бактерий. Целлюлозные и поролоновые губки, несмотря на внешнюю чистоту, лучше заменять раз в 7-10 дней!

Целесообразно ли при этом проводить глубокое очищение в агрессивной среде? В общем-то нет. По тем же причинам пользоваться без объективной надобности дорогими губками также бессмысленно!

В среднем розничная цена набора из 5-10 поролоновых губок с абразивным слоем не превышает 25-30 рублей. Целлюлозные обходятся несколько дороже, но все же они более прочные.

В дополнение к губкам хозяйкам непременно следует иметь щетки для мытья посуды с длинной упругой щетиной и удобной рукояткой. Именно таким инструментом следует отмывать сложные участки с застывшим жиром или нагаром, например гриль-решетки или металлические противни.

Всем розничным продавцам хозяйственной продукции, желающим повысить торговый оборот, следует устранить образовавшийся информационный вакуум в отношении губок для мытья посуды. Опасения на предмет того, что это приведет к увеличению спроса только на дешевые губки, которые после рассказов о бактериях покупатели будут еженедельно менять, напрасны. Потребительская корзина в отношении губок средних и высоких ценовых категорий не претерпит значительных изменений. Впрочем, производителю стоит задуматься об антибактериальной основе в новых поколениях кухонных губок.

УБОРКА?
Только с тряпкой из микрофибры!

Уборка помещения – это особый процесс, требующий опыта и соответствующих приспособлений. Как бы ни забавно это звучало, но самым важным из них является тряпочка… Только не совсем простая, а из микрофибры. Именно о ней мы и поговорим сегодня.

СЕГОДНЯ В АРСЕНАЛЕ…

Для качественной уборки необходимы такие материалы, которые не оставят после себя следов: разводов, ворсинок. Именно поэтому в последнее время столь модными стали тряпки и салфетки из нетканых материалов. Они прекрасно подходят как для влажной, так и для сухой уборки мебели, предметов интерьера, пола.

В роли современных «золушек» выступают одноразовые салфетки из целлюлозы, благодаря своему строению они примагничивают к себе пылинки (статический эффект), не позволяя им разлетаться вокруг обрабатываемой поверхности. Салфетки из целлюлозы – прекрасный помощник и в квартире, и в офисе, и в загородном помещении. Кроме того, они обладают достаточной гигроскопичностью, то есть неплохо впитывают влагу, что очень важно при влажной уборке или устранении разлитых пищевых жидкостей. Отдельное спасибо наши хозяйки говорят перфорированным салфеткам, которые прекрасно справляются со стеклянными поверхностями, оттирая их до исключительной прозрачности. Кстати, этим качеством усиленно пользуются служащие магазинов, следя за чистотой своих стеклянных витрин и зеркальных вставок.

Особое место занимают салфетки из искусственной замши. Только им под силу отполировать пластиковые лаковые поверхности. В связи с этим область их применения распространяется за пределы нашего жилья. В частности, такими салфетками активно пользуются на автомойках, поддерживая сочность внутренней отделки автомобильных салонов. Также данные салфетки прекрасно ухаживают за искусственным камнем и многими композитными материалами, которые все увереннее проникают в наш быт.

А ВОТ И ГВОЗДЬ ПРОГРАММЫ!

Однако перечисленное семейство салфеток и других приспособлений для уборки не может сравниться с таким материалом, как микрофибра. Главная

ценность этого кусочка материи заключается в супертонких волокнах полиэстера и нейлона (полиамида), переплетенных друг с другом в тончайшую нить толщиной не более 0,5 микрона. Вес 9 тыс. метров такой нити составляет не более 1 грамма! Производством данных нитей начали заниматься в Японии еще в 50-х годах прошлого века, однако реальные результаты появились в 70-х, и только в 80-х такие нити начали выпускать в серьезных объемах.

Ткань из микрофибры обладает рядом неоспоримых преимуществ:

- не линяет, не скатывается, не рвется, не оставляет после себя волосяных частиц;
- не впитывает бытовую грязь;
- не оставляет после себя царапин;
- впитывает больше воды, чем обычная ткань, и проникает в самые труднодоступные места;
- может удалить жир без применения чистящих химических составов;
- быстро высыхает после стирки.

За счет электростатического эффекта, возникающего в волокнах микрофибры, они, наподобие целлюлозных салфеток, притягивают к себе частицы пыли, не давая им возможности разлетаться в стороны. Во время стирки электростатический эффект пропадает и вся пыль промывается с мыльной водой.

Очищающие салфетки из микрофибры обладают высокой износостойкостью, выдерживают до 2 тыс. циклов истирания. Использованную по назначению салфетку достаточно просто постирать, а после высыхания она снова готова к применению.

Однако стирать микрофибру можно только при температуре воды не выше 60 ºС стиральными средствами, не содержащими едкие добавки, в частности хлор. Не допускается гладить ткань из микрофибры утюгом.

Сегодня из микрофибры выпускают не только салфетки, но и мопы, рукавицы, боннеты, так что число помощников в уборке увеличивается.

Микроскопические волокна микрофибры проникают даже в незначительные трещины. Мельчайшие частицы грязи, пыли, жира и влаги застревают между острыми краями волокон ткани. Микрофибра с большой легкостью проникает в самые тонкие щели и устраняет бактерии и микробы с различных поверхностей.

Такой «магический» эффект достигается за счет специальной структуры ткани, имеющей миллиарды мельчайших пор, по своей форме напоминающих микроскопические треугольники, которые образованы в результате расщепления полиамидной и полиэстеровой составляющих.

Как микрофибре удается справляться с грязью и пылью лучше, чем тряпке из других материалов? Ответ очень прост. За счет своей структуры волокна тряпочки проникают глубоко в очищаемую поверхность, буквально вытягивая из нее все загрязнения. Именно поэтому микрофиброй так удобно обрабатывать труднодоступные места. И это несмотря на то, что сама тряпочка может быть вполне плотной!

Рынок тканевых салфеток из микрофибры, а также различных насадок развивается стремительными темпами. Однако до насыщения еще очень далеко. К сожалению, недобросовестные производители нередко вводят в заблуждение покупателей, предлагая под видом микрофибры другие ткани, не имеющие ничего общего с настоящей микрофиброй. Но, разумеется, чем дальше, тем такие случаи будут встречаться реже, ведь покупатель с каждым годом лучше понимает, как распознать подделку.

Микрофибра благодаря своим уникальным характеристикам лучше любых других тканей подходит для очистки оптических приборов, например очков, стекол фотообъективов и пр. Обладая способностью впитывать жир и не оставлять царапин и разводов, микрофибра часто используется для очистки поверхности экранов компьютеров и телевизоров.

По данным исследований, проведенных в нескольких странах, обычный материал, используемый для очистки поверхностей, устраняет вместе с пылью и загрязнениями только чуть более 30% бактерий, в то время как ткань из микрофибры забирает с собой 99% бактерий!

ДОМАШНИЕ МЕЛОЧИ

КОМПЛЕКТ – ЭТО УДОБНО!

Не нужно тратить время на поиск, когда все необходимое уже собрано в одном наборе. В данном случае речь идет о комплекте, который предназначен для переноски разнообразных вещей и продуктов на себе. Создавая линейку сумок, **Foogo** понимала, что все предметы будут востребованы, и теперь в этом может убедиться каждый из нас.

Foogo
www.thermos.com

ДЛЯ УДОБСТВА И ЗДОРОВЬЯ!

Если речь идет о позвоночнике, то тогда это касается всех без исключения! Понимая важность «больной» темы, **Berni Group** решила в буквальном смысле облегчить жизнь тех, кто вынужден длительное время проводить за рабочим столом. Воплотив разработку, позволяющую разгрузить спину, в своем офисном ортопедическом кресле, Berni Group уже заслужила слова благодарности сотен служащих. Это говорит о многом!

Berni Group
www.bernigroup.com

ДОМАШНИЕ МЕЛОЧИ

ВЕСЕЛЫЕ ПОМОЩНИЦЫ!

На кухне всегда лучше иметь не одну, а несколько щеток-подружек для мытья всех видов посуды. Разнообразие ярких расцветок в линейке кухонных щеток от **Mukitchen** подарит дополнительное настроение и уход за посудой не покажется таким долгим и занудным занятием!

Mukitchen
www.mukitchen.com

ДОВЕДИ ДО СОВЕРШЕНСТВА!

Произведенные исследования доказали, что хорошо заточенное стальное лезвие обладает чуть ли не самой высокой остротой в природе (не считая лазерной резки)! Толщину режущей кромки можно довести до 0,5 мкм! Конечно, не каждое лезвие удастся так заточить. Но большинство ножей из качественной стали могут продемонстрировать потрясающий результат, если их умело править на специальном абразивном бруске от **Taidea**. Теперь это стало возможным для каждого!

Taidea
www.taidea.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ!

Стиль столовой посуды выбирают не просто так. Сегодня пища подразумевает не только продукт, утоляющий голод, но и экологически чистый продукт. В связи с этим деревянные пиалы и чаши из коллекции **Sobremesa** как нельзя лучше подходят к натуральным фруктам и овощам и прекрасно смотрятся на столе как загородного дома, так и городского жилья!

Sobremesa
www.sobremesasales.org

ПУТЬ КАМЕЛИИ!

Сочетание черных и белых оттенков свидетельствует о сложностях пути. Зеленоватый фон – о душе, стремящейся к покою и свободе. Золотая окантовка – о том, что все это происходит под лучами вечного солнца! Камелия – символ, построенный на гармоничном стремлении к прекрасному. Пожалуй, так можно охарактеризовать уникальную концепцию столового набора от **Porcel**, подчеркивающего важность выбираемых приоритетов в жизни.

Porcel
www.porcel.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

ИЗЫСКАННАЯ ДЕТАЛЬ!

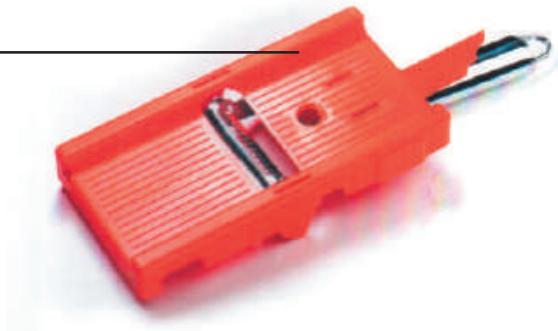
Каждое изделие **Rosenthal** – это неповторимый шедевр, описывая который можно лишь восхищаться его исполнением! В очередной раз лидерам в мире дизайна удалось подтвердить свое право на главную роль в сегменте сервировочной посуды.

Rosenthal
www.rosenthal.de

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СОЛДАТ!

Любимый станок от **Berni Group** может перевоплощаться. Он готов идти в бой в обличии настольной терки! При этом качество его работы выше всяких похвал. А главное – удобно и… не занимает лишнего места.

Berni Group
www.bernigroup.com



СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

НА ВЗЛЕТ!

La Cena подготовила оригинальный дизайн исходя из своих ощущений скорости и комфорта, воплотив идею отрыва от взлетной полосы как момент перехода в иное измерение, где меняются представления о том, что мы наблюдаем ежедневно! Именно так выглядит концепция в наборе кухонной посуды особой формы с дизайнерскими ручками на стеклянных крышках.

La Cena
www.seshinind.co.kr

ВО ИМЯ ВКУСА!

Процесс заваривания чая всегда таит в себе загадку, для раскрытия которой **Zens** подготовила специальный набор, где каждая деталь не только несет декоративную нагрузку, но и выполняет определенную задачу. Разумеется, напиток в такой посуде изменит прежние представления о свежезаваренном чае!

Zens
www.zenslifestyle.com

ЭТО КЛАССИКА!

Классический бокал для вина и прохладительных напитков от **Vicrila** призван подтвердить известную истину о не теряющей актуальности со временем форме, особенно если содержание внутри нее соответствует вкусу благородной фамилии.

Vicrila
www.vicrila.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

КЕРАМИКА С БОЛЬШОЙ БУКВЫ!

Известный бренд **De Silva** уже давно радует всех почитателей керамической кухонной утвари, тем более что ряд линеек этого бренда приспособлен для использования на открытом огне или электроконфорке. Однако важно и то, что покупатель имеет возможность приобрести линейку в едином стиле, то есть и кухонную посуду, и предметы сервировки одновременно.

De Silva
www.desilvaceramiche.it

ЧУВСТВО МЕРЫ!

За столом важно все! И то, что ешь, и то, чем ешь! Для тех, кто ценит ощущение гармонии, сервировка столовыми приборами несет особый смысл. Понимая это, дизайнеры, работающие с брендом **Wanshida**, подготовили несколько сервировочных линеек в различном исполнении, сохранив при этом приверженость классическому стилю, где строгость дизайна подчеркивается изящным декором с отделкой под золото.

Wanshida
www.gdwsd.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

НА СТРАЖЕ ЭКОЛОГИИ

Только натуральный материал способен передать подлинный вкус продуктов, рожденных самой природой. Не случайно мы так любим кухонную утварь из дерева. **Berard** уже на протяжении более 100 лет дарит нам возможность наслаждаться лучшими изделиями, совершенствуя свои линейки аксессуаров из дерева.

Berard
www.berardfrance.com

Paşabahçe

KARAT ОТ PASABAHCE

Новая серия бокалов **Karat от Pasabahce** («Пашабахче») включает в себя бокалы для воды, белого, красного вина, а также для шампанского. Изысканная форма изделий идеально подойдет для сервировки праздничного стола как дома, так и на даче. Все предметы изготовлены из прочного высококачественного прозрачного стекла. Бокалы сочетают в себе элегантный дизайн и функциональность. Коллекция создаст настроение и придаст элегантности любому торжеству. Качество стекла и сияние граней оценят даже самые искушенные гости. Объем изделий: 415, 270, 163 мл.

www.pasabahce.ru

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

СОБЛАЗНИТЕЛЬНО И УДОБНО!

Какая кухня без сковороды?! Но для современной кухни и сковорода должна быть соответствующая! **Art&Cuisine** постаралась создать сковороду, отвечающую всем требованиям современной жизни! Первоклассное стойкое антипригарное покрытие, высокие стенки, оригинальное цветовое решение и превосходный дизайн, отстегивающиеся эргономичные ручки для оптимального хранения – так и хочется взять такую посуду в руки и приготовить что-нибудь… самое вкусное!

Art&Cuisine
www.artcuisineusa.com

ВЫПЕКАЙ!

Chef'n позаботилась о самых маленьких героях нашей жизни! Вместе с мамами и папами, а также бабушками и дедушками можно испечь немало веселых персонажей, раскрасить их цветным кремом и поставить на праздничный стол.

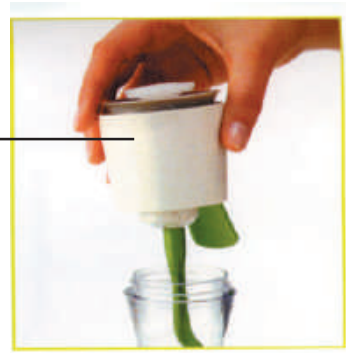
Chef'n
www.chefn.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

СУПЕРМИКС!

Превосходный ручной миксер от **Chef'n** не потребляет электричества и прекрасно смотрится на столе! Легкое нажатие на специальный рычаг позволяет моментально приготовить стакан свежего микса для приправ или питья!

Chef'n
www.chefn.com



РАЗ ДОЩЕЧКА, ДВА ДОЩЕЧКА!

Важность разделочной доски трудно переоценить. Именно поэтому данный аксессуар должен быть предельно удобным и стойким к воздействию ножей и влаги. Доски от **J.K. Adams Co** отвечают данным требованиям на все 100%. Кроме того, они стильно смотрятся в кухонной зоне.

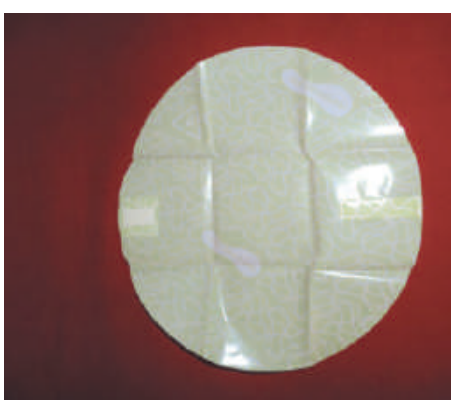
J.K. Adams Co
www.jkadams.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

ОРИГИНАЛЬНО И КОМПАКТНО!

С современными кастрюлями от **Beka** чувство наслаждения не исчезнет даже в момент их уборки. Компактная конструкция позволяет вкладывать посуду друг в дружку (по принципу матрешки), а оригинальный дизайн плоских крышек в силиконовых рамках еще более экономит пространство!

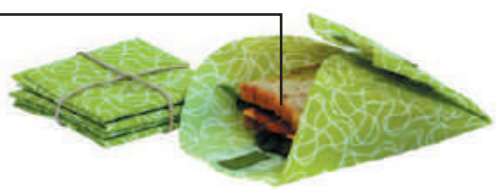
Beka
www.bekanorthamerica.com



ПРАВИЛЬНЫЙ БУТЕРБРОД!

Приготовить сэндвич – лишь часть дела! Главное – правильно упаковать кушанье, иначе обеденная пауза в дороге может оказаться не самой приятной. С **Food Kozy** от **U-Konserve** неприятностей не произойдет. Специальный футляр для готовых продуктов из пищевой износостойкой пленки сохранит содержимое в первозданном виде!

U-Konserve
www.mightynest.com



СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

УБЕРЕМ ЛИШНЕЕ!

Конечно, можно снять кожицу с яблока и обыкновенным ножом. Но совсем другое дело выполнить очистку плода с помощью ручного инструмента от **Berni Group**. Для тех, кто еще не пробовал этого, пользование чудо-машинкой будет просто незабываемым!

Berni Group
www.bernigroup.com

ВЫБИРАЙ ЛУЧШЕЕ!

Экологическая безопасность, яркий дизайн, долговечность использования – вот три критерия, положенные в основу создания кухонной посуды от **OBH Nordica**. Теперь она перед вами! Неподражаемый стиль сочетается с простотой ухода, а керамическое антипригарное покрытие без PFOA выдерживает температуру до 450 °С. Кроме того, данная посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине! Стоит попробовать!

OBH Nordica
www.obhnordicausa.com

СТИЛЬНЫЕ ШТУЧКИ

ПОДНАЖМЕМ, ПРИЯТЕЛЬ!

Лимон и его разновидность лайм – стали неотъемлемым продуктом в каждом холодильнике. А получить лимонный сок стало очень просто, даже если под рукой нет специализированной соковыжималки для цитрусовых. С **Carlier France** вы можете отжать столько сока, сколько требуется. При этом ваши руки останутся сухими. Просто как никогда!

Carlier France
www.elicuisine.com

СОХРАНЕНИЕ СВЕЖЕСТИ!

Всем ценителям свежих продуктов посвящается! Настоящие стеклянные боксы от ведущего бренда **Duralex** с эластичными крышками не вызывают никаких сомнений в качестве. Они просто всегда сохраняют первозданную свежесть для вас!

Duralex
www.duralexusa.com

Более 15000 наименований профессиональных товаров для гостиничного и ресторанного бизнеса со склада в Москве и под заказ, напрямую от производителя.

eternum

iSi

MATFER

ILSA

RONA
5 Star Glass

«КОМПЛЕКС-БАР» ПРЕДЛАГАЕТ:

- барное и ресторанное стекло
- столовый фарфор • столовые приборы
- профессиональный барный инвентарь
- кухонный и кондитерский инвентарь
- предметы сервировки стола
- сиропы, топпинги и фруктовые пюре Monin

«КОМПЛЕКС-БАР» МОСКВА

129085, ул. Годовикова, д.9,
стр. 31, этаж 4.
тел./факс: (495) 411-90-60
эл. почта: sale@complexbar.ru

www.complexbar.ru

* На правах рекламы

БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ЛЮБОГО КОЛИЧЕСТВА ТОВАРА ПО МОСКВЕ ДО АЭРОПОРТОВ И ВОКЗАЛОВ