



Чугунная посуда,
мангалы и решетки гриль

Каталог продукции



*Томовъ
как в ресторане*

Литейный завод «ЛИТТЕХ»

Завод «ЛИТТЕХ» производит литею чугунную посуду, мангалы и решетки гриль, используя одну из современных технологий литья методом ХТС (холодно-твердеющие смеси), что позволяет сохранить настоящее качество чугуна и существенно увеличить теплопроводность и теплоемкость — это влияет на приготовление пищи.

Наш завод предъявляет жесткие требования к качеству сырья и материалов, из которых производится продукция. Именно для этой цели служит наша собственная лаборатория спектрального анализа, в которой проводится входной контроль химического состава металла, что позволяет нам производить высококачественную продукцию.

Посуда с антипригарным покрытием плохо выдерживает высокие температуры и легко царапается, а любое повреждение повышает риски выделения токсинов и на ней нельзя больше готовить. В чугунной посуде масло при нагревании вступает в особую реакцию с металлом и создает на поверхности защитную пленку, которая дарит посуде антипригарные свойства. На безопасной для здоровья посуде завода «ЛИТТЕХ» вы приготовите ароматную и вкусную еду!

Литейно-механический завод «ЛИТТЕХ» не гонится за удешевлением материалов, уменьшения толщины изделия и ее веса, не покрывает чугунную посуду краской или эмалью.

Мы за здоровое питание!



Особенности чугуна «ЛИТТЕХ»



Не как все

Уникальный дизайн производимой продукции, совмещенный с функциональностью и удобством



Настоящий чугун

Не синтетический чугун, высокая плотность и мелкозернистая структура, долговечен. ГОСТ 1412-85. Почувствуйте по-другому вкус любимых блюд.



Качество литья

Ровная поверхность и точная геометрия, отсутствие рытвин и дефектов



Здоровое питание

Наша посуда не токсична. Мы не покрываем продукцию эмалью или керамическим покрытием, так как в процессе эксплуатации покрытие может растрескаться или появятся сколы, посуда с покрытием становится опасна для здоровья и готовить на ней больше нельзя.

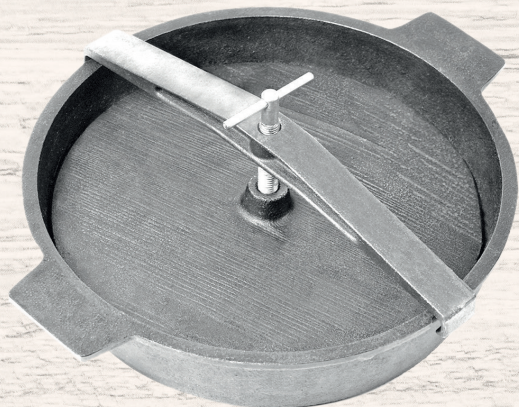
*Храним вековые традиции.
Используем новые технологии
не в ущерб качеству чугуна
для производства*

Чугунная посуда «ЛИТТЕХ»



Сковорода для цыпленка табака с прессом и винтом

Винт позволяет регулировать давление пресса. Дно сковороды и стенки пресса абсолютно гладкие — благодаря этому цыпленок получится с хрустящей корочкой. Форма сковородки круглая, что дает более равномерный нагрев на обычных плитах.



Диаметр 29 см
Высота 17 см
Длина 29 см
Вес 7 кг

Сковорода с испарителем для птицы

Приготовить вкуснейшую курочку с гарниром очень просто. Вино, сок или вода наливается в стакан, на него насаживается курица. Обкладываете курицу овощами и получаете вкуснейший гарнир. При запекании мясо получится нежным и сочным, а гарнир пропитается соком курицы.

Диаметр 34 см
(43 см с ручками)
Высота 5 см
(21 см с испарителем)
Длина 34 см
Вес 9 кг



*Правильные вещи
для кухни!*

Глубокая сковорода-гриль с рельефным дном

Прекрасная альтернатива для любителей барбекю на природе. Благодаря высоким ребрам на дне сковороды на кусках рыбы, мяса и овощей остается прожаренная корочка в виде полос, как от решеток гриля. Остальная часть продукта получается нежной и мягкой.

Диаметр 28 см
Высота 7 см
Длина 28 см
Вес 3,5 кг



Сковорода для рыбы

Чугунная сковорода с толстым дном и стенками позволяет за минимальное количество времени приготовить рыбу, сохранив ее вкусовые качества. Жарьте рыбу целиком (учитывайте размеры сковороды и рыбы) с минимальным расходом масла, которое распределяется по чешуйкам, расположенным на дне сковороды.

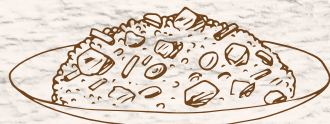
Размер 45x29x0,6 см
Толщина 4 мм
Вес 4,5 кг



Казан с крышкой 8 л

Казан универсальный: подходит как под открытый огонь, так и устанавливается на газовые или электрические плиты. Имеет сферическую форму дна и плоское днище, ровная поверхность и точная геометрия, отсутствие рытвин и дефектов.

Диаметр..... 36 см (без ручек)
Высота..... 14 см
Толщина..... 0,4 см
Объём..... 8 л
Вес..... 11 кг



*Отличный подарок
для гурманов*

Казан с крышкой 12 л

Устанавливается на открытый огонь. Толстое дно и стенки долго сохраняют тепло, позволяя равномерно подвергать продукты длительному термическому воздействию без пересушивания и пригорания. Имеет сферическую форму дна и днища, ровная поверхность и точная геометрия, отсутствие рытвин и дефектов.

Диаметр..... 42 см (без ручек)
Высота..... 21 см
Толщина..... 0,5 см
Объём..... 12 л
Вес..... 13,5 кг



Утятница/Гусятница с крышкой (с капельником) и съемной чугунной решеткой-гриль

Готовьте на пару и коптите, так как утятница имеет внутреннюю съемную решетку. Тушите или запекайте с минимальным количеством масла или жира. Капельник на крышке обеспечит равномерную конденсацию и влажность, создавая эффект «скороварки».

Длина..... 46 см
Ширина..... 27 см
Высота..... 32 см
Толщина..... 0,4 см
Объём..... 11 л
Вес..... 19 кг



Утятница/Гусятница с крышкой-сковородой и съемной решеткой-гриль

Готовьте на пару или коптите, так как утятница имеет внутреннюю съемную решетку. Тушите или запекайте с минимальным количеством масла или жира. Сковорода-крышка для рыбы позволяет за минимальное количество времени приготовить рыбу, сохранив ее вкусовые качества.

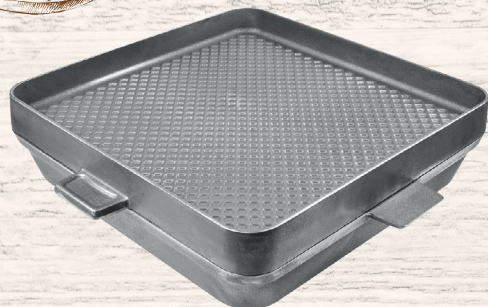
Длина..... 46 см
Ширина..... 27 см
Высота..... 15,6 см
Толщина..... 0,4 см
Объём..... 11 л
Вес..... 16 кг



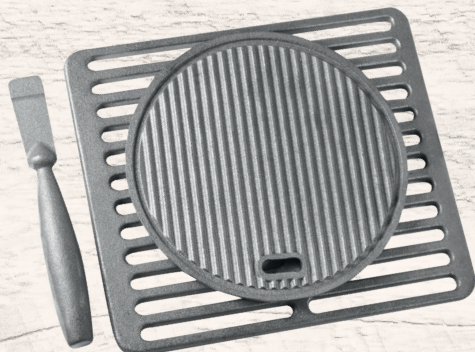
Большая жаровня

Находка для большой компании. Совмещает сковороду-гриль, глубокую сковороду для костра и голландскую печь для кемпинга. Подходит для открытого огня и русской печи. Глубокая поверхность разделена пополам и используется для одновременного приготовления основного блюда- гриль и гарнира.

Длина 50 см
Ширина 50 см
Высота 10 см
Вес 39 кг



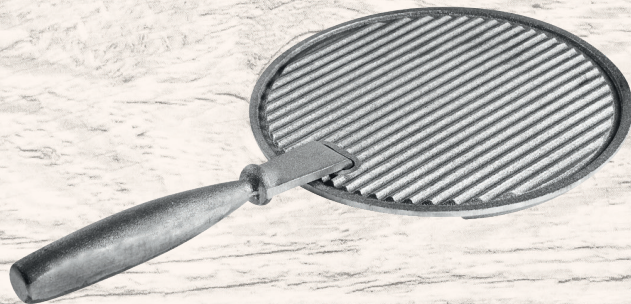
*Удобен для мяса,
рыбы, овощей!*



Сковорода-гриль со съёмной ручкой

Предназначена для приготовления блюд в собственном соку или маринаде. Такой способ делает еду вкусной и полезной. Идеально подходит для рыбы, так как она на протяжении всего процесса жарки не разваливается.

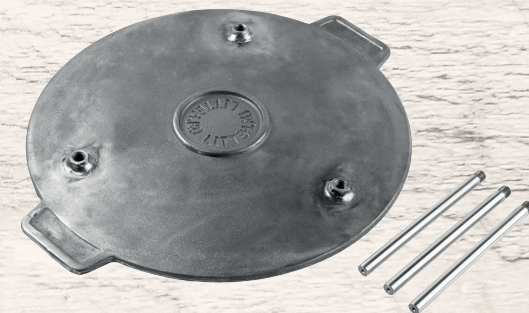
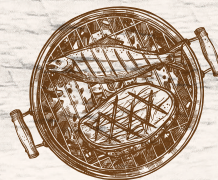
Диаметр 26 см
Высота 0,8 см
Длина 26 см
Вес 4,5 кг



Садж со съёмными ножками

Вы можете быстро приготовить несколько порций блюда из мяса и овощей за один раз, при этом чугунный Садж обеспечит равномерное поджаривание, ингредиенты не слипнутся, а аппетитная корочка на готовых продуктах Вам обеспечена. Сняв ножки, Садж можно устанавливать на мангалы, грили и печи.

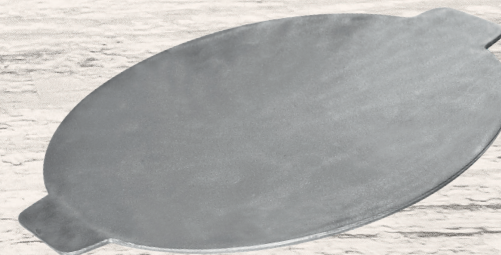
Диаметр 40см (без ручек)
Высота 18,7 см
Толщина 0,6 см
Вес 6,1 кг



Садж

Прекрасный вариант для быстрого приготовления гриля из мяса, рыбы и овощей. Позволяет готовить с минимальным количеством жира или масла. Садж можно устанавливать на мангалы, грили и печи.

Диаметр 40см (без ручек)
Высота 1,6 см
Толщина 0,6 см
Вес 5,6 кг



Ступка со стаканом и пестиком для приготовления специй и соусов

Использование специй при приготовлении блюд помогает изменить вкус и аромат самых простых и повседневных продуктов. Пряности могут дополнять, оттенять, резко усиливать, и даже вовсе менять вкус того или иного блюда. В ступке в форме чаши размалываем специи, в ступке в форме стакана готовим соусы или используем ее при разбивании крупных семян и ядер орехов.

Вес 2,5 кг



*Легко готовить —
вкусно есть!*

Блинница двусторонняя

Блинная сковорода из чугуна — вечная классика. С помощью специальных палочек на одной стороне вы испечете тонкие, вкусные и красивые блины. На другой — оладьи с веселыми рисунками. Диаметр оладий 10 см.

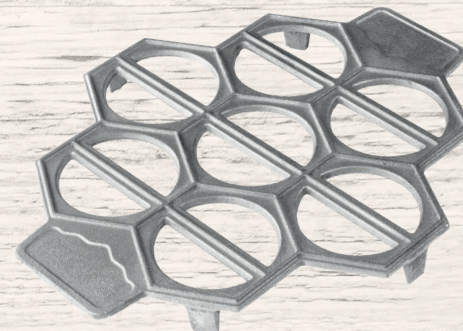
Диаметр 24 см
Высота 0,5 см
Длина 24 см
Вес 1 кг



Вареница

Приготовление вареников вручную — процесс трудоемкий и длительный. Для упрощения и ускорения лепки используйте чугунную форму, которая имеет удобную конструкцию с ручками для переноски.

Длина 32 см
Ширина 27 см
Высота 3 см
Количество ячеек 7 пар
Вес 1,5 кг



Пельменница

Если Вы любите домашние пельмени и желаете сэкономить силы и время на их лепку, то чугунная форма станет Вашим незаменимым помощником на кухне. Пельменница имеет удобную конструкцию с ручками для переноски.

Длина 32 см
Ширина 27 см
Высота 3 см
Количество ячеек 37
Вес 1 кг



Скалка-ролик

Полезный предмет кухонной утвари, необходимый для раскатывания теста для пирогов, лазаньи, бисквита, пельменей, пиццы и т.д. Изготовлена из чугунного сплава, поэтому тесто не прилипает к поверхности. Благодаря вращающемуся валу не выкальзывает из рук и позволяет прилагать меньше усилий. Данная модель есть в цельнолитом исполнении.

Длина 45 см
Диаметр основной части 6 см
Вес 7 кг





Чугунная костровая чаша 60 см

Традиционный дизайн чугунной чаши отлично подойдет к любому стилю ландшафтного дизайна. Чаша из чугуна дает большой радиус обогрева теплом, при этом отличается экономичностью в потреблении дров, около нее отлично греться в прохладную погоду. Комплектуя костровую чашу чугунной модульной решеткой ЛИТТЕХ BBQ вы получаете полноценный гриль! Модульная конструкция чугунной решетки расширяет ее функционал и удобство использования. Ничто так не украсит сочный кусок мяса, как рифлёный рисунок, создайте первое впечатление от блюда за счет одной только эстетической составляющей.

Вес 37 кг
Диаметр (внешний) 67 см
(без ручек)
Высота 19 см
Толщина 0,8 см
Материал чугун

🕒 Долговечность

Завод предъявляет жесткие требования к качеству сырья, из которых производит свою продукцию. Костровая чаша выполнена из чугуна толщиной стенок 8 мм, что обеспечивает надежность и долговечность изделия. В процессе эксплуатации исключены: коробление, щели и прогорание;



🔥 Функциональность

Чугунная решетка состоит из 4х частей: центральная решетка-гриль с уникальным рисунком-слиз для приготовления стейка из мяса или рыбы. Вместо центральной части можете установить казан или сковороду-гриль. На боковых секциях готовьте гарнир из овощей, а также фруктов, которые внесут особую пикантность вашему блюду;

🔥 Удобство

На дне чаши установлены кольца, с помощью которых вы можете убрать остатки горения разных размеров. Убрав кольца с чаши, спокойно оставьте очаг на участке не прикрывая крышкой, так как осадки в виде дождя или снега будут проходить через отверстие на дне.

🛡 Надежность

Массивная чугунная колосниковая решетка значительно продлит срок службы вашего очага.

Чугунная печь

Вес 71 кг.
Размер Ø41 x47,5 (топки) см
Толщина 0,8 см
Материал чугун

🍽️ чугунная и цельнолитая топка исключает в процессе эксплуатации коробление, щели и прогорание на стыках стенок. Толстостенное чугунное литье прослужит долго, топка вмещает дрова объемом 15 литров;

🍽️ чугунная и цельнолитая топка исключает в процессе эксплуатации коробление, щели и прогорание на стыках стенок. Толстостенное чугунное литье прослужит долго и надежно;

🍽️ оптимальная для эффективного горения и размещения дров высота между казаном и дном очага;

🍽️ печь оснащена поддувалом с литым зольным ящиком - зола и пепел, а также мелкие угольки не осыпаются под печь — это чистота и порядок возле печи, а также пожарная безопасность;

🍽️ количество чугунных колец регулируют коэффициент полезного действия печи, дают возможность устанавливать чугунную посуду разного диаметра на открытый огонь. Позволяют разместить казан до 50 литров;

🍽️ массивный чугунный колосник толщиной 20 мм значительно продлевает срок службы, доступ воздуха под горящие на колоснике дрова можно перекрывать закрытием зольного ящика - огонь под казаном управляемый;



🍽️ дымоход из нержавеющей стали имеет шибер для регулировки тяги;

🍽️ жаропрочное стекло обладает хорошей шумоизоляцией, отличной прочностью, не теряет своей стойкости при резких сменах температуры, вы можете надежно наблюдать за пламенем печи, не испытывая никакого дискомфорта;

🍽️ печь отличается экономичностью в потреблении дров и отдачей максимального количества тепла.



Чугунные мангалы

Мангал считается практически неотъемлемым атрибутом любого загородного дома. Завод «ЛИТТЕХ» является единственным в России и в странах СНГ производством, которое изготавливает цельнолитые чаши. Цельность конструкции исключает в процессе эксплуатации коробление, щели и прогорание на стыках стенок. Так же обладает следующими характеристиками:

Встраиваемость
Чаша мангала предназначена для сварных конструкций и стандартных печей «Барбекю» всех размеров и может стать отличным подарком для друзей и близких. Можно встраивать или использовать со специальными ножками (несколько размеров и ножки на колесиках).

Высокая устойчивость.
Несмотря на то, что мангал постоянно раскаляется до высоких температур, материал не повреждается.

Цельнолитые чаши мангалов встраиваются в печи-барбекю

Функциональность
Вы одновременно можете готовить сразу несколько блюд — гриль, утятница, шашлык, вертел.

Долговечность
При грамотном уходе и хранении изделие прослужит десятки лет, сохраняясь в хорошем состоянии.

Регулирование интенсивности горения
Дает туннельное исполнение с помощью задвижек, выполненных из нержавеющей стали.

Покупка мангала «ЛИТТЕХ» — это прекрасная инвестиция в ваш имидж и комфорт. Толстостенное чугунное литье (толщина стенок 8 мм) прослужит долго и надежно.

Мангал «Нормандия»

Большой мангал с цельнолитой чашей. На стенках изображены фрагменты нормандской фрески XVII века с эпизодами охоты. В комплекте 2 колосника для дров и полка.

Толщина стенок 8 мм
Длина 100 см
Ширина 35 см
Глубина 25 см
Высота ножек 60 см
Общий вес 157,6 кг



Мангал «Красная книга»

Средний мангал с цельнолитой чашей. На стенках изображены животные и птицы, занесенные в Красную книгу. В комплекте колосник для древесного угля и полка.

Толщина стенок	8 мм
Длина	60 см
Ширина	35 см
Глубина	25 см
Высота ножек	60 см
Общий вес	85 кг

*Статус, качество,
вложение
в безупречный интерьер.*



Мангал «Спарта»

Большой мангал с цельнолитой чашей. На стенках мангала изображены фрагменты фрески времен Спарты: отважные воины на колесницах охотятся на зверя. В комплекте 2 колосника для дров и полка.

Толщина стенок	8 мм
Длина	100 см
Ширина	35 см
Глубина	25 см
Высота ножек	60 см
Общий вес	157,6 кг





Чугунные решетки-гриль

Чугунные решетки завода «ЛИТТЕХ» незаменимы для ценителей гриля. Различные размеры решеток для гриля и специальная сковорода позволяют приготовить на них самые разные продукты: мясо, рыба, морепродукты, овощи и даже фрукты.

Экологичность

Товары изготовлены из чугуна, материала который является экологически чистым, не содержащим примесей тяжелых металлов. Под воздействием высоких температур и ее перепадов он не выделяет вредных веществ.

Жесткая конструкция

позволяет сохранить изделие в первоначальном виде. При использовании решеток и сковороды исключено искривление и прогорание.

Практичность

Конструкция позволяет эксплуатировать решетки и сковороды на любых поверхностях. Они подходят для всех видов мангалов и даже для самодельных конструкций. Товары изготовлены таким образом, чтобы использовать их можно было где угодно.

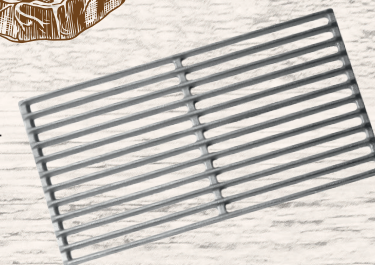
Гарантия качества

Чугунные решетки для гриля имеют высокий уровень качества и большой гарантийный срок. Компания ООО ЛМЗ «ЛИТТЕХ» является одним из лучших производителей чугунных решеток и сковородок. Уже более 10 лет используются и постоянно внедряются новые, современные методы литья.

Решетка-гриль «Сенатор»

Мясо на ней получается более пожаренным с неповторимым ароматом углей. При использовании дров из садовых деревьев вкус мяса всегда будет очень насыщенным.

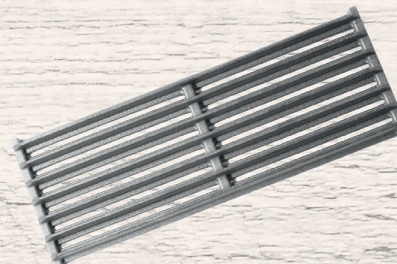
Длина 39 см
 Ширина 20 см
 Толщина 1,8 см
 Вес 3,3 кг



Решетка-гриль «Охотник»

Если вы любите сочное и не слишком поджаренное мясо, «Охотник» — это то, что нужно. Решетка имеет испаритель, поэтому жир от мяса активно не капает на угли и не горит.

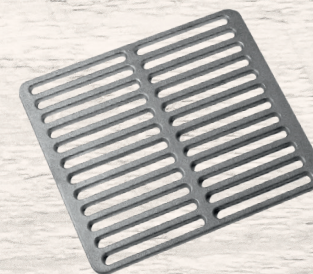
Длина 40 см
 Ширина 15 см
 Толщина 2,2 см
 Вес 3 кг



Решетка-гриль «Гурман»

Восхитительно себя реализует при приготовлении свежих овощей и разнообразных фруктов на гриле. Овощи не теряют полезных свойств при использовании данной решетки.

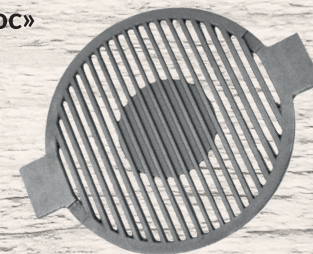
Длина 34 см
 Ширина 30 см
 Толщина 1 см
 Вес 4,6 кг



Двусторонняя решетка-гриль «Лотос»

Многофункциональна и практична. Одна сторона используется для мяса, другая — для овощей. Применяется для угольных и керамических грилей, так же под казан.

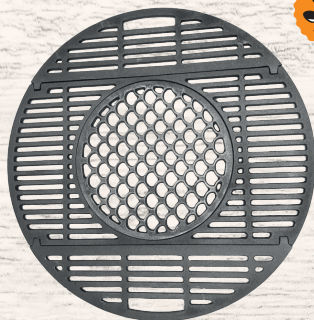
Диаметр 35 см
 Толщина 1 см
 Вес 4 кг



Модульная решетка-гриль ВВQ для костровой чаши 60 см

Решетка состоит из 4х частей: центральная решетка-гриль с уникальным рисунком служит для приготовления стейка из мяса или рыбы. Вместо центральной решетки можете установить казан или сковороду-гриль. На боковых секциях готовим гарнир из овощей, а также фруктов, которые внесут особую пикантность вашему блюду.

Вес 12,6 кг
Диаметр 60,8 см
Толщина 1 см
Материал чугун

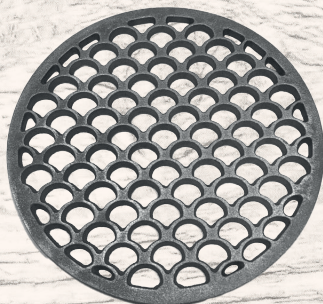


Модульная конструкция расширяет возможности

Чугунная решетка-гриль "Ястреб"

Чугунная решетка-гриль с уникальным рисунком служит для приготовления стейка из мяса или рыбы. Ничто так не украсит сочный кусок мяса, как рифлёный рисунок, создайте первое впечатление от блюда за счет одной только эстетической составляющей.

Вес 2,5 кг
Диаметр 31 см
Толщина 1 см
Материал чугун

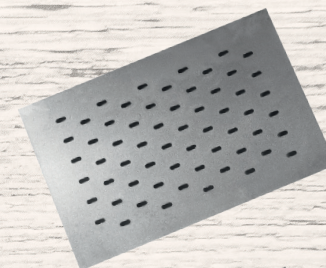


Чугунные колосниковые решетки

Колосниковые решетки производят из высококачественного серого чугуна методом литья ХТС на английском формовочном оборудовании OMEGA. Служат для поддержания огня в мангале.

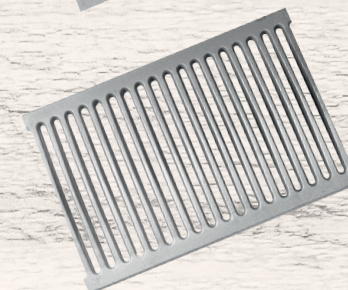
Колосник для древесного угля

Длина 48 см
Ширина 32 см
Толщина 1 см
Вес 11 кг



Колосник для дров

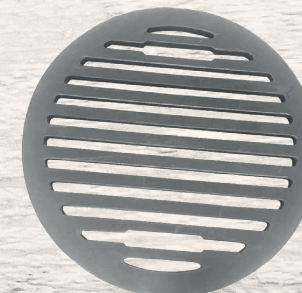
Длина 48 см
Ширина 32 см
Толщина 2 см
Вес 11,6 кг



Колосник для костровой чаши

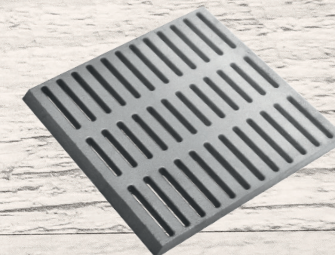
Массивная чугунная колосниковая решетка продлит срок службы вашего очага.

Вес 15,5 кг
Диаметр 48 см
Толщина 2 см



Колосник

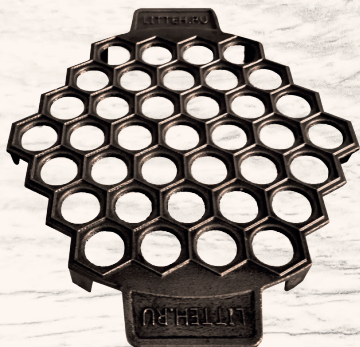
Длина 40 см
Ширина 38 см
Толщина 2 см
Вес 15 кг



Подготовка чугунной посуды к первому использованию

Подготавливаем чугунную посуду или аксессуары для приготовления пищи (сковороды, пельменницы, скалки, ступки и т.д.) к использованию. Перед первым применением изделия из чугуна нужно обжечь:

- ☞ Промойте изделие в горячей воде с губкой и моющим средством, вытрите насухо.
- ☞ Обработайте поверхность маслом или жиром, а затем приступайте к обжиганию.
- ☞ Разогрейте духовку до максимальной температуры, поставьте чугунную продукцию на противень и закройте дверцу на 30 минут.
- ☞ Затем отключите духовой шкаф и дождитесь полного остывания, посуда пусть находится в духовом шкафу, дверцу открывать не нужно.
- ☞ Обработанную посуду или аксессуар для приготовления пищи промойте в чистой теплой воде без моющих средств, используя жидкое мыло, вытрите насухо.
- ☞ Если есть свободное время, рекомендуем сделать данную процедуру 2 раза.



Привести к пригоранию продуктов может неправильное использование чугунного изделия:

- ☞ Промойте изделие в горячей воде с губкой и моющим средством, вытрите насухо.
- ☞ Обработайте поверхность маслом или жиром, а затем приступайте к обжиганию.
- ☞ Разогрейте духовку до максимальной температуры, поставьте чугунную продукцию на противень и закройте дверцу на 30 минут.
- ☞ Затем отключите духовой шкаф и дождитесь полного остывания, посуда пусть находится в духовом шкафу, дверцу открывать не нужно.
- ☞ Обработанную посуду или аксессуар для приготовления пищи промойте в чистой теплой воде без моющих средств, используя жидкое мыло, вытрите насухо.
- ☞ Если есть свободное время, рекомендуем сделать данную процедуру 2 раза.

Почаще готовьте – в процессе интенсивной эксплуатации, естественный антипригарный слой приобретет толщину и крепость, станет гораздо более надежным и безопасным, чем тефлон. Готовьте полезную еду в чугунной сковороде, соблюдая правила ее эксплуатации.

Процесс правильной жарки на чугунной сковороде:

необходимо обязательно разогреть сковородку, чтобы масло "шкварчало", а только затем выкладывать продукт.



Подготовка чугунных решеток гриль к первому использованию

Перед первым применением решетки-гриль из чугуна нужно подготовить. Для этого изделие из чугуна нужно промыть и прокалить:

- ☞ Сначала промойте чугунную решетку в горячей воде с губкой и моющим средством, вытрите насухо.
- ☞ Положите ее на мангал, когда решетка прогреется, поверхность необходимо кисточкой обработать маслом или жиром, а затем приступать к обжиганию в течении 15 минут, чтобы образовался антипригарный слой.
- ☞ Повторить данную процедуру 2 раза, предварительно мыть моющими средствами не надо. В процессе нагрева масло проникает в поры металла и создается естественное антипригарное покрытие. Если блюда начинают пригорать, необходимо повторить прокаливание.

Рекомендуем работать в специальных перчатках или рукавичках для гриля.

Перед первым использование изделие из чугуна нужно подготовить.

Появление ржавчины на чугунной продукции не является производственным браком.



Эксплуатация чугунных решеток-гриль

- ☞ После приготовления решётку достаточно помыть горячей водой с мягкой губкой.
- ☞ Не рекомендуется использовать чистящие средства и абразивные губки, это может повредить естественное антипригарное покрытие.
- ☞ После мытья решётку необходимо насухо вытереть.
- ☞ Для тех, кто не хочет мыть решетку, можно ее обжечь на открытом огне, чтобы оставшаяся пища на ней выгорела.
- ☞ Хранить в сухом месте.

Подготовка чугунных мангалов к первому использованию

Важно! Наши мангалы не покрыты заводским покрытием или технической жидкостью, использованных для смазки деталей и хранения изделия на складе. Поэтому не нужно ничего выжигать и избавляться от заводских покрытий – мы за здоровое питание!

Рекомендуем работать в специальных перчатках или рукавичках для гриля.

- ☞ Засыпаем в мангал угли/дрова и поджигаем их;
- ☞ Топим чашу мангала до температуры 200-250 град. Как понять, что чугун набрал нужную температуру? - при попадании воды на нее, капли отскакивают с шипением, поры чугуна раскрылись и готовы к обработке;
- ☞ Ждите, пока мангал немного остынет, примерно до температуры 60%;
- ☞ Затем хорошо промажьте чашу мангала кисточкой с растительным маслом, масло проникает в поры металла и создается естественное антипригарное покрытие;
- ☞ Повторяем данную процедуру 1 раз в течении 3-6 месяцев. Срок будет зависеть от того, насколько вы хорошо промазали чашу растительным маслом, чтобы образовался естественный защитный слой.



Отдел по работе с розничными покупателями

+7 (985) 751-88-51, +7 (495) 997-87-44

Отдел по работе с оптовыми покупателями

+7 (985) 997-87-44, +7 (495) 997-87-44

Пункты самовывоза:

п. Запрудня Талдомского района М.О. ул. Ленина д. 1.

+7 (495) 999-47-65, +7 (985) 999-47-65

41 км. МКАД , рынок «Славянский мир», ряд 3, павильон 5/1

+7 (985) 965-96-58

Мы в соцсетях



info@litteh.ru
www.litteh.ru