

МЫ ПРОДОЛЖАЕМ ИСТОРИЮ ЧУГУНА



WE CONTINUE THE HISTORY OF CAST IRON

made in
UKRAINE

Our cast iron is not just an alloy of iron, silicon, carbon, but also a way to convey the right, ecological pans and pots to every home.

Tableware of TM "Maysternya" has the thickest walls of cast iron products in CIS. (You can convince it while visiting our showroom).

The cast iron cookware can be used on an open fire and on the modern stove also (electric, gas, glass ceramic stoves).

Cast-iron dishes of TM "Maysternya" have natural non-stick properties. After all the stages of manufacturing of cast-iron dishes, our employees lower the products into a container with ecologically clean sunflower oil, where the dishes acquire their natural non-stick coating.

Due to the good thermal conductivity of the cast iron when the product is heated, the heat is evenly distributed throughout the surface.

Наш чугун это не просто сплав железа, кремния, углерода, а также способ донести правильные, экологические сковороды и кастрюли в каждый дом.

Посуда от ТМ "Maysternya" имеет самые толстые стенки чугунных изделий в СНГ. (Вы можете в этом убедиться, посетив наш шоурум).

Чугунную посуду можно использовать как на открытом огне, так и на современных плитах (электрических, газовых, стеклокерамических).

Чугунная посуда ТМ „Maysternya“ обладает естественными антипригарными свойствами. После всех этапов изготовления чугунной посуды, наши сотрудники цеха опускают изделия в емкость с экологически чистым подсолнечным маслом, где посуда приобретает свое натуральное антипригарное покрытие.

За счет хорошей теплопроводности чугуна при нагреве изделия, тепло распределяется равномерно по всей поверхности.



made in
UKRAINE

Let's talk about enamel. Enamel on the dishes contains manganese compounds, cadmium salts or other harmful metals. These metals, when in contact with food and heated, can become food and lead to negative consequences for life. TM "Maysternya", does not rely on the trends of modern manufacturers of cast-iron dishes and continues the history of cast iron with a natural non-stick coating without harmful modern methods.

The cast iron from TM „Maysternya“ is ecologically pure product. It does not emit harmful substance while heated, vice versa - enriches your organism with iron. About 70% of the total body iron is part of the blood.

Iron is involved in the processes of hematopoietic and intracellular metabolism and it is necessary for the formation of hemoglobin and myoglobin. Lack of iron can cause serious problems in the functioning of the body.

Поговорим про эмаль. Эмаль на посуде содержит соединения марганца, соли кадмия или другие вредные металлы. Эти металлы при контакте с продуктами и нагревании могут переходить в пищу и приводить к негативным последствиям для жизни. ТМ „Maysternya“ не опирается на тренды современных производителей чугунной посуды и продолжает историю чугуна с натуральным антипригарным покрытием без вредоносных современных методов.

Посуда от ТМ „Maysternya“ является экологически чистым продуктом. При нагревании не выделяет вредных веществ, а наоборот- обогащает Вас железом. Около 70% всего железа организма входит в состав крови. Железо участвует в процессах кроветворения и внутриклеточного обмена и оно необходимо для образования гемоглобина и миоглобина. Недостаток железа может принести серьезные проблемы в функционировании организма.



made in
UKRAINE

TM „Maysternya” has refused machine production. Each item contains manual labor and care for the future owner.

TM „Maysternya” отказалась от машинного производства. В каждое изделие вложен ручной труд и забота о будущем владельце.



made in
UKRAINE

Individual packaging for cast-iron products from TM "Maysternya" is made of kraft cardboard. The packaging has increased strength, resistance to temperature fluctuations, dents, abrasions, resistance to moisture. Only natural raw materials are used to produce kraft paperboard. Therefore, it is environmentally pure and can contact even with food products.

Індивідуальна упаковка для чугунних изделий от ТМ „Maysternya” изготовлена из крафт картона. Изделие из крафта имеет повышенную прочность, устойчивость к температурным колебаниям, вмятинам, потертостям, стойкость к влаге. Для производства крафт картона используется только натуральное сырье. Поэтому он экологически чист и может контактировать даже с пищевыми продуктами.



made in
UKRAINE



Жаровня чугунная литая
Cast-iron roaster

code	dim.ø,cm	h,cm
T102	24	6
T103	26	6
T104	28	6



Жаровня чугунная литая
со стеклянной крышкой
Cast-iron roaster & glass cover

code	dim.ø,cm	h,cm
T102C3	24	13
T103C3	26	13
T104C3	28	13



Сковорода чугунная литая
Cast-iron pan

code	dim.ø,cm	h,cm
T201	16	4
T202	24	6
T203	26	6
T204	28	6



Сковорода чугунная литая
со стеклянной крышкой
Cast-iron pan & glass cover

code	dim.ø,cm	h,cm
T202C3	24	13
T203C3	26	13
T204C3	28	13



Сковорода чугунная блинница
с деревянной ручкой
Cast-iron pan for pancakes
with wooden handle

code	dim.ø,cm	h,cm
T301	24	2,5



Сковорода чугунная литая
с деревянной ручкой
Cast-iron pan
with wooden handle

code	dim.ø,cm	h,cm
T302	24	4
T303	26	4



Сковорода чугунная литая
с деревянной ручкой
со стеклянной крышкой
Cast-iron pan with wooden
handle & glass cover

code	dim.ø,cm	h,cm
T302C3	24	11
T303C3	26	11

OUR
RANGE
OF PRODUCTS



Сковорода чугунная литая
с деревянной ручкой
Cast-iron pan
with wooden handle

code	dim.ø,cm	h,cm
T304	24	6
T305	26	6
T306	28	6



Сковорода чугунная литая
с деревянной ручкой
со стеклянной крышкой
Cast-iron pan
with wooden handle
& glass cover

code	dim.ø,cm	h,cm
T304C3	24	13
T305C3	26	13
T306C3	28	13

НАШ
АССОРТИМЕНТ
ПРОДУКЦИИ



made in
UKRAINE



Кастрюля чугунная литая
Cast-iron pot

code	dim.ø,cm	v,l
T401	20	2
T402	22	3
T403	24	5
T404	26	6



Кастрюля чугунная литая
с чугунной крышкой
Cast-iron pot & cast iron cover

code	dim.ø,cm	v,l
T401C1	20	2
T402C1	22	3



Кастрюля чугунная литая
с алюминиевой крышкой
Cast-iron pot & aluminium cover

code	dim.ø,cm	v,l
T401C2	20	2
T402C2	22	3
T403C2	24	5
T404C2	26	6



Кастрюля чугунная литая
со стеклянной крышкой
Cast-iron pot & glass cover

code	dim.ø,cm	v,l
T401C3	20	2
T402C3	22	3
T403C3	24	5
T404C3	26	6



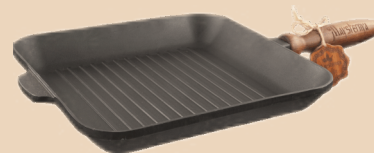
Кастрюля чугунная литая WOK
Cast iron pot WOK

code	dim.ø,cm	v,l
T405	34	8



Кастрюля чугунная литая WOK
с крышкой-сковородой
Cast iron pot WOK & cover-pan

code	dim.ø,cm	v,l
T405CP	34	8



Сковорода чугунная
литая квадратная (гриль)
Square cast-iron pan (grill)

code	dim,cm	h,cm
T307	28x28	8



Сковорода чугунная
литая круглая (гриль)
Round cast-iron pan (grill)

code	dim.ø,cm	h,cm
T308	24	4



Сковорода чугунная
литая (порционная)
Cast iron individual Serving

code	dim.ø,cm	h,cm
T101	18	2,5



Сковорода чугунная литая порционная с подставкой , ø18 cm
Cast iron individual serving with wooden stand, ø18 cm

code	Size,cm	h,cm
T101-01	26x20	3,5



code	Size,cm	h,cm
T101-02	26x20	3,5



made in
UKRAINE

In the grill pan you can cook great steak of meat, fish, cook grilled vegetables and then enjoy food like at the restaurant.

На сковороде гриль можно приготовить отличный стейк из мяса, рыбы, сделать овощи гриль и насладиться вкусной едой, как в ресторане, не выходя из дома.



code	dim.,cm	h,cm
T307	28x28	4

made in
UKRAINE

Fried potatoes and fish are the perfect recipe for a frying pan with a wooden handle from TM "Maysternya." Our tightly screwed handle will never let you down.

Жареная картошка и рыба - идеальный рецепт для сковороды с деревянной ручкой от ТМ „Maysternya". Наша плотно прикрученная ручка никогда не подведет.



code	dim.ø,cm	h,cm
T302	24	4
T303	26	6

made in
UKRAINE

You can cook in the cast iron pot stuffed pepper, stewed potatoes, porridge, pilaf meat etc. Professional cooks say that the real pilaf can be cooked only in the cast iron pot.

В чугунной кастрюле можно приготовить фаршированный перец, тушеную картошку, каши, плов, мясо и многое другое. Профессиональные повара говорят, что настоящий плов можно приготовить только в чугунном казане.



code	dim.ø,cm	v,l
T401C1	20	2
T402C1	22	3

made in
UKRAINE

In the cast iron roaster, you can cook vegetable stew, porridge, pilaf, etc. Enjoy cooking the products of cast iron together with the TM "Maysternya".

В жаровне можно готовить как овощное рагу так и каши, плов и.т.д. Наслаждайтесь приготовлением еды вместе с чугунными изделиями от ТМ "Maysternya".



code	dim.Ø,cm	h,cm
T102	24	6
T103	26	6
T104	28	6

made in
UKRAINE

We bring to your attention our pan for pancakes with a wooden handle on which you can easily cook a couple of dozen pancakes, enjoying the process of frying.

Предлагаем Вашему вниманию нашу сковороду блинницу с деревянной ручкой на которой вы с легкостью сможете приготовить пару дюжины блинов, наслаждаясь процессом жарки.



code	dim.Ø,cm	h,cm
T301	24	2,5

made in
UKRAINE

A beautiful set of a portioned frying pan and wooden stand can decorate your festive table. Scrambled eggs, meat, vegetables - anything you can cook on this miracle - frying pan.

Красивый набор из порционной сковороды и деревянной подставки может украсить ваш праздничный стол. Яичница, мясо, овощи - все что угодно можно приготовить на этой чудо - сковороде.



code	size,cm	h,cm
T101-02	26x20	3,5

made in
UKRAINE

For true lovers of cast-iron dishes, we make a frying pan with a metal handle. Nothing superfluous, only cast iron in which you can experiment with your culinary abilities.

Для истинных любителей чугунной посуды мы изготавливаем сковороду с металлической ручкой. Ничего лишнего, только чугун в котором Вы можете развивать ваши кулинарные способности.



code	dim.Ø,cm	h,cm
T201	16	4
T202	24	6
T203	26	6
T204	28	6

made in
UKRAINE

Instruction

Before first using of cast iron goods you need to heat them about 10-15 minutes until smoke stops. You need to cool cast iron goods. Also you can cool it under running water. This condition is for those who is not scared of terrible hiss and clouds of steam. After that you need to heat it with salt (2-3 of tablespoon) and stir it for 3-5 minutes. Let this cast iron become cool and smear this surface with sunflower oil (outside and inside). Your goods are ready to use on all types of stoves and on open fire. Our cast iron would serve long as in home as in professional kitchen. After using cast iron you need to wipe dry or dry it on the stove. If cast iron tableware for some reasons becomes rusted, you can simply recover it. For this you need to delete rust with sponge for dishes or with sandpaper. You need to wash the product, heat it on the stove (open fire) for 25-30 minutes and smear it surface with the sunflower oil. Cast iron goods are resistant to scratches.

Инструкция

Перед первым использованием чугунную посуду необходимо прокалить на сильном огне 15-20 мин, до прекращения выделения дыма, затем остудить, причем можно и под проточной водой. Далее необходимо прокалить сковороду с солью(предварительно засыпав 2-3 столовые ложки), прожаривать на огне, помешивая, на протяжении 3-5 минут, дать остыть и в завершение промазать всю поверхность подсолнечным маслом(внутри и снаружи). Ваша посуда готова к использованию на всех видах плит и на открытом огне. После использования чугунную посуду следует насухо протереть либо высушить на плите. Если чугунная посуда по каким-то причинам поржавела, ее можно легко восстановить. Для этого удалите ржавчину(губкой для посуды или наждачной бумагой), вымойте изделие, прожарьте на плите(открытом огне)25-30 минут и смажьте подсолнечным маслом поверхность изделия. Чугунные изделия стойкие к царапинам.



made in
UKRAINE

Why TM "Maysternya"?

- 1 TM "Maysternya" is an exclusive new brand, which for a short time gained fame from connoisseurs of real cast-iron dishes.
- 2 Our production 100% environmentally friendly cookware with a natural non-stick coating.
- 3 Individual packaging is made of the best austrian kraft paper, which is made from environmentally friendly raw materials.
- 4 Cast-iron dishes are known for their durability. Tableware from TM "Maysternya" you can pass from generation to generation, continuing the history of cast iron!

Почему ТМ „Maysternya“?

- 1 ТМ „Maysternya“ эксклюзивный начинающий бренд, который на протяжении небольшого времени приобрел славу у ценителей настоящей чугунной посуды.
- 2 Наша продукция - это на 100% экологически чистая посуда с натуральным антипригарным покрытием.
- 3 Индивидуальная упаковка изготовлена из лучшего австрийского крафт-картона, который производится из экологически чистого сырья.
- 4 Чугунная посуда известна своей долговечностью. Посуду от ТМ „Maysternya“ вы можете передавать из поколения в поколение, продолжая историю чугуна!

