



Сибирячка™

Каталог

Сибирячка –
Ваш прекрасный
помощник на кухне!

Чугунная посуда и гриль

КАЗАНЫ, САДЖИ, ВОК
КАСТРЮЛИ, СКОВОРОДЫ
ГРИЛЬ-ЖАРОВНИ
ГРИЛЬ-РЕШЁТКИ
ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ





ЗДОРОВАЯ И
ПОЛЕЗНАЯ ЕДА



ИСПОЛЬЗУЕСЯ
ВО ВСЕХ ВИДАХ
ПЛИТ И ДУХОВОК



ЭКОЛОГИЧЕСКИ
ЧИСТЫЙ ПРОДУКТ



СОХРАНЯЕТ
ВСЕ ПОЛЕЗНЫЕ
СВОЙСТВА



УСТОЙЧИВ
К ЦАРАПИНАМ



УДЕРЖИВАЕТ
ТЕПЛО И ХОЛОД



ТЕРМИЧЕСКОЕ
ОКСИДИРОВАНИЕ
ЛЬНЯНЫМ МАСЛОМ



ЕСТЕСТВЕННОЕ
АНТИПРИГАРНОЕ
ПОКРЫТИЕ



ВЫДЕРЖИВАЕТ
ПЕРЕПАДЫ
ТЕМПЕРАТУР



ЭКОНОМИТ
ЭНЕРГИЮ



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
В МИКРОВОЛНОВОЙ
ПЕЧИ



НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В
ПОСУДОМОЕЧНОЙ
МАШИНЕ



Чугунную посуду под торговой маркой «Сибирячка» запустили в производство в 2018 году на Заводе ЛИТКОМ. Заводе с многолетним опытом производства чугунных изделий. Имя «Сибирячка» было выбрано в честь живописных просторов Сибири, откуда и берут свое начало традиции использования чугунной посуды.

Сибирячка стремится предоставить качественную и долговечную чугунную посуду, сохраняющую вкус и пользу приготовленной еды, а также поддерживать традиции сибирской кухни и уютного семейного ужина.

Продукция торговой марки «Сибирячка» производится из качественного чугуна, что гарантирует высокую прочность, долговечность и надежность изделий. Производственный процесс контролируется на каждом этапе, чтобы обеспечить стабильное и высокое качество продукции.

Торговая марка «Сибирячка» постоянно работает над усовершенствованием своих изделий и применяет современные технологии для оптимизации процесса производства. Особое внимание уделяется антипригарному покрытию и термообработке, что позволяет существенно улучшить показатели продукции и удобство ее использования. Термическое оксидирование проводится только с применением пищевого масла.

12 плюсов чугунной посуды «Сибирячка»

За время производства и эксплуатации чугунная посуда «Сибирячка» прошла испытание временем и была усовершенствована. В этом процессе принимали участие конструкторы Завода ЛИТКОМ, профессиональные повара и обычные пользователи. Мы с гордостью представляем 12 основных преимуществ этой уникальной посуды, которую оценили тысячи наших клиентов.

1. Долговечность и износостойкость

Чугунная посуда «Сибирячка» практически неразрушима и может служить десятилетиями при правильном уходе. Она устойчива к механическим повреждениям и выдерживает интенсивное использование.

2. Универсальность в использовании

Чугун подходит для всех типов плит (газовые, электрические, индукционные) и духовок, что делает её идеальной для самых разнообразных кулинарных задач. Вы сможете готовить любимые блюда на любой кухне.

3. Подходит для приготовления на открытом воздухе

Идеальна для использования на костре или гриле на открытом воздухе, что делает её любимой у туристов и любителей барбекю. Наслаждайтесь вкусной едой на природе с посудой «Сибирячка».

4. Равномерное распределение и удержание тепла

Чугун нагревается медленно, но равномерно, и долго сохраняет тепло, что идеально для медленного приготовления, жарки и тушения. Ваши блюда всегда будут приготовлены идеально.

5. Естественное антипригарное покрытие

При правильной подготовке и уходе чугунная посуда "Сибирячка" становится естественно антипригарной, без использования синтетических покрытий. Это позволяет готовить с минимальным количеством масла и жира.

2



СибирячкаTM

6. Экологичность и безопасность

Чугунная посуда «Сибирячка» не содержит химических покрытий и изготовлена из природных материалов, что делает её безопасной для здоровья и окружающей среды. Вы можете быть уверены в качестве своей посуды.

7. Многофункциональность

Чугунные сковороды, кастрюли и гриль-решетки «Сибирячка» можно использовать для самых разных блюд: от запеканок и хлеба до жареного мяса и овощей. Она заменяет несколько видов посуды на вашей кухне.

8. Устойчивость к высоким температурам

Чугун может выдерживать очень высокие температуры, что делает его идеальным для приготовления пищи на сильном огне. Готовьте любимые блюда без ограничений.

9. Простота ухода и восстановление

При правильном уходе чугунная посуда «Сибирячка» служит долго и легко восстанавливается в случае ржавчины. Регулярное прокаливание и правильное хранение сохранят её в идеальном состоянии.

10. Стильный внешний вид

Современные чугунные изделия «Сибирячка» часто имеют красивый дизайн и могут стать украшением кухни. Ваша посуда будет не только функциональной, но и эстетически привлекательной.

11. Использование металлических инструментов

Чугун выдерживает использование металлических лопаток и ложек, что удобно для приготовления пищи. Вам не нужно беспокоиться о повреждении поверхности посуды.

12. Экономия энергии

Благодаря высокой теплопроводности и удержанию тепла, чугунная посуда «Сибирячка» может способствовать экономии энергии при приготовлении пищи. Это делает её не только практичной, но и экономически выгодной.

Эти преимущества делают чугунную посуду «Сибирячка» незаменимым помощником на кухне, объединяя практичность, долговечность и эстетику. Выбирая «Сибирячку», вы выбираете качество и надежность.



Сибирячка™

Содержание

- торговая марка «Сибиричка».....	1
- содержание.....	5
- казаны.....	6
- саджи и вок.....	8
- кастрюли и кастрюли со шлифованным дном.....	10
- сковороды и сковороды со шлифованным дном.....	12
- сковороды с крышкой и сковороды с крышкой со шлифованным дном.....	14
- крышки-сковороды.....	15
- гриль жаровня.....	16
- гриль-пресс.....	18
- сковорода «Гриль-газ».....	19
- гриль-решётки.....	20
- гриль-барбекю «Мясожар».....	24
- очаг-гриль «Смак».....	26



Сибирячка™

Чугунные казаны

– предназначены для приготовления плова, лагмана, отваров и других национальных блюд



КЧ-6



КЧ-8



КЧ-12

Название	КЧ-6	КЧ-8	КЧ-12
Габаритные размеры; мм	378x378x140	424x424x156	467x467x166
Объем; л	6	8	12
Толщина стенки; мм	6	5,5	5,5
Вес; кг	6,76	7,40	10,65



Сибирячка™

Чугунные саджи и вок

– позволяют готовить традиционные и оригинальные блюда с максимальным сохранением вкуса и полезных свойств



SЧ-6



SЧ-8

Вок



B-4,5

Название	СЧ-6	СЧ-8	В-4,5
Габаритные размеры; мм	392x328x43	438x356x46,4	444x368,0x92,3
Объем; л	0,6	0,7	3
Толщина стенки; мм	5	5	5,5
Вес; кг	3,06	5,67	5,96



Сибирячка™

Чугунные кастрюли

– подходят для приготовления супов, каш и многофункционального использования продуктов.



КЛ-4



КЛ-6



КЛ-8

Название	КЛ-4	КЛ-6	КЛ-8
Габаритные размеры; мм	294x ϕ 252x117,5	334x ϕ 292x127,6	362x ϕ 300x146,6
Объем; л	4	6	8
Толщина стенки; мм	6	6	6
Вес; кг	5,43	7,04	8,20

Чугунные кастрюли со шлифованым дном

Название	КЛ-4	КЛ-6	КЛ-8
Габаритные размеры; мм	294x ϕ 252x117,5	334x ϕ 292x127,6	362x ϕ 300x146,6
Объем; л	4	6	8
Толщина стенки; мм	6	6	6
Вес; кг	5,33	7,00	8,00



Сибирячка™

Чугунные сковороды

– идеальны для жарки, тушения и запекания разнообразных блюд, обеспечивая равномерное и долгосрочное сохранение тепла.



C240/60



C260/60



C280/60

Название	C240/60	C260/60	C280/60
Габаритные размеры; мм	Ø 294x65	Ø 313x65	Ø 333x65
Объем; л	2,5	2,7	3
Толщина стенки; мм	4,2	4,2	5
Вес; кг	2,24	2,80	3,40

Чугунные сковороды со шлифованным дном

Название	C240/60	C260/60	C280/60
Габаритные размеры; мм	Ø 294x65	Ø 313x65	Ø 333x65
Объем; л	2,5	2,7	3
Толщина стенки; мм	4,2	4,2	5
Вес; кг	2,14	2,67	3,24

Чугунная сковорода с крышкой

– идеальный выбор для ценителей качественной посуды. Благодаря толстым стенкам и дну, сковорода равномерно распределяет тепло, что позволяет сохранять сочность и вкус продуктов. Крышка из чугуна создаёт эффект томления, делая блюда особенно ароматными. Прочная, долговечная и подходящая для использования на открытом огне. Незаменимая вещь на кухне для приготовления как простых, так и сложных блюд.



СК220/55

Чугунная сковорода с крышкой

Название	СК220/55	СК220/55Ш (со шлифованным дном)
Габаритные размеры; мм	Ø 273x60	Ø 273x60
Объем; л	1,5	1,5
Толщина стенки; мм	4,2	4,2
Вес; кг	3,56	3,46



Чугунные крышки для сковород

– обеспечивают равномерное распределение тепла, удерживают влагу и ароматы, помогая вам готовить сочные и вкусные блюда, сохраняя все полезные свойства продуктов. Данную чугунную крышку можно использовать как сковороду.



КС220



КС240



КС300

Название	КС220	КС240	КС300
Габаритные размеры; мм	283x ϕ 230x28,5	303x ϕ 237x28,5	372x ϕ 297x28,5
Объем; л	0,5	0,65	1,0
Толщина стенки; мм	3	4,5	4,2
Вес; кг	1,46	1,84	2,76



Сибирячка™

Гриль-жаровни «Сибирячка»

- обеспечивают равномерное жарение и поддержание тепла для приготовления аппетитных блюд на всех видах плит или открытом огне.



Название	Гриль-жаровня	Винтовой прижим для пресса	Крышка чугунная
Габаритные размеры; мм	330x296x60	Ø 311x94	Ø 280x69
Объем; л	3	_____	_____
Толщина стенки; мм	5,5; дно - 6,5	_____	_____
Вес; кг	4,0	0,89	2,8



Гриль-жаровни «Сибирячка» продаётся в различных комплектациях:

**1. Гриль-жаровня
«Сибирячка» СГ280/55**



**2. Гриль-жаровня
«Сибирячка» СГ280/55
со шлифованым дном**

**3. Гриль-жаровня
«Сибирячка» СГ280/55
с крышкой**



**4. Гриль-жаровня
«Сибирячка» СГ280/55
с крышкой
со шлифованым дном**

**5. Гриль-жаровня
«Сибирячка» СГ280/55
крышка, блинок, скоба,
гриль-пресс**



**6. Гриль-жаровня
«Сибирячка» СГ280/55
со шлифованым дном,
крышка, блинок, скоба,
гриль-пресс**



Сибирячка™

Гриль-пресс

– это чугунные прессы, которые используются для того, чтобы придать продукты во время жарки. Они помогают добиться равномерной прожарки и улучшить вкус блюд. Гриль-прессы идеально подходят для приготовления стейков, куриных грудок, бургеров и других блюд, требующих дополнительного давления при готовке.



ГП 200/2,3
«Бекон»



ГП 200/3,3
«Курочка Ряба»

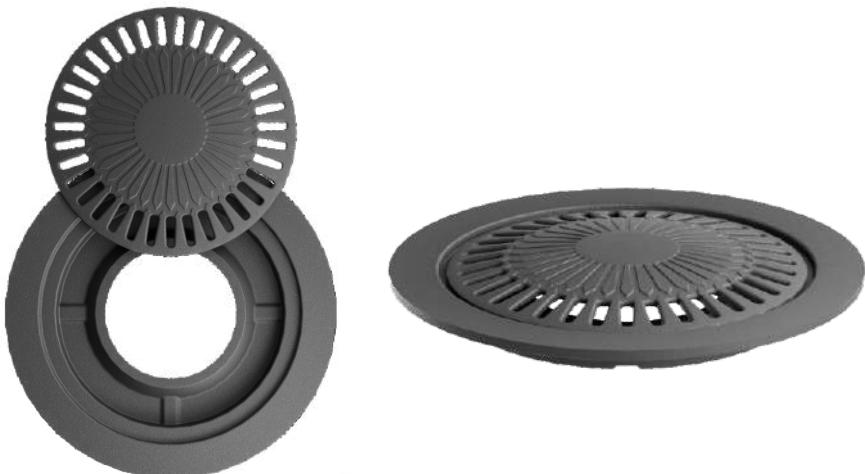


ГП 200/3,3
«Сибиричка»

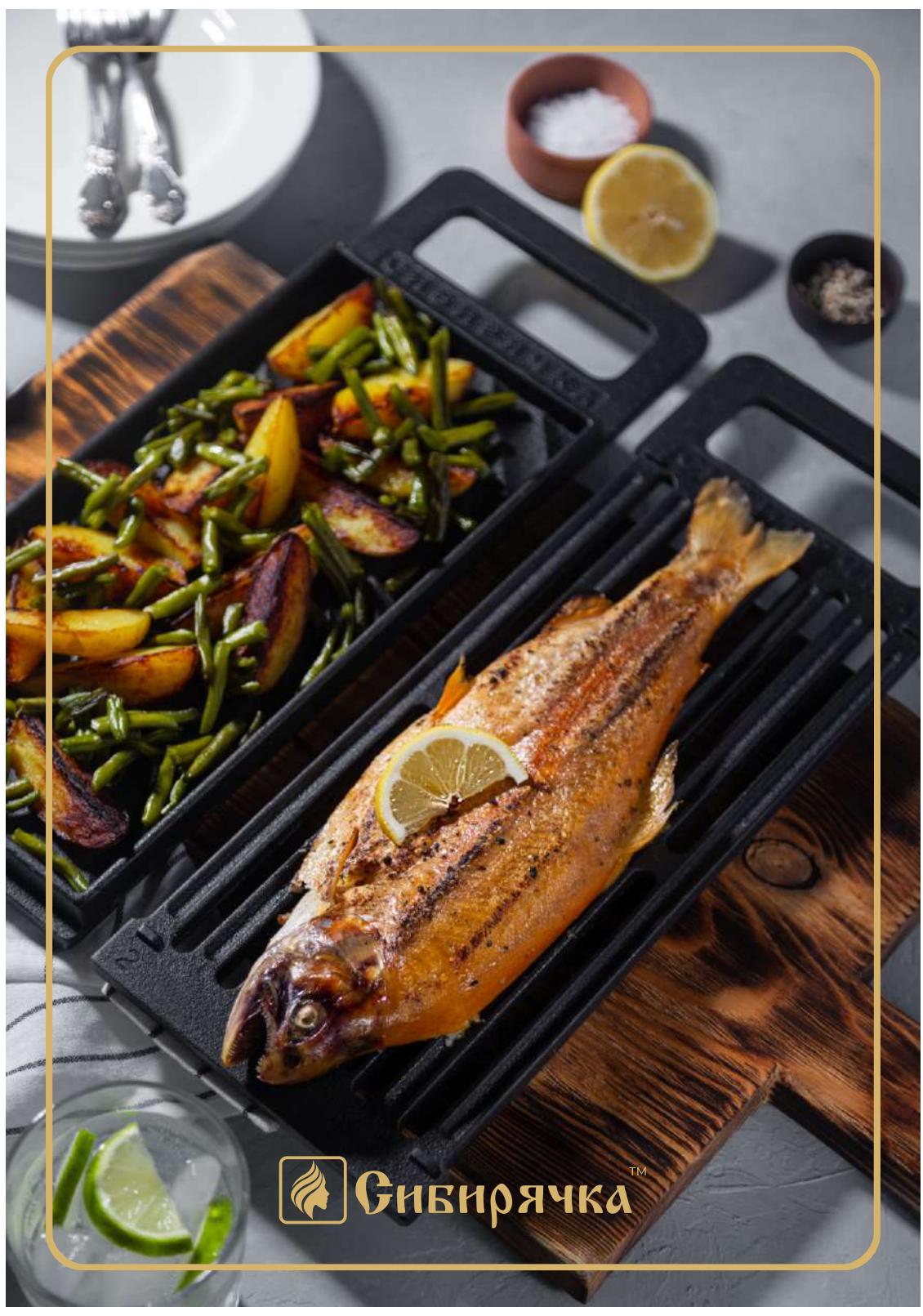
Название	ГП 200/2,3 «Бекон»	ГП 200/3,3 «Курочка Ряба»	Гриль-пресс «Сибиричка»
Габаритные размеры; мм	149x168x64	179x172x64	ϕ 240x39
Вес; кг	1,63	2,07	3,20

Чугунная сковорода «Гриль-Газ»

– идеальное решение для приготовления блюд на газовой плите. Чугунное покрытие обеспечивает равномерное распределение тепла и создание аппетитной корочки на мясе, рыбе и овощах. Эта сковорода позволяет вам наслаждаться вкусом гриля, не выходя из дома.



Название	Гриль-Газ ГГ-1
Габаритные размеры; мм	ϕ 320x45,5
Вес; кг	4,34
Толщина стенки; мм	5,30
Диаметр внутренний; мм	ϕ 128
Крышка конфорки газовой; мм	ϕ 100, ϕ 75, ϕ 55
Жарочная поверхность; мм	ϕ 244



Сибирячка™

Чугунные гриль-решётки

- идеальны для приготовления рыбы, мяса и овощей на открытом огне с сохранением всех ароматов и вкусов.



РГ-3



РГ-4



KN № 6А «Гриль»

Название	РГ-3	РГ-4	KN № 6А
Габаритные размеры; мм	ϕ 275x15	ϕ 335x15	ϕ 352x30
Вес; кг	2,65	3,61	6,34



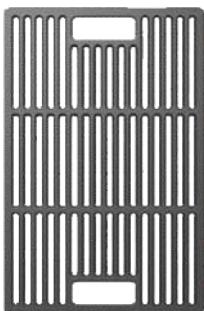
РГ-9



РГ-9А

Название	РГ-9	РГ-9А
Габаритные размеры; мм	ϕ 400x15	ϕ 400x95
Вес; кг	7,63	8,36

Чугунные гриль-решётки



РГ-2



РГ-5



РГ-6

Название	РГ-2	РГ-5	РГ-6
Габаритные размеры; мм	520x340x16	400x150,5x21	417,2x160x23
Вес; кг	8,50	3,05	3,22

Держатели для РГ-5



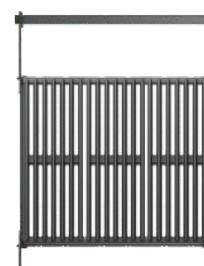
двухместный вертикальный



двухместный горизонтальный



трёхместный вертикальный



РРГ-5.2

РРГ-5.2/1

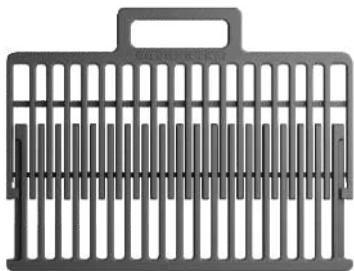
РРГ-5.3

РРГ-5.3 с РГ-5

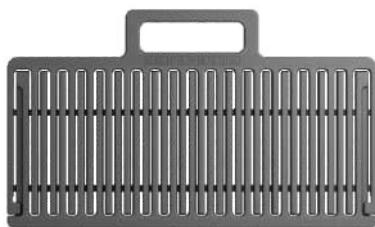
Название	РРГ-5.2	РРГ-5.2/1	РРГ-5.3
Габаритные размеры; мм	330x623x70	430x554x70	480x623x70
Вес; кг	1,70	2,00	2,05



Чугунные гриль-решётки



RGR-7



RGR-7

в собранном виде

Противень-гриль



ПГ-1

Название	RGR-7	ПГ-1
Габаритные размеры; мм	501x450x15 (501x296x15)	420x160x26
Вес; кг	6,94	3,62



МЯСО
ЖАР



Сибирячка™

Гриль-барбекю «МЯСОЖАР»

– это компактный многофункциональный чугунный гриль-барбекю, который позволяет готовить на решетке, садже, казане или вок-сковороде. Вы можете накрывать продукты, которые жарятся на решетке, казаном для сохранения сочности и аромата.

«Мясожар» – идеальное решение для любителей барбекю и разнообразных блюд на свежем воздухе.



Название	Гриль-барбекю «Мясожар» ГБК-1
Габаритные размеры; мм	444x393x210
Комплектация	Вок В-4,5 и РГ-4
Толщина стенки; мм	7,4
Вес; кг	21,17



Сибирячка™

Очаг-гриль «Смак»

– это универсальное устройство, которое можно использовать как для жарки, так и в качестве костровой чаши. Эта чугунная конструкция идеально подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей, а также для создания приятного уличного очага для вашего отдыха.



Название	Очаг-гриль «Смак» ОГЧ-1
Габаритные размеры; мм для ОГЧ-1	Ø760x862
Габаритные размеры; мм для ПГК-700	Ø 700x350x22
Толщина стенки; мм	8
Вес; кг	75,20



Сибирячка™



Печное и каминное литье из чугуна

- дверки топочные, поддувальные, прочистные
- печные порталы
- плиты печные
- духовки
- задвижки
- вентиляционные решетки
- колосники



Чугунная посуда и гриль

- казаны
- саджи
- вок
- кастрюли
- сковороды,
- гриль-жаровни
- гриль-решетки
- гриль-барбекю



Печи для дома и сада

- печь-камин
- печи отопительно-варочные
- печи садовые
- печи под казан
- печь-шашлычницы
- мангалы
- очаги садовые
- очаги-гриль
- чаши костровые



Банные печи и топки

- банные печи
- топки банной печи
- камни для бани
- патрубки
- защита топки



Художественно-декоративные изделия из чугуна

Сувениры и элементы интерьера:

брелоки, бюсты, статуэтки, фигурки, крючки, ключницы, дверные ручки, ручки-стучалки, колокольчики, подсвечники, карандашницы, визитницы, часы, панно, вешалки, шкатулки

Архитектурное литье:
декоративные элементы ворот и ограждений, напольная плитка, ливневые решетки, пристольные круги

Лазерная резка

- элементы интерьера
- адресные таблички
- печи под казан
- очаги садовые
- мангалы
- изделия по индивидуальным эскизам

Завод ЛИТКОМ

(ООО «Литейные детали»)

658204, Алтайский край, г. Рубцовск
ул. Тракторная, 21

Свяжитесь с нами сегодня,
чтобы узнать больше о наших
возможностях и сделать заказ.

8 800 700 0142 (звонок бесплатный)

Отдел маркетинга:

+7 (385-57) 7-03-85; +7 903-949-50-05

e-mail: litcom-mark@mail.ru

e-mail: market@rublitkom.com

Отдел сбыта:

+7 (385-57) 7-03-80; +7 963-526-50-05

e-mail: litcom@list.ru; sales@rublitkom.com



rublitkom.com