

**СИТОН**

ПОСУДА ИЗ  
ЧУГУНА

**КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ**



# СИТОН

## ПОСУДА ИЗ ЧУГУНА



**И**зготовлением чугунной посуды начали заниматься очень давно. Первые сведения о появлении чугуна относятся к IV – VI векам до н.э.

Имея довольно низкую для металла теплопроводность, чугун медленно нагревается и долго сохраняет тепло, которое равномерно распределяется по всей поверхности посуды, что очень важно для приготовления любого вида блюд, т.к. равномерный нагрев препятствует пригоранию пищи, особенно длительного приготовления, например, тушеного мяса, птицы или плова.

● **Экономичность.** Необычайная теплоемкость чугуна позволит Вам экономить электрическую энергию и др. источники нагрева, т.к. для приготовления пищи в чугунной посуде сильный нагрев не требуется, продукты готовятся на слабом огне. А некоторые блюда, такие как плов, овощное рагу и всевозможные каши, вообще не доводят до готовности на огне, а оставляют томиться в чугунном казане или сковороде под крышкой. Все части чугунной посуды (дно, стенки, крышка) одинаково долго сохраняют тепло, поэтому, накрыв на стол, Вы можете быть уверены, что пища еще долго останется горячей.

● **Экологическая чистота.** Издавна чугун считается одним из лучших материалов для изготовления посуды, который можно использовать на любых источниках тепла, при этом, нагревая до любых температур, он не токсичен. Он не может нанести вред здоровью человека!

● **Долговечность.** Литой чугун почти вечен, так как он практически не подвержен деформации! Не боятся перегрева и механических повреждений!

● **Уникальность.** Каждое изделие создается путем заливки расплавленного, при температуре 1400 °С, жидкого металла в металлические формы (кокилы), которые изготавливаются на современном уникальном технологическом оборудовании и имеют строгие геометрические формы, которые дают возможность, также, получать готовые изделия без отклонений по форме и размерам. После того, как металл застывает в отливочной форме, изделие проходит длительный путь различных технологических операций. В продажу поступают только те изделия, которые прошли скрупулезный контроль качества.

● **Новые технологии.** Для упрощения эксплуатации посуды в начале ее использования (прокаливание, промасливание и др.) и надежной консервации при длительном хранении, на предприятии были внедрены изобретения наших специалистов и разработана технология производства чугунной посуды "Термо" (патенты № 80885, 2340272). Целью (задачей) данных изобретений является обеспечение защиты чугунной посуды от действия пищевых кислот, вызывающих процессы окисления, получения однородного черного цвета и получения оптимального соединения прочности и пластичности изделий.

Данные свойства достигаются путем специальной термической обработки неоднократным прокаливанием готовых изделий при температуре 700 – 800 °С с погружением их в масло.

Такой способ изготовления дает возможность получить чугунную посуду повышенной прочности и пластичности, а также прочно соединенную с основной оксидную пленку равномерного черного цвета.



Создание в феврале 1992 года научно - производственного предприятия "Ситон" - является ярким примером рождения и развития новых производственно-технических предприятий в индустриальном центре Украины - г. Днепропетровске.

Современный Днепропетровск - это многофункциональный областной и промышленный центр, важный транспортный узел межобластного значения, центр городской агломерации. В городе обитает более 1,1 млн. жителей. Площадь города - 37,9 тыс. га. В течении всей истории Днепропетровск формировался и развивался как место сосредоточения базовых отраслей тяжелой промышленности - металлургической, машиностроительной, топливной и химической и уже почти век сохраняет звание центра черной металлургии.

С момента создания предприятия "Ситон" основное направление его деятельности были разработка и внедрение новых технологий в металлургической промышленности.

По мере развития и приобретения опыта, в декабре 1997 года нами было запущено собственное литейное производство, ориентированное, в основном, на производство ФБЧ и запчастей к оборудованию ГОКов.

В 2000 году литейное производство было перепрофилировано на литье чугунной посуды.

В настоящее время НПП "Ситон" является крупнейшим производителем чугунной посуды в СНГ и выпускает более 250-ти наименований различных изделий.

Имея собственную производственную базу, сравнительно небольшой по численности штат высококвалифицированных специалистов, возможность непосредственно влиять на производственно-экономический процесс, мы создаем и внедряем в производство современное оборудование и технологии, достигая при этом выпуска качественной, конкурентоспособной продукции. Так, в начале 2008 г., силами специалистов предприятия был создан и запущен в производство участок эмалирования чугунной посуды.

Запатентованные технологические разработки, внедренные в производство, обеспечили полную экологическую чистоту и коррозионностойкость, а также сделали продукцию предприятия конкурентоспособной, обладающей высоким качеством, надежностью и современным дизайном.

Торговая марка "SYTON" зарегистрирована в Евросоюзе и Российской Федерации и наносится на посуду как логотип.

В 2003 году предприятие "Ситон" стало лауреатом Всеукраинского конкурса качества продукции "100 лучших товаров Украины", в 2004 г. - финалистом, а в 2008 г. уже победителем этого же конкурса.

Продукция предприятия широко пользуется спросом как в Украине, так и других странах: Россия, Литва, Латвия, Эстония, Белоруссия, Канада, Казахстан, Молдова, Германия.

Имея потенциальные возможности по увеличению объемов производства, НПП "Ситон" заинтересован в расширении делового сотрудничества как на Украине, так и за ее пределами.



# ПОСУДА ИЗ ЧУГУНА "ТЕРМО"

**П**осуда выполнена в классическом, проверенном временем и предпочтениями потребителей дизайне, изготовлена из экологически чистого материала со специальной термической обработкой, отвечает всем санитарно-гигиеническим требованиям, имеет сертификат качества.

- **ПОЛНОЕ** отсутствие пригорания пищи
- **ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ** чистота
- **ЭКОНОМИЧНОСТЬ** – высокая теплоемкость
- **ДОЛГОВЕЧНОСТЬ**

**НЕ БОИТСЯ** перегрева и механических повреждений!



**К**упив недорогую и удобную посуду нашего производства, любая хозяйка будет довольна возможностью приготовления традиционных народных томленых блюд. А семейными рецептами таких вкуснейших блюд с удовольствием будут пользоваться, вспоминая Вашу дальновидность, и Ваши правнуки...

**Срок эксплуатации – НЕ ОГРАНИЧЕН!**

## I. СКОВОРОДЫ

Ø 200 мм, h=35 мм

Ø 220 мм, h=40 мм

Ø 240 мм, h=40 мм

Ø 260 мм, h=40 мм

Ø 280 мм, h=40 мм



*- сковорода с деревянной ручкой*

Ø 240 мм, h=40 мм



*- сковорода с рифленным дном и литой ручкой*

Ø 200 мм, h=35 мм



*- сковорода с двумя литыми ручками (порционная)*



*- сковорода с рифленным дном и  
деревянной ручкой*

Ø 200 мм, h=35 мм

Ø 240 мм, h=40 мм

Ø 260 мм, h=40 мм



*- сковорода с литой ручкой*

Ø 200 мм, h=35 мм

Ø 220 мм, h=40 мм

Ø 240 мм, h=40 мм



*- сковорода*

Ø 200 мм, h=20 мм



*- крышка-сковорода*

Ø 300 мм

## **II. БЛИННИЦЫ**

Ø 200 мм, h=20 мм

Ø 220 мм, h=20 мм

Ø 240 мм, h=25 мм

Ø 260 мм, h=25 мм



- блинница с деревянной ручкой

## **III. СОТЕЙНИКИ**

Ø 200 мм, h=54 мм

Ø 230 мм, h=60 мм

Ø 240 мм, h=60 мм

Ø 260 мм, h=60 мм

Ø 280 мм, h=60 мм

Ø 200 мм, h=100 мм



- сковорода сотейник с деревянной ручкой



- сотейник с деревянной ручкой и крышкой

Ø 200 мм, h=54 мм

Ø 230 мм, h=60 мм



- сковорода сотейник с двумя литыми ручками

## IV. ЖАРОВНИ



*- сковорода жаровня с двумя литыми ручками*

*Ø 280 мм, h=60 мм*

*Ø 300 мм, h=60 мм*

*Ø 320 мм, h=60 мм*

*Ø 340 мм, h=70 мм*

*Ø 360 мм, h=80 мм*

*Ø 500 мм, h=100 мм*

## V. СКОВОРОДЫ ГРИЛЬ



*- сковорода гриль с двумя литыми ручками и прессом*

*Ø 200 мм, h=35 мм*

*Ø 260 мм, h=40 мм*

*Ø 340 мм, h=40 мм*



*- сковорода гриль с деревянной ручкой и прессом*

*Ø 260 мм, h=40 мм*



## VI. СКОВОРОДЫ "ВОК"

Ø 300 мм, h=90 мм



- сковорода WOK с двумя литыми ручками

Ø 260 мм, h=80 мм



- сковорода WOK с деревянной ручкой

## VII. КАСТРЮЛИ "ВОК"

Ø 260 мм, h=120 мм, V=3,5 л

Ø 300 мм, h=130 мм, V=5,5 л

Ø 340 мм, h=155 мм, V=8 л



- кастрюля WOK с крышкой

Ø 260 мм, h=120 мм, V=3,5 л



- кастрюля WOK с деревянной ручкой и крышкой

## VIII. КАСТРЮЛИ



- кастрюля с крышкой

Ø 200 мм, h=100 мм, V=2 л

Ø 230 мм, h=100 мм, V=3 л

Ø 240 мм, h=115 мм, V=4 л

Ø 260 мм, h=130 мм, V=5,5 л

Ø 300 мм, h=140 мм, V=8 л

Ø 340 мм, h=150 мм, V=10 л



- кастрюля с крышкой-сковородой

280 × 180 мм,  
h = 125 мм, V = 3,5 л

320 × 200 мм,  
h = 130 мм, V = 5 л

400 × 260 мм,  
h = 148 мм, V = 9 л

## IX. КАЗАНЫ



- казан азиатский с крышкой

Ø 300 мм, V= 6 л

Ø 340 мм, V= 8 л

Ø 400 мм, V= 12 л

Ø 500 мм, V= 22 л

## ТРЕНОГИ



- тренога под казан

## МАНГАЛЫ



- мангал разборной  
с чехлом

550 × 300 мм

### Хозяйке на заметку:

- 1 Чугунная посуда без покрытия предназначена для приготовления жареных и тушеных блюд на любых видах плит и варочных поверхностях, в том числе и на открытом огне.
- 2 Перед первым использованием посуду необходимо тщательно вымыть, нагреть на плите до температуры свыше 100 °С и нанести на внутреннюю поверхность тонкий слой растительного масла.
- 3 Посуда, не прошедшая предварительную обработку (указанную в п.2), пригодна для контакта с пищевыми продуктами не содержащими лимонную, уксусную и молочную кислоты.
- 4 Не оставлять приготовленную пищу в чугунной посуде для хранения.
- 5 После окончания приготовления пищи, посуду необходимо вымыть, просушить на плите и нанести тонкий слой растительного масла.
- 6 Не мыть посуду в посудомоечной машине.
- 7 При неправильном использовании, на поверхности термообработанной посуды без покрытия возможно появление коррозии. Пятна ржавчины легко удаляются при помощи металлического ершика (щетки), а при повторении процедуры, указанной в п. 2, поверхность приобретает первоначальный вид.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** ржавчина на чугунной посуде не является дефектом. Это – следствие неправильной эксплуатации или ухода.

# ПОСУДА ИЗ ЧУГУНА ЭМАЛИРОВАННАЯ "ТЕРМО"






Эмалированная чугунная посуда "Термо", производства украинского научно-производственного предприятия "Битон", является высокопрочной и экологически чистой, за счет проведения специальной термической обработки и применения экологически чистых материалов.

Основное отличие чугунной эмалированной посуды "Термо" заключается в том, что с наружной стороны изделия наносится как глянцевая эмаль разных цветов, так, и черная матовая, а внутренняя поверхность изделий покрыта только черной антипригарной эмалью, либо изготавливается без покрытия, но при этом проходит дополнительную специальную термическую обработку. Изготовленная таким способом посуда сохраняет природные антипригарные свойства чугуна, не боится перепада температур и механических повреждений и служит неограниченный временем срок.

Эмалированная чугунная посуда, у которой внутренняя поверхность покрыта матовой антипригарной эмалью обладает тем преимуществом, что в ней можно хранить приготовленную пищу и другие требующие длительного хранения продукты.

Изготовленная на украинском предприятии "Битон" эмалированная чугунная посуда "Термо", кроме перечисленных преимуществ чугуна без покрытия, обладает следующими достоинствами:

- **Гигиенические качества поверхности** – очень плотное покрытие является безупречным препятствием для запаха и бактерий.
- **Легко чистится** – уникальная прочность и абразивостойкость позволяет чистить эмалированную поверхность щадящими чистящими средствами, не прибегая к большим усилиям.
- **Прочность** – прочнее чем самые прочные органические и большинство металлических покрытий, благодаря своей твердости, гляncу и скользкости, эмаль является более стойкой к царапинам и абразиву.
- **Стойкость к химическим веществам** – непроницаемая поверхность является очень стойкой к кислотам, щелочам, воде, растворителям, маслам, ультрафиолетовым лучам, соли и почвенной коррозии.
- **Коррозионная стойкость** – безупречная стойкость к агрессивной промышленной среде, солям, воздуху, газам и дыму. Данные свойства достигаются путем специальной термической обработки неоднократным прокаливанием готовых изделий при температуре 700 – 800 °С с погружением их в масло.
- **Устойчивость к загрязнениям** – скользкая глянцевая поверхность позволяет смыть с поверхности загрязнения.
- **Жаропрочность** – эмаль выдерживает периодический и длительный нагрев без изменения физических и химических свойств, внешнего вида.
- **Цветовая стабильность** – эмаль обеспечивает стойкое покрытие, в необычайно широкой цветовой гамме, не изменяясь с течением времени под воздействием УФ излучения, агрессивной окружающей среды.

| Тип эмали  | Глянцевая эмаль   |   |   |   | Матовая эмаль   |
|------------|---|---|---|---|---|
| Цвет эмали |  |  |  |  |  |
|            | Бордо   | Черный  | Зеленый   | Синий   | Черный  |



## I. СКОВОРОДЫ

Ø 200 мм, h=35 мм

Ø 220 мм, h=40 мм

Ø 240 мм, h=40 мм

Ø 260 мм, h=40 мм

Ø 280 мм, h=40 мм



*- сковорода с деревянной ручкой*

Ø 240 мм, h=40 мм



*- сковорода с рифленным дном и литой ручкой*

Ø 200 мм, h=35 мм



*- сковорода с двумя литыми ручками (порционная)*



Ø 200 мм, h=35 мм



Ø 240 мм, h=40 мм

Ø 260 мм, h=40 мм

*- сковорода с рифленным дном и  
деревянной ручкой*



Ø 200 мм, h=35 мм



Ø 220 мм, h=40 мм

Ø 240 мм, h=40 мм

*- сковорода с литой ручкой*



Ø 200 мм, h=20 мм

*- сковорода*



Ø 300 мм

*- крышка-сковорода*

## **II. БЛИННИЦЫ**

Ø 200 мм, h=20 мм

Ø 220 мм, h=20 мм

Ø 240 мм, h=25 мм

Ø 260 мм, h=25 мм



*- блинница с деревянной ручкой*

## **III. СОТЕЙНИКИ**

Ø 200 мм, h=54 мм

Ø 230 мм, h=60 мм

Ø 240 мм, h=60 мм

Ø 260 мм, h=60 мм

Ø 280 мм, h=60 мм

Ø 200 мм, h=100 мм



*- сковорода сотейник с деревянной ручкой*



*- сотейник с деревянной ручкой и крышкой*

Ø 200 мм, h=54 мм

Ø 230 мм, h=60 мм



*- сковорода сотейник с двумя литыми ручками*

## IV. ЖАРОВНИ



*- сковорода жаровня с двумя литыми ручками*

Ø 280 мм, h=60 мм

Ø 300 мм, h=60 мм

Ø 320 мм, h=60 мм

Ø 340 мм, h=70 мм

Ø 360 мм, h=80 мм

Ø 500 мм, h=100 мм

## V. СКОВОРОДЫ ГРИЛЬ



*- сковорода гриль с двумя литыми ручками и прессом*

Ø 200 мм, h=35 мм

Ø 260 мм, h=40 мм

Ø 340 мм, h=40 мм



*- сковорода гриль с деревянной ручкой и прессом*

Ø 260 мм, h=40 мм



## VI. СКОВОРОДЫ "ВОК"

Ø 300 мм, h=90 мм



- сковорода WOK с двумя литыми ручками

Ø 260 мм, h=80 мм



- сковорода WOK с деревянной ручкой

## VII. КАСТРЮЛИ "ВОК"

Ø 260 мм, h=120 мм, V=3,5 л

Ø 300 мм, h=130 мм, V=5,5 л

Ø 340 мм, h=155 мм, V=8 л



- кастрюля WOK с крышкой



*- кастрюля WOK с деревянной ручкой и крышкой*

Ø 260 мм, h=120 мм, V=3,5 л

## VIII. КАСТРЮЛИ



*- кастрюля с крышкой*

Ø 200 мм, h=100 мм, V=2 л

Ø 230 мм, h=100 мм, V=3 л

Ø 240 мм, h=115 мм, V=4 л

Ø 260 мм, h=130 мм, V=5,5 л

Ø 300 мм, h=140 мм, V=8 л

Ø 340 мм, h=150 мм, V=10 л



*- кастрюля с крышкой-сковородой*

280 × 180 мм,  
h = 125 мм, V = 3,5 л

320 × 200 мм,  
h = 130 мм, V = 5 л

400 × 260 мм,  
h = 148 мм, V = 9 л

## IX. КАЗАНЫ

Ø 300 мм, V= 6 л

Ø 340 мм, V= 8 л

Ø 400 мм, V= 12 л



- казан азиатский с крышкой

### Хозяйке на заметку:

- 1 Перед первым применением изделие вымойте теплой водой с жидким моющим средством. Затем нагрейте изделие до 100 °С и смажьте внутреннюю поверхность тонким слоем растительного масла.
- 2 При последующем уходе за эмалированной посудой используйте моющие средства без абразивных включений и агрессивных химических соединений. Эмаливая поверхность посуды легко и быстро моется жидкими моющими средствами.
- 3 Мыть эмалированное изделие рекомендуется через некоторое время после приготовления пищи, чтобы перепад температур не нарушил покрытия.
- 4 Чтобы сохранить эмалевую поверхность – не допускайте перегрева изделия без воды и продуктов. Если все-таки оно оказалось перегрето, не спешите его охлаждать под холодной водой, лучше дать остыть.
- 5 После окончания приготовления пищи, посуду необходимо вымыть и просушить.

**Ч**угунную посуду "Термо" можно использовать на любых источниках тепла: на газовых, электрических, керамических, галогенных, индукционных и других панелях, в плоть до традиционной "русской печи".

Все это делает нашу посуду достаточно многофункциональной и позволяет ее использовать как для тушения и разогрева пищи, так и для варки первых блюд, а также приготовления продуктов фри, гриль, и стейк.

Несомненно, посуда "Термо" станет вашим верным помощником на кухне. Вы сможете придумывать и воплощать в жизнь новые и новые рецепты, не беспокоясь о качестве приготовляемых блюд – их безупречное исполнение возьмет на себя чугунная посуда "Термо"!

**ПРИГОДНО ДЛЯ ЛЮБЫХ ВИДОВ ПЛИТ**

ГАЗОВЫЕ  
ПЛИТЫ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
ПЛИТЫ



СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ  
ПЛИТЫ




ИНДУКЦИОННЫЕ  
ПЛИТЫ





**Производитель:**

НПП "Ситон"

 Украина

г. Днепропетровск

пр. газеты "Правда", 35-А

тел. +30 (0562) 35-19-96, 35-19-97

370-96-98, +38067-564-87-81

E-mail: [syton@syton.dp.ua](mailto:syton@syton.dp.ua)

<http://www.syton.com.ua>