

MY REAL IRON COOK

ВАШ ЛИЧНЫЙ
ШЕФ-ПОВАР

ЧУГУННАЯ ПОСУДА



КАТАЛОГ
2026-2027г

MY REAL IRON COOK — торговая марка чугунной посуды для тех, кто ценит искусство кулинарии. Чугун раскрывает вкус блюд и превращает готовку в особый ритуал. Бренд воплощает идею «мужской» посуды — прочной, надёжной, с характером, но при этом подходит всем, кто стремится к настоящим вкусам и отказывается от полуфабрикатов. MY REAL IRON COOK — ваш личный шеф повар: с такой посудой каждый приём пищи становится особенным, а еда — ароматной, свежей и по настоящему вкусной.

ЭКОЛОГИЧНО И БЕЗОПАСНО

**Чугун — натуральный, безопасный материал.
Не выделяет вредных веществ при нагреве.**

МЕНЬШЕ МАСЛА, БОЛЬШЕ ПОЛЬЗЫ

**Естественное антипригарное свойство.
Со временем на поверхности посуды
образуется защитный слой, который
минимизирует прилипание пищи.**

УСТОЙЧИВ К ЦАРАПИНАМ

**Можно использовать металлические
кухонные аксессуары.**

ДОЛГОВЕЧНО И ПРОЧНО

Материал — высококачественный чугун

- не деформируется;
- служит десятилетиями;
- выдерживает высокие температуры;
- подходит для открытого огня.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНО

Подходит для жарки, тушения, томления и запекания

- сочные стейки;
- рыбные блюда;
- жареные овощи;
- тушёные блюда;
- яйца;
- сырники;
- блюда из картофеля.

УНИВЕРСАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ



газовая плита



индукционная плита



электрическая
плита



стеклокерамическая
плита



духовой шкаф*
до 250 °C



нельзя использовать
в посудомоечной машине

*Подходит для изделий без деревянных ручек.



MY REAL IRON COOK



НОВИНКИ

КАСТРЮЛЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ с литой ручкой

2,3 л

арт. MCE5223

3,6 л

арт. MCE5363

Эмаль защищает от ржавчины
и не реагирует с продуктами.

Не требует прокаливания и
промасливания.

Идеально для медленного
приготовления.

Легко очищается.



СКОВОРОДА с литой ручкой

15,5 см

арт. MCL2164

20 см

арт. MCL2204

Удлиненная ручка — делает
использование сковороды
максимально комфортным
и безопасным.

Удобные носики для слива
помогают аккуратно слить
лишний жир или масло прямо
в процессе приготовления —
так блюдо получится менее
калорийным и более
хрустящим.



удлиненная ручка

СКОВОРОДА - ГРИЛЬ с крышкой-пресс

для цыпленка табака

24 см

арт. GR24SET



УСТОЙЧИВ К ЦАРАПИНАМ

**Можно использовать
металлические кухонные
аксессуары**

УДОБНАЯ РУЧКА

**Материал натуральное
дерево, не нагревается
и не скользит**



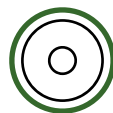
ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ



газовая плита



индукционная
плита



электрическая
плита



стеклокерамическая
плита

СКОВОРОДА БЛИННАЯ

22 см

24 см

арт. MC6224

арт. MC6254



СКОВОРОДА ГЛУБОКАЯ

22 см

24 см

26 см

28 см

арт. XG722N

арт. XG724N

арт. XG726N

арт. XG728N



С КОВОРОДА с литой ручкой

13 см

15 см

18,5 см

24,5 см

арт. MC2134

арт. MC2164

арт. MC2204

арт. MC2264





СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ
со съёмной ручкой на подставке
22,5x12,5 см арт. MC2225

СКОВОРОДА ОВАЛЬНАЯ
со съёмной ручкой на подставке
26,5x17,5 см арт. MC2265

СКОВОРОДА
со съёмной ручкой на подставке
21 см арт. MC2215

СКОВОРОДА ПОРЦИОННАЯ
с двумя ручками на подставке
14 см арт. MC2140W
16 см арт. MC2160W
18 см арт. MC2180W
20 см арт. MC2200W

СКОВОРОДА ПОРЦИОННАЯ
с литой ручкой на подставке
15 см арт. MC2164W
18,5 см арт. MC2204W

СКОВОРОДА ПОРЦИОННАЯ
овальная с двумя ручками
на подставке
22x11,7 см арт. MC2154W
27,5x15,5 см арт. MC2184W
30,5x17,2 см арт. MC2214W

КАЗАН С КРЫШКОЙ
4,0 л арт. MC0042
6,0 л арт. MC0062
8,0 л арт. MC0082

РЕСТОРАННАЯ ПОДАЧА У ВАС ДОМА



**ДЕРЕВЯННАЯ
ПОДСТАВКА**

- эффектная подача блюд
- безопасное хранение сковороды
- защита поверхности стола

КУХОННЫЕ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ



ШУМОВКА-ПАУТИНКА
с пластиковой ручкой
рабочая поверхность 17 см
42,5 см арт. NW5AC07

ЛОЖКА-ШУМОВКА
с деревянной ручкой
47,5 см арт. NW5AC02

ЛОПАТКА
с деревянной ручкой
45 см арт. NW5AC05

ЛОЖКА РАЗЛИВНАЯ 100 мл
с деревянной ручкой
43,5 см арт. NW5AC06

ЛОЖКА РАЗЛИВНАЯ 160 мл
с деревянной ручкой
44 см арт. NW5AC01

ЛОЖКА-ШУМОВКА
с деревянной ручкой
41,5 см арт. NW5AC03

ЛОЖКА-ШУМОВКА
с деревянной ручкой
45,5 см арт. NW5AC04



ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- 1 Вымойте сковороду.
- 2 Прокалите с солью в течение 30–40 минут, остудите.
- 3 Смажьте растительным маслом и повторно прокалите 30 минут.

ВАЖНО!

- Не храните в чугунной посуде пищу, чтобы не появилась ржавчина.



**НЕ МОЙТЕ В
ПОСУДОМОЕЧНОЙ
МАШИНЕ!**

- Не подвергайте резкому перепаду температур.
- Не используйте агрессивные моющие средства.
- Не оставляйте в воде и других жидкостях.

