



ГОТОВЬ
УДИВЛЯЙ
ВДОХНОВЛЯЙ

КАТАЛОГ '26

Оглавление

- 04 О компании
- 06 Введение
- 16 Продукция
- 110 Шоурум
- 112 Контакты

Продукция

MASTER 	16	TEXAS 	22	INCLUSIVE 	28	EXPERT 	34		
Гриль-зона EXPERT 		44	PATIO 					46	
MODERN 		56	Серия М 		62	МАН 		76	
SIMPLE 		84	КЛАССИКА 		94	Дорожные мангалы 			96
						Навесы и гриль-зоны 			98
Очаги 		104	Аксессуары 						106
Каминные аксессуары 		107	Мебель садовая 						108

О компании

Более двадцати лет GRATAR создаёт устройства, которые собирают за одним столом семью и друзей.

Каждый мангал и гриль — это тепло, настроение и вкус общения, которые делают отдых по-настоящему живым.



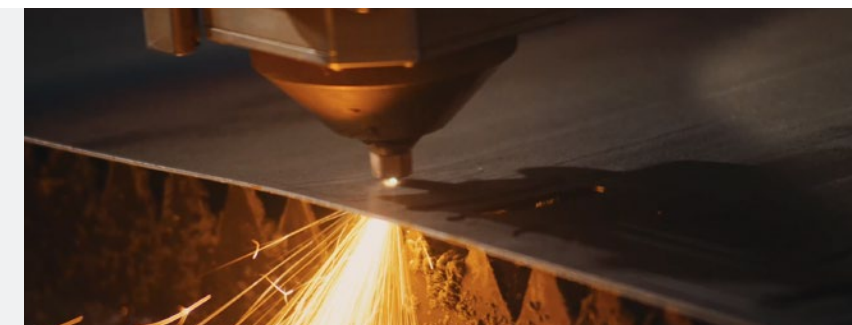
Многие модели — запатентованные разработки, сочетающие эффективность, экономичность и продуманную эргономику.



По всей стране продукцию GRATAR ценят за качество, функциональность и доступную цену.



Опыт компании основан на двух десятилетиях проектирования и производства.



Лучшие идеи мировой индустрии барбекю находят отражение в разработках GRATAR, адаптированных под российские традиции и привычки.



Так рождается техника, понятная и близкая отечественному покупателю — надёжная, удобная и долговечная.



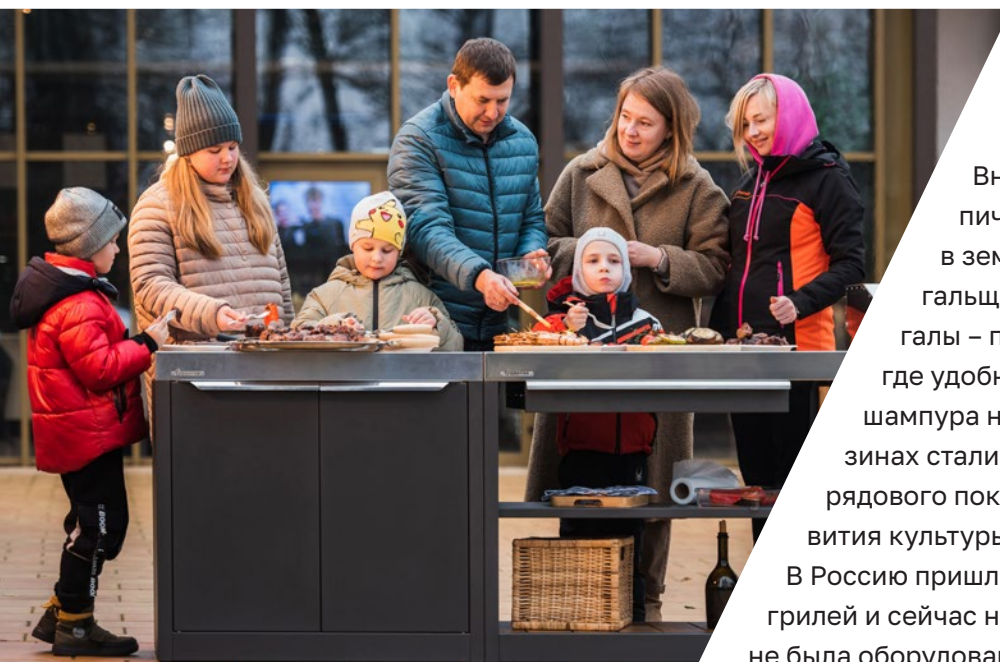
Условные обозначения

В каталоге используются условные обозначения блюд:

- | | |
|--|--|
|  Стейк |  Копчёная рыба |
|  Рыба |  Бризкет |
|  Куриные крылья |  Шашлык |
|  Овощи |  Ребрышки барбекю |
|  Рваная свинина |  Пицца |
|  Плов / шурпа | |
|  Копчёная грудинка | |

Мангал или гриль?

Каждый из нас с детства помнит уютные и беззаботные вечера в семейном кругу, наполненные дымом костра и ароматом шашлыка. Разводя костёр и готовя шашлык, мы словно на машине времени переносимся в беззаботное детство... Но время не стоит на месте!



Вначале мы жарили шашлык на кирпичиках, разводя костер в углублениях в земле, однако были продвинутые «мангальщики», которые сваривали себе мангалы – простейшие металлические ящики, где удобно было жечь дрова и раскладывать шампура на его стенках. В начале 2000-х в магазинах стали появляться мангалы, доступные для рядового покупателя, что послужило толчком развития культуры приготовления продуктов на углях. В Россию пришли бренды – лидеры по производству грилей и сейчас невозможно найти дом, в котором бы не была оборудована зона барбекю.

Оказалось, что грили, которые нам привезли мировые бренды, позволяют готовить огромное разнообразие блюд, однако не подходят для приготовления привычного нам шашлыка... GRATAR решает эту проблему! Мы разрабатываем оборудование, на котором можно готовить не только привычный шашлык, оно открывает возможность познать культуру приготовления блюд на углях многих стран мира! Эти культуры очень разнообразны и с каждым годом новые рецепты все больше покоряют сердца любителей барбекю в нашей стране.



Мангал

- + Простота конструкции
- + Лёгкий уход
- + Насечки для шампуров
- Ограниченный функционал, готовить можно только прямым способом простые блюда, такие как шашлык



Гриль

- + Широкий функционал, возможность готовить огромное разнообразие блюд; различные способы приготовления: жарка, копчение, запекание, томление
- Повышенные требования к уходу за оборудованием



В отличие от мангала, в котором приготовление продуктов происходит преимущественно под воздействием **теплового инфракрасного излучения** от раскаленных углей, принцип работы гриля основывается сразу на трех видах теплообмена.

Среди них, помимо уже обозначенного инфракрасного излучения, – **кондукция** (прямой контакт с решеткой) и **конвекция** (циркуляция горячего воздуха под крышкой). Это помогает готовить быстрее, сохраняя сочность продуктов, и создает необходимые условия для копчения и медленного томления, значительно расширяя ассортимент блюд.



Блюда на мангале

Возможности классического мангала позволяют готовить шашлык, люля-кебаб, и другие блюда на шампурах, но имеют ограничения для приготовления огромного количества блюд, которые можно приготовить на решётке.

Блюда на гриле

Гриль значительно расширяет кулинарные горизонты. Помимо привычных шашлыков, на нем можно приготовить стейки, рыбу или овощи. Легко можно запекать или коптить большие куски мяса и приготовить такие шедевры как brisket или рваную свинину. А чтобы удивить своих гостей, можно всего за 20 минут приготовить штрудель или другие десерты. Правильный гриль эффективно справляется с оригинальными задачами, а при приготовлении традиционных блюд демонстрирует более высокую скорость.



Дрова или уголь?

Горящие поленья – образ, который мы помним и любим с детства. Именно с него начинается большинство семейных праздников на открытом воздухе. Потрескивающее в костре или мангале дерево дарит уют и приятное тепло, однако образовавшиеся угли, как правило, остывают быстро. В итоге, чтобы дожарить мясо, приходится вновь разводить огонь и ждать.

Альтернатива дровам, устраняющая эту проблему, – древесный или брикетированный уголь. Он изначально имеет большую калорийность и расходует свою энергию постепенно. В зависимости от плотности и конфигурации такой уголь может гореть до шести часов, в то время как угли, полученные в результате сжигания дров, сохраняют жар всего около получаса.



Дрова

- + Эстетичность
- + Эффект релаксации
- Потеря 85% энергии при сгорании
- 20-30 минут активности углей
- Необходимость сжигать дополнительную партию дров для продления процесса

Уголь

- + Использование до 100% высвободившейся энергии
- + До шести часов активности с возможностью подсыпки свежего угля прямо в процессе приготовления

Для чего нужна крышка?

Крышка – деталь, которая обычный мангал может сделать грилем. Так считают многие новички барбекю и... ошибаются. Их заблуждение становится очевидным при более внимательном рассмотрении процессов, происходящих в накрытом мангале.



В мангале с крышкой потеря тепла ожидаемо сокращается, под крышкой становится жарко, как в духовке. Однако вместе с тем перекрывается подача кислорода и интенсивность горения падает. Через некоторое время угли могут вовсе погаснуть. В таких условиях стоит браться только за «быстрые» блюда. На что-то более затратное по времени просто не хватит жара.

В итоге из реально полезных функций у крышки мангала остается лишь защита от ветра и осадков.

В гриле же крышка отрабатывает на все 100%.

Это уже не просто барьер между готовящимся блюдом и ветром, дождем, снегом, а часть точной системы контроля и корректировки температуры. Заслонки в самой крышке и зольном ящике обеспечивают постоянную циркуляцию воздуха и дают возможность регулировать жар в пределах от 80 до 300 °С. Это позволяет готовить блюда, требующие самых разных вариантов термообработки: томления, копчения, запекания, жарки.



Мангал с крышкой

- Короткий эффект печи
- Слабая эффективность горения углей
- Регулировка температуры затруднительна

Гриль с крышкой

- Длительное сохранение жара
- Возможность легко корректировать температуру
- Пределы регулировки температуры – 80-300 °С

Обратите внимание: не каждый мангал с широким функционалом может выполнять функции гриля.

Для гриля важна возможность контроля температуры, а для этого необходима герметичность. Мангал же имеет огромное количество отверстий и прорезей для шампуров, через которые неконтролируемо поступает кислород.

GRATAR в своих мангалах решает эту проблему с помощью решеток особой формы, которые перекрывают лишние отверстия. Именно поэтому мы называем некоторые свои устройства «гриль-мангал».



Копчение в гриле



Температура и время:
100–160°C
0,5–3 часа

Копчение происходит при непрямом жаре. Температура от 100 до 160°C поддерживается от 30 мин. до нескольких часов в зависимости от блюда. Угли сдвигаются к одному или двум противоположным краям гриля, решётка размещается между углями. Продукты раскладываются на решётке так, чтобы не было прямого жара от углей.



Источник дыма:
деревянные брусочки (чанки)

Копчение происходит в дыму, полученном при тлении щепы или деревянных брусков (чанок) фруктовых либо лиственных пород, например, дуба, ольхи. Щепка тлеет быстро и перекрывает кислород для горения углей, поэтому придаёт лишь лёгкий аромат копчения. Чанки, в отличие от щепы, дают возможность получения интенсивного и продолжительного по времени дыма, придающего блюдам глубокий аромат.



Тип дыма:
белый
(влажный)

На продукт воздействует температура от углей, а также белый дым (смесь пара и частиц несгоревшей древесины). В условиях повышенной влажности дым лучше прилипает к продукту, но слабо проникает внутрь него. Поэтому этот метод подойдёт для рыбы или небольших кусочков мяса, а также если Вы не любите слишком насыщенный аромат копчения.

В гриле можно добиться превосходного результата как при копчении скумбрии, так и при приготовлении коронного блюда техасской кухни — brisketa.

СОВЕТ: Если Вы планируете коптить в гриле, то выбирайте гриль большого размера: чем больше гриль, тем проще организовать пространство для непрямого жара и разместить больше продуктов.



Температура и время:
80–140°C
1–15 часов

Смокер — специально разработанное устройство для длительного копчения при низких температурах от 80 до 140°C методом Low&Slow в течение от 1 до 15 часов. Он состоит из малой камеры, где горят дрова, и большой камеры с продуктами, куда поступает дым и происходит копчение. Благодаря этому получается насыщенный вкус и очень нежное мясо.



Источник дыма:
горящие дрова

Копчение происходит в горячем прозрачном дыму, полученном от сжигания дров. Именно он придаёт продукту приятный аромат.

ВАЖНО: при выборе дров обращайте внимание на то, чтобы они были сухими и без смолы. Идеально подойдут дрова твёрдых лиственных пород (дуба или ясеня), а также фруктовых деревьев.



Тип дыма:
сизый

На продукт воздействует горячий прозрачный (сизый) дым. Он придаёт приятный аромат без горечи и при этом лучше проникает внутрь продукта.



Копчение в смокере идеально как для техасских блюд: brisket, рваная свинина, ребрышки барбекю, — так и для классического горячего копчения рыбы, курицы, свиной грудки или карбонада.

Методы приготовления

Прямой и непрямой метод приготовления применим для любого гриля с хорошей герметичностью, возможностью регулировать температуру заслонками, и обладающим достаточным пространством для создания зон приготовления

Прямой метод



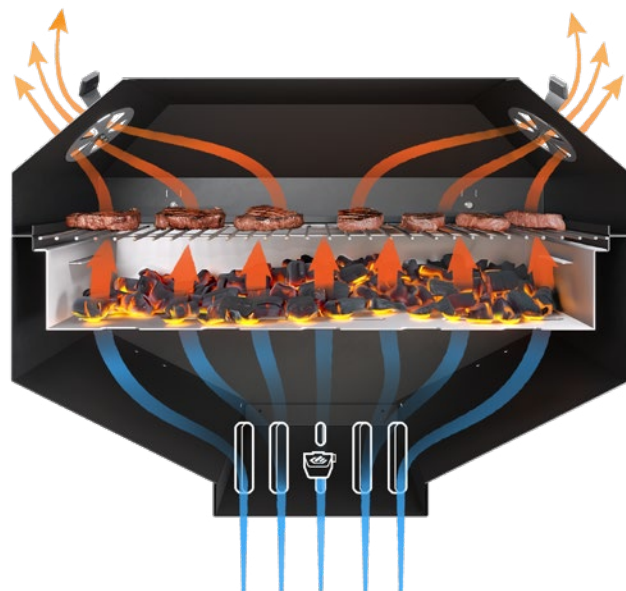
Температура
200–300°C



Время приготовления
до 20 минут



Блюда: стейки, овощи, рыба



Распределите уголь равномерно по всей площади угольного ящика



Установите две решётки (и большую, и маленькую)



Регулируйте температуру углей при помощи нижней заслонки

Непрямой метод



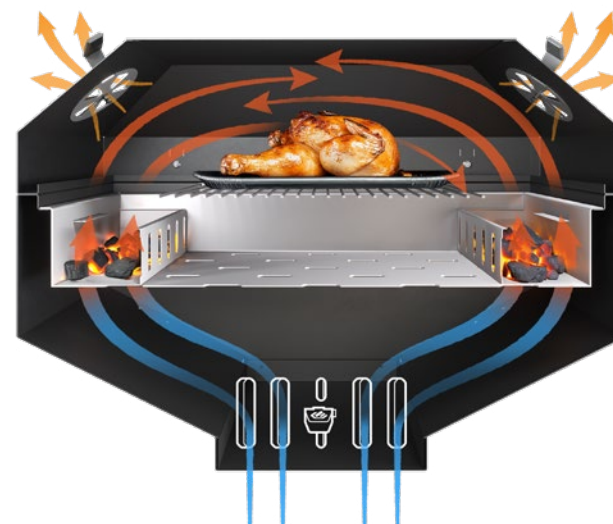
Температура
80–150°C



Время приготовления
от 1 до 24 часов



Блюда: brisket, рваная свинина, рёбрышки



Установите делители угля, засыпьте уголь в образовавшиеся сектора справа и слева



Установите большую решётку между делителями угля таким образом, чтобы под ней не было угля



Регулируйте температуру углей при помощи нижней и верхних заслонок

серия

Master

Эффективность
и контроль

Эксклюзивные решения для мастеров барбекю, требовательных к результату, и любителей, готовых осваивать новые горизонты.

Грили Master созданы, чтобы вдохновлять и впечатлять. Уникальная запатентованная конструкция позволяет готовить практически любое блюдо: от классических шашлыков до ароматного brisketa в режиме Low&Slow, а продуманные с заботой детали превращают процесс в истинное наслаждение.

Master XL

Master 3.0

Master



Особенности серии Master



Эффективная конвекция

Максимальная герметичность и объёмная крышка специальной формы обеспечивают равномерное пропекание продуктов.

Контроль тяги

Заслонка подачи воздуха вынесена за пределы области нагрева. Дает возможность тонко регулировать жар и создавать зоны с разной температурой внутри топки, одним словом, творить!

Экономичность

Двойные стенки создают эффект термоса, что позволяет угольным моделям Master быстро разогреваться до рабочей температуры и долго ее сохранять, сокращая расход топлива.

Легкий уход

Наклонные стенки дна грилей обеспечивают ускоренное «путешествие» золы в зольный ящик. Вам остается лишь периодически высыпать его содержимое.

Мобильность

Модели серии Master можно легко перемещать по участку, благодаря фирменным колесам большого диаметра.

Две воздушные заслонки
для идеальной конвекции



Ручка из нержавеющей стали
отшлифована вручную



Делители угля
для непрямого способа приготовления



Стальная решётка
способствует идеальной кондукции



Воздушная задвижка
для мощного притока воздуха к углям



Фирменные проходимые колеса



Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Серия Master **GM 880**

Master XL

- Быстрая реакция на регулировку температуры
- Отсекатели жара для непрямого способа приготовления
- Высокая герметичность

 180×61,5×104 см
 88×45 см
 64,2 кг



Корпус термос

Угольная растопка

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹



Размер

XL

Сталь

2+1,5

Гриль для большой компании, позволяющий готовить крупные куски мяса до 10 кг.



Серия Master **GM 720**

Master

Корпус термос

Угольная растопка

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹



Размер

L

Сталь

2+1,5

- Быстрая реакция на регулировку температуры
- Отсекатели жара для непрямого способа приготовления
- Высокая герметичность

 148,5×51,5×104 см
 73×36 см
 47,5 кг



Решётки в комплекте
2 штуки • 42×35 + 30×35 см • прут ø 5 мм

Серия Master **GM 690**

Master 3.0

Угольно-дровяная растопка

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹



Размер

L

Сталь

3

- Для тех, кто любит готовить на дровах
- Дополнительное усиление дна
- Идеальный контроль тяги
- Прорези для шампуров

 143,5×50,5×103 см
 60×35 см
 50,2 кг



Решётки в комплекте
2 штуки • 34×35 • прут ø 5 мм

серия

Texas / Коронные блюда техасской кухни

Эффектное воплощение идеи настоящего американского барбекю. Сочный brisket, ароматные домашние колбаски, ребрышки с хрустящей корочкой... С баррельным смокером и грилем Texas вы сможете приготовить коронные блюда техасской кухни и не только. Универсальность моделей серии впечатлит даже профессионалов. Жарьте, запекайте, коптите! Любой из этих процессов Texas раскроет с новой стороны.

Гриль

Смокер



Особенности серии Texas



Фронтальный стол
из нержавеющей стали



Две мощные решетки
из нержавеющей стали



**Схема реверсивного
принципа работы**
смокера



Толстая сталь для дровяной растопки
идеальная форма для лучшей конвекции



Чугунная колосниковая
решетка



Фирменные проходные колеса



Улучшенные тяга и конвекция

Достигаются за счет особой, усеченной книзу, формы конструкции.

Реверсивный принцип работы (для смокера)

Обеспечивает одинаковую температуру в любой точке объема камеры, соответственно, равномерное прогревание продукта и его сочность в итоге. Идеален для освоения технологии Low&Slow.

Толстая сталь корпуса и крышки

Позволяет использовать в качестве топлива дрова.

Высокоэффективный инструмент для абсолютно любых задач!

Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Угольная растопка

Передвижной

Серия
Texas

G-TEX1000

Гриль

- Эффективная регулировка тяги с помощью заслонок
- Идеально для метода LOW&SLOW
- Позволяет готовить одновременно до 15 кг мяса

 112×83×115 см

 96×39 см

 94 кг



Запатентованная конструкция

Угльно-дровяная растопка

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹



Размер

XXL

Сталь

3

Многофункциональный высокоэффективный гриль для любых задач. Толстая сталь позволяет ограниченно применять дрова в качестве топлива. Долго сохраняет тепло за счёт своей массивности.



Серия
Texas

SM-TEX1570

Смокер

- Подходит для профессионального использования
- Идеален для метода LOW&SLOW
- Позволяет готовить одновременно до 15 кг мяса

 157,5×97×156,5 см

 96×39 см

 133,5 кг



Запатентованная конструкция

Угльно-дровяная растопка

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹



Размер

XXL

Сталь

3

Многофункциональный высокоэффективный гриль/смокер для настоящих гурманов. Благодаря реверсивному принципу действия идеально подойдёт не только для приготовления блюд тexasской кухни, но и позволит вам приготовить большое количество традиционных копчёных деликатесов: грудинку, карбонад, курицу, рыбу и др.



Решётки в комплекте

2 штуки • прут ø 6 мм



гриль-станция

Inclusive / Кулинарная лаборатория

Уникальная кулинарная лаборатория, которая открывает простор для новых гастрономических экспериментов и открытий. Гриль-станция Inclusive спроектирована так, что на ней можно одновременно готовить до четырех блюд, требующих разных условий:

- классические шашлыки на дровяном мангале;
- сочные стейки или даже крупные запечённые куски мяса на гриле;
- нежнейшую скумбрию с дымком в коптильне горячего копчения;
- ароматный плов в печи для казана.

Гриль-мангал

Гриль-мангал с печью

Коптильня



Особенности серии Inclusive



Универсальность

Оснащение гриль-станции Inclusive дает возможность опробовать самые разнообразные рецепты и изобрести собственные.

Эргономичность

Вместительные полки, удобные крючки и подстаканники, органайзеры для шампуров и другие детали устройства делают процесс приготовления блюд по-настоящему комфортным.

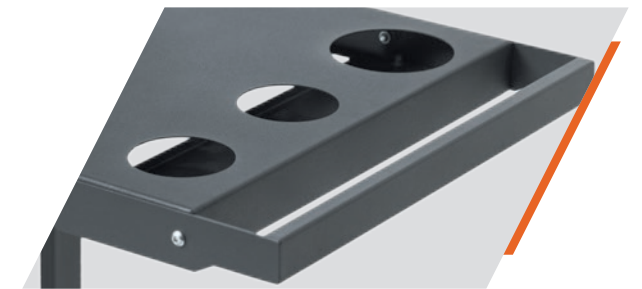
Все включено

В комплектацию гриль-станции входит набор фирменных аксессуаров.

Мобильность

Удобные колеса и мощная ручка помогают с легкостью перемещать кулинарную лабораторию.

Вместительные полки
с подстаканниками



Две воздушные заслонки
на крышке, складные большие боковые полки



Дополнительные модули:
печь и коптильня



Совок и кочерга
в комплекте



Выдвижной зольный ящик с задвижкой
для регулировки притока воздуха



Фирменные проходимые колеса



Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Угольная растопка

Передвижной

Серия Inclusive INC 79B

Гриль-мангал

- Увеличенные складные полки с подстаканниками
- Удобная ручка и колёса для перемещения
- Органайзер для шампуров

170×51×79,5 см
69×34 см
42,7 кг



Угльно-дровяная растопка
Складные полки
Органайзер

Конвекция
Регулировка тяги
Экономия топлива
Low and slow¹



Размер

L

Сталь

3

Гриль-мангал можно оснастить печью для казана. Усиленный колосник позволяет уменьшить деформации.



Серия Inclusive INC 79P

Гриль-мангал + печь

Печь под казан и сковороду

Конвекция
Регулировка тяги
Экономия топлива
Low and slow¹



Размер

L

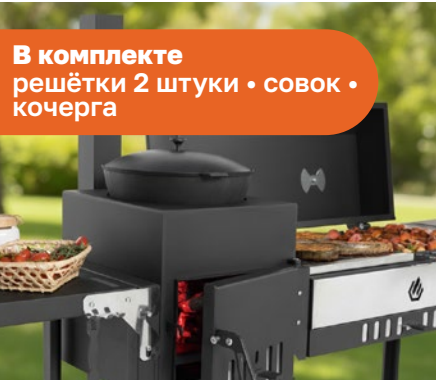
Сталь

3

- Точная регулировка температуры с помощью задвижек
- Полки с органайзером для шампуров и подстаканниками
- Крючки для инструментов с обеих сторон

209×68,5×123 см
69×34 см
75,5 кг

В комплекте
решётки 2 штуки • совок • кочерга



Серия Inclusive INC24K

Коптильня

В комплекте
Три решётки 32,5×19 см

Конвекция
Low and slow¹



Размер

L

Сталь

1,2

26,5×121,4×53,5 см
32,5×19 см
18,04 кг



серия

Expert / Комфорт и ничего лишнего

Решение премиум-класса для ассов барбекю, которые ценят профессиональный подход к делу, и увлеченных новичков, желающих получить все и сразу. Кухня EXPERT включает до 9 функциональных модулей: гриль, стол-гриль, классический техасский смокер, два варианта очагов, а также мангал с вытяжным зонтом. В дополнение к ним разработаны модуль с мойкой, тумба и стол. С таким арсеналом можно одновременно коптить, жарить, тушить для очень большой компании и при этом получать огромное удовольствие от процесса!

Стол-гриль

Гриль-очаг

Очаг Пирамида

Гриль

Гриль-зонт

Смокер

Печь для казана

Стол

Тумба

Тумба с мойкой



Особенности серии Expert



Премиальное качество

При изготовлении моделей серии EXPERT используется особо толстая сталь.

Многофункциональность

Широкий выбор модулей позволяет создать площадку для самых разных кулинарных опытов.

Гармоничное сочетание стиля и удобства

Уличная кухня EXPERT – элегантность, комфорт и ничего лишнего.

Скрытый
крепеж



Термоизолированные стенки



Мощная сталь,
регулируемые ножки по высоте



Решетки из прутка 6 мм



Совок и кочерга
в комплекте



Ручки из нержавеющей стали
или алюминия сделаны вручную



Серия
Expert

ESC 2000

Стол-гриль

- Термоизолированный корпус
- Система конвекции и задвижек
- Выдвижной ящик для кухонной утвари

 200×60×107 см

 88×45 см

 115,1 кг



Запатентованная конструкция

Нержавеющая столешница

Корпус термос



Конвекция



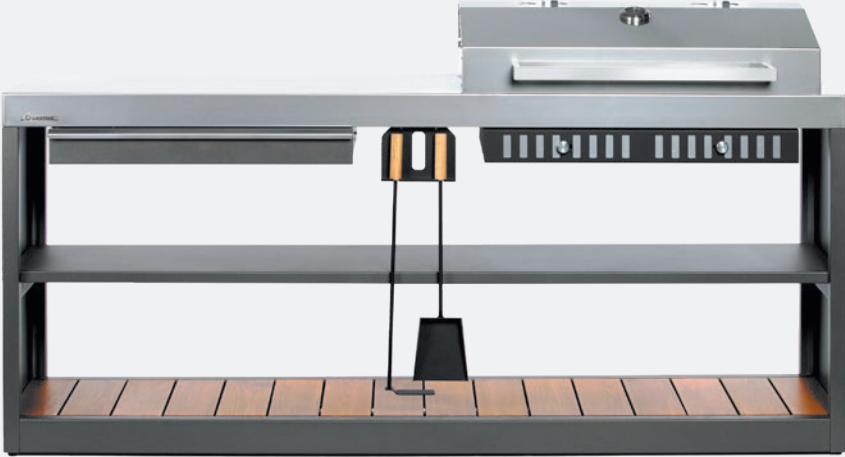
Регулировка тяги



Экономия топлива



Low and slow¹



Размер

L

Сталь

3

Вместительный угольный гриль. Термоизолированный корпус позволяет долго сохранять тепло, а высокоэффективная система конвекции и задвижек позволяет легко управлять температурой. Нержавеющая крышка и столешница обеспечивают лёгкий уход. Имеется выдвижной вместительный ящик для хранения мелкой кухонной утвари.



Серия
Expert

EST 1200

Стол

- Нержавеющая столешница
- Выдвижной ящик



 119×52,5×86 см

 120×50 см

 54,8 кг



Серия
Expert

ETU 900

Тумба

- Нержавеющая столешница
- Магнитный фиксатор дверей



 90×52,5×86 см

 90×50 см

 52,2 кг

Серия
Expert

ETU 900M

Тумба с мойкой

- Нержавеющая столешница
- Компактная мойка



 90×52,5×86 см

 90×50 см

 53,7 кг

Серия Expert ESM 1000

Смокер

- Точная регулировка и контроль температуры с помощью задвижек и термометра
- Топочная часть с чугунной плитой для сковороды или казана

146×77×180 см
88×45 см
156,5 кг



- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

Размер
XXL

Сталь
3+2

Смокер — это коптильня, в основу работы которой заложен принцип техасского смокера. Позволяет готовить продукты при низких температурах с контролируемым количеством дыма на протяжении длительного времени. Так готовятся брикет, рёбра барбекю или рваная свинина. Но не стоит забывать о наших традиционных копчёностях: рыба, птица.



Серия Expert EGR 1000

Гриль

Корпус термос

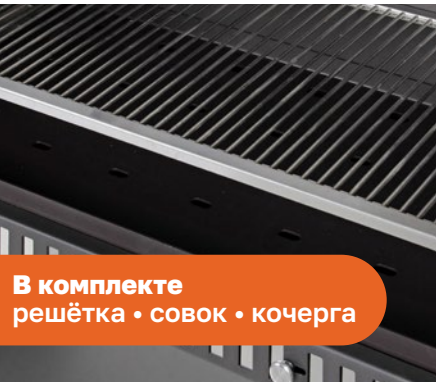
- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

Размер
XXL

Сталь
3+2

- Контроль и регулировка температуры
- 8 положений регулировки высоты расположения решётки

100×60×119,5 см
88×45 см
101,7 кг



В комплекте
решётка • совок • кочерга

Серия Expert EGZ 1000

Гриль-зонт

Запатентованная конструкция

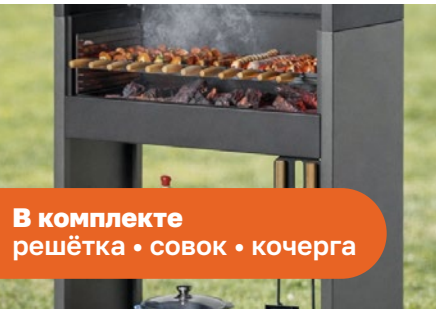
- Конвекция
- Экономия топлива

Размер
XXL

Сталь
3

- Зонт для вытяжки дыма из зоны приготовления
- Высокая труба для быстрого отвода дыма
- Защитный экран для отвода высоких температур

100×50×313 см
88×45 см
130,8 кг



В комплекте
решётка • совок • кочерга

Серия
Expert

EGO 740

Гриль-очаг

- Удобный стол из нержавеющей стали
- Легко интегрируется в состав уличной кухни EXPERT

 132×73,5×95,5 см

 74×74 см — очаг

 58×50 см — столешница

 100,5 кг



Для тех, кто даже не имеет опыта в гриллинге, но при этом хоть раз готовил на сковороде: жареные овощи, рыба, мясо, яичница с дымком и конечно плов. Это удивительно приятный процесс готовки на живом огне для всей семьи!

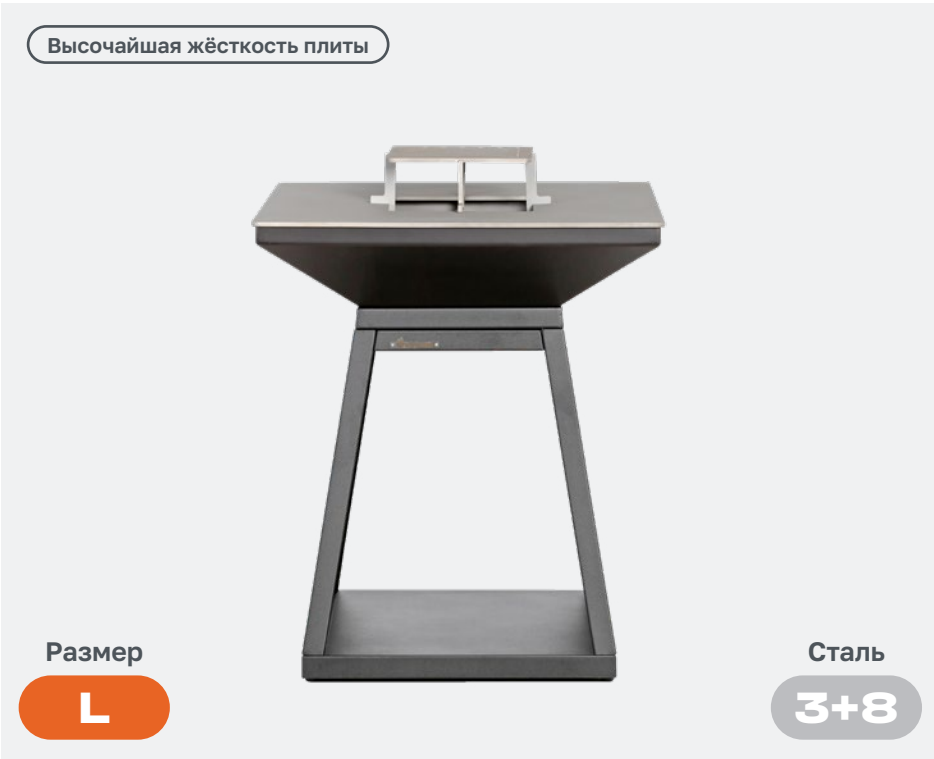
За кажущейся простотой конструкции скрываются мощные ребра жесткости, тяжелый труд и конструкторские решения, которые обеспечивают высочайшую жесткость для препятствия деформациям и придают особую форму плиты с уклоном к центру для стока жира.



Серия
Expert

EGO 740PYR

Пирамида



Экономия топлива

 73,5×75,5×96,5 см

 74×74 см

 75,5 кг



Серия
Expert

EP-80

Печь для казана



Экономия топлива

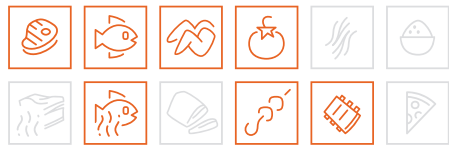
 61,5×80×141,5 см

 70,5 кг



Grill Zone

205,5×143×211 см
186 кг



- Модули гриль-зоны можно переставлять местами и компоновать под себя
- Косые уголки для возможности жёсткой фиксации к поверхности установки
- Угол наклона крыши 10°



Серия Expert M EXP-2000
Гриль-зона



Вариант компоновки



Гриль-мангал



72,3×53,6×39,8 см
69,5×35,4 см
37,5 кг

Конвекция
Регулировка тяги
Экономия топлива
Low and slow¹

Печь для казана



40×57,3×41,4 см
27,4×16,3 см
31 кг

Регулировка тяги
Экономия топлива

Подвесная полка



38,4×49,1×33,6 см
38,2×44,8 см
4,9 кг

Модуль столешницы без мойки



40×49,4×2,8 см
40×49,4 см
3,2 кг

Модуль столешницы с мойкой



40×49,4×14,1 см
15,7×29 см
4,8 кг

серия

Patio / Модульная уличная кухня

Выбор тех, кто любит готовить на свежем воздухе с комфортом и размахом. 10 модулей дают возможность собрать собственную кулинарную платформу для новых гастрономических экспериментов. Сердце кухни – гриль Patio, спроектированный с учетом лучших разработок Gratar. Оптимальное дополнение к нему – модули с мойкой и рабочей поверхностью. Эту функциональную комбинацию можно расширить за счет вместительных стеллажей, настенных полок, а также барного или передвижного стола.

Гриль

Стол

Стеллаж

Полка

Стол угловой

Тумба

Столик барный

Стол передвижной

Тумба с мойкой

Стол с мойкой



Особенности серии Patio



Вариативность

Модульная уличная кухня Patio предусматривает множество комбинаций, включая угловые.

Эргономичность

Каждый модуль создан с учетом максимальной эффективности, а также комфорта пользователя.

Лаконичный дизайн

Простота и порядок, которые никогда не утомят!



Серия
Patio

G850

Гриль

//// Конвекция

//// Регулировка тяги

//// Экономия топлива

//// Low and slow¹

Регулируемые ножки

Угольная растопка

Корпус термос

Размер

L

Сталь

2+1,5

85,5×59×103,5 см

72×36 см

45,5 кг



Серия
Patio

T850

Тумба

Магнитный фиксатор дверей

Нержавеющая столешница

85,5×54×86,4 см

85×54 см

32,4 кг



Серия
Patio

T850M

Тумба с мойкой

Нержавеющая мойка 38×38 см

Нержавеющая столешница

85,5×54×86,4 см

85×54 см

32,4 кг



Серия S700P
Patio

Стол передвижной

- 110,2×53,5×83,5 см
- 70×51 см
- 17,8 кг



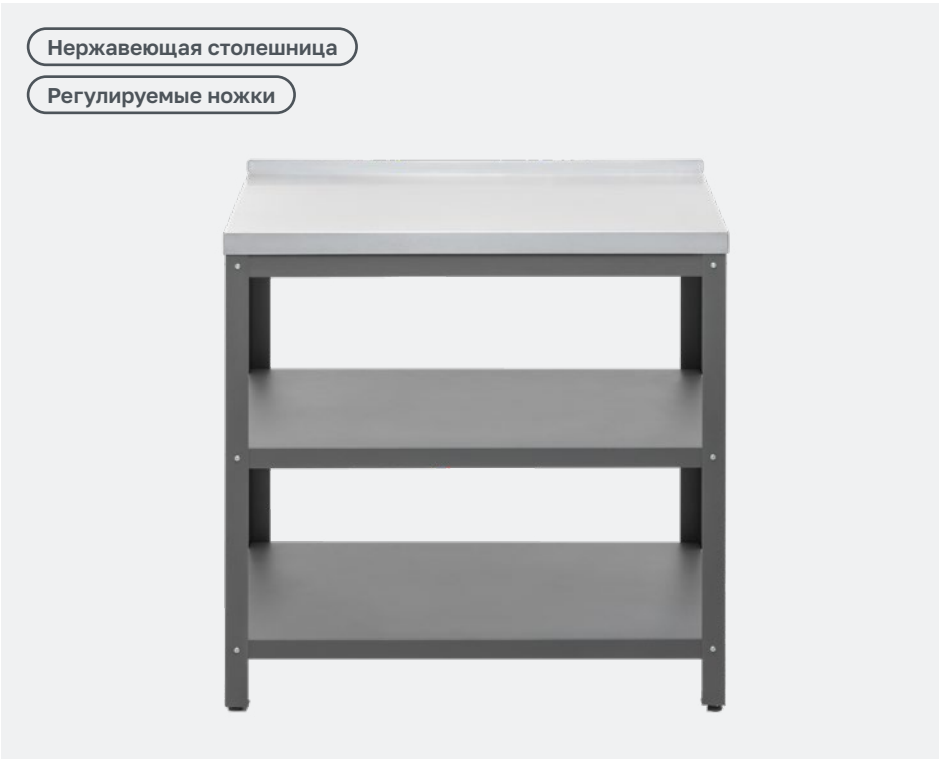
- Нержавеющая столешница
- Передвижной
- Органайзер



Серия S850
Patio

Стол

- Нержавеющая столешница
- Регулируемые ножки



- 85,5×54×86,4 см
- 85×54 см
- 17,3 кг



Серия S850M
Patio

Стол с мойкой

- Нержавеющая мойка 38×38 см
- Нержавеющая столешница



- 85,5×54×86,4 см
- 85×54 см
- 19,2 кг



Серия S540U
Patio

Стол угловой

- 54×54×86,5 см
- 54×54 см
- 12,8 кг



- Нержавеющая столешница
- Регулируемые ножки



Серия SL540
Patio

Стеллаж

- 54×54×159 см
- 53×53 см
- 20,6 кг



- Запатентованная конструкция
- Регулируемые ножки



Серия S850B
Patio

Столик барный

- Нержавеющая полка



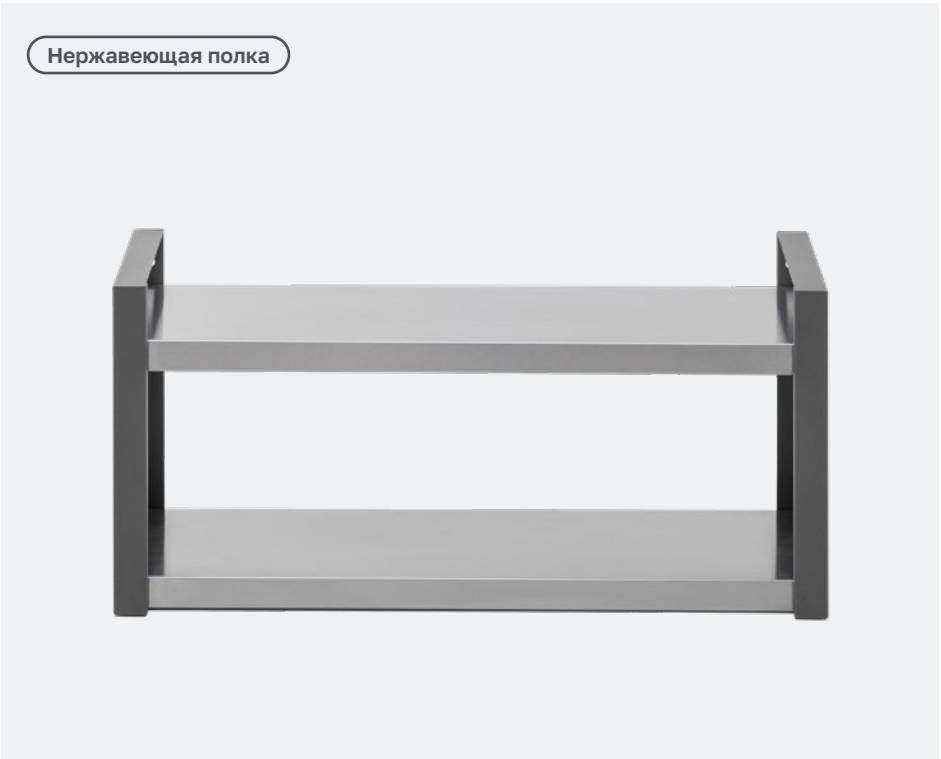
- 85,5×24×40 см
- 85×24 см
- 3,9 кг



Серия P850
Patio

Полка

- Нержавеющая полка



- 85,5×27×41 см
- 85×25 см
- 7,5 кг



серия

Modern

Гриль-станция

Решение, демонстрирующее гармоничное сочетание функциональности и эстетики. Modern дает возможность одновременно готовить сложные разноплановые блюда на открытом воздухе и наслаждаться танцем языков пламени, который во все времена расслаблял и дарил вдохновение. Серия включает мангал-гриль-очаг, мангал-очаг и стол, все вместе – многопрофильная гриль-станция, где рождается уют, а гастрономические фантазии обретают форму, аромат и вкус.

Мангал-очаг

Мангал-гриль-очаг

Стол



Особенности серии Modern



Новые возможности

Регулировка высоты расположения решёток моделей Modern позволяет готовить на открытом огне любые блюда.

Комфорт в деталях

Низкая передняя стенка мангалов не мешает поправлять угли в разгар процесса.

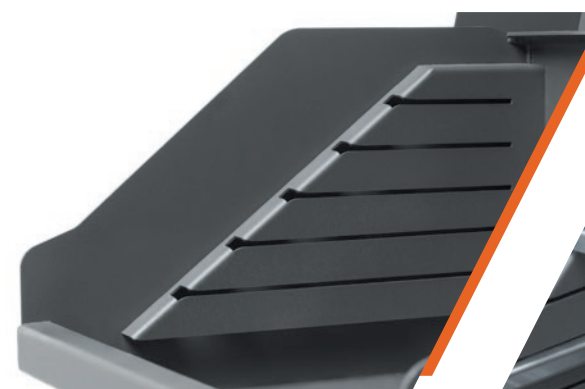
Эффективный контроль температуры гриля

Обеспечивается с помощью крышки, зольного ящика и системы заслонок.

Вариативность

Вы можете собрать гриль-станцию индивидуальной комплектации, выбрав состав модулей и её размер.

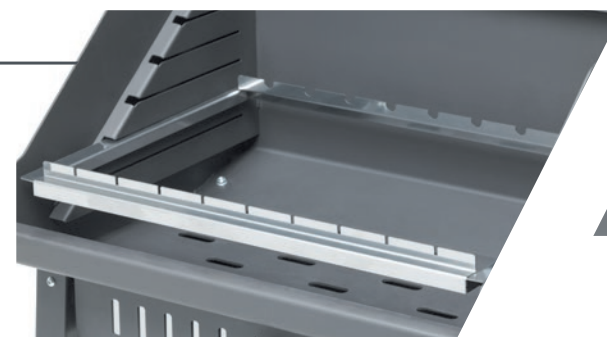
Регулируемая
высота решётки



Решётка для шампуров
и решётка гриль
в комплекте



Удобный доступ к углям



Выдвижной зольный ящик
с воздушной заслонкой



Усиленные стенки
для дровяной растопки



Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Угольная растопка

Серия Modern Q-MOD600

Мангал-гриль-очаг

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

61,5×50,5×101 см
52×34 см
35,1 кг



- Запатентованная конструкция
- Дровяная растопка
- Угольная растопка
- Стационарный



Размер
М

Сталь
3



В комплекте
решётки 2 шт

Серия Modern M-MOD600

Мангал-очаг

- Дровяная растопка
- Угольная растопка
- Стационарный



Размер
М

Сталь
3

- Конвекция
- Экономия топлива

61,5×47,5×96 см
52×34 см
23,4 кг



Серия Modern S-MOD600

Стол

- Нержавеющая столешница
- Стационарный



59×47,5×75 см
9,7 кг



серия
M / **Серия
мангалов**

Разнообразие и возможность подобрать функционал под персональные задачи. Самая многочисленная серия Gratar включает 2 линейки модульных гриль-мангалов: Optima и Standart. Отличающиеся размером рабочей зоны и надстройками, они позволяют решать различные задачи: от прожарки сочных ребрышек для семейного ужина до организации мегапраздника, на котором соберутся все родные и друзья. Благодаря интуитивно понятному устройству моделей серии M, даже новичок будет чувствовать себя у такого мангала уверенно.

Professional Optima BBQ

Professional Optima BBQ POBn

Professional Optima Grill

Professional Optima

Professional Optima ZONT

Professional Optima ROOF

Professional Stanart BBQ

Professional Stanart ZONT

Professional Stanart ROOF

Professional Stanart Grill

Professional Stanart

Family Optima BBQ

Family Optima BBQ FOBn

Family Optima Grill

Family Optima

Family Stanart BBQ

Family Stanart Grill

Family Stanart

Elite Premium ROOF



Особенности серии М



Крыша
от осадков



Современный дизайн



Масштаб для вас

Ширина рабочей зоны у модульных гриль-мангалов может составлять 60, 85 или даже 106 см.

Защита от капризов погоды

Модели серии М оснащены четырьмя видами надстроек: крышей, зонтом, крышкой BBQ или ветрозащитой.

Устойчивость к температурным деформациям

Выверенная конструкция и качественные материалы позволяют надолго сохранить эстетичный вид гриль-мангалов и продлить срок их службы.

Возможность регулировать жар

Предусмотрена для линейки Optima и достигается за счет выдвижных зольников.

Вытяжной зонт



Крышка
с воздушной заслонкой



Термопанель



Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Угольная растопка

Стационарный

Серия М Professional **POB 3000**

Optima BBQ

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

159×44×112,5 см
85×34 см
52,5 кг



- Длина рабочей зоны 85 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник
- Крышка

Размер
XL



Сталь
3



Серия М Professional **POBn 3001**

Optima BBQn

- Крышка из нержавеющей стали
- Длина рабочей зоны 85 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник

Размер
XL



Сталь
3

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

159×44×112,5 см
85×34 см
53,8 кг



Серия М Professional **POG 3000**

Optima Grill

- Длина рабочей зоны 85 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник
- Ветрозащита

Размер
XL



Сталь
3

159×39,5×104,5 см
85×34 см
45,6 кг

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива

Серия М Professional **PO 3000**

Optima

- Длина рабочей зоны 85 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник

Размер
XL



Сталь
3

159×39,5×92 см
85×34 см
43,3 кг

- Регулировка тяги
- Экономия топлива

Серия М Professional POZ 3000

Optima ZONT

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива

159×40×210 см
85×34 см
65,5 кг



- Длина рабочей зоны 85 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник
- Вытяжной зонт



Размер
XL

Сталь
3



Серия М Professional POR 3000

Optima ROOF

- Длина рабочей зоны 85 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник
- Крыша



Размер
XL

Сталь
3

- Регулировка тяги
- Экономия топлива

159×103×201 см
85×34 см
65 кг



Серия М EPR 3000

Elite Premium ROOF

- Длина рабочей зоны 106 см
- Термозащитная панель
- Выдвижной зольник
- Крыша



Размер
XXL

Сталь
3

- Регулировка тяги
- Экономия топлива

179×103×201 см
106×34 см
77,2 кг



Серия М
Professional

PSB 3000

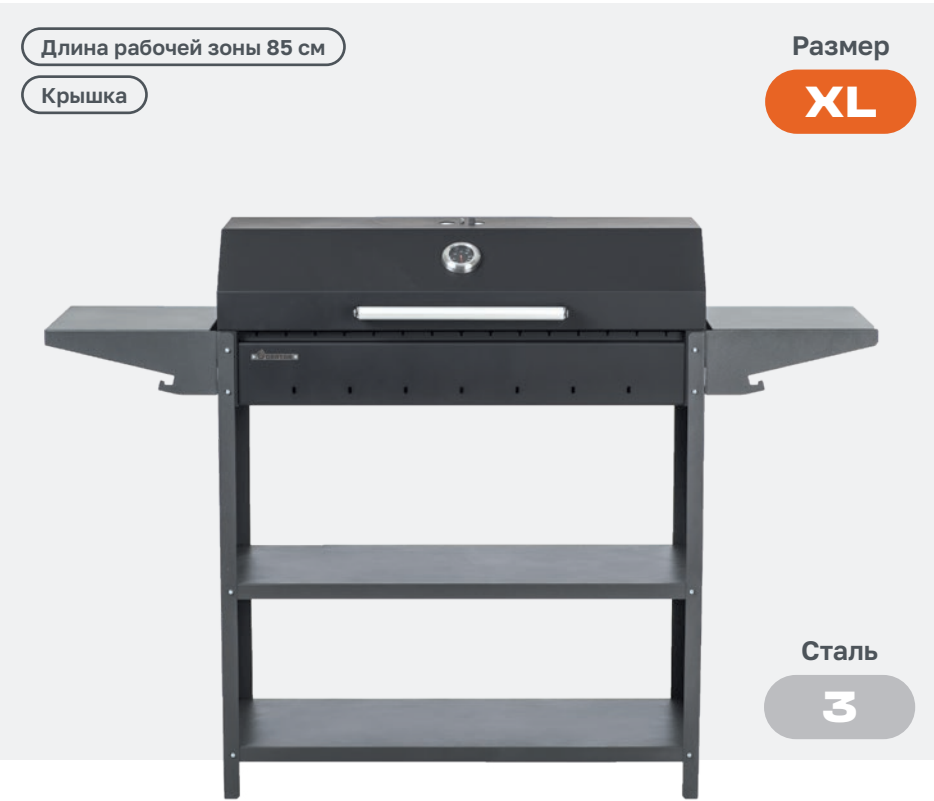
Standart BBQ

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

159×44,5×112,5 см

85×34 см

42,7 кг



Серия М
Professional

PSZ 3000

Standart ZONT



159×40×210 см

85×34 см

55 кг

Конвекция

Экономия топлива

Серия М
Professional

PSG 3000

Standart Grill



159×39,5×104,5 см

85×34 см

35,8 кг

Конвекция

Экономия топлива

Серия М
Professional

PSR 3000

Standart ROOF



159×103×200 см

85×34 см

54,2 кг

Экономия топлива

Серия М
Professional

PS 3000

Standart



159×39,5×92 см

85×34 см

33,5 кг

Экономия топлива

Серия M
Family

FOB 2000

Optima BBQ

//// Конвекция

/// Регулировка тяги

/// Экономия топлива

/// Low and slow¹

Длина рабочей зоны 60 см

Термозащитная панель

Выдвижной зольник

Крышка

Размер

М

Сталь

2



Серия M
Family

FOBn 2001

Optima BBQn

Крышка из нержавеющей стали

Длина рабочей зоны 60 см

Термозащитная панель

Выдвижной зольник

Размер

М

Сталь

2

//// Конвекция

/// Регулировка тяги

/// Экономия топлива

/// Low and slow¹

134×44×112,5 см

60×34 см

41 кг

Серия M
Family

FOG 2000

Optima Grill

Длина рабочей зоны 60 см

Термозащитная панель

Выдвижной зольник

Ветрозащита

Размер

М

Сталь

2

134×39,5×104,5 см

60×34 см

34,8 кг

/// Конвекция

/// Регулировка тяги

/// Экономия топлива

Серия M
Family

FO 2000

Optima

Длина рабочей зоны 60 см

Термозащитная панель

Выдвижной зольник

Размер

М

Сталь

2

134×39,5×92 см

60×34 см

32,8 кг

/// Регулировка тяги

/// Экономия топлива

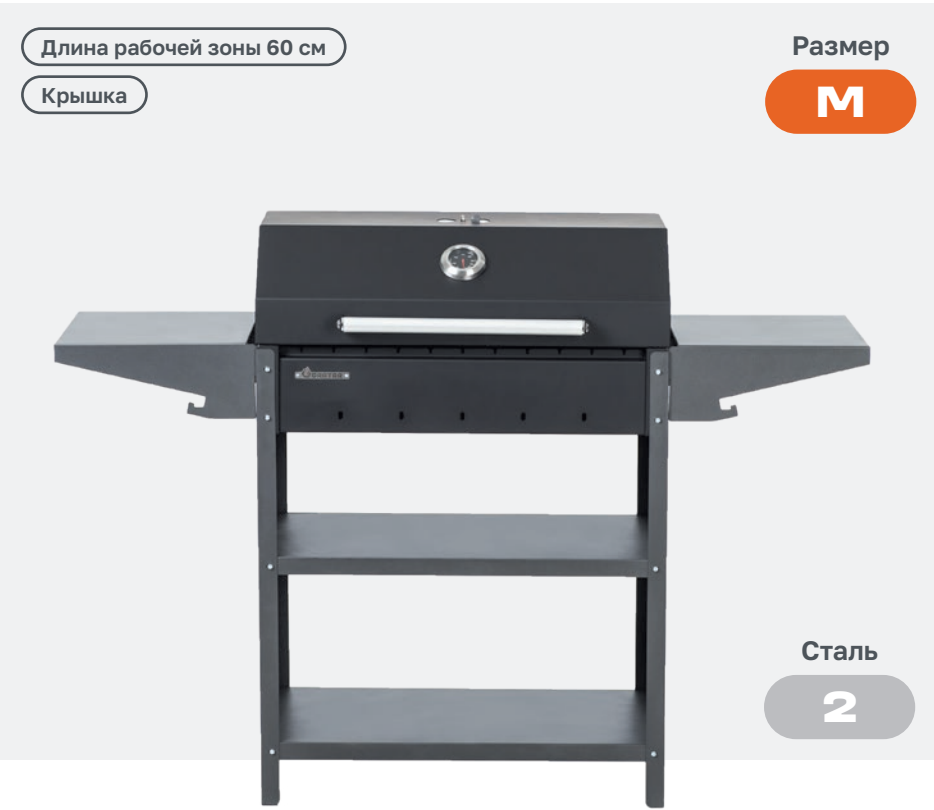
Серия M
Family

FSB 2000

Standart BBQ

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

134×44×98 см
60×34 см
30,3 кг



Серия M
Family

FSC 2000

Standart Grill

Длина рабочей зоны 60 см

Ветрозащита

Размер **M**



- Конвекция
- Экономия топлива

134×39,5×89,5 см
60×34 см
25,5 кг



Серия M
Family

FS 2000

Standart

Длина рабочей зоны 60 см

Размер **M**



- Экономия топлива

134×39,5×77,5 см
60×34 см
23,5 кг



серия
МАН / Простота
и мобильность

Оптимальное предложение для тех, кто ценит простоту и мобильность.
9 передвижных гриль-мангалов серии МАН демонстрируют тонкое
сочетание лаконичности и функциональности.

МАН 201

МАН 202

МАН 203

МАН 205

МАН 301

МАН 302

МАН 303

МАН 304

МАН 305



Особенности серии МАН



Крышка
с воздушной заслонкой



Выдвижной зольный ящик



Мощная конструкция
исключающая деформацию



Функционал на ваш выбор

Два варианта рабочей зоны (60 и 85 см), надстройки в виде крыши-навеса или крышки BBQ, выдвижные зольники, удобные полки и крючки – создатели серии МАН продумали детали, благодаря которым вы сможете подобрать гриль-мангал, соответствующий именно вашим запросам.

Мобильность

Относительно небольшая масса изделий и фирменные ходимые колеса, которыми оборудованы все гриль-мангалы серии, за исключением младших моделей, позволяют легко переносить зону барбекю в пределах участка, а также без особых усилий разворачивать ее за городом.

Складные боковые полки **Крыша от осадков**



Фирменные ходимые колеса



Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Угольная растопка

Серия МАН МАН 205

Гриль-мангал

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

129×48×93 см
60×34 см
25,3 кг



- Выдвижной зольник
- Передвижной
- Термометр



Размер
М

Сталь
2

Функциональный гриль-мангал из толстой стали со складными полками и крышкой барбекю. Крышка оборудована термометром и заслонкой для регулировки притока воздуха, а в основании топки устроен выдвижной зольник.



Серия МАН МАН 203

Гриль-мангал

Передвижной

Размер
М



Сталь
2

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

128,5×48×92 см
60×34 см
22,2 кг

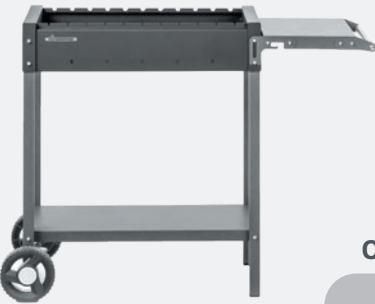


Серия МАН МАН 202

Мангал

Передвижной

Размер
М



Сталь
2

101,5×48×79,5 см
60×34 см
16,2 кг

- Экономия топлива

Серия МАН МАН 201

Мангал

Стационарный

Размер
М



Сталь
2

67,5×39×77 см
60×34 см
11,8 кг

- Экономия топлива

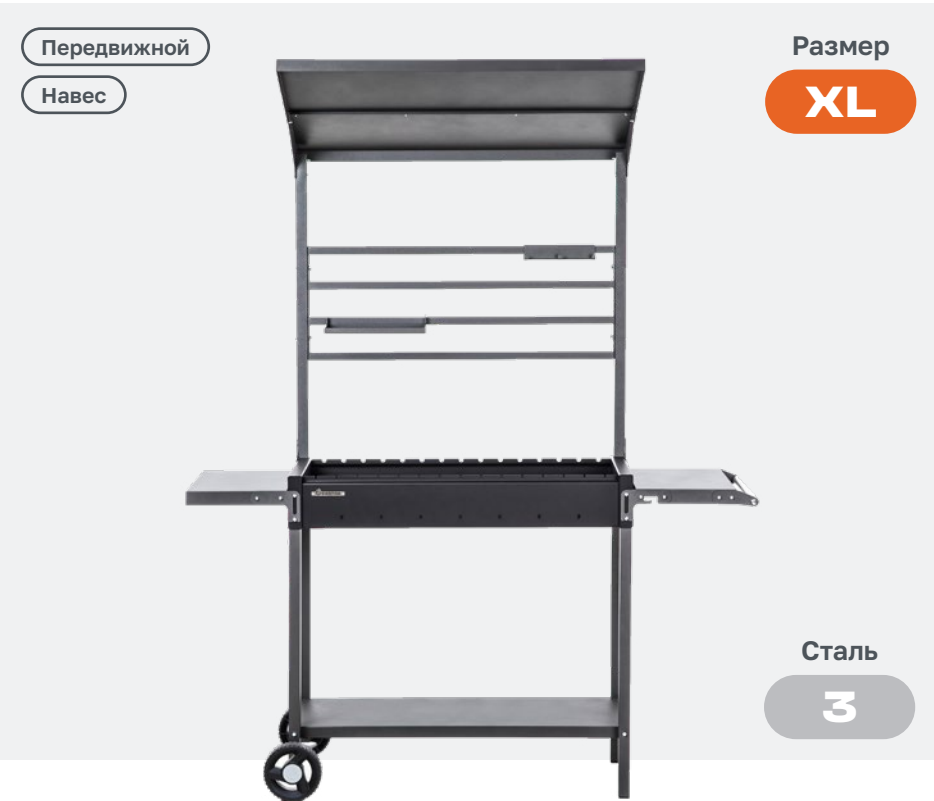
Серия МАН

МАН 304

Мангал

Экономия топлива

154×74×195 см
85×34 см
37 кг



Серия МАН

МАН 305

Гриль-мангал



154×48×92,5 см
85×34 см
35,7 кг

Конвекция
Регулировка тяги
Экономия топлива
Low and slow¹

Серия МАН

МАН 302

Мангал



136×48×79,5 см
85×34 см
23,5 кг

Экономия топлива

Серия МАН

МАН 303

Гриль-мангал



154×48,5×92,5 см
85×34 см
31 кг

Конвекция
Регулировка тяги
Экономия топлива
Low and slow¹

Серия МАН

МАН 301

Мангал



93×39×77 см
85×34 см
18,4 кг

Экономия топлива

серия

Simple

Для начинающих
маэстро

Идеальный выбор для тех, кто только начинает постигать искусство приготовления еды на углях. Интуитивно понятные и функциональные, модели Simple помогают новичкам без особых усилий осваивать все процессы барбекю: грилинг, томление (low & slow), копчение, запекание. Кроме того, любой мангал серии можно дополнить печью для казана и научиться готовить вкуснейший плов или ароматную шурпу. С мангалами Simple новые кулинарные открытия даются легко, а впечатления о них остаются в памяти надолго.

Simple Grill

Simple Kazan

Simple Base Kazan

Simple Convection

Simple Termo Max

Simple Termo



Особенности серии Simple



Простота

Продуманная конструкция и лаконичный дизайн обеспечивают быстрое освоение мангалов Simple и комфорт при их эксплуатации.

Надежность

Толщина стали топки предотвращает преждевременное прогорание металла, а уникальные ребра жесткости защищают от деформации.

Эффективная регулировка температуры

Осуществляется с помощью системы нержавеющих заслонок с силиконовой термозащитной ручкой и механизмом пружинной фиксации

Мобильность

Фирменные широкие колёса обеспечивают плавный ход, устойчивость и лёгкое перемещение даже по неровной дороге

Запатентованная конструкция

Дровяная растопка

Угольная растопка

Совок и кочерга
из толстой стали, окрашены
порошковой краской



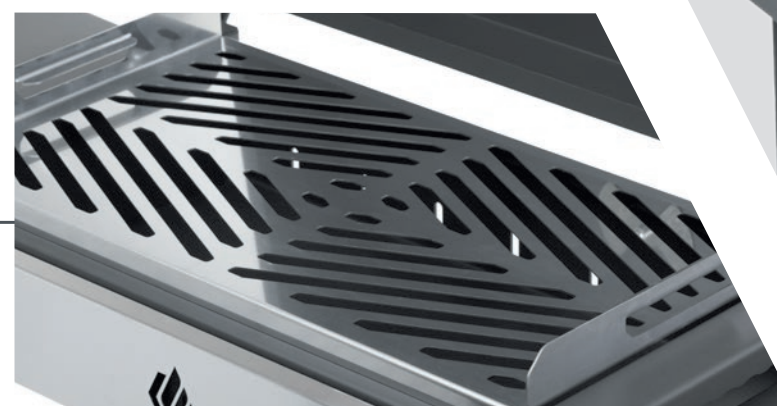
Варочная панель



Выдвижной зольный ящик
с воздушной заслонкой



Решетка в комплекте



Термометр
для контроля температуры



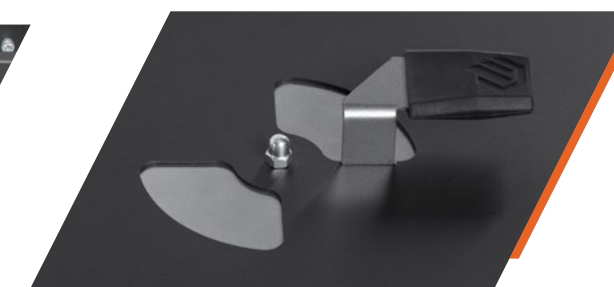
Удобная печь



Нержавеющая накладка
обеспечивает защиту от ожогов



Крышка
с воздушной заслонкой



Серия Simple SC 3-60

Convection

//// Конвекция

//// Регулировка тяги

//// Экономия топлива

//// Low and slow¹

Термозащитная панель

Крышка с термометром

Зольный ящик с заслонкой

Размер

М

Сталь

3

129×46×92 см

61,2×34,5 см

32,1 кг





Идеальная конвекция
+80% эффективности горения углей

88 / Серия Simple

Серия Simple STM 3-60

Termo Max

Термозащитная панель

Крышка с термометром

Размер

М

Сталь

3

129×46×92 см

61,2×34,5 см

29,9 кг

//// Конвекция

//// Регулировка тяги

//// Экономия топлива

//// Low and slow¹

129×46×92 см

61,2×34,5 см

29,9 кг

В комплекте
кочерга • совок • решётка •
подставка под казан

Серия Simple ST 3-60

Termo

Органайзер для шампуров

Крышка с термометром

Термозащитная панель

Размер

М

Сталь

3

133×47×92 см

60,8×35 см

25,8 кг

//// Конвекция

//// Регулировка тяги

//// Экономия топлива

//// Low and slow¹

133×47×92 см

60,8×35 см

25,8 кг

В комплекте
кочерга • совок • решётка

В комплекте
кочерга • совок • решётка •
подставка под казан

 Габариты  Рабочая поверхность  Масса

Серия Simple / 89

Серия Simple SQ 3-60

Grill

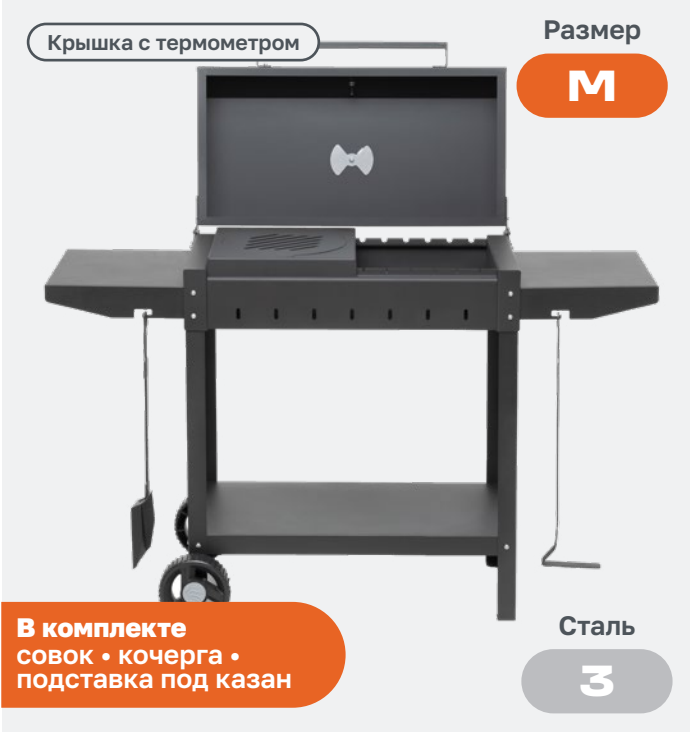
- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

129×46×92 см
61,2×34,5 см
27,2 кг



Серия Simple SK 3-60

Kazan



129×46×92 см
61,2×34,5 см
27,2 кг

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

Серия Simple SS 70

Стол



77×36×73,5 см
70×36 см
7,65 кг

Серия Simple SBK 3-60

Base Kazan

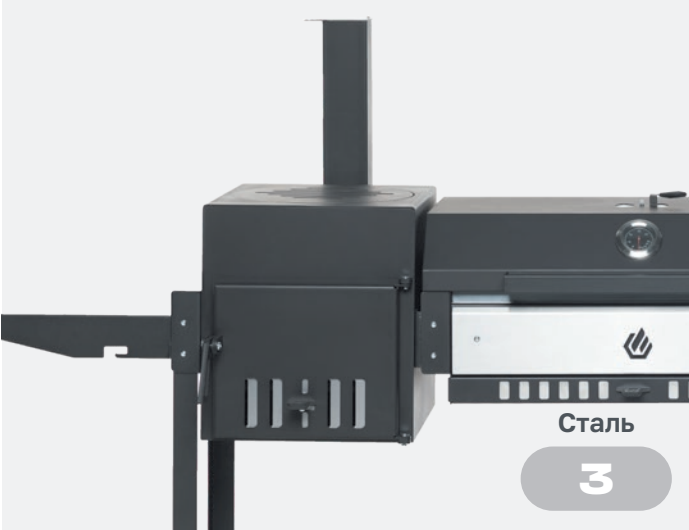


129×46×80 см
61,2×34,5 см
22,5 кг

- Экономия топлива

Серия Simple S34P

Печь



34×65,5×67 см
31 кг

Пицца-печь Neapol

Удобная мобильная дровяная печь для приготовления множества разнообразных блюд на свежем воздухе. Малый вес, термоизолированный нержавеющий корпус, большая рабочая зона.



NP-O1 Пицца-печь Neapol

- Топливо: дрова лиственных (в т.ч. фруктовых) пород
- Пицца на дровах за 1,5 минуты
- Подставка в комплекте

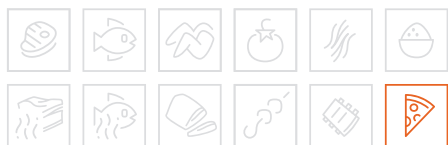


Сталь
1+1,5

- Базальтовый утеплитель толщиной 40 мм
- Вулканический пекарский камень толщиной 20 мм
- Прогрев до 320-360°C за 20 минут
- Встроенный термометр
- Высота трубы 92 см

- Конвекция
- Регулировка тяги
- Экономия топлива
- Low and slow¹

- 50×82×226 см
- 60×40 см
- 48,5 кг



Печь NEAPOL позволит Вам в домашних условиях приготовить настоящую неаполитанскую пиццу всего за 1,5 минуты. За 20-30 минут печь выходит на рабочую температуру 320-360°. Пицца на дровах — это особый аромат и вкус, однако в печи NEAPOL можно готовить не только пиццу, но и любые другие блюда: мясо, курицу, картофель в горшочке и др. Универсальная печь для увлечённых уличной кулинарией!



В комплекте
подставка с полками • лопатка для пиццы

серия

Классика

Ничего лишнего

МКЛ 600

МКЛ 750

МКЛ 600К

МКЛ 750К



Серия
Классика

МКЛ 600

Мангал

Складные ножки

Экономия топлива

Размер

М

Сталь

2

85×37,5×60 см

54×34 см

10,2 кг



Серия
Классика

МКЛ 750

Мангал

Складные ножки

Экономия топлива

Размер

L

Сталь

2

102×38×78 см

70×34 см

12 кг



Серия
Классика

МКЛ 600К

Мангал

Складные ножки

Крышка

Конвекция

Регулировка тяги

Экономия топлива

Low and slow¹

Размер

М

Сталь

2

101×41×71 см

54×34 см

13,9 кг



Серия
Классика

МКЛ 750К

Мангал

Складные ножки

Крышка

Конвекция

Регулировка тяги

Экономия топлива

Low and slow¹

Размер

L

Сталь

2

116×41×88 см

70×34 см

16,3 кг



серия Дорожные / Возьми с собой

Походные решения по доступной цене. Компактные и удобные. Есть варианты для дровяной и для угольной растопки. Отличный выбор для тех, кто любит выезды на природу, походы и спонтанные пикники. Модели легко разбираются, занимают минимум места в багажнике или рюкзаке, быстро собираются на месте без инструментов. Лёгкая, но прочная конструкция из металла делает их надёжными в дороге, а возможность готовить в любом удобном месте превращает любой выезд в полноценный отдых с горячей едой на огне.

Mobile

Дорожный 1.5

Дорожный 2.0



Серия Дорожные MOB-01 Mobile 3 в 1

Дровяная и угольная растопка

Размер

S

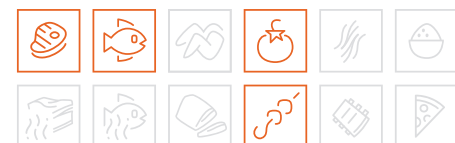


Сталь

3

Экономия топлива

56,5×31×30 см
55×31 см
9,1 кг



Походное решение, полностью укомплектованное и не требующее дополнительных аксессуаров. В комплекте 8 шампуров из нержавеющей стали, большая решётка 49 см и сумка для переноски. Модель можно использовать как очаг, мангал или гриль.



Серия Дорожные МД 1.5 Дорожный

Дровяная и угольная растопка

Размер

S

Сумка для переноски



Сталь

1,5

Экономия топлива

40,5×31,5×35 см
43×31 см
4,9 кг



Серия Дорожные МД 2.0 Дорожный

Дровяная и угольная растопка

Размер

S

Сумка для переноски



Сталь

2

Экономия топлива

52,5×38,5×43,5 см
53×39 см
9,6 кг



Навесы / для гриль зоны

Современное решение для защиты Вашего мангала/гриля и зоны приготовления пищи от осадков. Оригинальный дизайн удачно дополнит стилистику загородного дома.



PERC-4500
Pergola

- Скрытые монтажные и крепёжные узлы
- 13 м² защиты от осадков и палящего солнца

 454×289×233 см
 400 кг



PERC-4500Z
Pergola

- Обеспечивает свободное движение воздуха для защиты от жара и дыма
- В конструкцию интегрирован вытяжной зонт с трубой

 454×289×405 см
 444 кг



Навесы Patio

GZP-1200
3-х секционный вариант

 360×120×249 см  86,3 кг



GZP-1200
2-х секционный вариант

 242,5×120×249 см  64,7 кг



GZP-1200
1-секционный вариант



 125×120×249 см  43,1 кг

GZP-plus
Модуль расширения



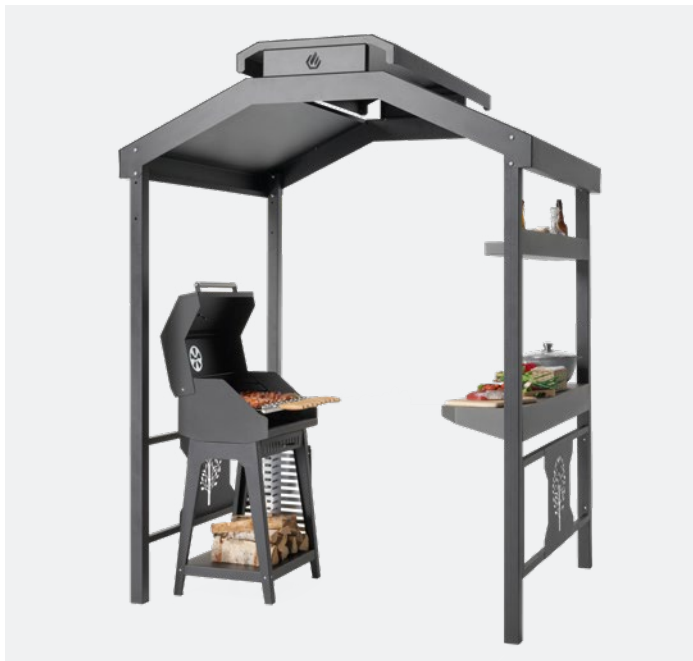
 242,5×120×249 см  21,6 кг

NS 120
Simple



 119×99×207 см  29,1 кг

CZ IZBA-180
Izba



 181×150×238 см  102 кг

серия
Очаги / Огонь
на своём месте

Олимп 1

Олимп 2

Олимп 3



Серия
Очаги **ОЛ-1Н**
Олимп 1Н



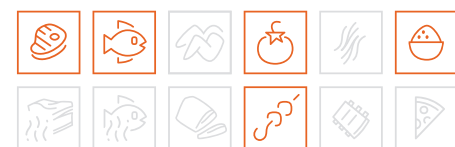
Размер

М

Сталь

3

 64×62×90 см
 22,4 кг



Серия
Очаги **ОЛ-2Н**
Олимп 2Н



Размер

М

Сталь

3

 64×62×62 см
 21 кг



Серия
Очаги **ОЛ-3Н**
Олимп 3Н



Размер

М

Сталь

3

 64×62×36 см
 16,7 кг



Аксессуары

для грилей и мангалов

- Варочная панель
- Устройство для копчения
- Решётка барбекю 30 см
- Решётка барбекю 42 см
- Вертел Family
- Вертел Professional
- Набор инструментов
- Набор шампуров

для камина

- Дровница
- Дровница с ручкой
- Набор на стойке
- Набор настенный
- Набор с дровницей
- Экран каминный



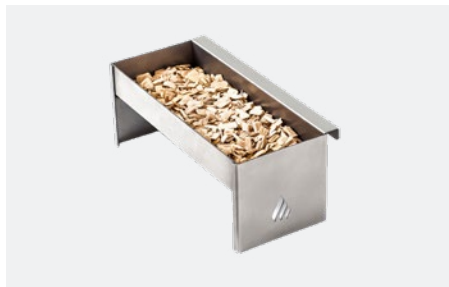
ПВ 01
Варочная панель

 36,7×36,7×9 см
 6,8 кг



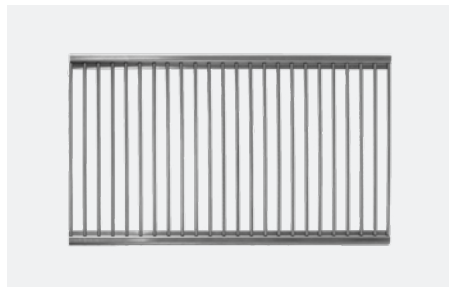
КОПТ 01
Устройство для копчения

 25×12,3×10 см
 0,9 кг



РБ 101 / РБ 102
Решётка барбекю 30 см / 42 см

 29,8×35,3×1,7 см 42,3×35,3×1,7 см
 1,2 кг 1,6 кг



ДР 0-4
Дровница

 36,6×40×27,7 см
 4,27 кг



ДР 0-5Р
Дровница с ручкой

 31×30,3×46,2 см
 3,77 кг



КН 0-1
Набор на стойке

 25,3×10,4×62,2 см
 3,1 кг



ВТ 850 / ВТ 1100
Вертел Family / Professional

 85×5×5 см 110×5×5 см
 0,5 кг 0,6 кг



НИ 105
Набор инструментов

 20×70×5 см
 1,2 кг



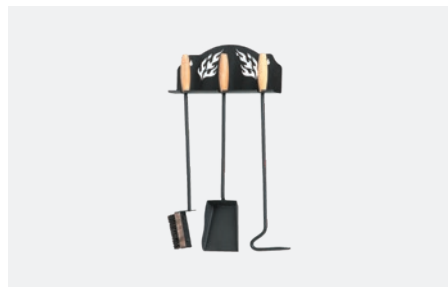
НШ 6
Набор шампуров

 20×60×5 см
 0,8 кг



КН 0-2
Набор настенный

 34×77×58,3 см
 2,13 кг



КН 0-3Д
Набор с дровницей

 48,9×40×57,1 см
 7,1 кг



ЭК 0-6
Экран каминный

 74,4×10×57,9 см
 4,13 кг



Садовая мебель

Стильные и удобные скамейки для парковых или садовых пространств. Полноразмерные столы из стали и дерева. Легко собираются и прекрасно дополняют современный ландшафтный дизайн. Каркас окрашенный порошковой краской, древесина обработана антисептиком и покрыта яхтным лаком.

Park

Europe

City S

City L

Garden 75

Garden 55

Скамейка PA150 Park



145×62×88 см

22 кг



Скамейка CI-160L City L



166×45×45 см

21,3 кг

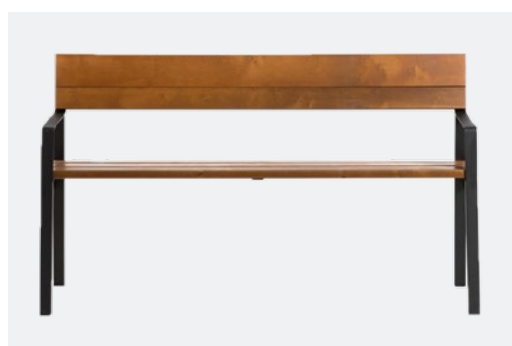


Скамейка EU150 Europe



148×60×82 см

23 кг

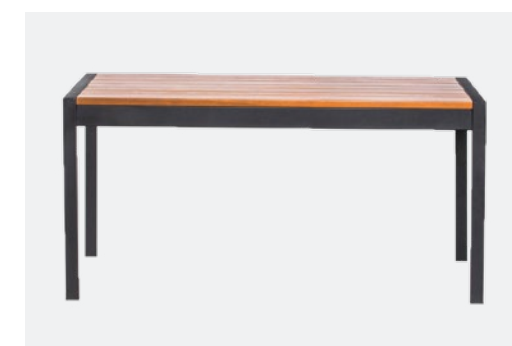


Стол G75 Garden



155×86×75 см

34,5 кг

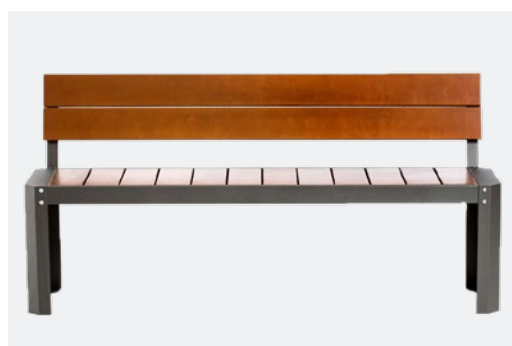


Скамейка CI-160S City S



166×56×79 см

28,8 кг



Стол G55 Garden



155×86×55 см

34,6 кг



Шоурум GRATAR



г. Брянск, ул. Обьездная, 30
ТЦ «АЭРОПАРК» 2 этаж





241515, Брянская область,
с. Отрадное, ул. Первомайская, 74
(4832) 590-444
info@gratar.ru

gratar.ru

