Про компанію

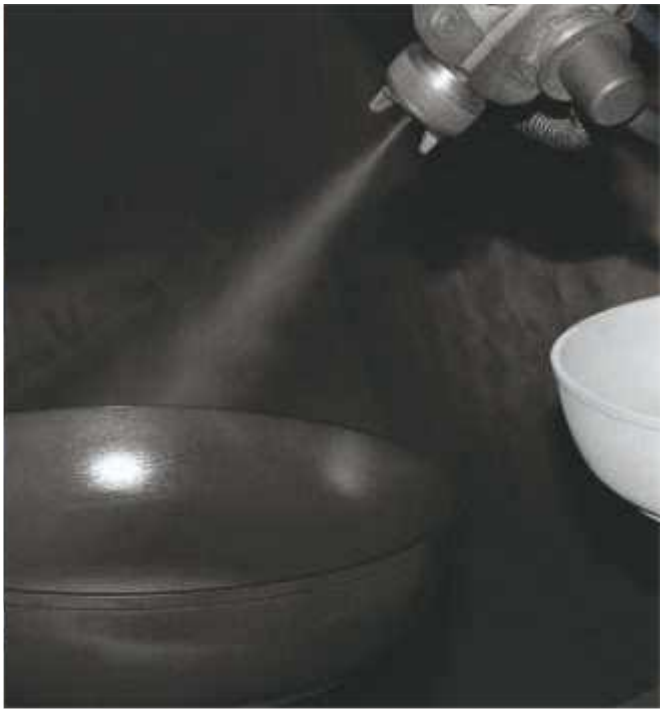
Більше 20 років ТМ BIOL популярна не тільки на території України, але й далеко за її межами. Вона подобається багатьом за широкий асортимент литого чавунного та алюмінієвого посуду як з антипригарним покриттям, так і без. На сьогоднішній день річний об'єм продукції складає більше 3 мільйонів виробів. Окрім широкого асортименту, BIOL може пишатися повним циклом виробництва, яке знаходиться на території більш ніж 14 000 кв.м. та включає в себе всі потужності та технології, які необхідні для виробництва якісного та безпечного для людини посуду, контролюючи кожний етап виробничого циклу. Співпраця з ведучими світовими виробниками матеріалів та комплектуючих, наявність власної лабораторії, жорсткий контроль кожної партії виробу гарантують високу якість посуду від ТМ BIOL.

О компании

Более 20 лет ТМ BIOL популярна не только на территории Украины, но и далеко за ее пределами. Она полюбилась многим за широкий ассортимент литой чугунной и алюминиевой посуды как с антипригарным покрытием, так и без. На сегодняшний день годовой выпуск продукции составляет более 3 миллионов изделий. Кроме широкого ассортимента BIOL может гордится полным циклом производства, которое размещено на одной территории более 14000 кв.м. и содержит в себе все мощности и технологии, необходимые для производства качественной и безопасной для человека посуды, контролируя каждый этап производственного цикла. Сотрудничество с ведущими производителями материалов и комплектующих, наличие собственной лаборатории, жесткий контроль каждой партии изделий гарантируют высокое качество посуды от ТМ BIOL.

About us

For more than 20 years TM BIOL has been popular not only in Ukraine, but also far beyond its borders. It is loved by many people for a wide range of cast iron and aluminum cookware, both with a non-stick coating and without. The annual output of cookware is more than 3 million items. The company BIOL prides completely closed production cycle located on the territory of more than 14000 sq.m. and contains all the facilities and technologies necessary for the production of high-quality and human health safety utensils with a strict quality inspection on every stage of the production process. Cooperation with leading manufacturers of raw materials and components, our own laboratory as well as quality inspection of each batch of produced products - ensures only high quality of the BIOL cookware.



Посуд з антипригарним покриттям

Одним з головних напрямків в компанії BIOL є виробництво посуду з антипригарним покриттям. В своєму виробництві компанія використовує покриття світового виробника «Weilburger Coating GmbH» (Німеччина), яке абсолютно безпечне для здоров'я людини та навколишнього середовища.
Покриття наноситься методом напилення, який забезпечує стійкість до стирання і як наслідок - довгий термін служби виробу. При цьому покриття абсолютно безпечне, має високу міцність та зносостійкість, а також не вступає в хімічну реакцію з харчовими продуктами.
Головні переваги посуду BIOL з антипригарним покриттям:
- легкий догляд за посудом;
- довгий термін служби;
- безпечний для здоров'я;
- при приготуванні їжі дозволяє використовувати невелику кількість олії, або зовсім без неї;
- використання на будь-яких типах плит і в духовій шафі;
- стійкий до хімічних впливів.

Посуда с антипригарным покрытием

Одно из основных направлений в компании BIOL является производство посуды с антипригарным покрытием. В своем производстве компания использует покрытие мирового производителя «Weilburger Coating GmbH» (Германия), которое абсолютно безопасно для здоровья человека и окружающей среды.
Покрытие наносится методом напыления, который обеспечивает стойкость к истиранию и как следствие - долгий срок службы изделия. При этом покрытие совершенно безопасно, обладает высокой прочностью и износостойкостью, а также не вступает в химическую реакцию с пищевыми продуктами.
Основными преимуществами посуды BIOL с антипригарным покрытием является:
- легкий уход за посудой;
- долгий срок службы;
- безопасная для здоровья;
- при приготовлении пищи позволяет использовать небольшое количество масла, а то и вовсе без него;
- возможность использование на любых типах плит и в духовом шкафу;
- устойчива к химическим воздействиям.

Non-stick cookware

One of the main activity directions of BIOL is the production of non-stick cookware. We use only the high-quality coatings of the World`s coatings manufacturer Weilburger Coating GmbH (Germany). Which are absolutely safe for human health and the environment.Coating is applied by spraying method which ensures resistance to abrasion, and as a result – reliability of every cookware produced by BIOL. Coating is completely safe, high durable, and also does not enter into a chemical process with food products.
The main advantages of BIOL cookware with non-stick coating are:
- easy care of cookware;
- high durable;
- safe for health;
- cooking with small amount of oil, or even without it;
- suitable for all types of stoves and oven;
- highly resistant to chemical processes.

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

GRANITE BROWN

Сковорода млинцева | Сковорода блинная | Crepe Pan

⌀220 mm	h- 18 mm	22083P
⌀240 mm	h- 18 mm	24083P
⌀260 mm	h- 18 mm	26083P

Сковорода | Сковорода | Frying pan

⌀240 mm	h- 56 mm	24133P
⌀260 mm	h- 60 mm	26133P
⌀280 mm	h- 65 mm	28133P

*съемная ручка

Ківш | Ковш | Saucepan

⌀160 mm	V- 1 l	10193P

Каструля | Кастрюля | Casserole

⌀200 mm	V - 2 l	K203PC
⌀220 mm	V - 3 l	K303PC
⌀240 mm	V - 4 l	K403PC
⌀260 mm	V - 5 l	K503PC

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

Сковорода-гриль | Сковорода-гриль | Grill pan

□ 260 mm | h- 51 mm | 26143P

□ 280 mm | h- 51 mm | 28143P

*съемная ручка

Сковорода WOK | Сковорода WOK | Frying pan WOK

⌀280 mm | V- 4 l | 28033PC

Сковорода млинцева | Сковорода блинная | Crepe Pan

⌀220 mm	h- 18 mm	22084M
⌀240 mm	h- 18 mm	24084M
⌀260 mm	h- 18 mm	26084M

Ківш | Ковш | Saucepan

⌀160 mm	V- 1 l	10194P

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

GRANITE GREY

Сковорода | Сковорода | Frying pan

⌀220 mm	h- 50 mm	22134P
⌀240 mm	h- 56 mm	24134P
⌀260 mm	h- 60 mm	26134P
⌀280 mm	h- 65 mm	28134P

Сковорода-гриль | Сковорода-гриль | Grill pan

□ 260 mm	h- 51 mm	26144P
□ 280 mm	h- 51 mm	28144P

*съемная ручка

Кастрюля | Кастрюля | Casserole

⌀200 mm	V - 2 l	K204PC
⌀220 mm	V - 3 l	K304PC
⌀240 mm	V - 4 l	K404PC
⌀260 mm	V - 5 l	K504PC

Сковорода WOK | Сковорода WOK | Frying pan WOK

⌀280 mm	V- 4 l	28034PC

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

OPTIMA | OPTIMA DECOR

⌀ 180 mm	h- 45 mm	1804P
⌀ 200 mm	h- 45 mm	2004P
⌀ 220 mm	h- 45 mm	2204P
⌀ 240 mm	h- 45 mm	2404P
⌀ 260 mm	h- 45 mm	2604P
⌀ 280 mm	h- 45 mm	2804P

⌀ 180 mm	h- 45 mm	1804PC
⌀ 200 mm	h- 45 mm	2004PC
⌀ 220 mm	h- 45 mm	2204PC
⌀ 240 mm	h- 45 mm	2404PC
⌀ 260 mm	h- 45 mm	2604PC
⌀ 280 mm	h- 45 mm	2804PC

⌀ 180 mm	h- 45 mm	18047P
⌀ 200 mm	h- 45 mm	20047P
⌀ 220 mm	h- 45 mm	22047P
⌀ 240 mm	h- 45 mm	24047P
⌀ 260 mm	h- 45 mm	26047P
⌀ 280 mm	h- 45 mm	28047P

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

ATLAS | COLOR

⌀220 mm	h- 50 mm	2213P
⌀240 mm	h- 56 mm	2413P
⌀260 mm	h- 60 mm	2613P
⌀280 mm	h- 65 mm	2813P

⌀220 mm	h- 50 mm	2213P
⌀240 mm	h- 56 mm	2413P
⌀260 mm	h- 60 mm	2613P
⌀280 mm	h- 65 mm	2813P

Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker | Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

INDUCTION

Сковорода млинцева | Сковорода блинная | Crepe Pan

⌀ 220 mm	h- 20 mm	2208I
⌀ 240 mm	h- 20 mm	2408I
⌀ 260 mm	h- 20 mm	2608I

Сковорода | Сковорода | Frying pan

⌀200 mm	h- 47 mm	2004I
⌀240 mm	h- 47 mm	2404I
⌀280 mm	h- 47 mm	2804I

Ківш | Ковш | Saucepan

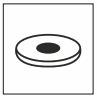
⌀160 mm	V- 1 l	1019I

Сковорода WOK | Сковорода WOK | Frying pan WOK

⌀320 mm	V- 5 l	3203I

возможные цветовые решения

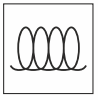
Gas cooker



Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker



Induction cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

INDUCTION

Сковорода | Сковорода | Frying pan

⌀240 mm	h- 62 mm	2417I
⌀260 mm	h- 67 mm	2617I
⌀280 mm	h- 67 mm	2817I

Сковорода | Сковорода | Frying pan

⌀240 mm	h- 60 mm	2407I
⌀260 mm	h- 68 mm	2607I
⌀280 mm	h- 68 mm	2807I

*съемная ручка

Сковорода WOK | Сковорода WOK | Frying pan WOK

⌀300 mm	V- 5 l	3002I

Каструля | Кастрюля | Casserole

⌀200 mm	V - 2 l	K201IC
⌀220 mm	V - 3 l	K301IC
⌀240 mm	V - 4 l	K401IC

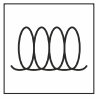
возможные цветовые решения

Gas cooker

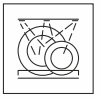
Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker



Induction cooker



Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

CLASSIC

⌀200 mm	h- 46 mm	2007P
⌀220 mm	h- 51 mm	2207P
⌀240 mm	h- 58 mm	2407P
⌀260 mm	h- 66 mm	2607P
⌀280 mm	h- 66 mm	2807P

⌀220 mm	h- 51 mm	22071P
⌀240 mm	h- 58 mm	24071P
⌀260 mm	h- 66 mm	26071P
⌀280 mm	h- 66 mm	28071P

*съемная ручка

⌀200 mm	h- 46 mm	2007PC
⌀220 mm	h- 51 mm	2207PC
⌀240 mm	h- 58 mm	2407PC
⌀260 mm	h- 66 mm	2607PC
⌀280 mm	h- 66 mm	2807PC

⌀220 mm	h- 51 mm	22071PC
⌀240 mm	h- 58 mm	24071PC
⌀260 mm	h- 66 mm	26071PC
⌀280 mm	h- 66 mm	28071PC

*съемная ручка

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

CLASSIC DECOR

⌀220 mm	h- 51 mm	22076P
⌀240 mm	h- 58 mm	24076P
⌀260 mm	h- 66 mm	26076P
⌀280 mm	h- 66 mm	28076P

⌀220 mm	h- 51 mm	22077P
⌀240 mm	h- 58 mm	24077P
⌀260 mm	h- 66 mm	26077P
⌀280 mm	h- 66 mm	28077P

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

ELITE

⌀220 mm	h- 55 mm	2216P
⌀240 mm	h- 55 mm	2416P
⌀260 mm	h- 55 mm	2616P
⌀280 mm	h- 55 mm	2816P

LUX

⌀220 mm	h- 55 mm	2217P
⌀240 mm	h- 60 mm	2417P
⌀260 mm	h- 65 mm	2617P
⌀280 mm	h- 65 mm	2817P

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

BIOL

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

PROFI

⌀220 mm	h- 50 mm	2213H
⌀240 mm	h- 56 mm	2413H
⌀260 mm	h- 60 mm	2613H
⌀280 mm	h- 65 mm	2813H

⌀280 mm	v- 4 l	2818H

Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

ELEGANT

⌀220 mm	h- 67 mm	2209P
⌀240 mm	h- 72 mm	2409P
⌀260 mm	h- 77 mm	2609P
⌀280 mm	h- 77 mm	2809P

⌀220 mm	h- 67 mm	2209PC
⌀240 mm	h- 72 mm	2409PC
⌀260 mm	h- 77 mm	2609PC
⌀280 mm	h- 77 mm	2809PC

⌀220 mm	h- 67 mm	22091P
⌀240 mm	h- 72 mm	24091P
⌀260 mm	h- 77 mm	26091P
⌀280 mm	h- 77 mm	28091P

*съемная ручка

⌀220 mm	h- 67 mm	22091PC
⌀240 mm	h- 72 mm	24091PC
⌀260 mm	h- 77 mm	26091PC
⌀280 mm	h- 77 mm	28091PC

*съемная ручка

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

TITANAL

Сковорода з литого алюмінію ТМ "BIOL" серія «TITANAL» зі з'ємною ручкою SoftTouch з унікальним 3-х шаровим антипригарним покриттям нового покоління Greblon C3 +, який посилений надтвердими частинками титану. Товщина покриття більш 60 мкм.

Сковорода из литого алюминия ТМ "BIOL" серия «TITANAL» со съемной ручкой SoftTouch с уникальным 3-х слойным антипригарным покрытием нового поколения Greblon C3+, усиленным сверхтвердыми частицами титана. Толщина покрытия более 60 мкм.

Frying pan made of cast aluminum TM "BIOL" "TITANAL" series with a removable SoftTouch handle with a unique 3-layer non-stick coating of the new generation Greblon C3 +, reinforced with superhard titanium particles. Coating thickness is more than 60 microns.

⌀220 mm	h- 67 mm	2206PC
⌀240 mm	h- 72 mm	2406PC
⌀260 mm	h- 77 mm	2606PC
⌀280 mm	h- 77 mm	2806PC

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

НАБІР ПОСУДУ АЛЮМІНІЄВОГО З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
НАБОР ПОСУДЫ АЛЮМИНИЕВОЙ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

MOKKO | INDIGO

⌀220 mm	V - 3 l	M22PC
⌀240 mm	V - 4 l	M24PC
⌀260 mm	V - 5 l	M26PC

⌀220 mm	V - 3 l	I22PC
⌀240 mm	V - 4 l	I24PC
⌀260 mm	V - 5 l	I26PC

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

СКОВОРОДА МЛИНЦЕВА | СКОВОРОДА БЛИННАЯ | CREPE PAN

⌀200 mm	h- 18 mm	2008P
⌀220 mm	h- 18 mm	2208P
⌀240 mm	h- 18 mm	2408P
⌀260 mm	h- 18 mm	2608P

⌀220 mm	h- 16 mm	22084P
⌀240 mm	h- 16 mm	24084P

Granite Brown

⌀220 mm	h- 18 mm	22083P
⌀240 mm	h- 18 mm	24083P
⌀260 mm	h- 18 mm	26083P

Granite Grey

⌀220 mm	h- 18 mm	22084M
⌀240 mm	h- 18 mm	24084M
⌀260 mm	h- 18 mm	26084M

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

BIOL

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

ОЛАДНИЦЯ | ОЛАДНИЦА | CREPE PAN

⌀240 mm | h- 19 mm | CO-24P

⌀240 mm | h- 19 mm | CO-24ZP

Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker | Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

GRILL

□ 260 mm | h- 51 mm | 2614P
□ 280 mm | h- 51 mm | 2814P
*съемная ручка

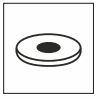
Granite Grey

□ 260 mm | h- 51 mm | 26144P
□ 280 mm | h- 51 mm | 28144P
*съемная ручка

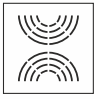
Granite Brown

□ 260 mm | h- 51 mm | 26143P
□ 280 mm | h- 51 mm | 28143P
*съемная ручка

Gas cooker


Electric cooker

Halogen cooker


Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

WOK

⌀280 mm	V - 4 l	2803P
⌀300 mm	V - 4.5 l	3003P
⌀320 mm	V - 5 l	3203P

⌀280 mm	V - 4 l	2803PC
⌀300 mm	V - 4.5 l	3003PC
⌀320 mm	V - 5 l	3203PC

⌀280 mm	V - 4 l	2802P
⌀300 mm	V - 5 l	3002P

⌀280 mm	V - 4 l	2802PC
⌀300 mm	V - 5 l	3002PC

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

Granite Grey

⌀280 mm | V- 4 l | 28034PC

Granite Brown

⌀280 mm | V- 4 l | 28033PC

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

КАСТРУЛЯ | КАСТРЮЛЯ | CASSEROLE

Granite Grey

∅200 mm	V - 2 l	K204PC
∅220 mm	V - 3 l	K304PC
∅240 mm	V - 4 l	K404PC
∅260 mm	V - 5 l	K504PC

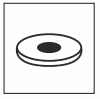
Granite Brown

∅200 mm	V - 2 l	K203PC
∅220 mm	V - 3 l	K303PC
∅240 mm	V - 4 l	K403PC
∅260 mm	V - 5 l	K503PC

∅200 mm	V - 2 l	K202P
∅220 mm	V - 3 l	K302P
∅240 mm	V - 4 l	K402P
∅260 mm	V - 5 l	K502P
∅280 mm	V - 7 l	K702P

∅200 mm	V - 2 l	K201PC
∅220 mm	V - 3 l	K301PC
∅240 mm	V - 4 l	K401PC
∅260 mm	V - 5 l	K501PC
∅280 mm	V - 7 l	K701PC

Gas cooker



Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

Dishwashing machine

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
COOKWARE WITH NON-STICK COATING

ГУСЯТНИЦЯ | ГУСЯТНИЦА | POUITRY ROASTER

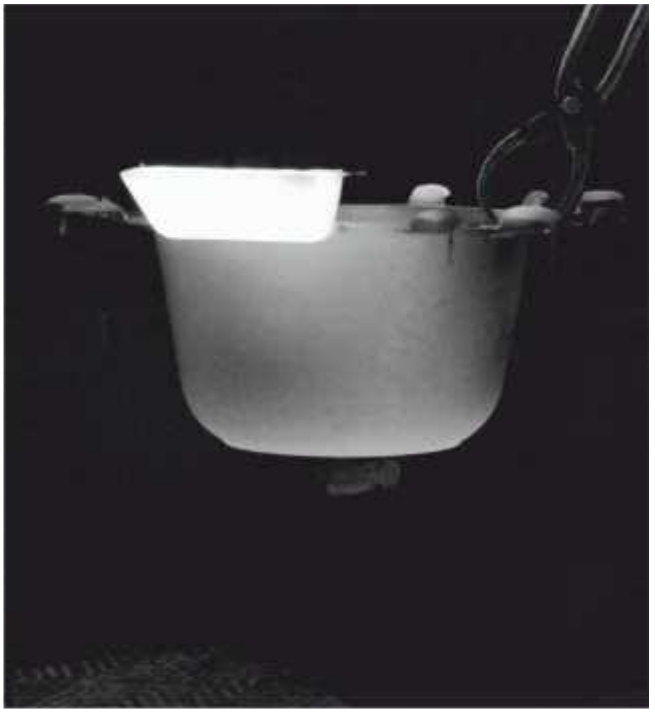
h - 106 mm	V - 2,5 l	G301P*
h - 105 mm	V - 4 l	G401P
h - 121 mm	V - 6 l	G601P

* кришка з рівним дном | крышка с ровным дном | flat lid

КІВШ | КОВШ | SAUCEPAN

∅160 mm	V - 1 l	1019P	
∅160 mm	V - 1 l	10193P	Granite Brown
∅160 mm	V - 1 l	10194P	Granite Grey

Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker | Dishwashing machine



Чавунний посуд

З 2012 року компанія BIOL почала виробництво чавунного посуду і як виробник, для якого якість продукції є основним критерієм, застосовує найсучаснішу технологію та сучасні розробки в області лиття. Окрім цього, постійно модифікує та покращує рівень виробничого процесу, забезпечує найвищу якість виробів. Чавунний посуд BIOL проходить процес вороніння з використанням тільки рослинної олії.

Чугунная посуда

С 2012 года компания BIOL начала производство чугунной посуды и как производитель, для которого качество продукции является основным критерием, применяет самую современную технологию и современные разработки в области литья. Кроме этого, постоянно модифицирует и улучшает уровень производственного процесса, обеспечивает высочайшее качество изделий. Чугунная посуда BIOL проходит процесс воронения с использованием только растительного масла.

Cast-iron cookware

Since 2012, BIOL has already launched the production of cast-iron cookware and, as a manufacturer with the main criterion of high quality products manufacturing, applies only the latest technologies and trendy developments in the field of casting. Besides all of that - BIOL modifies and improves the level of the production processes and ensures the highest quality of cast-iron cookware which is covered and hardened by vegetable oil.

СКОВОРОДА ЧАВУННА ЗІ З'ЄМНОЮ РУЧКОЮ
СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ
CAST-IRON FRYING PAN WITH DETACHABLE HANDLE

Сковорода млинцева | Сковорода блинная | Crepe Pan

⌀220 mm	h - 20 mm	04221
⌀240 mm	h - 20 mm	04241

⌀240 mm	h - 55 mm	1224
⌀260 mm	h - 55 mm	1226
⌀280 mm	h - 55 mm	1228

⌀200 mm	h - 45 mm	0120
⌀220 mm	h - 45 mm	0122
⌀240 mm	h - 45 mm	0124
⌀260 mm	h - 45 mm	0126
⌀280 mm	h - 45 mm	0128

⌀240 mm	h - 58 mm	0324
⌀260 mm	h - 66 mm	0326
⌀280 mm	h - 66 mm	0328

*возможна комплектация
силиконовыми прихватками

BIOL

КРИШКА-ПРЕС ЧАВУННА
КРЫШКА-ПРЕСС ЧУГУННАЯ
CAST-IRON GRILL PRESSES

⌀215 mm	h- 51 mm	11242

□210 mm	h - 37 mm	10242
□225 mm	h - 38 mm	10262

Gas | Electric | Glass | Halogen | Induction | Oven | Camp Fire

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ ЧАВУННА
СКОВОРОДА-ГРИЛЬ ЧУГУННАЯ
CAST-IRON GRILL PANS

□ 240 mm	h- 40 mm	10241
□ 260 mm	h- 45 mm	1026
□ 280 mm	h- 45 mm	1028

*съемная ручка

□ 260 mm	h- 45 mm	1026C
□ 280 mm	h- 45 mm	1028C

*съемная ручка

⌀240 mm	h- 55 mm	1124
⌀260 mm	h- 55 mm	1126
⌀280 mm	h- 55 mm	1128

* возможна комплектация силиконовыми прихватками

СКОВОРОДА ЧАВУННА
СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
CAST-IRON FRYING PAN

Сковорода порційна | Сковорода порционная | Portion frying pan

⌀200 mm	h - 32,5 mm	02032
⌀220 mm	h - 34 mm	02042
⌀260 mm	h - 37 mm	02062

Кришка-сковорода | Крышка-сковорода | Frying lid

⌀400 mm	h - 53 mm	0040
⌀450 mm	h - 49 mm	0045
⌀500 mm	h - 49 mm	0050

Жаровня | Жаровня | Saute pan

⌀300 mm	h - 66 mm	1730
⌀320 mm	h - 66 mm	1732
⌀340 mm	h - 76 mm	1734
⌀360 mm	h - 86 mm	1736
⌀400 mm	h - 97 mm	1740
⌀500 mm	h - 107 mm	1750

*возможна комплектация крышкой

Жаровня | Жаровня | Saute pan

⌀260 mm	h - 66 mm	03261
⌀280 mm	h - 66 mm	03281

BIOL

СКОВОРОДА ЧАВУННА WOK
СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ WOK
CAST-IRON FRYING PAN WOK

⌀260 mm	V - 3 l	0526C
⌀280 mm	V - 4 l	0528C
⌀300 mm	V - 5 l	0530C

⌀240 mm	V - 2 l	1524C
⌀260 mm	V - 3 l	1526C

*со съемной ручкой

Gas | Electric | Glass | Halogen | Induction | Oven | Camp Fire

КАЗАН ЧАВУННИЙ
КАЗАН ЧУГУННЫЙ
CAST-IRON POT

⌀260 mm	V - 6 l	0706
⌀280 mm	V - 8 l	0708
⌀300 mm	V - 10 l	0710
⌀320 mm	V - 12 l	0712
⌀360 mm	V - 15 l	0715
⌀400 mm	V - 20 l	0720

⌀360 mm	V - 8 l	0908
⌀400 mm	V - 12 l	0912
⌀450 mm	V - 15 l	0915
⌀500 mm	V - 18 l	0918
⌀500 mm	V - 22 l	0922
⌀580 mm	V - 32 l	0932*

*без дужки

КАСТРУЛЯ ЧАВУННА
КАСТРЮЛЯ ЧУГУННАЯ
CAST-IRON CASSEROLE

⌀200 mm	V - 3 l	0203
⌀220 mm	V - 4 l	0204
⌀260 mm	V - 6 l	0206

⌀200 mm	V - 3 l	0203C
⌀220 mm	V - 4 l	0204C
⌀260 mm	V - 6 l	0206C

⌀220 mm	V - 3 l	0803
⌀260 mm	V - 5 l	0805

Гусятниця | Гусятница | Poultry roaster

h - 127 mm	V - 6 l	0606
h - 140 mm	V - 8 l	0608

*возможна комплектация
силиконовыми прихватками

BIOL

Чавунний посуд для HoReCa

Чавунний посуд серії HoReCa – це посуд, який користується попитом на професійних кухнях в готелях, ресторанах та кафе. Для цього посуду характерні невеликі розміри, так як він розрахований на одну порцію.
Даний посуд дозволяє з задоволенням приготувати та організувати правильну подачу страви, яка буде довго зберігати необхідну температуру, завдяки високій теплоємності чавуна.
Окрім цього, серія HoReCa від BIOL представлена чавунним посудом в комплекті з дерев'яною підставкою, та й без неї.

Чугунная посуда для HoReCa

Чугунная посуда серии HoReCa – это посуда, которая востребована на профессиональных кухнях в гостиницах, ресторанах и кафе. Она изготавливается специально небольших размеров, так как рассчитана на одну порцию.
Данная посуда позволит с удовольствием приготовить и организовать правильную подачу блюда, которое будет долго сохранять необходимую температуру, благодаря высокой теплоемкости чугуна.
Кроме того, в данной линейке посуды от BIOL представлена чугунная посуда в комплекте как с деревянными подставками, так и без.

Cast iron cookware for HoReCa

HoReCa cast iron cookware is in demand in professional kitchens of hotels, restaurants and cafes. It is specially made in small sizes, as it is designed for one portion.
This cookware will allow you to prepare and organize with pleasure the correct serving of a dish that will keep high temperatures for a long time, thanks to the properties of cast iron, in particular - high heat capacity.
In addition, this range of cookware from BIOL presents cast iron dishes in a set with wooden stands and without.

250x130 mm	h - 29 mm	16261HD
270x170 mm	h - 29 mm	16262HD

250x130 mm	h - 34 mm	2126
250x130 mm	h - 34 mm	2126D

⌀140 mm	h - 29 mm	2014D
⌀180 mm	h - 29 mm	2018D

⌀200 mm	h - 32.5 mm	02032D
⌀220 mm	h - 34 mm	02042D

⌀140 mm	h - 44 mm	1814KD
⌀180 mm	h - 49 mm	1818KD
⌀220 mm	h - 59 mm	1822KD

З 2020 року компанія BIOL розширила свій асортимент за рахунок чавунного посуду з емальованим покриттям. Це зовсім інший рівень чавунного посуду – преміум сегмент. Він поєднує в собі якості звичайного чавунного посуду, а також властивості стійких захисних покриттів, якою є емаль. При цьому він не потребує особливого догляду, як за чавунним посудом без покриття.

С 2020 года компания BIOL расширила свой ассортимент за счет чугунной посуды с эмалированным покрытием. Это совершенно другой уровень чугунной посуды – премиум сегмент. Она сочетает в себе качества обычной чугунной посуды, а также свойства стойких защитных покрытий, которой является эмаль. При этом она не требует к себе особого ухода, как за чугунной посудой без покрытия.

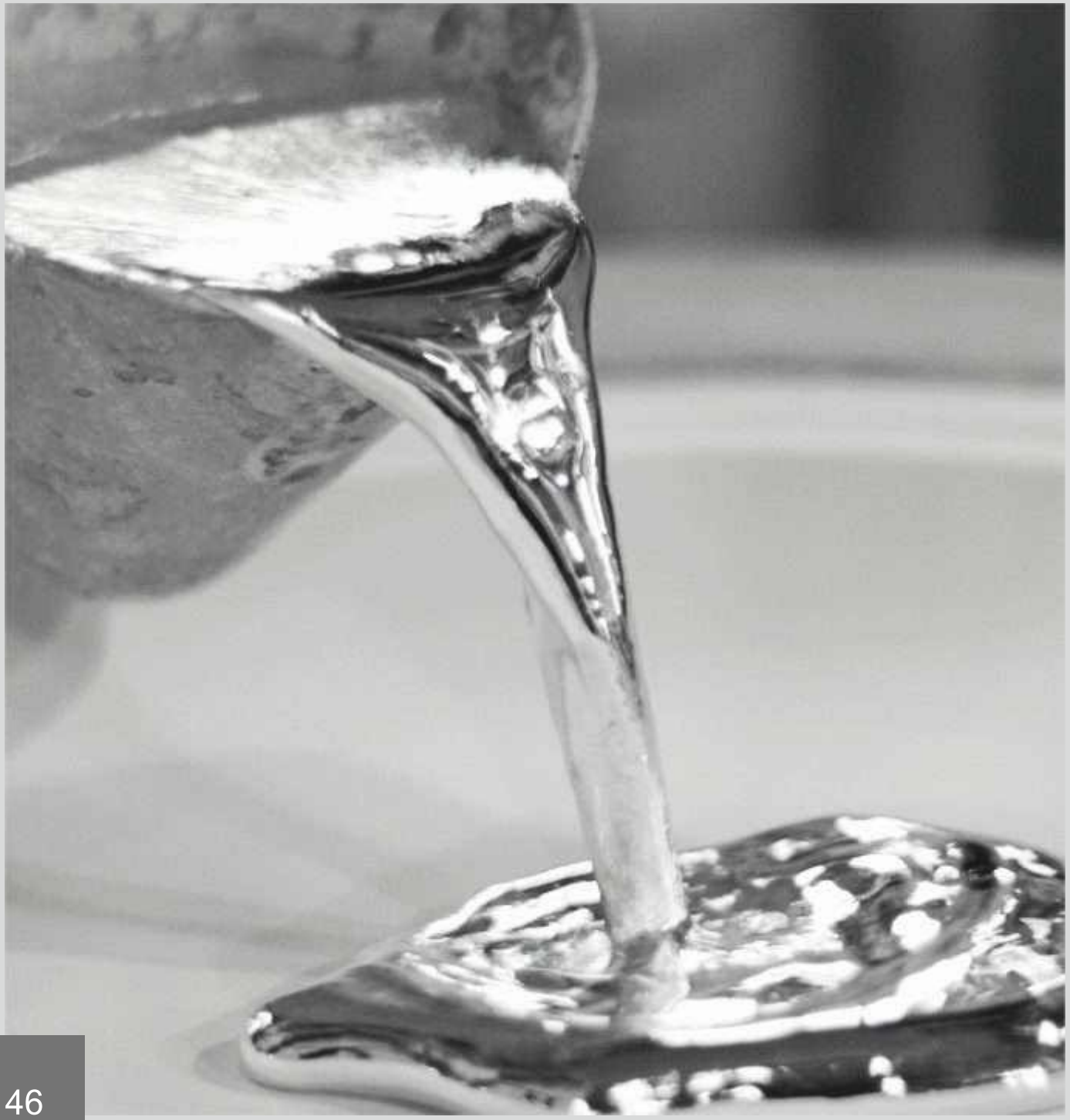
Since 2020, BIOL has expanded its range with enamelled cast iron cookware. This is a completely different level of cast iron cookware - premium segment. It combines the qualities of ordinary cast-iron cookware, as well as the properties of resistant protective coatings, which is enamel. At the same time, enamalled cast iron does not require the special care for itself, unlike cast iron cookware without any coatings.

СКОВОРОДА ЧАВУННА ЕМАЛЬОВАНА ЗІ З'ЄМНОЮ РУЧКОЮ
СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ ЭМАЛИРОВАННАЯ СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ
ENAMELLED CAST-IRON FRYING PAN WITH DETACHABLE HANDLE

□ 240 mm	h- 40 mm	10241E
□ 260 mm	h- 45 mm	1026E
□ 280 mm	h- 45 mm	1028E

∅240 mm	h - 58 mm	0324E
∅260 mm	h - 66 mm	0326E
∅280 mm	h - 66 mm	0328E

∅240 mm	h - 58 mm	0324E
∅260 mm	h - 66 mm	0326E
∅280 mm	h - 66 mm	0328E



ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З РІВНИМ ДНОМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С РОВНЫМ ДНОМ
CAST ALUMINUM COOKWARE WITH FLAT BOTTOM

Сковорода | Сковорода | Frying Pan

⌀200 mm	h - 40 mm	A203
⌀220 mm	h - 55 mm	A223
⌀240 mm	h - 60 mm	A243
⌀260 mm	h - 60 mm	A263
⌀280 mm	h - 65 mm	A283

Жаровня | Жаровня | Saute Pan

⌀300 mm	h - 84 mm	A304
⌀320 mm	h - 82 mm	A323
⌀360 mm	h - 85 mm	A363

Сковорода WOK | СковородаWOK | Frying Pan Wok

⌀260 mm	V - 3 l	A265

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З РИФЛЕНИМ ДНОМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С РИФЛЕННЫМ ДНОМ
CAST ALUMINUM COOKWARE WITH FLUTED BOTTOM

Сковорода | Сковорода | Frying Pan

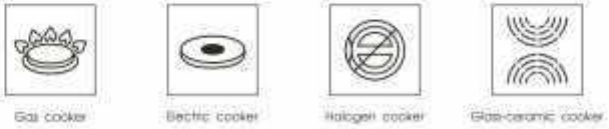
⌀200 mm	h - 40 mm	A201
⌀220 mm	h - 55 mm	A221
⌀240 mm	h - 60 mm	A241
⌀260 mm	h - 60 mm	A261
⌀280 mm	h - 70 mm	A281

Сковорода | Сковорода | Frying Pan

⌀300 mm	h - 62 mm	A302

Жаровня | Жаровня | Saute Pan

⌀260 mm	h - 62 mm	A301



СКОВОРОДА АЛЮМІНІЄВА WOK
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ WOK
CAST ALUMINUM FRYING PAN WOK

⌀280 mm	V - 4 l	2803K
⌀300 mm	V - 4,5 l	3003K
⌀320 mm	V - 5 l	3203K

⌀300 mm	V - 5 l	3002K

Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker

СКОВОРОДА АЛЮМІНІЄВА «БЛИСК»
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ «БЛЕСК»
CAST ALUMINUM FRYING PAN «SHINE»

Сковорода млинцева	Сковорода блинная	Crepe Pan
⌀200 mm	h - 18 mm	2008B
⌀220 mm	h - 18 mm	2208B
⌀240 mm	h - 18 mm	2408B

⌀180 mm	h - 45 mm	1804BK
⌀200 mm	h - 45 mm	2004BK
⌀220 mm	h - 45 mm	2204BK
⌀240 mm	h - 45 mm	2404BK
⌀260 mm	h - 45 mm	2604BK
⌀280 mm	h - 45 mm	2804BK

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

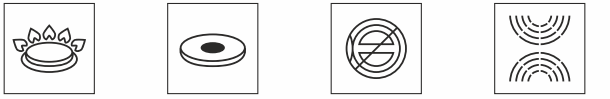
Glass-ceramic cooker

СКОВОРОДА АЛЮМІНІЄВА «БЛИСК»
СКОВОРОДА АЛЮМИНИЕВАЯ «БЛЕСК»
CAST ALUMINUM FRYING PAN «SHINE»

⌀200 mm	h - 46 mm	2007BK
⌀220 mm	h - 51 mm	2207BK
⌀240 mm	h - 58 mm	2407BK
⌀260 mm	h - 66 mm	2607BK
⌀280 mm	h - 66 mm	2807BK

⌀220 mm	h - 67 mm	2209BK
⌀240 mm	h - 72 mm	2409BK
⌀260 mm	h - 77 mm	2609BK
⌀280 mm	h - 77 mm	2809BK

⌀220 mm	h - 50 mm	2213BK
⌀240 mm	h - 56 mm	2413BK
⌀260 mm	h - 60 mm	2613BK
⌀280 mm	h - 65 mm	2813BK



Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker

КАСТРУЛЯ ЛИТА АЛЮМІНІЄВА
КАСТРЮЛЯ ЛИТАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
CAST ALUMINUM CASSEROLE

⌀170 mm	V - 1 l	K0100
⌀170 mm	V - 1.5 l	K0150
⌀220 mm	V - 3 l	K0300
⌀260 mm	V - 5 l	K0500

⌀200 mm	V - 2 l	K201
⌀220 mm	V - 3 l	K301
⌀240 mm	V - 4 l	K401
⌀260 mm	V - 5 l	K501
⌀280 mm	V - 7 l	K701

⌀220 mm	V - 2,5 l	K0251
⌀240 mm	V - 3,5 l	K0351
⌀260 mm	V - 4,5 l	K0451

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

ГУСЯТНИЦЯ ЛИТА АЛЮМІНІЄВА
ГУСЯТНИЦА ЛИТАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
CAST ALUMINUM POULTRY ROASTERS

h - 119 mm	V - 4 l	G0400
h - 129 mm	V - 6 l	G0600
h - 138 mm	V - 8 l	G0800

h - 106 mm	V - 2,5 l	G301*
h - 105 mm	V - 4 l	G401
h - 121 mm	V - 6 l	G601

*КРИШКА З РІВНИМ ДНОМ | КРЫШКА С РОВНЫМ ДНОМ | FLAT LID

Gas cooker | Electric cooker | Halogen cooker | Glass-ceramic cooker

ТРИНОГА МЕТАЛЕВА СКЛАДНА
ТРЕНОГА МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ СКЛАДНАЯ
FOLDABLE AND METAL TRIPOD

h - 1000 mm | TM-01

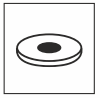
КАЗАН ЛИТИЙ АЛЮМІНІЄВИЙ
ЛИТОЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ КАЗАН
CAST ALLUMINUM POT

⌀240 mm	V - 4 l	K0400T
⌀260 mm	V - 6 l	K0600T
⌀280 mm	V - 7 l	K0700T
⌀300 mm	V - 8 l	K0800T
⌀320 mm	V - 10 l	K1000T
⌀320 mm	V - 12 l	K1200T
⌀360 mm	V - 15 l	K1500T
⌀400 mm	V - 20 l	K2000T
⌀450 mm	V - 25 l	K2500T
⌀450 mm	V - 30 l	K3000T
⌀500 mm	V - 40 l	K4000T
⌀580 mm	V - 50 l	K5000T

⌀200 mm	V - 2 l	K0200
⌀240 mm	V - 4 l	K0400
⌀260 mm	V - 6 l	K0600
⌀280 mm	V - 7 l	K0700
⌀300 mm	V - 8 l	K0800
⌀320 mm	V - 10 l	K1000
⌀320 mm	V - 12 l	K1200
⌀360 mm	V - 15 l	K1500
⌀400 mm	V - 20 l	K2000
⌀450 mm	V - 25 l	K2500
⌀450 mm	V - 30 l	K3000
⌀500 mm	V - 40 l	K4000
⌀580 mm	V - 50 l	K5000
⌀580 mm	V - 60 l	K6000
⌀580 mm	V - 70 l	K7000
⌀860 mm	V - 200 l	K20000

⌀260 mm	V - 4 l	KT 0400
⌀300 mm	V - 6 l	KT 0600
⌀320 mm	V - 8 l	KT 0800
⌀400 mm	V - 12 l	KT 1200
⌀500 mm	V - 22 l	KT 2200
⌀580 mm	V - 40 l	KT 4000

Gas cooker

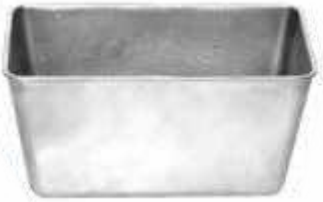

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

ФОРМА ДЛЯ ВИПІКАННЯ ЛИТА АЛЮМІНІЄВА
ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ЛИТАЯ АЛЮМИНИЕВАЯ
CAST ALUMINUM BAKING MOLD

⌀120 mm	V - 0,9 l	FK-02
⌀140 mm	V - 1,4 l	FK-03
⌀160 mm	V - 2 l	FK-04



⌀115 mm	V - 1,9 l	L-10

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

ПОСУД АЛЮМІНІЄВИЙ З ЗОВНІШНІМ ДЕКОРАТИВНИМ ПОКРИТТЯМ
ПОСУДА АЛЮМИНИЕВАЯ С ВНЕШНИМ ДЕКОРАТИВНЫМ ПОКРЫТИЕМ
CAST ALUMINUM COOKWARE WITH OUTER DECORATIVE COATING

Сковорода | Сковорода | Frying Pan

⌀200 mm	h - 40 mm	A203D
⌀220 mm	h - 55 mm	A223D
⌀240 mm	h - 60 mm	A243D
⌀260 mm	h - 60 mm	A263D
⌀280 mm	h - 65 mm	A283D

Каструля | Кастрюля | Casserole

⌀220 mm	V - 2,5 l	KO251D
⌀240 mm	V - 3,5 l	KO351D
⌀260 mm	V - 4,5 l	KO451D

Гусятниця | Гусятница | Poultry roaster

h -119 mm	V - 4 l	GO400D
h - 129 mm	V - 6 l	GO600D

Gas cooker

Electric cooker

Halogen cooker

Glass-ceramic cooker

МОЖЛИВО ВИКОНАННЯ В РІЗНИХ КОЛЬОРАХ З ПОКРИТТЯМ SOFT TOUCH
ВОЗМОЖНО ИСПОЛНЕНИЕ В РАЗЛИЧНЫХ ЦВЕТАХ С ПОКРЫТИЕМ SOFT TOUCH
CHOISE OF COLOR PALETTE WITH SOFT TOUCH COATING

КРИШКИ | КРЫШКИ | LIDS

ALUMINUM

⌀170 mm	KP 170
⌀180 mm	KP 180
⌀200 mm	KP 200
⌀220 mm	KP 220
⌀240 mm	KP 240
⌀260 mm	KP 260
⌀280 mm	KP 280
⌀300 mm	KP 300
⌀320 mm	KP 320
⌀360 mm	KP 360
⌀400 mm	KP 400
⌀450 mm	KP 450
⌀500 mm	KP 500
⌀580 mm	KP 580
⌀860 mm	KP 860

GLASS

FLAT

⌀160 mm	НК 160
⌀180 mm	НК 180
⌀200 mm	НК 200
⌀220 mm	НК 220
⌀240 mm	НК 240
⌀260 mm	НК 260
⌀280 mm	НК 280
⌀300 mm	НК 300
⌀320 mm	НК 320

HIGH

⌀200 mm	ВК 200
⌀220 mm	ВК 220
⌀240 mm	ВК 240
⌀260 mm	ВК 260
⌀280 mm	ВК 280

SQUARE

□260 mm	КС 260
□280 mm	КС 280

BIOL

ЧОМУ ОБИРАЮТЬ ПОСУД BIOL?

1. Надійний. Товстостінний литий корпус дозволяє уникнути деформації при нагріванні.

2. Якість приготованих страв. Потовщене дно та стінки сприяють рівномірному розподілу тепла по поверхні посуду.

3. Універсальний. Широкий асортимент посуду дозволяє приготувати різноманітні та вишукані страви.

4. З користю для здоров'я. Антипригарне покриття Greblon дозволяє готувати з мінімальною кількістю олії, зберігаючи смакові якості та корисні властивості продуктів.

5. Безпечний. Антипригарне покриття не містить PFOA і безпечне для здоров'я людини.

6. Функціональний. Ретельно продуманий дизайн, ергономічні ручки з покриттям soft-touch, стильні силіконові аксесуари в комплекті з чавунним посудом – гарантія практичності та зручності в використанні.

7. Стильний. Зовнішній вигляд та розмаїття кольорів додають сучасність в будь-яку кухню.

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ ПОСУДУ BIOL?

1. Надежная. Толстостенный литой корпус позволяет избежать деформаций при нагревании;

2. Качество приготовленных блюд. Утолщенное дно и стенки способствуют равномерному распределению тепла по поверхности посуды.

3. Универсальная. Широкий ассортимент посуды позволяет приготовить разнообразные и изысканные блюда.

4.С пользой для здоровья. Антипригарное покрытие Greblon позволяет готовить с минимальным количеством масла, сохраняя вкусовые качества и полезные свойства продуктов.

5. Безопасная. Антипригарное покрытие не содержит PFOA и абсолютно безвредно для здоровья человека.

6. Функциональная. Тщательно продуманный дизайн, эргономичные ручки с покрытием soft-touch, стильные силиконовые прихватки в комплекте с чугунной посудой – гарантия практичности и удобства при использовании.

7. Стильная. Внешний вид и цветовые решения добавят современную нотку на любой кухне.

WHY YOU SHOULD BUY BIOL COOKWARE?

1. Reliable. Thick-walled cast body keeps your frying pan safe from deformation while heating

2. Quality of meals. The thickened bottom and walls help to distribute heat evenly over the surface of the cookware.

3. Versatile. The widest range of cookware gives an opportunity to cook various and magnificent dishes.

4. With health benefits. Non-stick coating Greblon use less oil while cooking and save all the nutritional properties of the food.

5. Safe. PFOA free and absolutely safe for human health.

6. Handy. Well designed as well as ergonomic handles with soft-touch coating, stylish silicone pot holders complete with cast iron cookware - all these ensures efficient and easy handling.

7. Stylish. Make your kitchen modern and trendy with our cookware`s color palette and design.