



ДОСКИ ДЛЯ ВАШИХ КУЛИНАРНЫХ ШЕДЕВРОВ



# КТО МЫ

---



**900 кв. м**  
производственная база



**3000–5000 руб.**  
— средняя стоимость торцевой доски



**3–4 дня**  
срок изготовления доски



**15 пород древесины**  
используется при изготовлении досок



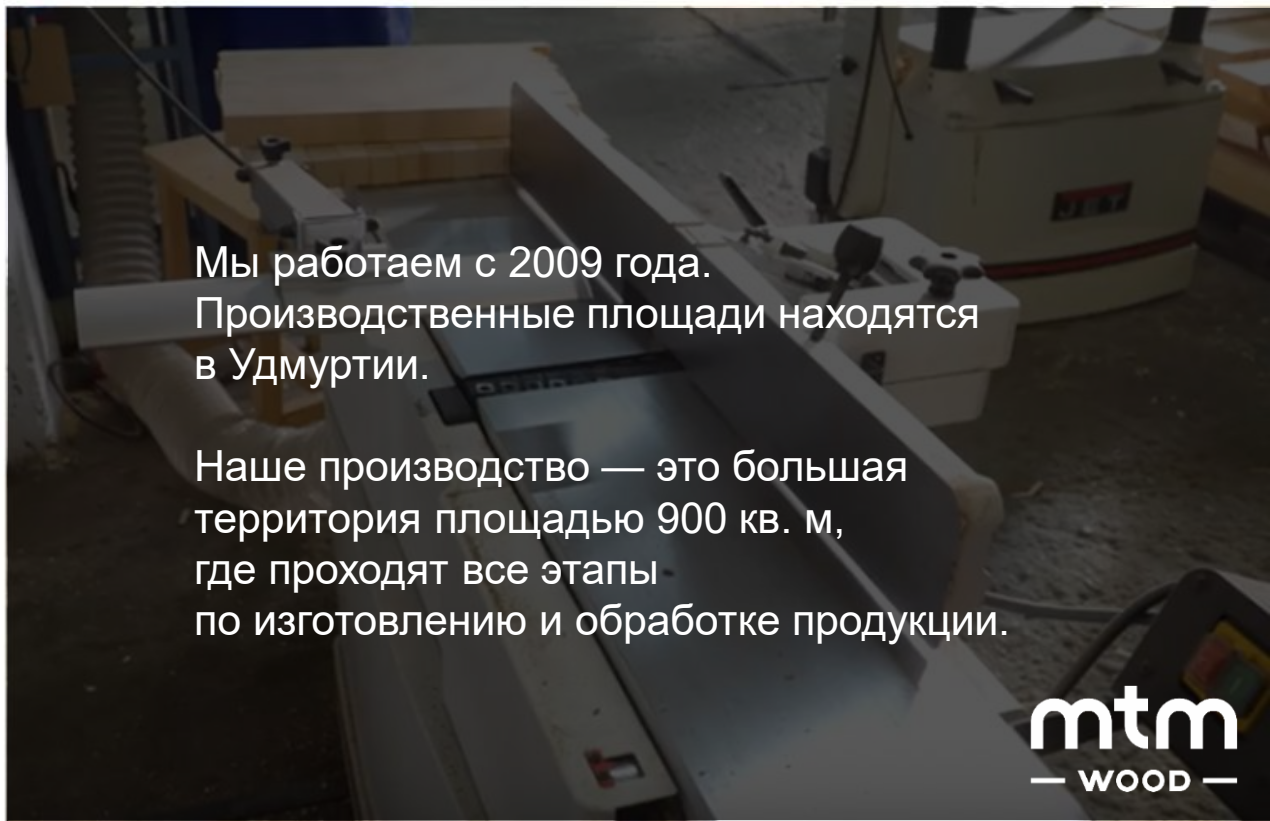
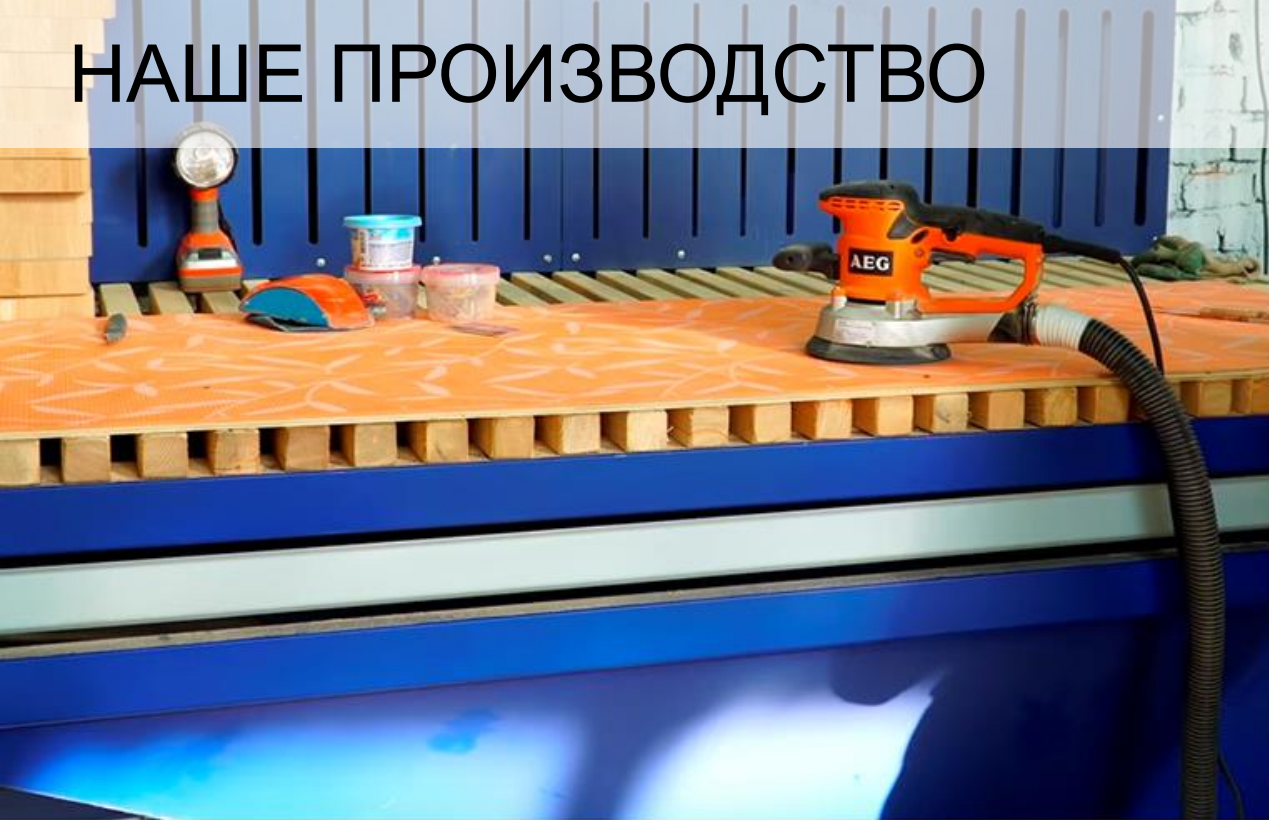
Произведено  
**более 10 000 досок**



**Более 50**  
Стран-клиентов



# НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО



Мы работаем с 2009 года.  
Производственные площади находятся  
в Удмуртии.

Наше производство — это большая  
территория площадью 900 кв. м,  
где проходят все этапы  
по изготовлению и обработке продукции.



# НАШИ КЛИЕНТЫ



Наши клиенты находятся  
в более чем 50 странах мира.

**МИРАТОРГ**

**WOODCRAFT**

**Hochland**


*Picasso*

*adelmayer*<sup>®</sup>

**Вилка**  
кулинарная студия

**clever**  
кулинарная студия

АССОЦИАЦИЯ ТОРГОВЫХ КОМПАНИЙ  
**ПЕТРАТОРГ**  
основана в 1996 году

 Страны-клиенты

**mtm**  
— WOOD —

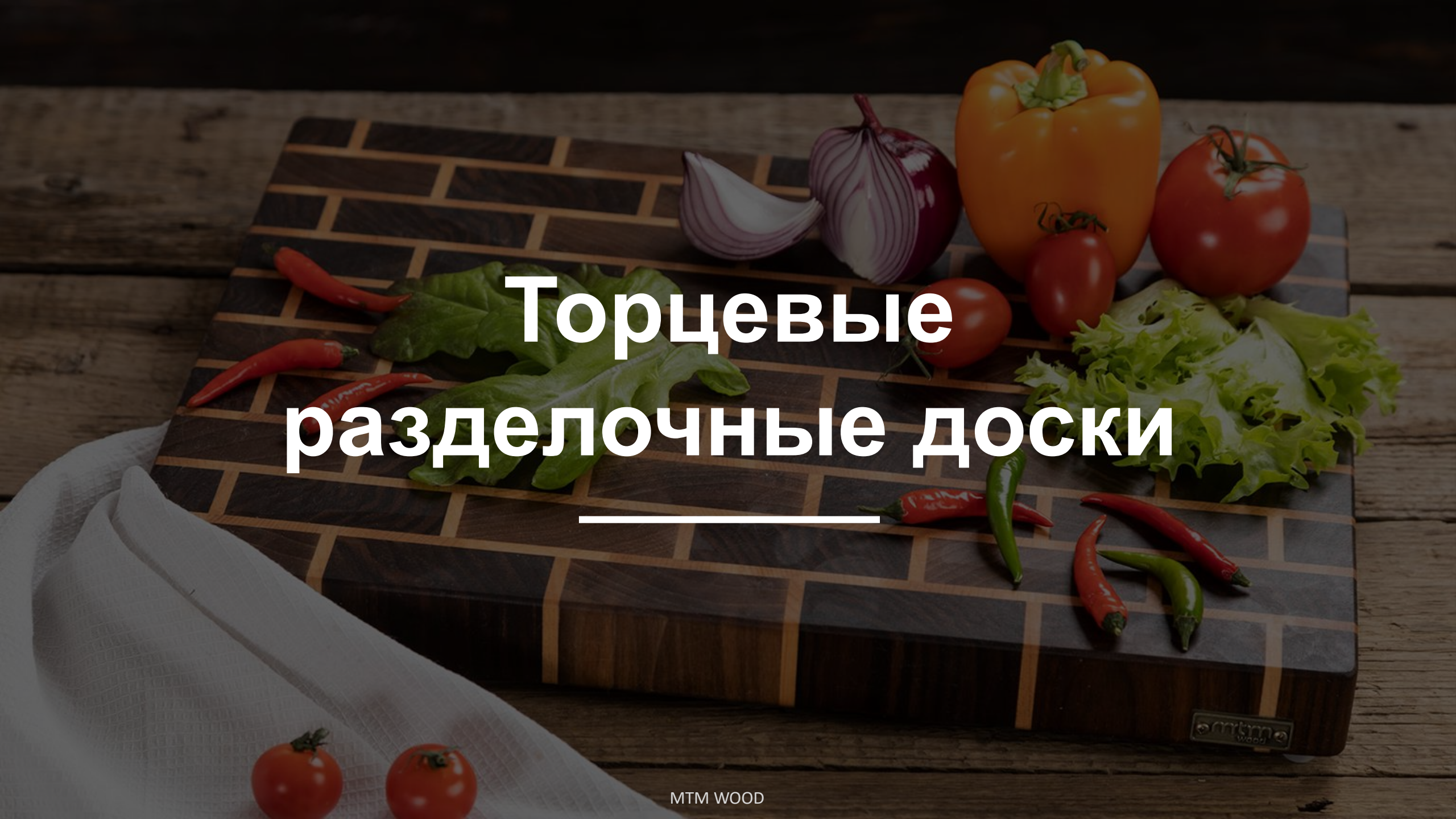


# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

Мы используем 15 пород древесины, среди которых: дуб, орех, береза, вишня, падук и многие другие. На все используемые материалы имеются сертификаты.

Мы с особым трепетом подходим к выбору рисунков для досок. Для нас это не просто инструмент для готовки, а полноценный предмет интерьера.





# Торцевые разделочные доски

---



A wooden cutting board with a knife, tomatoes, cucumbers, and herbs. The board is made of light-colored wood with a pattern of darker wood inlays. A large knife with a black handle and a silver blade is positioned diagonally across the board. Several red tomatoes, a sliced cucumber, and some green herbs are scattered on the board. The background is a soft, out-of-focus kitchen setting.

## ПРЕИМУЩЕСТВА ТОРЦЕВЫХ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК

— **Натуральные и нетоксичные материалы**

Мы не используем пластик и другие продукты переработки, только — древесину.

— **Гигиеничность**

Торцевые доски менее подвержены заражению вредоносными бактериями. Все доски обрабатываются маслом.

— **Ножи дольше остаются острыми**

Все дело в волокнах. Они расположены перпендикулярно поверхности реза — нож плавно раздвигает их, и лезвие меньше затупляется.

— **Долговечность**

Торцевые доски намного прочнее обычных. Они прослужат вам долгие годы, сохранив свои изначальные качества.

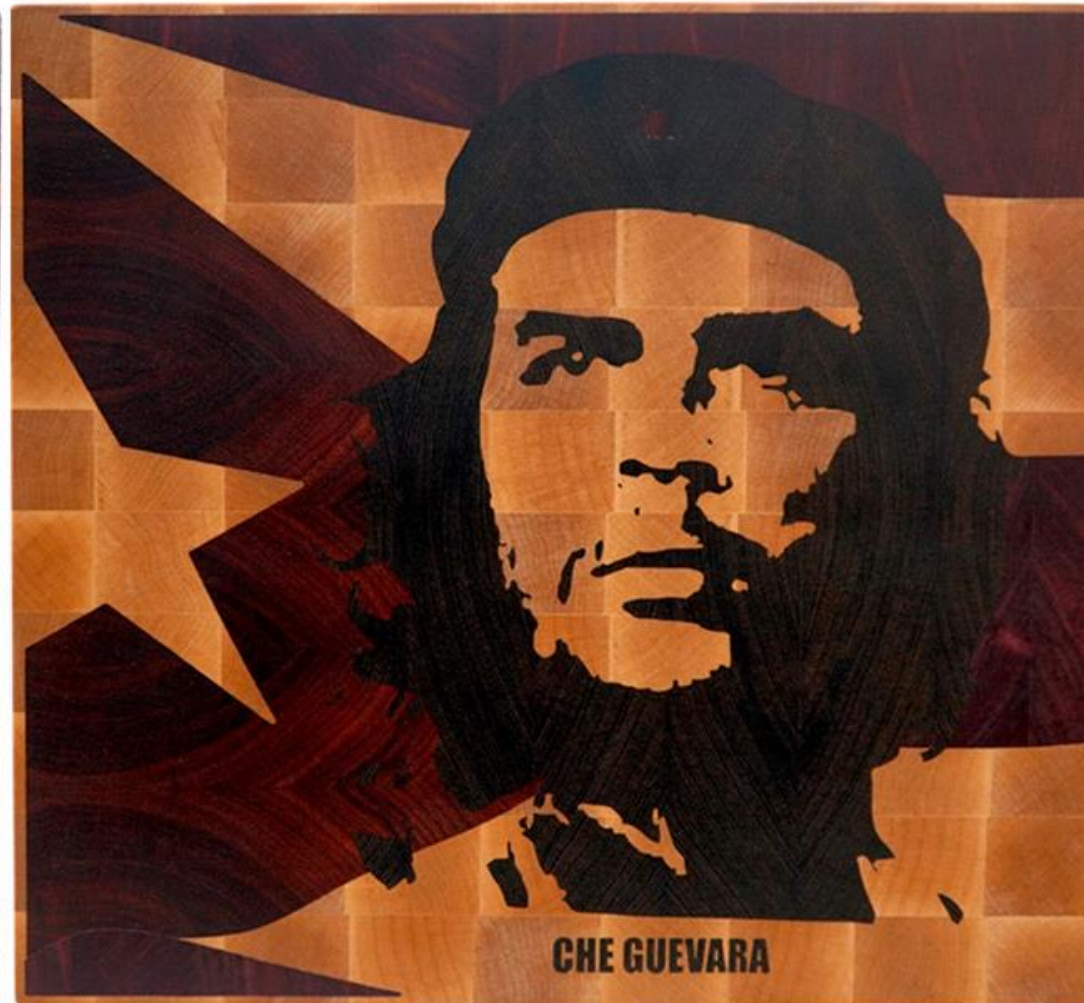
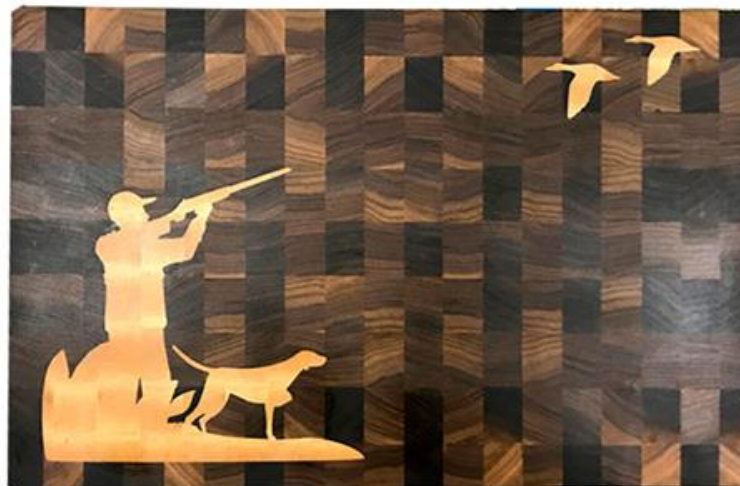


# ТОРЦЕВЫЕ ДОСКИ СЕРИЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА






# ТОРЦЕВЫЕ ДОСКИ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



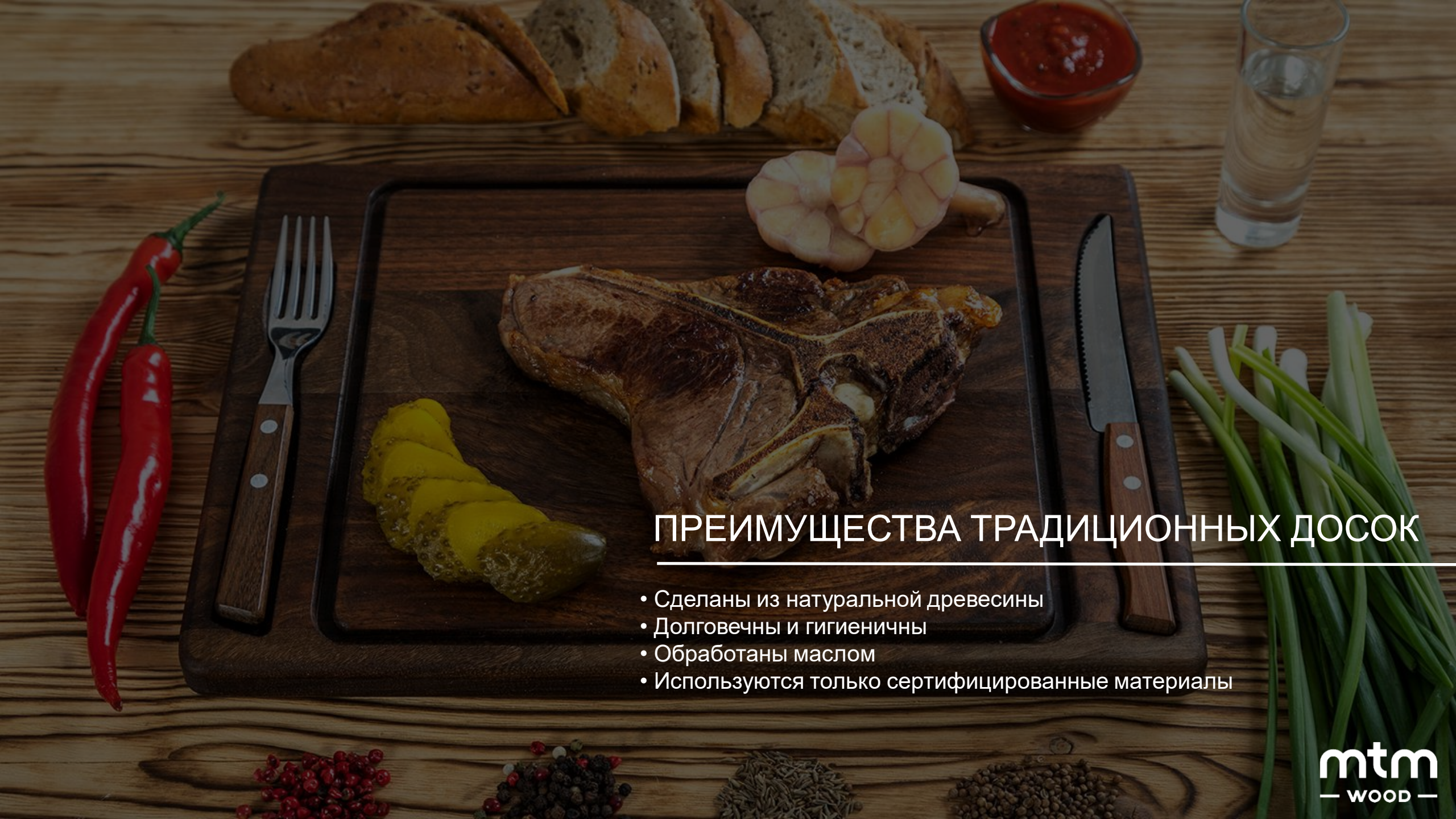




# Традиционные разделочные доски

---



A wooden cutting board is the central focus, holding a large roasted lamb shoulder with a golden-brown crust. To the left of the lamb are several slices of yellow pickles. Above the lamb are two slices of white cheese. To the right of the lamb is a serrated knife with a wooden handle. To the left of the board is a silver fork with a wooden handle. In the background, there is a loaf of bread sliced into pieces, a small bowl of red sauce, and a glass of water. In the foreground, there are two red chili peppers on the left and a bunch of green onions on the right. At the bottom of the image, there are several small piles of spices: red peppercorns, black and white peppercorns, and brown seeds.

## ПРЕИМУЩЕСТВА ТРАДИЦИОННЫХ ДОСОК

- Сделаны из натуральной древесины
- Долговечны и гигиеничны
- Обработаны маслом
- Используются только сертифицированные материалы







# 3D доски





## ПРЕИМУЩЕСТВА 3D ДОСОК

Мы стали первой компанией на рынке, кто начал производить 3D торцевые разделочные доски.

- Сложный рисунок
- Уникальная технология
- Тысячи просмотров роликов на YouTube





**ООО «МТМ ВУД»**

www.mtmwood.com | Instagram: @mtmwood

Youtube: mtmwood

тел: **8-800-511-05-38**

(звонок по России бесплатный)

e-mail: [support@mtmwood.com](mailto:support@mtmwood.com)

**Московский офис**

ул. Ленинская Слобода, 26,

БЦ «Симонов Плаза», 1 этаж, офис 1514