



nože KASUMI

Tradiční japonský výrobce nožů. 25. generace rodinné tradice výroby nožů, Nože Kasumi se vyrábí v Japonsku ve městě Seki. Vynikají svojí ostrotí, vyvážeností a příjemnou rukojetí.



KASUMI TORA

Tvrdość 58/59 HRC.
Nerezová ocel Daido 1K6 (0,6% carbon).
Oktagonální tvar rukojeti. Dřevo z černé magnolie.



KASUMI BLACK FORGED

Tvrdość 62 HRC.
Vyráběny v omezeném množství.
Rukojeť z třešňového dřeva. Nejsou ošetřeny vůči korozi.



KASUMI HM

Tvrdość 59-60HRC.
Jsou tvrzeny tlakem 300 tun. Kování dělá ocel tvrdší a nepřilnavou.



KASUMI VG-10 PRO

Vykovány z vysokouhlíkové oceli, která je odolnější než damašková ocel. Rukojeť z vysoce pevného polymeru.



KASUMI TITANIUM

Vyrobeny z molybdeno-vanadové oceli potažené titanovou vrstvou. Titan chrání a zpevňuje ostří. Odolává chemikáliím a kyselinám. Polypropylenová rukojeť až do 90°C.



Nůž kuchařský

Kód	Délka (cm)	Barva	Cena bez DPH
K-22013	13	grafit	1 848,-
K-22013-B	13	modrá ocel	1 848,-

Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z tytanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž na zeleninu

Kód	Délka (cm)	Barva	Cena bez DPH
K-22012	12	grafit	1 794,-
K-22012-B	12	modrá ocel	1 794,-

Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z tytanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž na zeleninu

Kód	Délka (cm)	Barva	Cena bez DPH
K-22008	8	grafit	1 586,-
K-22008-B	8	modrá ocel	1 586,-

Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z tytanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž kuchařský

Kód	Délka (cm)	Barva	Cena bez DPH
K-22020	20	grafit	2 695,-
K-22020-B	20	modrá ocel	2 695,-

Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z tytanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž univerzální

Kód	Délka (cm)	Barva	Cena bez DPH
K-20020	20	grafit	2 549,-
K-20020-B	20	modrá ocel	2 549,-

Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z tytanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž Santoku

Kód	Délka (cm)	Barva	Cena bez DPH
K-22018	18	grafit	2 603,-
K-22018-B	18	modrá ocel	2 603,-

Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z tytanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž Deba Tora

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36850	16,5	1 848,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.



Brousek přírodní

Kód	Délka (cm)	Výška (cm)	Šířka (cm)	Cena bez DPH
K-80003	16,5	5	8	1 790,-

Nepravidelný tvar, skutečný vzhled se může lišit od fotografie.



Nůž Sashimi Tora

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36848	24	1 848,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.
Broušen na jedné straně.



Nůž univerzální Tora

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36844	15	932,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.



Nůž Nakiri Tora

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36847	16,5	1 394,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.



Brousek syntetický

Kód	Zrnitost	Cena bez DPH
K-80001	240/1000	1 425,-
K-80002	3000/8000	2 464,-

Před naostřením namočte kámen do vody (10-15 min). Doba ostření 10 min.
Drsnost 240: obnovení štípaného nože.
Drsnost 1000: základní leštění.
Drsnost 3000 - 8000: Broušení pro extrémní ostrost.



Nůž Santoku Tora

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36841	16,5	1 386,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.



Nůž kuchařský Tora

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36851	20	1 463,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.



Nůž zeleninový univerzální

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-36843	9	1 378,-

Materiál: Molybden vanadová ocel.



Nůž univerzální Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-KSA-500	15	6 476,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž kuchařský Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-KSA-700	21	8 586,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž kuchařský Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-MSA700	21	6 776,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž Santoku Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-KSA-100	16,5	7 469,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž Nakiri Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-KSA-200	16,5	7 469,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž Santoku Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-MSA100	16,5	5 660,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž Nakiri Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-MSA200	16,5	5 660,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž univerzální Black Hammer

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-MSA500	15	4 967,-

Materiál: Modrá ocel.



Nůž Santoku VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-74018	18	4 674,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-74013	13	3 581,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykostovací VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-72014	14	3 542,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž univerzální VG 10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-74020	20	4 289,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-72009	9	3 157,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Nakiri VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-74017	17	4 843,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-78024	24	5 536,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Kuchařský VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-78020	20	4 666,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na chléb VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-76025	25	4 774,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-72012	12	3 326,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-88024	24	5 005,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascénské oceli.



Nůž Sashimi VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-85024	24	6 391,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 16 vrstev Damascénské oceli zbrušena jen jedna strana. Jen na pravou ruku.

Nůž Sashimi VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-85021	21	6 160,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 16 vrstev Damascénské oceli zbrušena jen jedna strana. Jen na pravou ruku.

Nůž kuchařský VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-86024	24	3 774,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascénské oceli.



Set tří Nožů VG10

Kód	Cena bez DPH
K-8918158	10 618,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. Set obsahuje: nůž Santoku 18 cm, univerzální nůž 15 cm a nůž na zeleninu 8 cm.



Set dvou nožů VG10

Kód	Cena bez DPH
K-8920158	7 692,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. Set obsahuje kuchařský nůž 20cm a klasický nůž 15cm.



Set tří nožů VG10

Kód	Cena bez DPH
K-8920158	10 264,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. Set obsahuje kuchařský nůž 20cm, univerzální nůž 15cm a nůž na zeleninu 8 cm.



Nůž vykostovací VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-52014	14	4 805,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-52013	13	4 728,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-52012	12	4 505,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-54018	18	5 852,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Nakiri VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-54017	17	6 145,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykostovací VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-54015	15	4 659,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž univerzální VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-54020	20	5 634,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-58020	20	5 968,-
K-58024	24	6 491,-
K-58027	27	6 822,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na chléb VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-56025	25	5 644,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-52008	8	4 166,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-52007	7	4 412,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-82012	12	2 287,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž vykostovací VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-82014	14	2 672,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž na zeleninu VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-82008	8	2 056,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž na pečivo VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-86025	25	5 236,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž Nakiri VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-84017	17	3 873,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž vykostovací VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-84016	16	2 672,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž Santoku VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-84018	18	3 696,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž kuchařský VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-88020	20	4 543,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



Nůž univerzální VG10

Kód	Délka (cm)	Cena bez DPH
K-84020	20	3 465,-

Materiál: VG-10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascenské oceli.



D-4270-26



D-4271-24



D-4271-22



D-4271-19



D-4275-18



D-4272-11



Nože de Buyer

Kód	délka mm	Cena bez DPH
D-4270-26	260	8 571,-
D-4271-22	220	5 679,-
D-4271-24	230	5 720,-
D-4271-19	190	5 092,-
D-4275-18	180	3 999,-
D-4272-11	110	2 826,-

Nože vytvořené jako pocta tradičním ručně kovaným japonským nožům. Nůž dosahuje dokonalé rovnováhy mezi rukojetí z uhlíkových vláken a čepelí.



FK2
X50crMoV15
Ergonomicky tvarovaná protiskluzová rukojeť.
Kalibrační systém v rukojeti pro individuální
vyvážení nože.

Nože de Buyer FK2

Kód		délka mm	Cena bez DPH
D-4281-26	nůž Chef	260	2 307,-
D-4281-21	nůž Chef	210	1 919,-
D-4281-17	Santoku	170	1 840,-
D-4280-17	nůž asijský Chef	170	1 866,-
D-4280-15	nůž asijský Chef	150	1 533,-
D-4285-26	nůž porcovací	260	1 919,-
D-4285-21	nůž porcovací	210	1 653,-
D-4286-26	na pečivo	260	1 919,-
D-4283-16	filetovací	160	1 533,-
D-4284-13	vykostovací	130	1 493,-
D-4285-14	univerzální	140	1 252,-
D-4282-09	krájecí	90	986,-



THUJA

Kód	Cena bez DPH
GM-19972tol	4 441,-

Sestava nůž 200 mm, vidlice 210 mm.



RED DIAMOND

Kód	Cena bez DPH
GM-19972rd	4 025,-

Sestava nůž 200 mm, vidlice 210 mm.



SPICY ORANGE

Kód	Cena bez DPH
GM-19972so	4 025,-

Sestava nůž 200 mm, vidlice 210 mm.



ROCKING CHEFS

Kód	Cena bez DPH
GM-19972rc	4 025,-

Sestava nůž 200 mm, vidlice 210 mm.



GM-1910s17tol



GM-1900s20tol



GM-1900s30tol



GM-1920s10tol



GM-1950s12tol



GM-1940s21tol



GM-1930sw25tol



GM-1910s17so



GM-1900s20so



GM-1900s30so



GM-1920s10so



GM-1950s12so



GM-1940s21so



GM-1930sw25so

Premium Cut THUJA

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-1910s17tol	filetovací	170	2 221,-
GM-1900s20tol	Chef	200	2 915,-
GM-1900s30tol	Barbecue	300	3 886,-
GM-1920s10tol	Office	100	1 332,-
GM-1950s12tol	Steak	120	1 332,-
GM-1940s21tol	Vidlice	210	1 777,-
GM-1930sw25tol	Wave	250	3 331,-

Premium Cut SPICY ORANGE

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-1910s17so	filetovací	170	2 054,-
GM-1900s20so	Chef	200	2 637,-
GM-1900s30so	Barbecue	300	3 609,-
GM-1920s10so	Office	100	1 110,-
GM-1950s12so	Steak	120	1 110,-
GM-1940s21so	Vidlice	210	1 610,-
GM-1930sw25so	Wave	250	2 998,-



GM-1910s17rd



GM-1900s20rd



GM-1900s30rd



GM-1920s10rd



GM-1950s12rd



GM-1940s21rd



GM-1930sw25rd



GM-1910s17rc



GM-1900s20rc



GM-1900s30rc



GM-1920s10rc



GM-1950s12rc



GM-1940s21rc



GM-1930sw25rc

Premium RED DIAMOND

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-1910s17rd	filetovací	170	2 054,-
GM-1900s20rd	Chef	200	2 637,-
GM-1900s30rd	Barbecue	300	3 609,-
GM-1920s10rd	Office	100	1 110,-
GM-1950s12rd	Steak	120	1 110,-
GM-1940s21rd	Vidlice	210	1 610,-
GM-1930sw25rd	Wave	250	2 998,-

Premium Cut ROCKING CHEFS

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-1910s17rc	filetovací	170	2 054,-
GM-1900s20rc	Chef	200	2 637,-
GM-1900s30rc	Barbecue	300	3 609,-
GM-1920s10rc	Office	100	1 110,-
GM-1950s12rc	Steak	120	1 110,-
GM-1940s21rc	Vidlice	210	1 610,-
GM-1930sw25rc	Wave	250	2 998,-

X50 CRMO 14

Kovaná ocel se vyrábí v devíti krocích.

Rukojeť vysoce odolný polymer POM.

Nože jsou ručně broušené.



GM-828020



GM-828025



GM-827020



GM-8260w20



GM-826918



GM-826418



GM-824413



GM-82418

Nože kované Giesser

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-828020	kuchařský	200	1 407,-
GM-82x8025	kuchařský	250	1 695,-
GM-827020	kuchařský tenký	200	1 179,-
GM-8260w20	na pečivo	200	1 247,-
GM-826918	japonský	180	1 341,-
GM-826418	filetovací	180	1 091,-
GM-824413	na ovoce	130	859,-
GM-82418	na zeleninu	80	686,-

Ergonomická měkčená rukojeť s protiskluzovými drážkami zajišťuje, že se nůž dobře drží v každé situaci. Protiskluzová rukojeť zajišťuje bezpečnost, i když máte mokré ruce. Rukojeť je antibakteriálně ošetřena.



GM-218455-23



GM-218455-20



GM-218456-16



GM-218456-18



GM-218335-13



GM-218269sp19



GM-217365-18



GM-218265w10-25



GM-218355w10-21



GM-218315-8



GM-218315-10



GM-218365w-11

Nože Giesser Prime Line

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-218455-20	kuchařský	200	526,-
GM-218455-23	kuchařský	230	489,-
GM-218456-16	kuchařský	160	402,-
GM-218456-18	uzenářský	180	434,-
GM-218269sp-19	nůž santoku	190	340,-
GM-217365-16	nůž filetovací	160	784,-
GM-218265w10-25	nůž na pečivo	250	457,-
GM-218355w10-21	nůž na pečivo	210	558,-
GM-218335-13	nůž na zeleninu	130	434,-
GM-218315-8	nůž na zeleninu	80	130,-
GM-218315-10	nůž na zeleninu	100	141,-
GM-218365w-11	nůž univerzální	110	141,-



GM-8455-20-li



GM-8455-20-pi



GM-8456-16-li



GM-8456-16-pi



GM-8265w-25-li



GM-8265w-25-pi



GM-8365wsp-11-li



GM-8365wsp-11-pi



GM-8315sp-10-li



GM-8315sp-10-pi



GM-8305sp-8-li



GM-8305sp-8-pi



GM-8545sp-6-li



GM-8545sp-6-pi

Nože Giesser Fresh Colours zelené

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-8455-20-li	kuchařský	200	376,-
GM-8456-16-li	kuchařský	160	317,-
GM-8265w-25-li	univerzální	250	464,-
GM-8365wsp-11-li	univerzální	110	79,-
GM-8315sp-10-li	na zeleninu	100	84,-
GM-8305sp-8-li	na zeleninu	80	74,-
GM-8545sp-6-li	na zeleninu	60	74,-

Linie nožů, která přináší svěží barvy do Vaší kuchyně.

Nože Giesser Fresh Colours růžové

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-8455-20-pi	kuchařský	200	376,-
GM-8456-16-pi	kuchařský	160	317,-
GM-8265w-25-pi	univerzální	250	464,-
GM-8365wsp-11-pi	univerzální	110	79,-
GM-8315sp-10-pi	na zeleninu	100	84,-
GM-8305sp-8-pi	na zeleninu	80	74,-
GM-8545sp-6-pi	na zeleninu	60	74,-

Linie nožů, která přináší svěží barvy do Vaší kuchyně.



Nůž kuchařský

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-845520br	hnědý	200 376,-
GM-845520r	červený	200 376,-
GM-845520gr	zelený	200 376,-
GM-845520w	bílý	200 376,-



Nůž kuchařský

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-845531	černý	310 620,-



Nůž kuchařský

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-845526r	červený	260 509,-
GM-845526br	hnědý	260 509,-
GM-845526gr	zelený	260 509,-
GM-845526g	žlutý	260 509,-
GM-845526	černý	260 509,-



Nůž kuchařský

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-845618	černý	180 337,-
GM-845620	černý	200 349,-
GM-845623	černý	230 451,-



Nůž univerzální

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-308522b	modrý	220 506,-



Nůž kuchařský

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-300516r	červený	160 369,-
GM-300516g	žlutý	160 369,-
GM-300518r	červený	180 398,-
GM-300521r	červený	210 470,-



Nůž řeznický

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-402518r	červený	180 464,-
GM-402521r	červený	210 516,-
GM-402524r	červený	240 593,-



Sekáček

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-664515	černý	150 354,-
GM-665520	černý	200 979,-



Sekera

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-6630k33	černá	330 6 184,-



Nůž na steaky

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-600524r	červený	240 593,-



Nůž stahovací

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-210521r	červený	210 516,-



Nůž kuchařský

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-400524r	červený	240 613,-



Nůž vykostovací

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-310513r	červený	130	291,-
GM-310513g	žlutý	130	291,-
GM-310516r	červený	160	337,-
GM-310518r	červený	180	414,-

Nůž vykostovací

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-300516r	červený	160	369,-
GM-300516g	žlutý	160	369,-
GM-300518r	červený	180	398,-
GM-300521r	červený	210	470,-

Nůž na drůbež

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-318510g	žlutý	100	258,-
GM-318612g	žlutý	120	291,-



Nůž univerzální

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-318510r	červený	100	258,-

Nůž vykostovací

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-251513r	červený	130	291,-
GM-251513g	žlutý	130	291,-

Nůž vykostovací prohnutý

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-250513r	červený	130	291,-
GM-250515r	červený	150	343,-



Dranžirovací sestava

Kód		Cena bez DPH
GM-9770	v kazetě	2 086,-

V sestavě vidlice GM-9410p15 - 15 cm a kovaný nůž GM-827018.

Nůž uzenářský s výbrusem

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-7705wwl36	černý	360	898,-

Nůž na kebab

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-772545	černý	450	1 176,-



Nůž santoku

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-8269wwlk-18	černý	180	483,-

Nůž degustační

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-7984c11	celokovový	110	672,-

Nůž uzenářský vlnité ostří

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-7705w31r	červený	310	722,-
GM-7705w31br	hnědý	310	722,-

Nože na sýr



GIESSER



Nůž na sýr

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-9655sp15w	bílý 150	121,-

Jemné zoubky.

GIESSER



Nůž na sýr

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-961530	černý 300	1 757,-

GIESSER



Nůž na sýr

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-949511	černý 110	506,-

GIESSER



Set nožů na sýr

Kód	průměr desky mm	Cena bez DPH
E-60072	250	990,-

Set náčiní na sýr a krájecí desky.
Nože s dřevěnou rukojetí.
Deska - akátové dřevo, skleněné krájecí prkénko.
Ideální pro prezentaci sýrů.



Drát na měkký sýr

Kód	délka mm	Cena bez DPH
E-60009	210	112,-

GIESSER



Nůž na sýr

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-9655sp15	černý 150	121,-



Nůž kolébkový jednoduchý

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-828822	černý 220	529,-



Nůž kolébkový dvojitý

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-828722	černý 220	957,-



Nůž univerzální vroubkovaný

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8365wsp11-li	limetkový 110	79,-
GM-8365wsp11-pi	růžový 110	79,-
GM-8365wsp-11-gr	zelený 110	79,-



Nůž na zeleninu

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8545sp-6-li	limetkový 60	74,-
GM-8545sp-6-pi	růžový 60	74,-
GM-8545sp6gr	zelený 60	74,-



Nůž univerzální vroubkovaný

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8365wsp-11-g	žlutý 110	79,-
GM-8365wsp-11-r	červený 110	79,-
GM-8365wsp-11-b	modrý 110	79,-



Nůž univerzální vroubkovaný

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8365wsp-11-r	červený 110	79,-
GM-8365wsp-11-mb	světle modrá 110	79,-



Nůž univerzální

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8315sp-8-gr	zelený 80	74,-
GM-8315sp-12	černý 120	93,-



Nůž na zeleninu

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8305sp8	černý 80	74,-



Škrabka pro levou i pravou ruku

Kód	rukojeť	délka mm	Cena bez DPH
H-102-001	nerez	175	82,-



Škrabka pro levou i pravou ruku

Kód	rukojeť	délka mm	Cena bez DPH
GM-8249	černá	60	98,-



Škrabka na chřest

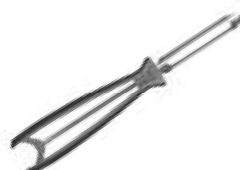
Kód	délka mm	Cena bez DPH
E-60545	125	197,-

Nerezové provedení.



Škrabka pro levou i pravou ruku

Kód	rukojeť	Cena bez DPH
H-340-010	černá	60,-



Škrabka pro levou i pravou ruku

Kód	rukojeť	délka mm	Cena bez DPH
H-102-002	ABS	170	138,-

Protiskluzová rukojeť.



Škrabka

Kód	rukojeť	délka mm	Cena bez DPH
GM-8249sp	černá	30	137,-



Vykrajovač ovál

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8253o	černý 150	258,-



Vykrajovač kuliček

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8252	černý 170	310,-

Dvojitý - kuličky průměr 25 mm / 22 mm.



Vykrajovač

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8259	černý 180	114,-



Nůž - prohnutý

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-94785	černý 50	299,-



Nůž - rovný

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8535	černý 60	220,-



Vykrajovač

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-9471	černý 140	216,-



Thuja



SPICY ORANGE



GIESSER

RED DIAMOND

THUJA, RED DIAMOND

Kód		Cena bez DPH
GM-19972tol	THUJA	4 441,-
GM-19972rd	RED DIAMOND	4 025,-

Sestava nůž 200 mm, vidlice 210 mm.

ROCKING CHEFS

SPICY ORANGE, ROCKING CHEFS

Kód		Cena bez DPH
GM-19972so	SPICY ORANGE	4 025,-
GM-19972rc	ROCKING CHEFS	4 025,-

Sestava nůž 200 mm, vidlice 210 mm.

Kód		Cena bez DPH
GM-9770	sestava 2 ks	2006,-

Obsahuje:

Nůž GM-8270-18 (délka 18 cm)

Vidlice GM-9410-p15 (délka 15 cm)



GIESSER

Sestava nožů Prime Line - taška

Kód		Cena bez DPH
GM-8291b10pl	sestava 10 ks	5 772,-

Obsahuje: GM-8215-26, 9437-18, 9924-31, 12316-15, 217365-18, 218265w25, 218269ww18, 218315-10, 218455-26, 218456-18.



GIESSER

Taška na nože - prázdná

Kód		Cena bez DPH
GM-829110l	prázdná	1 426,-

Pro 10 ks nožů.
Vnitřní uspořádání viz GM-8291b10pl.



GIESSER

Sestava kovaných nožů - pouzdro

Kód		Cena bez DPH
GM-8296b	sestava 7 ks	8 287,-

Obsahuje: GM-8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100p13, 9410p18, 9920-28, 8296 l.



GIESSER

Nože dekorální sestava - pouzdro

Kód		Cena bez DPH
GM-6813 b	sestava 7 ks	1 586,-



Lacor

Sestava nožů

Kód		Cena bez DPH
E-39004	sestava 9 ks	7 540,-

Obsahuje: nůž kuchařský 10, 18, 25 cm, nůž Chef 25 cm, vykosťovací 14 cm, na uzeniny 21 cm, sekáček 16 cm, vidlice 18 cm, očílka 21 cm.



GIESSER

Kufr magnetický na nože

Kód	Rozměry cm	Cena bez DPH
GM-6801spl	47x27x9	2 650,-

Uchycení pomocí gumiček a kapes až 22 pozic.
2 x magnetická deska v čalounění.
Uzamykatelný, prázdný.



GIESSER

Nože dekorální sestava - pouzdro

Kód		Cena bez DPH
GM-6814 b	sestava 7 ks	1 699,-



GIESSER

Nože dekorální sestava - pouzdro

Kód		Cena bez DPH
GM-9478	sestava 8 ks	1 890,-



GIESSER

Nože dekorální sestava - pouzdro

Kód		Cena bez DPH
GM-6810 b	sestava 7 ks	1 626,-

Nože na dort

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-7305w31	černý 310	728,-
GM-8165z16	černý 160	464,-
GM-8234w16	černý 160	438,-
GM-8137wz36	černý 360	672,-
GM-813630	černý 300	483,-

GIESSER



GM-7305w31



GM-8165z16



GM-8234w16



GM-8137wz36



GM-813630

Nože na pečivo

GIESSER



GM-8260w20



GM-8661w25



GM-218355w10-24



GM-218355w10-21



GM-8355w24



E-49027



GM-8260w20o

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-8260w20	kovaný 200	1 314,-
GM-8661w25	kovaný 250	2 130,-
GM-218355w10-24	prime line 240	459,-
GM-218355w10-21	prime line 210	434,-
GM-8355w24	260	392,-
E-49027	210	160,-
GM-8260w20o	200	1 355,-

Vidlice



Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-9410p18	kovaná černá	180	969,-
GM-943513w	plastová rukojeť	130	157,-
GM-943513	plastová rukojeť	130	157,-
GM-943718	plastová rukojeť	180	392,-
E-49017	plastová rukojeť	180	136,-



GM-9410p18



GM-943513w



GM-943513



GM-943718



E-49017



E-49025



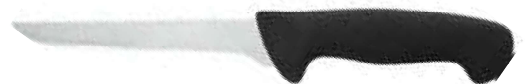
E-49121



E-49116



E-49116



E-49014



E-49027



E-49185



E-49017

Nože Lacor



Kód		délka mm	Cena bez DPH
E-49025	kuchařský	250	256,-
E-49121	kuchařský tenký	210	155,-
E-49116	kuchařský tenký	160	117,-
E-49216	santoku	160	224,-
E-49014	nůž vykostovací	140	112,-
E-49027	nůž na pečivo	210	160,-
E-49185	nůž na zeleninu	85	91,-
E-49017	vidlice	180	136,-



Lišta magnetická speciál

Kód	délka mm	Cena bez DPH
GM-6800sp	600	1 307,-



Lišta magnetická

Kód	délka mm	Cena bez DPH
C-7987-045	450	190,-
C-7987-060	600	230,-

Ocílky

Kód		délka mm	Cena bez DPH
GM-992225	ocílka Chef	250	1 436,-
GM-995020	ocílka kulatá	200	356,-
GM-992531	ocílka oválná	310	911,-
CC-416-10	ocílka diamantová	250	720,-
GM-9904	ocílka široká	310	2 061,-



GM-992225



GM-995020



GM-992531



CC-416-10



GM-9904

Brusiče nožů **Chef'sChoice**



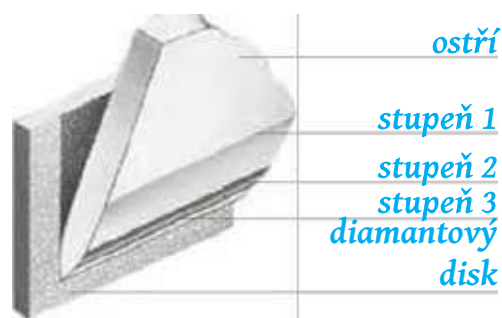
Vlastnosti brusky

-  – 2 stupně srážení hrany
-  – 3 stupně srážení hrany
-  – úhel ostření 15°
-  – úhel ostření 20°
-  – úhel ostření 15°/20°
-  – jednostranné ostří
-  – mikrozubky
-  – efekt ostření na ocílce

Druhy nožů

-  – nože obyčejné
-  – nože japonské
-  – nože na pečivo
-  – nože lovecké
-  – nože filetovací
-  – nože kapesní
-  – nůžky

Chef'sChoice



stupeň 1 stupeň 2 stupeň 3



Brusič nožů CC-2100

Kód		Cena bez DPH
CC-2100	brusič nožů	10 920,-
CC-2111	výměnný modul	3 815,-

175 W / 220 V
 Revoluční 3 stupňový systém.
 Modul je možný mýt v myčce nádobí.
 Určen pro ostření, dotváření hrany, leštění.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-2000

Kód		Cena bez DPH
CC-2000	brusič nožů	7 990,-
CC-2222	výměnný modul	2 697,-

150 W / 220 V 2 stupňový
 1. diamantové kotouče 2. leštící kotouče
 Modul je možný mýt v myčce nádobí.
 Určen pro ostření, leštění a obtahování

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-130

Kód		Cena bez DPH
CC-130	brusič nožů	3 620,-
CC-120802	2 x diamantový kotouč	535,-
CC-120902	2 x leštící kotouč	405,-

75 W / 230 V 3 stupňový.
 Ocílka (pasivní) tzn. ruční broušení. Určen pro ostření, leštění obtahování a pro ocílky.

Vlastnosti brusky



Pro nože





Brusič nožů CC-1520

Kód		Cena bez DPH
CC-1520	brusič nožů	4 250,-
CC-120802	2 x diamantový kotouč	535,-
CC-120902	2 x leštící kotouč	405,-

75 W / 230 V
3 stupňový.
2 stupeň asijské nože.
Určen pro ostření, ostření asijské, leštění, obtahování

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-120

Kód		Cena bez DPH
CC-120	brusič nožů	3 615,-
CC-120801	2 x diamantový kotouč, st 1	535,-
CC-120802	2 x diamantový kotouč, st 2	535,-
CC-120902	2 x leštící kotouč, stupeň 3	405,-

75 W / 230 V
3 stupňový. Určen pro ostření, dotváření hrany.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-312

Kód		Cena bez DPH
CC-312	brusič nožů	3 519,-
CC-120802	2 x diamantový kotouč, st 2	535,-
CC-120902	2 x leštící kotouč, stupeň 3	405,-

75 W / 230 V
3 stupňový. Určen pro ostření, dotváření hrany.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-320

Kód		Cena bez DPH
CC-320	brusič nožů	2 829,-
CC-120802	2 x diamantový kotouč	535,-
CC-120902	2 x leštící kotouč	405,-

75 W / 230 V
2 stupňový. Určen pro ostření, leštění a obtahování.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-316

Kód		Cena bez DPH
CC-316	brusič nožů	2 250,-
CC-120802	2 x diamantový kotouč	535,-
CC-120902	2 x leštící kotouč	405,-

75 W / 230 V
2 stupňový. Určen pro ostření, leštění a obtahování. Stupeň I. japonské ostří.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-270

Kód		Cena bez DPH
CC-270	brusič nožů	1 890,-

44 W / 230 V
3 stupňový. Určen pro leštění, dotváření hrany, leštění, obtahování manuální.

Vlastnosti brusky



Pro nože





Brusič nožů CC-464

Kód	Cena bez DPH
CC-464	830,-

2 stupňový
 1 stupeň - diamantové kotouče,
 2 stupeň ultra drobné diamantové kotouče.
 Precizní vodící lišty udržují správný úhel broušení.
 Měkčené plasty.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Brusič nožů CC-4623, asijské

Kód	Cena bez DPH
CC-4623	790,-

1. asijské nože
 2. evropské nože
 3. leštění, obtahování
 3 stupňový

1 stupeň určen pro asijské nože.

Ruční. Určen pro asijské nože a evropské nože na obtahování a leštění.

Vlastnosti brusky



Brusič nožů CC-463

Kód	Cena bez DPH
CC-463	830,-

2 stupňový.
 1 diamantové kotouče, 2 leštící kotouče.
 Ergonomická rukojeť.
Pro japonské nože.

Vlastnosti brusky



Brusič nožů CC-476

Kód	Cena bez DPH
CC-476	199,-

2 stupňový
 Rukojeť z měkkého plastu.
 Ruční. Určen pro hladké nože.

Vlastnosti brusky



Pro nože



Ocílka Chef'sChoice

Kód	délka cm	Cena bez DPH
CC-416-10	38	720,-

Oválný tvar.