



NOŽE de Buyer

Značka De Buyer analyzovala francouzský a japonský design nožů. Japonské nože mají perfektní ostří, zatímco francouzské jsou mimořádně pevné. Při vytváření svých dvou řad nožů se rozhodli od konkurence odlišit kombinací těchto dvou klíčových prvků.



FK2



VLASTNOSTI, KTERÉ OCENÍ KAŽDÝ KUCHAŘ

TVRDOST	Německá slitina nerezové oceli X50CrMoV15 kalená a temperovaná na HRC56. Tvrdá pro udržení hran a houževnatá pro odolnost hran.
REBALANCE SYSTEM	Poskytuje ideální rovnováhu s inovativním kalibračním systémem protizávaží v rukojeti.
UNIKÁTNÍ GEOMETRIE ČEPELÍ	Jemné broušení mezi silnými německými čepelími a lehkými japonskými čepelími, které spojuje sílu a ostrost.
ROBUSTNÍ RUKOJEŤ – KOMPOZIT UHLÍKOVÝCH VLÁKEN	Dynamický a ergonomický tvar rukojeti s protiskluzovou texturou pro pevný úchyt.
PEVNÉ A SILNÉ	Hustá stopa pro dlouhodobou trvanlivost. Pevná jednodílná podložka.

KALIBRAČNÍ SYSTÉM



TOMGAST



Nože FK2 jsou navrženy tak, aby tvořili dokonalou směs houževnatosti, ostrosti, funkčnosti a hodnoty pro opravdové šéfkuchaře. Inovativní i tradiční tvary čepelí v kombinaci s ergonomickou, protiskluzovou rukojetí potěší nejednoho kuchaře.



Nůž kuchařský asijský FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4280-15	150	Kč



Nůž kuchařský asijský FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4280-17	170	Kč



Nůž Santoku FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4281-17	170	Kč



Nůž porcovací FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4285-21	210	Kč



Nůž porcovací FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4285-26	260	Kč



Nůž na pečivo FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4286-26	260	Kč



Nůž filetovací FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4283-16	160	Kč



Nůž univerzální FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4285-14	140	Kč



Nůž krájecí FK2

kód	°mm čepel	cena/ks
D-4282-09	90	Kč



NOŽE KASUMI

Japonská značka Kasumi je synonymem dokonalosti. Už 25 generací vyrábí vysoce kvalitní nože, které se kovají z damaškové oceli. Nože mají neuvěřitelnou ostrost, odolnost proti korozi, dokonalé vyvážení a pohodlnou rukojeť.



PÉČE

Nože Kasumi je nejlepší umývat ručně teplou mýdlovou vodou po každém použití, lze omýt i jemným čistícím prostředkem a hladkou houbičkou. Poté nůž osušte utěrkou. Nedoporučujeme mýt v myčce nádobí.

POUŽITÍ

Pro zamezení poškození nože doporučujeme krájet pouze na prkénku (ne skleněném), nepoužívat na sekání surovin ani na potraviny, které mají kosti. Nekrájejte ani mražené potraviny a zamezte pádu nože na tvrdý povrch.

ÚDRŽBA

Po delším používání se ostří každého nože ztupí. Pro udržení ostří vašeho nože použijte ocílku, zkušenější mohou použít brusný kámen a pro profesionální nabroušení doporučujeme využít služby broušení ve vašem nožičství.



KASUMI

TORA

Nože Kasumi Tora mají černou rukojeť ze dřeva magnólie tažené černým epoxidem, poskytují vynikající úchop. Polypropylenový kroužek pevně spojuje minimalistickou rukojeť a tradiční čepel. Čepel Daido je z nerezové oceli 1K6 (0,6% carbon), jejíž tvrdost je 58/59 HRC.



KASUMI

BLACK HAMMER

Japonské nože Kasumi Black Hammer, kované mistry řemeslníky, se vyrábí v omezeném množství. Jsou vytvořeny z Aogami/Blue Paper Steel – tradiční japonské uhlíkové oceli obohacené o chrom a wolfram (62 HRC). Nože Black Hammer vyžadují údržbu a kontrolované používání. Nejsou odolné proti korozi. Osmihranná rukojeť se vyrábí z třešňového dřeva.



KASUMI

HM

Nože VG-10 HM se vytváří z vysokouhlíkové oceli s tvrdostí Rockwell 59–60 HRC. Kovají se za tepla pod tlakem 300 tun. Díky tomu je ocel tvrdší a nepřilnavá. Rukojeť se vyrábí z polyacetalové pryskyřice.



KASUMI

VG-10 PRO

Nože VG-10 PRO jsou vyrobené z monolitické vysokouhlíkové oceli. Ta zajišťuje větší odolnost proti deformaci a praskání než v případě damaškové oceli. Polymerová rukojeť a ocel VG-10 PRO poskytují mimořádnou odolnost proti vlhkosti a korozi.



KASUMI

DAMASCUS

Fenomenální ostrost nože. Pohodlná rukojeť vytvořená z tvrdého dřeva Pakka. Nože mají 32 vrstev damaškové oceli a jsou dokonale vyvážené. Tvrdost jádra 59–61 HRC.



KASUMI

Titanium

Titanový povlak zpevňuje a chrání čepel vyrobenou z molybden vanadové oceli. Je netoxický, nezpůsobuje alergie a neabsorbuje pachy. Tyto nože mají extrémně ostrou čepel, odolnou vůči chemikáliím a kyselinám. Polypropylenová rukojeť je odolná do 90 °C.

TOMGAST



BLACK HAMMER



Nůž Santoku

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA100	16,5	Kč
Modrá ocel.		



Nůž Nakiri

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA200	16,5	Kč
Modrá ocel.		



Nůž univerzální

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA500	15	Kč
Modrá ocel.		



Nůž kuchařský

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA700	21	Kč
Modrá ocel.		



Nůž Santoku

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-100	16,5	Kč
Modrá ocel.		



Nůž Nakiri

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-200	16,5	Kč
Modrá ocel.		



Nůž univerzální

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-500	15	Kč
Modrá ocel.		



Nůž kuchařský

BLACK HAMMER

kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-700	21	Kč
Modrá ocel.		

TOMGAST



DAMASCUS

 **KASUMI[®]**



Nůž univerzální VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-84020	20	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž na pečivo VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-86025	25	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž Nakiri VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-84017	17	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž vykosťovací VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-84016	16	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž na zeleninu VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-82012	12	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž vykosťovací VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-82014	14	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž na zeleninu VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-82008	8	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž Sashimi VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-85024	24	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 16 vrstev Damascéské oceli. Broušeno z jedné strany – na pravou ruku.



Nůž Sashimi VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-85021	21	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 16 vrstev Damascéské oceli. Broušeno z jedné strany – na pravou ruku.



Nůž kuchařský VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-86024	24	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž kuchařský VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-88024	24	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž Santoku VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-84018	18	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Nůž kuchařský VG10 DAMASCUS

kód	°cm čepel	cena/ks
K-88020	20	Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří. 32 vrstev Damascéské oceli.



Set dvou nůžů VG10 DAMASCUS

kód	cena/ks
K-892015	Kč

Set obsahuje kuchařský nůž 20 cm, univerzální nůž 15 cm.



Set tří nůžů VG10 DAMASCUS

kód	cena/ks
K-8920158	Kč

Set obsahuje kuchařský nůž 20 cm, univerzální nůž 15 cm, nůž na zeleninu 8 cm.



Set tří nůžů VG10 DAMASCUS

kód	cena/ks
K-8918158	Kč

Set obsahuje Santoku nůž 18 cm, univerzální nůž 15 cm a nůž na zeleninu 8 cm.



VG-10 PRO



Nůž univerzální VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-54020 20 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-58020 20 Kč

K-58024 24 Kč

K-58027 27 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na chléb VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-56025 25 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-54018 18 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Nakiri VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-54017 17 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykosťovací VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-54015 15 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykosťovací VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-52014 14 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-52013 13 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-52012 12 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-52008 8 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-52007 7 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



HM



Nůž kuchařský VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-78024 24 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-78020 20 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na chléb VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-76025 25 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž univerzální VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-74020 20 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-72009 9 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Nakiri VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-74017 17 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-74018 18 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-74013 13 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykosťovací VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-72014 14 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 HM

kód	°cm čepel	cena/ks
-----	-----------	---------

K-72012 12 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



TITANIUM



Nůž kuchařský		Titanium	
kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22020	grafit	20	Kč
K-22020-B	modrá ocel	20	Kč

Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž univerzální		Titanium	
kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-20020	grafit	20	Kč
K-20020-B	modrá ocel	20	Kč

Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž Santoku		Titanium	
kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22018	grafit	18	Kč
K-22018-B	modrá ocel	18	Kč

Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž kuchařský		Titanium	
kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22013	grafit	13	Kč
K-22013-B	modrá ocel	13	Kč

Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž na zeleninu		Titanium	
kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22012	grafit	12	Kč
K-22012-B	modrá ocel	12	Kč

Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť.



Nůž na zeleninu		Titanium	
kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22008	grafit	8	Kč
K-22008-B	modrá ocel	8	Kč

Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť.



TORA



Nůž Santoku		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36841	16,5	Kč	

Molybden vanadová ocel.



Nůž kuchařský		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36851	20	Kč	

Molybden vanadová ocel.



Nůž univerzální		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36843	20	Kč	

Molybden vanadová ocel.



Nůž univerzální		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36844	9	Kč	

Molybden vanadová ocel.



Nůž Nakiri		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36847	16,5	Kč	

Molybden vanadová ocel.



Nůž Deba		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36850	16,5	Kč	

Molybden vanadová ocel.



Nůž Sashimi		TORA	
kód	°cm čepel	cena/ks	
K-36848	24	Kč	

Molybden vanadová ocel.
Broušen na jedné straně.



Nůžky			
kód	°cm	cena/ks	
K-81001	24	Kč	



Brousek přírodní			
kód	rozměr cm	cena/ks	
K-80003	21 x 5 x 8	Kč	

Nepravidelný tvar, skutečný vzhled se může lišit od fotografie.



Brousek syntetický			
kód	zrnitost	cena/ks	
K-80001	240/1000	Kč	
K-80002	3 000/8 000	Kč	

Před ostřením namočte kámen do vody (10–15 min). Doba ostření 10 min.
Drsnost 240/obnovení žitpaného nože.
Drsnost 1 000/základní leštění.
Drsnost 3 000–8 000/pro extrémní ostrost.



Německá rodinná společnost Giesser o sobě říká: „Naše nože jsou pevné, poctivé a vysoce funkční pro každodenní použití“. Zároveň se řídí heslem: „Nikdy neprodáme nůž, který bychom sami nechtěli“.



PREMIUM CUT

Nadčasový design, neuvěřitelná ostrost a perfektní řemeslné zpracování. Nejnovější kolekce značky Giesser představuje špičkový nástroj v každé profesionální kuchyni. Ručně leštěná čepel se vyrábí z vysoce kvalitní ocele a rukojeti z pečlivě vybraných druhů dřeva, navíc jsou odolné vůči vlhkosti a také tvarově stabilní.



THUJA

kód	cena/ks
GM-19972tol	Kč
Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.	



RED DIAMOND

kód	cena/ks
GM-19972rd	Kč
Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.	



SPICY ORANGE

kód	cena/ks
GM-19972so	Kč
Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.	



ROCKING CHEFS

kód	cena/ks
GM-19972rc	Kč
Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.	





PREMIUM CUT THUJA



Nůž řetovací THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17tol	17	Kč



Nůž Chef THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20tol	20	Kč



Nůž Barbecue THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30tol	30	Kč



Nůž Office THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10tol	10	Kč



Nůž Steak THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12tol	12	Kč



Vidlice THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21tol	21	Kč



Nůž Wawe THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25tol	25	Kč



PREMIUM CUT SPICY ORANGE



Nůž řetovací SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17so	17	Kč



Nůž Chef SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20so	20	Kč



Nůž Barbecue SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30so	30	Kč



Nůž Office SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10so	10	Kč



Nůž Steak SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12so	12	Kč



Vidlice SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21so	21	Kč



Nůž Wawe SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25so	25	Kč



PREMIUM CUT RED DIAMOND



Nůž filetovací RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17rd	17	Kč



Nůž Chef RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20rd	20	Kč



Nůž Barbecue RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30rd	30	Kč



Nůž Office RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10rd	10	Kč



Nůž Steak RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12rd	12	Kč



Vidlice RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21rd	21	Kč



Nůž Wawe RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25rd	25	Kč



PREMIUM CUT ROCKING CHEF



Nůž filetovací ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17rc	17	Kč



Nůž Chef ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20rc	20	Kč



Nůž Barbecue ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30rc	30	Kč



Nůž Office ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10rc	10	Kč



Nůž Steak ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12rc	12	Kč



Vidlice ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21rc	21	Kč



Nůž Wawe ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25rc	25	Kč



NOŽE KOVANÉ

X50 CRMO 14

Kovaná ocel se vyrábí v devíti krocích.
Rukojeť z vysoce odolného polymeru POM.
Nože jsou ručně broušené.



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828020	20	Kč

Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828025	25	Kč
GM-828030	30	Kč

Nůž kuchařský tenký		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-827020	20	Kč

Nůž japonský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-826918	18	Kč

Nůž filetovací		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-826418	18	Kč

Nůž na ovoce		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-824413	13	Kč

Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-82418	8	Kč



PRIME LINE

Ergonomická měkká rukojeť
s protiskluzovými drážkami zajišťuje,
že se nůž dobře drží v každé situaci.
Rukojeť je antibakteriálně ošetřena
a neklouže ani z mokrých rukou.



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845520	20	Kč

Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845523	23	Kč

Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845616	16	Kč

Nůž uzenářský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845618	18	Kč

Nůž japonský		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218269sp19	19	Kč

Nůž filetovací		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21736516	16	Kč
GM-21736518	18	Kč

Nůž na pečivo		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218265w1025	25	Kč

Nůž na pečivo		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218355w1021	21	Kč

Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21833513	13	Kč

Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-2183158	8	Kč

Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21831510	10	Kč

Nůž univerzální		
kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218365w11	11	Kč



FRESH COLOURS

Linie nožů, která přináší svěží limetkovou a růžovou barvu do vaší kuchyně.



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845520-li	20	Kč
● GM-845520-pi	20	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845616-li	16	Kč
● GM-845616-pi	16	Kč



Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-8315sp10-li	10	Kč
● GM-8315sp10-pi	10	Kč



Nůž univerzální		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-8365wsp11-li	11	Kč
● GM-8365wsp11-pi	11	Kč



Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-8545sp6-li	6	Kč
● GM-8545sp6-pi	6	Kč



Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-8305sp8-li	8	Kč
● GM-8305sp8-pi	8	Kč



NOŽE KUČAŘSKÉ



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845531	31	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845623	23	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845520	20	Kč
● GM-845520-g	20	Kč
● GM-845520-r	20	Kč
● GM-845520-b	20	Kč
● GM-845520-w	20	Kč
● GM-845520-gr	20	Kč
● GM-845520-br	20	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845526	26	Kč
● GM-845526-g	26	Kč
● GM-845526-r	26	Kč
● GM-845526-b	26	Kč
● GM-845526-w	26	Kč
● GM-845526-gr	26	Kč
● GM-845526-br	26	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845620	20	Kč
● GM-845620-r	20	Kč
● GM-845620-b	20	Kč
● GM-845620-gr	20	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845616	16	Kč
● GM-845616-g	16	Kč
● GM-845616-r	16	Kč
● GM-845616-b	16	Kč
● GM-845616-w	16	Kč
● GM-845616-gr	16	Kč
● GM-845616-br	16	Kč



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845618	18	Kč
● GM-845618-r	18	Kč
● GM-845618-b	18	Kč
● GM-845618-gr	18	Kč



NOŽE SPECIÁLNÍ



Nůž řeznický

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-402518-r	18	Kč
● GM-402521-r	21	Kč
● GM-402524-r	24	Kč



Nůž řeznický

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-300516-r	16	Kč
● GM-300518-r	18	Kč
● GM-300521-r	21	Kč



Nůž řeznický, sádlák

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-600524-r	24	Kč



Nůž řeznický

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-400524-r	24	Kč



Nůž vykosťovací

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-310513-g	13	Kč
● GM-310513-r	13	Kč
● GM-310516-r	16	Kč



Nůž vykosťovací, středně tvrdé ostří

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-250513-r	13	Kč
● GM-250515-r	15	Kč



Nůž vykosťovací, tvrdé ostří

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-251513-r	13	Kč
● GM-251513-g	13	Kč



Nůž vykosťovací

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-321515	15	Kč



Nůž vykosťovací

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-310513	13	Kč
● GM-310516	16	Kč
● GM-310518	18	Kč



Nůž vykosťovací flexibilní Prime Line

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-1225015	15	Kč



Nůž na kebab

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-772545	45	Kč



Nůž stahovací

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-210521	21	Kč



Nůž porážkový

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-308522-r	22	Kč
● GM-308522-b	22	Kč



Nůž Santoku s výbrusy v čepeli

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-8269wwlk18	18	Kč



Nůž na drůbež

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-318510	10	Kč
● GM-318612	12	Kč



Nůž kuchařský kovaný, úzký

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-827015	15	Kč



Nůž uzenářský hladký

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-770528	28	Kč
● GM-770528-w	28	Kč
● GM-770536	36	Kč



Nůž uzenářský vlnité ostří

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-7705w31	31	Kč
● GM-7705w31-r	31	Kč
● GM-7705wwl36	36	Kč

SEKERY, SEKÁČKY



Sekáč na hovězí maso

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-6630k33	33	Kč

dlouhý sekáč pro dělení hovězího masa



Sekáček na maso

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-664515	15	Kč

pro bourání masa, porcování včetně kostí



Sekáček na maso

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-665520	20	Kč

pro bourání masa, porcování včetně kostí

NOŽE NA RYBY



Nůž rybářský univerzální

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-3235z	15	Kč

se škrabkou na šupiny



Nůž na ryby, filetovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-3055f18	18	Kč



Nůž filetovací pružný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-736516	16	Kč
GM-736522	22	Kč



Nůž stahovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-227521	21	Kč



Nůž filetovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-228521	21	Kč



Nůžky na ryby

kód	°cm	cena/ks
GM-9505k	10	Kč

NOŽE NA ZELENINU



Nůž kolébkový jednoduchý

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828822	22	Kč

rukojeť černá



Nůž kolébkový dvojité

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828722	22	Kč

rukojeť černá



Nůž univerzální vroubkovaný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8365wsp11-li	11	Kč
GM-8365wsp11-pi	11	Kč
GM-8365wsp11-gr	11	Kč



Nůž loupací na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8545sp-6-li	6	Kč
GM-8545sp-6-pi	6	Kč
GM-8545sp-6-gr	6	Kč



Nůž univerzální vroubkovaný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8365wsp11-g	11	Kč
GM-8365wsp11-r	11	Kč
GM-8365wsp11-b	11	Kč
GM-8365wsp11-mb	11	Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8315sp12	12	Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8305sp8	8	Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8315sp10-g	10	Kč

ŠKRABKY A VYKRAJOVAČE



Škrabka na zeleninu s výkyvným břitem

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8249m5	5	Kč

nerozové provedení, pro praváky i leváky



Škrabka s výkyvným břitem se zoubky

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8249mz	5	Kč

nerozové provedení, pro praváky i leváky



Škrabka na chřest

kód	°cm	cena/ks
E-60545	12,5	Kč

nerozové provedení



Škrabka pro levou i pravou ruku

kód	°cm	cena/ks
H-102-001	17,5	Kč

rukojeť nerez



Škrabka pro levou i pravou ruku

kód	°cm	cena/ks
H-102-002	17	Kč

protiskluzová ABS rukojeť



Škrabka pro praváky

kód	°cm	cena/ks
T-1058-001	16,5	Kč

rukojeť dřevěná, nerezová čepel



Škrabka na zeleninu s pevným břitem

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8249	6	Kč

rukojeť černá, vhodná pro leváky i praváky



Nůž rovný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8535	6	Kč

rukojeť černá



Škrabka na zeleninu s výkyvným břitem

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8249sp	3	Kč

rukojeť černá



Vykrajovač jadrinců

kód	°cm	cena/ks
GM-8259	18	Kč

rukojeť černá



Vykrajovač rajčatové stopky

kód	°cm	cena/ks
GM-9471	14	Kč

rukojeť černá



Nůž dekorální, ovál 22/25 mm

kód	°cm	cena/ks
T-80005	16,3	Kč

rukojeť černá, kuličky Ø 25 mm/22 mm.



Struhadlo na citrusy

kód	°cm	cena/ks
T-80007	15,5	Kč

rukojeť černá



Vykrajovač na jablka

kód	°cm	cena/ks
T-80006	21,5	Kč

rukojeť černá



Nůž dekorální

kód	°cm	cena/ks
T-80008	15,5	Kč

rukojeť černá, uhlíková ocel



Vykrajovač na rajčata

kód	°cm	cena/ks
T-80016	15	Kč

rukojeť černá, kulička Ø 22 mm



Nůž na citrusové plody

kód	°cm	cena/ks
T-80019	17,5	Kč

rukojeť černá, uhlíková ocel



Nůž na obírání grapefruitů

kód	°cm	cena/ks
T-80017	21	Kč

rukojeť černá, uhlíková ocel



Škrabka Julienne

kód	cena/ks
T-80020	Kč

plast, uhlíková ocel



Škrabka na zeleninu

kód	cena/ks
T-80021	Kč

plast, uhlíková ocel



Škrabka na zeleninu

kód	cena/ks
T-80022	Kč

uhlíková ocel



NOŽE NA DORT



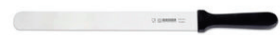
Nůž krájící na dort

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-7305w31	31	Kč



Nůž dortový

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8165z16	16	Kč



Nůž na dort

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-813630	30	Kč

OUTLET



Paleta zahnutá

kód	°cm	cena/ks
GM-8234w16	16	Kč

NOŽE NA PEČIVO



Nůž na chléb Prime Line

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218355w1024	24	Kč
GM-218355w1021	21	Kč

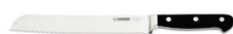
vlnkové ostří



Nůž na pečivo kovaný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8661w25	25	Kč

vlnkové ostří



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8260w20	20	Kč

vlnkové ostří



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49027	21	Kč

vlnkové ostří



Nůž na chléb

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8355w24	24	Kč

vlnkové ostří



Vidlice na maso, kovaná

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-9410p18	18	Kč



Vidlice na uzeniny lehká

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-943513w	12	Kč



Vidlice na uzeniny lehká

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-943513	13	Kč



Vidlice na maso

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-943718	18	Kč



Vidlice s plastovou rukojetí

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49017	18	Kč



Nůž na měkké sýry

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-9655sp15	15	Kč



Nůž na měkké sýry

kód	°cm čepel	cena/ks
○ GM-9655sp15-w	15	Kč



Nůž na sýry pro krájení oběma rukama

kód	°cm	cena/ks
● GM-961530	30	Kč



Nůž na parmazán

kód	°cm	cena/ks
● GM-949511	11	Kč



Drát na měkký sýr

kód	°cm	cena/ks
E-60009	21	Kč



Škrabka na parmazán

kód	°cm	cena/ks
● GM-9492	23	Kč



Set nožů na sýr

kód	ø cm	cena/ks
E-60072	25	Kč

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

SETY A DOPLŇKY



Set nožů v dárkové kazetě

kód	cena/ks
GM-9850li	Kč
GM-9850pi	Kč

Set obsahuje 3 ks:
Nůž Santoku 18 cm – GM-8269wwlk18
Nůž kuchařský 18 cm – GM-845618
Nůž Fresh 10 cm – GM-8315sp10



Set nožů v dárkové kazetě

kód	cena/ks
GM-9851li	Kč
GM-9851pi	Kč

Set obsahuje 3 ks:
Nůž kuchařský 18 cm – GM-845618
Nůž Fresh 10 cm – GM-8315sp10
Nůž Fresh 11 cm – GM-8365wsp11



Kuchařský nůž s vidličkou v kazetě

kód	cena/ks
GM-9770	Kč

Set obsahuje 2 ks:
Nůž 18 cm – GM-827018
Vidlice 15 cm – GM-9410p15



Set univerzálních nožů

kód	cena/ks
GM-9872kt	Kč

Sada 60 nožů v kartonu. Zubaté nože s délkou ostří 11 cm. 6 barev po 10 kusech.



Set nožů Prime Line v tašce

kód	cena/ks
GM-8291b10pl	Kč

Set obsahuje 10 ks:
nůž kuchařský 26 a 18 cm, vykosťovací 15 cm, filetovací 16 cm, na pečivo 25 cm, nůž Santoku 18 cm, na zeleninu 10 cm, roztírací paleta 26 cm, vidlice 18 cm, ocílka 31 cm



Set kovaných nožů v pouzdře

kód	cena/ks
GM-8296b	Kč

Set obsahuje 7 ks:
nůž kuchařský 20 a 25 cm, filetovací 18 cm, krájecí 10 cm, vykosťovací 13 cm, vidlice 18 cm, ocílka 25 cm



Set nožů Lacor

kód	cena/ks
E-39004	Kč

Set obsahuje 9 ks:
nůž kuchařský 10, 18, 25 cm, nůž Chef 25 cm, vykosťovací 14 cm, na uzeniny 21 cm, sekáček 16 cm, vidlice 18 cm, ocílka 21 cm



Set dekorativních nožů v pouzdře

kód	cena/ks
GM-9478	Kč

Set obsahuje 8 ks.



Set tvořítek v pouzdře

kód	cena/ks
GM-6813b	Kč

Set obsahuje 7 ks:
nástroje pro práci s ovocem, vykrajovače, loupací nástroje...



Barmanský set tvořítek v pouzdře

kód	cena/ks
GM-6810b	Kč

Set obsahuje 7 ks:
vykrajovalka a škrabky pro práci s ovocem, zeleninou, nůž na hoblínky z másla atd.



Set vykrajovalky pro carving v pouzdře

kód	cena/ks
GM-6814b	Kč

Set obsahuje 7 ks:
2× vykrajovalky, 4× vykrajovalky, 1× mini ocílka



Magnetický kufr na nože uzamykatelný

kód	cena/ks
GM-6801spl	Kč

Rozměr v cm: 47 × 27 × 9,2.
Uchycení pomocí gumíček a kapsy až 22 pozic. 2× magnetická deska v černém čalounění. V ceně 2× klíč.



Neoprenové pouzdro prázdné

kód	cena/ks
GM-829110l	Kč

Pro 10 ks nožů. Rozměr v cm: 50 × 33.
Vnitřní uspořádání viz GM-8291b10pl.

LIŠTY MAGNETICKÉ



Lišta magnetická

kód	°cm	cena/ks
C-7987-045	45	Kč
C-7987-060	60	Kč



Lišta magnetická speciál

kód	°cm	cena/ks
GM-6800sp	60	Kč



Magnetická lišta v PE

kód	°mm	cena/ks
DP-5069	300	Kč

HOBLÍKY A HÁKY



Kartáč na čištění špalků a desek

kód	cena/ks
GM-6850	Kč

štetiny z plochých ocelových profilů



N

Škrabka na čištění desek

kód	cena/ks
DP-5036	Kč



Háky ocelové

kód	°cm	cena/ks
GM-6860	12	Kč

10 ks v balení

NOŽE



Nůž kuchařský		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49025	25	Kč



Nůž kuchařský tenký		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49121	21	Kč



Nůž kuchařský tenký		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49116	16	Kč



Nůž Santoku		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49216	16	Kč



Nůž vykosťovací		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49014	14	Kč



Nůž na pečivo		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49027	21	Kč



Nůž na zeleninu		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49185	8,5	Kč



Vidlice s plastovou rukojetí		
kód	°cm čepel	cena/ks
E-49017	18	Kč

OCÍLKY



Ocílka Isler s jemným povrchem		
kód	°cm	cena/ks
GM-992225	25	Kč
uhlíková ocel, zmagnetované jádro		



Ocílka, standardní drsnost		
kód	°cm	cena/ks
GM-995020	20	Kč
uhlíková ocel, zmagnetované jádro		



Ocílka, standardní drsnost		
kód	°cm	cena/ks
GM-992531	31	Kč
uhlíková ocel, zmagnetované jádro		



Ocílka diamantová		
kód	°cm	cena/ks
CC-416-10	25	Kč



Ocílka Isler, plochý čochový průřez		
kód	°cm	cena/ks
GM-9904	31	Kč
uhlíková ocel, zmagnetované jádro		

BRUSIČE Chef'sChoice

Skvěle nabroušené, ostré nože jsou nezbytné v každé kuchyni. Brusky Chef's Choice nabízí skvělý několikastupňový systém a kvalitní diamantové a leštící kotouče. Určené jsou pro ostření, leštění, obtahování a dotváření hran tak, aby nůž byl vždy připraven k použití.

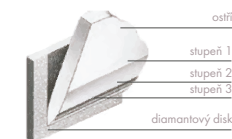


VLASTNOSTI BRUSKY

- 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





VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 2100

kód		cena/ks
CC-2100	brusič nožů	Kč
CC-2111	výměnný modul	Kč

- 175 W/220 V
- revoluční 2stupňový systém
- modul je možné mýt v myčce nádobí
- určen pro ostření, dotváření hrany, leštění

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 130

kód		cena/ks
CC-130	brusič nožů	Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	Kč
CC-120902	2× leštící kotouč	Kč

- 75 W/230 V
- 3stupňový systém
- pasivní ocelka – ruční broušení
- určen pro ostření, leštění, obtahování a pro ocilky

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 2000

kód		cena/ks
CC-2000	brusič nožů	Kč
CC-2222	výměnný modul	Kč

- 150 W/220 V
- 2stupňový systém – 1. diamantové kotouče, 2. leštící kotouče
- modul je možné mýt v myčce nádobí
- určen pro ostření, leštění, obtahování

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 1520

kód		cena/ks
CC-1520	brusič nožů	Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	Kč
CC-120902	2× leštící kotouč	Kč

- 75 W/230 V
- 3stupňový systém
- 2. stupeň – pro asijské nože
- určen pro ostření, ostření asijské, leštění, obtahování



VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 120

kód		cena/ks
CC-120	brusič nožů	Kč
CC-120801	2× diamantový kotouč, st. 1	Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč, st. 2	Kč
CC-120902	2× leštící kotouč, st. 3	Kč

- 75 W/230 V
- 3stupňový systém
- určen pro ostření, dotváření hrany

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 320

kód		cena/ks
CC-320	brusič nožů	Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	Kč
CC-120902	2× leštící kotouč	Kč

- 75 W/230 V
- 2stupňový systém
- určen pro ostření, leštění, obtahování

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 270

kód		cena/ks
CC-270	brusič nožů	Kč
CC-200600	diamantový kotouč, stupeň 1	Kč
CC-200601	diamantový kotouč, stupeň 2	Kč

- 44 W/230 V
- 3stupňový systém
- určen pro leštění, dotváření hrany, manuální obtahování

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 312

kód		cena/ks
CC-312	brusič nožů	Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč, st. 2	Kč
CC-120902	2× leštící kotouč, st. 3	Kč

- 75 W/230 V
- 3stupňový systém
- určen pro ostření, dotváření hrany

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 316

kód		cena/ks
CC-316	brusič nožů	Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	Kč
CC-120902	2× leštící kotouč	Kč

- 75 W/230 V
- 2stupňový systém – 1. japonské ostří
- určen pro ostření, leštění, obtahování

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 464

kód		cena/ks
CC-464	brusič nožů	Kč

- 2stupňový systém – 1. diamantové kotouče, 2. ultra jemné diamantové kotouče
- precizní vodící lišty udržují správný úhel broušení
- měkčené plasty



VLASTNOSTI BRUSKY

2/15°/20°



Brusič nožů / Chef's Choice 4623

kód	cena/ks
CC-4623	brusič nožů Kč

- 3stupňový systém – 1. asijské nože, 2. evropské nože, 3. leštění, oblahování
- ruční brusič

VLASTNOSTI BRUSKY

2/15°/20°



Brusič nožů / Chef's Choice 463

kód	cena/ks
CC-463	brusič nožů Kč

- 2stupňový systém – 1. diamantové kotouče, 2. lešticí kotouče
- určený pro japonské nože
- ergonomická rukojeť

VLASTNOSTI BRUSKY

2/20°

PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 476

kód	cena/ks
CC-476	brusič nožů Kč

- 2stupňový systém
- rukojeť z měkkého plastu
- ruční brusič
- určeno pro hladké nože



Ocílka / Chef's Choice

kód	Ømm	cena/ks
CC-416-10	380	Kč

- oválný tvar

BUFET Verlo

Značka Verlo nabízí sortiment vysoce kvalitních bufetových a cateringových produktů, dbá na funkčnost a nejnovější trendy v gastronomii. Nabízí komplexní vybavení banquetového sálu, zajišťuje venkovní akce cateringovým nábytkem a mnoha dalšími součástmi.



MODULÁRNÍ SYSTÉM

Forma, kvalita, účel a funkčnost jsou v gastronomii velmi důležité. Moduly bufetového systému Verlo vám umožní sestavit bufet do každého prostoru.

MATERIÁL

Veškeré produkty se vyrábí z dubového masivu. Ten je napuštěný rostlinným olejem – díky tomu se jedná o mimořádně praktické, univerzální a elegantní kousky. Viditelná kresba dřeva dodává jednotlivým prvkům módní až rustikální charakter.