



Video

KRÁJECÍ DESKY HACCP

- Vyrobeno z HDPE 500 polyethylenu.
- Splňuje standardy HACCP.
- Oboustranná hladká.
- Lze mýt v profi myčce (krátký program)



**VELMI
ODOLNÝ
POLYETHY-
LEN**

KRÁJECÍ DESKA HACCP 600×400

kód	barva	mm	€
825600	Bílá	600x400x(H)18	32,50
825617	Červená	600x400x(H)18	32,50
825624	Modrá	600x400x(H)18	32,50
825631	Zelená	600x400x(H)18	32,50
825648	Hnědá	600x400x(H)18	32,50
825655	Žlutá	600x400x(H)18	32,50
825662	Fialová	600x400x(H)18	32,50

KRÁJECÍ DESKA HACCP 450×300

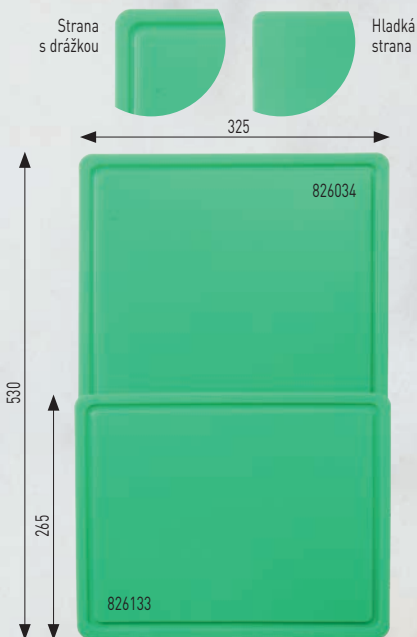
kód	barva	mm	€
825518	Bílá	450x300x(H)13	12,00
825525	Červená	450x300x(H)13	12,00
825532	Modrá	450x300x(H)13	12,00
825549	Zelená	450x300x(H)13	12,00
825556	Hnědá	450x300x(H)13	12,00
825563	Žlutá	450x300x(H)13	12,00
825570	Fialová	450x300x(H)13	12,50

KRÁJECÍ DESKY HACCP

- Vyrobeno z HDPE 500 polyethylénu.
- Splňuje standardy HACCP.
- Oboustranná hladká.
- Lze mýt v profi myčce (krátký program)



Video



**VELMI
ODOLNÝ
POLYETHY-
LEN**



KRÁJECÍ DESKA HACCP GN 1/1

- Jedna strana hladká, druhá strana s výřezem.

kód	barva	mm	tloušťka (mm)	€
826003	Bílá	530x325	15	21,00
826010	Červená	530x325	15	21,00
826027	Modrá	530x325	15	21,00
826034	Zelená	530x325	15	21,00
826041	Hnědá	530x325	15	21,00
826058	Žlutá	530x325	15	21,00
826065	Fialová	530x325	15	21,00

KRÁJECÍ DESKA HACCP GN 1/2

- Jedna strana hladká, druhá s prohlubní na okraji.

kód	barva	mm	tloušťka (mm)	€
826102	Bílá	325x265	12	10,50
826119	Červená	325x265	12	10,50
826126	Modrá	325x265	12	10,50
826133	Zelená	325x265	12	10,50
826140	Hnědá	325x265	12	10,50
826157	Žlutá	325x265	12	10,50
826164	Fialová	325x265	12	10,50
826171	Černá	325x265	12	12,00



826676



SADA 6 DESEK HACCP GN 1/1

- Sada 6 kusů v barvách: červená, hnědá, modrá, zelená, bílá, žlutá.
- Tloušťka desky 10 mm
- Zaoblené bezpečnostní hrany
- Hladké na obou stranách

kód	tloušťka (mm)	mm	€
826676	10	530x325	89,00

Ceny bez DPH

HENDI

55

325

530

**NEW**LDPE
polyetylen

food contact

KRÁJECÍ DESKA HACCP GN1/1

- Vyrobeno z LDPE (polyetylen s nízkou hustotou).
- Obě strany jsou hladké a vhodné k použití.
- V souladu s normou HACCP.
- K dispozici v 6 barvách.

kód	barva	mm	€
826805	Bílá	530x325x(H)10	12,50
826812	Červená	530x325x(H)10	12,50
826850	Žlutá	530x325x(H)10	12,50
826829	Modrá	530x325x(H)10	12,50
826836	Zelená	530x325x(H)10	12,50
826843	Hnědá	530x325x(H)10	12,50

LDPE
polyetylenPP
polypropylen**NEW**

825686

SADA 6 KRÁJECÍCH PRKÉNEK HACCP SE STOJANEM

- Sada obsahuje:
 - 6 prkének na krájení z LDPE (polyetylen s nízkou hustotou),
 - 1 stojan z PP (polypropylen).
- Obě strany každé desky jsou hladké a vhodné k použití.
- Barevně označené tabule v souladu s normami HACCP:
 - modré prkénko doporučené pro syrové ryby,
 - bílá tabule pro mléčné výrobky,
 - hnědé prkénko na vařené maso,
 - červené prkénko na syrové maso,
 - žlutá tabule pro drůbež,
 - zelená tabule na zeleninu a ovoce.
- Stojan lze zakoupit také samostatně (kód: 825693).
- Lze mýt v myčce nádobí pouze v profesionálních myčkách na krátký cyklus.

kód	mm	€
825686	450x300x(H)10	72,50

UNIVERZÁLNÍ KRÁJECÍ PRKÉNKO BÍLÉ



826379



826362

UNIVERZÁLNÍ KRÁJECÍ DESKA

- Vyrobeno z HDPE polyethylenu.
- Protiskuzové nožky

kód	mm	€
826379	450x300x(H)20	26,50
826386	500x350x(H)18	35,50
826393	600x400x(H)20	53,00

UNIVERZÁLNÍ KRÁJECÍ DESKA S DRÁŽKOU

- Vyrobeno z HDPE (polyethylen s vysokou hustotou).
- Drážka po obvodu pro zachycení tekutiny - zabraňuje rozlití tekutiny na pracovní desku.
- Lze mýt v myčce nádobí pouze v profesionálních myčkách na krátký cyklus.

kód	mm	€
826362	355x250x(H)15	14,50



826485

826348



Flexibilní



826300

VÍCEČELOVÉ KRÁJECÍ PRKÉNKO S RUKOJETÍ

- Vyrobeno z polyethylenu HDPE
- Oboustranný, hladký
- S praktickou rukojetí
- Barva bílá nebo černá

kód	barva	mm	tloušťka (mm)	€
826348	Bílá	250x150	10	5,30
826478	Černá	250x150	10	5,60
826355	Bílá	300x200	10	8,70
826485	Černá	300x200	10	7,30

ŘEZNÉ PODLOŽKY - SADA 6 KS.

- Sada 6 ks. (jedna barva); v souladu s HACCP.
- Ideální pro catering a malá stravovací zařízení
- Flexibilní, umožňuje přesné přenášení nakrájených výrobků, např. do hrnce.
- Velmi lehké a snadno skladovatelné

kód	mm	€
826300	380x305	16,00



PROTISKLUZOVÁ PODLOŽKA

- Multifunkční protiskluzová podložka
- Vyrobeno z pěnového PVC
- Možnost řezání na požadovanou velikost
- Lze prát v ruce při teplotě max. 40 °C
- Nevhodné pro přímý styk s potravinami

kód	mm	€
598047	1500x300	6,10



OBOUSTRANNÁ KRÁJECÍ DESKA PRKÉNKO NA KRÁJENÍ

- Pro použití v profesionálním stravování
- Vyrobeno z bukového dřeva
- Jedna strana hladká se zářezem
- Druhá strana s drážkami - na krájení chleba
- Elegantní design
- POZNÁMKA: nelze mýt v myčce nádobí.

kód	tloušťka (mm)	mm	€
505403	18	530x325	23,00

- Vyrobeno z bukového dřeva
- S výřezem

kód	tloušťka (mm)	mm	€
505205	16	390x230	13,00

PRKÉNKO NA KRÁJENÍ CHLEBA

- Vyrobeno z bukového dřeva

kód	tloušťka (mm)	mm	€
505007	14	340x200	10,50

KRÁJECÍ DESKA S RUKOJETÍ

- Vyrobeno z bukového dřeva

kód	tloušťka (mm)	mm	€
505106	13	390x160	9,30



DŘEVĚNÁ DESKA

- Vyrobeno z lepeného pryzžového dřeva
- S úchyty

kód	-	mm	€
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	52,00
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	26,00



PRKÉNKO NA KRÁJENÍ Z DŘEVĚNÝCH VLÁKEN

- Vyrobeno z dřevovláknitého kompozitu, který je hustší a odolnější než běžné přírodní dřevo.
- Drážka po obvodu pro zachycení tekutin - snižuje rozlévání tekutin na pracovní desku.
- Je vybaven silikonovými protiskluzovými nožičkami.
- S otvorem pro zavěšení.
- K dispozici ve 3 velikostech a 2 barvách:
 - černá (kódy: 505755, 505762, 505779),
 - přírodní dřevo (kódy: 505724, 505731, 505748).
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	barva	mm	€
505724	Hnědá	300x235x(H)6	20,00
505731	Hnědá	370x275x(H)6	26,00
505748	Hnědá	440x325x(H)6	32,00
505755	Černá	300x235x(H)6	20,00
505762	Černá	370x275x(H)6	26,00
505779	Černá	440x325x(H)6	32,00

NEW



505731



505762



PRKÉNKO NA KRÁJENÍ CHLEBA

- Vyrobeno z přírodního dřeva v tmavém odstínu.
- Odnímatelná mřížka - horizontální drážkování.
- 4 protiskluzové nožičky zajišťují stabilitu při řezání.
- Nelze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
505502	475x322	40,50



505502



NEW



STOJAN NA PRKNA

- Pro 6 desek o maximální tloušťce 20 mm

kód	mm	€
826201	303x211x(H)205	15,50



826201



825693



STOJAN NA KRÁJECÍ PRKÉNKO

- Vyrobeno z PP (polypropylenu).
- Pojme 6 desek o tloušťce až 2,6 cm.
- Nelze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
825693	320x230x(H)160	11,50



NOŽE PROFI LINE

- Vyrobeno z vysoce kvalitní německé uhlíkové oceli
- Speciální slitina chirurgické oceli s příměsí chromu, molybdenu a vanadu s označením X50CrMoV15 zaručuje:
 - vynikající řezné vlastnosti
 - velmi ostré a odolné ostří
 - snadné broušení
 - odolnost vůči nečistotám



- Proces výroby nožů sestává z 50 fází. Díky precizní výrobě, broušení a leštění nožů je čepel dokonale ostrá
- Hygienická konstrukce rukojeti vyrobená dle požadavků HACCP zabraňuje hromadění zbytků v spojích
- Kované za tepla z jednoho kusu oceli
- Každý nůž je dodáván v samostatné designové krabičce



kód		tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€	kód		tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€	
844205	1	Kuchařský nůž	3,3	250	390	43,50						
844212	2	Kuchařský nůž	3,3	200	335	37,50						
844250	3	Víceúčelový nůž	2	150	265	30,50						
844311	4	Řeznický nůž	2,7	250	380	32,00						
844304	5	Řeznický nůž	2,6	200	332	34,00						
844267	6	Filetovací nůž, flexibilní	2	150	270	24,50						
844236	7	Loupací nůž	1,9	90	195	21,50						
						844328	8	Nůž na šunku a lososa, flexibilní, vroubkovaný	2,6	300	430	48,50
						844298	9	Nůž na chléb	2,4	215	340	29,00
						844281	10	Nůž na chléb	2,4	215	340	34,50
						844335	11	Cleaver, vroubkovaný	3	165	300	52,00
						844274	12	Nůž Santoku, vroubkovaný	3	180	310	44,00
						844229	13	Vidlička na maso	9	150	285	28,00
						844403	14	Diamantový brousek	10,4	310	450	46,00



NOŽE KITCHEN LINE

- Vyrobeno z monobloku tvrdé kované chrom-molybdenové oceli.
- Díky nejvyšší kvalitě řemeslné práce jsou Henđi nože vysoce pevné a odolné proti korozi s dlouhodobě ostrou čepelí.
- Jediný design rukojeti zabraňuje zachycování zbytků potravin

- v prostoru mezi rukojeti a čepelí.
- Každý nůž je jednotlivě balený v PET blistru.
- S bezpečnou, profilovanou plastovou POM rukojeti.



kód			tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
781319	1	Kuchařský nůž	3.3	200	340	14,50
781357	2	Nůž kucharski	3.3	150	285	12,00
781340	3	Řeznický nůž	3.3	200	330	12,50
781371	4	Filetovací nůž	2.8	150	285	10,50
781333	5	Nůž na chléb	3.3	210	335	12,00
781388	6	Kráječ zeleniny	3.5	125	240	7,60

kód			tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
781395	7	Loupací nůž	3	90	200	7,60
781401	8	Nůžky na drůbež	5.8	140	260	7,90
781364	9	Vidlička na maso	1.9	175	290	12,00
781302	10	Cleaver	2.4	180	300	23,00
781326	11	Nůž na šunku a lososa	2.4	215	350	11,50
781418	12	Ostříčka	10	230	350	7,90



NOŽE GREEN LINE

- Nejvyšší kvalita a dokonale tepelně zpracovaná slitina oceli jakosti AISI 420 s molybdenem, uhlíkem a vanádiem: jednoduší mikrostruktura, zvýšená pružnost, vysoká odolnost proti korozi.
- Zúžené čepele pro lepší vyvážení, pohodlí a efektivitu.
- Každý nůž je ručně opracovaný a ručně broušený.
- Jednotné a optimální zúžení ostří ($\leq 35^\circ$), testováno laserovým zařízením.
- Dlouhá životnost ostří a vynikající potenciál pro broušení.
- Exkluzivní design ergonomické rukojeti ze směsi materiálu Santoprene a PP, která je protiskluzová a její použití je mnohem bezpečnější.
- Rukojeť lze mýt v myčce a sterilizovat.
- Díky zelené barvě je nůž na pracovním stole dobře vidět.



kód		tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
843802	1	1.5	70	175	11,50
843826	2	1.5	110	215	11,50
843833	3	2	140	260	17,00
843857	4	2	180	305	19,00
843864	5	2	200	325	20,00
843888	6	2	260	380	20,00
843895	7	2	300	415	23,00

kód		tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
843918	8	2	280	415	23,50
843932	9	4	200	325	38,50
843307	10	3	220	360	26,50
843949	11	3	260	400	29,50
843956	12	3	260	400	35,50
843994	13	3	160	388	19,50
843321	14	2	210	330	21,50

**ERGONOMICKÁ
PROTISKLUZOVÁ
RUKOJEŤ**

ČERNÝ - UNIVERZÁLNÍ

- Polypropylénová rukojeť vyhovující normám HACCP.



Video

Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravin na čepeli

PP
polypropylen

S.S.
stainless steel



kód	tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€	kód	tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
842201	1,2	90	200	3,80	843000	7	1,5	250	7,00
842102	2	100	210	4,40	843109	8	1,5	300	8,70
842409	3	150	290	5,60	844427	9	2,5	200	7,30
842607	4	180	320	5,30	844410	10	2,5	250	8,50
842706	5	240	380	6,40	844441	11	1,8	150	6,70
842904	6	350	490	10,50	844434	12	1,8	150	6,10
					781418	13		230	7,90

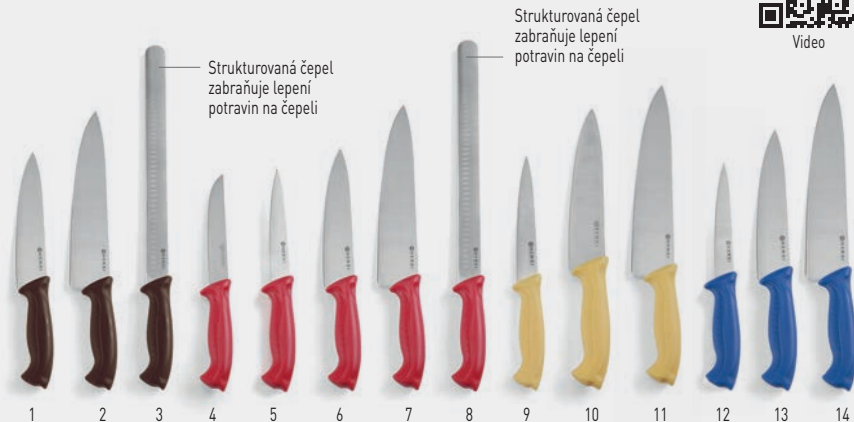


HNĚDÝ HACCP

- Polypropylénová rukojeť vyhovující normám HACCP.
- Každý nůž je jednotlivě balený v PVC blístře.



Video



HNĚDÝ - VAŘENÉ MASO



kód		délka čepel/nože (mm)	tloušťka (mm)	€
842669	1 Kuchařský nůž	180/320	2,5	5,30
842799	2 Nůž kucharski	240/385	2,5	6,40
842966	3 Nůž na šunku a kebab s vroubkovanou čepelí	350/490	1,7	12,00

ČERVENÝ - SYROVÉ MASO



kód		délka čepel/nože (mm)	tloušťka (mm)	€
842423	4 Transírovací nůž	150/290	2,5	6,40
842522	5 Filetovací nůž	150/300	0,9	5,60
842621	6 Kuchařský nůž	180/320	2,5	5,30
842720	7 Nůž kucharski	240/385	2,5	6,40
842928	8 Nůž na šunku a kebab s vroubkovanou čepelí	350/490	1,7	11,00

ŽLUTÝ - DRŮBEŽ



kód		délka čepel/nože (mm)	tloušťka (mm)	€
842539	9 Filetovací nůž	150/300	0,9	5,60
842638	10 Kuchařský nůž	180/320	2,5	5,30
842737	11 Nůž kucharski	240/385	2,5	6,40

MODRÝ - RYBY



kód		délka čepel/nože (mm)	tloušťka (mm)	€
842546	12 Filetovací nůž	150/300	0,9	5,60
842645	13 Kuchařský nůž	180/320	2,5	5,30
842744	14 Nůž kucharski	240/385	2,5	6,40

**ERGONOMICKÁ
PROTISKLUZOVÁ
RUKOJĚT**



Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravin na čepeli



15

16

17

18

Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravin na čepeli



19

20

21



22

23

24

Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravin na čepeli



25

26

27

28

29

30

BÍLÝ - SÝR A CHLÉB



kód	délka čepel/nože (mm)	model	tloušťka (mm)	€
842256	90/190	Univerzální nůž s vroubkovanou čepelí krátký model	1,2	4,10
842355	130/230	Univerzální nůž dlouhý model	1,2	4,70
842553	150/300	Filetovací nůž	0,9	5,80
842652	180/320	Kuchařský nůž	2,5	5,30
842751	240/385	Kuchařský nůž	2,5	6,40
843055	250/385	Nůž na chléb	1,5	6,70
843154	300/430	Nůž na chléb	1,5	7,60

ZELENÝ - OVOCE A ZELENINA



kód	délka čepel/nože (mm)	model	tloušťka (mm)	€
842218	90/190	Univerzální nůž s vroubkovanou čepelí krátký model	1,2	4,40
842119	100/205	Univerzální nůž zoubkovaný	1,2	3,80
842317	130/230	Univerzální nůž dlouhý model	1,2	5,00
842614	180/320	Kuchařský nůž	2,5	5,30
842713	240/385	Kuchařský nůž	2,5	6,40

FIALOVÁ - ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN BEZ ALERGENŮ



kód	délka čepel/nože (mm)	tloušťka (mm)	€	
842270	90/190	Univerzální nůž	1,2	4,70
842171	180/205	Univerzální nůž	1,2	4,70
842478	150/280	Dranžírovací nůž	2,5	6,40
842676	180/320	Kuchařský nůž	2,5	5,30
842775	240/385	Kuchařský nůž	2,5	6,40



SUPRA

- Nože Bambusovo Sanelli z řady Supra jsou určeny pro profesionální šéfkuchaře a řezníky
- Čepel vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli NITRO-B, v níž příměs částic dusíku výrazně zlepšuje antikorozní vlastnosti a koncovou tvrdost po kalení
- Kolečko obsahuje ocílku, vidličku na maso a cukrářskou špachtli

- Ergonomické střenky z odolného plastu SEBS: pružného, odolného proti působení atmosférických faktorů, ozónu a UV
- Lze je sterilizovat, jsou vysoce odolné proti úderu a korozi
- Nejsou vhodné k mytí v myčce



AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

ŘADA SUPRA

NITRO-B
stainless steel

SEBS

S.S.
stainless steel



AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
S307.012	1	2.8	120/260	24,50
S307.014	2	3	140/280	26,00
S307.016	3	3	160/300	26,00
S301.013	4	3	130/270	26,00
S302.013	5	2	270	26,00
S312.016	6	3	160/300	28,00
S309.020	7	2.8	200/350	34,50
S309.024	8	2.8	240/390	42,50
S309.030	9	2.8	300/450	51,00
S337.018	10	4	180/340	57,00
S347.024	11	2.5	240/390	37,50
S349.016	12	2	160/270	24,50
S349.020	13	2	200/340	28,00
S349.024	14	2.5	240/390	36,50
S349.026	15	2.8	260/410	43,50

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
S349.030	16	2.8	300/450	49,00
S350.018	17	2	180/320	33,50
S350.020	18	2.5	200/340	
S356.028	19	2	280/420	
S358.040	20	3	400/550	
S365.021	21	2	210/350	
S362.026	22	2	260/410	
S363.028	23	2	280/420	
S375.030	24	7	145/300	
S682.011	25	1.3	110/230	
S683.009	26	1.3	90/210	
S690.014	27	1.3	140/260	
S691.007	28	1.3	70/190	
S018.030	29	12	300/430	



SUPRA COLORE



- Speciální provedení nožů Bambusovo Sanelli Supra - Supra Colore. Díky barevným rukojetím shodným s normou HACCP ještě lépe optimalizují práci v kuchyni a usnadňují důsledné používání nožů na stanovené druhy potravin - díky tomu lze v kuchyni snadno udržet sterilní pracovní podmínky shodné s hygienickými pravidly a podmínkami potravinové bezpečnosti, a tím i zajistit bezpečnost zákazníků konzumujících pro ně připravené pokrmy.
- Barvy - kodifikace:
 - ČERVENÁ: syrové maso

- ŽLUTÁ: maso nebo drůbež po tepelném zpracování (pečené, vařené)
- MODRÁ: ryba a plody moře
- ZELENÁ: ovoce a zelenina
- FIALOVÁ: zpracování potravin bez alergenů
- Čepel vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli NITRO-B;
- Střenky z odolného plastu
- Barvy střenek odpovídají normě HACCP
- Kolekce obsahuje ocilku
- Nejsou vhodné pro mytí v myčce

ŘADA SUPRA COLORE



ČERVENÝ - SYROVÉ MASO

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/nože (mm)	€
S301.015R 1	Nůž na očištění	3	130/290	25,00
S307.016R 2	Nůž na očištění	3	160/300	26,00



ŽLUTÝ - DRŮBEŽ

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/nože (mm)	€
S301.013Y 3	Nůž na očištění	3	130/270	26,00
S307.012Y 4	Nůž na očištění	2.8	120/260	24,50
S349.026Y 5	Řeznický nůž	2.8	260/410	43,50



MODRÝ - RYBY

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/nože (mm)	€
S309.020L 6	Řeznický nůž	2.8	200/350	34,50
S349.024L 7	Řeznický nůž	2.5	240/390	36,50
S351.018L 8	Nůž na filetování ryb	1.3	180/310	28,00
S691.007L 9	Nůž na zeleninu	1.3	70/190	8,20



ZELENÝ - OVOCE A ZELENINA

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/nože (mm)	€
S350.018G 10	Nůž Santoku, vroubkovaný	2	180/310	34,50
S682.011G 11	Loupač nůž	1.3	110/230	8,50



FIALOVÁ - ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN BEZ ALERGENŮ

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/nože (mm)	€
S307.014P 12	Nůž na očištění	3	140/280	26,00
S349.030P 13	Řeznický nůž	2.8	300/450	49,00



hasaki



- HASAKI znamená v japonštině „Řezná hrana“, jde tedy o dokonalejší název pro profesionální řadu nožů v japonském stylu firmy Bambusovo Sanelli
- Čepele nožů jsou vyrobeny ze speciálně modifikované nerezové oceli NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – v níž příměs částic dusíku výrazně zlepšuje antikorozi vlastnosti a koncovou tvrdost po kalení

- Tvrdost 57-58 HRC
- V souladu s japonskou technikou jsou nože broušeny jednostranně, díky čemuž potraviny přicházejí do kontaktu s čepelí pouze na chvíli – výskyt tření je redukován na minimum
- Dokonale vyvážené a během řezání pohodlné střenky byly vyrobeny ze syntetické pryskyřice POM, nýtované
- Nesmí se mýt v myčce



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
H339.016	1 Nůž Usuba	3	160/290	72,50
H349.016	2 Nůž šéfkuchaře	2	160/290	46,50
H349.020	3 Nůž šéfkuchaře	2	200/330	69,50
H340.016	4 Nůž Deba	3	160/290	66,50
H341.021	5 Nůž Yanagi	2	210/340	63,50
H341.024	6 Sashimi	2	240/370	66,00

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
H341.027	7 Nůž Yanagi	2	270/400	72,50
H341.030	8 Sashimi	2	300/430	98,50
H350.016	9 Nůž Santoku, vroubkovaný	2	160/290	72,50
H582.010	10 Univerzální nůž	2	100/200	32,00
H582.012	11 Univerzální nůž	2	120/220	34,50



NOŽE ARCOS - ŘADA ÓPERA

- ÓPERA je řada robustních, klasických a univerzálních nožů pro různé účely.
- Vyrobeno ve Španělsku.
- Mírně vyhlazený povrch na ostří "hedvábné ostří" - řezání je ještě přesnější než u standardních nožů.
- Čepele z inovativní martenzitické nerezové oceli NITRUM® se zvýšenou tvrdostí a odolností proti korozi.

NEW



- Čepele se zaobleným hřbetem, kované z jednoho kusu oceli.
- Dokonale vyvážené rukojeti z POM - přímo spojené s hrotem nůž z nerezové oceli AISI 430.
- Tvrdost: přibližně 55HRC.
- Lze mýt v myčce nádobí.
- S certifikací NSF.



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€	kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
224900	1 Kuchařský nůž, řada	1,5	140/260	40,50	225800	8 Steakový nůž, řada	1,5	120/227	33,50
225000	2	2	160/282	52,00	225900	9	1,5	160/267	43,50
225100	3 Kuchařský nůž, řada	2	210/342	58,00	226000	10 Filetovací nůž, řada	1,5	210/328	52,00
225200	4	2	230/360	75,50	226200	11 Vykostovací nůž, řada	1,5	140/262	46,50
225300	5	2	260/390	78,00	226500	12	1,5	160/267	43,50
225600	6 Nůž na rajčata, řada	1,5	130/228	32,00	226400	13 Nůž na chléb,	2	200/303	51,00
225700	7 Vykrajovací nůž, řada	1,5	100/211	32,00	226600	14 Nůž Santoku s	2	180/303	55,00
					226900	15 ostřím Granton, řada	2	140/262	45,00



NEW



kód			tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
280004	1	Nůž na krájení, zahnutý	1	60/162	13,00
280104	2	Srovnávací nůž	1	75/177	13,00
280204	3		1	100/200	15,50
280304	4		1	120/223	16,00
280404	5	Kuchařský nůž	1,5	155/268	23,00
280504	6	Kuchařský nůž s ostřím Granton	1,5	175/285	25,00
280601	7		2	200/314	35,00

kód			tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
280604	8	Kuchařský nůž	2	200/314	30,50
280704	9		2,5	250/385	40,50
280804	10		2	300/436	49,00
281004	11	Srovnávací nůž	1,5	75/178	15,50
281104	12	Zeleninový nůž	1,5	100/204	16,00
281204	13	Kuchyňský nůž	1,5	130/243	18,00
281304	14		1,5	150/263	20,00
281404	15		1,5	170/285	23,00



ARCOS



NOŽE ARCOS - ŘADA UNIVERSAL

- UNIVERSAL je řada robustních, klasických a všestranných nožů vhodných pro různá použití.
- Vyrobeno ve Španělsku.
- Čepel z inovativní martenzitické nerezové oceli NITRUM® se zvýšenou tvrdostí a odolností proti korozi.
- Dokonale vyvážené rukojeti z nerezové oceli AISI 430.
- Rukojeti mají povrchovou úpravu BACTIPROOF SILVER®, která minimalizuje hromadění bakterií.
- Zvýšená odolnost vůči vysokým teplotám.
- Tvrdost: přibližně 55HRC.
- Lze mýt v myčce nádobí.
- Certifikát NSF.



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
281504	16	Kuchyňský nůž	1,5 190/309	25,00
281604	17	Nůž na sýr	2 145/274	32,00
281704	18		140	22,00
282104	19	Nůž na chléb	2 200/320	23,50
282204	20		2 250/379	29,00
282404	21	Cleaver	2,5 160/283	39,50
282904	22		2 150/278	28,00
283004	23	Řeznický nůž	2 175/300	29,00
283104	24		3 200/337	33,50

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
283204	25	Řeznický nůž	3 250/383	41,00
283304	26		3 300/434	51,00
283704	27	Kráječ nůž s ostřím Granton	1,5 300/423	48,00
286004	28	Nůž Santoku s ostřím Granton	1 170/290	37,50
287100	29	Rybářský nůž	2 290/415	97,50
287900	30	Cleaver	4 250/378	134,00



NOŽE ARCOS - ŘADA NIZA

- NIZA je řada lehkých, praktických nožů s jednoduchým designem.
- Vyrobeno ve Španělsku.
- Čepele jsou vyrobeny z válcovaného plechu - inovativní martenzitické nerezové oceli NITRUM® se zvýšenou tvrdostí a odolností proti korozi.
- Rukojeti jsou vyrobeny z polypropylenu - jsou přímo vstříkované na hrot, což zvyšuje odolnost spojení.
- Tvrdost: přibližně 55HRC.
- Lze je mýt v myčce nádobí, doporučuje se však ruční mytí.

NEW



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
134900	1 Univerzální nůž, zahnutý	1	130/265	11,50
135000	2 Vykrajovací nůž	1	83/200	6,40
135200	3 Nůž na zeleninu	1	110/225	6,40

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
135300	4 Kuchyňský nůž	1	150/288	12,50
135500	5 Nůž Santoku s ostřím Granton	1	180/314	19,00
135700	6 Nůž na chléb	1	200/332	13,00
135800	7 Kuchařský nůž	1	200/332	13,50



NOŽE ARCOS - ŘADA NOVA

- NOVA je řada kompaktních, lehkých a přesných nožů určených pro různá použití - zejména pro loupaní nebo roztírání.
- Vyrobeno ve Španělsku.
- Čepele z válcovaného plechu - inovativní martenzitická nerezová ocel NITRUM® se zvýšenou tvrdostí a odolností proti korozi.
- Rukojeti z polypropylenu - přímé vstřikované na hrot, což zvyšuje trvanlivost spoje.
- Mírně strukturovaný povrch rukojeti zabraňuje vyklouznutí nože z ruky.
- Tvrdost: přibližně 55HRC.
- Lze je mýt v myčce nádobí, ale doporučuje se ruční mytí houbičkou.



NEW



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
188000	1	0,8	75/200	3,80
188200	2	0,8	70/182	3,50
188300	3	0,8	60/172	3,50
188400	4	0,8	80/190	3,50
188500	5	0,8	85/200	3,50
188600	6	0,8	100/211	3,80

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
188510	7	0,8	85/200	3,80
188610	8	0,8	100/211	3,80
188700	9	0,8	105/215	4,10
188800	10	0,8	110/220	4,10



189500

SADA NOŽŮ NA KRÁJENÍ

- Sada obsahuje 3 příborové nože:
- - příborový nůž zahnutý 60 mm (188300),
- - příborový nůž 100 mm (188600),
- - příborový nůž vroubkovaný 100 mm (188610).

kód	toušťka (mm)	€
189500	0,8	14,00



NEW



NOŽE ARCOS - ŘADA 2900

- 2900 je řada kombinující ergonomii, pevnost a jednoduchoost, která zajišťuje dlouhodobě a pohodlné používání.
- Vyrobeno ve Španělsku.
- Čepele jsou vyrobeny z válcovaného plechu - inovativní martenzitické nerezové oceli NITRUM® se zvýšenou tvrdostí a odolností proti korozi.
- Rukojeti jsou vyrobeny z polypropylenu - jsou přímo vstříkovány na hrot, což zvyšuje odolnost spojení.
- Povrch rukojeti je strukturovaný, silně zdrsňený - zabraňuje vyklouznutí z ruky (protiskluzový).
- Rukojeti jsou potaženy BACTIPROOF SILVER®, aby se minimalizovalo hromadění bakterií.
- Zvýšená odolnost vůči vysokým teplotám.
- Tvrdost: přibližně 55HRC.
- Lze je mýt v myčce nádobí, doporučuje se však ruční mytí.
- Certifikát NSF.

NEW

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

food contact

wash



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€	kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
290425	1	1,5	130/257	15,00	291525	10	2	160/292	18,00
290525	2	1,5	150/335	15,00	291625	11	2	180/318	19,00
290025	3	1	80/190	11,50	291725	12	2	210/338	19,50
290125	4	1,5	100/210	13,50	291825	13	2,5	250/404	26,00
290325	5		180	16,00	291925	14	2,5	300/438	29,00
290725	6	2	200/270	23,00	292025	15	2,5	150/280	20,00
290825	7	2	250/386	26,00	292115	16	2,5	200/333	25,00
290925	8	2	300/435	28,50	292125	17	2,5	200/333	23,00
291325	9	2	140/278	20,00					



kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
292215	18 Kuchařský nůž, vroubkovaný	2	250/386	27,00
292225	19 Kuchařský nůž	2	250/386	25,00
292325	20 Kuchařský nůž	2,5	300/430	28,00
292425	21 Řeznický nůž	2,5	350/492	34,50
292525	22 Řeznický nůž, vroubkovaný	2,5	350/492	34,50
292625	23	2,5	200/345	22,00
292725	24 Vyhlažovací nůž	3	250/395	25,50
292825	25	3	300/445	30,00
292925	26 Řeznický nůž	2,5	130/274	17,50

kód		tloušťka (mm)	délka čepel/ nože (mm)	€
293025	27 Řeznický nůž	2,5	150/290	18,00
293125	28 Filetovací nůž, flexibilní	1	170/298	19,00
294025	29	2	140/273	17,50
294125	30	2,5	160/292	18,00
294225	31 Dranzírovací nůž	2,5	100/243	16,50
294425	32	2,5	130/263	17,00
294525	33	2,5	160/295	17,00
294625	34	2,5	160/306	18,00
294725	35 Řeznický nůž	2,5	180/323	19,00
294825	36	2,5	200/336	19,50



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



78



LOUPACÍ NOŽE, SADA 6 BAREV

- Polypropylenová rukojeť vyhovujúci normám HACCP.



842003

LOUPACÍ NOŽE

- Sada 6 nožů různých barev: bílý, červený, modrý, zelený, černý a žlutý
- Vyrobeno z válcované oceli.

kód	tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
842003	1.2	75	175	16,00



842010

LOUPACÍ NOŽE

- Sada 6 nožů různých barev: bílý, červený, modrý, zelený, černý a žlutý
- Vyrobeno z válcované oceli

kód	tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
842010	2.5	90	185	17,00



NEW

UŽITKOVÉ NOŽE

- Čepel vyrobená z německé nerezové oceli X50CRMoV-15.
- Rukojeť vyrobená z polypropylenu.
- Tloušťka čepel: 1,3 mm.
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód		délka čepel (mm)	délka (mm)	€
842447	1 Nůž na krájení, zahnutý	60	170	3,20
842454	2 Nůž na krájení, rovný	70	180	3,20
842461	3 Nůž na krájení, špičatý	85	195	3,20
842485	4 Steakový nůž, vroubkovaný	117	227	3,20
842492	5 Užitkový nůž	105	215	3,20



842447

842454

842461

842485

842492

LOUPACÍ NŮŽ

- Pro použití v profesionálním stravování
- Charakteristická zakřivená čepel z nerezové oceli
- Ergonomická dřevěná rukojeť
- Made in Germany



kód	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
841020	60	165	4,70



841020



VYKRAJOVACÍ NOŽ

- Čepel z vysoce kvalitní chrom-molybden-vanadiové nerezové oceli (X50CrMoV15).
- Rukojeť z PP (polypropylenul).
- K dispozici ve 3 barvách: černá, červená, zelená.
- Lze mýt v myčce nádobí.



NEW



kod	barva	délka (mm)	€	
841129 1	černá	158	3,80	
841532 2	Nůž Tourne	červené	158	4,00
841549 3	zelená	158	4,00	
841105 4	černá	180	3,80	
841556 5	Nůž na krájení	červené	180	4,00
841563 6	zelená	180	4,00	
841136 7	černá	214	4,10	
841594 8	Nůž na rajčata	červené	214	4,00
841600 9	zelená	214	4,00	

kod	barva	délka (mm)	€	
841112 10	černá	192	3,80	
841570 11	Špičatý nůž na krájení	červené	192	4,00
841587 12	zelená	192	4,00	
841617 13	černá	211	4,00	
841624 14	Univerzální nůž	červené	211	4,00
841631 15	zelená	211	4,00	

UNIVERZÁLNÍ LOUPAČKY

- Čepel je vyrobena z nerezové oceli.
- Rukojeť z PP (polypropylenu).
- K dispozici ve 3 barvách: černá, červená, zelená.
- Lze mýt v myčce nádobí.



841501

841518

841525

HORIZONTÁLNÍ UNIVERZÁLNÍ LOUPAČKA

kód	barva	délka čepete (mm)	mm	€
841501	černá	50	(L)110	6,10
841518	červené	50	(L)110	6,10
841525	zelená	50	(L)110	6,10



841228



841235



ŠKRABKA NA CHŘEST

- Tělo z nerezové oceli, čepete z nerezové oceli.
- Ergonomická rukojeť, dobře padne do ruky a umožňuje pohodlné používání.
- Součástí dodávky jsou štiny z PP (polypropylenu).
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	délka čepete (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	5,80



NEW



841471

841488

841495

UNIVERZÁLNÍ ŠKRABKA SE ZUBATÝM OSTRĚM

kód	barva	délka čepete (mm)	mm	€
841471	černá	50	(L)175	6,10
841488	červené	50	(L)175	6,10
841495	zelená	50	(L)175	6,10

PEELER

- Pro použití v profesionálním stravování
- Vyrobeno z nerezové oceli
- Příčný model
- Pohodlná rukojeť
- Lze mýt v myčce nádobí



kód	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
841228	50	110	2,90

PEELER

- Pro použití v profesionálním stravování
- Vyrobeno z nerezové oceli
- S pohyblivým ostrěm
- Pohodlná rukojeť
- Lze mýt v myčce nádobí



kód	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
841235	50	150	4,70



856406



856314

NŮŽKY NA DRŮBEŽ

- Karbonová ocel.
- S měkkou rukojetí.

kód	mm	€
856314	(L)240	14,50



856307

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

- Vroubkovaná čepel z nerezové oceli.
- Rukojeť z polypropylenu, uvnitř měkká.
- Nůžky lze rozložit na 2 části pro snadné čištění.

kód	mm	€
856307	(L)200	9,90



856284

Integrovaný
otvůrák na láhev**KUCHYŇSKÉ NŮŽKY**

- Vroubkovaná čepel z nerezové oceli.
- Rukojeť z polypropylenu, uvnitř měkká.
- Další vroubkované hrany v rukojeti pro odstraňování uzávěrů z lahví.
- Nůžky lze rozložit na 2 části pro snadné čištění.

kód	mm	€
856284	(L)225	13,50



1013.000

NŮŽKY NA DRŮBEŽ

- Kompletně vyrobeno z nerezové oceli
- Tvrdost: 54-55 HRC
- Zakřivené čepele, spodní s ostrými řezacími zuby
- Díky ergonomickému držadlu s drsným povrchem nůžky dobře padnou do ruky
- S blokováním zabráňujícím náhodnému otevření nástroje
- Pružina usnadňuje plynulé zacházení s nůžkami
- Čistá hmotnost: 0,35 kg

kód	mm	€
1013.000	(L)250	58,00



1555.000

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

- Vroubkovaná čepel z nerezové oceli.
- Tvrdost: 54-55 HRC.
- Rukojeť z nylonu (PA6).
- Další vroubkované hrany v rukojeti pro louskání ořechů.
- Nůžky lze rozložit na 2 části pro snadné čištění.

kód	mm	€
1555.000	(L)200	25,00



1500.000

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

- Čepele s jemnými zoubky na řezné hraně vyrobené z nerezové oceli
- Tvrdost: 54-55HRC
- Ergonomické držadlo z nylonu (PA6)
- Čistá hmotnost: 0,081 kg

kód	mm	€
1500.000	(L)210	20,00



781913

NŮŽ NA ÚŠŤŘICE

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
781913	2.3	60	170	9,00



781920

ÚŠŤŘICOVÝ NŮŽ ROVNÝ

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
781920	1.6	60	160	3,80

MANDOLÍNA NA LANÝŽE

- Dokonalý nástroj pro krájení lanýžů na plátky
- Hodí se také ke strouhání zeleniny, sýrů nebo čokolády
- Zoubkovaná čepel u nerezové oceli – tvrdost 55HRC
- Kryt ostří z nerezové oceli
- Nastavení ostří s pomocí šroubu
- Tloušťka řezu plátků: od 0,2 do 3 mm



229835

kód	mm	€
229835	220x85	29,00



856260



LIS NA ČESNEK

- Vyrobeno z nerezové oceli - odolné a snadno se čistí.
- Jeho zakřivený oblouk umožňuje rychlé a snadné drcení.
- Drcení více stroužků česneku najednou je možné díky jeho velikosti a mnoha otvorům v síťce.
- Hodí se i pro jiné produkty než česnek, například zázvor.
- Průměr otvoru: ø3 mm

kód	mm	€
856260	105x50	11,50



570715



LIS NA ČESNEK

- Lis na česnek je solidně vykonán z jednoho kusu hliníku.
- POZNÁMKA: Není vhodný pro mytí v myčkách nádobí.

kód	mm	€
570715	175x30	11,00



856123



LIS NA ČESNEK

- Snadno se čistí.
- Odnímatelné části.

kód	mm	€
856123	180x25	12,00

513750



PROUŽEK VOUCHERU

- Vyrobeno ze satinovaného hliníku
- Upevnění pomocí šroubů nebo montážního lepidla - zahrnuta.



kód	mm	€
513736	(L)455	7,00
513705	(L)610	15,50
513712	(L)915	14,50
513743	(L)1015	17,50
513750	(L)1220	19,00



Video



9DÍLNÁ SADA NOŽŮ

- Vyrobeny z jednoho kusu tvrdé protiskluzovým ocelí 3Cr13.
- Rukojeť z nerezové oceli 430 s protiskluzové gumovým povrchem.
- Díky nejvyšší kvalitě zpracování jsou nože odolné vůči korozi a poskytují dlouhodobou ostrot čepele.
- S bezpečnou, profilovanou rukojetí.
- Sada obsahuje:

- 1 - Loupací nůž - 193 mm
- 2 - Vykostovací nůž - 285 mm
- 3 - Nůž na pečivo - 333 mm
- 4 - Dranžírovací nůž - 331 mm
- 5 - Kuchařský nůž - 330 mm
- 6 - Kuchařský nůž - 370 mm
- 7 - Nůž Santoku - 336 mm
- 8 - Brousek na nože - 340 mm
- 9 - Vidlička na maso zakřivená - 320 mm
- 10 - Praktický kuffík

kód	mm	€
975770	445x260x(H)65	87,00





NEW



SADA NOŽŮ – 4-DÍLNÁ

- Vyrobeno z jednoho kusu nerezové oceli 3CR13
- Kvalitní provedení a odolnost vůči korozi
- Dlouhá životnost čepele
- Tvarovaná rukojeť pro bezpečnou manipulaci s nožem
- Sada obsahuje:
 - 1 - Kuchařský nůž – 370 mm
 - 2 - Kuchařský nůž – 330 mm
 - 3 - Nůž na šunku – 330 mm
 - 4 - Loupačí nůž – 190 mm

kód	€
781029	29,00

Ceny bez DPH

HENDI

85



SADA ZDOBÍČÍCH NOŽŮ - 6 KS



- Pouzdro obsahuje:
 - Dekorační nůž na kulaté tvary (dvojstranný)
 - Odstraňovač jádřinců jablek
 - Dekorační nůž na kulaté tvary zoubkovaný (jednoduchý)
 - Nůž na citronovou kůru
 - Kanálkový dekorační nůž

kód	mm	€
856291	280x100x(H)50	50,00



400081



400074



SADA TALÍŘŮ CHEF, 6 KS, SATINOVANÁ

- Skvěle se hodí na servírování pokrmů, dortů a dalších dezertů i sushi.
- Vyrobeno ze saténové nerezové oceli.
- Pinzeta je ideální pro uchopení velmi jemných přísad a je optimalizována pro snadné použití.
- Kreslicí lžice s hubičkou pro přesné nalévání omáček.
- S kompaktním rolovacím pouzdem pro ochranu před poškozením.
- Rovná pinzeta: 23 cm
- Zakřivená pinzeta: 20 cm
- Offsetová pinzeta (sushi): 21 cm.
- Kreslicí lžice: 22,5 cm
- Malá lžice: 15 cm
- Špachtle: 19 cm
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
400081	255x25x(H)100	58,00

SADA NÁDOBÍ PRO KUCHAŘE, 6 KS, ČERNÁ

- Skvěle se hodí na servírování pokrmů, dortů a dalších dezertů i sushi.
- Vyrobeno z nerezové oceli s černým PVD povlakem.
- Pinzeta je ideální pro uchopení velmi jemných přísad a je optimalizována pro snadné použití.
- Kreslicí lžice s hubičkou pro přesné nalévání omáček.
- S kompaktním rolovacím pouzdem pro ochranu před poškozením.
- Rovná pinzeta: 23 cm
- Zakřivená pinzeta: 20 cm
- Offsetová pinzeta (sushi): 21 cm.
- Kreslicí lžice: 22,5 cm
- Malá lžice: 15 cm
- Špachtle: 19 cm
- Nelze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
400074	255x25x(H)100	63,50

POUZDRO NA NOŽE

- Vhodné na 6 nožů (max. délka 400 mm).
- Nože drží na místě elastické pásky.
- Pouzdro vyztužené plastem pro pevnou konstrukci.
- Rozměry otevřeného pouzdra (DxŠ): 450x400 mm.
- Nože nejsou součástí balení.

kód	mm	€
856383	450x70x(H)110	23,00



POUZDRO NA NOŽE

- Kompaktní pouzdro s celkem 17 místy: Vhodné pro 4 nože o maximální délce 450 mm a 13 menších nástrojů.
- Oddělovač vyztužený plastem.
- Nože a nástroje drží na místě elastické pásky.
- Rozměry po rozložení: 500x510 mm.
- S ramenním popruhem.
- Nože nejsou součástí balení.

code	mm	€
856390	500x120x(H)225	58,00



BRAŠNA NA NŮŽ

- Kompaktní skládací brašna s velkým prostorem pro nože a příslušenství.
- Pojme až 10 nožů (max. délka 450 mm), nože drží na místě pomocí gumičky.
- Přídavná pouzdra na zip nebo suchý zip chrání nože a zabraňují jejich kontaktu při skládání brašny.
- 1 kapsa na poznámkový blok, 4 malé kapsy na vizitky a 3 přihrádky na drobné příslušenství nebo pera.
- Rozměry rozložené tašky: 515x675 mm
- Délku ramenního popruhu lze nastavit od 770 mm do 1270 mm.
- Prodává se bez nožů

kód	mm	€
856277	510x50x(H)170	36,00



MAGNETICKÝ PÁSEK S HÁČKY

- 2 magnetické proužky

kód	-	mm	€
820209	3 háčky	(L)340	8,50
820308	5 háčků	(L)470	10,50
820407	6 háčků	(L)620	14,50

820209



820308



820407





NEW



NEW



JAPONSKÉ NOŽE

- Vyrobeno v Japonsku - tradiční japonský design. Všechny nože z této řady tvoří kompletní sadu pro tradiční přípravu sushi.
- Čepel z japonské nerezové oceli SUS 420J2.
- Rukojeť z topolového dřeva.
- Tvrdost čepel: přibližně 53 HRC.
- Nelze mýt v myčce nádobí.

kód		tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
845035	1 nůž Santoku	4	165	295	23,00
845097	2 nůž Deba	3	150	275	37,50 N
845028	3 nůž Nakiri	4	180	325	37,50
845059	4 nůž Sashimi	3	210	340	37,50
845042	5 nůž Sashimi	4	240	370	40,50
845127	6 nůž Sashimi	2,5	270	405	52,00 N



← ø600 →



513811

← ø480 →



513804



MISKA NA MÍCHÁNÍ RÝŽE HANGIRI

- Dokonalé náčiní na míchání rýže na sushi s octem.
- Jádru z polystyrenu z (PS), povrch z polyethylenu - pro zajištění nízké hmotnosti a udržení tepla směsi rýže, která zvyšuje absorpci octa.
- Povrch zabraňuje růstu bakterií a neabsorbuje vlhkost, nepraská, nehrozí vznik černé plísně.
- Tvar mírně rozšířený směrem nahoru - úhel sklonu okraje umožňuje stohování.
- Lze mýt v myčce nádobí.
- Tepelná odolnost: 90 °C.
- K dispozici v různých velikostech (kód: 513804, 513811).

kód	mm	€
513804	ø480x(H)110	667,00
513811	ø600x(H)140	928,00



513859

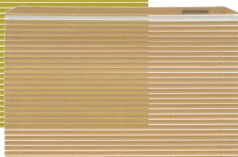
ŠPACHTLE HANGIRI NA MÍCHÁNÍ RÝŽE

- K míchání rýže na sushi
- Vyrobená z polypropylenu a nylonu
- Velmi lehká
- Úzká koncovka
- Speciální povrch s vlnitou strukturou umožňující dokonalé zamíchání rýže a octu
- Vhodná pro mytí v myčce

kód	mm	€
513859	400x115	107,00



513835



513842



513866

PODLOŽKA MAKISU NA ROLOVÁNÍ SUSHI

- K rolování sushi
- Vyrobená z polypropylenu
- Spoje z nylonových vláken
- Snadno se smotává
- Nevyžaduje používání fólie
- Snadné čištění a sušení
- Antibakteriální vlastnosti
- Vhodná pro mytí v myčce

kód	mm	€
513835	250x240	49,00
513842	250x165	46,50



PRKÉNKO NA SUSHI, 600x300 MM

- Vyrobeno z plastu (elastomer PB) s vnitřním dřevěným jádrem zajištěným polyethylenem (PE)
- Antibakteriální vlastnosti
- O 30 % lehčí než prkénka celá vyrobená z plastu
- Dřevěné jádro zabraňující prohýbání a zajišťující dlouhou životnost
- Výrobní proces šetrný k životnímu prostředí díky omezení množství plastu
- Vhodné pro mytí v myčce



kód	mm	€
513866	600x300	272,00



513828



PODSTAVEC POD PRKÉNKO NA SUSHI, 45×50×300 MM

- Vyrobeno z polyethylenu (PE)
- Protiskluzové prvky udržujúci prkénko vyrobené z elastomeru
- Ochrana pred posouváním prkénka dokonce i na mokré pracovnej deske
- Vysoká hygiena a ergonomie práce
- Antibakteriální vlastnosti
- Možnosť shromažďování nakrájaných ingrediencií do nádoby postavené pod prkénkem
- Vhodný pro mytí v myčce

kód	mm	€
513828	300x50x(H)45	49,00



513880

Abrazivní
vrstva

Vyhlažující
vrstva

ŠKRABKA NA KRÁJENÍ

- Jádrom z pěnového polyethylenu.
- Brusná vrstva z oxidu hlinitého a stearanu zinečnatého.
- Oboustranný výrobek - brusné a vyhlazovací vlastnosti.
- Určeno pro krájecí desky Hasegawa a krájecí desky HENDI HACCP ze dřeva nebo PE.
- POZNÁMKA: Povrch prkénka by měl být před použitím škrabky navlhčený.

kód	mm	€
513880	115x50x(H)30	17,50



Video

**OZDOBŇNÝ NŮŽ NA CITRUSY**

kód	mm	€
856031	(L)155	7,90

**ŠKRABKA NA CITRUSY**

kód	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
856185	100	210	8,50

**NOŽ NA VYDLABÁVÁNÍ ZELENINY**

kód	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
856086	110	220	7,90

**ŠKRABKA NA CITRUSY**

kód	mm	€
856055	(L)175	7,60

**OZDOBŇNÝ NŮŽ NA KOULE JEDNODUCHÝ, OVÁLNÝ**

kód	ø	délka (mm)	€
856017	ø26	(L)160	7,30

**KULOVÝ OZDOBŇNÝ NŮŽ JEDNODUCHÝ, RÝHOVANÝ**

kód	ø	délka (mm)	€
856024	ø22	(L)150	7,30

**DOVJITÝ NŮŽ NA ZDOBNÍ KOULÍ**

kód	mm	€
856000	ø 22-25 mm (L)165	10,50

**OZDOBŇNÝ NŮŽ PRO ZPĚVNÍKY**

kód	mm	€
856048	(L)155	5,30

**NŮŽ NA VYDLABÁVÁNÍ JABLEK**

kód	ø	délka (mm)	€
856079	ø20	(L)215	6,70

**KRÁJEČ NA PEČIVO S VLNITÝM OSTRÍM**

kód	ø	délka (mm)	€
856154	ø60	(L)188	7,30

**NŮŽ NA MÁSLU – Vroubkovaný.**

kód	mm	€
856192	(L)190	9,90

**VROUBKOVANÝ ROZMETACÍ NŮŽ**

kód	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
855768	85	210	6,70



PEELER

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856178	65	175	5,60



OZDOBNÝ NŮŽ

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856062	90	200	8,20



NŮŽ NA RAJČATA

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856253	110	224	9,30



LOPATKA NA SÝR

kód	mm	€
856208	(L)200	10,50



LOPATKA NA MĚKKÝ SÝR

kód	mm	€
856215	(L)160	8,50



STRUHADLO NA SÝR

kód	mm	€
856222	(L)170	8,50



MĚKKÝ NŮŽ NA SÝR

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856246	160	270	10,50



Video



NŮŽ NA TVRDÉ SÝRY

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856239	130	250	9,30



KRÁJEČ NA PIZZU

kód	ø	délka (mm)	€
617007	ø100	(L)230	3,80



KRÁJEČ NA PIZZU

- Čepeľ z nerezovej ocele, polypropylenová rukojeť.
- Sada obsahuje snadno připevnitelné barevné cvočky umožňující označení radélka v souladu s principy HACCAP.

kód	ø	délka (mm)	€
617014	ø100	(L)230	8,70



HLUBOKÝ BĚŽEC

Zesílená drážka s velkou hloubkou – usnadňuje navádění nože

VŠESTRANNOST - ŠIROKÁ DRÁHA BROUŠENÍ

Umožňuje doostření velmi silných břitů a různých typů nožů

20° – obousměrné doostření

Dokonalý úhel pro všechny evropské nože

BRUSNÝ A LEŠTÍCÍ KOTOUČ

V jednom procesu zaostřujete a vyhlazujete



820643

ÚSPORA

Výměna brusných kamenů je snadná a bezúdržbová

ODOLNOST

Odolný motor s vynikající chladicí jednotkou

BEZPEČNÝ PROVOZ

Čtyři pryžové sací drážky zabraňují pohybu ořezávacího stroje

ELEKTRICKÝ BROUSEK NA NOŽE

- Doporučuje se pro použití ve všech profesionálních kuchyních.
- K broušení různých druhů nožů: na maso, ryby, zeleninu a ovoce.
- Efektivní a přesné jednostupňové ostření.
- Brusný materiál - oxid hlinitý.
- Kontralaterální kola.
- Současně naostříte obě strany čepel pod pravým úhlem.
- Doba ostření čepel do 15 cm: přibližně 3 sekundy.
- Doba ostření čepel do 25 cm: přibližně 5 sekund.

kód	V	W	mm	€
820643	230	75	160x205x(H)185	203,00



224403



Video

ABS plastic

BROUSEK NA NOŽE

- Pro rychlé a snadné broušení nožů.
- Snadno vyměnitelný brusný papír.

kód	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	238,00
224410	Brusné obložení - sada 2 ks.		50x200	7,00

CERAMIC (keramický):
zkřížené galvanické
brusky pro keramické
nože

COARSE (hrubý):
karbidová bruska
pro precizní
hrany

FINE (jemný):
zkřížené keramické
brusky pro
profesionální
hladké hrany



820612

BROUSEK NA NOŽE

- Ergonomická rukojeť a protiskluzová základna zajišťují bezpečnost a pohodlí.
- 3 funkce pro ostření všech druhů nožů, dokonce i keramických.
- Není určeno na vroubkované čepele ani na nůžky.



kód	mm	€
820612	200x46x(H)75	14,50

NEW
MODEL



820605

BROUSEK NA NOŽE

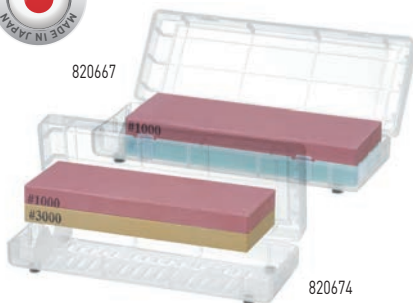
- S ochranou prstů
- Možnost obrátit oboustranné ostřicí nože vyrobené z karbidu

kód	mm	€
820605	140x15x(H)65	14,50

JAPONSKÝ BRUSNÝ KÁMEN HENDI BY NANIWA

- Oboustranný kámen se skládá ze 2 desek se 2 různými zrnitostmi:
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Kamenná drt - se svým účelem:
 - 220: broušení a regenerace ostří.
 - 1000: základní broušení ostří.
 - 3000: leštění a dokončování ostří.
- Před použitím kámen navlhčete vodou.
- Součástí sady je plastová nádoba pro bezpečné skladování.

kód	-	mm	€
820667	220/1000	185x65x(H)30	34,50
820674	1000/3000	185x65x(H)30	37,50



820667

820674

JAPONSKÝ BRUSNÝ KÁMEN

- Oboustranný kámen se skládá ze 2 desek s různou zrnitostí: 280/1000.
- Účel kamenné drti:
 - 280: broušení a regenerace ostří,
 - 1000: základní broušení ostří.
- Před použitím kámen navlhčete vodou.

kód	mm	€
845134	180x50x(H)40	87,00

NEW



845134



niroflex
premium protection



NEW



GS3811200000



RUKAVICE S OCHRANOU PROTI PROŘÍZNUTÍ FIX

- Lehký, vyrobený ze svařovaných kroužků z nerezové oceli o průměru $\varnothing 4$ mm a tloušťce 0,5 mm.
- S patentovým samonastavovacím systémem napínicích pružin z nerezové oceli.
- Vhodné pro pravou i levou ruku.
- Lze prát v pračce (v bubnu).
- Velikost: M.

kód	mm	€
GS3811200000	(L)220	116,00

niroflex
premium protection



NEW



HA0000003960-08



RUKAVICE S OCHRANOU PROTI PROŘÍZNUTÍ BLUECUT COMFORT

- Vyrobeno z patentované příze Brinox z nerezové oceli. Neobsahuje skleněná vlákna - nehrozí nebezpečí přenosu skleněných částic do potravin.
- Lze prát v pračce při teplotě do 85 °C, nesráží se a nedeformuje.
- Stupeň ochrany proti prořізnutí: F (podle normy EN 388:2016).
- Tloušťka: střední, vazba 10.
- Vhodné pro pravou i levou ruku.
- Velikost: M.

kód	mm	€
HA0000003960-08	(L)240	16,00



556641



OCHRANÉ RUKAVICE ODOLNÉ PROTI PROŘÍZNUTÍ S CERTIFIKÁTEM - SADA 2 KS

- Poskytují ochranu při manipulaci s ostrými čepelími v profesionální kuchyni, např. s kuchyňskými noži.
- Směs HPPE, polyesterových vláken a nylonu činí tyto rukavice odolné a pohodlné.
- Odolnost proti pořežání - úroveň 4.
- Odolnost proti odření - úroveň 3.

kód	baleno po	€
556641	2	17,00



556665



OCHRANÉ RUKAVICE PROTI POŘEZÁNÍ, CERTIFIKOVANÉ

- Sada se skládá ze 2 rukavic.
- Vnitřní bavlněné rukavice a vnější ocelové rukavice.
- Vnější část rukavice je vyrobena z nerezové oceli, odolná proti prořізnutí a je určena pro styk s potravinami.
- Vhodná pro pravou i levou ruku.

kód	-	mm	€
556672	velikost L	(L)330	49,00
556665	velikost M	(L)305	49,00