

aktualizace září 2024

Ceny jsou uvedeny bez DPH



# 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

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

### KALIBRAČNÍ SYSTÉM





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	Ømm čepel	cena/ks
D-4280-15	150	<b>1 691 Kč</b>



Nůž kuchařský asijský FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4280-17	170	<b>2 054 Kč</b>



Nůž Santoku FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4281-17	170	<b>2 054 Kč</b>



Nůž porcovací FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4285-21		<b>již není v prodeji</b>



Nůž porcovací FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4285-26	260	<b>1 882 Kč</b>



Nůž na pečivo FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4286-26		<b>již není v prodeji</b>



Nůž filetovací FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4283-16		<b>již není v prodeji</b>



Nůž univerzální FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4285-14	140	<b>1 401 Kč</b>



Nůž krájecí FK2

kód	Ømm čepel	cena/ks
D-4282-09	90	<b>1 110 Kč</b>



# 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 nožířství.



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.



# BLACK HAMMER



Nůž Santoku	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA100	16,5	6 174 Kč
Modrá ocel.		



Nůž Nakiri	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA200	16,5	6 174 Kč
Modrá ocel.		



Nůž univerzální	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA500	15	5 418 Kč
Modrá ocel.		



Nůž kuchařský	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-MSA700	21	7 392 Kč
Modrá ocel.		



Nůž Santoku	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-100	16,5	8 148 Kč
Modrá ocel.		



Nůž Nakiri	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-200	16,5	8 148 Kč
Modrá ocel.		



Nůž univerzální	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-500	15	7 064 Kč
Modrá ocel.		



Nůž kuchařský	BLACK HAMMER	
kód	°cm čepel	cena/ks
K-KSA-700	21	9 366 Kč
Modrá ocel.		





# DAMASCUS



Nůž Sashimi VG10 **DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-85024</b>	24	<b>6 972 Kč</b>

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
<b>K-85021</b>	21	<b>6 720 Kč</b>

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
<b>K-86024</b>	24	<b>4 116 Kč</b>

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



Nůž kuchařský VG10 **DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-88024</b>	24	<b>5 460 Kč</b>

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



Nůž Santoku VG10 **DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-84018</b>	18	<b>4 032 Kč</b>

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



Nůž kuchařský VG10 **DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-88020</b>	20	<b>4 956 Kč</b>

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


**Nůž univerzální VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-84020</b>	20	<b>3 780 Kč</b>

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


**Nůž na pečivo VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-86025</b>	25	<b>5 712 Kč</b>

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


**Nůž Nakiri VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-84017</b>	17	<b>4 225 Kč</b>

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


**Nůž vykosťovací VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-84016</b>	16	<b>2 915 Kč</b>

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


**Nůž na zeleninu VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-82012</b>	12	<b>2 495 Kč</b>

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


**Nůž vykosťovací VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-82014</b>	14	<b>2 915 Kč</b>

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


**Nůž na zeleninu VG10 DAMASCUS**

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>K-82008</b>	8	<b>2 243 Kč</b>

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


**Set dvou nožů VG10 DAMASCUS**

kód	cena/ks
<b>K-892015</b>	<b>8 392 Kč</b>

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


**Set tří nožů VG10 DAMASCUS**

kód	cena/ks
<b>K-8920158</b>	<b>11 197 Kč</b>

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


**Set tří nožů VG10 DAMASCUS**

kód	cena/ks
<b>K-8918158</b>	<b>11 584 Kč</b>

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	6 149 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
K-58020	20	6 510 Kč
K-58024	24	7 081 Kč
K-58027	27	7 442 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	6 157 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
K-54018	18	6 384 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Nakiri VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
K-54017	17	6 703 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykosťovací VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
K-54015	15	5 082 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykosťovací VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
K-52014	14	5 242 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 VG-10 PRO

kód	°cm čepel	cena/ks
K-52013	13	5 158 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	4 914 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	4 544 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	4 813 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



HM



Nůž kuchařský VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-78024	24	6 040 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž kuchařský VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-78020	20	5 090 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na chléb VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-76025	25	5 208 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž univerzální VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-74020	20	4 679 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-72009	9	3 444 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Nakiri VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-74017	17	5 284 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-74018	18	5 099 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž Santoku VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-74013	13	3 906 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž vykosťovací VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-72014	14	3 864 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



Nůž na zeleninu VG10 **HM**

kód	°cm čepel	cena/ks
K-72012	12	3 629 Kč

VG10 je nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří.



# TITANIUM



Nůž kuchařský *Titanium*

kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22020	grafit	20	2 940 Kč
K-22020-B	modrá ocel	20	2 940 Kč

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



Nůž univerzální *Titanium*

kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-20020	grafit	20	2 780 Kč
K-20020-B	modrá ocel	20	2 780 Kč

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



Nůž Santoku *Titanium*

kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22018	grafit	18	2 839 Kč
K-22018-B	modrá ocel	18	2 839 Kč

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



Nůž kuchařský *Titanium*

kód	barva	°cm čepel	cena/ks
K-22013	grafit	13	2 016 Kč
K-22013-B	modrá ocel	13	2 016 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	1 957 Kč
K-22012-B	modrá ocel	12	1 957 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	1 730 Kč
K-22008-B	modrá ocel	8	1 730 Kč

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



# TORA



Nůž Santoku		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36841	16,5	<b>1 512 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.



Nůž kuchařský		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36851	20	<b>1 596 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.



Nůž univerzální		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36843	20	<b>1 504 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.



Nůž univerzální		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36844	9	<b>1 016 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.



Nůž Nakiri		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36847	16,5	<b>1 520 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.



Nůž Deba		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36850	16,5	<b>2 016 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.



Nůž Sashimi		TORA
kód	Øcm čepel	cena/ks
K-36848	24	<b>2 016 Kč</b>

Molybden vanadová ocel.  
Broušení na jedné straně.



Nůžky		
kód	Øcm	cena/ks
K-81001	24	<b>1 119 Kč</b>



Brousek přírodní		
kód	rozměr cm	cena/ks
K-80003	Ø21 × V5 × Š8	<b>15 900 Kč</b>

Nepravidelný tvar, skutečný vzhled se může lišit od fotografie.



Brousek syntetický		
kód	zrnitost	cena/ks
K-80001	240/1000	<b>1 554 Kč</b>
K-80002	3 000/8 000	<b>2 688 Kč</b>

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





NOŽE  
**GIESSER**  
MADE IN GERMANY

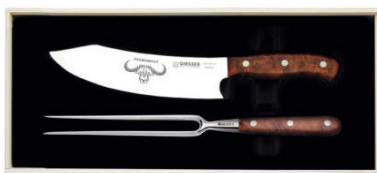
Německá rodinná společnost Giesser o sobě říká: „Naše nože jsou pevné, poctivé a vysoce funkční pro každodenní použití“. Zároveň se řídí heslem: „Nikdy neprodáme nůž, který bychom sami nechtěli“.





## 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
<b>GM-19972to</b>	<b>5 522 Kč</b>

Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.



### RED DIAMOND

kód	cena/ks
<b>GM-19972rd</b>	<b>5 005 Kč</b>

Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.



### SPICY ORANGE

kód	cena/ks
<b>GM-19972so</b>	<b>5 005 Kč</b>

Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.



### ROCKING CHEFS

kód	cena/ks
<b>GM-19972rc</b>	<b>5 005 Kč</b>

Sestava nůž 200 mm + vidlice 210 mm.



## PREMIUM CUT THUJA



Nůž filetovací THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17tol	17	2 761 Kč



Nůž Chef THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20tol	20	3 625 Kč



Nůž Barbecue THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30tol	30	4 832 Kč



Nůž Office THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10tol	10	1 657 Kč



Nůž Steak THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12tol	12	1 657 Kč



Vidlice THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21tol	21	2 209 Kč



Nůž Wawe THUJA

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25tol	25	4 142 Kč





## PREMIUM CUT SPICY ORANGE



Nůž filetovací SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17so	17	2 554 Kč



Nůž Chef SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20so	20	3 279 Kč



Nůž Barbecue SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30so	30	4 487 Kč



Nůž Office SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10so	10	1 380 Kč



Nůž Steak SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12so	12	1 380 Kč



Vidlice SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21so	21	2 001 Kč



Nůž Wawe SPICY ORANGE

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25so	25	3 728 Kč





## PREMIUM CUT RED DIAMOND



Nůž fletovací RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17rd	17	2 554 Kč



Nůž Chef RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20rd	20	3 279 Kč



Nůž Barbecue RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30rd	30	4 487 Kč



Nůž Office RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10rd	10	1 380 Kč



Nůž Steak RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12rd	12	1 380 Kč



Vidlice RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21rd	21	2 001 Kč



Nůž Wawe RED DIAMOND

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25rd	25	3 728 Kč



## PREMIUM CUT ROCKING CHEF



Nůž filetovací ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1910s17rc	17	2 554 Kč



Nůž Chef ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s20rc	20	3 279 Kč



Nůž Barbecue ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1900s30rc	30	4 487 Kč



Nůž Office ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1920s10rc	10	1 380 Kč



Nůž Steak ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1950s12rc	12	1 380 Kč



Vidlice ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1940s21rc	21	2 001 Kč



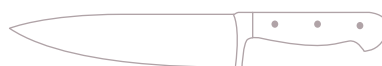
Nůž Wawe ROCKING CHEFS

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-1930sw25rc	25	3 728 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	1 750 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828025	25	2 107 Kč
GM-828030	30	2 626 Kč



Nůž kuchařský tenký

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-827020	20	1 465 Kč



Nůž japonský

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-826918	18	1 668 Kč



Nůž filetovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-826418	18	1 357 Kč



Nůž na ovoce

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-824413	13	1 322 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-82418	8	853 Kč



## PRIME LINE

Ergonomická měkčená 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	577 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845523	23	653 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845616	16	499 Kč



Nůž uzenářský

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21845618	18	539 Kč



Nůž japonský

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218269sp19	19	975 Kč



Nůž filetovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21736516	16	539 Kč
GM-21736518	18	568 Kč



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218265w1025	25	694 Kč



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218355w1021	21	539 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21833513	13	422 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-2183158	8	162 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-21831510	10	175 Kč



Nůž univerzální

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-218365w11	11	175 Kč





## FRESH COLOURS

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



Nůž kuchařský

kód	Øcm čepel	cena/ks
● GM-845520-li	20	467 Kč
● GM-845520-pi	20	467 Kč



Nůž kuchařský

kód	Øcm čepel	cena/ks
● GM-845616-li	16	394 Kč
● GM-845616-pi	16	394 Kč



Nůž na zeleninu

kód	Øcm čepel	cena/ks
● GM-8315sp10-li	10	104 Kč
● GM-8315sp10-pi	10	104 Kč



Nůž univerzální

kód	Øcm čepel	cena/ks
● GM-8365wsp11-li	11	101 Kč
● GM-8365wsp11-pi	11	104 Kč



Nůž na zeleninu

kód	Øcm čepel	cena/ks
● GM-8545sp6-li	6	96 Kč
● GM-8545sp6-pi	6	96 Kč



Nůž na zeleninu

kód	Øcm čepel	cena/ks
● GM-8305sp8-li	8	96 Kč
● GM-8305sp8-pi	8	96 Kč



# NOŽE KUČAŘSKÉ



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845531	31	772 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845623	23	560 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845520	20	467 Kč
● GM-845520-g	20	467 Kč
● GM-845520-r	20	467 Kč
● GM-845520-b	20	467 Kč
○ GM-845520-w	20	467 Kč
● GM-845520-gr	20	467 Kč
● GM-845520-br	20	467 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845526	26	633 Kč
● GM-845526-g	26	633 Kč
● GM-845526-r	26	633 Kč
● GM-845526-b	26	633 Kč
○ GM-845526-w	26	633 Kč
● GM-845526-gr	26	633 Kč
● GM-845526-br	26	633 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845620	20	427 Kč
● GM-845620-r	20	470 Kč
● GM-845620-b	20	470 Kč
● GM-845620-gr	20	470 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845616	16	427 Kč
● GM-845616-g	16	427 Kč
● GM-845616-r	16	427 Kč
● GM-845616-b	16	427 Kč
○ GM-845616-w	16	427 Kč
● GM-845616-gr	16	427 Kč
● GM-845616-br	16	427 Kč



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-845618	18	419 Kč
● GM-845618-r	18	454 Kč
● GM-845618-b	18	454 Kč
● GM-845618-gr	18	454 Kč



# NOŽE SPECIÁLNÍ



Nůž řeznický

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-402518-r	18	577 Kč
● GM-402521-r	21	642 Kč
● GM-402524-r	24	714 Kč



Nůž řeznický

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-300516-r	16	460 Kč
● GM-300518-r	18	495 Kč
● GM-300521-r	21	584 Kč



Nůž řeznický, sádlák

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-600524-r	24	723 Kč



Nůž řeznický

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-400524-r	24	763 Kč



Nůž vykosťovací

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-310513-g	13	361 Kč
● GM-310513-r	13	361 Kč
● GM-310516-r	16	419 Kč



Nůž vykosťovací, středně tvrdé ostří

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-250513-r	13	361 Kč
● GM-250515-r	15	426 Kč



Nůž vykosťovací, tvrdé ostří

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-251513-r	13	361 Kč
● GM-251513-g	13	361 Kč



Nůž vykosťovací

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-321515	15	353 Kč



Nůž vykosťovací

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-310513	13	391 Kč
● GM-310516	16	454 Kč
● GM-310518	18	557 Kč



Nůž vykosťovací flexibilní Prime Line

kód	∅cm čepel	cena/ks
● GM-1225015	15	461 Kč



Nůž na kebab

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-772545	45	1 463 Kč



Nůž stahovací **OUTLET**

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-210521	21	642 Kč



Nůž porážkový

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-308522-r	22	629 Kč
● GM-308522-b	22	629 Kč



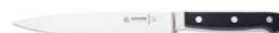
Nůž Santoku s výbrusy v čepeli

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-8269wwlk18	18	601 Kč



Nůž na drůbež

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-318510	10	321 Kč
● GM-318612	12	361 Kč



Nůž kuchařský kovaný, úzký

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-827015	15	1 222 Kč



Nůž uzenářský hladký

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-770528	28	714 Kč
○ GM-770528-w	28	714 Kč
● GM-770528-r	28	773 Kč
● GM-770536	36	966 Kč



Nůž uzenářský vlnité ostří

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-7705w31	31	898 Kč
● GM-7705w31-r	31	898 Kč
● GM-7705wwl36	36	1 116 Kč

## SEKERY, SEKÁČKY



Sekáč na hovězí maso

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-6630k33	33	7 689 Kč

dlouhý sekáč pro dělení hovězího masa



Sekáček na maso

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-664515	15	440 Kč

pro bourání masa, porcování včetně kostí



Sekáček na maso

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-665520	20	1 217 Kč

pro bourání masa, porcování včetně kostí



# NOŽE NA RYBY



Nůž rybářský univerzální

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-3235z	15	451 Kč

se škrabkou na šupiny



Nůž na ryby, filetovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-3055f18	18	564 Kč



Nůž filetovací pružný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-736516	16	471 Kč
GM-736522	22	642 Kč



Nůž stahovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-227521	21	629 Kč



Nůž filetovací

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-228521	21	584 Kč



Nůžky na ryby

kód	°cm	cena/ks
GM-9505k	10	1 663 Kč

# NOŽE NA ZELENINU



Nůž kolébkový jednoduchý

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828822	22	692 Kč

rukojeť černá



Nůž kolébkový dvojitý

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-828722	22	1 189 Kč

rukojeť černá



Nůž univerzální vroubkovaný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8365wsp11-li	11	101 Kč
GM-8365wsp11-pi	11	104 Kč
GM-8365wsp11-gr	11	104 Kč



Nůž loupací na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8545sp6-li	6	96 Kč
GM-8545sp6-pi	6	96 Kč
GM-8545sp6-gr	6	96 Kč



Nůž univerzální vroubkovaný

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8365wsp11-g	11	104 Kč
GM-8365wsp11-r	11	104 Kč
GM-8365wsp11-b	11	104 Kč
GM-8365wsp11-gr	11	104 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8315sp10-g	10	104 Kč
GM-8315sp10-li	10	104 Kč
GM-8315sp10-pi	10	104 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8315sp12	12	117 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8305sp8	8	96 Kč



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-8315sp8-gr	8	94 Kč

# ŠKRABKY A VYKRAJOVAČE



Škrabka na zeleninu s výkyvným břitem

kód	∅cm čepel	cena/ks
GM-8249m5	5	252 Kč

nerozové provedení, pro praváky i leváky



Škrabka s výkyvným břitem se zoubky

kód	∅cm čepel	cena/ks
GM-8249mz5	5	258 Kč

nerozové provedení, pro praváky i leváky



Škrabka na chřest

kód	∅cm	cena/ks
E-60545		<b>již není v prodeji</b>

nerozové provedení



Škrabka pro levou i pravou ruku

kód	∅cm	cena/ks
H-102-001	17,5	99 Kč

rukojeť nerez



Škrabka pro levou i pravou ruku

kód	∅cm	cena/ks
H-102-002	17	175 Kč

protiskuzová ABS rukojeť



Škrabka pro praváky

kód	∅cm	cena/ks
T-1058-001		<b>již není v prodeji</b>

rukojeť dřevěná, nerezová čepel



Škrabka na zeleninu s pevným břitem

kód	∅cm čepel	cena/ks
GM-8249	6	139 Kč

rukojeť černá, vhodná pro leváky i praváky



Nůž rovný

kód	∅cm čepel	cena/ks
GM-8535	6	274 Kč

rukojeť černá



Škrabka na zeleninu s výkyvným břitem

kód	∅cm čepel	cena/ks
GM-8249sp	3	378 Kč

rukojeť černá



Vykrájač jadřinců

kód	∅cm	cena/ks
GM-8259	18	151 Kč

rukojeť černá



Vykrájač rajčatové stopky

kód	∅cm	cena/ks
GM-9471	14	315 Kč

rukojeť černá



Vykrájač kuliček 22/25 mm

kód	∅cm	cena/ks
GM-8252	17	417 Kč

rukojeť černá, kuličky Ø 25 mm/22 mm.



Struhadlo na citrusy

kód	∅cm	cena/ks
T-80007	15,5	132 Kč

rukojeť černá



Vykrájač na jablka

kód	∅cm	cena/ks
T-80006	21,5	132 Kč

rukojeť černá



Nůž dekoráční

kód	∅cm	cena/ks
T-80008	15,5	132 Kč

rukojeť černá, uhlíková ocel



Vykrájač na rajčata

kód	∅cm	cena/ks
T-80016	15	132 Kč

rukojeť černá, kulička Ø 22 mm



Nůž na citrusové plody

kód	∅cm	cena/ks
T-80019	17,5	132 Kč

rukojeť černá, uhlíková ocel



Nůž na obírání grapefruitů

kód	∅cm	cena/ks
T-80017	21	152 Kč

rukojeť černá, uhlíková ocel



Škrabka Julienne

kód	cena/ks
T-80020	117 Kč

plast, uhlíková ocel



Škrabka na zeleninu

kód	cena/ks
T-80021	117 Kč

plast, uhlíková ocel



Škrabka na zeleninu

kód	cena/ks
T-80022	117 Kč

uhlíková ocel



## NOŽE NA DORT



Nůž krájecí na dort

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-7305w31</b>	31	<b>905 Kč</b>



Nůž dortový

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-8165z16</b>	16	<b>577 Kč</b>



Nůž na dort

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-813630</b>	30	<b>497 Kč</b>

**OUTLET**



Paleta zahnutá

kód	°cm	cena/ks
<b>GM-8234w16</b>	16	<b>544 Kč</b>

## NOŽE NA PEČIVO



Nůž na chléb Prime Line

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-218355w1024</b>	24	<b>570 Kč</b>
<b>GM-218355w1021</b>	21	<b>539 Kč</b>

vlnkové ostří



Nůž na pečivo kovaný

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-8661w25</b>	25	<b>2 769 Kč</b>

vlnkové ostří



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-8260w20</b>	20	<b>1 551 Kč</b>

vlnkové ostří



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>E-49027</b>	21	<b>198 Kč</b>

vlnkové ostří



Nůž na chléb

kód	°cm čepel	cena/ks
<b>GM-8355w24</b>	24	<b>487 Kč</b>

vlnkové ostří

# VIDLICE



Vidlice na maso, kovaná

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-9410p18	18	1 205 Kč



Vidlice na uzeniny lehká

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-943513-w	12	195 Kč



Vidlice na uzeniny lehká

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-943513	13	195 Kč



Vidlice na maso

kód	°cm čepel	cena/ks
GM-943718	18	487 Kč



Vidlice s plastovou rukojetí

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49017	18	171 Kč

# NOŽE NA SÝR



Nůž na měkké sýry

kód	°cm čepel	cena/ks
● GM-9655sp15	15	150 Kč



Nůž na měkké sýry

kód	°cm čepel	cena/ks
○ GM-9655sp15-w	15	150 Kč



Nůž na sýry pro krájení oběma rukama

kód	°cm	cena/ks
● GM-961530	30	2 184 Kč



Nůž na parmazán

kód	°cm	cena/ks
● GM-949511	11	629 Kč



Drát na měkký sýr

kód	°cm	cena/ks
E-60009	21	141 Kč



Škrabka na parmazán

kód	°cm	cena/ks
● GM-9492	23	629 Kč



Set nožů na sýr

kód	ø cm	cena/ks
E-60072	25	1 255 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-9850-li	1 450 Kč
● GM-9850-pi	1 450 Kč

Set obsahuje 3 ks:

Nůž Santoku 18 cm – GM-8269wwlk18

Nůž kuchařský 18 cm – GM-845618

Nůž Fresh 10 cm – GM-8315sp10-li/-pi



Set nožů v dárkové kazetě

kód	cena/ks
● GM-9851-li	871 Kč
● GM-9851-pi	871 Kč

Set obsahuje 3 ks:

Nůž kuchařský 18 cm – GM-84561

Nůž Fresh 10 cm – GM-8315sp10-li/-pi

Nůž Fresh 11 cm – GM-8365wsp-11



Dranžirovací set v kazetě

kód	cena/ks
GM-9770	2 593 Kč

Set obsahuje 2 ks:

Nůž 18 cm

Vidlice 15 cm



Set univerzálních nožů

kód	cena/ks
GM-9872kt	6 290 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	7 177 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	10 303 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	9 276 Kč

Set obsahuje 9 ks:

nůž kuchařský 10, 18, 25 cm, nůž Chef 25 cm, vykosťovací 14 cm, na uzeniny 21 cm, sekáček 16cm, vidlice 18 cm, ocílka 21 cm



Set dekorativních nožů v pouzdře

kód	cena/ks
GM-9478	3 020 Kč

Set obsahuje 8 ks.



Set tvořítek v pouzdře

kód	cena/ks
GM-6813b	1 972 Kč

Set obsahuje 7 ks:

nástroje pro práci s ovocem, vykrajovače, loupací nástroje...



#### Barmanský set tvořítek v pouzdře

kód	cena/ks
<b>GM-6810b</b>	<b>1 673 Kč</b>

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



#### Set vykrajovátek pro carving v pouzdře

kód	cena/ks
<b>GM-6814b</b>	<b>2 112 Kč</b>

Set obsahuje 7 ks:  
2× vykrajovací nůž, 4× vykrajovátko,  
1× mini ocílka



#### Magnetický kufr na nože uzamykatelný

kód	cena/ks
<b>GM-6801spl</b>	<b>3 295 Kč</b>

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



#### Neoprenové pouzdro prázdné

kód	cena/ks
<b>GM-829110l</b>	<b>1 772 Kč</b>

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

## LIŠTY MAGNETICKÉ



#### Lišta magnetická

kód	∅cm	cena/ks
<b>T-7987-045</b>	45	209 Kč
<b>T-7987-060</b>	60	264 Kč



#### Lišta magnetická speciál

kód	∅cm	cena/ks
<b>GM-6800sp</b>	60	1 626 Kč



#### Magnetická lišta v PE

kód	∅mm	cena/ks
<b>DP-5069</b>	300	1 290 Kč



#### Kartáč na čištění špalků a desek

kód	cena/ks
<b>GM-6850</b>	<b>990 Kč</b>

štetiny z plochých ocelových profilů

**N**



#### Škrabka na čištění desek

kód	cena/ks



#### Háky ocelové

kód	∅cm	cena/ks
<b>GM-6860</b>	12	317 Kč

10 ks v balení

## HOBLÍKY A HÁKY

# NOŽE



Nůž kuchařský

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49025	25	<b>320 Kč</b>



Nůž kuchařský tenký

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49121	21	<b>192 Kč</b>



Nůž kuchařský tenký

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49116	16	<b>149 Kč</b>



Nůž Santoku

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49216	16	<b>286 Kč</b>



Nůž vykosťovací

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49014	14	<b>141 Kč</b>



Nůž na pečivo

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49027	21	<b>198 Kč</b>



Nůž na zeleninu

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49185	8,5	<b>115 Kč</b>



Vidlice s plastovou rukojetí

kód	°cm čepel	cena/ks
E-49017	18	<b>171 Kč</b>

# OCÍLKY



Ocílka Isler s jemným povrchem

kód	°cm	cena/ks
GM-992225	25	<b>1 030 Kč</b>

uhlíková ocel, zmagnetované jádro



Ocílka, standardní drsnost

kód	°cm	cena/ks
GM-995020	20	<b>444 Kč</b>

uhlíková ocel, zmagnetované jádro



Ocílka, standardní drsnost

kód	°cm	cena/ks
GM-992531	31	<b>1 275 Kč</b>

uhlíková ocel, zmagnetované jádro



Ocílka diamantová

kód	°cm	cena/ks
CC-416-10	25	<b>790 Kč</b>



Ocílka Isler, plochý čočkový průřez

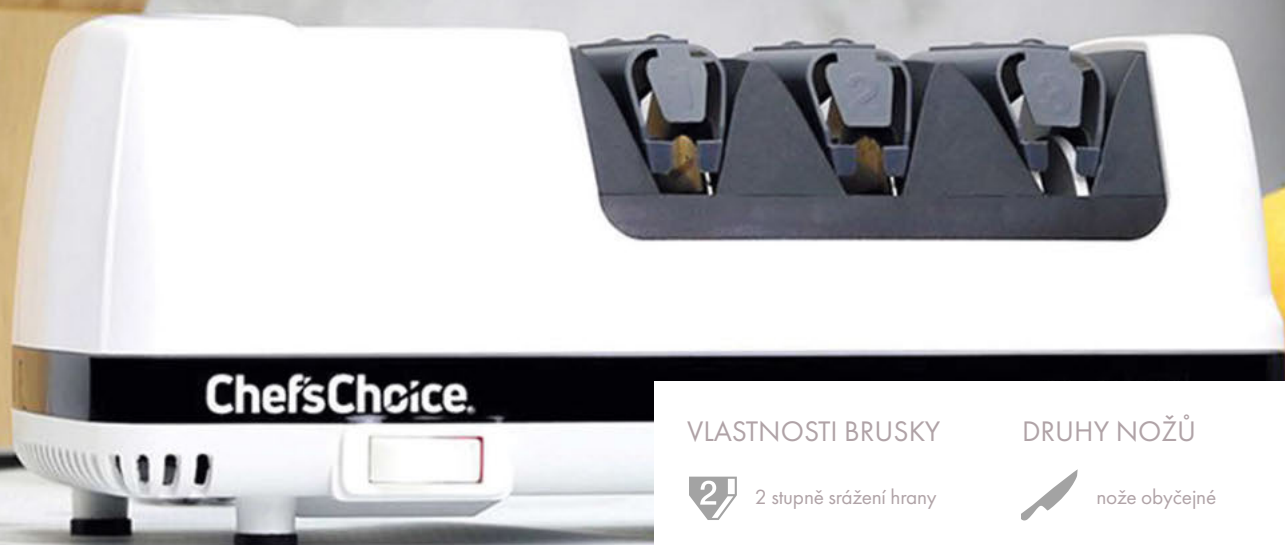
kód	°cm	cena/ks
GM-9904	31	<b>2 930 Kč</b>

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

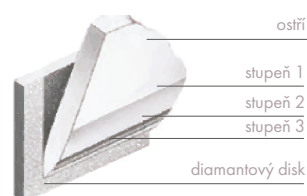
 nože japonské

 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	12 900 Kč
CC-2111	výměnný modul	4 290 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 2000



kód		cena/ks
CC-2000	brusič nožů	<b>již není v prodeji</b>
CC-2222	výměnný modul	3 290 Kč

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 130



kód		cena/ks
CC-130	brusič nožů	4 290 Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	590 Kč
CC-120902	2× lešticí kotouč	490 Kč

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 1520



kód		cena/ks
CC-1520	brusič nožů	4 990 Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	590 Kč
CC-120902	2× lešticí kotouč	490 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	3 990 Kč
CC-120801	2× diamantový kotouč, st. 1	590 Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč, st. 2	590 Kč
CC-120902	2× leštící kotouč, st. 3	490 Kč

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 312



kód		cena/ks
CC-312	brusič nožů	2 650 Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč, st. 2	590 Kč
CC-120902	2× leštící kotouč, st. 3	490 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	3 490 Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	590 Kč
CC-120902	2× leštící kotouč	490 Kč

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 316



kód		cena/ks
CC-316	brusič nožů	2 690 Kč
CC-120802	2× diamantový kotouč	590 Kč
CC-120902	2× leštící kotouč	490 Kč

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 270



kód		cena/ks
CC-270	brusič nožů	2 290 Kč
CC-200600	diamantový kotouč, stupeň 1	237 Kč
CC-200601	diamantový kotouč, stupeň 2	195 Kč

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



Brusič nožů / Chef's Choice 464



kód		cena/ks
CC-464	brusič nožů	990 Kč

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



VLASTNOSTI BRUSKY



**Brusič nožů/Chef's Choice 4623**

kód		cena/ks
<b>CC-4623</b>	brusič nožů	<b>890 Kč</b>

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

VLASTNOSTI BRUSKY



**Brusič nožů/Chef's Choice 463**

kód		cena/ks
<b>CC-463</b>	brusič nožů	<b>990 Kč</b>

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

VLASTNOSTI BRUSKY



PRO NOŽE



**Brusič nožů/Chef's Choice 476**

kód		cena/ks
<b>CC-476</b>	brusič nožů	<b>250 Kč</b>

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

**Ocílka/Chef's Choice**

kód	Ø mm	cena/ks
<b>CC-416-10</b>	380	<b>790 Kč</b>

- oválný tvar

