



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 čepete (mm)	délka (mm)	€
844205	1	3,3	250	390	33,50
844212	2	3,3	200	335	31,00
844250	3	2	148	262	24,50
844311	4	2,7	250	380	25,50
844304	5	2,6	202	330	27,50
844267	6	2	150	270	20,00
844236	7	1,9	88	198	18,00

kód		tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
844328	8	2,6	300	430	39,00
844298	9	2,4	213	345	25,50
844281	10	2,4	220	350	27,50
844335	11	3	165	300	42,00
844274	12	3	180	310	35,50
844229	13	9	150	285	22,50
844403	14	10,4	310	450	37,00



S.S. POM
stainless steel POM plastic

NOŽE KITCHEN LINE

- Vyrobeno z monobloku tvrdé kované chrom-molybdenové oceli.
- Díky nejvyšší kvalitě řemeslné práce jsou Henki nože vysoce pevné a odolné proti korozi s dlouhodobě ostrou čepelí.
- Jedinečný design rukojeti zabraňuje zachycování zbytků potravin v prostoru mezi rukojetí a čepelí.
- Každý nůž je jednotlivě balený v PET blistru.
- S bezpečnou, profilovanou plastovou POM rukojetí.



kód		tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
781319	1	3,3	200	340	12,00
781357	2	3,3	150	285	11,00
781340	3	3,3	200	330	10,50
781371	4	2,8	150	285	8,65
781333	5	3,3	210	335	10,50
781388	6	3,5	125	240	7,00

kód		tloušťka (mm)	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
781395	7	3	90	200	6,55
781401	8	5,8	140	260	8,15
781364	9	1,9	175	290	11,00
781302	10	2,4	180	300	13,50
781326	11	2,4	215	350	10,50
781418	12	10	230	350	6,75





NOŽE GREEN LINE

- Nejvyšší kvalita a dokonale tepelně zpracovaná slitina oceli jakosti AISI 420 s molybdenem, uhlíkem a vanádiem: jednotná mikrostruktura, vyvážená pružnost, vysoká odolnost proti korozi.
- Žízněné čepele pro lepší vyvážení, pohodlí a efektivitu.
- Každý nůž je ručně opracovaný a ručně broušený.
- Jednotné a optimální žízně ostří ($\lt;35^\circ$), testováno laserovým zařízením.
- Dlouhá životnost ostří a vynikající potenciál pro broušení.
- Exkluzivní design ergonomické rukojeti ze směsi materiálu Santoprene a PP, která je protiskuzová a její použití je mnohem bezpečnější.
- Rukojet 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 Loupačí nůž, zakřivený model	1,5	70	170	9,80
843826	2 Nůž na zeleninu	1,5	110	210	9,55
843833	3	2	140	260	13,00
843857	4 Kuchařský nůž	2	180	300	15,00
843864	5	2	200	320	16,50
843888	6	2	260	380	17,00
843895	7 Nůž na chléb	2	300	420	19,50

kód		tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
843918	8 Nůž na šunku a lososa	2	280	400	20,00
843932	9 Sekáček	4	190	330	33,50
843307	10	3	220	360	22,50
843949	11 Nůž na porcování	3	260	400	26,50
843956	12 Nůž na krájení	3	260	400	27,00
843994	13 Nůž na vykostování	3	160	280	17,50
843321	14 Nůž na filetování ryb ohebný	2	210	330	19,00

**ERGONOMICKÁ
PROTISKLUZOVÁ
RUKOJEŤ**

ČERNÝ - UNIVERZÁLNÍ

- Polypropylenová rukojeť vyhovující normám HACCP.



Video

Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravín na čepeli



kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
842201 1	1,2	90	200	3,05
842102 2	1,2	100	210	3,30
842409 3	2,5	150	290	4,70
842607 4	2,5	180	320	4,70
842706 5	2,5	240	380	6,55
842904 6	1,7	350	490	8,85

kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€
843000 7	1,5	250	380	6,05
843109 8	1,5	300	430	7,45
844427 9	2,5	200	330	6,30
844410 10	2,5	250	380	7,25
844441 11	1,8	150	280	5,85
844434 12	1,8	150	260	5,35
781418 13	10	230	350	6,75



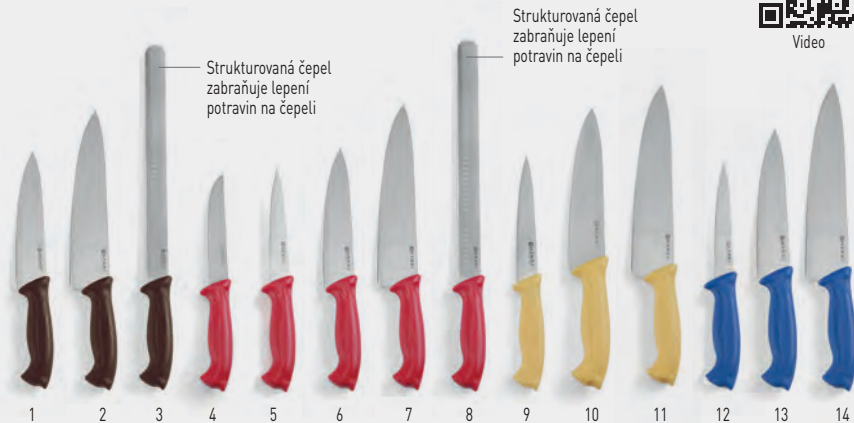


HNĚDÝ HACCP

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



Video



HNĚDÝ - VAŘENÉ MASO



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842669	1 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842799	2 Kuchařský nůž	385	240	2,5	5,60
842966	3 Nůž na šunku a kebab s vroubkovanou čepelí	490	350	1,7	9,80

ČERVENÝ - SYROVÉ MASO



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842423	4 Tranširovací nůž	285	150	2,5	5,60
842522	5 Filetovací nůž	300	150	0,9	4,90
842621	6 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842720	7 Kuchařský nůž	385	240	2,5	5,60
842928	8 Nůž na šunku a kebab s vroubkovanou čepelí	490	350	1,7	9,10

ŽLUTÝ - DRŮBEŽ



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842539	9 Filetovací nůž	300	150	0,9	4,90
842638	10 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842737	11 Kuchařský nůž	385	240	2,5	5,60

MODRÝ - RYBY



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842546	12 Filetovací nůž	300	150	0,9	4,90
842645	13 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842744	14 Kuchařský nůž	385	240	2,5	5,60

**ERGONOMICKÁ
PROTISKLUZOVÁ
RUKOJEŤ**



Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravin na čepeli

Strukturovaná čepel
zabraňuje lepení
potravin na čepeli



BÍLÝ - SÝR A CHLĚB



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842256	15 Univerzální nůž s vroubkovanou čepelí	190	90	1,2	3,05
842355	16 Univerzální nůž s vroubkovanou čepelí	230	130	1,2	3,30
842553	17 Filetovací nůž	300	150	0,9	4,90
842652	18 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842751	19 Kuchařský nůž	385	240	2,5	5,60
843055	20 Nůž na chléb, zoubkovaný	385	250	1,5	5,85
843154	21 Nůž na chléb, zoubkovaný	430	300	1,5	6,55

ZELENÝ - OVOCE A ZELENINA



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842218	22 Univerzální nůž s vroubkovanou čepelí	190	90	1,2	4,00
842119	23 Univerzální nůž	205	100	1,2	3,30
842317	24 Univerzální nůž s vroubkovanou čepelí	230	130	1,2	4,45
842614	25 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842713	26 Kuchařský nůž	385	240	2,5	5,60

FIALOVÝ - ALERGENY



kód		délka (mm)	délka čepete (mm)	tloušťka (mm)	€
842676	27 Kuchařský nůž	320	180	2,5	4,70
842775	28 Kuchařský nůž	385	240	2,5	6,55



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



kód	tloušťka (mm)	délka čepele / délka (mm)	€
S307.012 1	2,8	120/260	16,50
S307.014 2	3	140/280	17,00
S307.016 3	3	160/300	18,00
S301.013 4	3	130/270	17,00
S302.013 5	2	270	17,00
S312.016 6	3	160/300	19,50
S309.020 7	2,8	300/350	24,50
S309.024 8	2,8	200/390	30,00
S309.030 9	2,8	240/450	36,50
S337.018 10	4	4/180	42,00
S347.024 11	2,5	240/390	28,50
S349.014 12	2	160/270	17,00
S349.020 13	2	200/340	20,50
S349.024 14	2,5	240/390	27,50
S349.026 15	2,8	260/410	31,50
S349.030 16	2,8	300/450	36,00

kód	tloušťka (mm)	délka čepele / délka (mm)	€
S350.018 17	2	180/320	23,50
S350.020 18	2,5	200/340	25,50
S356.028 19	2	280/420	24,50
S358.040 20	3	400/550	35,50
S365.021 21	2	210/350	18,50
S362.026 22	2	260/410	28,50
S363.028 23	2	280/420	24,50
S375.030 24	7	145/300	36,50
S682.011 25	1,3	110/230	5,60
S683.009 26	1,3	90/210	5,60
S690.014 27	1,3	140/260	9,55
S691.007 28	1,3	70/190	5,35
S018.030 29	12	300/430	27,50





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: ryby a plody moře
- ZELENÁ: ovoce a zelenina
- FIALOVÁ: zpracování potravin bez alergenů
- Čepele vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli NITRO-B;
- Střenky z odolného plastu
- Barvy střenek odpovídají normě HACCP
- Kolekce obsahuje ocílku
- Nejsou vhodné pro mytí v myčce



AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

ŘADA SUPRA COLORE

NITRO-B
stainless steel

SEBS

AMBROGIO
SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



ČERVENÝ - SYROVÉ MASO

kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€	
S301.015R 1	Nůž na očištění	3	130	290	17,50
S307.016R 2	Nůž na očištění	3	160	300	18,00



ŽLTÝ - DRŮBEŽ

kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€	
S301.013Y 3	Nůž na očištění	3	130	270	17,00
S307.012Y 4	Nůž na očištění	2,8	120	260	16,50
S349.026Y 5	Řeznický nůž	2,8	260	410	31,50



MODRÝ - RYBY

kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€	
S309.020L 6	Řeznický nůž	2,8	200	350	24,50
S349.024L 7	Řeznický nůž	2,5	240	390	27,50
S351.018L 8	Nůž na filetování ryb	1,3	180	310	20,00
S691.007L 9	Nůž na zeleninu	1,3	70	190	5,35



ZELENÝ - OVOCE A ZELENINA

kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€	
S350.018G 10	Nůž Santoku	2	180	310	23,50
S682.011G 11	Loupací nůž	1,3	110	230	5,60



FIALOVÝ - ALERGENY

kód	tloušťka (mm)	délka čepete (mm)	délka (mm)	€	
S307.014P 12	Nůž na očištění	3	140	280	17,00
S349.030P 13	Řeznický nůž	2,8	300	450	36,00

Ceny bez DPH

 HENDI

81





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 – výsytí tření je redukováno na minimum
- Dokonale vyvážené a během řezání pohodlné střenky byly vyrobeny ze syntetické prykyřice POM, nýtované
- Nesmí se mýt v myčce



kód		tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
H339.016	1 Nůž Usuba	3	160	290	58,00
H349.016	2 Nůž Deba	2	160	290	37,00
H349.020	3 Nůž šéfkuchaře	2	200	330	55,50
H340.016	4 Nůž Deba	3	160	290	53,50
H341.021	5 Nůž Yanagi	2	210	340	49,50
H341.024	6 Sashimi	2	240	370	52,50

kód		tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
H341.027	7 Nůž Yanagi	2	270	400	58,50
H341.030	8 Sashimi	2	300	430	79,00
H350.016	9 Nůž Santoku	2	160	290	57,50
H582.010	10 Univerzální nůž	2	100	200	25,00
H582.012	11 Univerzální nůž	3	120	220	26,00



LOUPACÍ NOŽE, SADA 6 BAREV

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

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
842003	1,2	75	175	15,00
842010	2,5	90	185	15,00



842003



841020



LOUPACÍ NŮŽ

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
841020	60	165	4,00



842010

UŽITKOVÉ NOŽE

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

kód		délka čepele (mm)	délka (mm)	€
842447	1 Nůž na krájení, zahnutý	60	170	3,50
842454	2 Nůž na krájení, rovný	70	180	3,50
842461	3 Nůž na krájení, špičatý	85	195	3,50
842485	4 Steakový nůž, vroubkovaný	117	227	3,50
842492	5 Užitkový nůž	105	215	3,50



842447 842454 842461 842485 842492



856413



NŮŽ NA SÝR S DVOJITOU RUKOJETÍ

- Dlouhá, pevná čepel z nerezové oceli (válcovaný plech).
- Ergonomické rukojeti z polypropylenu.
- Nelze mýt v myčce nádobí.

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856413	3	380	655	18,00



Ceny bez DPH

HENDI

83





VYKRAJOVACÍ NOŽE

- 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.



kód	barva	délka čepete (mm)	€	kód	barva	délka čepete (mm)	€				
841129	1	Černá	(L)158	3,05	841112	10	Černá	(L)192	3,05		
841532	2	Nůž Tourne	Červená	(L)158	3,15	841570	11	Špičatý nůž na krájení	Červená	(L)192	3,15
841549	3	Zelená	(L)158	3,15	841587	12	Zelená	(L)192	3,15		
841105	4	Černá	(L)180	3,05	841617	13	Černá	(L)211	3,15		
841556	5	Nůž na krájení	Červená	(L)180	3,15	841624	14	Univerzální nůž	Červená	(L)211	3,15
841563	6	Zelená	(L)180	3,15	841631	15	Zelená	(L)211	3,15		
841136	7	Černá	(L)214	3,30							
841594	8	Nůž na rajčata	Červená	(L)214	3,15						
841600	9	Zelená	(L)214	3,15							

UNIVERZALNI ŠKRABKY

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



841501

841518

841525

HORIZONTÁLNÍ UNIVERZÁLNÍ ŠKRABKA

kód	-	délka čepel (mm)	mm	€
841501	Černá	50	(L)110	4,90
841518	Červená	50	(L)110	4,90
841525	Zelená	50	(L)110	4,90



841471

841488

841495

UNIVERZÁLNÍ ŠKRABKA SE ZUBATÝM OSTRĚM

kód	-	délka čepel (mm)	mm	€
841471	Černá	50	(L)175	4,90
841488	Červená	50	(L)175	4,90
841495	Zelená	50	(L)175	4,90



841228



841235

PEELER

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



kód	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
841228	50	110	2,35

PEELER

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



kód	délka čepel (mm)	délka (mm)	€
841235	50	150	2,80



ŠKRABKA NA CHŘEST

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

kód	délka čepel (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	5,60



856406





NEW



856420



NŮŽKY NA PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE

- Vyrobeno z nerezové oceli a hliníku.
- Odnímatelné.

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856420	3,5	100	265	14,50



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 zabraňujícím náhodnému otevření nástroje
- Pružina usnadňuje plynulé zacházení s nůžkami
- Čistá hmotnost: 0,35 kg

kód	mm	€
1013.000	(L)250	48,50



856314

NŮŽKY NA DRŮBEŽ

- Karbonová ocel.
- S měkkou rukojetí.

kód	mm	€
856314	(L)240	11,50



856307

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

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

kód	mm	€
856307	(L)200	7,95



1555.000

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

- Vroubkovaná čepele 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	17,50



782590

NEW

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

- 2 břity z nerezové oceli: 1 vroubkovaný a 1 hladký.
- Rukojeť z polypropylenu.
- Obsahuje další zoubkované hrany pro praskací matice.
- Lze mýt v myčce na nádobí.

kód	mm	€
782590	(L)252	4,00



Integrovaný otvírák na láhve

856284

KUCHYŇSKÉ NŮŽKY

- Vroubkovaná čepele 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	10,50



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	14,00

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

kód	mm	€
229835	220x85	23,50
1721.000	220x85	31,50



229835



1721.000



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	9,10



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	7,70



856123



LIS NA ČESNEK

- Snadno se čistí.
- Odnímatelné části.

kód	mm	€
856123	180x25	9,55



NEW

KRÁJEC NA ANANAS

- Centrální tyč vyrobená z nerezové oceli 18/0.
- Rukojeť vyrobená z ABS.
- Nelze mýt v myčce na nádobí.

kód	mm	€
856437	240x100x(H)240	8,40



856437





S.S.
stainless steel

9DÍLNÁ SADA NOŽŮ

- Vyrobeny z jednoho kusu tvrdé protiskluzovým oceli 3Cr13.
- Rukojeť z nerezové oceli 430 s protiskluzové gumovým povrchem.
- Díky nejvyšší kvalitě zpracování jsou nože odolné vůči korozi a poskytují dlouhodobou ostrost 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 kufřík

kód	mm	€
975770	445x260x(H)65	69,50





SADA NOŽŮ - 4DÍLNÁ

- Vyrobeno z jednoho kusu nerezové oceli 3CR13.
- Pevná konstrukce a odolnost proti korozi.
- Odolná čepel.
- Pohodlná tvarovaná rukojeť pro bezpečné používání.
- Sada obsahuje:
 - 1 - kuchařský nůž 373 mm.
 - 2 - kuchařský nůž 333 mm.
 - 3 - řezbářský nůž 333 mm.
 - 4 - loupáčka 195 mm.

code	€
781029	26,00



NEW

SADA NOŽŮ A BROUSKŮ

- Včetně 2 nožů a 1 nástroje na doostření.
- Nože z nerezové oceli, brousek na ostření z uhlíkové oceli.
- Rukojeť vyrobené z PP.
- Lze mýt v myčce nádobí pouze pro nože.
- Sada obsahuje:
 - 18cm nůž Chef (velikost nože: 180x38 mm, rukojeť 140 mm, tloušťka 2,5 mm).
 - 24cm nůž Chef (rozměry nože: 240x50 mm, rukojeť 140 mm, tloušťka 2,5 mm).
 - 23 cm nástroj pro doostření (rozměry tyče/ostříče: 230x10 mm, rukojeť 125 mm).

kód	€
842683	17,00





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	41,50



400081



400074



PROFESIONALNI ŠADA PRO KUČAŘE, 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 pouzdrům 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	26,00



PROFESIONALNI ŠADA PRO KUČAŘE, 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 pouzdrům 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	33,00



781913

NOŽ NA ÚSTRICE

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
781913	2,3	60	170	6,05



781920

NOŽ NA ÚSTRICE, ROVNÝ

kód	tloušťka (mm)	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
781920	1,6	60	160	3,50

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	19,50



856383

BRAŠNA NA NOŽE

- 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	30,50



856277

MAGNETICKÝ PÁSEK S HÁČKY

- 2 magnetické proužky

kód	-	mm	€
820209	3 háčky	(L)340	6,05
820308	5 háčků	(L)470	8,40
820407	6 háčků	(L)620	10,50

820209




820308



820407





 **sammic**

Equipment for
dynamic food
preparation





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	1,5	165	290	23,50
845097	2 nůž Deba	3	150	275	30,00
845028	3 nůž Nakiri	1,5	165	290	32,50
845059	4 nůž Sashimi	2	210	335	30,00
845042	5 nůž Sashimi	2,5	240	375	32,50
845127	6 nůž Sashimi	2,5	270	405	42,00





Video



OZDOBŇNÝ NŮŽ NA CITRUSY

kód	mm	€
856031	(L)155	6,30



ŠKRABKA NA CITRUSY

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856185	100	210	6,75



NOŽE NA VYDLABÁVÁNÍ ZELENINY

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856086	110	220	6,05



ŠKRABKA NA CITRUSY

kód	mm	€
856055	(L)175	6,05



OZDOBŇNÝ NŮŽ NA KOULE JEDNODUCHÝ, OVÁLNÝ

kód	ø	délka (mm)	€
856017	26	(L)160	5,85



OZDOBŇNÝ NŮŽ NA KULOVITÉ TVARY, RÝHOVANÝ

kód	ø	délka (mm)	€
856024	22	(L)150	6,05



DVOJITÝ NŮŽ NA ZDOBENÍ KOULÍ

kód	mm	€
856000	ø 22-25 mm (L)165	8,40



OZDOBŇNÝ KANÁLOVÝ NŮŽ

kód	mm	€
856048	(L)155	4,20



NŮŽ NA VYDLABÁVÁNÍ JABLEK

kód	ø	délka (mm)	€
856079	20	(L)215	5,35



KRÁJEČ NA PEČIVO S VLNITÝM OSTRÍM

kód	ø	délka (mm)	€
856154	60	(L)188	5,85



NŮŽ NA MÁSLU

- Vroubkovaný.

kód	mm	€
856192	(L)194	7,95



VROUBKOVANÝ NŮŽ

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
855768	85	210	5,35



PEELER

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856178	65	175	4,45



ODZOBNÝ NŮŽ

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856062	90	200	6,55



NŮŽ NA RAJČATA

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856253	116	228	7,70



LOPATKA NA SÝR

kód	mm	€
856208	(L)200	8,40



LOPATKA NA MĚKKÝ SÝR

kód	mm	€
856215	(L)160	6,75



STRUHADLO NA SÝR

kód	mm	€
856222	(L)170	6,75



MĚKKÝ NŮŽ NA SÝR

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856246	160	270	8,40



Video



NŮŽ NA TVRDÉ SÝRY

kód	délka čepele (mm)	délka (mm)	€
856239	130	250	7,45



KRÁJČEČ NA PIZZU

kód	ø	délka (mm)	€
617007	100	(L)230	3,30



KRÁJČEČ NA PIZZU

- Čepel z nerezové oceli, polypropylenová rukojeť.
- Sada obsahuje snadno připevnitelné barevné cvočky umožňující označení radélka v souladu s principy HACCP.

kód	ø	délka (mm)	€
617014	100	(L)230	7,00





HLUBOKÁ VODICÍ LIŠTA

Zesílená hluboká vodící lišta - usnadňuje vedení nože.

224403



ABRASIVE DISCS

Ostření a vyhlazování v jednom procesu.



Video

VERSATILITA

Široká brusná dráha umožňuje broušení velmi silných čepelí a různých typů nožů.

BROUSEK NA NOŽE

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

ABS
plastic

kód	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	198,00

BROUSNÉ OBLOŽENÍ PRO ELEKTRICKÝ BROUSEK NA NOŽE - SADA 2 KS.

kód	mm	€
224410	200x50	7,45

CERAMIC (keramický): zkrřížené galvanické brusky pro keramické nože.

COARSE (hrubý): karbidová bruska pro precizní hrany.

FINE (jemný): zkrřížené 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.

ABS
plastic

kód	mm	€
820612	200x46x(H)75	12,00



820605

BROUSEK NA NOŽE

- Ostří z karbidu.
- Pro všechny druhy nožů, včetně nožů se zoubkovaným ostřím.
- S ochranou prstů.
- Lze mýt v myčce nádobí.

PP
polypropylene

kód	mm	€
820605	140x15x(H)65	11,50



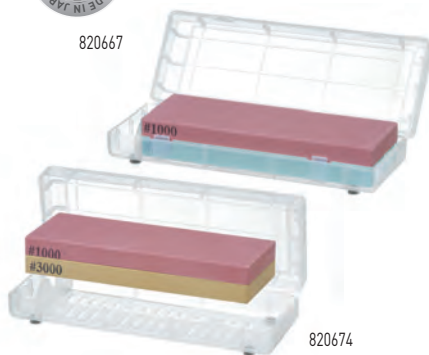
JAPONSKÝ BRUSNÝ KÁMEN HENDI BY NANIWA

- Oboustranný kámen se skládá ze 2 desek se 2 různými zrnitostmi:
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Kamenná drť - 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	185x65x(H)30	28,00
820674	185x65x(H)30	30,00



820667



820674

BROUŠENÍ NOŽŮ NA JAPONSKÉM BRUSNÉM KAMENI



Krok 1

Ořezávkto namočte na 3-5 minut do vody.



Krok 2

Položte nůž na brusný kámen pod úhlem 10-15° a pohybujte nožem po kameni sem a tam, přičemž udržujte stálý úhel a mírný tlak. Důslednost úhlu kontrolujte podle zvuku.



Krok 3

Opakujte na obou stranách čepele, dokud nezmiří otřepý.



Krok 4

Během broušení neotírejte mokrou kaši z kamene.



513750



DRŽÁK NA ÚČTENKY

- Vyrobeno ze saténového hliníku.
- Montuje se pomocí šroubů nebo lepidla - vše je součástí sady.

kód	mm	€
513736	(L)455	6,75
513705	(L)610	9,10
513712	(L)915	14,00
513743	(L)1015	16,50
513750	(L)1220	18,50



Video

niroflex
premium protection

S.S.
stainless steel



GS381120000



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	€
GS381120000	(L)220	110,00

niroflex
premium protection

S.S.
stainless steel



HA0000003960-08



RUKAVICE S OCHRANOU PROTI PROŘÍZNUTÍ BLUECUT COMFORT

- Vyrobeno z patentované příze Brinix z nerezovou 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	13,00



556641



RUKAVICE ODOLNÉ PROTI POŘÍZNÁNÍ, CERTIFIKOVANÉ - SADA 2 KS.

- Poskytují ochranu při manipulaci s ostrými čepelemi řezacích zařízení používaných v profesionální kuchyni a při jejich výměně.
- Díky kombinaci vláken HPPE, polyesteru a nylonu jsou rukavice odolné a pohodlné.
- Stupeň 4 odolnosti proti kruhovému řezu, stupeň C odolnosti proti přímému řezu.
- Odolnost proti oděru na úrovni 3.

kód	baleno po	mm	€
556641	2	(L)260	13,50



556665



S.S.
stainless steel

RUKAVICE ODOLNÉ PROTI PROŘÍZNUTÍ, CERTIFIKOVANÉ

- Skládá se ze 2 rukavic, vnitřní rukavice HPPE a vnější rukavice chain mail.
- Vnější rukavice z nerezové oceli, odolné, odolné proti pořізnání a schválené pro styk s potravinami.
- Měkká a pohodlná vnitřní rukavice z HPPE.
- Vhodné pro praváky i leváky.
- Odolnost proti přímému řezu třídy F.

kód	-	mm	€
556672	velikost L	(L)330	39,50
556665	velikost M	(L)305	39,50



S.S.
stainless steel

OTVÍRÁK NA KONZERVY

- Součástí je držák na stůl.
- Vhodné pro pracovní desky s max. 55 mm.
- Otevírá plechovky s max. 335 mm.

kód	mm	€
690000	250x115x(H)550	93,00

690000

Cr
chrome plated

S.S.
stainless steel

OTVÍRÁK NA KONZERVY

- Otvírák na konzervy je kuchyňským doplňkem s universálním využitím.
- Vyroben z nerezové oceli.
- Má pohodlnou polypropylenovou rukojeť.
- Vhodný pro mytí v myčkách nádobí.

kód	mm	€
856116	(L)180	7,70



856116

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

BEZPEČNÝ OTVÍRÁK NA KONZERVY

- Tento bezpečný otvírák na konzervy odstraňuje víko bez zanechání ostrých hran a poskytuje možnost umístit víko zpět na plechovku.
- Řezací mechanismus řeže boční strany plechovky těsně pod víkem.

kód	mm	€
856161	(L)190	8,65



856161



Ceny jsou uvedeny bez DPH

JUDr. Milan
Baláš
InterBA

99

