

Lindén
SINCE 1932

Obierak Jonas

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291557	-	-	-	9,27

Obierak

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291558	-	-	-	9,27

Nóż do sera

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291559	-	-	-	13,05

Nóż do sera

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291560	-	-	-	13,05

Pędzelek silikonowy

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291573	-	-	-	17,19
291574	-	-	-	4,59

Tarka do parmezanu

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291575	-	-	-	14,76

Radełko do pizzy

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291576	-	-	-	14,22

Wydrążacz do jabłek

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291577	-	-	-	12,15

Igła do testowania

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291578	-	-	-	7,11



Aluminiowa praska do czosnku

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291579	-	-	-	51,39

Praska do ziemniaków

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291580	-	-	-	45,45

Porcjoner do lodów

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291553	1/10l	-	-	76,68
291554	1/16l	-	-	76,68
291555	1/20l	-	-	76,68

Szpatuła ze stalową rękojścią

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291562	-	-	230	9,27
291563	-	-	320	23,22
291564	-	-	380	38,61

Szpatuła z tworzywa

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291565	-	-	225	4,77
291566	-	-	225	4,77

Szpatuła nylonowa

KOD	POJ. L	WYS. mm	Ø mm	CENA
291567	-	-	190	4,59

Trzepaczki

KOD	POJ. L	DLUG. mm	Ø mm	CENA
291568	-	230	-	5,40
291569	-	270	-	6,93
291570	-	310	-	7,74

Dyspenser do sosu

KOD	POJ. ml	KOLOR	CENA
62091	230	●	3,25
62092	230	○	3,25
62093	230	●	3,25
62094	350	●	3,63
62095	350	○	3,63
62096	350	●	3,63
62097	700	●	4,18
62098	700	○	4,18
62099	700	●	4,18

ARCOS

Seria 2900 zaprojektowana i skonstruowana ze stali nierdzewnej NITRUM® specjalnie do długotrwałego i ciężkiego użytkowania. Bardzo bezpieczny i ergonomiczny uchwyt wykonywany z wtryskiwanego polipropylenu. Rękojeść jest antypoślizgowa, odporna na szok temperatury. Dzięki metodzie wtryskowej połączenie ostrza z uchwytem jest bezszwowe, a co za tym idzie, trwałe. Noże są zgodne z regulacjami HACCP.



SERIA 2900

Nóż szefa



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295123	200	●	54,81
295124	200	●	54,81
295113	200	●	54,81
295125	200	●	54,81
295118	250	●	59,22
295126	250	●	59,22
295115	250	●	59,22
295127	250	●	59,22
295178	300	●	68,97
295179	300	●	68,97
295180	300	●	68,97

Nóż rzeźniczy



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295114	160	●	44,02
295112	160	●	44,02
295128	160	●	44,02
295129	180	●	46,08
295119	180	●	46,08
295116	180	●	46,08
295133	250	●	63,10
295117	250	●	63,10
295134	250	●	63,10
295175	300	●	70,74
295176	300	●	70,74
295177	300	●	70,74

Nóż do trybowania



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295130	130	●	41,40
295131	130	●	41,40
295132	130	●	41,40
295184	160	●	44,64
295185	160	●	44,64
295181	190	●	49,50
295182	190	●	49,50
295183	190	●	49,50

Nóż do filetowania



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295135	300	●	52,74
295136	300	●	52,74
295137	400	●	61,92
295138	400	●	61,92

Nóż do ciasta



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295186	250	●	67,96

Nóż do ciasta elastyczny



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295187	300	●	52,74

Tasak



KOD	DL mm	KOLOR	CENA
295109	240	●	156,80
295139	240	●	157,50



ARCOS

Seria Colour Prof. przeznaczona do długotrwałego i ciężkiego profesjonalnego użytkowania. Wykonane ze specjalnej stali nierdzewnej NITRUM®. Uchwyt stosowany w tej linii jest niezwykle ergonomiczny, rdzeń wykonany z polipropylenu, na zewnątrz otoczony jest miękką gumową powłoką. Ta specjalna mieszanka materiałów daje sporą wygodę i elastyczność, a także zapobiega absorpcji wilgoci.

COLOUR PROF



Nóż rzeźniczy

KOD	DLUG. mm	CENA
295121	180	55,80
295101	200	58,96
295107	250	72,54
295108	350	139,86



Nóż rzeźniczy

KOD	DLUG. mm	CENA
295110	130	50,14



Nóż szeffa

KOD	DLUG. mm	CENA
295102	200	67,60
295103	250	72,82



Nóż do filetowania

KOD	DLUG. mm	CENA
295111	200	56,88



Odstrzałka do noży

KOD	DL/SZER. mm	CENA
295061	72x65	147,88



Nóż do filetowania

KOD	DLUG. mm	CENA
295122	130	49,96
295104	150	50,68



Obierak

KOD	DLUG. mm	CENA
295100	80	29,62



Nóż do pieczywa

KOD	DLUG. mm	CENA
295105	250	72,72



Nóż do łososia

KOD	DLUG. mm	CENA
295106	300	93,33



Nóż do łososia

KOD	DL/SZER. mm	CENA
295060	110x90	474,30



CLASSICA

ARCOS

Design inspirowany prostymi liniami i ostrymi kontrastami. Precyzyjnie kute z jednego kawałka stali węglowej zaspokoją nawet najbardziej wymagających szefów kuchni. Stal nierdzewna NITRUM daje dużą odporność i wytrzymałość, łatwość ostrzenia oraz odporność na rdzę i przebarwienia.



Nóż rzeźniczy

KOD	DLUG. mm	CENA
295140	160	107,10
295141	210	131,76



Nóż do pieczywa

KOD	DLUG. mm	CENA
295142	180	126,00



Nóż do filetowania

KOD	DLUG. mm	CENA
295143	300	134,12



Nóż do warzyw

KOD	DLUG. mm	CENA
295144	130	79,74



Nóż do filetowania

KOD	DLUG. mm	CENA
295145	160	107,10



Nóż szeffa kuchni

KOD	DLUG. mm	CENA
295149	210	146,98
295150	230	185,32
295151	260	189,00



Nóż do warzyw

KOD	DLUG. mm	CENA
295147	100	78,30



Nóż stekowy

KOD	DLUG. mm	CENA
295148	120	81,72



Widelec do mięs

KOD	DLUG. mm	CENA
295146	160	159,22



Stalka

KOD	DLUG. mm	CENA
295173	300	102,24



Stalka

KOD	DLUG. mm	CENA
295172	230	31,50



Nożyce do drobiu

KOD	DLUG. mm	CENA
295094	240	34,74

ARCOS

Uniwersalna linia zaprojektowana z myślą o codziennym użytkowaniu. Uchwyty wykonane z polioksymetylenu wysoce odporne na uderzenia, ścieranie i działanie rozpuszczalników czy kwasów. Nity wykonane ze stali stopowej, zapewniają wysoką odporność na korozję.



UNIVERSAL

Nóż do warzyw

KOD	DLUG. mm	CENA
295152	60	28,90
295153	75	28,90

Nóż do filetowania

KOD	DLUG. mm	CENA
295154	160	60,96

Nóż do warzyw

KOD	DLUG. mm	CENA
295155	100	35,92

Nóż rzeźniczy

KOD	DLUG. mm	CENA
295156	190	59,73

Nóż szefa kuchni

KOD	DLUG. mm	CENA
295157	170	55,98
295158	200	68,56

Nóż rzeźniczy

KOD	DLUG. mm	CENA
295159	170	53,00

Nóż santoku

KOD	DLUG. mm	CENA
295160	170	88,92

Widelec do mięs

KOD	DLUG. mm	CENA
295161	160	51,13

Nóż szefa kuchni

KOD	DLUG. mm	CENA
295162	100	34,81
295163	155	51,25
295164	200	72,42
295165	250	96,76



Nóż do ciasta

KOD	DLUG. mm	CENA
295166	250	78,57
295167	300	89,21



Nóż do pieczenia

KOD	DLUG. mm	CENA
295168	250	69,85



Szpatuła

KOD	DLUG. mm	CENA
295169	120	75,06
295170	180	68,74



Tasak

KOD	DLUG. mm	CENA
295171	180	113,84



Piła rzeźnicza

KOD	DLUG. mm	CENA
295193	430	247,10



Nóż do serów

KOD	DLUG. mm	CENA
295194	400	243,13



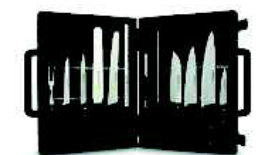
Uchwyt na szynkę

KOD	KOLOR	CENA
295195	drewno	346,26



Walizka z zestawem noży - 13 elementów

KOD	CENA
295174	1713,83



AMBITION

Długotrwała ostrość, wysoka jakość. Wygodne uchwyty z tworzywa sztucznego. Noże kute z syntetycznymi rękojeściami zapewniają najwyższy standard w zakresie wygody, ergonomii i higieny. Zastosowana stal składa się z najlepszej jakości stopu powszechnie stosowanego w światowej klasie produktach, co gwarantuje jej wysoką odporność na korozję oraz bardzo dobrą wytrzymałość. Idealny zestaw do nowoczesnej kuchni.



GRANITE



Nóż szefa kuchni

KOD	DLUG. mm	CENA
20360	200	23,00



Nóż szefa kuchni

KOD	DLUG. mm	CENA
20368	150	21,00



Nóż do pieczenia

KOD	DLUG. mm	CENA
20362	200	19,90



Nóż do filetowania

KOD	DLUG. mm	CENA
20363	150	18,90



Nóż do steków

KOD	DLUG. mm	CENA
20365	115	12,90



Nóż obierak

KOD	DLUG. mm	CENA
20367	50	12,90



Tasak

KOD	DLUG. mm	CENA
20369	-	26,90



Komplet noży kuchnych w bloku

KOD	DLUG. mm	CENA
20372	-	125,00

komplet:
 nóż kuchenny 20 cm
 nóż szefa kuchni Chef's 20 cm
 nóż masarski 15 cm
 nóż kuchenny 13 cm
 nóż obierak 9 cm
 blok do noży



Nóż szefa/chef's knife

KOD	Dł. mm	SZT./OP.	CENA
295197	240	1	365,00
295196	210	1	282,00



Nóż santoku/santoku knife

KOD	Dł. mm	SZT./OP.	CENA
295081	186	1	274,00



Nóż do mięsa/slicing knife

KOD	Dł. mm	SZT./OP.	CENA
295080	160	1	237,00

SAETA



Nóż szefa/chef's knife

KOD	Dł. mm	SZT./OP.	CENA
295071	200	1	224,00



Nóż santoku/santoku knife

KOD	Dł. mm	SZT./OP.	CENA
295070	175	1	224,00



Nóż santoku/santoku knife

KOD	Dł. mm	SZT./OP.	CENA
295069	175	1	193,00
295072	155	1	187,00

Niepowtarzalny nóż – subtelny i elegancki. Odkuwane z jednego kawałka stali Nitrum®. Delikatne krzywizny nadają temu modelowi dynamiczny charakter.

An emblematic knife with a subtle and elegant style. Forged from one piece of hardened Nitrum® steel. Subtle curves of this knife gives this model an agile and dynamic style.

ARCOS

Linia noży odkuwanych z jednego kawałka stali nierdzewnej Nitrum®. Idealne dla mistrzów kuchni. Ergonomiczny design, minimalistyczne linie, wyjątkowa wytrzymałość i niezawodna ostrość.

A single piece knife forged of Nitrum® stainless steel ideal for greatest gourmets. Features ergonomic design, minimalist lines, superior strength coupled with the exclusivity of its double-sharpened blade.



**Nóż obierak/peeling knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295040	60	1	6,70

**Nóż obierak/peeling knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295035	60	1	8,70

**Nóż obierak/parkling knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295036	80	1	8,80

**Nóż obierak/parkling knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295037	85	1	8,90

**Nóż obierak/peeling knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295038	100	1	9,50

**Nóż obierak/paring knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295030	100	1	9,50

**Nóż obierak/paring knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295039	105	1	10,20

Genova to linia noży zaprojektowanych specjalnie do obierania różnych owoców i warzyw. Ostrza są wykonane z wysokiej jakości trwałej stali nierdzewnej NITRUM®, uchwyt z lekkiego i higienicznego polipropylenu odpornego na uderzenia i ścieranie. Można myć w zmywarkach.

The Genova series of peelers and table knives are specifically designed to peel all types of fruits & vegetables. Exclusive, high usable and lasting NITRUM® stainless steel. The lightweight polypropylene (PP) handle is durable, hygienic, resistant to impact, abrasion, and solvents and is dishwasher safe.

**Nóż uniwersalny niza/
multipurpose knife**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295057	130	1	29,00



Prawdopodobnie najlepszy na rynku nóż barowy. Oprócz zastosowań barmańskich może być używany jako uniwersalny nożyk do przygotowywania drobnych potraw za barem - do przekrawania pieczywa, krojenia pomidorów i ogórków. Ergonomiczny uchwyt ułatwia pracę i ogranicza zmęczenie nadgarstka.

Probably the best bar knife on the market. Apart from normal bartender's jobs it can be used as universal knife to prepare small dishes - cutting rolls, slicing tomatoes and cucumbers. Ergonomic handle makes work easier and minimizes wrist fatigue.

ARCOS®

Nożyce kuchenne/kitchen scissors

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295029	210	1	46,00

**Nożyce do drobiu/poultry shears**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295094	210	1	46,00

**Nożyce do drobiu/poultry shears**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295048	250	1	107,00

**Listwa magnetyczna/magnetic rack**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
288859	500	1	143,00
295058	300	1	97,00

**Bambusowa listwa magnetyczna/
magnetic rack bamboo**

KOD	DL. mm	SZT./OP.	CENA
295062	450	1	170,00

**Deska/cutting board**

KOD	DL. cm	SZER. cm	CENA
295043	45	33	133,00
295042	38	28	98,00
295041	30.5	23	73,00



Deski do krojenia Arcos wykonane są z łączonych żywic włókien celulozowych. Materiał ten łączy zalety drewna (naturalność, łagodność dla ostrzy noży) z higienicznością i możliwością wyparzania w profesjonalnych zmywarkach. Czarny kolor desek zapobiega nieestetycznym plamom, dlatego polecamy te deski szczególnie dla barmanów i do otwartych kuchni.

Arcos cutting boards are made of cellulose fibres and resins. This material combines advantages of wood (natural, easy on knives' blades) with superior hygienic properties and possibility to wash in high temperature in commercial dishwashers. Black colour prevents ugly stains not visible making Arcos cutting boards especially recommended for bars and open kitchens.



Utrzymywanie ostrości noży jest bardzo ważne z punktu widzenia bezpieczeństwa. Ostry nóż jest bezpieczniejszy, ponieważ krojenie nim jest precyzyjne i nie wymaga przykładania dużej siły. W profesjonalnej kuchni, gdzie odpowiednie narzędzia często decydują o efektywności, ostrość noży jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na komfort i bezpieczeństwo pracy.

Keeping knives sharp is essential for the safe handling of them. A sharp knife is safer because it cuts effortlessly and precisely. In the kitchen where the right tools can often make a difference a knife's sharpness is one of the most critical factors in its ease of use and safety.

ARCOS



Ostrzałka elektryczna/electric knife sharpener

KOD	CENA
295044	894,00

Szybka, pewna metoda ostrzenia noży. Ostrzenie odbywa się za pomocą wymiennych opasek ściernych.
Fast, reliable method for sharpening your knives. Interchangeable abrasive bands do the job.



Ostrzałka kamienna/sharpening stone

KOD	CENA
295045	312,00

W zestawie kamień dwustronny o różnej grubości, olej techniczny podstawa i klin wskazujący kąt ostrzenia. Najbardziej precyzyjne narzędzie do ostrzenia noży pozwalające nadać ostrość nawet zniszczonym, wyszczerbionym ostrzom. Uwaga: sprawne używanie wymaga zapoznania się z instrukcją (i odrobiny wprawy).

Set consists of two-sided (coarse and fine) sharpening stone, oil, case and a wedge showing sharpening angle. Most precise tool to sharpen knives, allowing to re-sharpen even damaged or nicked blades. Caution: proper usage requires adhering to the manual (and some skill).



Stal do ostrzenia/sharpening steel

KOD	DL. CM	CENA
295172	23	31,00



Ostrzałka prof./professional knife sharpener

KOD	CENA
295060	475,00



Ostrzałka ABS/knife sharpener

KOD	CENA
295093	289,00



Ostrzałka/knife sharpener

KOD	CENA
295061	148,00

Białe ostrzałki profesjonalne zapewniają utrzymanie odpowiedniego kąta ostrzenia nawet niewprawnym użytkownikom. Kilka przeciągnięć zapewni nożom wyjściową ostrość.

Tabletop professional sharpeners make sure the sharpening angle is always right, even in unskilled hands. A few moves gives back the knives their original sharpness.



Uchwyt na szynkę/ham holder

KOD	CENA
295195	347,00

Lakierowane drewno sosnowe i stalowe uchwyty. Idealny prezent dla sezonowanych szynek z kością.
Lacquered pine wood and metal holders. Ideal presentation for dry-cured hams.



Pęseta do ości/fish bone tweezers

KOD	DŁ cm	CENA
295027	11	45,50

Krótkie pęsety do precyzyjnego usuwania ości z ryby.
Short tweezers ideal for removing fish-bones.



Termometr z sondą/thermometr

KOD	CENA
295199	39,50

Termometr do pieczenia. Do stosowania wewnątrz pieca. Skala od 50 do 90 stopni Celsjusza.

Roast thermometer. Oven-proof. Range from 50 to 90 degrees Celsius.



Pokrowiec na ostrze/blade cover

KOD	DŁ cm	SZER cm	CENA
288860	20,5	5	26,00
288861	20	3,2	23,50

Oślona ostrza pozwalająca na bezpieczny transport noży. Szerszy pokrowiec na nóż szefa do 20 cm, węższy - na nóż do filetowania o podobnej długości.

Blade cover allowing to safely transport your favourite knives. Wider cover is perfect for chef's knife with up to 20 cm long blade, the narrow one is for filleting or slicing knives of similar length.



Szpatuła/spatula

KOD	DŁ cm	SZER cm	CENA
295046	9	2	21,00

Mała szpatuła do zadań wymagających precyzji.

Small size spatula - comes in handy when precision is required.



Scyzoryk/pocket knife

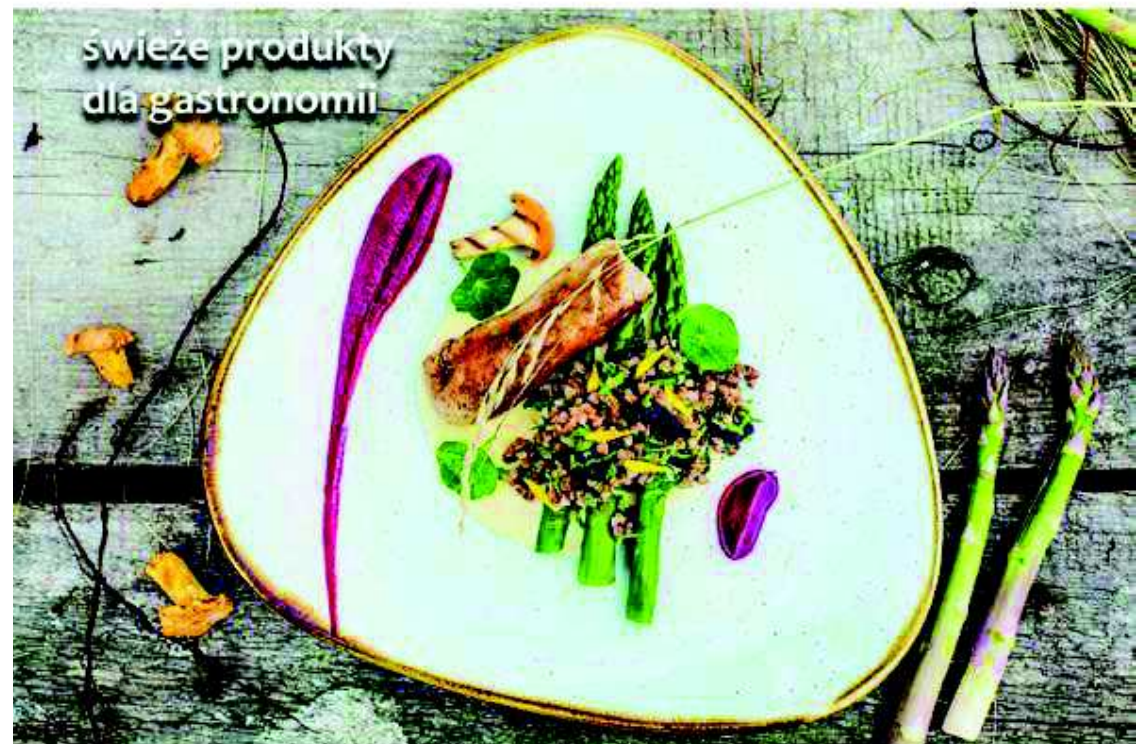
KOD	DŁ cm	CENA
288864	8,5	14,70

Poręczny nożyk - niezbędny przy przyjęciach towaru do rozcinania opakowań i wielu innych zadań.

Handy knife - especially useful for cutting through packagings and a number of other tasks.

FUSION GUSTO

poczuj smak zapachu



świeże produkty
dla gastronomii

Danie Michał Kuter, Restauracja: A nóż widelec Poznań

Biuro obsługi klienta

ul. Poznańska 27, 62-081 Przeźmierowo

tel: +48 723 654 302

tel: +48 739 035 875

tel: +48 518 814 281

tel: +48 796 909 795

e-mail: zamowienia@fusiongusto.pl

www.fusiongusto.pl

dostawy na terenie
całego kraju

