

PrimeLine



- Linia PrimeLine została opracowana specjalnie do pracy ciągłej
- Komfortowy uchwyt jest wykonany z bardzo miękkiego i odpornego tworzywa antypoślizgowego z twardym rdzeniem
- Ergonomiczny kształt zapewnia wygodę i komfort przy wielogodzinnej pracy
- Stal chromowo-molibdenowa CrMo15



- Szlif kulowy ułatwia cięcie dzięki powietrznym poduszkom pomiędzy ostrzem, a ciętym mięsem
- Idealne cięcie wymaga znacznie mniej wysiłku



Nóż szefa kuchni

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218455-20	20	73,00
GM-218455-23	23	82,00



Nóż kuchenny wąski

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218456-16	16	63,00
GM-218456-18	18	68,00



Nóż japoński santoku - perforowany

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218269sp-19	19	121,00



Nóż do filetowania - giętki

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-217365-16	16	69,00



Nóż do pieczywa / twardych produktów

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218265w10-25	25	88,00

Nóż do pieczywa

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218355w10-21	21	68,00
GM-218355w10-24	24	69,00



Nóż do warzyw

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218335-13	13	54,00



Nóż do warzyw

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218315-8	8	20,00
GM-218315-10	10	23,00



Nóż uniwersalny

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-218365w-11	11	23,00



NOŻE HACCP

- Stal chromowo-molibdenowa CrMo15
- Ostrze zatopione jest do 3/4 długości rękojści

Nóż szefa kuchni

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-845520	●	20	58,00
GM-845520w	○	20	58,00
GM-845520gr	●	20	58,00
GM-845520br	●	20	58,00
GM-845520r	●	20	58,00
GM-845526	●	26	79,00
GM-845526gr	●	26	79,00
GM-845526g	●	26	79,00
GM-845526br	●	26	79,00
GM-845526r	●	26	79,00
GM-845531	●	31	95,00



Nóż kuchenny wąski

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-845618	●	18	53,00
GM-845620	●	20	56,00
GM-845623	●	23	70,00





Nóż santoku - szlif kulowy

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8269wwlk-18	●	18	76,00



Nóż do pieczywa

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8355w24	●	24	64,00



Nóż do kebaba

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-772545	●	45	179,00



Nóż uniwersalny

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-300516r	●	16	58,00
GM-300518r	●	18	65,00
GM-300521r	●	21	75,00



Nóż masarski

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-402521r	●	21	81,00
GM-402524r	●	24	93,00



Nóż masarski

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-400524r	●	24	97,00



Nóż do trybowania, filetowania

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-316516r	●	16	53,00



Nóż do trybowania

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-310516r	●	16	54,00



Nóż do trybowania

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-250515r	●	15	55,00

Nóż uniwersalny

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8305sp8	●	8	13,00



Nóż uniwersalny

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8315sp8gr	●	8	13,00
GM-8315sp12	●	12	16,00



Nóż uniwersalny

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8365wsp11gr	●	11	15,00



Nóż do oczkowania

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8545sp6	●	6	13,00
GM-8545sp6gr	●	6	13,00



Nóż do filetowania - giętki

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-321515	●	15	44,00
GM-321515b	●	15	44,00



Nóż do filetowania - giętki

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-736516g	●	16	59,00
GM-736522g	●	22	81,00



Nóż do filetowania

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-308522b	●	22	83,00



Nóż do filetowania - giętki - szlif kulowy

Nr kat.	Kolor	Dł. (cm)	Cena (zł)
GM-8475wwl31b	●	31	103,00





OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNE

- Maksymalnie ostre ostrze - w kształcie gotyckiego v
- Ostrze wolniej się tępi - dzięki potrójnemu kątowi ostrzenia
- Łatwe i ekspresowe w użyciu - prowadnice nadają odpowiedni kąt ostrzenia
- Do noży gładkich i falistych
- Noże żyją dłużej - ostrzałki nie niszczą ostrza, zbierają minimalną ilość stali



Diamantowe dyski
(zdj. mikroskopowe)



Precyzyjne prowadnice

Sekret długiej żywotności noża:



Standardowe ostrze

Wygięcie - niszczenie standardowego ostrza

Potrójny kąt ostrza dzięki ostrzałce Chef'sChoice



Elektryczna ostrzałka Sharpener 2100 Diamond Hone®

Nr kat.	Cena (zł)
CC-2100	1 649,00
CC-2111 (moduł wymienny)	789,00

3-stopniowa: I - Diamantowe dyski; II - Ultra-drobne diamentowe dyski; III - Dyski wygładzające • Do ostrzy: gładkich, falistych (III stopień) • II stopień tworzy mikroskopijne ząbki, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, jak mięso • Wymowany moduł ostrzący • Moduł można myć w zmywarce • Solidna oprawa odlewana z metalu



Elektryczna ostrzałka Sharpener 2000 Diamond Hone®

Nr kat.	Cena (zł)
CC-2000	1 449,00
CC-2222 (moduł wymienny)	629,00

2-stopniowa: I - Diamantowe dyski; II - Dyski wygładzające • Do ostrzy: gładkich, falistych (II stopień) • Wymowany moduł ostrzący • Moduł można myć w zmywarce • Mocny silnik

Elektryczna ostrzałka Professional Sharpening Station™ 130

Nr kat.	Cena (zł)
CC-130	1 099,00

3-stopniowa: I - Diamentowe dyski; II - miniaturowa stałka z możliwością przekreślenia i ostrzenia w nowym miejscu preta (28 stopni, każdy wystarcza na kilka tysięcy użyc); III - Dyski wygładzające • Do ostrzy: gładkich, falistych (III stopień) • II stopień tworzy mikroskopijne ząbki, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, jak mięso • Prowadnice ustalają prawidłowy kąt ostrzenia



Elektryczna ostrzałka Diamond Hone® Angle Select™ 1520 do noży europejskich i azjatyckich

Nr kat.	Cena (zł)
CC-1520	1 149,00

3-stopniowa: I - Diamentowe dyski do noży japońskich; II - Diamentowe dyski do noży europejskich; III - Dyski wygładzające także do noży azjatyckich i falistych • Precyzyjne prowadnice • Zalecana do noży wysokiej jakości • Najbardziej wszechstronna ostrzałka na rynku



Elektryczna ostrzałka Professional Edge Select™ 120

Nr kat.	Cena (zł)
CC-120	1 049,00

Do ostrzy gładkich i falistych • Ultra ostre ostrza - porównywalne z ostrością brzytwy • Trwałe, dłużej nie tępiące się ostrza • Bardzo szybkie ostrzenie • EdgeSelect™ + Trizor-Plus™ daje możliwość wyboru optymalnego ostrza dla pracy w kuchni, czy masażystwie • 100% diamentowe dyski w st.I i II • Opatentowane elastyczne dyski w st. III dla unikalnego ostatecznego ostrzenia jak na pasie do ostrzenia brzytwy • Idealne dla wysokiej jakości noży



Elektryczna ostrzałka Professional 320 Diamond Hone®

Nr kat.	Cena (zł)
CC-320	799,00

2-stopniowa: I - Diamentowe dyski; II - Dyski wygładzające • Do ostrzy: gładkich, falistych (II stopień) • Nie rekomendowana do bardzo zniszczonych ostrzy



Elektryczno - manualna ostrzałka Hybrid 270 Diamond Hone®

Nr kat.	Cena (zł)
CC-270	549,00

3-stopniowa: I - Diamentowe dyski; II - Ultra-drobne diamentowe dyski; III - Dyski wygładzające • Do ostrzy: gładkich, falistych (III stopień) • Stopień 1 i 2 do ostrzenia elektrycznego, 3 stopień do ostrzenia manualnego



Elektryczno - manualna ostrzałka do nożyczek ScissorPro®

Nr kat.	Cena (zł)
CC-500	499,00

Diamentowe dyski • Do nożyczek prawo- i leworęcznych • Prowadnice do idealnego kąta ostrzenia • Również do nożyc do drobiu



OSTRZAŁKI MANUALNE

- MAKSYMALNIE OSTRE OSTRZE - w kształcie gotyckiego V
- 100% diamentowe tarcze szlifujące, które ostrzą wszystkie rodzaje stali szybciej i bardziej efektywnie
- Precyzyjne prowadnice dla dokładnej kontroli kąta ostrzenia i osiągnięcia profesjonalnie naostrzonych noży



Manualna ostrzałka do noży Diamond Hone® 4623 do noży europejskich i azjatyckich

Nr kat.	Cena (zł)
CC-4623	209,00

3-stopniowa: I - Do noży azjatyckich; II - Do noży europejskich; III - Dyski wygładzające
 • Dzięki dwóm stopniom powstaje maksymalnie ostre i mocne ostrze w kształcie gotyckiego V
 • III stopień tworzy mikroskopijne ząbki, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, jak mięso
 • Wygodny, ergonomiczny uchwyt
 • Niewielki rozmiar

Manualna ostrzałka do noży Pronto™ Diamond Hone® 464

Nr kat.	Cena (zł)
CC-464	239,00

2-stopniowa: I - Diamentowe dyski; II - Ultra-drobne diamentowe dyski
 • Dzięki dwóm stopniom powstaje maksymalnie ostre i mocne ostrze w kształcie gotyckiego V
 • II stopień tworzy mikroskopijne ząbki, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, jak mięso
 • Wygodny, ergonomiczny uchwyt
 • Niewielki rozmiar
 • Najszybsza ręczna ostrzałka dostępna na rynku

Manualna stalowa do noży SteelPro®

Nr kat.	Cena (zł)
CC-475 (stalowa obudowa)	279,00
CC-470 (obudowa z tworzywa)	199,00

Ostrzałka dla osób preferujących noże ostrzone stalą
 • Super utwardzone, miniaturowe stalki, które nie ścierając zbytnio ostrza tworzą ostre, mikroskopijne ząbki wzdłuż niego
 • Możliwość przekręcania i ostrzenia w nowym miejscu pręta (28 stopni, każdy wystarcza na kilka tysięcy użyć)

AKCESORIA



Diamentowa stalowa "EdgeCraft" ChefsChoice

Nr kat.	Dł. (cm)	Cena (zł)
CC-416-10	38	209,00

Owalny kształt
 • Powierzchnia robocza pokryta powłoką diamentową
 • Lekka
 • Rękojeść pokryta tworzywem antypoślizgowym
 • Zarówno dla prawej, jak i leworęcznych

Stalowa uniwersalna

Nr kat.	Cena (zł)
GM-995020	56,00

Japoński kamień / osełka dwustronna

Nr kat.	Ziarnistość:	Cena (zł)
80001	średnio ziarnisty 240 szorstki 1000	165,00
80002	drobne ziarno 3000 super drobne 8000	290,00

Przed ostrzeniem namoczyć kamień (10-15 minut)
 • Gumowa podkładka ułatwia ostrzenie
 • Zalecany czas ostrzenia: 10 minut
 • Zastosowanie kamieni o poszczególnych szorstkości:
 240 - restaurowanie zniszczonego, wyszczerbionego noża
 1000 - ostrzenie podstawowe
 3000, 8000 - szlifowanie dla uzyskania ekstremalnie ostrej krawędzi

Listwa magnetyczna

Nr kat.	Szer. (cm)	Cena (zł)
C-7987-045	45	30,00
C-7987-060	60	37,00