

KDS SEDLČANY
NOŽÍŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO



NOŽÍŘSKÉ VÝROBKY

KNIVES AND CUTLERY PRODUCTS
MESSER UND MESSERSCHMIED PRODUKTE



MADE IN CZECH REPUBLIC – ESTABLISHED IN 1950

Nožířské výrobní družstvo v Sedlčanech mělo mnoho předchůdců. Prímým předchůdcem však bylo Rebcovo nožství, vyhlášené mistrovskou kvalitou, v němž před první světovou válkou pracovalo na patnáct zaměstnanců. Kovářský rod Rebců je zaznamenán v místních cechovních knihách již od 18. století, ale nožířská tradice je v Sedlčanech poprvé písemně doložena již na konci 16. století z dob Jakuba Krčína z Jelčan.

Jeden z Rebců, žijící v Dublovicích, pracoval jako zbrojník v napoleonských válkách. V řemesle ho následoval jeho syn, který nejdříve cestoval, ale pak se vyučil nožím a usadil se v Sedlčanech, ze kterých se později přestěhoval do Poustkova. Jeho syn, Augustýn Rebec, pak převzal otcovu výrobu, rozšířil ji a svým nožířským uměním si získal věhlas v širokém okolí. Na tradici svého rodu navázali jeho čtyři synové, kteří stáli u zrodu výroby slavných žiletek "Rebec".



27. prosince 1950 se o 13 hodině ve zdejší restauraci "U Karla IV." sešla ustavující valná hromada 27 zakládajících členů Oblastního lidového kovodružstva. Základem družstva se staly firmy Vilém Rebec, výroba nožů v Sedlčanech, a Vladimír Říha, nožířství Benešov, jejichž výrobní programy družstvo převzalo. Tak vzniklo k 1. 1. 1951 KDS.

Družstvo rychle vytvářelo a upravovalo výrobní program, takže mělo v roce 1958 již 400 zaměstnanců a vyrábělo 100 milionů kusů holičích čepelek a podnik opouštělo 120 typů výrobků. Z důvodu úbytku kvalifikovaných nožířů vzniklo v KDS odborné učiliště pro 170 žáků. Po dvaceti letech své existence firma zaměstnávala již 570 pracovníků a původní výroba nožů stoupla stonásobně na celé dva miliony kusů a družstvo se nebyvale rozvíjelo. V té době již mělo sedlčanské družstvo vlastní síť prodejen a zásobovalo domácí trh z 80 % kuchyňskými noži a téměř ze sta procent ostatním nožířským zbožím.

V roce 1989 zaměstnávalo již 620 zaměstnanců a stalo se tak jednou z nejprestižnějších firem v regionu. V té době se také výrazně zvýšila výroba nůžek a manikurního náčiní – např. zážďerek se vyrobilo půl druhého milionu kusů.

Sedlčanské nožířské družstvo v současnosti reprezentuje již tradiční a zkušenou společnost známou v České republice i v mnoha evropských a světových zemích pod značkou KDS. Těžší výroby družstva dnes spočívá hlavně v sortimentu kuchyňských a řeznických nožů, kuchyňského a řeznického náčiní, nůžek pro domácnost a řezných dílů do strojů na maso a kuchyňských robotů. Firma KDS Sedlčany používá při výrobě jak hutní materiál domácí provenience, tak dovážený z Francie. Rukojeti výrobků jsou z vysoce kvalitního a zdravotně nezávadného polypropylenu. Rozšiřuje se také používání přírodních dřevin.

Kromě produkce kvalitních výrobků družstvo zajišťuje i komplexní servis (opravy a broušení) veškerých opotřebovaných nožířských výrobků (nejen z výroby KDS), kterým vrátí původní řezné vlastnosti. Díky své strojní vybavenosti je KDS Sedlčany dále schopno zajistit výrobní kooperace, mezi které patří zejména lisářské práce, broušení, stříkání plastických hmot, niklování, tepelné zpracování, ruční práce a kování.

Firma také disponuje solidní základnou speciálních strojů a přístrojů, díky kterým zajišťuje výrobu většiny nestandardních nožířských výrobků převážně pro použití v potravinářském průmyslu (ale i v jiných odvětvích hospodářství), ale hlavně dokáže vyrobit nástroje vlastní a nové dle přání a výkresů zákazníka. Na přání zákazníka zajišťuje i zpracování konstrukční dokumentace nástrojů. Každý konkrétní případ se řeší individuálně na základě dlouholetých zkušeností zaměstnanců - mistrů nožířského řemesla.

The KDS cutlery co-operative in Sedlčany has had many predecessors. The direct predecessor was Rebec cutlery with its renowned craftsmanship quality. This manufacture had fifteen staff members before the First World War. The Rebec dynasty of blacksmiths was recorded in the local guild books in the 18th century, but the cutlery tradition in Sedlčany was first mentioned in the late 16th century in times of Jakub Krčín from Jelčan.

One member of The Rebec family who lived in Dublovice, worked as an armourer in the Napoleonic Wars. His son carried on with the production, at first he traveled, but then he trained as a cutler and settled in Sedlčany and later moved to Poustkova. His son - Augustýn Rebec then took over his father's workshop, extended it and his cutlery craftsmanship gained fame far and wide. His four sons continued in the family tradition by establishing the production of the famous Rebec razor blades.



At 1 p.m., On December 27, 1950, twenty-seven founding members of the Regional People's co-operative called Kovodružstvo convened the constituent general meeting in the Charles IV restaurant. The co-operative was a consolidation of Vilém Rebec cutlery manufacture in Sedlčany, and Vladimír Říha's, cutlery in Benešov. The latter's production programs were taken over by the co-operative. This is how the KDS started on January 1, 1951.

The co-operative quickly created and modified the production program, so that in 1958 it had 400 employees and produced 100 million pieces of razor blades and the company was making 120 types of products. Due to lack of skilled cutlers KDS opened its own vocational school for 170 pupils.

After twenty years of its existence, the company was employing 570 people, the original production of knives increased hundred times reaching two million pieces, and the company was developing outstandingly. At that time, they had their own network of stores and supplied the domestic market of kitchen knives by 80% and almost 100% of other cutlery goods.

In 1989, they had 620 employees and became one of the most prestigious companies in the region. The production of scissors and specialized manicure tools also increased significantly and was producing half a million pieces at that time.

Today, the Sedlčany cutlery co-operative is a traditional and experienced company, well known in the Czech Republic as well as in many European and world countries under the KDS brand. The production focuses mainly on a range of kitchen and butcher knives, kitchen and butcher utensils, household scissors and cutting parts of meat-grinders and food processors. Production at KDS Sedlčany benefits from the use of metallurgical materials from local vendors as well as imports from France- especially for professional product ranges. The products' handles are made of high quality and non-toxic polypropylene. The use of natural wood is also becoming popular.

In addition to production, the co-operative also provides a comprehensive services (repair and sharpening) of any worn cutlery (not only KDS produced), renewing its original cutting properties. Thanks to its mechanical equipment KDS Sedlčany is also able to provide other production cooperation, such as pressing and sanding work, spraying of plastic materials, nickel-plating, heat treatment and handicrafts.

The company also has a wide range of special machines and devices, which enables them to manufacture the majority of non-standard cutlery - mainly for use in the food industry (as well as in other sectors of industry), but they can also make custom tools according to customers' drawings. They can even provide customers with necessary design drawings. Each specific case is solved individually, based on years of experience of the staff - masters of cutlery craftsmanship.

Die Messerschmiede-Produktionsgenossenschaft in Sedlčany hatte viele Vorgänger. Der direkte Vorgänger war allerdings die Messerschmiede Rebec, die durch ihre Meisterqualität berühmt war und bei der vor dem ersten Weltkrieg 15 Angestellte gearbeitet hatten. Die Schmiedefamilie Rebec ist bereits im 18. Jahrhundert in hiesigen Zunftbüchern eingetragen, aber die Messerschmiede-Tradition wurde in Sedlčany erstmals schon am Ende des 16. Jahrhundert zu Lebzeiten Jakubs Krčín aus Jelčan schriftlich erwähnt.

Einer der Familie Rebec, der in Dublovice lebte, arbeitete als Waffenschmied in den napoleonischen Kriegen. In sein Handwerk folgte ihm sein Sohn, der zuerst viel gereist war und erst später das Handwerk als Messerschmied erlernte. Er siedelte sich in Sedlčany an, von wo er später nach Poustkova umzog. Sein Sohn, Augustýn Rebec, hatte nachher die Produktion übernommen, diese erweitert und wurde mit seiner Messerschmiedekunst in weiter Umgebung berühmt. An die Tradition dieser Familie knüpfen später seine vier Söhne an, die sich vor allem der Rasierklingenproduktion der bekannten Marke "Rebec" widmen.



Am 27. Dezember 1950 hatte sich um 13.00 Uhr im hiesigen Restaurant „Karl IV.“ die Gründungsvollversammlung getroffen, bestehend aus 27 Gründungsmitgliedern der lokalen Volks-Metallgenossenschaft. Grundlage der Genossenschaft wurden die Firmen Vilém Rebec, Messerproduktion in Sedlčany und Vladimír Říha, Messerschmiede Benešov, deren Produktionsprogramme die Genossenschaft übernommen hatte. So entstand zum 01.01.1951 die Genossenschaft KDS.

Die Genossenschaft hatte sehr schnell das Produktionsprogramm gestaltet und reguliert, sodass sie im Jahre 1958 bereits über 400 Angestellte verfügte und rund 100 Millionen Stück Rasierklingen herstellte. Das Unternehmen stellte so über 120 Produkten-Typen her. Da es bald zu wenig qualifizierte Messerschmiede gab, entstand im KDS eine Berufsschule für 170 Schüler.

Nach 20-jähriger Existenz hatte die Firma bereits 570 Mitarbeiter angestellt und die ursprüngliche Messerproduktion steigerte sich inzwischen auf ganze zwei Millionen Stück, womit sich die Genossenschaft ungewöhnlich entwickelt hatte. Zu dieser Zeit hatte die Genossenschaft Sedlčany ein eigenes Vertriebsnetz und versorgte den Inlandsmarkt zu 80 % mit Küchenmessern und zu fast 100 % mit sonstigen Messerschmiedewaren.

Im Jahre 1989 hatte die Genossenschaft bereits 620 Mitarbeiter angestellt und wurde somit zu einer der prestigeträchtigsten Firmen in der Region. Damals hatte sich auch sehr deutlich die Produktion von Scheren und Manikürebedarf erhöht, so wurden z. B. allein von der Nagelschere eine anderthalb Million Stück hergestellt.

Die Messerschmiede-Genossenschaft Sedlčany repräsentiert heute eine traditionelle und erfahrene Genossenschaft, in Tschechien und in vielen europäischen und anderen Ländern bekannt unter der Marke KDS. Der Schwerpunkt der Produktion heute beruht in einem Sortiment von Küchen- und Fleischermessern, Küchen- und Fleischergeräten, Scheren für den Haushalt und Schneideteilen für Fleischmaschinen und Küchenroboter. Die Firma KDS, Sedlčany nutzt für die Produktion sowohl heimische, als auch aus Frankreich importierte Rohstoffe-vor allem für professionelle Produkte. Die Handgriffe der Produkte werden aus hochwertigem Polypropylen hergestellt. Gleichzeitig wird die Produktion mit Handgriffen aus Naturhölzern erweitert.

Neben der Herstellung von hochwertigen Produkten bietet die Genossenschaft ebenfalls einen komplexen Service (Reparaturen und Schleifen) von sämtlichen abgenutzten Messerschmiede-waren (nicht nur KDS Produkte), die wieder mit ursprünglichen Schneideeigenschaften ausgestattet werden.

Dank seiner Maschinenausstattung ist KDS auch fähig, auch andere Arbeiten durchzuführen, darunter vor allem Stanzarbeiten, Schleifen, Kunststoffspritzen, Vernickelung, Wärmebehandlung und Handarbeiten.

Das Unternehmen verfügt ebenfalls über eine solide Grundlage spezieller Maschinen und Geräte, die zur Herstellung von allen ungewöhnlichen Messerschmiedewaren verwendet werden – vor allem für die Lebensmittelindustrie (aber auch in anderen Wirtschaftsbereichen). Hiermit ist es möglich, eigene und neue Produkte, nach Wunsch und Zeichnung des Kunden herzustellen. Auf Wunsch des Kunden erfolgt beim Unternehmen auch die Erstellung der Konstruktionsdokumentation der Geräte. Jeder einzelne Fall wird individuell auf Grundlage der langjährigen Erfahrungen unserer Angestellten – der Messerschmiede-Handwerkmeister bearbeitet.

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 3 | KING´S ROW
Kuchařské nože / <i>Chef´s knives / Kochmesser</i> | 25 | DRANŽÍROVACÍ NOŽE A SEKÁČE
<i>Carving knives and cleavers / Tranchiermesser und Hackmesser</i> |
| 5 | FROSTHARD
Řeznické nože / <i>Butcher knives / Fleischermesser</i> | 28 | KUCHYŇSKÉ A ŘEZNICKÉ NÁČINÍ
<i>Kitchen and Butcher tools / Küchen und Fleischerzubehör</i> |
| 6 | PROFI LINE
Řeznické nože / <i>Butcher knives / Fleischermesser</i> | 33 | NOŽÍŘSKÉ SOUPRAVY, DÁRKOVÉ SADY A POUZDRA
<i>Chef sets, gift sets and pouches / Kochkoffer, Geschenksets, Rolltaschen</i> |
| 9 | ŘEZNICKÉ NOŽE - BUK
<i>Butcher knives - BEECH / Fleischermesser - BUCHE</i> | 39 | HYGIENICKÉ NÁČINÍ
<i>Manicure and pedicure tools / Maniküre und Pediküre Werkzeug</i> |
| 10 | ŘEZNICKÉ NOŽE – BUBINGA
<i>Butcher knives – BUBINGA / Fleischermesser – BUBINGA</i> | 41 | NŮŽKY
<i>Scissors and shears / Schere</i> |
| 11 | TREND
Kuchyňské nože / <i>Kitchen knives / Küchenmesser</i> | 47 | ŘEZNÉ DÍLY
<i>Cutting parts / Schneidteile</i> |
| 13 | TREND ROYAL
Kuchyňské nože / <i>Kitchen knives / Küchenmesser</i> | 51 | ZAHRADNICKÉ NÁČINÍ
<i>Gardening tools / Gartengeräte</i> |
| 14 | OPTIMA LINE
Kuchyňské nože / <i>Kitchen knives / Küchenmesser</i> | 53 | NÁHRADNÍ DÍLY
<i>Spare Parts / Ersatzteile</i> |
| 19 | ECONOMY
Kuchyňské nože / <i>Kitchen knives / Küchenmesser</i> | | |
| 20 | ECONOMY LINE
Kuchyňské nože / <i>Kitchen knives / Küchenmesser</i> | | |
| 21 | TÁBORNICKÉ A KAPESNÍ NOŽE
<i>Outdoor and pocket knives / Camp und Taschenmesser</i> | | |
| 23 | SPECIÁLNÍ NOŽE
<i>Specialty knives / Spezialmesser</i> | | |

Poznámka: U všech výrobků s ostřím, kromě nůžek, je uvedeným rozměrem délka ostří, nikoli celková délka.
Note: When product has a blade, except the scissors, displayed dimension is length of blade, not length of product.
Bemerkung: Bei allen Produkten, die eine Klinge haben, außer der Schere, ist die angegebene Länge, die Klingenlänge gemeint.

Dvanáctidílná řada špičkových, kovaných kuchařských nožů, navržených tak, aby pokryly veškeré požadavky profesionálů. Čepele jsou vykovány z jednoho kusu speciální chrom-molybden-vanadové oceli X50CrMoV15 a následně zakaleny a popuštěny. Tímto postupem je dosažena vysoká houževnatost, zhuštění a velmi jemná struktura materiálu. Nože z této řady proto mají perfektní řezné vlastnosti, vyšší korozivzdornost a především vysokou trvanlivost ostří. Minimální garantovaná tvrdost je 52 HRC. Nože jsou dokonale vyvážené a usnadňují tak práci při opracování surovin. Dělená stěženka je z velmi kvalitní plastové hmoty se zvýšenou odolností proti teplotě. Opracování střepek zaručuje odstranění veškerých nehygienických spár, které by se mohly vyskytnout mezi kovovou a plastovou částí rukojeti. Ergonomický tvar rukojeti brání sklouznutí ruky na ostří čepele. Nože je možné mýt v myčce na nádobí, tento způsob mytí však, vzhledem k možnému ztupení, příliš nedoporučujeme.

A superior set of twelve premium-grade forged kitchen knives designed to cater for all professional requirements. Each blade is forged from a single piece of chromium-molybdenum-vanadium steel X50CrMoV15, then hardened and tempered. This procedure achieves high rigidity, firmness and a very fine material structure. This series of knives therefore boasts perfect cutting properties, a higher resistance to corrosion and an excellent blade edge lifetime. The minimum guaranteed hardness is 52 HRC. These knives are notable for their perfect balance to facilitate the preparation of foodstuffs. The split handle is made of high-quality plastic with a high heat resistance. The surface finish of the handles ensures the removal of all unhygienic gaps that may occur between the metal and plastic handle components. The ergonomic contour of the handles prevents the hand slipping towards the blade edge. These knives are dishwasher-friendly, although this cleaning method is not recommended due to potential blunting.

Unser zwölfteiliges Set geschmiedeter Kochmesser der Spitzenklasse wurde so entworfen, dass es sämtliche Anforderungen von Profis erfüllt. Die Klingen wurden aus einem Stück speziellem Chrom-Molybdän-Vanadiumstahl X50CrMoV15 gefertigt und anschließend gehärtet und angelassen. So wird eine hohe Zähigkeit und Verdichtung sowie eine sehr feine Materialstruktur erreicht. Messer aus dieser Reihe besitzen daher perfekte Schneideigenschaften, einen erhöhte Korrosionsschutz und insbesondere eine hohe Schärfebeständigkeit. Die garantierte Mindesthärte beträgt 52 HRC. Die Klingen sind perfekt zentriert und erleichtern so das Bearbeiten von Lebensmitteln. Der geteilte Griff besteht aus qualitativ hochwertigem Kunststoff mit erhöhter Hitzebeständigkeit. Das Design der Griffe ermöglicht eine problemlose Beseitigung unhygienischer Fugen, die zwischen dem Stahl- und dem Kunststoffteil des Schafts entstehen können. Die ergonomische Form des Schafts schützt vor Abrutschen der Hand auf die Schneide. Das Messer kann in der Spülmaschine gereinigt werden, dies wird jedoch nicht empfohlen, da dies zu einem schnelleren Stumpferwerden führen kann.

1810

Nůž kuchařský 3,5

Chef's knife 3,5
Kochmesser 3,5



9 cm = 3,5" / 56 g

1812

Nůž kuchařský 6

Chef's knife 6
Kochmesser 6



15,5 cm = 6" / 117 g

1817

Nůž vykostovací 6

Boning knife 6
Ausbeinmesser 6



15 cm = 6" / 115 g

1820

Nůž na steaky 5

Steak knife 5
Steakmesser 5



12,5 cm = 5" / 63 g

1823

Nůž plátkovací 10

Ham knife 10
Schinkenmesser 10



26 cm = 10" / 190 g

1825

Nůž plátkovací na maso 6,5

Ham knife 6,5
Schinkenmesser 6,5



17 cm = 6,5" / 142 g

1826

Nůž plátkovací na maso 7,5

Ham knife 7,5
Schinkenmesser 7,5



18,5 cm = 7,5" / 168 g

1831

Nůž kuchařský 8

Chef's knife 8
Kochmesser 8



20 cm = 8" / 271 g

1832

Nůž kuchařský 10

Chef's knife 10
Kochmesser 10



26 cm = 10" / 312 g

1833

Nůž na chléb 8

Bread knife 8
Brotmesser 8



20,5 cm = 8" / 195 g

1834

Nůž kuchařský univerzální 8

Chef's knife 8
Kochmesser 8



20 cm = 8" / 171 g

1842

Vidlice kuchařská 7

Carving fork 7
Fleischgabel 7



17,5 cm = 7" / 136 g

Tradiční řada oblíbených nožů, která se nedávno vrátila do výrobního programu KDS. Vysoce kvalitní řeznické nože vyrobené z kónické nerezové oceli N6MoV s přísadou molybdenu a vanadu, které jsou po zakalení ochlazeny technologií na bázi tekutého dusíku až na -196°C, čímž získají lepší mechanické vlastnosti, vyšší odolnost proti opotřebení a korozi a tvrdost čepule (až o 2 HRc - na 57-59 HRc). Moderní ergonomické rukojeti tmavě zelené barvy snižují namáhavost a zvyšují bezpečnost při práci. Nože je možné mýt v myčce na nádobí.

This traditional series of famous knives has recently re-joined the KDS product range. Premium-quality butcher knives made of conical stainless steel N6MoV with added molybdenum and vanadium, tempered and then cooled by liquid nitrogen technology down to -196°C to gain better mechanical properties, higher resistance to wear and corrosion, as well as improved blade hardness (by almost 2 HRc - up to 57-59 HRc). The modern ergonomic handles finished in a dark green colour reduce the amount of effort required and improve work safety. These knives are dishwasher-friendly.

Traditionelles Set unserer beliebten Messer, das wir vor Kurzem erneut in die Produktion von KDS aufgenommen haben.

Qualitativ hochwertige Fleischermesser aus konischem N6MoV-Edelstahl mit Molybdän- und Vanadiumzusatz, die nach dem Härten mit flüssigem Stickstoff auf bis zu -196°C abgekühlt werden, wodurch sie bessere mechanische Eigenschaften, einen höheren Widerstand gegen Abnutzung und Korrosion und eine höhere Klingenhärte (um bis zu 2 HRc - auf 57-59 HRc) erhalten. Die modernen und ergonomischen Schäfte in dunkelgrüner Farbe verringern den Arbeitsaufwand und erhöhen die Sicherheit. Das Messer kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

1655.TX

Nůž řeznický 5 – vykostovací

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 83 g

1677.TX

Nůž řeznický 7

Butcher knife 7
Fleischermesser 7



17,5 cm = 7" / 115 g

1680.TX

Nůž řeznický 8

Butcher knife 8
Fleischermesser 8



20 cm = 8" / 120 g

1685.TX

Nůž řeznický 8 – špalkový

Chopping-block knife 8
Blockmesser 8



20 cm = 8" / 135 g

Nože z této řady jsou navrženy a testovány i pro náročné nasazení v průmyslové výrobě a splňují dnešní vysoké hygienické nároky. Jsou tedy vhodné pro profesionály, ale i pro každodenní použití v domácnostech. Jejich čepele jsou vyrobeny z kónické nerezové oceli N6MoV, která obsahuje přísadu molybdenu a vanadu, což zvyšuje životnost ostří a umožňuje dosažení vyšší tvrdosti (54-56 HRC). Moderní ergonomické rukojeti snižují namáhavost práce. Nože je možné mýt v myčce na nádobí.

Knives in this range are designed and tested for use in demanding industrial production and meet today's high standards of hygiene. They are therefore suitable for professionals, but also for everyday use at home. The blades are made of N6MoV conical stainless steel containing molybdenum and vanadium additives, which increases the longevity of the blade and allows achieving a greater hardness (54-56 HRC). Modern ergonomic handles reduce the strenuousness of work. These knives are dishwasher safe.

Messer aus dieser Reihe eignen sich auch für einen anspruchsvollen Einsatz im Gewerbebetrieb und erfüllen daher auch hohe Hygieneanforderungen. Sie sind also sowohl für Profis, als auch für die tagtägliche Verwendung im Haushalt geeignet. Ihre Klingen werden aus konischem rostfreiem Stahl N6MoV gefertigt, der einen Zusatz von Molybdän und Vanadium beinhaltet, was ihre Lebensdauer erhöht und eine höhere Härte (54-56 HRC) ermöglicht. Die modernen ergonomischen Handgriffe reduzieren die Arbeitsanstrengung. Die Messer sind spülmaschinengeeignet.

1631

Nůž řeznický 3 - vykostřovací

Boning knife 3
Ausbeinmesser 3



8 cm = 3" / 73 g

1641

Nůž řeznický 4,5 - vykostřovací

Boning knife 4,5
Ausbeinmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 76 g

1651

Nůž řeznický 5 - vykostřovací FLEXI

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 80 g

1652

Nůž řeznický 5 vykostřovací FLEXI - vyosený

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



13 cm = 5" / 85 g

1655

Nůž řeznický 5 - vykostřovací

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 83 g

1656

Nůž řeznický 5 - vykostřovací - vyosený

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



13 cm = 5" / 90 g

1661

Nůž řeznický 6

Butcher knife 6
Fleischermesser 6



16 cm = 6" / 110 g

1662

Nůž řeznický 6 - vykostřovací FLEXI - vyosený

Boning knife 6
Ausbeinmesser 6



15 cm = 6" / 93 g

1666

Nůž řeznický 6 - vykosťovací

Boning knife 6
Ausbeinmesser 6



15 cm = 6" / 95 g

1670

Nůž řeznický 7

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 115 g

1674

Nůž řeznický 7 - špalkový

Chopping-block knife 7
Blockmesser 7



17,5 cm = 7" / 120 g

1676

Nůž řeznický 7 - vykosťovací

Boning knife 7
Ausbeinmesser 7



17,5 cm = 7" / 100 g

1677

Nůž řeznický 7

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 115 g

1680

Nůž řeznický 8

Butcher knife 8
Fleischmesser 8



20 cm = 8" / 120 g

1685

Nůž řeznický 8 - špalkový

Chopping-block knife 8
Blockmesser 8



20 cm = 8" / 135 g

1691

Nůž řeznický 9 - FLEXI

Butcher knife 9
Fleischmesser 9



22,5 cm = 9" / 125 g

1695

Nůž řeznický 9 - špalkový

Chopping-block knife 9
Blockmesser 9



22,5 cm = 9" / 145 g

1696

Nůž řeznický 9
Butcher knife 9
Fleischmesser 9



22,5 cm = 9" / 130 g

2607

Nůž řeznický 7
Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 124 g

2608

Nůž řeznický 8
Butcher knife 8
Fleischmesser 8



20 cm = 8" / 134 g

2609

Nůž řeznický 9
Butcher knife 9
Fleischmesser 9



22,5 cm = 9" / 139 g

2610

Nůž řeznický 10
Butcher knife 10
Fleischmesser 10



26 cm = 10" / 159 g

2612

Nůž řeznický 12
Butcher knife 12
Fleischmesser 12



32 cm = 12" / 184 g

2642

Nůž porcovací 8
Trimming knife 8
Sortiermesser 8



20 cm = 8" / 169 g

2643

Nůž porcovací 10
Trimming knife 10
Sortiermesser 10



25 cm = 10" / 185 g

Po několika letech odmlky opět obnovujeme výrobu řeznických nožů s dřevěnou rukojetí z bukového dřeva. Nože z této řady jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli zn. T5MoV, která obsahuje přísadu molybdenu a vanadu, jenž zvyšuje životnost ostří a umožňuje dosažení vyšší tvrdosti (54-56 HRC). Tyto řeznické nože jsou určeny nejen pro běžné používání v domácnostech, ale i pro profesionální použití. Dlouhou životnost těchto nožů zajistíte, pokud je nebudete mýt v myčkách nádobí. Doporučujeme ruční omytí vodou se saponátem a otření do sucha utěrkou.

After several years, we renewed the production of butchers' knives with wooden handles. The range of knives with wooden handles is made of high quality stainless steel T5MoV, which contains the addition of molybdenum and vanadium, which increases the longevity of the blade and allows achieving higher hardness (54-56 HRC). These butchers' knives are used not only for normal household use, but also for professional uses. You can ensure long product longevity, if you do not use the dishwasher – the wooden handle is not adapted to it. Maintenance is very simple - It is sufficient to use water with soap and a paper towel to wipe it dry.

Nach einigen Jahren der Unterbrechung haben wir erneut die Herstellung von Fleischmessern mit einem Holzhandgriff aufgenommen. Eine ganze Reihe von Messern mit Holzhandgriff ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl T5MoV gefertigt, der einen Zusatz von Molybdän und Vanadium enthält und somit eine Hohe Lebensdauer der Schneide mit einer Härte von 54-56 HRC erlaubt. Solche Fleischmesser sind nicht nur für den alltäglichen Gebrauch im Haushalt bestimmt, sondern auch für eine professionelle Verwendung. Eine hohe Langlebigkeit der Produkte stellen sie sicher, wenn sie nicht in der Spülmaschine waschen – die Holzhandgriffe sind dafür nicht geeignet. Die Wartung ist sehr leicht, d.h. dass zu einer ausreichenden Pflege Wasser mit Spülmittel und ein Papiertuch genügt.

1553

Nůž řeznický 5 - vykostovací

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 117 g

1563

Nůž řeznický 6

Butcher knife 6
Fleischmesser 6



15,5 cm = 6" / 130 g

1573

Nůž řeznický 7 - hornošpičatý

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 138 g

1575

Nůž řeznický 7 - středošpičatý

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 136 g

1579

Nůž řeznický 7 - vykostovací

Boning knife 7
Ausbeinmesser 7



17,5 cm = 7" / 131 g

1588

Nůž řeznický 8 - špalkový

Chopping-block knife 8
Blockmesser 8



20 cm = 8" / 163 g

Nedávné rozšíření výrobního programu v oblasti řeznických nožů, určené především příznivcům klasických nožů s dřevěnou rukojetí. U těchto nožů je na rukojeti použito tvrdé exotické dřevo Bubinga, nazývané též africký palisandr. Toto dřevo se kromě syté barvy a zajímavé kresby vyznačuje především tvrdostí a houževnatostí. Čepele nožů této řady jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli T5MoV s přísadami molybdenu a vanadu, které zvyšují životnost ostří a umožňují dosažení vyšší tvrdosti (54-56 HRC). Dlouhou životnost těchto nožů zajistíte, pokud je nebudete mýt v myčkách nádobí. Doporučujeme ruční omytí vodou se saponátem a otření do sucha utěrkou.

A recent extension to the range of butcher's knives on offer, designed mainly for fans of classic products with wooden handles. The handles of these knives are made using exotic Bubinga wood, also known as the African jacaranda. The rich colours and interesting patterns of this wood are combined with hardness and strength. Blades for this series have been manufactured from high-quality stainless steel T5MoV with molybdenum and vanadium additives to improve the service life of the blade edge and achieve higher hardness (54-56 HRC). The longevity of these knives is also aided by avoiding dishwashers. These should be washed with soap and wiped dry with a dishcloth.

Unser kürzlich auf dem Gebiet der Fleischmesser erweitertes Produktionsprogramm richtet sich vor allem an Liebhaber klassischer Messer mit hölzernem Schaft. Bei diesen Messern wird für den Schaft ausschließlich Bubinga-Holz eingesetzt, das auch unter dem Namen afrikanisches Rosenholz bekannt ist. Dieses Holz zeichnet sich neben seiner satten Farbe und interessanten Maserungen insbesondere durch seine Härte und Zähigkeit aus. Die Klingen der Messer dieses Sets werden aus qualitativ hochwertigstem T5MoV-Edelstahl mit Molybdän- und Vanadiumzusatz gefertigt, wodurch eine höhere Lebensdauer der Schneide und eine größere Härte (54-56 HRC) erreicht wird. Wie lang die Lebensdauer dieser Messer tatsächlich ist, werden Sie feststellen, wenn sie sie nicht in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen ein Spülen per Hand mit handelsüblichem Spülmittel und anschließendem Trocknen mit einem Geschirrtuch.

2553

Nůž řeznický 5 - vykostovací

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 120 g

2563

Nůž řeznický 6

Butcher knife 6
Fleischmesser 6



15,5 cm = 6" / 134 g

2573

Nůž řeznický 7 - hornošpičatý

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 140 g

2575

Nůž řeznický 7 - středošpičatý

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 140 g

2579

Nůž řeznický 7 - vykostovací

Boning knife 7
Ausbeinmesser 7



17,5 cm = 7" / 133 g

2588

Nůž řeznický 8 - špalkový

Chopping-block knife 8
Blockmesser 8



20 cm = 8" / 169 g

Kuchyňské nože z řady Trend se od standardních výrobků liší zejména použitím vysoce kvalitní oceli s přísadou molybdenu a vanadu. Tyto prvky zajišťují vyšší tvrdost čepelí (52-54 HRC). Upevnění střenky k čepeli je řešeno klasickým způsobem - nýtováním, což vylučuje vylomení čepelí ze střenky. Výrobky splňují náročné požadavky kladené na kvalitu nože a je možné je mýt v automatických myčkách. Nože řady Trend byly hodnoceny kladně státní zkušební a jsou hygienicky nezávadné.

Knives of the Trend product range differ from standard products, especially by using high quality steel with addition of molybdenum and vanadium. These elements ensure higher hardness of the blade (52-54 HRC). They have a traditional riveted attachment of the handle to the blade, which rules out that the blade would break from the handle. These knives are designed to meet the most demanding requirements. They can be washed in dishwashers. Knives of the Trend product range are sanitary and were positively evaluated by the state testing lab.

Die Produkte Trend bilden eine Reihe von Küchenmessern, die sich von den anderen Standardprodukten vor allem im hochwertigen Stahl und unter Zusatz von Molybdän und Vanadium unterscheiden. Diese Elemente sichern eine höhere Klingenhärte (52-54 HRC). Die Befestigung des Handgriffs an die Klinge wird auf klassische Art und Weise gelöst – Nieten, das ein Aufbrechen aus dem Handgriff absichert. Diese Produkte sind für anspruchsvolle Anforderungen bestimmt, die auf die Qualität des Messers gelegt werden. Sie können in der Spülmaschine gewaschen werden. Die Messer der Reihe Trend wurden von der staatlichen Prüfstelle positiv bewertet und sind aus diesem Grunde auch hygienisch unbedenklich.

1000

Nůž na ovoce 2,5

Fruit knife 2,5
Obstmesser 2,5



7 cm = 2,5" / 40 g

1001

Nůž horňošpičatý 3

Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



8 cm = 3" / 40 g

1002

Nůž na nudle 3,5

Kitchen noodle knife 3,5
Nudelmesser 3,5



9 cm = 3,5" / 45 g

1003

Nůž přesnídávkový 4,5

Picnic knife 4,5
Frühstückmesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 50 g

1004

Nůž kuchyňský 5

Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



13 cm = 5" / 50 g

1005

Nůž špalkový 6

Chopping-block knife 6
Blockmesser 6



15,5 cm = 6" / 90 g

1006

Nůž plátkovací 7

Slicing knife 7
Schinkenmesser 7



18 cm = 7" / 100 g

1007

Nůž na chléb 7

*Bread knife 7
Brotmesser 7*



18 cm = 7" / 100 g

1008

Nůž porcovací 8,5

*Trimming knife 8,5
Sortiermesser 8,5*



21,5 cm = 8,5" / 165 g

1009

Nůž špikovací 5

*Larding knife 5
Spickmesser 5*



12,5 cm = 5" / 40 g

1010

Vidlice kuchyňská

*Kitchen fork
Küchengabel*



15 cm = 6" / 65 g

1013

Nůž kuchyňský 4

*Kitchen knife 4
Küchenmesser 4*



10 cm = 4" / 45 g

1015

Nůž univerzální 5

*Utility knife 5
Zubereitungsmesser 5*



13 cm = 5" / 50 g

1016

Nůž kuchyňský 6

*Kitchen knife 6
Küchenmesser 6*



15 cm = 6" / 80 g

1017

Nůž kuchařský 7

*Chef's knife 7
Kochmesser 7*



17,5 cm = 7" / 120 g

Výrobky této řady jsou vyrobeny z vysoce kvalitní francouzské nerezavějící oceli s obsahem molybdenu a vanadu, které zvyšují řezné vlastnosti a trvanlivost ostří. Běžně dosahovaná tvrdost v rozpětí 52-54 HRc. Rukojeť je vyrobená z ergonomicky tvarovaného plastu. Nože splňují všechny požadavky kladené na výrobky, které přicházejí do styku s potravinami. Nože lze mýt v automatických myčkách.

This range of products is made of French high quality stainless steel - containing molybdenum and vanadium, which improves its cutting properties and extends the longevity of the blade. Normally, the achieved hardness is in the range of 52-54 HRc. The handle is made of an ergonomically molded plastic. These knives meet all requirements for products that come into contact with food. The blades can be cleaned in dishwasher.

Die Produkte dieser Reihe werden aus einem hoch-wertigen französischen Edelstahl hergestellt unter Zusatz von Molybdän und Vanadium, wodurch die Schneideigenschaften und Lebensdauer verbessert werden. Die üblicherweise erlangte Härte beläuft sich auf 52-54 HRc. Der Handgriff besteht aus einem ergonomisch geformten Kunststoff. Die Messer erfüllen alle Anforderungen, die an Produkte gestellt werden, die in Berührung mit Nahrungsmitteln kommen. Die Messer können in der Spülmaschine gewaschen werden.

1101

Nůž horňošpičatý 3

Kitchen knife 3

Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 43 g

1104

Nůž kuchyňský 5

Kitchen knife 5

Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 49 g

1105

Nůž špalkový 6

Chopping-block knife 6

Blockmesser 6



15 cm = 6" / 97 g

1106

Nůž kuchyňský 7

Kitchen knife 7

Küchenmesser 7



18 cm = 7" / 99 g

1107

Nůž na chléb 7

Bread knife 7

Brotmesser 7



17,5 cm = 7" / 97 g

1113

Nůž kuchyňský 4

Kitchen knife 4

Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 45 g

1115

Nůž univerzální 5

Utility knife 5

Universalmesser 5



13 cm = 5" / 56 g

1116

Nůž kuchyňský 6

Kitchen knife 6

Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 85 g

Řada OPTIMA LINE zahrnuje široký sortiment kuchyňských nožů určených pro běžné používání v domácnostech, ale i profesionální použití. Nože jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli, rukojeti z pevného plastu, který je hygienicky nezávadný a nárazuvzdorný. Výrobky jsou vhodné pro mytí v automatických myčkách.

The OPTIMA LINE series includes a wide assortment of kitchen knives intended for normal household purposes, as well as professional use. The knives are made of high quality stainless steel. Their handles are made of hard, impact-resistant and hygienic plastic. These products are dishwasher safe.

Die Reihe OPTIMA LINE umschließt ein breites Sortiment von Küchenmessern, die für die gängige Verwendung im Haushalt und auch in Profibereichen bestimmt sind. Die Messer werden aus einem hochwertigen Stahl hergestellt, der Handgriff besteht aus einem festen Kunststoff, der hygienisch unbedenklich und stoßfest ist. Die Messer sind spülmaschinenfest.

1034

Nůž kuchyňský 3

Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 25 g

1036

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý

Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 24 g

1038

Nůž kuchyňský 3 - dolnošpičatý

Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 25 g

1043

Nůž špikovací 4,5

Larding knife 4,5
Spickmesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 20 g

1044

Nůž kuchyňský 4

Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 26 g

1046

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý

Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 38 g

1047

Nůž pomazánkový 4 - FLEXI

Spreading knife 4
Buttermesser 4



10 cm = 4" / 32 g

1048

Nůž pomazánkový 4,5

Spreading knife 4,5
Buttermesser 4,5



11 cm = 4,5" / 35 g

1049

Nůž kuchyňský 4,5

Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 39 g

1054

Nůž kuchyňský 5

Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 41 g

1056

Nůž kuchyňský 5 - horňošpičatý

Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 41 g

1064

Nůž kuchyňský 6

Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 63 g

1065

Nůž kuchyňský 6 - na pečivo

Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



14,5 cm = 6" / 70 g

1066

Nůž kuchyňský 6 - horňošpičatý

Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 65 g

1067

Nůž filetovací 6

Filleting knife 6
Filiermesser 6



14 cm = 6" / 35 g

1074

Nůž kuchyňský 7

Kitchen knife 7
Küchenmesser 7



17,5 cm = 7" / 67 g

1075

Nůž na chléb 7

Bread knife 7
Brotmesser 7



17,5 cm = 7" / 75 g

1075

Nůž na chléb 7 bílý

Bread knife 7
Brotmesser 7



17,5 cm = 7" / 75 g

1077

Nůž filetovací 6,5

Filleting knife 6,5
Filiermesser 6,5



16,5 cm = 6,5" / 36 g

1081

Nůž kuchyňský 8

Kitchen knife 8
Küchenmesser 8



20 cm = 8" / 90 g

1092

Nůž cukrářský 11

Confectionery knife 11
Konditormesser 11



29 cm = 11" / 125 g

1093

Nůž cukrářský 11

Confectionery knife 11
Konditormesser 11



28 cm = 11" / 110 g

1094

Nůž na chléb 11

Bread knife 11
Brotmesser 11



28 cm = 11" / 120 g

1095

Nůž na chléb vlnitý 13

Bread knife 13
Brotmesser 13



33 cm = 13" / 150 g

1096

Nůž na chléb vlnitý 11

Bread knife 11
Brotmesser 11



28 cm = 11" / 120 g

1433

Nůž kuchyňský 7 - špalkový

Chopping-block knife 7
Blockmesser 7



17 cm = 7" / 65 g

1435

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý

Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 25 g

1436

Nůž kuchyňský 6 - hornošpičatý

Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 61 g

1437

Nůž kuchyňský 7 - hornošpičatý

*Kitchen knife 7
Küchenmesser 7*



17,5 cm = 7" / 65 g

1441

Nůž steakový 4,5 - vlnitý

*Steak knife 4,5
Steakmesser 4,5*



11,5 cm = 4,5" / 26 g

1442

Nůž předkládací 4,5

*Bar knife 4,5
Barmesser 4,5*



11 cm = 4,5" / 27 g

1443

Nůž svačinový 4,5 - hladký

*Picnic knife 4,5
Frühstücksmesser 4,5*



11 cm = 4,5" / 27 g

1444

Nůž svačinový 4,5 - vlnitý

*Picnic knife 4,5
Frühstücksmesser 4,5*



11 cm = 4,5" / 27 g

1445

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý

*Kitchen knife 4
Küchenmesser 4*



10 cm = 4" / 38 g

1455

Nůž kuchyňský 5 - hornošpičatý

*Kitchen knife 5
Küchenmesser 5*



12,5 cm = 5" / 40 g

1464

Nůž kuchyňský 6 - pilka

*Kitchen knife 6
Küchenmesser 6*



15,5 cm = 6" / 61 g

1465

Nůž kuchyňský 6 - vlnitý

*Kitchen knife 6
Küchenmesser 6*



15,5 cm = 6" / 60 g

1466

Nůž kuchyňský 6 – KOMBI

*Kitchen knife 6 – KOMBI
Küchenmesser 6 – KOMBI*



15,5 cm = 6" / 60 g

2022

Nůž na zeleninu 2,5

Vegetable knife 2,5
Gemüsemesser 2,5



6 cm = 2,5" / 22 g

2024

Nůž na zeleninu 3

Vegetable knife 3
Gemüsemesser 3



7,5 cm = 3" / 24 g

2054

Nůž kuchyňský 4,5 - pilka

Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 25 g

2074

Nůž kuchyňský 4,5 - vlnitý

Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 25 g

2094

Nůž špikovací 4,5

Larding knife 4,5
Spickmesser 4,5



10,5 cm = 4,5" / 26 g

2211

Nůž dortový 9 - hladký - bílý

Cake knife - smooth blade 9
Tortenmesser - glatt 9



22,5 cm = 9" / 57 g

2211

Nůž dortový 9 - hladký

Cake knife - smooth blade 9
Tortenmesser - glatt 9



22,5 cm = 9" / 57 g

2221

Nůž dortový 9 - vlnitý

Cake knife - corrugated blade 9
Tortenmesser - gewellt 9



22,5 cm = 9" / 55 g

2231

Nůž dortový 11 - hladký

Cake knife - smooth blade 11
Tortenmesser - glatt 11



28 cm = 11" / 60 g

2241

Nůž dortový 11 - vlnitý

Cake knife - corrugated blade 11
Tortenmesser - gewellt 11



28 cm = 11" / 60 g

Široký sortiment nožů určených pro běžné používání v domácnostech, ale i pro profesionální použití. Nože jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli, rukojeti v hnědé barvě z pevného plastu, který je hygienicky nezávadný a nárazuvzdorný. Menší nože jsou vhodné k čištění a krájení zeleniny, větší můžeme použít například ke krájení uzenin a pečiva.

Wide range of knives designed not only for normal household use, but also for professional purposes. The knives are made of quality stainless steel with hard brown plastic handles that are impact-resistant and hygienic. Smaller knives are suitable for cleaning and cutting vegetables, larger ones can be used for cutting meat or bread.

Eine Breite Skala von Messern, die für die Nutzung im Haushalt, aber auch in Profibereichen bestimmt sind. Die Messer werden aus hochwertigem rostfreiem Stahl hergestellt, die Handgriffe werden aus einem braungefärbten Kunststoff gefertigt, der hygienisch unbedenklich und stoßfest ist. Die kleineren Messer sind zum Putzen und Schneiden von Gemüse geeignet. Die größeren Messer eignen sich zum Schneiden von Fleisch, Wurst und Backwaren.

2335

Nůž kuchyňský 3

*Kitchen knife 3
Küchenmesser 3*



7,5 cm = 3" / 21 g

2336

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý

*Kitchen knife 3
Küchenmesser 3*



7,5 cm = 3" / 21 g

2344

Nůž kuchyňský 4

*Kitchen knife 4
Küchenmesser 4*



10 cm = 4" / 23 g

2345

Nůž svačínový 4,5 - vlnitý

*Picnic knife 4,5
Frühstückmesser 4,5*



11 cm = 4,5" / 26 g

2346

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý

*Kitchen knife 4
Küchenmesser 4*



10 cm = 4" / 33 g

2349

Nůž kuchyňský 4,5

*Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5*



11,5 cm = 4,5" / 34 g

2354

Nůž kuchyňský 5

*Kitchen knife 5
Küchenmesser 5*



12,5 cm = 5" / 38 g

2356

Nůž kuchyňský 5 - hornošpičatý

*Kitchen knife 5
Küchenmesser 5*



12,5 cm = 5" / 37 g

2364

Nůž kuchyňský 5,5

*Kitchen knife 5,5
Küchenmesser 5,5*



13,5 cm = 5,5" / 40 g

2365

Nůž na pečivo 6

*Bread knife 6
Brötlemesser 6*



15 cm = 6" / 45 g

Praktické nože z řady ECONOMY LINE mají čepele z kvalitní nerezové oceli. Tvar rukojeti umožňuje snadné uchopení, příjemné držení a bezpečnou práci s tímto nožem. Údržba těchto nožů je velice jednoduchá. Broušení se provádí běžně na ocílce, která je nejšetrnější pro všechny typy nožů. Nože jsou vhodné pro mytí v automatických myčkách.

The practical knives in the ECONOMY LINE series are equipped with premium stainless steel blades. The handle shape facilitates an easy grip, a comfortable feel in the hand and safe operation. Sharpening is normally carried out of a sharpening steel which is the safest option for all types of knives. These knives are dish-washer safe.

Die praktischen Messer des Sets ECONOMY LINE besitzen Klingen aus Edelstahl. Die Form des Schafts ermöglicht ein einfaches Fassen, ein angenehmes Halten und eine sichere Arbeit. Das Schleifen wird mit einem gängigen Abziehstein durchgeführt, der die schonendste Variante für alle Messertypen darstellt. Die Messer können in der Spülmaschine gewaschen werden.

2322

Nůž na zeleninu 2,5

Vegetable knife 2,5

Gemüsemesser 2,5



6 cm = 2,5" / 19 g

2324

Nůž na zeleninu 3

Vegetable knife 3

Gemüsemesser 3



7 cm = 3" / 21 g

2333

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý

Kitchen knife 3

Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 19 g

2334

Nůž na nudle 4

Kitchen noodle knife 4

Nudelmesser 4



10 cm = 4" / 22 g

2343

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý

Kitchen knife 4

Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 21 g

2353

Nůž kuchyňský 5

Kitchen knife 5

Küchenmesser 5



12 cm = 5" / 23 g

V našem sortimentu najdete praktické nože pro táboření, kempování, rybaření a řadu dalších použití pod širým nebem. Ať ve volném čase, nebo při práci, určitě oceníte několik typů zavíracích nožů, tábornický nůž s pilkou, nůž určený pro rybáře nebo tradiční selské a lovecké nože.

Our assortment includes practical knives for camping, fishing and a variety of other outdoor activities. Whether working or pursuing your hobbies, you will definitely appreciate the various folding knives on offer: the camping knife with saw, the fishing knife or traditional farmer's and hunting knives.

In unserem Sortiment finden Sie praktische Messer fürs Campen, Fischen und anderen Outdoor-Einsatz. Ob in der Freizeit oder beim Arbeiten, Sie werden sie einige Typen unserer Klappmesser sicher zu schätzen wissen – Camping-messer mit Säge, Fischermesser oder traditionelle Bauern- und Jagdmesser.

1271

Nůž tábornický

Camping knife
Fahrtenmesser



13 cm = 5" / 115 g

1285

Nůž tábornický

Camping knife
Fahrtenmesser



11,7 cm = 4,5" / 78 g

1291

Nůž tábornický s pilkou

Camping sawback knife
Fahrtenmesser mit Säge



11,7 cm = 4,5" / 82 g

3410

Nůž skládací / čtyřhran

Pocket knife
Klappmesser



6 cm = 2,5" / 40 g

3411

EKO - nůž kapesní

EKO - pocket knife
EKO - Taschenmesser



6,8 cm = 2,5" / 52 g

3415

Nůž kapesní selský

Farmer pocket knife

Bauern - Taschenmesser



7,8 cm = 3" / 70 g

3416

Nůž kapesní selský - paroh

Farmer pocket knife - antler

Bauern - Taschenmesser - Geweih



7,8 cm = 3" / 65 g

1803

Zavazák - paroh

Nicker knife - antler

Nicker - Geweih



10,3 cm = 4" / 190 g

8187

Nůž rybářský

Fishing knife

Fischermesser



16 cm = 6,5" / 97 g

8430

Mačeta

Machete

Machete



37 cm = 15" / 500 g

8431

Pouzdro kožené na mačetu

Machete sheath - leather

Futteral für Machete - Leder



Zvláštní kategorii mezi našimi výrobky tvoří nože speciální, které jsou určeny i pro méně tradiční způsoby užití, nejčastěji v rámci různých profesí. Najdete mezi nimi například nože trimovací, nože na řezání stavební izolace, ševcovské knejpy nebo různé druhy nožů na kůži.

A unique category of products are knives designed for unusual purpose, most often for particular professions. These include for example stripping knives, knives for insulation materials, shoemakers' knives and various knives for leather.

Eine Sonderkategorie unter unseren Produkten bilden die speziellen Messer, die für eine weniger traditionelle Art und Weise der Anwendung bestimmt sind, vor allem im Rahmen unterschiedlicher Berufe. Dazu gehören z. B. die Trimmesser, Scheidemesser für die Bausolierung, Schustermesser oder verschiedene Ledermesser.

2420

Nůž trimovací

Dog stripping knife
Trimmesser



5 cm = 2" / 16 g

2450

Nůž oboustranná pilka

Fiberglass insulation saw
Glasswolle Dämmung Säge



27,5 cm = 11" / 153 g

3354

Nůž na kaučuk

Natural rubber knife / Tree bark knife
Kautschukmesser / Baumrindemesser



20,5 cm = 8" / 170 g

3731.PR/LR/PO/LO

Ševcovský knejp - rovný/ohnutý - pravý/levý

Shoemaker knife
Schuhmachermesser



6 cm = 2,5" / 65 g

8194

Nůž kalandrový

Tyre industry knife
Reifenindustriemesser



7 cm = 3" / 65 g

3370

Nůž na gumu

Knife for cutting rubber
Gummimesser



8,6 cm = 3,5" / 110 g

8285

Nůž na kůži - čtvrtměsíc

Leathercraft knife
Viertelmondermesser



10 cm = 4" / 160 g

8288

Nůž univerzální - půlměsíc

Leathercraft knife
Halbmondermesser



16 cm = 6,5" / 137 g

8287

Nůž na kůži - čtvrtměsíc

Leathercraft knife
Viertelmondermesser



12 cm = 5" / 168 g

8383

Nůž na pytle

Hook knife
Hakenmesser



7 cm = 3" / 75 g

3375

Nůž na kabely

Cable knife
Kabelmesser



4 cm = 1,5" / 75 g

V této kategorii nabízíme všechny typy a velikosti nožů a sekáčů na zpracování nebo opracování masa v masokombinátech, řeznictvích i domácnostech. Vybírat můžete i podle toho, zda vám více vyhovuje plastová nebo dřevěná rukojeť.

This category offers all types and sizes of knives and cleavers for meat processing in slaughterhouses, butcher shops or homes. You can choose between plastic or wooden handles according to your preference.

Unter diesem Teil bieten wir alle Messertypen und -größen für die Fleischzubereitung oder Fleischbearbeitung in Fleischereien und Haushalten. Auswählen können Sie auch danach, ob Ihnen besser ein Kunststoff- oder Holzhandgriff liegt.

3223

Sekáč na maso

Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 685 g

3232

Sekáč na maso

Cleaver
Hackmesser



16 cm = 6,5" / 340 g

3258

Sekáč na maso dvouruční

Meat splitting cleaver
Fleischbeil



36,5 cm = 14,5" / 2700 g

3259

Sekáč na maso dvouruční

Meat splitting cleaver
Fleischbeil



38 cm = 15" / 2800 g

3263

Sekáč na maso dvouruční

Cleaver
Fleischbeil



23,5 cm = 9,5" / 1550 g

3264

Sekáč na maso

Cleaver
Hackmesser



24,5 cm = 10" / 1100 g

3266

Sekáč na maso

Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 1000 g

3279

Nůž dranžírovací 10

Carving knife
Tranchiermesser



26 cm = 10" / 400 g

3280

Nůž dranžírovací 11

Carving knife
Tranchiermesser



28,5 cm = 11" / 500 g

3284

Nůž dranžírovací 13

Carving knife
Tranchiermesser



33 cm = 13" / 700 g

3323

Sekáč na maso

Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 685 g

3357

Sekáč na maso dvouruční

Meat splitting cleaver
Fleischbeil



36,5 cm = 14,5" / 3250 g

3358

Sekáč na maso dvouruční

Meat splitting cleaver
Fleischbeil



36,5 cm = 14,5" / 2700 g

3359

Sekáč na maso dvouruční

Meat splitting cleaver
Fleischbeil



38 cm = 15" / 2800 g

3363

Sekáč na maso dvouruční

Cleaver

Fleischbeil



23,5 cm = 9,5" / 1550 g

3364

Sekáč na maso

Cleaver

Hackmesser



24,5 cm = 10" / 1100 g

3366

Sekáč na maso

Cleaver

Hackmesser



19 cm = 7,5" / 1000 g

3378

Nůž dranžírovací 9

Carving knife

Tranchiermesser



22,5 cm = 9" / 400 g

3379

Nůž dranžírovací 10

Carving knife

Tranchiermesser



26 cm = 10" / 400 g

3380

Nůž dranžírovací 11

Carving knife

Tranchiermesser



28,5 cm = 11" / 500 g

3384

Nůž dranžírovací 13

Carving knife

Tranchiermesser



33 cm = 13" / 700 g

Jedním z pilířů naší nabídky je široký výběr kuchyňského a řeznického náčiní. Tyto výrobky jsou určeny stejně tak pro profesionály v masokombinátch, řeznictvích nebo podnicích veřejného stravování, jako pro běžné domácnosti. Všechny výrobky jsou z kvalitní nerezové oceli a splňují veškeré moderní hygienické požadavky.

One of the pillars of our production is a wide selection of kitchen and butcher tools. These products are designed for professionals in the meat industry, butcher shops and catering facilities, as well as households. All products are made of high quality stainless steel and meet all modern requirements for hygiene.

Einer der Pfeiler unseres Angebots ist die breite Auswahl von Küchen- und Fleischergeräten. Diese Produkte eignen sich genauso für Profis in Fleischereien oder der Gastronomie, als auch für Haushalte. Alle Produkte werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und entsprechen allen modernen hygienischen Anforderungen.

1903

Cukrářská těrka - úzká

Offset spatula
Winkelpalette



30 cm = 12" / 135 g

1904

Cukrářská těrka - 45 mm

Offset spatula
Winkelpalette



29 cm = 11,5" / 155 g

1906

Cukrářská těrka - 40 - rovná

Offset spatula
Palette



30 cm = 12" / 185 g

3022

Vidlice kuchyňská

Kitchen fork
Küchengabel



13 cm = 5" / 50 g

3024

Vidlice předkládací

Serving fork
Serviergabel



12 cm = 5" / 28 g

3025

Vidlice grilovací

Grill fork
Grillgabel



15,7 cm = 6" / 58 g

3050

Kráječ vlnitý 4,5

Wavy slicer
Buntschneidmesser



11,5 cm = 4,5" / 30 g

3051

Nůž na nudle 4,5

Noodle knife
Nudelmesser



11,5 cm = 4,5" / 30 g

3110

Otvírač TRION

TRION opener

Universalöffner TRION



16 cm = 6,5" / 37 g

3120

Otvírač korunkový

Bottle opener

Flaschenöffner



14 cm = 5,5" / 35 g

3212

Škrabka na brambory - PRAVÁ / LEVÁ

Potato peeler

Kartoffelschäler



7,5 cm = 3" / 33 g

3214

Škrabka na brambory

Potato peeler

Kartoffelschäler



7,5 cm = 3" / 32 g

3220

Těrka na pomazánku

Offset spatula

Palette



10 cm = 4" / 49 g

3445

Otvírač číšnícký

Waiter knife

Kellnermesser



13,5 cm = 5,5" / 85 g

3710

Jehly na závitky (10 ks)

Meat roll skewers (10 pcs)

Rouladennadeln (10 Stck)



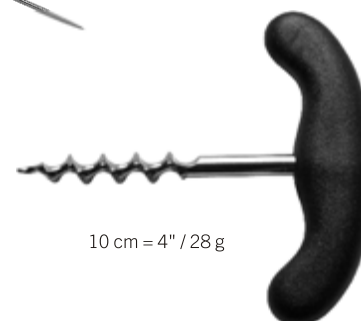
10 cm = 4" / 31 g

3716

Vývrtka

Corkscrew

Korkenzieher



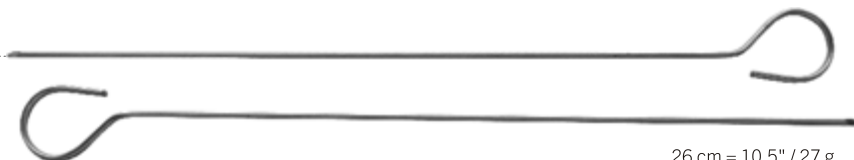
10 cm = 4" / 28 g

3720

Jehly na špíz (2 ks)

Skewers (2 pcs)

Grillspiese (2 Stck)



26 cm = 10,5" / 27 g

3226

Profesionální ocílka - plochá, hladká

Professional sharpening steel - flat, smooth
Professionell Wetzstahl - flach, glatt



30 cm = 12" / 350 g

3227

Ocílka - malá

Sharpening steel - small
Wetzstahl - klein



25 cm = 10" / 220 g

3228

Ocílka - velká

Sharpening steel - large
Wetzstahl - groß



31 cm = 12,5" / 375 g

3229

Ocílka - plochá

Sharpening steel - flat
Wetzstahl - flach



30 cm = 12" / 445 g

3233

Kolébka na zeleninu

Mincing knife - vegetables
Wiegemesser - gemüse



22 cm = 9" / 360 g

3234

Kolébka na maso - 3 nože

Mincing knife - 3 blades
Wiegemesser - 3 Klengen



30 cm = 12" / 1000 g

3235

Kolébka na maso - 2 nože

Mincing knife - double blade
Wiegemesser - Doppel - Klinge



30 cm = 12" / 765 g

3265

Řeznická sekera - dřevo

Butcher axe - wood

Fleischeraxt - holz



21 cm = 8,5" / 1650 g

3365

Řeznická sekera - plast

Butcher axe - plastic

Fleischeraxt - Kunststoff



21 cm = 8,5" / 1950 g

4510

Nůžky na drůbež

Poultry shears

Geflügelschere



9 cm = 3,5" / 310 g

4511

Nůžky na drůbež - nerez

Poultry shears - Stainless

Geflügelschere - Rostfrei



8 cm = 3" / 342 g

3000

Vidlice řeznická

Meat fork

Fleischgabel



24 cm = 9,5" / 170 g

3006

Vidlice řeznická 690 mm

Meat fork

Fleischgabel



55 cm = 22" / 330 g

3269

Palička na maso

Meat mallet

Fleischklopfen

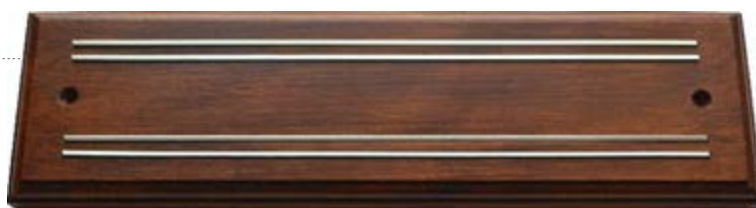


4,5 cm = 2" / 290 g

8250

Magnetický závěs 320 x 90

Magnetic rack
Magnetleiste



32 x 2 x 9 cm / 860 g

8251

Magnetický závěs 320 x 45

Magnetic rack
Magnetleiste



32 x 2 x 4,5 cm / 430 g

8255

Ostříč nožů

Knife sharpener
Messerschleifer



16,5 x 5 x 2,5 cm / 41 g

8258

Pilka řeznická 450 mm

Butcher saw
Fleischersäge



45 cm = 18" / 730 g

8259

List pilový 450 mm

Saw blade
Sägeblatt



45 cm = 18"

3236

19 cm = 7,5" / 130 g

Řeznický zvonek - nerez

Bellscraper - Stainless
Schabglocken - Rostfrei



4785

Otvírač PET lahví

PET Bottle opener
Flaschenöffner - PET



8,3 cm = 3" / 15 g



2662

Magnetický stojan s 5 noži Profi line

8249 Magnetický stojan na 5 nožů - široký
1651 Nůž řeznický vykostřovací flexi 5" - červený
1652 Nůž řeznický vykostřovací vyosený flexi 5"
1666 Nůž řeznický vykostřovací 6" Profi Line - žlutý
1677 Nůž řeznický středošpičatý 7" - zelený
1685 Nůž řeznický špalkový 8"



2664

Magnetický stojan s 5 noži King's Row

8249 Magnetický stojan na 5 nožů - široký
1812 Nůž kuchařský 6
1820 Nůž kuchařský na steaky 5
1825 Nůž kuchařský plátkovací na maso 6,5
1831 Nůž kuchařský 8
1833 Nůž kuchařský na chléb 8

2661

Magnetický stojan s 5 noži Trend Royal

8248 Magnetický stojan na 5 nožů - úzký
1105 Nůž špalkový 6"
1106 Nůž kuchyňský 7"
1107 Nůž na chléb 7"
1113 Nůž kuchyňský 4"
1116 Nůž kuchyňský 6"



2663

Magnetický stojan s 5 noži Bubinga

8248 Magnetický stojan na 5 nožů - úzký
2553 Nůž řeznický vykostřovací 5"
2563 Nůž řeznický 6"
2575 Nůž řeznický středošpičatý 7"
2579 Nůž řeznický vykostřovací 7"
2588 Nůž řeznický špalkový 8"



2660

Magnetický stojan s 5 noži Optima line

8248 Magnetický stojan na 5 nožů - úzký
1049 Nůž kuchyňský 4,5"
1066 Nůž kuchyňský 6" hornošpičatý
1074 Nůž kuchyňský 7"
1075 Nůž na chléb 7"
1444 Nůž svačtinový 4,5" vlnitý





2690

Souprava kuchařská
Chef set
Kochkoffer

1655 Nůž řez. vykostovací 5
1670 Nůž řeznický 7
2643 Nůž porcovací 10
3022 Vidlice kuchařská
3227 Ocílka malá
3445 Otvírač čísnický

2685

Souprava řeznická
Butcher set
Fleischer set

1651 Nůž řez. vykostovací 5
1677 Nůž řeznický 7
1680 Nůž řeznický 8
1695 Nůž řeznický špalkový 9
3227 Ocílka malá



2695

Souprava zabijačková
Butcher set
Schlachtfest set

1651 Nůž řez. vykostovací 5
1670 Nůž řeznický 7
1677 Nůž řeznický 7
1695 Nůž řeznický špalkový 9
1696 Nůž řeznický 9
3000 Vidlice řeznická
3227 Ocílka malá
3235 Kolébka na maso - 2 nože
3236 Zvonek - nerez - 2 ks



2775

Souprava kuchařská
Chef set
Kochkoffer

1810 Nůž kuchařský 3,5
1812 Nůž kuchařský 6
1820 Nůž kuchařský 4,5
1817 Nůž vykostovací 6
1825 Nůž kuchařský 6,5
1823 Nůž na šunku 10
1831 Nůž porcovací 8
1832 Nůž porcovací 10
1842 Vidlice kovaná 7
3226 Ocílka plochá, hladká



2681 Svinovačka s noži Profi line

2812.00 Pouzdro na 10 nožů šedé
1641.TM Nůž řeznický vykostovací 4,5
1655.TM Nůž řeznický vykostovací 5
1666.TM Nůž řeznický vykostovací 6
1677.TM Nůž řeznický 7
1680.TM Nůž řeznický 8
1685.TM Nůž řeznický špalkový 8
2609.TM Nůž řeznický 9
2610.TM Nůž řeznický 10
2611.TM Nůž řeznický vykostovací 10
2642.TM Nůž porcovací 8

2739 Box s noži Trend

8236.00 Špalek pro 9 nožů
1001.00 Nůž TREND 3
1004.00 Nůž TREND 5
1005.00 Nůž TREND 6 špalkový
1006.00 Nůž TREND 7 plátkovací
1007.00 Nůž TREND 7 na chléb
1008.00 Nůž TREND 8,5 porcovací
1010.00 Vidlice TREND
1013.00 Nůž TREND 4
1015.00 Nůž TREND 5 univerzální

2742 Box s noži Trend

8237.00 Špalek pro 9 nožů
1001.00 Nůž TREND 3
1004.00 Nůž TREND 5
1005.00 Nůž TREND 6 špalkový
1006.00 Nůž TREND 7 plátkovací
1007.00 Nůž TREND 7 na chléb
1008.00 Nůž TREND 8,5 porcovací
1013.00 Nůž TREND 4
1015.00 Nůž TREND 5 univerzální
4176.00 Nůžky pro domácnost 18cm-nerez





2670

Kabela s noži Frosthard

2688.00 Kabela na kované nože
3227.00 Ocílka malá
1655.TX Nůž řeznický vykosťovací 5 FROSTHARD
1677.TX Nůž řeznický 7 FROSTHARD

1680.TX Nůž řeznický 8 FROSTHARD
1685.TX Nůž řeznický špalkový 8 FROSTHARD
2642.TZ Nůž porcovací 8 - zelený

2672

Kabela s noži Profi line (žlutá)

2688.00 Kabela na kované nože
3227.00 Ocílka malá
1655.TY Nůž řeznický vykosťovací 5
1670.TY Nůž řeznický 7
1677.TY Nůž řeznický 7
1680.TY Nůž řeznický 8
2642.TY Nůž porcovací 8



2674

Kabela s noži Profi line (modrá)

2688.00 Kabela na kované nože
3227.00 Ocílka malá
1655.TM Nůž řeznický vykosťovací 5
1670.TM Nůž řeznický 7
1677.TM Nůž řeznický 7
1680.TM Nůž řeznický 8
2642.TM Nůž porcovací 8



2676

Kabela s řeznickými noži (buk)

2688.00 Kabela na kované nože
3227.00 Ocílka malá
1553.00 Nůž řeznický vykosťovací 5
1563.00 Nůž řeznický 6
1575.00 Nůž řeznický 7
1579.00 Nůž řeznický 7 vykosťovací
1588.00 Nůž řeznický 8 špalkový



2677

Kabela s řeznickými noži (Bubinga)

2688.00 Kabela na kované nože
3227.00 Ocílka malá
2553.00 Nůž řeznický vykosťovací 5 Bubinga
2563.00 Nůž řeznický 6 Bubinga
2575.00 Nůž řeznický 7 Bubinga
2579.00 Nůž řeznický 7 vykosťovací Bubinga
2588.00 Nůž řeznický 8 špalkový Bubinga



2678 Kabela s noži King's Row

2688.00 Kabela na kované nože
1812.00 Nůž kuchařský 6 KING'S ROW
1817.00 Nůž kuchařský vykosťovací 6 KING'S ROW
1825.00 Nůž kuchařský plátkovací na maso 6.5 KING'S ROW

1831.00 Nůž kuchařský 8 KING'S ROW
1834.00 Nůž kuchařský univerzální 8 KING'S ROW
1842.00 Vidlice kuchařská KING'S ROW



TREND DELUXE
nože Trend
2738

1006 Nůž plátkovací 7 1013 Nůž kuchyňský 4
1007 Nůž na chléb 7 1016 Nůž kuchyňský 6
1008 Nůž porcovací 8,5 8231 Zásuvka



EXCELENT
nože King's Row
2774

1810 Nůž kuchařský 3,5 1832 Nůž kuchařský 10
1812 Nůž kuchařský 6 1833 Nůž na chléb 8
1825 Nůž plátkovací 6,5 8232 Zásuvka



2711

Adéla

1066 Nůž kuchyňský 6 3710 Jehly na závítky (10 ks)
1056 Nůž kuchyňský 5 3024 Vidlice překládací
1036 Nůž kuchyňský 3 3716 Vývrtka



2746

Alena

1066 Nůž kuchyňský 6 1049 Nůž kuchyňský 4,5
3022 Vidlice kuchyňská 1074 Nůž kuchyňský 7
3212 Škrabka 3110 Otvírač TRION
2094 Nůž špikovací 3716 Vývrtka



2747

Nada

1075 Nůž na chléb 3232 Sekáč na maso
3034 Vidlice kompotová 1034 Nůž kuchyňský 3
1054 Nůž kuchyňský 5 3120 Otvírač korunkový
3050 Kráječ vlnitý 3710 Jehly na závítky (10 ks)



2734

DUO

1006 Nůž plátkovací 7 TREND
1010 Vidlice kuchyňská TREND



2735

Trend

1008 Nůž porcovací 8,5 1001 Nůž kuchyňský 3
1006 Nůž plátkovací 7 1010 Vidlice kuchyňská
1004 Nůž kuchyňský 5



2736

Trend ROYAL

1113 Nůž kuchyňský 4 1105 Nůž špalkový 6
1104 Nůž kuchyňský 5 1106 Nůž kuchyňský 7



2820/2821 Variant - maso

Barva: modrá / černá Variant - meat / Variant - Fleisch

2094 Nůž špikovací 4,5 1067 Nůž filetovací 6
1433 Nůž kuchyňský špalkový 7 3022 Vidlice kuchyňská



Variant - pečivo

2822 Variant - pastry / Variant - Gebäck

1047 Nůž pomazánkový 4 - FLEXI 1465 Nůž kuchyňský 6 - vlnitý
2054 Nůž kuchyňský 4,5 pilka 1438 Nůž kuchyňský



Variant - zelenina

2823 Variant - vegetables / Variant - Gemüse

3212 Škrabka 1464 Nůž kuchyňský 6 - pilka
1054 Nůž kuchyňský 5 1438 Nůž kuchyňský 6



Variant - univerzál Economy

2824

2335 Nůž kuchyňský 3 Economy
2345 Nůž svačinový 4,5 Economy - vlnitý
2364 Nůž kuchyňský 5,5 Economy
2365 Nůž na pečivo 6 Economy



2825 Variant - Trend

1006 Nůž plátkovací 7 Trend
1007 Nůž na chléb 7 Trend
1010 Vidlice kuchyňská Trend
1013 Nůž kuchyňský 4 Trend



2680

TOP 5

1651 - Nůž řeznický vykostovací 5 FLEXI
1655 - Nůž řeznický vykostovací 5
1670 - Nůž řeznický 7
1685 - Nůž řeznický špalkový 8
1696 - Nůž řeznický 9



Junior
2813

1034 Nůž kuchyňský 3 1054 Nůž kuchyňský 5
3212 Škrabka 1074 Nůž kuchyňský 7
3022 Vidlice kuchyňská 3710 Jehly na závitky (10 ks)



Souprava pro
hotelové školy
Set for Hotel schools
Set für Hotelfachschulen

2815

1034 Nůž kuchyňský 3 1054 Nůž kuchyňský 5
3212 Škrabka 1074 Nůž kuchyňský 7
3022 Vidlice kuchyňská



Souprava
Hotelová ROYAL
Set for Hotel schools
Set für Hotelfachschulen

2817

1101 Nůž Trend Royal hornošpičatý 3 3212 Škrabka
1104 Nůž Trend Royal kuchyňský 5 3022 Vidlice kuchyňská
1106 Nůž Trend Royal kuchyňský 7 3445 Otvírač číšnícký



2841

Steakový příbor

Steak cutlery
Steakbesteck



Souprava TRIO
2720

3110 Otvírač TRION
3212 Škrabka
1054 Nůž kuchyňský 5



2840

Příbor PIKNIK

Cutlery
Besteck



2811, 2812

Pouzdro na 10 nožů - šedé / černé

Knife pouch - 10 slots - grey / black
Messer Rolltasche - 10 Fächer - grau / schwarz

4904

Manikurní souprava - třídílná

Manicure set
Taschen Nagelpflege - Etui



2816

Pouzdro na soupravu pro hotelové školy

Pouch for Hotel schools set
Rolltasche für Hotelfachschulen set



2688

Kabela na kované nože

Case for forged knives
Tasche für Geschmiedete messer



2818

Pouzdro na soupravu pro hotelové školy - delší

Pouch for Hotel schools set - long
Rolltasche für Hotelfachschulen set - lang

Základní vybavení pro manikúru a pedikúru by nemělo chybět v žádné domácnosti. V našem sortimentu najdete kvalitní nůžky i kleště na nehty, stejně jako několik typů pilníků a pinzet.

Basic equipment for manicure and pedicure should be a regular part of every household. Our assortment offers quality scissors and nail clippers as well as several types of nail files and tweezers.

Die Grundausstattung für die Hand- und Fußpflege sollte in keinem Haushalt fehlen. In unserem Sortiment finden Sie sowohl hochwertige Scheren als auch Nagelzangen und einige Typen von Feilen und Pinzetten.

4015

Nůžky záděrkové rovné 9 cm

Cuticle scissors, straight
Hautschere, gerade



4230

Štipky očkové 10 cm - nerez

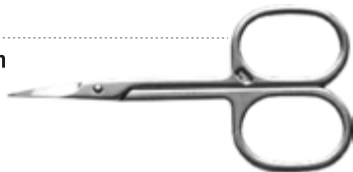
Corn nippers - Stainless
Hautzange - Rostfrei



4025

Nůžky záděrkové ohnuté 9 cm

Cuticle scissors, curved
Hautschere, gebogen



4258

Štipky kleškové 10 cm - nerez

Nippers - Stainless
Hautzange - Rostfrei



4035

Nůžky nehtové rovné 9 cm

Nail scissors, straight
Nagelschere, gerade



4260

Štipky očkové 11 cm - nerez

Corn nippers - Stainless
Hautzange - Rostfrei



4045

Nůžky nehtové ohnuté 9 cm

Nail scissors, curved
Nagelschere, gebogen



4263

Kleště na nehty 13 cm - nerez

Nail nippers - Stainless
Nagelzange - Rostfrei



4250

Nůžky záděrkové ohnuté - nerez 9 cm

Cuticle scissors, curved - Stainless
Hautschere, gebogen - Rostfrei



4264

Kleště na nehty 13 cm - PROFI - nerez

Nail nippers - Stainless
Nagelzange - Rostfrei



4252

Nůžky nehtové ohnuté - nerez 9 cm

Nail scissors, curved - Stainless
Nagelschere, gebogen - Rostfrei



4265

Kleště na nehty 14 cm - PROFI - nerez

Nail nippers - Stainless
Nagelzange - Rostfrei



4735

Pilník safírový 8,5 cm

Sapphire nail file / Saphir Nagelfeile



4745

Pilník safírový 10 cm

Sapphire nail file / Saphir Nagelfeile



4755

Pilník safírový 12,5 cm

Sapphire nail file / Saphir Nagelfeile



4765

Pilník safírový 15 cm

Sapphire nail file / Saphir Nagelfeile



4775

Pilník safírový 17,5 cm

Sapphire nail file / Saphir Nagelfeile



4746

Pilník s krytkou 10 cm

Nail file with cover / Nagelfeile mit Schutzhülle



4747

Pilník skleněný jednostranný 13,5 cm

Nail file one sided / Nagelfeile Einseitig



4749

Pilník skleněný 9 cm

Glass nail file / Glasnagelfeile



4750

Pilník skleněný 11,5 cm

Glass nail file / Glasnagelfeile



4753

Pinzeta rovná 8 cm - nerez

Tweezers straight - Stainless / Pinzette Gerade - Rostfrei



4754

Pinzeta šikmá 8 cm - nerez

Slant tweezers - Stainless / Pinzette Schräg - Rostfrei



4756

Pinzeta rovná 11 cm - nerez

Tweezers straight - Stainless / Pinzette Gerade - Rostfrei



4757

Pinzeta šikmá 11 cm - nerez

Slant tweezers - Stainless / Pinzette Schräg - Rostfrei



4630

Rašpička Lucie

Corn rasp / Hornhautraspel



Kvalitní nůžky jsou neocenitelným a často nezbytným pomocníkem jak v domácnosti, tak při výkonu řady profesí. Ve výrobním programu našeho družstva proto najdete široký výběr nůžek pro každý účel, od nejmenších kapesních nůžek, přes nůžky pro domácnost až po nůžky holičské, krejčovské i mnohé další.

High quality scissors are invaluable and often indispensable tools both for domestic or professional use. The production program of our co-operative therefore offers a wide selection of scissors for every purpose, from the smallest pocket scissors to household scissors but also scissors for barbers, tailors and many others.

Eine hochwertige Schere ist eine unschätzbare und oft nötige Hilfe sowohl im Haushalt als auch im Beruf. Im Produktionsprogramm unserer Genossenschaft finden Sie deshalb eine große Scherenauswahl für jeden Zweck, von der kleinsten Haushaltsschere bis zur Friseur- oder Schneiderschere.

4050

Nůžky kapesní 9 cm

Pocket scissors
Taschenschere



4059

Nůžky kapesní 11 cm - nerez

Pocket scissors - Stainless
Taschenschere - Rostfrei



4061

Nůžky vyšívací 9 cm

Embroidery scissors
Stickschere



4062

Nůžky vyšívací 10,5 cm

Embroidery scissors
Stickschere



4065

Nůžky vyšívací 9,5 cm

Embroidery scissors
Stickschere



4360

Nůžky vyšívací 9 cm - nerez

Embroidery scissors - Stainless
Stickschere - Rostfrei



4155

Nůžky kapesní 12,5 cm - nerez

Pocket scissors - Stainless
Taschenschere - Rostfrei



4156

Nůžky kapesní 12,5 cm LEVÉ - nerez

Pocket scissors - left - Stainless
Taschenschere - links - Rostfrei



4157

Nůžky pro domácnost 12,5 cm

*Household scissors
Haushaltschere*



4161

Nůžky pro domácnost 16 cm - nerez

*Household scissors - Stainless
Haushaltschere - Rostfrei*



4167

Nůžky pro domácnost 15,5 cm

*Household scissors
Haushaltschere*



4176

Nůžky pro domácnost 18 cm - nerez

*Household scissors - Stainless
Haushaltschere - Rostfrei*



4177

Nůžky pro domácnost 17 cm

*Household scissors
Haushaltschere*



4178

Nůžky kancelářské 18 cm - nerez

*Office scissors - Stainless
Büroschere - Rostfrei*



4187

Nůžky pro domácnost 18 cm

*Household scissors
Haushaltschere*



4197

Nůžky pro domácnost 20 cm

Household scissors

Haushaltschere



4257

Nůžky pro domácnost 12,5 cm - nerez

Household scissors - Stainless

Haushaltschere - Rostfrei



4267

Nůžky pro domácnost 15,5 cm - nerez

Household scissors - Stainless

Haushaltschere - Rostfrei



4277

Nůžky pro domácnost 17 cm - nerez

Household scissors - Stainless

Haushaltschere - Rostfrei



4287

Nůžky pro domácnost 18 cm - nerez

Household scissors - Stainless

Haushaltschere - Rostfrei



4297

Nůžky pro domácnost 20 cm - nerez

Household scissors - Stainless

Haushaltschere - Rostfrei



4309

Nůžky nosní 12 cm - nerez

Nose scissors - Stainless

Nasenschere - Rostfrei



4308

Nůžky holičské 12,5 cm

*Barber shears
Haarschere*



4312

Nůžky holičské 15,5 cm

*Barber shears
Haarschere*



4313

Nůžky holičské 17 cm

*Barber shears
Haarschere*



4314

Nůžky holičské 14 cm - nerez

*Barber shears - Stainless
Haarschere - Rostfrei*



4315

Nůžky holičské 14 cm - nerez

*Barber shears - Stainless
Haarschere - Rostfrei*



4316

Nůžky holičské 15 cm - nerez

*Barber shears - Stainless
Haarschere - Rostfrei*



4317

Nůžky holičské 16,5 cm - nerez

*Barber shears - Stainless
Haarschere - Rostfrei*



4268

Nůžky holičské efilační 15,5 cm - nerez

*Thinning shears - Stainless
Haarschere - Rostfrei*



4330

Nůžky na angorské králíky 15,5 cm

Angora rabbit scissors

Scheren für Angorakaninchen



4350

Nůžky tkalcovské 12 cm

Weaver scissors

Fingerschere



4352

Nůžky tkalcovské 12 cm - nerez

Weaver scissors - Stainless

Fingerschere - Rostfrei



4421

Nůžky švadlenské 19 cm

Dressmaking shears

Schneiderschere



4428

Nůžky krejčovské 24 cm

Tailoring shears

Schneiderschere



4429

Nůžky krejčovské 24 cm - nerez

Tailoring shears - Stainless

Schneiderschere - Rostfrei



4430

Nůžky krejčovské 26 cm - nerez

*Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei*



4448

Nůžky krejčovské 28 cm - nerez

*Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei*



4458

Nůžky krejčovské 30 cm - nerez

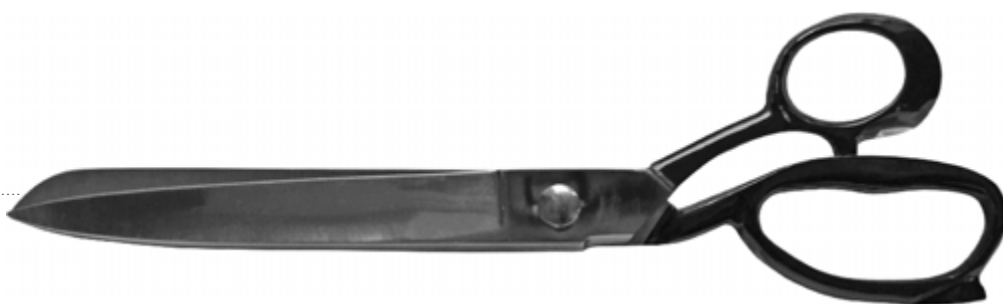
*Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei*



4468

Nůžky krejčovské 34 cm - nerez

*Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei*



Řezné díly / nože a desky / jsou určeny jak do ručních strojů na maso, tak i do elektrických robotů. Vyrábějí se z kvalitních uhlíkatých a nerezových ocelí. Minimální zaručená tvrdost je u desek 50 HRC (54 HRC nerez) a u nožů 48 HRC (52 HRC nerez). Desky s vrtáním 14 a více se vyrábějí zakázkově. Výrobce doporučuje při dalším broušení řezných dílů brousit desku i nůž současně z důvodu zajištění optimálních řezných vlastností. Kompletní seznam vyráběných dílů uvádíme v tabulce na konci této kategorie. Zde je vyobrazen pouze přehled základních druhů, velikostí a vrtání. Nejprodávanější typy nabízíme i v nerezovém provedení.

Cutting parts (blades and plates) are designed for meat mincers as well as food processors. They are made of high-quality carbon and stainless steels. Minimum hardness of plates guaranteed is 50 HRC (54 HRC stainless) and hardness of blades is 48 HRC (52 HRC stainless). Plates with 14 or more drilling are custom made. For sub-sequent sharpening, it's recommended that both the plate and blade are ground together in order to ensure an optimal cutting performance.

The complete list of manufactured parts is given in the table at the end of this category. There is only a representative list of basic types, sizes and drillings here.

Our best sellers are also available in stainless steel.

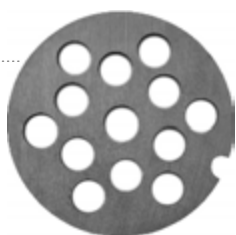
Schneideteile (Messer und Platten) sind bestimmt sowohl für Handmaschinen als auch für elektronische Roboter. Hergestellt werden sie aus hochwertigen Kohlenstoff und Edelstahl. Die minimale gewährleistete Härte ist bei den Platten 50 HRC (54 HRC rostfrei) und bei Messer 48 HRC (52 HRC rostfrei). Platten mit Bohrungen 14 und größer werden maßgefertigt. Bei weiterem Schleifen empfehlen wir die Platte und das Messer gleichzeitig zu schleifen, weil so die optimalen Schneideigenschaften erlangt werden. Eine Kompletliste aller hergestellten Teile können Sie der Tabelle am Ende dieser Kategorie entnehmen. Hier wird lediglich eine Übersicht von Grundform, Größen und Bohrungen dargestellt.

Die am häufigsten nachgefragten Typen produzieren wir in Edelstahlausführung.

5040

Deska 5/8 balená

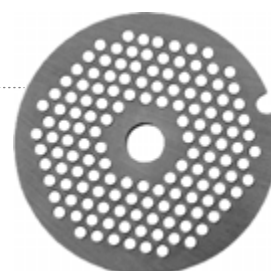
Mincer plate
Lochscheibe



5110

Deska 8/3 balená

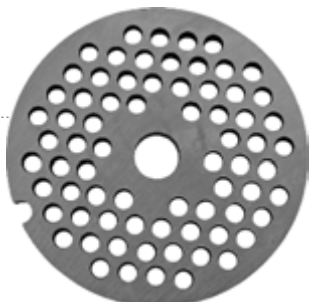
Mincer plate
Lochscheibe



5220

Deska 10/4,5 balená

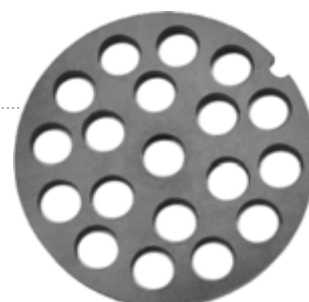
Mincer plate
Lochscheibe



5360

Deska 22/12 balená

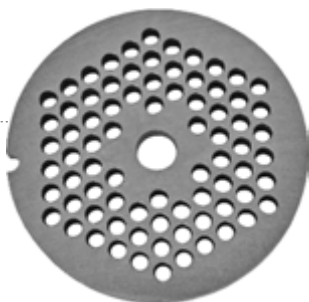
Mincer plate
Lochscheibe



5430

Deska 32/6 balená

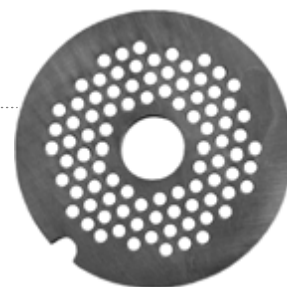
Mincer plate
Lochscheibe



5510

Deska E 275/3

Mincer plate
Lochscheibe



5520

Deska E 275/4,5

Mincer plate
Lochscheibe



5590

Deska E 275/9

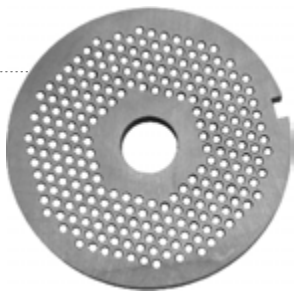
Mincer plate
Lochscheibe



5610

Deska H 5/2,5 balená

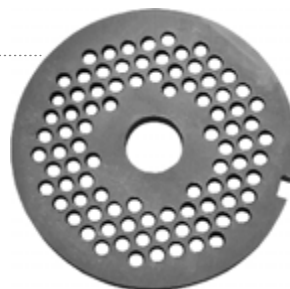
Mincer plate
Lochscheibe



5620

Deska H 5/4,5 balená

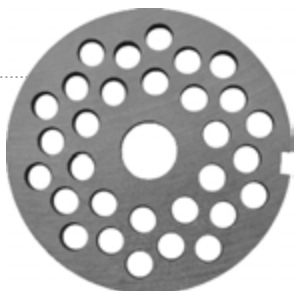
Mincer plate
Lochscheibe



5630

Deska H 5/8 balená

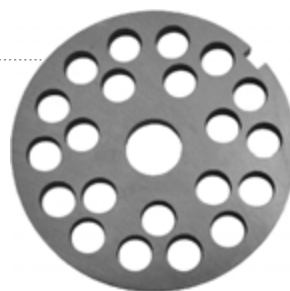
Mincer plate
Lochscheibe



5640

Deska H 5/10 balená

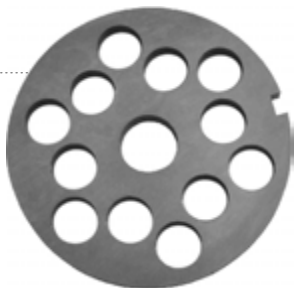
Mincer plate
Lochscheibe



5650

Deska H 5/13 balená

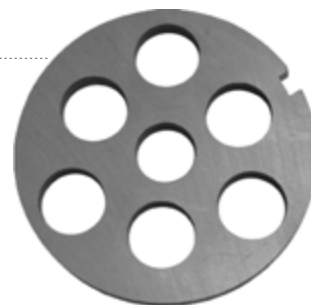
Mincer plate
Lochscheibe



5660

Deska H 5/18 balená

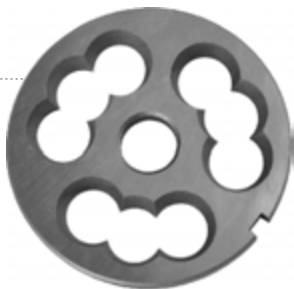
Mincer plate
Lochscheibe



5680

Deska H 5 ledvinka balená

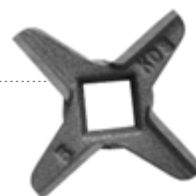
Mincer plate
Lochscheibe



6011

Nůž do masostr. č.5 balený

Mincer blade
Fleischwolf Messer



6516

Nůž do masostr. E 275 balený

Mincer blade
Fleischwolf Messer



6611

Nůž řezací H 5 balený

Mincer blade
Fleischwolf Messer



6621

Nůž stírací H 5 balený

Mincer blade
Fleischwolf Messer





7023

Souprava řez.dílů 5/4,5 nerez

Set of cutting parts - Stainless
Schneidteilesatz - Rostfrei



Č. výrobku Product No. Produkt-Nr.	Ø d mm (min.)	Ø D1 mm (max.)	Ø d1 mm (min.)	h mm (min.)	 g	GROUP PACKING	
						pcs	 g
Desky / Plates / Schneidscheiben - CARBON							
5010 Deska 5	3	53,4	8	4,5	59	25	1600
5020 Deska 5	4,5	53,4	8	4,5	61	25	1650
5030 Deska 5	6	53,4	8	4,5	56	25	1600
5040 Deska 5	8	53,4	8	4,5	58	25	1600
5050 Deska 5	10	53,4	8	4,5	56	25	1600
5060 Deska 5	12	53,4	8	4,5	50	25	1400
5071 Deska 5	14	53,4	8	4,5	53	25	1450
5110 Deska 8	3	62	9	5,5	85	25	2300
5120 Deska 8	4,5	62	9	5,5	93	25	2450
5130 Deska 8	6	62	9	5,5	95	25	2550
5140 Deska 8	8	62	9	5,5	92	25	2400
5150 Deska 8	10	62	9	5,5	91	25	2450
5160 Deska 8	12	62	9	5,5	92	25	2450
5170 Deska 8	14	62	9	5,5	93	25	2450
5175 Deska 8	16	62	9	5,5	87	25	2300
5180 Deska 8	18	62	9	5,5	74	25	2000
5210 Deska 10	3	69,5	10	5,5	109	25	2900
5220 Deska 10	4,5	69,5	10	5,5	110	25	3000
5230 Deska 10	6	69,5	10	5,5	127	25	3350
5240 Deska 10	8	69,5	10	5,5	108	25	2900
5250 Deska 10	10	69,5	10	5,5	124	25	3250
5260 Deska 10	12	69,5	10	5,5	112	25	3000
5270 Deska 10	14	69,5	10	5,5	101	25	2850
5275 Deska 10	16	69,5	10	5,5	110	25	2900
5280 Deska 10	18	69,5	10	5,5	109	25	2900
5290 Deska 10	20	69,5	10	5,5	94	25	2550
5310 Deska 22	3	83	12	6	182	15	3050
5320 Deska 22	4,5	83	12	6	179	15	3000
5330 Deska 22	6	83	12	6	204	15	3350
5340 Deska 22	8	83	12	6	194	15	3150
5350 Deska 22	10	83	12	6	172	15	2800
5360 Deska 22	12	83	12	6	162	15	2700
5370 Deska 22	14	83	12	6	188	15	3100
5375 Deska 22	16	83	12	6	188	15	3100
5380 Deska 22	18	83	12	6	196	15	3250
5390 Deska 22	20	83	12	6	171	15	2900
5392 Deska 22	22	83	12	6	152	15	2550
5394 Deska 22	24	83	12	6	152	15	2600
5398 Deska 22	ledvinka	83	12	6	188	15	3150
5410 Deska 32	3	100	13	8	352	15	5550
5420 Deska 32	4,5	100	13	8	320	15	5100
5430 Deska 32	6	100	13	8	353	15	5650
5440 Deska 32	8	100	13	8	330	15	5200
5450 Deska 32	10	100	13	8	350	15	5500
5460 Deska 32	12	100	13	8	318	15	5050
5470 Deska 32	14	100	13	8	300	15	4780
5475 Deska 32	16	100	13	8	362	15	5600
5480 Deska 32	18	100	13	8	351	15	5450
5490 Deska 32	20	100	13	8	353	15	5500
5492 Deska 32	22	100	13	8	344	15	5300
5494 Deska 32	24	100	13	8	336	15	5250
5496 Deska 32	26	100	13	8	288	15	4600
5498 Deska 32	ledvinka	100	13	8	335	15	5300

Č. výrobku Product No. Produkt-Nr.	Ø d mm (min.)	Ø D1 mm (max.)	Ø d1 mm (min.)	h mm (min.)	g	GROUP PACKING	
						pcs	g
5510 Deska E 275	3	57	13	4,5	64	25	1800
5520 Deska E 275	4,5	57	13	4,5	65	25	1750
5590 Deska E 275	9	57	13	4,5	59	25	1650
5610 Deska A 100/H5	2,5	82	16	6	198	15	3200
5620 Deska A 100/H5	4,5	82	16	6	186	15	3050
5630 Deska A 100/H5	8	82	16	6	178	15	2950
5640 Deska A 100/H5	10	82	16	6	169	15	2850
5650 Deska A 100/H5	13	82	16	6	173	15	2850
5660 Deska A 100/H5	18	82	16	6	175	15	2850
5680 Deska A 100/H5	ledvinka	82	16	7	178	15	2900
5698 Deska A 100/H5	ledvinka	82	16	6	176	15	2950

Nože / Knives / Schneidmesser - CARBON

Ø D2

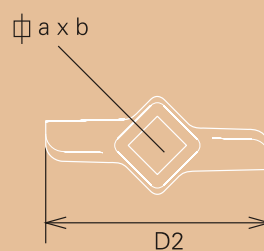
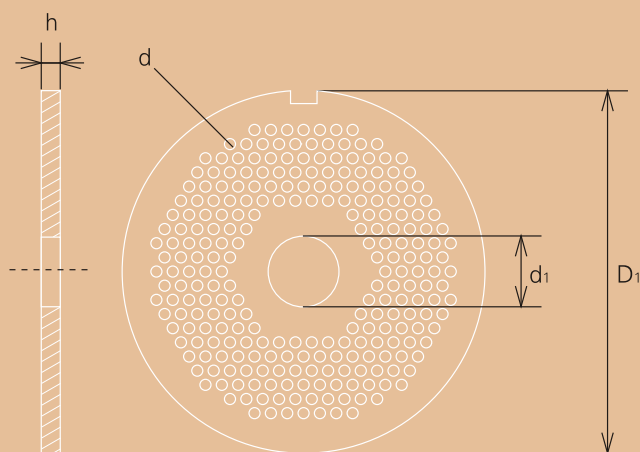
a x b (mm)

Poznámka: bližší informace o tolerančních polích jednotlivých rozměrů na dotaz u výrobce

6011 Nůž 5	47	9,3 x 9,3	22	25	700
6111 Nůž 8	56	10,4 x 10,4	28	25	850
6211 Nůž 10	63	11,4 x 11,4	39	25	1150
6311 Nůž 22	75	13,5 x 13,5	60	15	1050
6411 Nůž 32	90	14,5 x 14,5	89	15	1400
6516 Nůž E 275	47,2	10,8 x 10,8	13	25	500
6611 Nůž A 100/H5 řezací	73	16,2 x 12,2	82	15	1500
6621 Nůž A 100/H5 stírací	73	16,2 x 12,2	92	15	1500
6641 Nůž stírací	90,3	13,8 x 9,8	133	15	2100

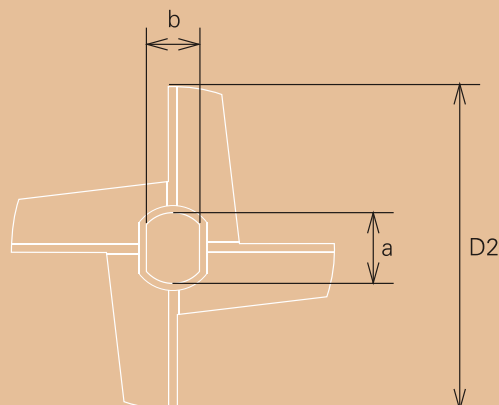
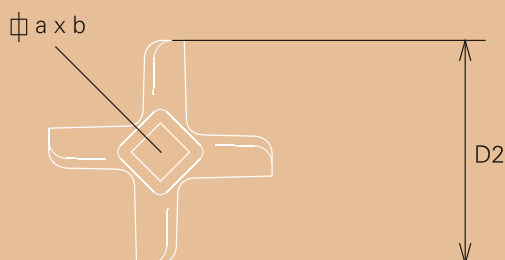
Řezné díly do strojku na maso - nerez - STAINLESS / Cutting parts for mincing machines / Schneidteile für Fleischwölfe

7023 Souprava řezných dílů do masostrojku č. 5	Ø d 4,5		91	10	980
7123 Souprava řezných dílů do masostrojku č. 8	Ø d 4,5		130	10	1380



Řada E 275

Řada A 100 tvar středového otvoru platí pouze pro č. v. 6611 a 6621



Zahradkáři mezi našimi výrobky najdou základní zahradnické nože, pro roubování i očkování, stejně jako zavírací žabky. Vyrábíme již tradičně i několik typů osvědčených zahradních nůžek.

Gardeners will appreciate a range of basic gardening knives, knives for budding and grafting as well as a pruning knife. We make several traditional types of popular garden secateurs.

Unter unseren Produkten finden auch Gärtner Gartenschere zum Veredeln und Okulieren sowie auch kleine Klappmesser. Traditionell stellen wir mehrere Typen von Gartenschere her, die sich bewährt haben.

3310.P

Nůž zahradní očkovací - PRAVÝ

Budding knife
Okuliermesser



5,9 cm = 2,5" / 45 g

3310.L

Nůž zahradní očkovací - LEVÝ

Budding knife
Okuliermesser



5,9 cm = 2,5" / 45 g

3320.P

Nůž zahradní roubovací - PRAVÝ

Grafting knife
Pfropfmesser



6,2 cm = 2,5" / 45 g

3320.L

Nůž zahradní roubovací - LEVÝ

Grafting knife
Pfropfmesser



6,2 cm = 2,5" / 45 g

3350.P

Nůž zahradní žabka - PRAVÝ

Pruning knife
Gärtnermesser - Hippe



7 cm = 3" / 88 g

3350.L

Nůž zahradní žabka - LEVÝ

Pruning knife
Gärtnermesser - Hippe



7 cm = 3" / 88 g



4525

21 cm / 305 g

Zahradní nůžky dvousečné

*Pruning shears, double-edged
Gartenschere, zweischneidig*



4530

20 cm / 175 g

Zahradní nůžky jednosečné

*Pruning shears, single-edged
Gartenschere, einschneidig*



4550

22 cm / 140 g

Zahradní nůžky dvousečné - lehké

*Pruning shears, double-edged - light
Gartenschere, zweischneidig - leicht*



4570

18 cm / 85 g

Skřízecí nůžky dvousečné – lehké

*Harvest shears, double-edged - light
Ernteschere, zweischneidig - leicht*



4571

19 cm / 168 g

Skřízecí nůžky dvousečné – kované

*Harvest shears, double-edged - forged
Ernteschere, zweischneidig - geschmiedet*



4572

17,5 cm / 81 g

Skřízecí/vinařské nůžky dvousečné - lehké

*Harvest/vineyard shears, double-edged - light
Ernte/Weingartenschere, zweischneidig - leicht*

3217

Příložka ke škrabce - z plast. hmoty

Plastic shim

Beilagescheibe zum Schäler



4531

Čepel k ZN 4530

Blade for Pruning shears 4530

Messer für Gartenschere 4530



3268

Topůrko k řeznické sekeře

Handle for Butcher axe

Fleischeraxtstiel



4532

Podložka k ZN 4530-3 ks

Washer for Pruning shears 4530 - 3pcs

Unterlegscheibe für Gartenschere 4530 - 3 St.



4621

Náhradní díl - struhátko (rašplička Lucie)

Spare part - Corn rasp

Ersatzteil - Hornhutrassel



9010

Pero do ZN 4520

Spring for item 4520

Feder für Produkt 4520



9011

Pero do kleští 4216

Spring for item 4216

Feder für Produkt 4216



9012

Pero do DN 4510

Spring for item 4510

Feder für Produkt 4510



9013

Pero do ZN 4530

Spring for item 4530

Feder für Produkt 4530



9014

Pero do štípek 4241

Spring for item 4241

Feder für Produkt 4241



9015

Pero do kleští 4211

Spring for item 4211

Feder für Produkt 4211



9018

Uzávěr k DN 4510

Closure for item 4510

Verschluss für Produkt 4510



9019

Uzávěr k ZN 4525

Closure for item 4525

Verschluss für Produkt 4525



9020

Pero do štípek 4226

Spring for item 4226

Feder für Produkt 4226



9022

Pero do vinař. nůžek 4550

Spring for item 4550

Feder für Produkt 4550



9023

Pero do DN 4511 - nerez

Spring for item 4511 - Stainless

Feder für Produkt 4511 - Rostfrei



9025

Pero no ZN 4525

Spring for item 4525

Feder für Produkt 4525



9026

Matice nůžek 4525

Nut for Scissors 4525

Schraubenmutter für Schere 4525



9030

Pero do tkalcov. nůžek 4350

Spring for item 4241

Feder für Produkt 4241



9040

Pero do štípek 4258 - nerez

Spring for item 4258 - Stainless

Feder für Produkt 4258 - Rostfrei



9041

Pero do kleští 4263 - nerez

Spring for item 4263 - Stainless

Feder für Produkt 4263 - Rostfrei



9042

Pero do kleští 4264 - nerez

Spring for item 4264 - Stainless

Feder für Produkt 4264 - Rostfrei



9043

Pero do kleští 4265 - nerez

Spring for item 4265 - Stainless

Feder für Produkt 4265 - Rostfrei



KDS SEDLČANY
NOŽÍŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO



KDS Sedlčany, nožířské výrobní družstvo
Sedlecká 570, 264 01 Sedlčany
T / +420 318 841 911, E / obchod@kds.cz

www.kds.cz

© 2018