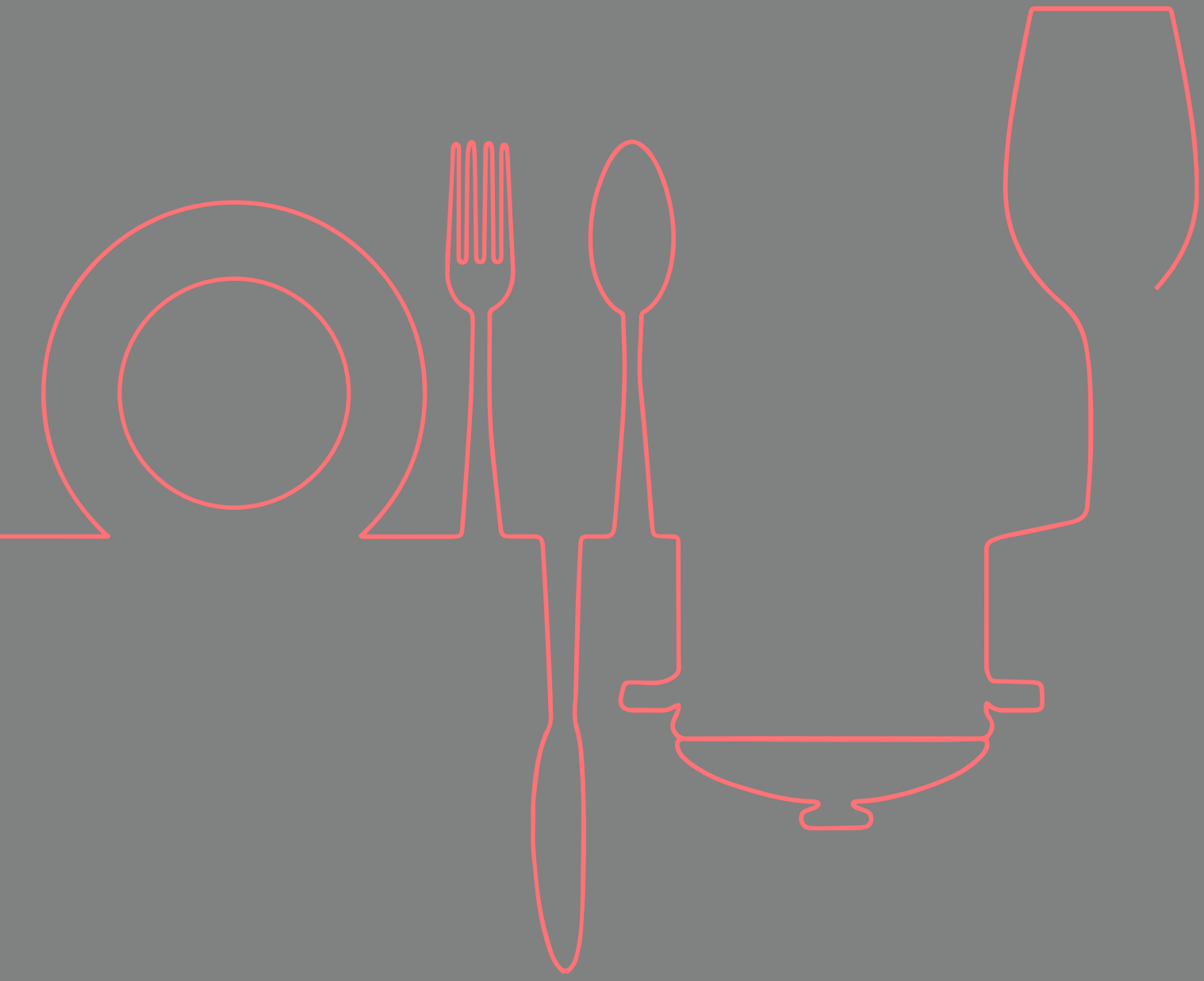
TOMGAST

wyposażenie gastronomii



2021/2022

Objaśnienie ikon / *Icons' explanation*

2 3 5	Lata gwarancji	*Guarantee years*
	Maksymalne obciążenie w kg	*Maximum load in kg*
	Należy natłuścić	*Grease the surface*
	Nie można myć w zmywarce	*Don't use with dishwasher*
	Możliwość logowania	*Personalization option*
	Odpowiednie na indukcję	*For induction cookers*
	Funkcja chłodzenia	*Cooling function*
	Spawana konstrukcja	*Welded construction*
	Wykonane ze szkła borowo-silikatowego	*Borosilicate glass*
	Gwarancja na wyszczerbienia	*Anti-chip guarantee*
	Możliwość sztaplowania	*Stackable*
	Zasilane grzałką elektryczną	*Powered by an electric heater*
	Zasilane paliwem	*Heated by fuel/paste*
N	Nowość	*New*

Materiał, z którego został wykonany produkt jest ujęty w nazwie produktu: **Garnek średni EXCLUSIVE; 18/10**

Przykłady skrótów dla nazw materiałów:
18/10 - stal nierdzewna 18/10; **ALU** - aluminium; **PP** - polipropylen; **PE** - polietylen; **PC** - poliwęglan

The name of the material used to make the product is included in the product name: ***Medium stock pot EXCLUSIVE; 18/10***

Examples of abbreviations for material names:
18/10 *- stainless steel 18/10;* ***ALU*** *- aluminum;* ***PP*** *- polypropylene;* ***PE*** *- polyethylene;* ***PC*** *- polycarbonate*

Katalog nie stanowi oferty handlowej w myśl obowiązujących przepisów. Wszystkie ceny zawarte w katalogu są cenami netto. Zdjęcia mają charakter poglądowy - mogą nieznacznie różnić się od produktów w rzeczywistości. Rozmiary produktów mogą różnić się wymiarami od podanych w katalogu.

This catalogue of products is not a commercial offer under the law. All prices in the catalogue are net ex-works. All photos of products are only for visual purposes and the real appearance of products may be different from the one presented in the catalogue. The actual dimensions may slightly differ from what is described in the catalogue.

MIX
Paper from responsible sources
FSC® C139602
www.fsc.org

HISTORIA

JESTEŚMY Z WAMI OD

1998

We've been for you
since 1998

ZAUFANIE PONAD

5000

KLIENTÓW

Over 5000 Customers
trust us

WYBÓR PONAD

7000

produktów w katalogu
i na magazynie

More then 7000 references
in the catalog and on stock

WYBÓR

POWIERZCHNIA
MAGAZYNOWA

7500m²

zapewnia łatwą dostępność
produktów naszym klientom

STORAGE

of storage spaces
to meet all customers'
needs

PRODUKTY WYSOKIEJ
JAKOŚCI ORAZ
RZETELNE DORADZTWO

quality and reliable products
and honest consulting

ŚWIATOWE TRENDY

PONAD 700

nowych produktów każdego roku

OVER

700

novelties each year

JESTEŚMY

eco

redukcja emisji CO_2 w skali
roku dzięki nowoczesnemu
systemowi fotowoltaiki

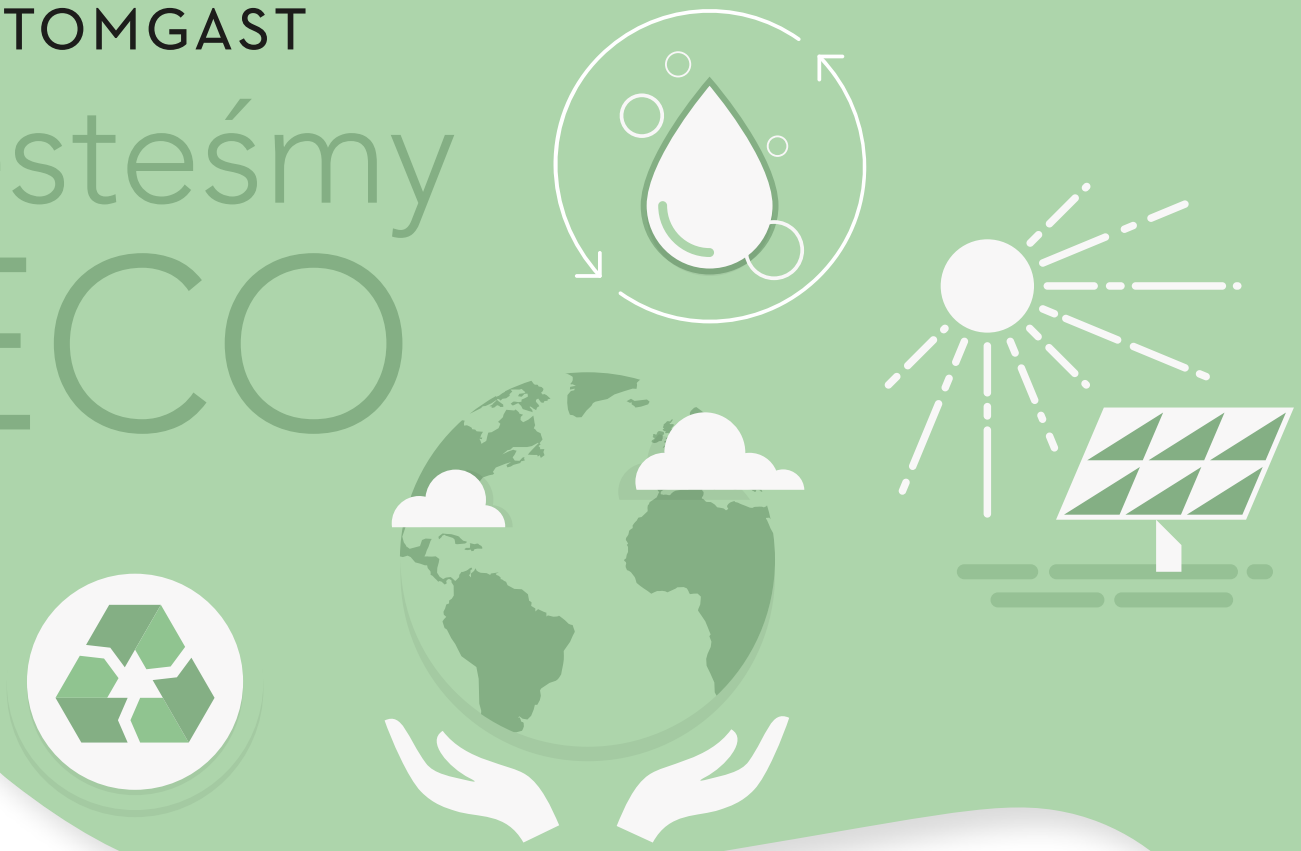
36000kg

CO_2 reduction during the
year thanks to the modern
photovoltaic system



TOMGAST

Jesteśmy ECO



Tom-Gast buduje świadome relacje z otoczeniem. Dbamy o środowisko, w którym żyjemy! Działamy w długoterminowej perspektywie dla poprawy jakości gleby, powietrza i wody oraz prawidłowego rozwoju roślin i zwierząt.

Jak dbamy o środowisko?

- redukujemy emisję CO_2, optymalizując logistykę dostaw
- ograniczyliśmy do minimum plastik w ofercie sprzedażowej
- stawiamy na surowce eco – wszystkie jednorazowe, naczynka FINGERFOOD wyprodukowane są z biodegradowalnych surowców
- zadbaliśmy o źródło odnawialnej energii dla organizacji naszej pracy
- stosujemy ZERO WASTE: oferujemy porcelanę z recyklingu No.W marki Revol, a produkty odrzucone w procesie kontroli jakości przekazujemy potrzebującym

Tom-Gast *is a consciously building relations with the environment. We care about the environment in which we live! We act, in the long-term perspective, to improve the quality of soil, air and water as well as the proper live of plants and animals.*

How do we care for the environment?

- *we reduce CO_2 emissions by optimizing the logistics of deliveries*
- *we limited the plastic in the sales offer to a minimum*
- *we focus on ecoresources – all of our disposable FINGERFOOD dishes are made of biodegradable materials*
- *we provided a renewable energy and we use it in the organization of work*
- *we apply ZERO WASTE: offering recycled porcelain to the Polish market - No.W by Revol or handing over to those in need products rejected in the quality control process.*

Ze starannością dobieramy Dostawców i Partnerów w biznesie, zwracając szczególną uwagę na ich proekologiczne działania. W naszej ofercie znajdziecie produkty od świadomych i odpowiedzialnych dostawców.

We carefully select our Suppliers and Business Partners, paying particular attention to their pro-ecological activities. Our offer includes products from conscious and responsible suppliers.

REVOL

Rewolucja w ochronie środowiska? TAK!
Recyclay, pierwsza glina ceramiczna wykonana z odpadów przemysłowych. Aby pomóc chronić zasoby naszej planety, Revol przetwarza i ponownie wykorzystuje odpady przemysłowe, produkując No.W - designerskie porcelanowe naczynia najwyższej jakości, wykonane z gliny ceramicznej i emaliów pochodzących z recyklingu z własnej produkcji.

Recyclay, the first ceramic clay made from industrial waste. To help conserve our planet's resources, Revol recycles and reuses industrial waste, producing No.W - premium designer porcelain dishes are made from household ceramic clays.

WECK

Ekologiczne naczynia Weck w twojej restauracji, hotelu, barze = ZERO WASTE! Szkło jest najbardziej neutralnym tworzywem do przechowywania żywności. Nie jest podatne na działanie wysokiej temperatury, dzięki czemu nie wchodzi w interakcje z jedzeniem. Uszczelki wykonane są z naturalnego kauczuku, pozyskiwanego z kontrolowanych, legalnych plantacji (wolne od fenoli).

Ecological Weck dishes in your restaurant, hotel, bar = ZERO WASTE! Glass is the most neutral material for storing food. It is not susceptible to high temperatures, so it does not interact with food. The seals are made of natural rubber obtained from controlled, legal plantations (phenol free).

Verlo

Naczynka „fingerfood" jednorazowego użytku są biodegradowalne lub nadają się do recyklingu, a surowiec do asortymentu z drewna pozyskujemy z kontrolowanych upraw w Polsce.

Single-use "finger food" dishes are biodegradable or recyclable, and the raw material for the wood is obtained from assorted controlled crops in Poland.

RobuR

Tekstylia produkowane z certyfikowanych surowców OEKOTEX standard 100, są wolne od niekorzystnie wpływających na zdrowie ludzi środków (m.in. formaldehydów, pestycydów czy substancji alergizujących). Inicjatywa SEAQUEL, to wykorzystywanie do produkcji przędzy odpadów pochodzących z morza oraz postkonsumpcyjnego plastiku, wdrażanie systemów recyklingu zużytych tkanin i odzieży, recykling papieru i odpadów przemysłowych.

Textiles made of OEKOTEX standard 100 certified raw materials are free from substances that adversely affect human health (e.g. formaldehyde, pesticides or allergenic substances). The SEAQUEL initiative is the use of marine waste and post-consumer plastic for the production of yarn, implementation of recycling systems for used fabrics and clothing, recycling of paper and industrial waste.

ZWIESEL GLAS

Innowacyjna technologia TRITAN® zapewnia, wyjątkową trwałość, a tym samym sprawia, że szkło jest przyjazne dla środowiska. Opatentowana masa kryształowa pozbawiona jest baru i ołowiu, co sprawia, że produkty te są bezpieczne dla zdrowia i naszej planety.

The innovative TRITAN® technology ensures exceptional durability and thus makes the glass environmentally friendly. The patented crystal mass is free of barium and lead, which makes these products safe for health and our planet.

PEUGEOT FRANCE

Drewno używane do produkcji młynków Peugeot pochodzi z europejskich lasów i posiada etykietę PEFC ™. Wióry i trociny z produkcji są odzyskiwane i poddawane recyklingowi. Do wykańczania drewnianych młynków stosuje się farby przyjazne dla środowiska i zdrowia.

The wood used to make Peugeot mills comes from European forests and carries the PEFC ™ label. The shavings and sawdust from production are recovered and recycled. For the finishing of wooden mills, environmentally friendly and health-friendly paints are used.

de Buyer DEPUIS 1830

Trwałość i solidność swoich produktów to cechy, którymi firma zachęca do odpowiedzialnej konsumpcji. Firma promuje model gospodarki o obiegu zamkniętym. Firma włączyła do swojej działalności demontaż zużytych produktów, po to, aby umożliwić recykling zużytych materiałów.

The durability and reliability of its are the true features by which the company encourages responsible consumption. The company promotes a circular economy model. Also, the company promotes a closed loop system to support a circular economy, including the dismantling of used products in its activities in order to enable recycling of used materials.

echtermann® for professionals

Unijny zakaz przetwarzania trójtlenku chromu stanowi poważne wyzwanie dla naszego przemysłu. Otwarci na innowację potraktowaliśmy tę zmianę jako okazję do zainicjowania zmiany. Stopniowo przekształcamy naszą ofertę produktów z mosiądzu na stal nierdzewną - i opieramy się na strategii premium.

We are well prepared for the future. Our industry is facing great challenges due to the EU ban on processing chromium trioxide. Due to our enjoyment in innovations, we have taken this change as an opportunity to undergo a transformation process. We are gradually converting our product portfolio from the material brass to stainless steel – while pursuing a premium strategy.

NASZE USŁUGI
OUR SERVICE

SPECJALNA DOSTAWA W 24 GODZINY NA TERENIE KRAJU
Delivery in 24 hours throughout the country

SKLEP INTERNETOWY
Online store

PLATFORMA **B2B** - KOMFORTOWE SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ
B2B platform - a comfortable way of placing orders

ZESPÓŁ PROFESJONALNYCH DORADCÓW
A team of professional consultants

PROGRAM SZKOLEŃ PRODUKTOWYCH
Product training program

DEDYKOWANY OPIEKUN KLIENTA B2B
Dedicated B2B customer service

---

4 SKLEPY / SHOWROOMY NA TERENIE POLSKI
4 shops / showrooms in Poland






ŁÓDŹ WARSZAWA KRAKÓW GDAŃSK

Spis treści | *Table of contents*

6 ODZIEŻ | *CLOTHING*

30 GARNKI I PATELNIE | *POTS & FRYING PANS*

46 POJEMNIKI GASTRONOMICZNE | *GN CONTAINERS*

56 AKCESORIA KUCHENNE | *KITCHEN ACCESORIES*

120 ARMATURA | *ARMATURE*

128 URZĄDZENIA I KUCHNIA NOWOCZESNA | *MODERN KITCHEN & EQUIPMENT*

152 CUKIERNICTWO | *PASTRY*

182 PIZZA | *PIZZA*

192 CATERING | *CATERING*

202 BUFET I DODATKI STOŁOWE | *BUFFET & TABLEWARE*

280 SŁOIKI WECK | *WECK JARS*

288 PORCELANA I DODATKI STOŁOWE | *PORCELAIN & TABLEWARE*

424 SZTUĆCE | *CUTLERY*

464 SZKŁO I KOSZE DO SZKŁA | *DRINKING GLASS & GLASS RACKS*

518 MŁYNKI | *MILLS*

526 BAR I KAWIARNIA | *BAR & CAFÉ*

Francuski producent kitli i odzieży gastronomicznej, sięgający historią 1922 roku. Zarówno najlepsi szefowie kuchni z całego świata, jak i młodzi adepci sztuki kulinarnej doceniają przedstawianie najnowszych trendów fashion w sektorze profesjonalnym horeca.

Robur is a French manufacturer of professional wear. The brand has been on the market since 1922. In its offer there are cooking jackets, kitchen aprons used by the best chefs as well as children's sets for young adepts of culinary art.



KUP ON-LINE

MADE IN FRANCE

profesjonalizm

Szeroki wybór rozmaitych krojów i zaawansowanych technologicznie tkanin dla komfortu i ergonomii.

professionalism: *The Robur brand has a wide range of outfits for professional kitchen use.*

Nieustający rozwój i bycie liderem w swojej dziedzinie to założenia Robur. Duża różnorodność produktów, z zachowaniem dbałości o każdy najmniejszy detal sprawia, że każda kolekcja jest jeszcze lepsza od poprzedniej.

It is a company that constantly focuses on development in order to be a market leader in its field. The offer is characterised by a huge variety of products so that everyone can find something suitable for themselves.

trendy

Dla profesjonalistów trendy to nie tylko cechy wizualne, ale także jakość materiałów i wykonania. Komfort termiczny użytkownika, czy łatwość czyszczenia, to dla Robura priorytet.

trends: *Robur products are characterised by comfort, high quality, ease of cleaning, innovative fabric technologies, remarkable resistance and they always follow current fashion trends.*

Możliwość personalizacji (logo, podpis, hasło, grafika itd.) – o szczegóły zapytaj sprzedawcę

Personalize your ROBUR product by adding a logo, caption, a catchphrase or a graphic element – ask for details





Objaśnienie symboli i rozmiarówka odzieży | *Symbol definition and size charts*

Długi rękaw *Long Sleeve*

Krótki rękaw *Short Sleeve*

Rękaw 3/4 *3/4 lengthsleeve*

Dł. i kr. rękaw *Long and short-sleeved*

Krój dopasowany *Slim*

Krój dopasowany *Slim*

Tk. antybakteryjna *Antibacterial*

Tk. antyfalowa *Anti-wave*

Tk. antypotowa *Anti-odour*

Tk. antystatyczna *Antistatic*

Męskie *Men*

Kontrola temp. *Controls temp.*

Tk. szybkoschnąca *Fast dry*

Tk. oddychająca *Breathable*

Tk. komfortowa *Comfort*

X-Static Srebro *X-Static*

100% Bawełna *100% Cotton*

Polibawełna *Polyester Cotton*

Bawełna Poli *Cotton Polyester*

Bawełna Poli Elastyczna *Cotton Polyester Elasthane*

Bawełna Poli Elastyczna *Polyester Cotton Elasthane*

Damskie *Women*

Polibawełna Natura *Polyester Cotton Natura*

Polibawełna T400 *Polyester Cotton T400*

Bawełna elastyczna *Cotton Elastane*

Poliester Tencel *Polyester Tencel*

Poliester Tencel Seaqual *Polyester Tencel Seaqual*

Wiskoza *Viscose*

PVC *PVC*

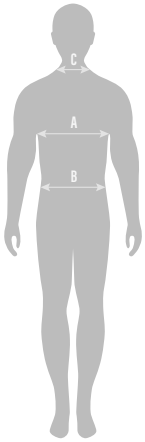
Unisex *Unisex*

Pranie przemysłowe zgodne z normą ISO 15797 – BIEL *Industrial washing, compatible according to ISO 15797 – Whites*

Pranie przemysłowe zgodne z normą ISO 15797 – KOLOR *Industrial washing, compatible according to ISO 15797 – Colours*

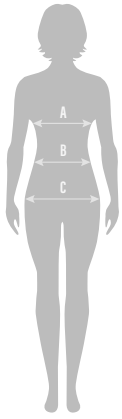
TENCEL® – INNOWACYJNY materiał – bardziej chłonny od bawełny, bardziej miękki od jedwabiu, chłodniejszy niż len

Textiles made with TENCEL® are more absorbent than cotton, softer thansilk and cooler than linen



Rozmiarówka bluz i spodni męskich i unisex | *Men and unisex blouses and trousers size chart*

	A – obwód w klatce | *chest*		B – obwód w pasie | *waist*		C – kołnierz | *collar*
	Rozm. | *size*	(cm)	Rozm. | *size*	(cm)	(cm)
XS	38 • 40	76 • 80	34 • 36	68 • 72	33 • 34
S	42 • 44	81 • 88	38 • 40	73 • 80	35 • 36
M	46 • 48	89 • 96	42 • 44	81 • 88	37 • 38
L	50 • 52	97 • 104	46 • 48	89 • 96	39 • 40
XL	54 • 56	105 • 112	50 • 52	97 • 104	41 • 42
XXL	58 • 60	113 • 120	54 • 56	105 • 112	43 • 44
XXXL	62 • 64	121 • 128	58 • 60	113 • 120	45 • 46



Rozmiarówka bluz damskich | *Women blouses size chart*

	A – obwód w klatce | *bust*		B – obwód w pasie | *waist*		C – obwód w biodrach | *hips*	
	Rozm. | *size*	(cm)	Rozm. | *size*	(cm)	Rozm. | *size*	(cm)
XS	34 • 36	80 • 84	34 • 36	60 • 64	34 • 36	86 • 90
S	38 • 40	85 • 92	38 • 40	65 • 74	38 • 40	91 • 98
M	42 • 44	93 • 100	42 • 44	75 • 80	42 • 44	99 • 106
L	46 • 48	101 • 108	46 • 48	81 • 88	46 • 48	107 • 114
XL	50 • 52	109 • 116	50 • 52	89 • 96	50 • 52	115 • 122
XXL	54 • 56	117 • 124	54 • 56	97 • 104	54 • 56	123 • 130
XXXL	58 • 60	125 • 132	58 • 60	105 • 112	58 • 60	131 • 138

KUP ON-LINE



RAZEM DLA CZYSTYCH OCEANÓW

SEAQUAL INITIATIVE to społeczność osób, organizacji i firm współpracujących, aby pomóc w oczyszczaniu naszych oceanów, zwiększać świadomość problemu odpadów morskich. Robur wspiera inicjatywę i współpracuje z jej twórcami.

Przędza SEAQUAL® YARN jest wytwarzana w 10% z odpadów wyłowionych z morza i w 90% z postkonsumpcyjnego plastiku PET pochodzącego ze źródeł lądowych.

Odzyskany z wody plastik jest przetwarzany na przędzę SEAQUAL® YARN, czyli włókno poliestrowe pochodzące w 100% z recyklingu, które trafia ponownie do fabryk, gdzie tworzy się z niego nowe, zrównoważone środowiskowo produkty.

TOTAL FOR CLEAN OCEANS

SEAQUAL INITIATIVE is a community of people, organizations and companies working together to help cleanse our oceans and raise awareness of the problem of marine litter. Robur supports the initiative and cooperates with its creators.

SEAQUAL® YARN yarn is made from 10% of saltwater catches and 90% of post-consumer PET plastic from land-based sources.

The plastic recovered from the water is processed into SEAQUAL® YARN, a 100% recycled polyester fiber that is returned to factories to create new, environmentally sustainable products.

SEAQUAL INITIATIVE



N

Escale

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
○	U-ES-WTS	krótki	XS - XXL	biały	281,70	83,23
●	U-ES-BLS	długi	XS - XXL	czarny	281,70	83,23

Poliester Tencel Seaqual 185g/m2 • Oddychająca, szybkoschnąca tkanina, bluza dopasowana do sylwetki (taliowana) • Siateczka pod ramionami, kontrastowe lamówki

Polyester Tencel Seaqual 185g/m2 • Breathable • Fast dry • Fitted jacket • Mesh yokes under arms • Contrasting edging on front side cut-outs





KUP ON-LINE

Technologia 37.5® utrzymuje temperaturę ciała na idealnym poziomie. Cząsteczki 37.5® pochodzą z naturalnych materiałów - cząsteczek lawy wulkanicznej.

Para wytworzona z potu, tworząca się podczas aktywności, chłodzi nasze ciało podczas pracy. Jeśli para wodna nie może zostać usunięta z odzieży, obuwia lub rękawic, gromadzi się i tworzy wilgotny, nieprzyjemny mikroklimat. Technologia 37.5® wzmacnia naturalny mechanizm chłodzenia - organizm wytwarza pot, aby się schłodzić, zaś technologia 37.5® skutecznie usuwa go z odzieży.

Aktywne cząsteczki 37.5® zwiększają wydajność i komfort pracy
37.5® active particles increase performance and comfort

Technologia 37.5® pomaga rozgrzać się, gdy jest Ci zimno i ochłodzić cię, gdy jest Ci gorąco
37.5® technology helps warm you up when you're cold and cool you down when you're hot

Technologia 37.5® pomaga zachować optymalną wilgotność
37.5® technology helps you maintain a comfortable personal microclimate relative humidity of 37.5%

Technologia 37.5® usuwa pot już w fazie parowania i nie dopuszcza do powstania ciekłego potu
37.5® technology removes sweat in the vapor stage before liquid sweat forms

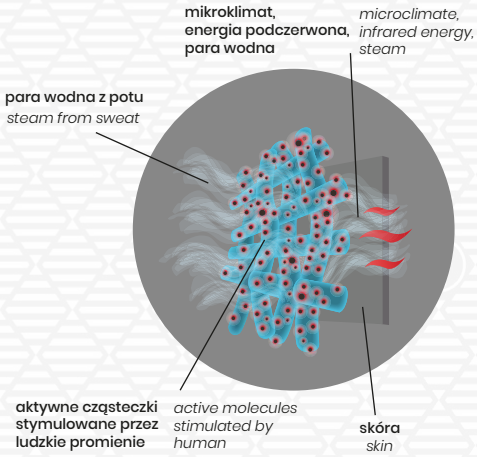
Cząsteczki aktywne 37.5® są pochodzenia naturalnego
37.5® active particles are derived from nature

Technologia 37.5® zatrzymuje zapachy, a następnie uwalnia je podczas prania i suszenia
37.5® technology traps odors and then releases them when washed and dried

Technologia 37.5® działa przez cały okres użytkowania odzieży
37.5® technology works for the life of the garment/clothing

The 37.5® technology keeps your body temperature at an ideal level. The 37.5® particles come from natural materials - volcanic lava particles.

The steam of sweat that comes out during activity cools our body, when it's easily evaporated thanks to 37.5® technology.





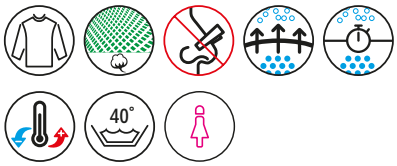
N

Cavane

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-CV-WLS	długi	XS - XXL	biały	293,43	86,69

Polibawełna 37.5® 170g/m2 (65% poliester, 35% bawełna) • Oddychająca, szybkoschnąca, kontrolująca temperaturę, antyzapachowa tkanina • Ukryte zatrzaski • Siateczkowa wstawka po bokach

Polyester Cotton 37.5® 170g/m2 • Breathable • Fast dry • Controls temperature • Anti-odor • Snap buttons • Mesh insert on the sides





KUP ON-LINE



Briva

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-BI-JLS	XS-XXL	batyst	300,45	88,77

100% Bawełna • Zatrzaski w kolorze mosiądzu • Listwa z zatrzaskami, stójka i mankiety od wewnątrz oraz przeszycia w kontrastowym kolorze granatowym • Wersja męska: Bovi, str.22

100% Cotton • Brass capped snaps • Button placket, neckband inside the collar, sleeve slit inside and topstitching in contrasting blue • For men: BOVI, p.22





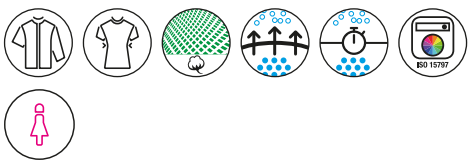


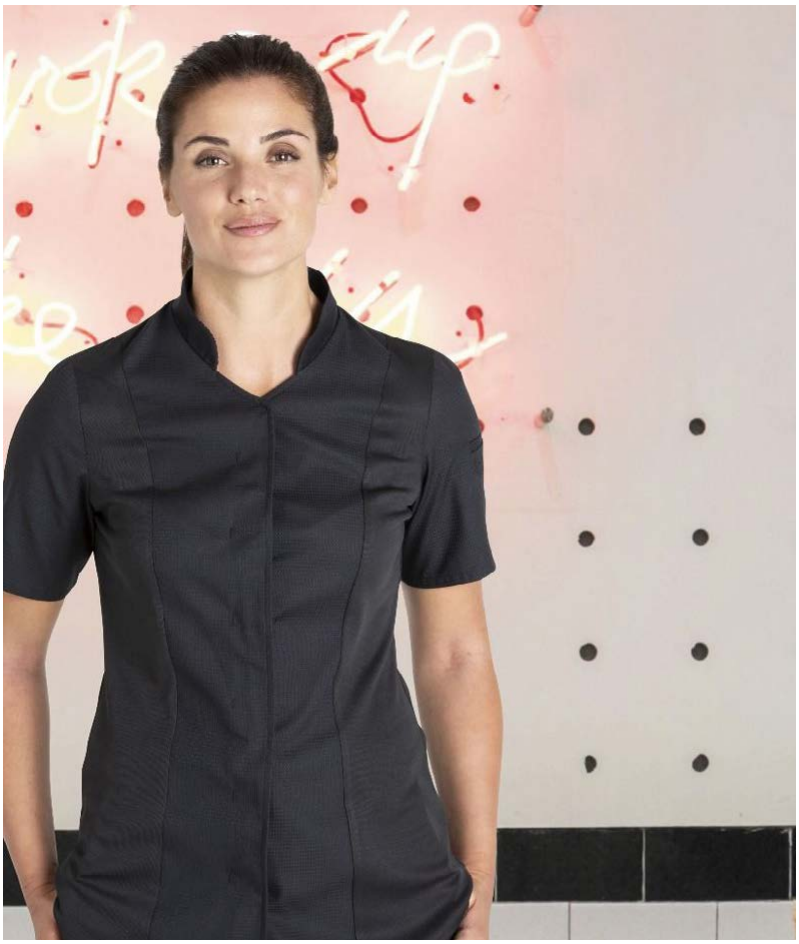
Abella

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
●	U-AB-BLS	długi	XS-XXL	czarny	268,80	79,42
○	U-AB-WTS	krótki	XS-XXL	biały	268,80	79,42

Polibawełna 160 g/m2 (50% poliester, 50% bawełna), połączenie najwyższej jakości bawełny z elegancką fakturą „krateczki" i unikalnej , oddychającej tkaniny po bokach • Stójka podszyta wewnątrz miękką tkaniną • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia po bokach • Wersja męska SIAKA, str.17

Cotton Polyester 50%/50% , 160 g/m2 • Waffle fabric jacket with side panels in breathable mesh • Terry cloth collar inside • Hidden snaps • Sleeve pen pocket • Back slits • for Men SIAKA p.17





KUP ON-LINE



N

Elbax

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-EL-BLS	długi	XS - XXL	biały	204,26	60,35

Polibawełna 215g/m2 (65% poliester, 35% bawełna) • Oddychająca tkanina • Ukryte zatrzaski • Wstawka z oddychającej tkaniny po bokach • Kieszeń na piersi i rękawie

Polyester Cotton 215g/m2 • Breathable fabric • Concealed press studs • Breathable fabric insert on the sides • Pocket on the chest and sleeve







Unera

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-UN-BTS	XS-XXXL	czarny	164,32	48,55
U-UN-GTS	XS-XXXL	antracyt	164,32	48,55
U-UN-PTS	XS-XXXL	pistacja	164,32	48,55
U-UN-RTS	XS-XXXL	malina	164,32	48,55
U-UN-WTS	XS-XXXL	biały	164,32	48,55

Polibawełna 195 g/m2 • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie

Cotton Polyester 195 g/m2 • Hidden snaps • Sleeve pen pocket





KUP ON-LINE



Expression

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
●	U-EX-BLS	długi	XS - XXXL	czarny / fuksja	204,26	60,35
○	U-EX-GLS	długi	XS - XXXL	szara lamówka	204,26	60,35
○	U-EX-GTS	krótki	XS - XXXL	szara lamówka	204,26	60,35
○	U-EX-WLS	długi	XS - XXXL	biały	204,26	60,35

Polibawełna 215 g/m2 (czarny kolor - 195 g/m2) • Oddychająca tkanina dżersejowa po bokach dla komfortu termicznego • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na piersi i rękawie

Polycotton 215 g/m2 (black color - 195 g/m2) • Breathable mesh strip on sides • Hidden snaps • Sleeve pen pocket and breast pocket



U-EX-BLS



Usti

Nr kat.		rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-US-WLS	OUTLET	XS - XXXL	biały	157,30	46,47

Polibawełna ze streczem 200 g/m2 • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia po bokach

Polycotton 200 g/m2 • Hidden snaps • Sleeve pen pocket • Side slits





Vador

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VD-BLS	XS - XXXL	czarny	338,07	99,89

Polibawełna 195 g/m2, plecy tkanina ze srebrem • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na piersi na telefon • Kieszeń na ramieniu • Rozcięcia po bokach

Polycotton 195 g/m2 • Breathable X-static® silver thread mesh half back yoke • Hidden snaps • Piped sleeve and breast pocket • Side slits





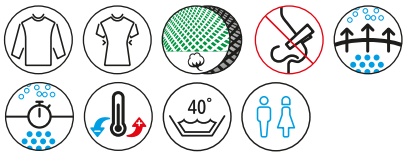


Broto

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-BR-WLS	XS-XXXL	biały	334,51	98,83

Polibawełna 170 g/m2 • Siatkowa tkanina 37,5® po bokach i na ramionach • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia na mankietach

Polycotton 170 g/m2 • Mesh additions on the sides and panels on the shoulders and collar • Hidden snaps • Piped sleeve pocket • Slits on the cuffs





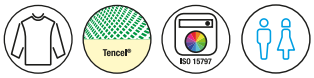


Bergame

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-BE-BLS	XS-XXXL	czarny	299,30	88,43

Tencel 195 g/m2 • Asymetryczna listwa zapięcia • Panel naramienny • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na piersi • Rozcięcia po bokach

Tencel 195 g/m2 • Asymmetrical button placket • Panel on shoulder • Hidden snaps • Piped sleeve pocket • Slits on cuffs





KUP ON-LINE

SEAQUAL INITIATIVE



N

Dunes

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
●	U-DU-BTS	krótki	XS - XXXL	czarny	281,70	83,23
○	U-DU-WLS	długi	XS - XXXL	biały	281,70	83,23

Poliester Tencel Seaqual 185g/m2 • Oddychający ekologiczny, szybkoschnący materiał i ukryte zatrzaski • Siatkowa wstawka pod pachami • Kieszeń na piersi • Kontrastowe lamówki

Polyester Tencel Seaqual 185g/m2 • Breathable, ecological and fast dry textiles • Hidden snap buttons • Underarm mesh insert • Welted breast pocket • Contrasting piping







Monblanc

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-MO-WLS	XS - XXXL	biały	724,14	213,95

100% Bawełna 185 g/m2 • Obszyte guziki • Zapięcie na dwie strony • Rozcięcia po bokach • Kieszeń na piersi i na ramieniu

100% Cotton 185 g/m2 • Hand-stitched buttons • Reversible bib front • Side slits • Sleeve and breast pocket





KUP ON-LINE

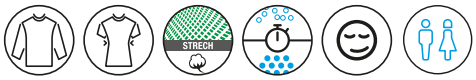


Adagio

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-AD-WLS	XS - XXXL	biały	163,17	48,21

Polibawełna ze streczem 200 g/m2 • Frotowa wyściółka stójki • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Centralne rozpięcie • Boki w tkaninie Sofidry®

Polycotton Elastane 200 g/m2 • Terry cloth collar inside • Hidden snaps • Piped sleeve pocket • Central opening • Slits on cuffs • Jacquard knit sides Sofidry®





Tencel®



Valto

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VL-WLS	XS - XXXL	biały	348,55	102,98

Poliester Tencel 195 g/m2 • Ukryte zatrzaski • Rękawy z efektem spinki • Kieszeń na ramieniu

Tencel 195 g/m2 • Hidden snaps • 2 pintuck details on front • Sleeve pen pocket





Melbourne

Nr kat.		rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-ME-WLS	OUTLET	XS - XXXL	biały	88,03	26,01

Polibawełna 215 g/m2 • Zatrzaski ze stali nierdzewnej • Kieszeń na piersi i ramieniu

Polycotton 215 g/m2 • Stainless steel snaps • Sleeve pen pocket and breast pocket



KUP ON-LINE





N

Siaka

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-SI-GLS	długi	XS - XXXL	szary	**284,00**	**83,91**
U-SI-GTS	krótki	XS - XXXL	szary	**284,00**	**83,91**

Polibawełna 160 g/m2 (67% poliester, 33% bawełna) - najwyższej jakości bawełna z fakturą „wafla" + unikalna, oddychająca tkanina po bokach • Stójka podszyta wewnątrz miękką frotte • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia z tyłu

Polycotton 160 g/m2 waffle texture • Unique, breathable fabric on the sides • Stand-up collar lined inside with a soft terry cloth • Concealed press studs • Pocket on the sleeve • Slits at the back

S I A K A

KUP ON-LINE

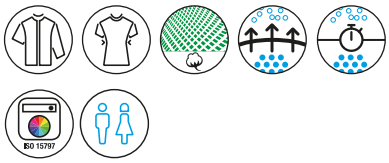


Siaka

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-SI-BLS	długi	XS - XXXL	czarny	284,00	83,91
U-SI-BTS	krótki	XS - XXXL	czarny	284,00	83,91

Polibawełna 160 g/m2 (67% poliester, 33% bawełna) - najwyższej jakości bawełna z fakturą „wafla" + unikalna, oddychająca tkanina po bokach • Stójka podszyta wewnątrz miękką frotte • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia z tyłu

Polycotton 160 g/m2 waffle texture • Unique, breathable fabric on the sides • Stand-up collar lined inside with a soft terry cloth • Concealed press studs • Pocket on the sleeve • Slits at the back





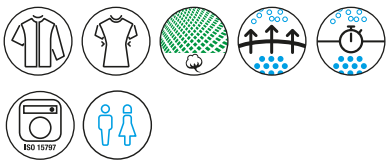


Siaka

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-SI-WLS	długi	XS - XXXL	biały	284,00	83,91
U-SI-WTS	krótki	XS - XXXL	biały	284,00	83,91

Polibawełna 160 g/m2 (67% poliester, 33% bawełna) - najwyższej jakości bawełna z fakturą „wafla" + unikalna, oddychająca tkanina po bokach • Stójka podszyta wewnątrz miękką frotte • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia z tyłu

Polycotton 160 g/m2 waffle texture • Unique, breathable fabric on the sides • Stand-up collar lined inside with a soft terry cloth • Concealed press studs • Pocket on the sleeve • Slits at the back





KUP ON-LINE



N

Bolt

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-BO-WTS	krótki	XS - XXXL	biały	233,60	69,02

Polibawełna 37.5® 170g/m2 • Wstawki siatkowe 37.5® na bokach • Stójka • Kontrastowe szwy na przodzie odzieży i na kołnierzu • Ukryte zatrzaski

Polyester Cotton 37.5® 170g/m2 • 37.5® mesh inserts on the sides of the garment • Mandarin collar • Contrasted topstitching on garment frontand on the collar • Hidden snap buttons







N

Cadix

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-CX-BTS	krótki	XS - XXL	czarny	284,00	83,91

Polibawełna 37.5® 170g/m2 • Oddychająca, szybkoschnąca, kontrolująca temperaturę antyzapachowa tkanina • Stójka • Ukryte zatrzaski • Wstawka z oddychającej tkaniny na ramionach • Kieszeń na lewym rękawie • Rozcięcia boczne

Polyester Cotton 37.5® 170g/m2 • Breathable, quick-drying, temperature-controlling anti-odor fabric • Stand-up collar • Concealed press studs • Breathable fabric insert on the shoulders • Left sleeve pocket • Side slits





KUP ON-LINE



Vemax

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VM-WTS	XS - XXXL	biały	273,52	80,81

Polibawełna 195 g/m2 + nowoczesne włókno X-Static® z warstwą czystego srebra (właściwości antybakteryjne, termoregulacyjne i antystatyczne) • Usztywniona stójka • Ukryte zatrzaski • Przód asymetryczny • Wywinięte rękawy • Kieszeń na piersi • Rozcięcia po bokach

Polycotton 195 g/m2 • Anti-odour, temperature-regulating and antimicrobial X-Static® silver thread textile • Fastened effect collar • Hidden snaps • Breast pocket • 2 back side yokes in X-Static mesh • Rolled-up effect cuffs • Side slits





Venturi

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-VE-C	czarny	69,27	20,47

Polibawełna 215 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna) • Regulowana długość paska • Plastikowe zapięcie z tyłu • Rozcięcie z przodu • Duże kieszenie z przodu • Można prać przemysłowo • Dł. 56 cm, szer. 84,5 cm, dł paska: 90-114 cm

Polycotton 215 g/m2 • Adjustable belt • Back fastening with plastic buckle • Large front pockets • Front middle slit • Length: 56 cm, width: 84,5 cm, belt length: 90-114 cm





KUP ON-LINE



Vego

Nr kat.		rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VG-WLS	OUTLET	XS - XXXL	biały	174,91	51,68

Polibawełna 140 g/m2 (60% bawełna, 40% poliester) • Ukryte zatrzaski • Kontrfałda na plecach • Rozcięcia po bokach • Kieszeń na ramieniu

Polycotton 140 g/m2 • Hidden snaps • Inverted pleats back in breathable mesh • Sleeve pocket • Side slits







N

Abax

Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-AX-MLS	długi	XS - XXXL	mokka	204,26	60,35

Polibawełna 215g/m2 • Stójka • Ukryte zatrzaski • Kontrastowe przeszycia: stójka + ramiona + plecy + mankiety • Wstawka z oddychającej tkaniny

Polyester Cotton 215g/m2 • Stand-up collar • Concealed press studs • Contrasting stitching: stand-up collar + shoulders + back + cuffs • Breathable fabric insert







Nero

	Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
	U-NE-ALS	XS - XXXL	antracyt	164,32	48,55
	U-NE-BLS	XS - XXXL	czarny	164,32	48,55
	U-NE-FLS	XS - XXXL	fuksja	164,32	48,55
	U-NE-PLS	XS - XXXL	pistacjowy	164,32	48,55

Polibawełna 195 - 215 g/m2 (w zależności od koloru) • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie

Polycotton 195 -215 g/m2 (depending on colour) • Hidden snaps • Sleeve pocket







Nero

	Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
	U-NE-BTS	XS - XXXL	czarny	164,32	48,55
	U-NE-GTS	XS - XXXL	antracyt	164,32	48,55
	U-NE-JTS	XS - XXXL	denim	184,23	54,43
	U-NE-MTS	XS - XXXL	mokka	164,32	48,55
N	U-NE-RTS	XS - XXXL	czerwona	164,32	48,55
	U-NE-TTS	XS - XXXL	turkusowy	164,32	48,55
	U-NE-WTS	XS - XXXL	biały	164,32	48,55

Polibawełna 195 - 215 g/m2 (w zależności od koloru) • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na rękawie

Polycotton 195 -215 g/m2 (depending on colour) • Hidden snaps • Sleeve pocket



biała bluza

z wyjątkiem denim



KUP ON-LINE



Vintage

Nr kat.		rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VT-BLS	OUTLET	XS - XXXL	biało-czarny	123,25	36,41
U-VT-NLS	OUTLET	XS - XXXL	biało-czerwony	123,25	36,41
U-VT-RLS	OUTLET	XS - XXXL	biało-niebieski	123,25	36,41

Polibawełna 195 g/m2, rękawy z dzianinowej bawełny Natura • Kieszeń na ramieniu

Polycotton 195 g/m2 , Natura® mesh hammer sleeves • Sleeve pocket





Vulby

Nr kat.		rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VB-GLS	OUTLET	XS - XXXL	biało-szary	140,85	41,61

Polibawełna 195 g/m2 • Ukryte zatrzaski • Kieszonka na rękawie • Rozcięcia po bokach • Można prać przemysłowo

Polycotton 195 g/m2 , Natura® mesh hammer sleeves • Hidden snaps • Sleeve pocket • Side slits





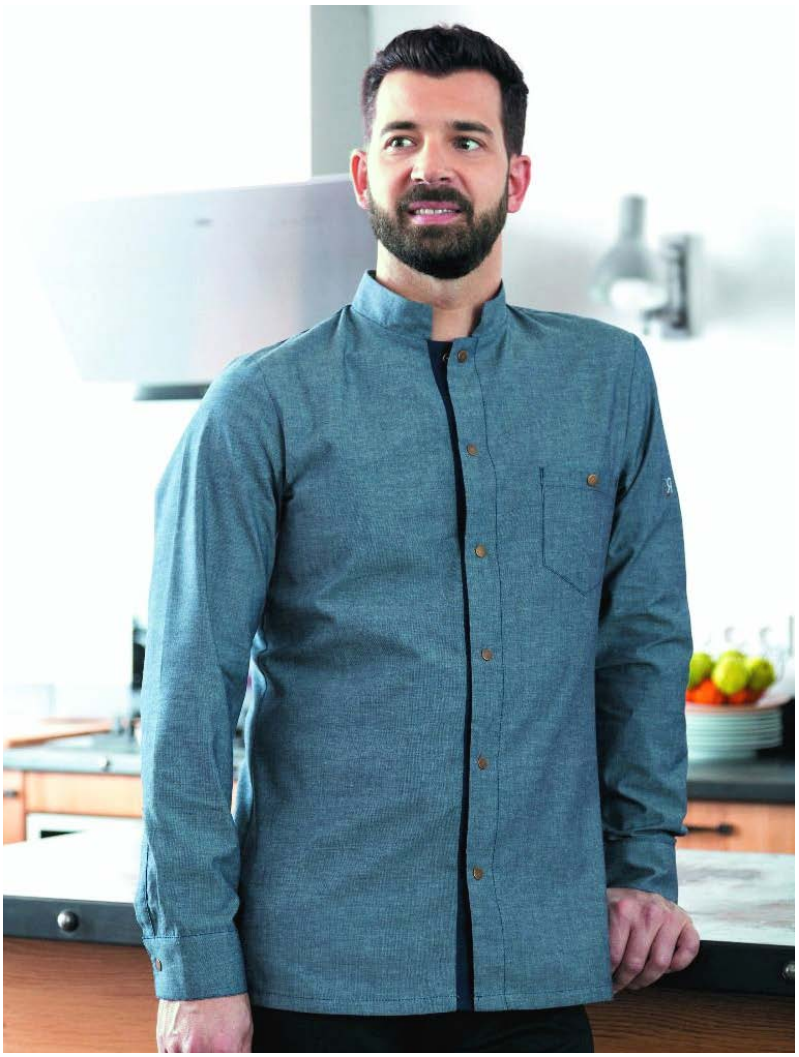
Bovi

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-BR-JLS	XS-XXXL	denim	300,45	88,77

100% Bawełna 155 g/m2 • Zatrzaski w kolorze mosiądzu • Listwa z zatrzaskami, stójka i mankiety od wewnątrz oraz przeszycia w kontrastowym kolorze granatowym • Wersja damska: Briva, str.10

100% Cotton 155 g/m2 • Brass capped snaps • Button placket, neckband inside the collar, sleeve slit inside and topstitching in contrasting blue • For women: Briva, p.10







Vinho

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-VH-JLS	XS - XXXL	denim	328,65	97,10

100% Bawełna 200 g/m2 • Zatrzaski w kolorze miedzi • Kieszeń na rękawie • Rozcięcia po bokach

100% Cotton 200 g/m2 • Brass capped snaps • Sleeve pocket • Side slits







Energy

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	kolor	PLN	EUR
○	U-EN-GLS	długi	XS - XXXL	szara lamówka	204,26	60,35
○	U-EN-GTS	krótki	XS - XXXL	szara lamówka	204,26	60,35
○	U-EN-RLS	długi	XS - XXXL	czerwona lamówka	204,26	60,35
○	U-EN-WLS	długi	XS - XXXL	biały	204,26	60,35

Polibawełna 215 g/m2 • Oddychająca tkanina dżersejowa po bokach dla komfortu termicznego • Ukryte zatrzaski • Kieszeń na piersi i rękawie

Polycotton 215 g/m2 • Breathable mesh strip on sides • Hidden snaps • Sleeve and breast pocket





KUP ON-LINE



N

Caden

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-CA-B	34 - 58	czarny	284,00	83,91

Polibawełna 37.5® 170g/m2 • Oddychająca tkanina, kontrolująca temperaturę ciała • Pas ze szlufkami • 2 włoskie kieszenie z przodu z kontrastowym przeszyciem • 1 tylna kieszeń ze ściągaczem • Metalowe zapięcie na guzik i suwak

Polyester Cotton 37.5® 170g/m2 • Breathable • Fast dry • Controls temperature • Waistband with loops • 2 italian pockets in front with contrast bias • 1 rear welt pocket • Metal button closure and zip



Austin

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-AU-D	XS - XXXL	denim	374,44	110,63

Bawełna ze streczem 250 g/m2 • Elastyczny pasek • Przednie kieszenie typu western • 2 naszyte kieszenie z tyłu • Dopasowany krój

Polycotton Elastane 250 g/m2 • Elastic waistband • Zipper • Western front pockets • 2 back patch pockets • Slim - cut



Umini

	Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
●	U-UI-B	XS - XXXL	czarny	125,55	37,09
○	U-UI-W	XS - XXXL	biały	125,55	37,09

Polibawełna 195 - 215 g/m2 (w zależności od koloru) • Guma w pasie • Kieszenie boczne na szwie • Podwijane nogawki z zatrzaskami

Polycotton 195 -215 g/m2 (depending on colour) • Elastic waistband • Seamed side pockets • Leg bottoms with snaps for adjusting



Rosace

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-RO-G	XS - XXXL	czarny	200,68	59,29

Polibawełna 195 g/m2) • Elastyczny pas z oddychającej tkaniny dżersejowej • 1 tylna kieszonka zapinana na zatrzask • Strzałkowe przeszycia na kolanach

Polycotton 195 g/m2 • Natura® mesh elastic waistband • 1 snap-buttoned back pocket • Darts on knees

KUP ON-LINE



Oural

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-OR-G	XS - XXXL	szary	131,41	38,83

100% bawełna 260 g/m2 • Pasek z elastycznymi bokami • Rozporek zapinany na guziki • 2 kieszenie przednie i 1 tylna zapinana na guzik

100% Cotton 260 g/m2 • Waistband with elastic sides • Fly fastened with buttons • 2 front pockets and 1 back pocket fastened with a button



Arenal

	Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
●	U-AR-B	XS - XXXL	czarny	313,34	92,58
○	U-AR-G	XS - XXXL	szary	313,34	92,58

Polibawełna 195 g/m2 • Elastyczny, regulowany na rzep pas frotte zapewnia wysoki komfort termiczny • Zamek błyskawiczny • Przednie kieszenie typu western, wąska boczna na nogawce i jedna tylna • Strzałkowe przeszycia na kolanach

Polycotton 195 g/m2 • Terry cloth elastic waistband • Zipper • Western front pockets • Piped back pocket and thigh-side phone pocket • Darts on knees



Blino

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-BL-G	XS-XXXL	grafitowy	226,58	66,94

Polibawełna ze streczem 200 g/m2 • Zapinanie na zamek i guzik • 2 kieszenie z przodu, jedna kieszeń z tyłu

Polycotton Elastane 200 g/m2 • Front zip and metallic button fastening • 2 Italian front pockets, 1 piped back pocket



Archet

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-AR-A	XS - XXXL	grafitowy	289,86	85,64

Polibawełna 195 g/m2 • Elastyczny pasek frotte • Rozporek na suwak • Przednie kieszenie typu western • Wszyta tylna kieszeń

Polycotton 195 g/m2 • Terry cloth elastic waistband • Zipper • Western front pockets • Piped back pocket

KUP ON-LINE

Parme

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-PA-W	biały	107,93	31,89

PVC 475 g/m2, wodoodporne • Spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 89/686/EEC • Regulowany pasek • Dł. paska: 89 cm, wys. 100 cm, szer. 75 cm

PVC 475 g/m2, waterproof • Complies with the requirements of the European Directive 89/686/EEC • Adjustable neckband





Vignoble

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-VN-J	denim	166,63	49,23

100% Bawełna 200 g/m2, denim • Pasek z klamrą do regulacji długości• Naszyta kieszeń z klapą • Dł. paska: 100 cm, wys. 90 cm, szer. 89,5 cm • Pasuje do Verveine i Vincho

100% Cotton 200 g/m2, denim look • Adjustable neckband with buckle • Patch pockets, pen pocket with flap • Short denim belt: 100 cm Height: 90 cm /Width: 89.5 cm • Matching jackets: VERVEINE - VINHO



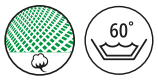


Vini

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-VI-M	mokka	141,99	41,95

Bawełna / Poliester 275 g/m2 • Pasek z zatrzaskami do regulacji długości • Przód zszyty na zakładkę • Można prać przemysłowo • Dł. paska: 100 cm, wys. 90 cm, szer. 89,5 cm

Cotton Polyester 275 g/m2 • Adjustable neckband with snaps • Patch pocket • Crossed front middle slit • Short denim belt: 100 cm Height: 90 cm /Width: 89.5 cm





Var

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-VR-B	czarny w paski	158,45	46,82

Polibawełna 200 g/m2 • Pasek z zatrzaskami do regulacji długości • Kieszeń w pasie • Dł. Paska tylniego: 54,5 cm, wys. 91,5 cm, szer. 84,5 cm

Polycotton 200 g/m2 • Neckband with snaps for adjusting • Pockets in waist • Cummerbund belt • Crossed front middle slit • Short belt with back tie: 54.5 cm, Height: 91.5 cm /Width: 84.5





Allures

Nr kat.		kolor	PLN	EUR
U-AL-W	OUTLET	biały	98,61	29,14

Polibawełna ze streczem 200 g/m2 • Kieszeń z klapką na piersi • Naszyta kieszeń z zamknięciem na suwak • Pasuje do bluzy Attitudes • Dł. Paska regulowana, wys. 90 cm, szer. 85 cm

Polycotton Elastane 200 g/m2 • Adjustable neckband • Breast pen pocket with flap • Zipped patch pocket • Matching jacket: Attitudes





Porto

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
● U-PO-B	czarny	37,52	11,08
○ U-PO-W	biały	37,52	11,08

100% Bawełna 245 g/m2 • Dł. paska: 100 cm, wys. 90 cm, szer. 105 cm

100% Cotton • Tie belt Height: 90 cm, Width: 105 cm, Belt length: 100 cm



KUP ON-LINE

SEAQUAL INITIATIVE



N

Dax

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-DX-B	czarny	112,65	33,28
U-DX-N	granatowy	112,65	33,28
U-DX-O	oliwkowy	112,65	33,28

Tencel Poliester Seaqual 185g/m2 • Kieszeń na długopis na lewej klapie • Regulowany pasek na szyję z tkaniny z zatrzaskami • Kieszeń po lewej stronie

Tencel Polyester Seaqual 185g/m2 • Pen pocket on left side flap • Adjustable fabric neck strap with snap buttons • Pocket on left side





Pise

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-PI-B	czarny	48,10	14,21
U-PI-W	biały	48,10	14,21

100% Bawełna 245 g/m2 • Duża frontowa kieszeń • Dł. paska : 100 cm, wys. 100 cm, szer. 105 cm

100% Cotton • Large central pocket • Neckband length: 60 cm, Height: 100 cm, Width: 105 cm, Belt length: 100 cm



Loti

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-LO-G	szary	93,90	27,74
U-LO-M	granatowy	93,90	27,74
U-LO-C	mokka	93,90	27,74
U-LO-P	purpurowy	93,90	27,74
U-LO-Z	beżowy	93,90	27,74

Polibawełna 195-210 g/m2 (w zależności od koloru) • Regulowany pasek na na zatrzaski • 1 kieszeń na biodrze • Dł. paska: 110 cm, wys. 90 cm, szer. 70 cm

Polycotton 195-210 g/m2 • Neckband with snaps for adjusting • Side pen pocket • 1 low pocket on left-side • Fabric belt: 110 cm, Height: 90 cm; Width: 70 cm

KUP ON-LINE



N

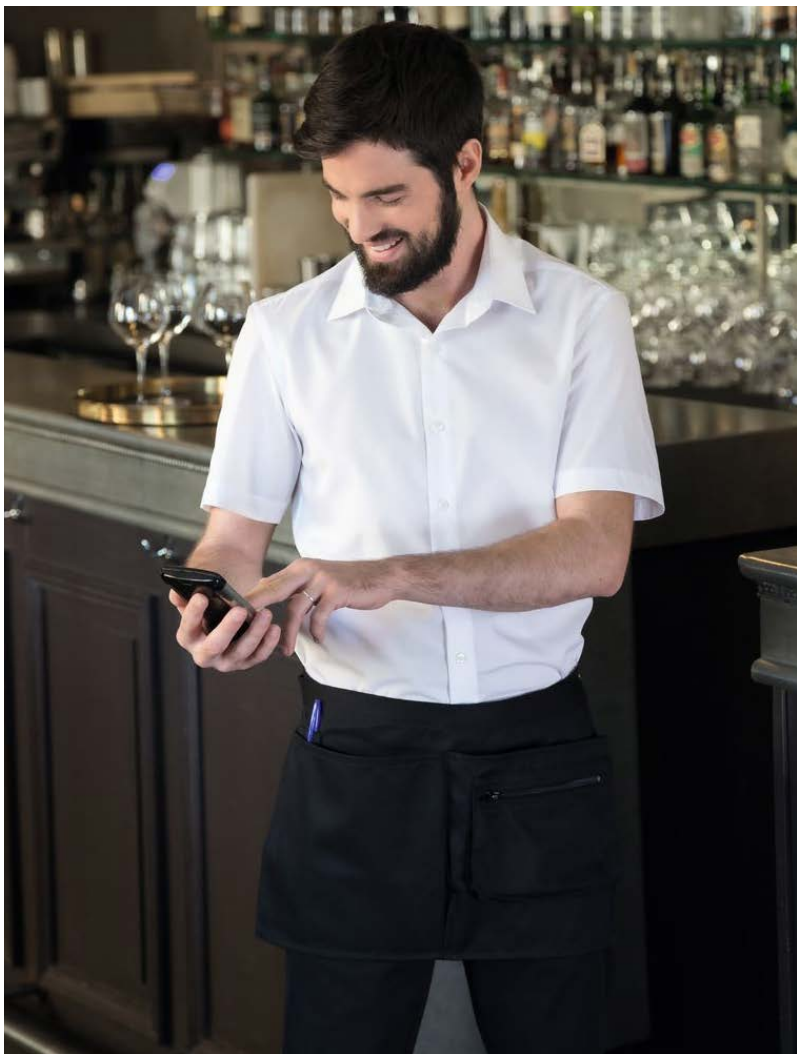
Elder

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-ED	czarny	143,15	42,29

Polibawełna 245g/m2 • Pasek Sommeliera z regulacją klamry • Zapięcie na haczyk • 5 kieszeni: 2 duże z przegródkami, kieszeń z zamkiem i 2 kieszenie na długopisy

Polyester Coton/ Cotton Polyester 245g/m2 • Sommelier's belt with buckle adjustment • Hook fastening • 5 pockets: 2 large compartmentalised pockets, zipped pocket and 2 pen pockets







Songe

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-SO-B	grafitowy	85,73	25,33
U-SO-H	czekoladowy	85,73	25,33
U-SO-K	czarny	85,73	25,33

Polibawełna 195 g/m2) • 3 kieszenie: 1 większa na środku i 2 mniejsze po bokach • Rozcięcie z przodu dla komfortowych ruchów • Dł. paska: 100 cm, wys. 59 cm, szer. 98 cm

Polycotton 195 g/m2 • 3 patch pockets: 1 central and 2 side • Neckband with snaps for adjusting • Front middle slit • Fabric belt: 100 cm, Height: 59 cm; Width: 98 cm





Phoenix

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-PH-B	czarny	31,64	9,35
U-PH-G	szary	65,43	19,33
U-PH-W	biały	31,64	9,35

100% Bawełna 245 g/m2, kolor szary - Polibawełna • Dł. Paska: 100 cm, wys. 60 cm, szer. 105 cm

100% Cotton 245 g/m2, grey colour: Polycotton • Height: 60 cm; Width: 105 cm; Belt length: 100 cm



KUP ON-LINE



Bandy

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-BD-B	czarny	57,54	17,00
U-BD-G	antracyt	57,54	17,00

Polibawełna 195 g/m2 • Regulowana

Polycotton 195 g/m2 • Fabric tie for adjusting



Atlanta Hat

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-AT-A	antracyt	60,58	17,90
U-AT-B	czarny	60,58	17,90

Polibawełna 195 g/m2 • Regulowana • Sprzedawane w op. po 2 sztuki, w cenie: 45,00 zł • Wys. 8 cm

Polycotton 195 g/m2 • Fabric tie for adjusting • Sold as a set of 2 for 45,00 PLN • H: 8 cm



Athenes

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-AH-A	antracyt	59,25	17,51
U-AH-B	czarny	59,25	17,51

Polibawełna 195 g/m2 • Wymiary: 105x46 cm • Sprzedawane w op. po 2 sztuki, w cenie: 88,00 zł

Polycotton 195 g/m2 • Dim: 105x46 cm • Sold as a set of 2 for 88,00 PLN



Czapka kucharska Cookhat
Cook hat

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-CH	biały	5,86	1,73

Wiskoza • Regulowana • Cena za opakowanie 25 zł, 5 szt. w opakowaniu, 10 op. w kartonie zbiorczym • Wys: 25 cm

Viscose • Adjustable • Price for pack of 5 pcs - 25 PLN • H: 25 cm



Czapka kucharska Premium
Cook hat Premium

Nr kat.	PLN	EUR
T-147-450	4,43	1,31

Taśma mocująca, regulowana • Wzór nadrukowany • Bez topu • Cena za 50 szt. w op: 200,00 zł., karton zbiorczy: 50 op. • Wys: 22 cm

Adjusting band • Fake, printed pleats • Open top • Price for pack: 200 PLN • H: 22 cm



Rękawiczki kelnerskie
Waiter's gloves

Nr kat.	rozmiary	kolor	PLN	EUR
U-AN-K	S/M	biały	23,48	6,94
U-AN-M	L/XL	biały	23,48	6,94

100% Bawełna • Cena za parę

100% Cotton • Price for the pair of 2

KUP ON-LINE

TOMGAST

Produkty oznaczone marką TOM-GAST to starannie wyselekcjonowana, spełniająca najostrzejsze kryteria jakościowe, gama produktów dla profesjonalnej gastronomii. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu firmy TOM-GAST powstała seria garnków premium, tłoczonych z jednego kawałka najlepszej jakości stali nierdzewnej 18/10.

Products marked with the TOM-GAST brand logo are carefully selected, meeting the strictest quality criteria for products for professional gastronomy. Thanks to many years of experience, the TOM-GAST brand has created a range of premium pots pressed from one piece of the best quality 18/10 stainless steel.



KUP ON-LINE

solidność i komfort użytkowania

Garnki Tom-Gast posiadają **grubość ścianki od 1 mm do 1,2 mm**, a w części polerowanej 1,32 mm. Można je stosować również na indukcji oraz nadają się do mycia w zmywarce.

*solidity and comfort of use: Tom-Gast pots have a **wall thickness of 1–1.2 mm** and in the polished part 1,32 mm. They are suitable for induction cooking and can be washed in industrial dishwashers.*

Wysokopolerowana stal w garnkach Tom-Gast Exclusive, nadaje im eleganckiego charakteru i sprawdzi się świetnie w przestrzeni „open kitchen". Gładka powierzchnia jest łatwa w utrzymaniu czystości. Uchwyty zgrzewane w 10 punktach. Wielowarstwowe dno o grubości 7 mm perfekcyjnie przewodzi ciepło.

Tom-Gast Exclusive pots have a polished finish. They have an ergonomic handle, welded without rivets in 10 points and a high-gloss lid with a recess under the handle. The 7 mm thick multi-layer bottom ensures good heat transfer.

GWARANCJA 5 LAT

EXCLUSIVE



Garnek wysoki EXCLUSIVE; 18/10
Stock pot EXCLUSIVE; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2101-16	16	14	2,8	107,70	31,82
P3-2101-20	20	17	5	159,40	47,10
P3-2101-24	24	20	8,5	213,50	63,08
P3-2101-28	28	24	14	309,00	91,30
P3-2101-32	32	27	20,5	436,37	128,93

5



Garnek średni EXCLUSIVE; 18/10
Medium stock pot EXCLUSIVE; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2107-16	16	11	2,2	97,20	28,72
P3-2107-20	20	12,5	4	136,37	40,29
P3-2107-24	24	15	6,5	179,60	53,06
P3-2107-28	28	17	10	247,00	72,98
P3-2107-32	32	19,5	14	351,35	103,81

5



Garnek niski EXCLUSIVE; 18/10
Deep casserole pot EXCLUSIVE; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2109-16	16	7	1,4	110,00	32,50
P3-2109-20	20	9	2,5	119,90	35,43
P3-2109-24	24	10,5	4,5	159,46	47,11
P3-2109-28	28	12	7	221,90	65,56
P3-2109-32	32	13	10	315,53	93,22

5

SILVER



Garnek wysoki SILVER; 18/10
Deep stock pot SILVER; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P2-2101-20	20	17	5	172,03	50,83
P2-2101-24	24	20	8,5	231,62	68,43
P2-2101-28	28	24	14	338,06	99,88
P2-2101-32	32	27	20,5	485,70	143,50

5



Garnek średni SILVER; 18/10
Medium stock pot SILVER; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P2-2107-20	20	12,5	4	151,79	44,85
P2-2107-24	24	15	6,5	196,05	57,92
P2-2107-28	28	17	10	271,39	80,18
P2-2107-32	32	19,5	14	391,06	115,54

5



Garnek niski SILVER; 18/10
Deep casserole SILVER; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P2-2109-20	20	9	2,5	130,78	38,64
P2-2109-24	24	10,5	4,5	177,49	52,44
P2-2109-28	28	12	7	238,49	70,46
P2-2109-32	32	13	10	351,19	103,76

5

POKRYWKA | *LID*

Pokrywka pasuje do garnków linii EXCLUSIVE i SILVER
Lid fits both EXCLUSIVE and SILVER lines pots



Pokrywka SILVER; 18/10
Lid SILVER; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P2-2161-16	16	32,10	9,48
P2-2161-20	20	38,00	11,23
P2-2161-24	24	51,20	15,13
P2-2161-28	28	62,00	18,32
P2-2161-32	32	78,06	23,06

5

KUP ON-LINE



OSZCZĘDŹ

Garnek wysoki z pokrywką PRO; 18/10
Stock pot with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2101-16L	16	14	2,8	114,67	33,88
P1-2101-20L	20	17	5	162,50	48,01
P1-2101-24L	24	20	8,5	212,50	62,78
P1-2101-28L	28	24	14	297,90	88,02
P1-2101-32L	32	27	20,5	391,83	115,77
P1-2101-36L	36	36	35,5	549,63	162,39
P1-2101-40L	40	40	50	706,19	208,65
P1-2101-45L	45	45	65	922,97	272,70
P1-2101-50L	48	43	75,5	1 042,19	307,92
P1-2105-50L	53	48	100	1 219,63	360,35

5



OSZCZĘDŹ

Garnek średni z pokrywką PRO; 18/10
Medium stock pot with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2107-16L	16	11	2,2	106,11	31,35
P1-2107-20L	20	12,5	4	137,20	40,54
P1-2107-24L	24	15	6,5	184,66	54,56
P1-2107-28L	28	17	10	242,40	71,62
P1-2107-32L	32	19,5	14	345,33	102,03
P1-2107-36L	36	23	23	434,94	128,50
P1-2107-40L	40	25	31	583,67	172,45
P1-2107-45L	45	28	42,5	778,82	230,11

5



OSZCZĘDŹ

Garnek niski z pokrywą PRO; 18/10
Shallow casserole with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2109-20L	20	9	2,5	128,49	37,96
P1-2109-24L	24	10,5	4,5	175,41	51,83
P1-2109-28L	28	12	7	226,55	66,94
P1-2109-32L	32	13	10	317,43	93,79
P1-2109-36L	36	14	14	397,19	117,35
P1-2109-40L	40	16	20	530,53	156,75

5



OSZCZĘDŹ

Garnek płytki z pokrywą PRO; 18/10
Shallow casserole with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2110-32L	32	7,5	6	280,23	82,80
P1-2110-36L	36	8	8	345,03	101,94
P1-2110-40L	40	8	10	436,50	128,97
P1-2110-45L	44	11	16	560,27	165,53
P1-2110-50L	48	12,5	22	671,66	198,44

5

KUP ON-LINE



Garnek wysoki PRO; 18/10
Deep stock pot PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2101-16	16	14	2,8	98,30	29,04
P1-2101-20	20	17	5	145,70	43,05
P1-2101-24	24	20	8,5	189,10	55,87
P1-2101-28	28	24	14	271,73	80,28
P1-2101-32	32	27	20,5	349,00	103,11
P1-2101-36	36	36	35,5	499,00	147,43
P1-2101-40	40	40	50	649,00	191,75
P1-2101-45	45	45	65	865,00	255,57
P1-2101-50	48	43	75,5	968,20	286,06
P1-2105-50	53	48,5	100	1 159,00	342,43

5



Garnek średni PRO; 18/10
Medium stock pot PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2107-16	16	11	2,2	89,10	26,32
P1-2107-20	20	12,5	4	118,58	35,04
P1-2107-24	24	15	6,5	159,16	47,03
P1-2107-28	28	17	10	212,03	62,64
P1-2107-32	32	19,5	14	299,00	88,34
P1-2107-36	36	23	23	375,69	111,00
P1-2107-40	40	25	31	517,26	152,83
P1-2107-45	45	28	42,5	710,00	209,77

5



Garnek niski PRO; 18/10
Shallow casserole PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2109-20	20	9	2,5	109,17	32,26
P1-2109-24	24	10,5	4,5	149,20	44,08
P1-2109-28	28	12	7	195,00	57,61
P1-2109-32	32	13	10	269,00	79,48
P1-2109-36	36	14	14	335,09	99,00
P1-2109-40	40	16	20	460,12	135,94

5



Garnek płytki PRO; 18/10
Shallow Casserole PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2110-32	32	7,5	6	229,00	67,66
P1-2110-36	36	8	8	279,00	82,43
P1-2110-40	40	8	10	359,00	106,07
P1-2110-45	44	11	16	475,00	140,34
P1-2110-50	48	12,5	22	569,78	168,34

5



Pokrywka PRO; 18/10
Lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P1-2161-16	16	25,01	7,39
P1-2161-20	20	28,95	8,55
P1-2161-24	24	39,42	11,65
P1-2161-28	28	48,61	14,36
P1-2161-32	32	72,33	21,37
P1-2161-36	36	91,98	27,18
P1-2161-40	40	110,35	32,60
P1-2161-45	45	127,45	37,66
P1-2161-50	48	152,44	45,04
P1-2165-50	53	161,16	47,62

Pasuje do wszystkich garnków, patelni i rondli marki TOM-GAST®
Fits all TOM-GAST® stockpots, frypans and saucepans

5

KUP ON-LINE



Garnek z kranem i pokrywką; 18/10
Pot with tap and lid; 18/10

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2111-40		40	40	50	999,00	295,16
P1-2111-001	*kranik zapasowy*				165,00	48,75
P1-2112-40	*wkładka do gotowania ziemniaków*	40	35		289,00	85,39

W komplecie z pokrywką • Kranik ze stali nierdzewnej 18/10

Pot & Lid set • 18/10 stainless steel tap

5



Pokrywka PRO; 18/10
Lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR	Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P1-2161-16	16	25,01	7,39	P1-2161-40	40	110,35	32,60
P1-2161-20	20	28,95	8,55	P1-2161-45	45	127,45	37,66
P1-2161-24	24	39,42	11,65	P1-2161-50	48	152,44	45,04
P1-2161-28	28	48,61	14,36	P1-2165-50	53	161,16	47,62
P1-2161-32	32	72,33	21,37				
P1-2161-36	36	91,98	27,18				

Pasuje do wszystkich garnków, patelni i rondli marki TOM-GAST®

Fits all TOM-GAST® stockpots, frypans and saucepans

5

TOMGAST



Rondel EXCLUSIVE; 18/10
Saucepan EXCLUSIVE; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2108-13	13	5	0,7	94,00	27,77
P3-2108-16	16	7,5	1,4	96,70	28,57
P3-2108-20	20	9	2,6	139,60	41,25
P3-2108-24	24	10,5	4,4	189,40	55,96
P3-2108-28	28	12,5	7	233,98	69,13

5

TOMGAST



Rondel głęboki EXCLUSIVE; 18/10
Deep saucepan EXCLUSIVE; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2105-16	16	11	2,2	118,60	35,04
P3-2105-20	20	13	4	156,30	46,18
P3-2105-24	24	15,5	6,5	199,00	58,80
P3-2105-28	28	17,5	10	261,30	77,20

5

de Buyer



Rondel wielowarstwowy Affinity; 18/10, Al.
Saucepan Affinity; 18/10, Al.

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3706-16	16	8	1,8	448,50	132,51
D-3706-20	20	11	3,4	563,78	166,57

Skrócony czas gotowania dzięki doskonałemu przewodzeniu ciepła wielowarstwowej stali (stal 18/10 na zewnątrz, aluminium wewnątrz) • Nitowany, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt • Taka sama grubość ścianek i dna 2,3 mm dla równomiernego rozprowadzania ciepła - potrawy nie przypalają się i nagrzewają się tak samo w każdym punkcie garnka

Combination of stainless steel on the outside and aluminium on the inside - hyper reactive material: very rapide increase in temperature; cooking immediately, stops when off the heat • Uniform diffusion of heat on the entire skirt and perfect heat distribution: even cooking, ideal for reduction cooking, sauces • Riveted, ergonomic, low temperature guaranteed handle

de Buyer



Rondel; miedź, 18/10
Saucepan; copper, 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	thk mm	PLN	EUR
D-6453-09	9	4,8	300	1	438,85	129,66

KUP ON-LINE

TOMGAST



Rondel głęboki PRO; 18/10
Deep sauce pan PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2105-16	16	11	2,2	99,30	29,34
P1-2105-20	20	13	4	127,30	37,61
P1-2105-24	24	15	6,5	174,60	51,59
P1-2105-28	28	17	10	233,00	68,84

5

TOMGAST



Rondel PRO; 18/10
Sauce pan PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2108-13	13	5	0,7	74,00	21,86
P1-2108-16	16	7,5	1,3	85,60	25,29
P1-2108-20	20	9	2,6	119,13	35,20
P1-2108-24	24	10,5	4,5	167,68	49,54
P1-2108-28	28	12,5	7	209,38	61,86

5

TOMGAST



Rondel konikalny PRO; 18/10
Conical saute pan PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2104-16	16	6	1	89,80	26,53
P1-2104-20	20	7	1,5	128,42	37,94
P1-2104-24	24	7,5	2,8	138,50	40,92

5

de Buyer

Choc



Rondel konikalny Choc; Al/non-stick
Conical saute pan Choc; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-8188-20	20	8,5	165,72	48,96
D-8188-24	24	9,5	179,79	53,12



Garnek do gotowania szparagów; 18/10
Asparagus steamer pot; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-6660	16	23,5	4,5	244,42	72,21

W zestawie pokrywa i wkład

With lid and basket insert

de Buyer



Garnek z płaszczem wodnym; 18/10
Bain-mare cooker; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3437-16	16	12,5	1,5	5	201,75	59,61

Podwójne ścianki, pomiędzy którymi podgrzewana jest woda • Doskonale nadaje się do topienia czekolady oraz podgrzewania sosów

Hollow stainless steel in which water is heated • Best for melting chocolate or keeping sauces warm

KUP ON-LINE

de Buyer
DEPUIS 1830

De Buyer to francuska marka z ponad 180-letnim doświadczeniem, ceniąca tradycję, a zarazem nowoczesne rozwiązania. Produkuje naczynia do gotowania i pieczenia o niezwykłej jakości, takie jak patelnie do smażenia mięs i ryb, woki, misy, garnki, a także artykuły cukiernicze.

De Buyer is a French brand with over 180 years of experience, valuing tradition and modern solutions. It produces cooking and baking utensils of unusual quality, such as frying pans for meat and fish, woks, bowls, pots, and confectionery.



KUP ON-LINE

Profesjonalne patelnie: ze stali węglowej - do smażenia w wysokich temperaturach, a także non-stick, pokrytych wysokiej jakości powłoką zapobiegającą przywieraniu dania. Doskonale rozprowadzają ciepło.

De Buyer's professional pans are divided into steel pans and pans with a non-stick coating. They perfectly distribute heat.

Wysokowęglowe patelnie stalowe de Buyer są dedykowane do smażenia mięs w wysokich temperaturach, by stało się ono chrupkie na zewnątrz, a pozostało soczyste wewnątrz.

De Buyer has in its offer an excellent selection of steel pan, thanks to which the fried meat immediately caramelizes on the outside and remains juicy inside.

PATELNIE STALOWE:



CARBONE

Stal węglowa
gr.: 2,5 do 3 mm
indukcja: TAK
zmywarka: NIE



La Lyonnaise

Stal niebieska
gr.:1 do 1,5 mm
indukcja: NIE
zmywarka: NIE



Force Blue

Stal niebieska
gr.: 2 mm
indukcja: TAK
zmywarka: NIE



TOMGAST

Stal nierdzewna
gr.: 1-1,5 mm; dno 7mm
indukcja: TAK
zmywarka: TAK

PATELNIE ŻELIWNE



Żeliwo

indukcja: TAK
zmywarka: NIE

PATELNIE Z POWŁOKĄ NON-STICK



Choc

Aluminium
gr.: 4 do 5 mm
pokrycie: PTFE
indukcja: NIE
zmywarka: TAK



Choc Resto Induction

Aluminium
gr.: 5 mm
pokrycie: PTFE
indukcja: TAK
zmywarka: TAK



Choc Extreme

Aluminium
gr.: 3 do 8 mm
pokrycie: wys. jakości PTFE
indukcja: TAK
zmywarka: TAK



TOMGAST

Stal 18/10
gr.: 1 mm; dno 7 mm
pokrycie: powłoka non-stick
indukcja: TAK
zmywarka: NIE



TOMGAST

Stal 18/10
gr.: 1-1,5 mm; dno 7 mm
pokrycie: powłoka non-stick
indukcja: TAK
zmywarka: NIE

KONSERWACJA PATELNI PORADY:

PATELNIE Z POWŁOKĄ NON-STICK Choc · Choc Resto Induction · Choc Extreme · TOMGAST

Przed zanurzeniem w wodzie należy odczekać aż patelnia ostygnie • Stosować miękką ściereczkę oraz gąbkę • Patelnię nagrzewaj tylko wtedy, gdy jest na niej tłuszcz lub potrawa • Do mieszania potraw używaj łopatek z tworzywa lub drewna

PATELNIE ZE STALI WĘGLOWEJ I NIEBIESKIEJ CARBONE · La Lyonnaise · Force Blue

Sezonowanie patelni przed pierwszym użyciem:

Krok 1



Zalej patelnię cienką warstwą oleju.

Krok 2



Smaż olej aż do pojawienia się dymu, po czym ściągnij patelnie z ognia, wylej olej i wytrzyj patelnię papierowym ręcznikiem

WYGLĄD PATELNI PRZED I PO PIERWSZYM SEZONOWANIU:



SEZONOWANA

NOWA

Myj patelnię w gorącej wodzie • Nie namaczaj zbyt długo i nie używaj ostrej ściereczki - doskonale sprawdzi się grubo ziarnista sól • Po zakończeniu smażenia wypłucz i wytrzyj do sucha • Nasmaruj patelnię kilkoma kroplami oleju • Nie myj patelni w zmywarce • Stalowa patelnia po długim użytkowaniu staje się czarna, co oznacza że wytworzyła się na niej warstwa węglowej patyny odpowiedzialnej za nieprzywieranie do patelni smażonych produktów • Jeżeli na patelni pojawi się rdzawy nalot, zetrzyj go szczotką • Po zakupie natłuść patelnię aby zabezpieczyć ją przed korozją

KUP ON-LINE

STEEL PANS:



CARBONE

Carbon steel
thk: 2,5 to 3 mm
induction: YES
dishwasher: NO



La Lyonnaise

Blue steel
thk:1 to 1,5 mm
induction: NO
dishwasher: NO



Force Blue

Blue steel
thk: 2 mm
induction: YES
dishwasher: NO



TOMGAST

Stainless steel
thk: 1-1,5 mm; bottom 7mm
induction: YES
dishwasher: YES

CAST IRON PANS:



Cast iron

induction: YES
dishwasher: NO

NON-STICK PANS:



Choc

Aluminium
thk: 4 to 5 mm
covering: PTFE
induction: NO
dishawsher: YES



Choc Resto Induction

Aluminium
thk: 5 mm
covering: high q PTFE
induction: YES
dishawsher: YES



Choc EXTREME

Aluminium
thk: 3 do 8 mm
covering: high q PTFE
induction: YES
dishawsher: YES



TOMGAST

Stainless steel 18/10
thk: 1 mm; bottom 7 mm
covering: non-stick
induction: YES
dishawsher: NO



TOMGAST

Stainless steel 18/10
thk: 1-1,5 mm; bottom 7 mm
covering: non-stick
induction: YES
dishawsher: NO

TIPS AND MAINTENANCE:

NON-STICK PANS Choc Choc Resto Induction Choc EXTREME TOMGAST

Before immersing in water, allow the pan to cool down • Clean/use with a soft cloth or sponge • Do not heat the pan without fat or food • Use plastic or wooden spatulas to mix dishes

CARBON AND BLUE STEEL PANS CARBONE La Lyonnaise Force Blue

Seasoning a pan before first use:

Step 1



Coat the base of the pan with a thin layer of oil

Step 2



Heat the oil until smoke appears, then remove the pan from fire, pour off the oil and wipe the pan with a paper towel

THE APPEARANCE OF THE PAN BEFORE AND AFTER THE FIRST SEASONING



SEASONED

NEW

Wash the pan with hot water • Do not soak for too long and do not use a coarse cloth - a coarse salt will work well • After cooking, rinse and wipe dry • Rub the pan with a few drops of oil • Do not wash the pan in the dishwasher • The steel frying pan becomes dark after long use, which means that a layer of carbon patina, which is responsible for not sticking fried products to the pan, has been formed on it. • If a rusty coating appears on the pan, wipe it with a brush • After purchase, grease the pan to protect it from corrosion

KUP ON-LINE



Patelnia Carbon; stal węglowa
Frying pan Carbon; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5110-20	20	3,3	2,5	99,44	29,38
D-5110-24	24	3,9	2,5	114,72	33,90
D-5110-28	28	4	3	151,76	44,84
D-5110-32	32	4,2	3	186,11	54,99
D-5110-36	36	5,1	3	232,01	68,55
D-5110-40	40	5,3	3	288,10	85,12

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz • Patelnie Ø 32, 36, 40 posiadają dodatkowy uchwyt • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Quick caramelizing the meat juices • Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan • Ø size: 32, 36 and 40 pans come with an additional handle • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia Carbon z wentylowanym uchwytem; stal węglowa
Frying pan with cold handle Carbon; carbon steel

Nr kat.		Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5130-20		20	3,3	2,5	123,15	36,39
D-5130-24		24	3,9	2,5	143,88	42,51
D-5130-28		28	4	3	181,68	53,68
D-5130-32		32	4,2	3	210,94	62,32
D-5130-40	OUTLET	40	5,3	3	233,11	68,87

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz • Ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Quick caramelizing the meat juices • Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia La Lyonnaise; stal niebieska
Frying pan La Lyonnaise; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5020-14	14	3,3	1	42,13	12,45
D-5020-18	18	4	1	54,87	16,21
D-5020-20	20	4,2	1	54,87	16,21
D-5020-24	24	4,8	1	62,52	18,47
D-5020-28	28	5,1	1,2	90,56	26,76
D-5020-32	32	5,8	1,2	103,31	30,52
D-5020-36	36	6,2	1,5	136,46	40,32
D-5020-40	40	7	1,5	167,04	49,35
D-5020-45	45	7,5	1,5	207,84	61,41

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Wysokie, zaokrąglone ścianki • Lekka • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Quick caramelizing the meat juices • High flared and curved skirt and no sharp angles enables the food easly slide from a pan • Light • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia grillowa Carbon; stal węglowa
Grill frying pan Carbon; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5530-26	26	5	2	128,80	38,06
D-5530-30	30	5	2	172,15	50,86

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia grillowa prostokątna Carbon; stal węglowa
Grill frying pan rectangular Carbon; carbon steel

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5540-38	38	26	2,5	327,66	96,81

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia grillowa; żeliwo
Grill frying pan; cast iron

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-120710	28	417,12	123,24

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices



Patelnia grillowa prostokątna; żeliwo
Grill frying pan rectangular; cast iron

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-152300	23	23	217,15	64,16

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices

KUP ON-LINE

de Buyer

CARBONE



Patelnia do steków Mineral B; stal węglowa
Steak frying pan Mineral B; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	thk mm	PLN	EUR
D-5616-24	24	2,5	173,15	51,16
D-5616-28	28	2,5	242,64	71,69

Idealna do smażenia steków • Pokrywa mięso wzorem kratki podczas smażenia • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Ideal for frying steaks • The ribbed base marks the meat • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia; żeliwo
Frying pan; cast iron

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-112410	25	313,15	92,52
T-112810	28	379,30	112,06

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices

TOMGAST



Patelnia Exclusive; 18/10
Frying pan Exclusive; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P3-2103-20	20	5	97,48	28,80
P3-2103-24	24	5	132,40	39,12
P3-2103-28	28	5,5	173,50	51,26
P3-2103-32	32	6	244,20	72,15

Grube, trójwarstwowe dno „sandwich" • Nienagrzewający się, beznitowo mocowany uchwyt • Doskonała do smażenie na maśle

Thick sandwich bottom • Not heated while cooking, welded stainless steel handles

TOMGAST



Patelnia PRO; 18/10
Frying pan PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P1-2103-20	20	5	89,80	26,53
P1-2103-24	24	5	115,80	34,21
P1-2103-28	28	5,5	156,20	46,15
P1-2103-32	32	6	219,90	64,97
P1-2103-36	36	6	272,10	80,39
P1-2103-40	40	6,5	337,40	99,69

Grube, trójwarstwowe dno „sandwich" • Nienagrzewający się, beznitowo mocowany uchwyt • Doskonała do smażenie na maśle

Thick sandwich bottom • Not heated while cooking, welded stainless steel handles

TOMGAST



Patelnia PRO; 18/10, non-stick
Frying pan PRO; 18/10, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P1-2102-24	24	5	202,00	59,68
P1-2102-28	28	5,5	264,00	78,00
P1-2102-32	32	6	349,00	103,11

Grube, trójwarstwowe dno „sandwich" • Nienagrzewający się, beznitowo mocowany uchwyt

Thick sandwich bottom • Not heated while cooking, welded stainless steel handles

TOMGAST



Patelnia Granite; 18/10, non-stick
Frying pan Granite; 18/10, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P1-2106-24	24	5	202,00	59,68
P1-2106-28	28	5,5	264,00	78,00
P1-2106-32	32	6	349,00	103,11

Wzmocniona powłoka non-stick o charakterystycznej marmurkowej teksturze • Wysokopolerowana stal nierdzewna • Grube, trzywarstwowe dno typu sandwich. • Wentylowany, mocowany beznitowo uchwyt • Wysokopolerowana stal nierdzewna

KUP ON-LINE



Choc
PFOA FREE

Patelnia Choc; aluminium, non-stick
Frying pan Choc; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8140-12	12	2	3,3	71,39	21,09
D-8140-14	14	2	4	84,14	24,86
D-8180-20	20	3	4	100,76	29,77
D-8180-24	24	3,5	4	126,25	37,30
D-8180-26	26	3,7	4	135,12	39,92
D-8180-28	28	4	4	146,65	43,33
D-8180-32	32	4,5	4	172,15	50,86
D-8180-36	36	4,8	5	248,63	73,46
D-8180-40	40	5,4	5	284,33	84,01

Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz
Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan



Choc
PFOA FREE

Patelnia owalna Choc; aluminium, non-stick
Frying pan Choc oval; Al, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8181-36	36	4,3	26	5	302,17	89,28

Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz
Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan



Choc Resto Induction
PFOA FREE

Patelnia Choc Resto Induction; aluminium, non-stick
Frying pan Choc Resto Induction; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8480-20	20	4,5	5	158,52	46,84
D-8480-24	24	4,5	5	196,31	58,00
D-8480-28	28	4,5	5	219,48	64,85
D-8480-32	32	4,5	5	259,72	76,73

Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz
Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan



- Ekstremalnie odporne na odkształcenia
- Wykonane z grubego aluminium odlewanego ciśnieniowo
- Uchwyty z odlewanej stali nierdzewnej – nigdy się nie poluzują
- Idealne do zdrowego gotowania, nawet bez użycia tłuszczu
- Można używać w piecu – do 250°C

- *Extremely resistant to deformation*
- *Made of thick, cast aluminium*
- *A long cast stainless steel handle*
- *Perfect for healthy cooking, even without any fat*
- *Can be used in an oven – up to 250°C*



Choc Extreme
PFOA FREE

Patelnia Choc Extreme; aluminium, non-stick
Frying pan Choc Extreme; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8310-20	20	4,5	3	282,88	83,58
D-8310-24	24	4,5	3	359,70	106,27
D-8310-28	28	4,5	3	438,19	129,46
D-8310-32	32	4,5	3	480,42	141,94
D-8310-36	36	4,5	3	523,09	154,55

Ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej • Ekstremalnie odporne patelnie z odlewanego aluminium z zaawansowaną powłoką typu non-stick, która maksymalnie wydłuża jej żywotność

Hollow stainless steel, not heated while cooking handles • Heavy duty cast aluminium with the highest quality non-stick coating which is consolidated by a PTFE projection

KUP ON-LINE



Wok; stal węglowa
Wok; carbon steel

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5618-32	*Mineral B*	32	60,5	9,7	2	248,75	73,49
D-5114-35	*Carbone*	35,5	69,5	8,5	1,5	262,61	77,59
D-5618-40	*Mineral B*	40	69	10,4	2	260,94	77,09

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia wysoka Force Blue; stal niebieska
Deep frying pan Force Blue; blue steel

Nr kat.		Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5414-20		20	7	2	114,72	33,90
D-5414-24		24	7,5	2	137,68	40,68
D-5414-28		28	8,5	2	167,04	49,35
D-5414-32	*dodatkowy uchwyt*	32	9	2	272,80	80,60

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Głębokość ułatwiająca pracę z dużą ilością produktu • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Quick caramelizing the meat juices • High-sided ideal for large quantities of ingredients, easly reducing juice spat • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Misa do głębokiego smażenia; stal węglowa
Deep fryer; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-5050-32	32	9,8	6	149,21	44,08

Można stosować jako patelnię • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Can be used as a frying pan • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Koszyk do głębokiego smażenia; drut cynowany
Deep fryer basket; tinned wire

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-5051-32	32	11	195,09	57,64

Gęsty splot

Close-woven



Patelnia do paelli Carbone; stal węglowa
Paella frying pan Carbone; carbone steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5113-32	32	3	3	179,79	53,12
D-5113-40	40	5	3	285,55	84,37
D-5113-50	50	5	3	457,69	135,23

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia do paelli La Lyonnaise; stal niebieska
Paella frying pan La Lyonnaise; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5026-24	24	3,5	1	37,02	10,94
D-5026-28	28	4	1	44,67	13,20

Młotkowane dno • Nie można zapiekać w piekarniku

The hammered bottom • Not suitable for baking in oven

KUP ON-LINE



Patelnia do naleśników Choc; aluminium, non-stick
Pancake pan Choc; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8185-22	22	1,5	3	89,23	26,36
D-8185-26	26	1,5	3,3	105,86	31,28
D-8185-30	30	1,5	3,3	126,25	37,30

Niskie ścianki i optymalna gładkość pozwalają z łatwością odwrócić naleśnik oraz zsunąćgo na talerz • Powłoka non-stick

Low skirt and optimum slip qualities allow pancakes to be easily turned or slided onto a plate



Patelnia do naleśników Choc Resto Induction; aluminium, non-stick
Pancake pan Choc Resto Induction; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8485-26	26	1,5	4	181,68	53,68
D-8485-30	30	1,5	4	231,67	68,45

Niskie ścianki i optymalna gładkość pozwalają z łatwością odwrócić naleśnik oraz zsunąć go na talerz

Low skirt and optimum slip qualities allow pancakes to be easily turned or slided onto a plate



Patelnia do naleśników Carbone; stal węglowa
Pancake pan Carbone; carbone steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5120-26	26	1,5	2,5	98,22	29,02
D-5120-30	30	1,7	2,5	126,25	37,30

Niskie ścianki pozwalają na łatwe przewrócenie naleśnika • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Low skirt and optimum slip qualities allow pancakes to be easily turned or slided onto a plate • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Szpatuła do ciasta naleśnikowego; drewno
Crepe dough spreader; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4873-02	20	3	16	12,63	3,73



Pierścień do jaj sadzonych; 18/10
Eggs ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-2785	8,5	1,5	14,10	4,17



Mini patelnia; stal niebieska
Mini frying pan; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5440-12	12	2	2	43,34	12,81

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 37

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 38



Patelnia do blinów; stal węglowa
Blins pan; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	Ø o cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-5141-03	27	9,5	48	1,2	141,55	41,82



Patelnia do jajek sadzonych; żeliwo
Fried eggs pan; cast iron

Nr kat.	Ø cm	Ø o cm	PLN	EUR
T-152100	24	8	195,94	57,89

KUP ON-LINE



Wkładka do gotowania makaronu; 18/10
Pasta/steamer basket; 18/10

Nr kat.	pasuje do	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1406-360	*P1-2107-36*	36	23	206,11	60,90
T-1406-400	*P1-2107-40*	40	26	244,42	72,21

Śr. otworów 3,5 mm • Z haczykiem do zawieszania na brzegu garnka
Diameter of holes 3,5 mm • With hook to hang it on the edge of the pot



Brytfanna; 18/10
Rousting pan; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1941-40		40	9	26	561,57	165,92
T-1941-50		50	9	30	747,62	220,89
T-1948-40	*pokrywa*	40			253,61	74,93
T-1948-50	*pokrywa*	50			378,95	111,96

Pokrywa do kupienia oddzielnie
Lid sold separately

REVOL

Zobacz więcej na str. 418 | *See more on page 418*



RAK PORCELAIN

Zobacz więcej na str. 331 | *See more on page 331*



KUP ON-LINE

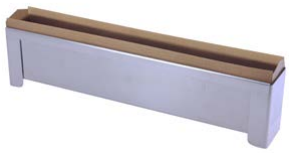


Verlo

N

Sito bambusowe
Bamboo steamer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30060	15	1	45,40	13,41
V-30061	20	1	58,06	17,15



Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.		l cm	cap l	PLN	EUR
D-3202-04	⊔	30	0,66	164,17	48,50
D-3208-23	⊔	23	0,63	137,34	40,58

Zdejmowane boczne ścianki • W zestawie 1 arkusz dopasowanego, wielokrotnego użytku (ok. 200 razy) papieru do pieczenia

Removable ends • With reusable over 200 times PTFE-coated glass fiber baking sheet

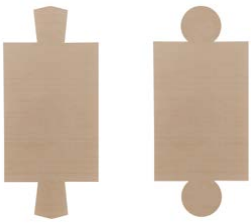


Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.			Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
D-3203-20	O	OUTLET	4,5	20	0,32	114,06	33,70
D-3203-30	O		4,5	30	0,48	187,45	55,38

Zdejmowane boczne ścianki • W zestawie 1 arkusz dopasowanego, wielokrotnego użytku (ok. 200 razy) papieru do pieczenia

Removable ends • With reusable over 200 times PTFE-coated glass fiber baking sheet



Arkusz do form, włókno szklane, pokrycie PTFE
Silicone paper for molds

Nr kat.		PLN	EUR
D-4344-20	*do użytku z formą D-3202-04*	41,45	12,25
D-4344-30	*do użytku z formą D-3203-20*	35,69	10,54
D-4344-31	*do użytku z formą D-3203-30*	41,45	12,25
D-4344-40	*do użytku z formą D-3208-23*	35,69	10,54

Grubość 0,13 mm wielokrotnego użytku (do 200 razy) • Do temperatur od -170°C do +260°C

0,13 mm thick • Reusable over 200 times • From -170°C do +260°C



Forma; 18/10
Mold; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-3206-30	7,5	30	6,5	90,78	26,82



Forma do pieczenia; 18/10
Perforated baking mould; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3210-24	*perforowana*	24	6	5	323,13	95,47
D-3210-35	*perforowana*	35	7,5	7	406,04	119,96
D-3210-48	*perforowana*	48	8,5	9	471,88	139,42
D-3211-24		24	6	5	267,04	78,90
D-3211-35		35	7,5	7	282,88	83,58
D-3211-48		48	8,5	8	308,49	91,14

Komfortowe formowanie i wyciąganie wypieku

Easy forming and removal



Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-882-261	V	26	7,5	8	0,7	126,26	37,30
T-882-262	U	26	7,5	8,5	1	126,26	37,30
T-883-300	⊔	30	7	8	1,2	153,70	45,41
T-885-501	V	50	9	10	2	284,06	83,93
T-885-502	U	50	9	10	3,5	262,45	77,54

Grubość stali 0,9 mm • Stabilna spawana konstrukcja

0,9 mm thick • Heavy duty welded body

KUP ON-LINE

POJEMNIKI GN – STALOWE | *STEEL GN CONTAINERS*

- Przygotowanie potraw: podgrzewanie, gotowanie, pieczenie, garowanie w piecach
- Do zastosowania w: podgrzewaczach, ciągach wydawczych, bemarach, termoportach, ladach chłodniczych, barach sałatkowych itp.

- *Preparation of food: heating, cooking, baking, oven cooking*
- *Can be used in: preheaters, serving lines, bain maries, thermoports, refrigerated counters, salad bars, etc.*



POJEMNIKI NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI **TOM-GAST RANGE**

- Grubość blachy: 0,8 mm – 1,2 mm
- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Zgodne z normą EN 631
- Nie wyginają się w piecach – wzmocnione ranty i krawędzie
- 3 różne typy pokryw
- Udoskonalona pokrywa z uszczelką silikonową i solidnym uchwytem, ułatwiająca odessanie pokrywy od pojemnika
- Jakość premium

TOM-GAST RANGE *TOP QUALITY CONTAINERS*

- *Sheet thickness : 0.8 mm - 1.2 mm*
- *Do not bend in ovens - reinforced edges*
- *Made entirely of 18/10 stainless steel*
- *Compliant with EN 631*
- *3 different types of lids*
- *Improved lid with a silicone seal, a solid handle and vent valve*
- *Premium quality*



POJEMNIKI **TOM-GAST PRIX**

- Grubość blachy: 0,6 mm – 0,7 mm
- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Zgodne z normą EN 631
- 2 różne typy pokryw

TOM-GAST PRIX *CONTAINERS*

- *Sheet thickness: 0,6 mm - 0,7 mm*
- *Made entirely of 18/10 stainless steel*
- *Compliant with EN 631*
- *2 different types of lids*



POJEMNIKI **TOM-GAST RANGE** Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI

- 2 typy pokryw
- Kompatybilne z pojemnikami transportowymi Cambro

TOM-GAST RANGE *CONTAINERS WITH MOVABLE HANDLES*

- *2 types of lids*
- *Compatible with Cambro food transport containers*

KUP ON-LINE



GN 2/1 650 x 530 mm

h cm	cap l	TOMGAST RANGE Nr kat.	TOMGAST RANGE PLN / EUR	PRIX Nr kat.	PRIX PLN / EUR	TOMGAST RANGE ruchome uchwyty *movable handles* Nr kat.	TOMGAST RANGE ruchome uchwyty *movable handles* PLN / EUR
2	5	IT-21020	250,18 / 73,92	—	—	—	—
4	10	IT-21040	261,41 / 77,23	—	—	—	—
6,5	19	IT-21065	305,66 / 90,31	—	—	—	—
10	31	IT-21100	362,11 / 106,99	—	—	—	—
15	42,5	IT-21150	468,48 / 138,41	—	—	—	—
20	57,5	IT-21200	544,70 / 160,94	—	—	—	—



GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
2	2,5	IT-11020	106,18 / 31,37	VL-11020	41,00 / 12,11	—	—
4	5	IT-11040	122,98 / 36,33	VL-11040	47,22 / 13,95	—	—
6,5	9	IT-11065	138,91 / 41,04	VL-11065	53,43 / 15,78	—	—
10	14	IT-11100	187,01 / 55,25	VL-11100	72,06 / 21,29	IT-11100U	205,25 / 60,64
15	21	IT-11150	246,43 / 72,81	VL-11150	109,34 / 32,31	IT-11150U	265,15 / 78,34
20	28	IT-11200	290,98 / 85,97	VL-11200	126,74 / 37,45	IT-11200U	309,12 / 91,33
P1		IT-11001	109,82 / 32,45	VL-11001	52,18 / 15,42	IT-11001U	119,90 / 35,43
P2		IT-11001L	110,30 / 32,59	—	—	—	—
P3		IT-11001S	241,06 / 71,22	VL-11001S	125,50 / 37,08	IT-11001US	246,14 / 72,72
P4		—	—	—	—	—	—



GN 2/3 325 x 354 mm

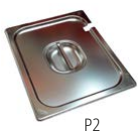
h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,5	IT-23020	78,14 / 23,09	VL-23020	29,82 / 8,81	—	—
4	3	IT-23040	86,98 / 25,70	VL-23040	38,52 / 11,38	—	—
6,5	5,5	IT-23065	96,10 / 28,39	VL-23065	45,98 / 13,58	—	—
10	9	IT-23100	128,54 / 37,98	VL-23100	62,12 / 18,35	IT-23100U	35,71 / 10,55
15	13	IT-23150	197,66 / 58,40	VL-23150	88,22 / 26,07	IT-23150U	70,11 / 20,71
20	18	IT-23200	239,81 / 70,85	—	—	—	—
P1		IT-23001	71,62 / 21,16	VL-23001	39,76 / 11,75	—	—
P2		IT-23001L	78,24 / 23,12	—	—	—	—
P3		IT-23001S	167,42 / 49,47	VL-23001S	110,58 / 32,67	IT-23001US	63,68 / 18,81



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,2	IT-12020	57,60 / 17,02	VL-12020	21,12 / 6,24	—	—
4	2	IT-12040	69,41 / 20,51	VL-12040	27,34 / 8,08	—	—
6,5	4	IT-12065	79,49 / 23,49	VL-12065	37,28 / 11,01	—	—
10	6,5	IT-12100	97,92 / 28,93	VL-12100	44,74 / 13,22	IT-12100U	117,22 / 34,63
15	9,5	IT-12150	141,89 / 41,92	VL-12150	67,10 / 19,82	IT-12150U	159,74 / 47,20
20	12,5	IT-12200	187,30 / 55,34	VL-12200	82,00 / 24,23	IT-12200U	204,77 / 60,50
P1		IT-12001	58,18 / 17,19	VL-12001	27,34 / 8,08	IT-12001U	68,64 / 20,28
P2		IT-12001L	64,22 / 18,98	—	—	—	—
P3		IT-12001S	174,49 / 51,55	VL-12001S	91,95 / 27,17	IT-12001US	189,73 / 56,06
P4		—	—	—	—	—	—


P1


P2


P3


P4

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*
P2 – pokrywa z wycięciem na łyżkę | *lid with ladle cut-out*
P3 – pokrywa z uszczelką silikonową | *lid with silicone seal*
P4 – ociekacz (poliwęglan) | *insert base (polycarbonate)*

SKU – **OUTLET**

KUP ON-LINE



GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	TOMGAST RANGE Nr kat.	TOMGAST RANGE PLN / EUR	PRIX Nr kat.	PRIX PLN / EUR	TOMGAST RANGE ruchome uchwyty *movable handles* Nr kat.	TOMGAST RANGE ruchome uchwyty *movable handles* PLN / EUR
2	0,7	IT-13020	46,56 / 13,76	VL-13020	18,64 / 5,51	—	—
4	1,5	IT-13040	53,66 / 15,86	VL-13040	23,60 / 6,97	—	—
6,5	2,5	IT-13065	65,66 / 19,40	VL-13065	24,86 / 7,34	—	—
10	4	IT-13100	80,16 / 23,68	VL-13100	36,04 / 10,65	IT-13100U	99,74 / 29,47
15	5,7	IT-13150	112,70 / 33,30	VL-13150	55,92 / 16,52	IT-13150U	134,59 / 39,77
20	7,8	IT-13200	154,27 / 45,58	VL-13200	63,37 / 18,72	IT-13200U	172,32 / 50,91
P1		IT-13001	42,34 / 12,51	VL-13001	18,64 / 5,51	IT-13001U	53,44 / 15,79
P2		IT-13001L	48,86 / 14,44	—	—	—	—
P3		IT-13001S	140,09 / 41,39	VL-13001S	72,06 / 21,29	IT-13001US	290,42 / 85,81



GN 2/4 530 x 162 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,2	IT-24020	65,28 / 19,29	—	—	—	—
4	2	IT-24040	88,13 / 26,04	—	—	—	—
6,5	4	IT-24065	105,31 / 31,11	—	—	—	—
10	5,8	IT-24100	146,19 / 43,19	VL-24100	57,16 / 16,89	—	—
15	8,6	IT-24150	199,07 / 58,81	VL-24150	91,95 / 27,17	—	—
P1		IT-24001	70,56 / 20,85	VL-24001	32,30 / 9,54	—	—



GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
4	1	IT-14040	50,98 / 15,06	—	—	—	—
6,5	1,8	IT-14065	57,22 / 16,90	VL-14065	22,36 / 6,61	—	—
10	2,8	IT-14100	69,98 / 20,68	VL-14100	33,54 / 9,91	IT-14100U	22,97 / 6,79
15	4	IT-14150	95,52 / 28,22	VL-14150	49,70 / 14,68	IT-14150U	31,90 / 9,42
20	5,5	IT-14200	122,88 / 36,31	VL-14200	55,92 / 16,52	IT-14200U	34,40 / 10,16
P1		IT-14001	35,81 / 10,58	VL-14001	16,16 / 4,77	IT-14001U	14,04 / 4,15
P2		IT-14001L	40,51 / 11,97	—	—		
P3		IT-14001S	110,81 / 32,74	VL-14001SIL	62,12 / 18,35	IT-14001US	40,71 / 12,03



GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1	IT-16065	45,70 / 13,50	VL-16065	18,64 / 5,51	—	—
10	1,6	IT-16100	56,83 / 16,79	VL-16100	24,86 / 7,34	IT-16100U	27,97 / 8,26
15	2,4	IT-16150	79,39 / 23,46	VL-16150	36,04 / 10,65	—	—
20	3,4	IT-16200	124,42 / 36,76	VL-16200	49,70 / 14,68	IT-16200U	56,06 / 16,56
P1		IT-16001	29,28 / 8,65	VL-16001	12,42 / 3,67	IT-16001U	16,54 / 4,89
P2		IT-16001L	38,21 / 11,29	—	—	—	—
P3		IT-16001S	104,38 / 30,84	VL-16001S	43,48 / 12,85	IT-16001US	45,82 / 13,54



GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	0,6	IT-19065	42,14 / 12,45	VL-19065	14,92 / 4,41	—	—
10	0,8	IT-19100	58,27 / 17,22	VL-19100	22,36 / 6,61	—	—
15	1,4	—	—	VL-19150	29,82 / 8,81	—	—
P1		IT-19001	24,65 / 7,28	VL-19001	8,70 / 2,57	—	—

KUP ON-LINE

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*
P2 – pokrywa z wycięciem na łyżkę | *lid with ladle cut-out*
P3 – pokrywa z uszczelką silikonową | *lid with silicone seal*
P4 – ociekacz (poliwęglan) | *insert base (polycarbonate)*

SKU – **OUTLET**

POJEMNIKI GN – PERFOROWANE | *PERFORATED GN CONTAINERS*







GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	TOMGAST RANGE perforowane | *perforated* Nr kat.	PLN / EUR	PRIX perforowane | *perforated* Nr kat.	PLN / EUR
4	5	IT-11040-P	130,56 / 38,57	VL-11040P	58,40 / 17,25
6,5	9	IT-11065-P	163,49 / 48,30	VL-11065P	64,62 / 19,09
10	14	IT-11100P	194,59 / 57,49	VL-11100P	83,26 / 24,60
15	21	IT-11150P	281,95 / 83,30	VL-11150P	120,52 / 35,61
20	28	IT-11200P	337,54 / 99,73	VL-11200P	137,92 / 40,75



GN 2/3 325 x 354 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	5,5	IT-23065P	27,97 / 8,26	VL-23065P	52,18 / 15,42
10	9	IT-23100P	40,71 / 12,03	VL-23100P	68,34 / 20,19



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	4	—	—	VL-12065P	38,52 / 11,38
10	6,5	—	—	VL-12100P	52,18 / 15,42





Zobacz wózki do tac GN na str. 198
See GN trolleys on page 198

KUP ON-LINE

POJEMNIKI GN Z PORCELANY | *PORCELAIN GN CONTAINERS*

Verlo



biały połysk / white gloss



GN 1/1 530 x 325 mm

biały połysk | *white*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	2,5	V-BUGN-11022-2	2	274,50 / 81,10
6,5	9	V-BUGN-11065-1	1	274,50 / 81,10



GN 2/3 325 x 354 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,5	V-BUGN-23022-3	3	145,72 / 43,05
6,5	5,5	V-BUGN-23065-1	1	145,72 / 43,05



GN 1/2 265 x 325 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	V-BUGN-12022-3	3	144,59 / 42,72
6,5	4	V-BUGN-12065-2	2	144,59 / 42,72



GN 1/3 175 x 325 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	0,7	V-BUGN-13022-6	6	103,92 / 30,70
6,5	2,5	V-BUGN-13065-3	3	103,92 / 30,70



GN 2/4 530 x 162 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	V-BUGN-24022-4	4	124,26 / 36,71
6,5	4	V-BUGN-24065-2	2	164,92 / 48,73

RAK PORCELAIN



biały mat / matte white



szary mat / matte grey



czarny mat / matte black



GN 1/1 530 x 325 mm

biały mat | *matte white*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	2,5	—	—	—
6,5	9	R-NFBU-11065WH-1	1	403,26 / 119,15

szary mat | *matte grey*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	2,5	R-NFBU-11022GY-2	2	403,26 / 119,15
6,5	9	—	—	—

czarny mat | *matte black*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	2,5	R-NFBU-11022BK-2	2	403,26 / 119,15
6,5	9	R-NFBU-11065BK-1	1	403,26 / 119,15



GN 1/2 265 x 325 mm

biały mat | *matte white*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	—	—	—
6,5	4	R-NFBU-12065WH-2	2	212,36 / 62,74

szary mat | *matte grey*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	R-NFBU-12022GY-3	3	212,36 / 62,74
6,5	4	R-NFBU-12065GY-2	2	212,36 / 62,74

czarny mat | *matte black*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	R-NFBU-12022BK-3	3	212,36 / 62,74
6,5	4	R-NFBU-12065BK-2	2	212,36 / 62,74

KUP ON-LINE



Pojemnik GN 1/1; porcelana
Container GN 1/1; porcelain

Nr kat.		l cm	h mm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-BUGN-11022-B	OUTLET	53,5	22	33,5	czarny	2	161,54	47,73



Pojemnik GN 1/1 emaliowany
Enamelled GN container

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M3-11020	53	2	32,5	2,5	96,20	28,42
M3-11040	53	4	32,5	5	104,00	30,73
M3-11065	53	6,5	32,5	9	114,30	33,77



Blacha GN 1/1; Al, non-stick
Sheet GN 1/1; Al, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8161-53	53	1	32,5	2	121,94	36,03



Taca do gotowania jaj GN 1/1; 18/10
Boiled eggs frame GN 1/1 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7038	47	3	28,5	265,44	78,43

Otwory o śr. 35 mm • Na 38 jaj
Holes ø 35 mm • Holds 38 eggs



Blacha GN do jaj sadzonych z powłoką non-stick
Fried eggs pan GN; non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-MR11007	47	3	28,5	372,24	109,98

8 miejsc wypiekowych
8 baking pockets



Ruszt GN; 18/10
Grate GN; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
T-R23001	*GN 2/3*	35,4	32,5	62,88	18,58
T-R11001	*GN 1/1*	53	32,5	59,33	17,53
T-R21001	*GN 2/1*	65	53	130,70	38,62

Grubość drutów: 3 mm, rama 6 mm
Thikness of the wire : 3 mm, frame 6 mm



Listwa wspornikowa; 18/10
Support bar; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2903-53	53	19,74	5,83
T-2904-32	32,5	13,20	3,90

KUP ON-LINE

POJEMNIKI HACCP | *HACCP CONTAINERS*

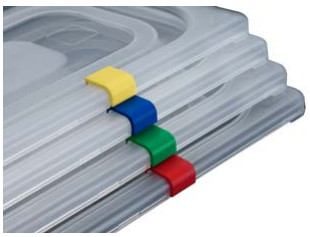
BPA FREE



- Pojemniki z przezroczystego polipropylenu ułatwiające szybkie spostrzeżenie psującej się żywności
- Pokrywy z zaczepem na klips ułatwiający szybką lokalizację
- Trwała etykieta wtopiona w ściankę pojemnika z miejscem na informację o zawartości, dacie pakowania, przydatności do spożycia i sposobie magazynowania
- Specjalne, zmywalne markery do pojemników
- Łatwe w utrzymaniu czystości, higieniczne
- Posiadają miarę pojemności
- Zakres temperatur: od -40˚C do +80˚C

- *Containers made of transparent polypropylene facilitate the quick observation of perishable foods*
- *Lids with clips for quick food location*
- *Wear-proof label embedded in the container wall for monitoring of food storage process.*
- *Special, erasable markers to write on the labels*
- *Easy to clean, hygienic*
- *Feature a scale*
- *Temperature Range -40°C to +80°C*

AKCESORIA



Klips na pokrywki
Lids clip

Nr kat.	col	PLN	EUR
HR-BLU	niebieski	2,73	0,81
HR-GIA	żółty	2,73	0,81
HR-RED	czerwony	2,73	0,81
HR-VER	zielony	2,73	0,81



Zestaw 2 markerów
Marker - 2 pcs

Nr kat.	PLN	EUR
HR-2M	38,94	11,51

Zmywalny
Removable while washing

polipropylen
polypropylene

GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	9	—	—
10	13,3	HR-11100	48,19 / 14,24
15	20	HR-11150	54,72 / 16,17
20	26,4	HR-11200	69,89 / 20,65
P5		MP-11001	20,83 / 6,15

GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	4	—	—
10	6,1	HR-12100	26,75 / 7,90
15	9	HR-12150	31,78 / 9,39
20	11,9	HR-12200	38,69 / 11,43
P5		MP-12001	10,46 / 3,09

GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	2,5	HR-13065	18,33 / 5,42
10	3,8	HR-13100	21,98 / 6,50
15	5,5	HR-13150	26,50 / 7,83
P5		MP-13001	9,08 / 2,68

GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1,7	HR-14065	17,08 / 5,05
10	2,6	HR-14100	17,18 / 5,08
15	3,8	HR-14150	23,71 / 7,01
P5		MP-14001	9,08 / 2,68

GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1	HR-16065	13,43 / 3,97
10	1,6	HR-16100	15,83 / 4,68
15	2,3	HR-16150	18,33 / 5,42
P5		MP-16001	7,92 / 2,34

GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	0,6	HR-19065	12,18 / 3,60
10	0,9	HR-19100	13,43 / 3,97
P5		CM-90PPCWSC190	4,78 / 1,41

P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*



KUP ON-LINE

BPA FREE

- Do przechowywania, transportu i wydawania posiłków
- Szybka lokalizacja zawartości bez otwierania pojemnika
- Łatwa kontrola świeżości przechowywanej żywności
- Łatwe w utrzymaniu czystości, higieniczne
- Pojemniki PC można używać w kuchence mikrofalowej
- Możliwość zamontowania kolorowych klipsów na pokrywie

- *For storing, transporting and serving meals*
- *Contents easy to recognise without opening the container*
- *Convenient control of the freshness of stored food*
- *Easy to clean, hygienic*
- *PC containers are safe to use with microwave ovens*
- *Coloured lid clips are optional*







GN 1/1 530 x 325 mm

		CAMBRO poliwęglan | *polycarbonate* |*temp. -40°C – 99°C*|		CAMBRO poliwęglan | *polycarbonate* |*temp. -40°C – 99°C*|		CAMBRO polipropylen | *polypropylene* |*temp. -40°C – 80°C*|	
h cm	**cap l**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**
6,5	9	CM-12CW135	40,64 / 12,01	CM-12CW110	40,64 / 12,01	CM-12PP190	25,16 / 7,43
10	14	CM-14CW135	51,46 / 15,20	CM-14CW110	51,46 / 15,20	CM-14PP190	31,08 / 9,18
15	21	CM-16CW135	62,16 / 18,37	CM-16CW110	62,16 / 18,37	CM-16PP190	39,51 / 11,67
20	28	CM-18CW135	80,15 / 23,68	—	—	CM-18PP190	51,46 / 15,20
P1		CM-10CWC135	34,18 / 10,10	—	—	—	—
P5		CM-10PPCWSC190	27,55 / 8,14	—	—	CM-10PPCWSC190	27,55 / 8,14
P6		CM-10CWD135	41,86 / 12,37	—	—	—	—



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	4	CM-22CW135	22,77 / 6,73	CM-22CW110	22,77 / 6,73	CM-22PP190	15,60 / 4,61
10	6,5	CM-24CW135	28,61 / 8,45	CM-24CW110	28,61 / 8,45	CM-24PP190	19,13 / 5,65
15	9,5	CM-26CW135	37,12 / 10,97	CM-26CW110	37,12 / 10,97	CM-26PP190	23,91 / 7,06
20	12,5	CM-28CW135	45,43 / 13,42	—	—	CM-28PP190	29,94 / 8,85
P1		CM-20CWC135	16,74 / 4,95	—	—	—	—
P5		CM-20PPCWSC190	13,92 / 4,11	—	—	CM-20PPCWSC190	13,92 / 4,11
P6		CM-20CWD135	12,29 / 3,63	—	—	—	—



GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	2,5	CM-32CW135	17,99 / 5,32	CM-32CW110	17,99 / 5,32	CM-32PP190	11,95 / 3,53
10	4	CM-34CW135	22,77 / 6,73	CM-34CW110	22,77 / 6,73	CM-34PP190	14,35 / 4,24
15	5,7	CM-36CW135	28,69 / 8,48	CM-36CW110	28,69 / 8,48	CM-36PP190	19,13 / 5,65
20	7,8	CM-38CW135	34,66 / 10,24	—	—	CM-38PP190	22,77 / 6,73
P1		CM-30CWC135	11,95 / 3,53	—	—	—	—
P5		CM-30PPCWSC190	10,25 / 3,03	—	—	CM-30PPCWSC190	10,25 / 3,03
P6		—	—	—	—	—	—



GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1,8	CM-42CW135	15,60 / 4,61	CM-42CW110	15,60 / 4,61	CM-42PP190	10,82 / 3,20
10	2,8	CM-44CW135	17,99 / 5,32	CM-44CW110	17,99 / 5,32	CM-44PP190	11,95 / 3,53
15	4	CM-46CW135	23,91 / 7,06	CM-46CW110	23,91 / 7,06	CM-46PP190	15,60 / 4,61
P1		CM-40CWC135	9,56 / 2,82	—	—	—	—
P5		CM-40PPCWSC190	8,42 / 2,49	—	—	CM-40PPCWSC190	8,42 / 2,49
P6		—	—	—	—	—	—

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*



P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*



P6 – ociekacz | *insert base*



KUP ON-LINE

GN 1/6 162 x 176 mm

		transparentne | *transparent*		czarne | *black*		polipropylen *polypropylene*	
h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1	CM-62CW135	10,82 / 3,20	CM-62CW110	10,82 / 3,20	CM-62PP190	7,17 / 2,12
10	1,6	CM-64CW135	13,21 / 3,90	CM-64CW110	13,21 / 3,90	CM-64PP190	8,42 / 2,49
15	2,4	CM-66CW135	16,74 / 4,95	CM-66CW110	16,74 / 4,95	CM-66PP190	10,27 / 3,03
P1		CM-60CWC135	6,03 / 1,78	—	—	—	—
P5		CM-60PPCWSC190	5,38 / 1,59	—	—	CM-60PPCWSC190	5,38 / 1,59
P6		—	—	—	—	—	—

GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	0,6	CM-92CW135	8,74 / 2,58	—	—	CM-92PP190	8,65 / 2,56
10	0,8	CM-94CW135	9,41 / 2,78	—	—	CM-94PP190	10,82 / 3,20
P1		CM-90CWC135	6,03 / 1,78	—	—	—	—
P5		CM-90PPCWSC190	4,78 / 1,41	—	—	CM-90PPCWSC190	4,78 / 1,41







CAMBRO



CAMBRO

Pojemnik magazynowy; PP
Storage container; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-2SFSCW	18,5	10	18,5	1,9	**23,15**	**6,84**
CM-4SFSCW	18,5	18,7	18,5	3,8	**31,45**	**9,29**
CM-6SFSCW	21,5	18,5	21,5	5,7	**50,06**	**14,79**
CM-8SFSCW	21,5	23	21,5	7,6	**59,14**	**17,47**
CM-12SFSCW *	25,6	21	31	11,4	**66,94**	**19,78**
CM-18SFSCW *	25,6	32	31	17,2	**102,33**	**30,23**
CM-22SFSCW *	25,6	40	31	20,8	**138,67**	**40,97**

* – z uchwytem

** – with handle*

Pokrywa do pojemnika; PP
Lid for container; PP

Nr kat.		PLN	EUR
CM-SFC12SCPP	*do pojemników 11,4 l, 17,2 l, 20,8 l*	**27,02**	**7,98**
CM-SFC2SCPP	*do pojemników 1,9 l, 3,8 l*	**14,18**	**4,19**
CM-SFC6SCPP	*do pojemników 5,7 l, 7,6 l*	**17,94**	**5,30**

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*



P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*



P6 – ociekacz | *insert base*



KUP ON-LINE





CAMBRO



Skrzynka magazynowa; PC
Storage container; PC

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-12183CW		46	9	30,5	6,6	**96,29**	**28,45**
CM-12186CW		46	15	30,5	11,5	**122,02**	**36,05**
CM-12189CW		46	23	30,5	18	**164,26**	**48,53**
CM-1218CCW	*pokrywa standardowa*	45,7		30,5		**59,71**	**17,64**
CM-1218SCCW135	*pokrywa rozsuwana*	45,7		30,5		**127,20**	**37,58**

Pojemności od 6,6 l do 83,3 l • Wykonane z trwałego poliwęglanu • Przeźroczyste, co umożliwia łatwą identyfikacje zawartości • Specjalnie zaprojektowane pokrywy pozwalają utrzymać odpowiednią wilgotność przechowywanych produktów • Do magazynów, chłodni i transportu

Capacity from 6.6 liters to 83.3 liters • Made of durable polycarbonate • Transparent, which allows easy identification of content • Specially designed covers allow to maintain the appropriate humidity of stored products • For warehouses, cold storage and transport

CAMBRO



Skrzynka magazynowa; PC
Storage container; PC

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-18263CW		66	9	46	18,9	**175,97**	**51,99**
CM-18266CW		66	15	46	33,1	**228,29**	**67,45**
CM-18269CW		66	23	46	49,2	**300,00**	**88,64**
CM-182615CW		66	38	46	83,3	**429,41**	**126,87**
CM-1826CCW	*pokrywa standardowa*	66		45,7		**119,71**	**35,37**
CM-1826SCCW	*pokrywa rozsuwana*	66		45,7		**213,98**	**63,22**

Pojemności od 6,6 l do 83,3 l • Wykonane z trwałego poliwęglanu • Przeźroczyste, co umożliwia łatwą identyfikacje zawartości • Specjalnie zaprojektowane pokrywy pozwalają utrzymać odpowiednią wilgotność przechowywanych produktów • Do magazynów, chłodni i transportu

Capacity from 6.6 liters to 83.3 liters • Made of durable polycarbonate • Transparent, which allows easy identification of content • Specially designed covers allow to maintain the appropriate humidity of stored products • For warehouses, cold storage and transport

CAMBRO



Wózek na produkty sypkie z pokrywą; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-IBS27	75	71	42	102	**1 548,29**	**457,45**

Nie absorbuje zapachu żywności • Przezroczysta pokrywa umożliwia szybką identyfikację zawartości • Wymiary przystosowane do wsuwania pod standardowy stół roboczy • Bardzo stabilne szerokie kółka z litej gumy • W komplecie z pokrywą

Does not absorb odour of ingredients • Comfortable clear sliding lid reduces handling and allows for quick content identification • Designed to fit under standard work tables • Casters feature wide wheels for excellent stability • Including lid



Pojemnik na jajka; PP
Eggs box; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-8023	*pojemnik*	28	20	31	**167,62**	**49,52**
T-9012	*tacka na jajka*				**12,10**	**3,57**

W komplecie z 8 tackami • 1 tacka / 30 jajek

Including 8 egg trays • 1 tray / 30 eggs

KUP ON-LINE



Misa z wygiętym rantem; 18/10
Rolled edge bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2360-12	12	7	0,6	15,11	4,46
T-2360-16	16	8	1	19,74	5,83
T-2360-20	20	9	2	24,18	7,14
T-2360-24	24	10	3,1	32,94	9,73
T-2360-30	30	12,5	5	41,70	12,32
T-2360-36	36	13,5	8,2	54,90	16,22



Misa z wygiętym rantem; 18/10
Rolled edge bowl; 18/10

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2380-40		40	12	7	61,44	18,15
T-2380-50		50	13,5	14	84,56	24,98
T-2380-55		55	14	19	98,81	29,19
T-2380-60		60	16	28	135,02	39,89
T-2380-70		70	19	43	202,06	59,70
T-2380-80		80	20	62	281,03	83,03
T-2380-090	OUTLET	90	21,5	84	139,46	41,20



Misa z miarką; 18/10
Bowl with mensure; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-513-08	21,5	9	1,5	53,82	15,90
T-513-11	26,5	11	3	67,86	20,05
T-513-15	31,5	13	5	88,43	26,13

Zaokrąglony rant zapewnia komfort pracy • Płaskie dno
Open rolled rim for comfortable work • Flat bottom

de Buyer



Misa z wygiętym rantem; 18/10
Rolled edge bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3250-40	40	17,5	16	193,65	57,22
D-3250-44	44	19	20,5	218,11	64,44



Wanna okrągła; 18/10
Basin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-50840	40	19	15	7	228,07	67,38
T-50845	45	21	22	7	272,54	80,52
T-50850	50	23	30	7	326,81	96,56

Grubość ścianki 0,7 mm • Maksymalne obciążenie do 50 kg
Steel thikness 0,7 mm • Max. load 50 kg



Wanna z pierścieniem; 18/10
Basin with foot; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-3001-600	60	28	56	1 903,08	562,27

Ruchome uchwyty
Movable handles

KUP ON-LINE







Misa do miksowania; 18/10
Mixing bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-50327	26	14	4	205,22	60,63
T-50333	32	18	9,5	263,98	77,99
T-50337	36	17,5	12	283,97	83,90

Misa do miksowania; 18/10
Mixing bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1954-36	36	29	25	736,36	217,56
T-1954-40	40	35,5	40	913,10	269,78

Podstawa pod misę do miksowania; 18/10
Mixing bowl support; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3379-00	10,8	59,97	17,72
D-3379-01	13,5	89,90	26,56



Misa cukiernicza; miedź
Pastry bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-6581-26	26	622,74	183,99

Żeliwne uchwyty • Idealna do ubijania białek
Cast iron handles • Ideal for mixing egg-white



Misa do przetworów; miedź
Jam bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-6200-38N	38	15	9	487,74	144,10

Żeliwne uchwyty
Cast iron handles



Misa do miksowania; 18/10, silikon
Mixing bowl; 18/10, silicone

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3373-16	16	8,1	1	94,55	27,94
D-3373-20	20	10,2	2,1	127,92	37,79
D-3373-24	24	12,1	3,6	159,06	47,00
D-3373-30	30	14,8	7	199,42	58,92

Antypoślizgowa silikonowa podstawa • Podziałka wewnątrz
Anti-slip silicone base • Interior graduations



Misa cukiernicza; PP
Pastry bowl; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-4530-17	17	8	1	17,29	5,11
D-4530-23	23	10,5	2,5	21,95	6,48
D-4530-27	27	12	4,5	24,16	7,14
D-4530-32	32	15	6	35,69	10,54
D-4530-36	36	16	9	39,13	11,56
D-4530-40	40	18,5	13	57,65	17,03

Otwarty rant
Open rim

KUP ON-LINE



Wiadro; 18/10
Bucket; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-415-007	27	7	166,52	49,20
T-415-010	27	10	195,96	57,90
T-415-012	30	12	222,93	65,87
T-415-015	34	15	242,14	71,54

Podziałka litrów wewnątrz
Interior liter graduations



Wiadro z pierścieniem; 18/10
Bucket with foot; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-416-010	25,5	10	275,40	81,37
T-416-012	29	12	299,78	88,57
T-416-015	33	15	316,41	93,48

Podziałka litrów wewnątrz
Interior liter graduations

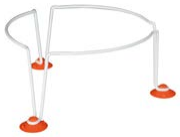


Pokrywa do wiadra; 18/10
Lid for bucket; 18/10

Nr kat.	pasuje do:	PLN	EUR
T-418-007	*wiadro 7 l*	65,28	19,29
T-418-010	*wiadro 10 l*	75,62	22,34
T-418-012	*wiadro 12 l*	83,26	24,60
T-418-015	*wiadro 15 l*	88,43	26,13







Wirówka do sałaty; PP
Salad spinner; PP

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
DY-E007		27	34	5	538,17	159,00
DY-E001		33	42	10	739,47	218,48
DY-E002		43	50	20	880,80	260,24
DY-AC019	*podstawa*	36	17		267,27	78,97

Nie zawiera podstawy w zestawie • E001 - do 4 główek, waga 2,4 kg, E002 - do 8 główek waga 3,6 kg, E007 - waga 1,6 kg
Base sold separately

- **Higiena:** Antybakteryjne tworzywo, spełnia wymagania HACCP.
- **Komfort:** 100% wodoszczelności, aby uniknąć wycieku wody.
- **Wydajność:** Intensywne użytkowanie.
- **Solidność:** Przekładnia mechanizmu napędowego z kołkiem ze stali nierdzewnej

- ***Hygiene:*** *Anti-bacterial incorporated, complies with HACCP requirements*
- ***Comfort:*** *100% watertight to avoid water leakage*
- ***Performance:*** *Intensive use*
- ***Robustness:*** *Gear with a stainless steel pin incorporated*

KUP ON-LINE

de Buyer



Wanna przecedzakowa z pierścieniem; 18/10
Colander with foot; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3930-32	32	20	14,5	274,35	81,06
D-3930-36	36	23	16	322,79	95,37
D-3930-40	40	26	18	344,74	101,85
D-3930-44	44	29	20	387,30	114,43
D-3930-48	50	33	22	510,68	150,88

Grubość ścianki 0,7 mm • Maksymalne obciążenie do 50 kg • Otwory 4 mm na ściankach i dnie

Steel thikness 0,7 mm • Max load 50 kg • Holes ø 4 mm on walls and bottom



Cedzak; 18/10
Colander; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1926-22	22	51	255,57	75,51
T-1926-26	26	55	293,76	86,79

Otwory śr. 4 mm

Holes dia 4 mm



Cedzak z uchwytami; 18/10
Colander with handles; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-81082	26	33,5	16,2	62,60	18,50

Otwory śr. 4 mm

Holes dia 4 mm



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	44,97	13,29
T-1080-250	25	6,3	54,90	16,22
T-1080-300	30	7	69,15	20,43
T-1080-350	35	7,5	79,07	23,36

Drobna siatka (8 otworów/cm^2)

Fine filtration mesh (8 holes/cm^2)

de Buyer



Sito z wymiennymi siatkami; 18/10
Sieve with spare nets; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4605-21	20	124,49	36,78

W zestawie 4 sita: 3 mm, 2 mm, 1mm, 0,5 mm.

4 sieves included: 3 mm, 2 mm, 1mm, 0,5 mm.



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-3190-12	12	28,5	23,01	6,80
T-3190-16	16	33,5	24,18	7,14
T-3190-20	20	39,5	36,21	10,70
T-3190-22	22	43,5	43,92	12,98

Drobna siatka (6,5 otworów/cm^2)

Fine filtration mesh (6,5 holes/cm^2)



Sito z siatką; stal cynowana, drewno
Soup strainer; tin, wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2635-30	30	78	99,87	29,51
T-2635-35	35	84	124,04	36,65

Podwójna siatka: zewnętrzna mocna i gęsta, wewnętrzna 6,5 otworów/cm^2 • Stalowy łuk chroniący

Double mesh: external thik and dense , internal 6,5 holes/cm^2 • Thik steel wire to protect the mesh

BarEq



Sitko - bardzo gęste; 18/10
Fine strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1210	7	21	20,10	5,94



Pałka do przecierania; buk
Pusher for conical strainer; beechwood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-8260	4	29	17,87	5,28

KUP ON-LINE



Sito stożkowe - gęste; 18/10
Conical fine strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-515-03	23	40	23	111,46	32,93



Sito stożkowe; 18/10
Conical strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1153-16	16	37	16	61,76	18,25
T-1153-20	20	40	20	70,48	20,82
T-1153-23	23	42,5	23	77,50	22,90
T-1153-27	27	46	27	109,59	32,38

Otwory 1,5 mm, na końcówce 2,0 mm
Holes dia 1,5 mm, 2,0 mm on the tip



Sito stożkowe siatkowe - Fine Strainer; 18/10
Conical fine strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-520-20	20	37	18	199,77	59,02
T-520-24	24	47	21	256,18	75,69

Stalowy łuk chroniący sito przed uszkodzeniem
Thik steel wire to protect the mesh



Sito chińskie; 18/10
Chinese strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-60321	20	40	12,5	130,97	38,70



Stojak do sita stożkowego; 18/10
Conical strainer support; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-3318	18	28	85,68	25,31

Pasuje do wszystkich rozmiarów sit stożkowych
Fits all sizes conical sieves



Lejek z sitkiem; 18/10
Funnel with strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-588-03	20	23	120,46	35,59

KUP ON-LINE



Lejek z sitkiem; 18/10
Funnel with strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-62513	12	56,71	16,76
T-62515	14	65,28	19,29
T-62531	10	48,55	14,34

de Buyer



Lejek do słoików i napełniania ringów cukierniczych; 18/10
Funnel for jam and to pour preparations in ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3356-00	15	119,94	35,44

Również do dekorowania talerzy
For plate decorations also



Mikser z przystawką blendującą 160
Mixer with blender attachment 160

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX100	7	220	0 - 13.000	1	1 329,85	392,91

Regulowana ilość obrotów • Demontowalna część robocza • Element rozdrabniający stal 18/10 wzmocniony powłoką tytanową • Działa na zasadzie miażdżenia • Może pełnić funkcję przecieraka

Variable speed easily switchable • Detachable foot • Titanium coated 18/10 steel bell • Operates by crushing • Can also be used as a food mill



Przecierak do warzyw; 18/10
Food mill; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-60030	30	54	309,26	91,37

2 różne dyski do przecierania • Do garnków o śr. 20-45 cm

2 models of sieve discs • Fits pots Ø 20-45 cm

PRZECIERAK ELEKTRYCZNY? Więcej informacji na str. 136–147

ELECTRICAL FOOD MILL? *See pages 136–147 for more information*



Przecierak do warzyw; 18/10
Food mill; 18/10

Nr kat.		Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-2004-00		37	40	1 648,54	487,07
D-2004-10N	śr.oczek 1 mm			667,53	197,22
D-2004-15N	śr.oczek 1,5 mm			499,15	147,48
D-2004-20N	śr.oczek 2 mm			499,15	147,48
D-2004-30N	śr.oczek 3 mm			499,15	147,48
D-2004-40N	śr.oczek 4 mm			667,53	197,22

Sita do kupienia osobno • Łatwy montaż i demontaż

Sieves sold separately • Easly disassembled



Wyciskacz do puree; 18/10
Puree pusher; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1336-360	8	36	0,4	252,95	74,74



Prasa do puree; 18/10
Puree press; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-62902	28	11	9	132,19	39,06

KUP ON-LINE



Dzbanek miarka; 18/10
Measuring jug; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-551-05	10	11	0,5	33,25	9,82
T-551-1	14	14	1	46,06	13,61
T-551-2	16	19	2	90,90	26,86

Podziałka wewnętrzna
Interior graduations



Dzbanek miarka sztaplowalna; 18/10
Stackable measuring jug; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-512-03	11,5	11	0,5	30,79	9,10
T-512-04	15	13	1	42,25	12,48
T-512-05	15,5	15	1,5	70,45	20,81
T-512-06	17	19	2	82,03	24,24



Dzbanek miarka; 18/10
Measuring jug; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1390-100	10,5	14	1	55,46	16,39

Podziałka zewnętrzna i wewnętrzna
Interior and outer graduations



Dzbanek miarka; PP
Measuring jug; PP

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-126-010	250	12,58	3,72
T-126-011	500	13,15	3,89
T-126-012	1000	18,43	5,45
T-126-013	2000	31,26	9,24
T-126-014	3000	40,99	12,11
T-126-015	5000	50,98	15,06

TOMGAST



N

Zestaw miarek; 18/0
Measuring cups; 18/0

Nr kat.	PLN	EUR
T-80037	36,23	10,71

KUP ON-LINE



Szufelka; 18/10
Scoop; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1037-09	7	26	0,4	54,41	16,08
T-1037-100	10	33	1	70,45	20,81
T-1037-120	12	36	2	78,09	23,07
T-1037-155	15,5	40	3	115,28	34,06



Szufelka; 18/10
Scoop; 18/10

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-315	19	0,06	26,39	7,80
T-316	21	0,1	30,72	9,08
T-316A	24	0,2	35,15	10,39
T-316B	28	0,35	43,92	12,98
T-316C	31	0,5	51,62	15,25

BAR PROFESSIONAL



Szufelka perforowana; 18/10
Perforated scoop; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-1002	5,5	19	32,94	9,73
T-1038-2	4,5	19	56,41	16,67



Szufelka; PP
Scoop; PP

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-127-023	18,5	6,5	0,13	7,87	2,33
T-127-024	25	9	0,25	10,76	3,18
T-127-025	31	11,7	0,5	15,11	4,46
T-127-026	35	15	0,85	23,70	7,00

BarEq



Łopatka do lodu; PC
Ice scoop; PC

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-TB014	295	23,75	7,02



Szufelka do nakładania frytek; 18/10
Scoop for french fries; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
DH-1510-018	18,5	18	60,39	17,84



Porcjoner; 18/10
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-60-008	6,8	24	87	125	46,13	13,63
T-60-012	6,5	23,5	58	83	46,13	13,63
T-60-024	4,6	22	29	41	46,13	13,63
T-60-030	4,5	22	23	33	46,13	13,63
T-60-040	4	21,45	17	25	46,13	13,63



Porcjoner; 18/10, tworzywo
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-STK17	4,1	22	17	25	171,11	50,55
T-STK19	4,4	22	19	28	171,11	50,55
T-STK23	4,5	22,5	23	33	171,11	50,55



Porcjoner; 18/10
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-STC17	4,1	22,5	17	25	175,95	51,98
T-STC19	4,4	23	19	28	175,95	51,98
T-STC23	4,5	23	23	33	175,95	51,98

Uchwyt powlekany mosiądzem i chromem

The handle coated with brass and chrom

de Buyer



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	cap ml	PLN	EUR
D-4815-00N	18	33	39,24	11,59

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki

Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon





Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-STA17	17	17	25	128,07	37,84
T-STA23	17,5	23	33	128,07	37,84

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki

Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon





Porcjoner do lodów; Al polerowane
Ice cream disher; Al. polished

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-70-120	18	12,03	3,55

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki

Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon



KUP ON-LINE



Porcjoner; 18/10, tworzywo
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-41475	26	27,45	8,11



Kuweta do lodów; 18/10
Ice cream holder; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-K12	OUTLET	36	12	16,5	5,2	26,39	7,80



Dyspenser do sosów z miarką; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61912	4	10	0,13	5,71	1,69
T-61925	5	19	0,25	6,12	1,81
T-61940	5,5	21,5	0,4	6,55	1,94
T-61970	7	26	0,7	7,71	2,28



Dyspenser do sosów z miarką; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61925R	5	19	0,25	6,12	1,81
T-61940R	5,5	21,5	0,4	6,55	1,94
T-61970R	7	26	0,7	7,75	2,29



Dyspenser do sosów z miarką; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61925A	5	19	0,25	6,12	1,81
T-61940A	5,5	21,5	0,4	6,55	1,94
T-61970A	7	26	0,7	7,75	2,29

Zestaw dyspenserów precyzyjnych; PE
Set of squeeze bottles; PE

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
TF-225	30	26,13	7,72

4 szt
4 pcs

KUP ON-LINE



Dyspencer do dekoracji; PP
Decoration dispenser; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61974	7	20	0,47	**14,28**	**4,22**
T-61977	7	26	0,7	**15,50**	**4,58**



Dyspenser do sosów z miarką, precyzyjny; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
T-195-194	5,1	7,9	50	**26,78**	**7,91**
T-195-195	6,1	13,4	250	**32,64**	**9,64**
T-195-196	7,8	16,2	500	**40,13**	**11,86**
T-195-197	9,7	22,3	1000	**54,34**	**16,05**



Pojemnik na przyprawy; 18/10, PE
Spice dispenser; 18/10, PE

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1030-375		37,5	9	14	**81,29**	**24,02**
T-1030-555	*wkład zapasowy*				**6,55**	**1,94**



T-61136 T-61134

Pojemnik na przyprawy; tworzywo
Spice dispenser; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
T-61136	50	9	16	450	**104,86**	**30,98**
T-61134	50	9	16	750	**104,86**	**30,98**



Dyspenser do przypraw; 18/10
Spice dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	Ø o mm	h cm	PLN	EUR
T-1030-0	7	siateczka	10	**26,39**	**7,80**
T-1030-015	7	1,5	10	**25,23**	**7,45**
T-1030-025	7	2,5	10	**25,23**	**7,45**



Solniczka Al
Salt shaker; AL.

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-779	8	17	**48,42**	**14,31**

KUP ON-LINE



Waga
Scales

Nr kat.		l cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-12-02	*do 3 kg, dokładność 0,001 kg*	26,3	28,7	1,5	948,00	280,09
T-12-10	*do 15 kg, dokładność 0,005 kg*	26,3	28,7	1,5	948,00	280,09
T-12-30	*do 30 kg, dokładność 0,01 kg*	26,3	28,7	1,5	948,00	280,09

Podłączenie sieciowe lub baterie R20 • Dwuzakresowa • Wielokrotne tarowanie. • Szalka - stal nierdzewna • Podświetlenie klawiatury i wyświetlacza • Wymiary szalki: 23 x 19 cm • Waga z legalizacją

Power connection or bateries • Dual range capacity adjustment • Multiple taring • Platform 18/10 steel • Backlit keyboard and screen • Platform size: 23 x 19 cm • With legalisation



Waga magazynowa
Platform scales

Nr kat.		l cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-13-050	*do 60 kg, dokładność 0,02 kg*	36	58	19,8	1 860,00	549,55
T-13-150	*do 150 kg, dokładność 0,05 kg*	49	698	12,3	1 980,00	585,00

Zasilanie sieciowe lub akumulatorowe (6V, 3,6Ah) • Czas pracy na akumulatorze - ok. 100 godzin • Ruchomy wyświetlacz • Wodoodporna klawiatura • Mocna, odporna konstrukcja • Waga z legalizacją

Power connection or bateries (6V, 3,6Ah) • Battery operating time - aprox. 100 h • Adjustable display • Waterproof keyboard • Robust design • Waga z legalizacją



Waga precyzyjna; tworzywo, stal
Precision scales; plastic, steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF17	11	2	8	73,90	21,83

Niebieski wyświetlacz LCD • Funkcja tarowania • Baterie w zestawie • Zakres wagi: 0,1 - 500g

LCD screen • Functions: tare and auto-off • Supplied with batteries • Range of weight: 0,1 - 500g



Szpatuła z termometrem; silikon
Spatula with thermometer; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-14039	29	54,36	16,06

Zakres temp. od -50˚C do +300˚C

Temp. from -50˚C to +300˚C



Pirometr
Pyrometer

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8700	13,1	307,96	90,99

Laserowy celownik • Zakres temperatur od -50°C do 330°C • Zasilanie baterią 9V • Wystarcza do 80 godzin pracy ciągłej

Laser type aimer • Temp. from -50°C to 330°C • Batteries 9V • Battery operating time - aprox. 80 h

KUP ON-LINE



Termometr kuchenny
Kitchen thermometer

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TER-3	15	12,03	3,55

Zakres temperatur od -25°C do 50°C

Temp. from -25°C to 50°C



Termometr piekarniczy; 18/10
Baking thermometer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-TER-1	23,01	6,80

Zakres temperatur od 0°C do 300°C • Oprawa ze stali nierdzewnej 18/10

Temp. from 0°C to 300°C • Stainless steel 18/10



Termometr lodówkowy; 18/10
Fridge thermometer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-TER-2	23,01	6,80

Zakres temperatur od -30°C do 30°C • Oprawa ze stali nierdzewnej 18/10

Temp. from -30°C to 30°C • Stainless steel 18/10



Termometr elektroniczny z etui
Electronic thermometer with a probe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1107	20,5	55,49	16,39

Zakres temperatur
Temp. from -50˚C to



Termometr z sondą
Thermometer with a probe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7840	14	19,42	5,74



Termometr do głębokiego tłuszczu; 18/10
Deep oil thermometer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7845	14	21,72	6,42

Zakres temperatur od 0°C do 250°C
Temp. from -0˚C to 250˚C



Ubijak do ziemniaków; 18/10
Potato masher; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-918-50	50	15,5	130,00	38,41
T-918-80	80	15,5	150,00	44,32

Grubość drutu ubijaka 6 mm
Wire thikness 6 mm



Ubijak do ziemniaków; 18/10
Potato masher; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-9825	29,5	10	36,21	10,70

Grubość drutu 4 mm
Wire thikness 4 mm



Wiosło; 18/10
Scull; 18/10

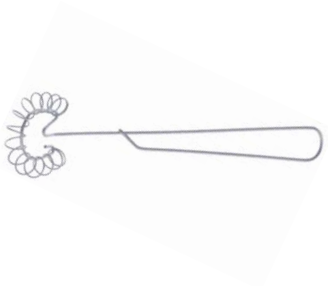
Nr kat.	dim cm	l cm	PLN	EUR
T-1740-137	11,5 x 17,5	137	107,58	31,79



Wiosło; PE
Scull; PE

Nr kat.		dim cm	l cm	PLN	EUR
T-DP3050		10 x 14	150	266,04	78,60
T-DP3060	*z perforacją*	10 x 14	150	285,04	84,22

KUP ON-LINE



Trzepaczka spiralna; 18/10
Spiral whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-900-250	29	22,95	6,78



Rózga; włókno szklane, silikon
Whisk; 18/10; vinyl

Nr kat.	l cm	wl	PLN	EUR
T-61524	25	6	41,62	12,30



Rózga; 18/10, silikon
Whisk; 18/10; silicone

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2610-20	22	1,4	8	58,75	17,36
D-2610-25	25	1,4	8	72,61	21,45
D-2610-35	35	1,8	8	91,12	26,92
D-2610-40	40	1,8	8	103,75	30,65
D-2610-45	46	1,8	8	116,39	34,39
D-2610-50	50	1,8	8	131,47	38,84

Szczelny, ergonomiczny uchwyt o śr. 27 mm
Ergonomic, hermetic handle dia 27 mm



Rózga sprężysta ; 18/10, silikon
Whisk; 18/10; silicone

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2611-35	35	2	8	100,32	29,64
D-2611-45	45	2	8	122,16	36,09



Rózga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	17,52	5,18
T-823-30	30	3,3	8	20,90	6,17
T-823-35	35	2,2	12	24,18	7,14
T-823-40	40	3,3	8	25,23	7,45
T-823-50	50	3,3	8	27,45	8,11
T-823-60	60	3,3	8	29,67	8,77

Szczelny uchwyt o śr. 27 mm
Hermetic handle dia 27 mm

KUP ON-LINE



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-612-007		30	7	0,07	20,90	6,17
T-613-012		32	8	0,12	26,39	7,80
T-614-020		33	9	0,2	28,50	8,42
T-615-025		37	10	0,25	35,15	10,39
T-617-050		40	12	0,5	46,13	13,63
T-618-075		45	14	0,75	51,62	15,25
T-619-100		47	16	1	70,31	20,77
T-1968-18	*uchwyt typu „rurka"*	75	18	1,5	193,88	57,28
T-1968-20	*uchwyt typu „rurka"*	75	20	2	228,64	67,55

Chochla 1,5 i 2,0 l - uchwyt wykonany z ergonomicznej rurki • Bardzo solidna • Pojemność wytłoczona na uchwycie
Capacity 1,5 i 2,0 l - hollow pipe, ergonomic handle • Robust • The capacity embossed on the handle



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1301-02	40	0,2	28,50	8,42



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-5550-006	8,5	31	43,28	12,79



Chochla; poliamid
Ladle; polyamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	PLN	EUR
T-6910-1	10	27	230	38,68	11,43
T-7012	12	40	400	54,84	16,20

Odporna na temp. do 220˚C
Max. Temp. 220˚C



Łyżka; poliamid
Spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2015	35	13,20	3,90

Odporna na temp. do 220˚C
Max. temp. 220˚C



Łyżka; drewno
Spoon; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-33235	25	7,30	2,16
T-33236	30	7,80	2,30
T-33237	35	9,08	2,68
T-33238	40	10,12	2,99



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1304-40	40	25,23	7,45



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-001	30,5	36,57	10,80



Łyżka nabierakowa; 18/10
Serving/sauce spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-3982-10	37	0,08	41,45	12,25



Widelec do serwowania; 18/10
Serving fork; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7821	32	2,5	36,57	10,80



Widelec do mięsa; 18/10
Meat fork; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1302-40	40	25,23	7,45



Widelec do mięsa; 18/10
Meat fork; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-002	33	33,26	9,83



Widelec do mięsa; 18/10, drewno
Meat fork; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-212-155	15,5	2	16,47	4,87

KUP ON-LINE



Łyżka do spaghetti; 18/10
Spaghetti spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1306-40	40	26,39	7,80



Łyżka do spaghetti; 18/10
Spaghetti spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-003	28	38,80	11,46



Łyżka do spaghetti; poliamid
Spaghetti spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2013	33,4	12,38	3,66

Odporna na temp. do 220˚C
Max. temp. 220˚C



Cedzak siatkowy; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2640-16	16	55,5	31,88	9,42
T-2640-20	20	60	38,43	11,35
T-2640-24	24	62	43,92	12,98



Łyżka cedzakowa; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-463-10	10	40	25,23	7,45
T-463-12	12	48	28,50	8,42
T-463-14	14	50,5	42,86	12,66
T-463-16	16	53,5	50,46	14,91
T-463-20	20	57	69,15	20,43

Perforacja 3 mm, przy śr. 20 cm - 4 mm
Perforation 3 mm, size ø 20 cm - 4 mm



Łyżka cedzakowa; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1307-40	40	27,45	8,11



Łyżka cedzakowa; poliamid
Skimmer; poliamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2005	11	35	13,20	3,90

Odporna na temp. do 220˚C
Max. temp. 220˚C



Łyżka perforowana; 18/10
Perforated serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1303-40	40	25,23	7,45



Łyżka perforowana; poliamid
Perforated spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2012	35	12,38	3,66

Odporna na temp. do 220˚C
Max. temp. 220˚C



Szumówka; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-004	33	38,80	11,46



Separator tłuszczu; PC
Fat separator; PC

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-6000	12,5	1	53,82	15,90

KUP ON-LINE



Karbonowa, ergonomiczna rękojeść | *Ergonomic, carbon handle*



Łopatka trójkątna; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4233-01	8	8	79,59	23,52

Ostra krawędź
Sharp edge



Łopatka giętka; 18/10, karbon
Flexible spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4235-00	21	7,8	89,90	26,56



Łopatka wygięta; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
D-4232-00		12	9	92,22	27,25
D-4232-01	*perforowana*	12	9	97,99	28,95



Łopatka prosta; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
D-4236-00		16	5	86,46	25,54
D-4236-01	*perforowana*	16	5	87,57	25,87



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-15	15	3,5	76,04	22,47
D-4230-30	30	3,5	104,86	30,98



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-15	15	3,5	76,04	22,47
D-4231-30	30	3,5	104,86	30,98



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	66,84	19,75



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-08	8	2	65,73	19,42



Nóż do biszkoptów; 18/10, karbon
Cake knife; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4234-25	25	3,5	103,75	30,65
D-4234-35	35	3,5	107,19	31,67

Łatwo kroi biszkopt na warstwy
Easly cuts the cake in to the parts

100%Chef



Zestaw mini szpatuł; 18/10
Mini patulas set (3pcs); 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
C1-P6470	188,86	55,80

Zawiera: szpatułę (19cm), płaski widelec (19cm), łopatkę (17cm)
The set: spatula (17 and 19cm), flat fork (19cm)

KUP ON-LINE



Łopatka do smażenia; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-61413	52	54,67	16,15

Perforacja 3 mm
Perforation 3 mm



Łopatka do przewracania; 18/10
Turning spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1308-40	40	26,39	7,80



Łopatka do przewracania; 18/10
Turning spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-007	32	35,50	10,49



Łopatka do ryb / frytek; poliamid
Fish spatula; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2115	35	40,64	12,01

Odporna na temp. do 220˚C
Max. Temp. 220˚C



Łopatka do ryb; 18/10
Spatula for fish; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1985-34	34	76,85	22,71

Perforacja 3,5 mm
Perforation 3,5 mm



Łopatka do patelni non-stick perforowana; poliamid
Perforated spatula for non-stick pans; polyamide

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-2016	*perforowana*	30	12,38	3,66
T-2014		32	12,38	3,66

Odporna na temp. do 220˚C
Max temp. 220˚C



Łopatka do patelni non-stick; poliamid
Spatula for non-stick pans; polyamide

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-2010		35	13,20	3,90
T-2011	*perforowana*	35	13,20	3,90

Odporna na temp. do 220˚C
Max temp. 220˚C



Łopatka powlekana; 18/10, nylon
Spatula; 18/10, nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-966-320	32	29,68	8,77

Odporna na temp. do 220˚C
Max. Temp. 220˚C



Łopatka; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-STP10	19	12	112,64	33,28
MG-STP11	15	14,5	101,03	29,85

KUP ON-LINE



Szpachelka; 18/10, drewno
Spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-208-11	11	10	12,46	3,68



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-5	18	11,3	20,90	6,17



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-4	15	7,7	15,41	4,55



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-209-135	13,5	5,2	16,47	4,87



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-210-25	25	7,3	20,90	6,17



Nóż do masła; 18/10, drewno
Butter knife; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-206-10	9	6,55	1,94



Łopatka; drewno
Spatula; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-33234	28	7,80	2,30



Łopatka do steków; 18/10, PP
Steak spatula; 18/10, PP

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
T-177-21	*prosta*	20	10	20,90	6,17
T-177-23	*zaokrąglona*	20	7,2	16,47	4,87
T-6011	*perforowana*	20	7,6	16,47	4,87



Łopatka do steków; 18/10, PP
Steak spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-177-22	14	11,2	20,90	6,17



Łopatka do steków; 18/10, PP
Steak spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-177-28	18	7,3	16,47	4,87
T-6025	15,5	7,3	14,25	4,21

KUP ON-LINE

TOMGAST



N

Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80033	16	15,68	4,63

TOMGAST



N

Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80034	21	20,56	6,07

TOMGAST



N

Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80035	21	25,31	7,48

TOMGAST



N

Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80036	30	27,75	8,20



Pinceta; nylon
Tweezers; nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2295	29,5	8,76	2,59

100%Chef



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	40,64	12,01
C1-P3436		20	42,86	12,66
C1-P3443	*tytanowa*	20	77,91	23,02

100%Chef



Pinceta do ości; 18/10
Bones tweezers; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P434	12	23,01	6,80



Szczypce do ości; 18/10
Bones tweezers; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1950	15	53,84	15,91



Szczypce uniwersalne; 18/10, winyl
Uniwersal tongs; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-210-1	25	13,20	3,90
T-210-2	30,5	13,20	3,90

Bardzo wytrzymały monoblock
Robust monoblock

TOMGAST



N

Szczypce silikonowe; silikon, 18/0
Silicone tongs; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80032	30	26,60	7,86

TOMGAST



N

Szczypce uniwersalne; 18/0
Food tongs; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80038	23	9,64	2,85
T-80039	30	10,91	3,22
T-80040	40	12,08	3,57



Szczypce uniwersalne; 18/10
Uniwersal tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-21-25	24	12,03	3,55
T-21-30	30	14,25	4,21

Bardzo wytrzymały monoblock
Robust monoblock

KUP ON-LINE



Szczypce do patelni non-stick; 18/10, nylon
Tongs for non-stick pans; 18/10, nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1512	34	27,45	8,11

Odporna na temp. do 220°C
Max. temp. 220°C



Szczypce uniwersalne do patelni non-stick; nylon
Uniwersalongs for non-stick pans; nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-C15MI	28	16,47	4,87

Odporna na temp. do 220˚C
Max. temp. 220°C



Szczypce do patelni non-stick; nylon
Tongs for non-stick pans; nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-C15MD	32	16,47	4,87

Odporna na temp. do 220˚C
Max. temp. 220°C



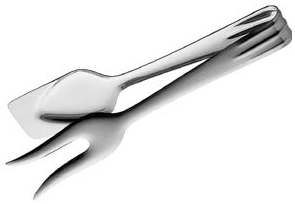
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-211-230	23	20,45	6,04
T-211-300	30	23,52	6,95



Szczypce do spaghetti; 18/10
Spaghetti tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9600	20	17,52	5,18



Szczypce do pieczeni; 18/10
Roast tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9700	21	17,52	5,18

KUP ON-LINE

de Buyer



Szczypce do skorupiaków; stal
Pilers for shelfish; steel

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4685-00	20,7	6,5	66,84	19,75

Wygodnny uchwyt • Demontowalne dla ławego czyszczenia • Mechanizm zamykający
Comfortable grip • Detachable for easy cleaning • Locking mechanizm

de Buyer



Nóż do ostryg; 18/10, carbon
Oyster knife; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4683-00	15,7	33,47	9,89

Antypoślizgowe, ergonomiczny chwyt
Anti-slip, ergonomic handle





N

Otwieracz do konserw; tworzywo, 18/0
Can opener; plastic, 18/0

Nr kat.	PLN	EUR
T-80018	35,07	10,36



Wyciskacz do czosnku; tworzywo
Garlic press

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-266-001	15	czarny	53,84	15,91

Bardzo łatwe czyszczenie • Jednoelementowy
Easy cleaning • One-piece



Krajalnica do masła; 18/10, Al
Butter cutter; 18/10, Al

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-3200	26	8,3	66,14	19,54



Krajalnica do owoców; 18/10, Al
Fruit cutter; 18/10, Al

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-5110	9	17	60,19	17,78



Krajalnica do jajek; 18/10, Al
Eggs cutter; 18/10, Al

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1020-1	13,5	7,5	56,26	16,62



Krajalnica do jajek; 18/10, Al
Eggs cutter; 18/10, Al

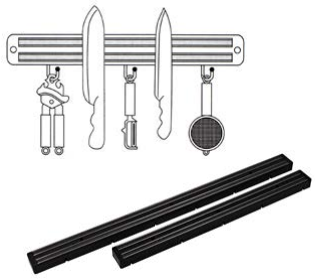
Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1060	4	18	62,40	18,44

Kroi na 6 równych części
Cuts into 6 pcs.



Wieszak kuchenny; 18/10
Kitchen hanger; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
T-1855	45,5	1,4	51,26	15,15



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	8,42
T-7987-060	60	35,15	10,39

Listwy magnetyczne posiadają dodatkowo haczyki do zawieszania akcesoriów
The magnetic strips are additionally equipped with hooks for hanging accessories

BarEq



Uchwyt na bony; 18/10
Bill bar; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1001-006	60	61,44	18,15



Otwieracz do konserw; stal
Can opener; steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
T-WNNO		40	340,36	100,56
T-WNNOKZ	*kółko zapasowe*		47,19	13,94
T-WNNONZ	*nożyk zapasowy*		27,45	8,11

Regulowany, do puszek o wys. max. 35 cm i do blatów max. 5,5 cm grubości • Solidne wykonanie
Adjustable, for cans max. H 35 cm i do blatów max. 5,5 cm thick • Very robust



Dzwonek
Ring

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-10471	8,5	23,01	6,80

KUP ON-LINE



Krajalnica Julienne
Julienne cutter

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9475-3	18	155,84	46,04

Wyposażony w 3 ostrza wymienne: 3 mm, 6 mm i obieraczka
Equipped with 3 replaceable knives : juliene 3 mm, 6 mm and peeler



Obierak; 18/10, ABS
Peeler; 18/10, ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-102-02	17	23,15	6,84

Ruchome ostrze • Komfort pracy - rękojeść pokryta tworzywem ABS
Movable blade • Comfortable handle coated with ABS



Obierak; 18/10
Peeler; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-102-01	17,5	13,73	4,06

Ruchome ostrze
Movable blade

TOMGAST



N

Obieraczka do warzyw; stal węglowa, tworzywo
Peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80022	18,12	5,35

TOMGAST



N

Obieraczka julienne; stal węglowa, tworzywo
Peeler julienne; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80020	18,12	5,35

TOMGAST



N

Obieraczka do warzyw; stal węglowa, tworzywo
Peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80021	18,12	5,35



Skrobak do ryb; 18/10
Fish scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-913400	21	16,47	4,87

WÜSTHOF



Obieraczka do warzyw
Peeler

Nr kat.	PLN	EUR
W-3071-7	27,55	8,14

WÜSTHOF



Obieraczka do warzyw
Peeler

Nr kat.	PLN	EUR
W-3071G-7	27,55	8,14



Nóż do sera
Cheese knife

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-9655SP15W	15	biały	25,31	7,48



Nóż do sera; 18/10, tworzywo
Cheese knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-345-10	22	13,67	4,04

KUP ON-LINE

TOMGAST



N

Nożyczki do ziół; 18/0
Herbs scissors; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80002	20	38,66	11,42

TOMGAST



N

Nożyczki kuchenne; stal węglowa, tworzywo
Kitchen scissors; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80001	21,5	29,03	8,58

KASUMI®



N

Nożyczki
Scissors

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-81001	24	190,43	56,26



de Buyer



Wydrążacz do warzyw i owoców; 18/10
Corer for fuits and vegetables; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	col	PLN	EUR
D-2612-01	1,2	9	pomarańczowy	74,94	22,14
D-2612-02	2	11,2	zielony	95,67	28,26
D-2612-03	3	11,2	czerwony	111,85	33,05

Antypoślizgowy uchwyt • Opatentowany system: wydrążanie do określonej głębokości
Anti-slip handle • Patented system: cores, tops and tails fruits/vegetables cleanly in a trice



Nożyk dekoracyjny do marchewki; 18/10, ABS
Decorating knife for carrots; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5125	15	20,90	6,17

100%Chef

Mini szpatuła; 18/10
Mini spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6403	16	23,01	6,80

100%Chef



Wycinarka - owal i koło; 18/10
Decoration knife oval/circle; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6496	20	69,15	20,43

Śr. koła: 1,3 cm; wym. owalu: 0,8 x 1,8 cm
Ring ø 1,3 cm; oval 0,8 x 1,8 cm



Spirala dekoracyjna do ziemniaków; 18/10
Decorating helix for potatos; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5122	24,5	20,93	6,18



Zestaw noży dekoracyjnych; 18/10
Carving knifes set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-8613	288,37	85,20

KUP ON-LINE



N

Nóż do obierania grejpfruta; stal węglowa, tworzywo
Grapefruit peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80017	24,16	7,14



N

Nóż do cytrusów; stal węglowa, tworzywo
Citrus peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80019	20,56	6,07



N

Wydrążacz do jabłek; tworzywo, 18/10
Apple corer; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80006	10	20,56	6,07



N

Nóż dekoracyjny, owal 22/25 mm; tworzywo, 18/10
Melon baller 22/25 mm; plastic, 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80005	27,75	8,20



N

Zester; stal węglowa, tworzywo
Zester; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80007	20,56	6,07



N

Nóż dekoracyjny; stal węglowa, tworzywo
Decoration knife; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80008	20,56	6,07



N

Wycinak do pomidorów; tworzywo, 18/10
Tomato shark; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80016	13	6	20,56	6,07

KUP ON-LINE



N

Tarka, drobna; tworzywo, 18/10
Grater, fine edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80011	22	3,5	38,67	11,42



N

Tarka, średnia; tworzywo, 18/10
Grater, medium edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80013	22	3,5	38,67	11,42



N

Tarka, gruba; tworzywo, 18/10
Grater, coarse edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80009	13	6	38,67	11,42



N

Tarka, drobna; tworzywo, 18/10
Grater, fine edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80010	13	6	38,67	11,42



N

Tarka, średnia; tworzywo, 18/10
Grater, medium edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80012	13	6	38,67	11,42



N

Tarka do cebuli; tworzywo, 18/10
Onion grater; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80014	13	6	38,67	11,42



N

Tarka do ziemniaków; tworzywo, 18/10
Potato grater; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80015	13	6	38,67	11,42



Mandolina do trufli; 18/10
Mandoline for truffles; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2225	25,5	6	204,04	60,28

Regulowana grubość krojenia
Adjustable thickness of cutting

KUP ON-LINE







Tarka do imbiru; 18/10
Ginger grate; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7855	26	6	105,33	31,12

Uchwyt z tworzywa • Specjalny system do łatwego wybierania startego imbiru

Special plastic handle • Unique system for easy gathering the grated ginger



Tarka do gałki muszkatołowej; 18/10
Nutmeg grater; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2270	15	16,47	4,87

Praktyczny wieszak • Możliwość przechowywania niestartych, całych gałek

With hook • Place to collect spear nutmegs



Tarka czterościenna; 18/10
Grater - 4 walls; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-8940	24	57,11	16,87



Moździerz; granit
Mortar; granite

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-60516	16	12	118,73	35,08

Granit

Granite



Młynek elektryczny do pieprzu i soli Elis Sense; 18/10
Elis Sense pepper and salt electric mill; 18/10

Nr kat.		col	PLN	EUR
PG-27162	*pieprz*	inox	392,80	116,05
PG-27179	*sól*	inox	392,80	116,05

Oświetlenie potrawy w czasie pracy młynka • Zasilane bateriami AAA

Lighting the meal while working • Batteries AAA



Młynek Paris Chef; 18/10
Pepper mill Paris Chef; 18/10

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-32470	*pieprz*	18	inox	228,80	67,60
PG-32487	*sól*	18	inox	228,80	67,60
PG-32494	*pieprz*	22	inox	253,40	74,87
PG-32500	*sól*	22	inox	253,40	74,87
PG-32517	*pieprz*	30	inox	310,80	91,83
PG-32524	*sól*	30	inox	310,80	91,83



Młynek do gałki muszkatołowej Tidore; akryl
Nutmeg mill Tidore; acrylic

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
PG-19501	11	przezroczysty	163,18	48,21

Mieści 7-8 gałek

Mieści 7-8 nutmegs capacity

KUP ON-LINE



Sitko do przypraw; 18/10
Cage for spices; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-3307	7,5	25,48	7,53

Dł. łańcuszka: 15 cm

The lenght of the chain: 15 cm



Szpryca do nadziewania; 18/10
Syringe; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-280	22	54,72	16,17

de Buyer



Sznurek
Twine

Nr kat.		PLN	EUR
D-4337-01	*10 x rolka 45 g*	94,55	27,94
D-4338-01	*rolka 1 kg*	187,89	55,51

Naturalny materiał odporny na zrywanie • Odporny na temp. od -40°C do +220°C • Bezpieczny dla żywności

High resistance to braking • Temp. from -40°C to +220°C • Suitable for direct contact with foodstuff



Igła do mięsa; 18/11
Needle for meet; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-1268	*do szycia mięsa*	18	12,86	3,80
T-1267	*do faszerowania*	19	17,18	5,08

100%Chef



Forma z dociskaczem- walec; 18/10
Form with pusher - cylinder; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
C1-1225	4	8	109,06	32,22

100%Chef



Forma z dociskaczem- prostopadłościan; 18/10
Form with pusher - cuboid; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
C1-1226	4	8	4	109,06	32,22

KUP ON-LINE



Więcej rantów na str. 167–171
See more pastry rings on pages 167–171



Dociskacz do rantu; 18/10
Pusher for ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6956	6	11,09	3,28
T-6908	8	14,39	4,25
T-6910	10	16,79	4,96



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3989-06	6	6	1,5	18,63	5,50
D-3989-07	7	8	1,5	29,15	8,61
D-3989-08	8	6	1,5	26,83	7,93
D-3989-10	10	6	0,8	29,15	8,61
D-3940-12	12	6	0,8	37,24	11,00
D-3912-12	12	8	1	57,09	16,87



Zestaw 3 rantów cukierniczych; 18/10
Pastry ring set (3 pcs); 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-18-501	5,5	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw 3 rantów cukierniczych; 18/10
Pastry ring set (3 pcs); 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-18-500	5,5	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw 3 rantów cukierniczych; 18/10
Pastry ring set (3 pcs); 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-18-505	7,8	4,5	73,58	21,74

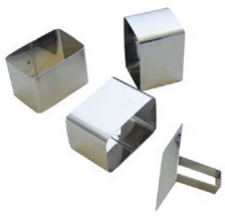
Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw 3 rantów cukierniczych; 18/10
Pastry ring set (3 pcs); 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-18-503	5,5	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw 3 rantów cukierniczych; 18/10
Pastry ring set (3 pcs); 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-18-506	6,8	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set

KUP ON-LINE

Mandolina Vantage; 18/10
Mandoline Vantage; 18/10

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2017-00			50		15	723,95	213,90
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	73,83	21,81

Ostrze w kształcie V do cięcia nawet delikatnych owoców/warzyw • 4 ostrza Julienne 2, 4, 7, 10 mm • Posiada schowek na akcesoria • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Ergonomiczny popychacz ułatwia przesuwanie warzyw • Nóżki antypoślizgowe

Intergrated V-shaped blade to cut even the softest fruit/vegetable • 4 blades Julienne 2, 4, 7, 10 mm • Storage box • Exact adjustment of cutting thickness • Ergonomic protective pusher • Anti-slip feet



dociskacz GRAVITY
D-2015-84









Dociskacz do mandoliny Vantage; PP
Puscher for mandolin Vantage; PP

Nr kat.	PLN	EUR
D-2017-55	144,10	42,58









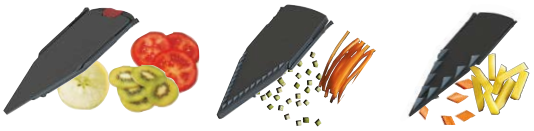
dociskacz GRAVITY
D-2015-84

Mandolina VIPER
Mandoline VIPER

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2016-00			41		21	562,56	166,21
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	73,83	21,81

Możliwość krojenia w plastry, kostki i julienne • Ostrze typu V z mikro-ząbkami dla łatwiejszego krojenia nawet delikatnego produktu • Ergonomiczny dociskacz z kontrolą obrotów dla bezpiecznych i efektywnych ruchów • W zestawie 3 ostrza - standardowe, julienne 4 mm i julienne 10 mm • Nóżki antypoślizgowe • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • DICE SYSTEM - funkcja służąca do krojenia w kostkę

Cuts slices, dices, diamonds and julienne 4,10 mm • Intergrated V-shaped blade to cut even the softest fruit/vegetable • Ergonomic pusher and slider • 3 baldes - horizontable and julienne 4 mm, 10 mm • Anti-slip feet • Exact adjustment of cutting thickness







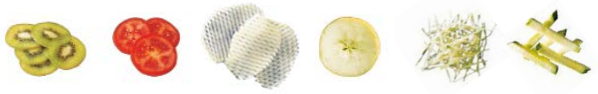
dociskacz GRAVITY
D-2015-84

Mandolina Swing Plus
Mandoline Swing Plus

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2015-03			40		20	358,48	105,91
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	73,83	21,81
D-2015-93	*ostrze Julienne 2-7*					122,16	36,09

Mandolina pokryta powłoką antybakteryjną • W zestawie podwójne poziome ostrze (gładkie i faliste) oraz podwójne ostrze Julienne 4-10 mm • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Nowy, ergonomiczny popychacz • Nóżki antypoślizgowe

Light but robust polymer composite • One double horizontal blade - straight / serrated and double julienne blade 4-10 mm • Exact adjustment of cutting thickness • Ergonomic pusher • Anti-slip feet



KUP ON-LINE



Mandolina Revolution; 18/10
Mandoline Revolution; 18/10

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2012-01			39,5		19,5	**750,45**	**221,72**
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**73,83**	**21,81**

W zestawie podwójne poziome ostrze (gładkie i faliste) oraz 3 ostrza Julienne 2, 4, 10 mm • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Ergonomiczny popychacz obrotowy ze stali nierdzewnej • Nóżki antypoślizgowe

Complete with one double horizontal blade - straight / serrated and 3 julienne blades 2, 4, 10 mm • Exact adjustment of cutting thickness • Stainless steel protective pusher • Anti-slip feet





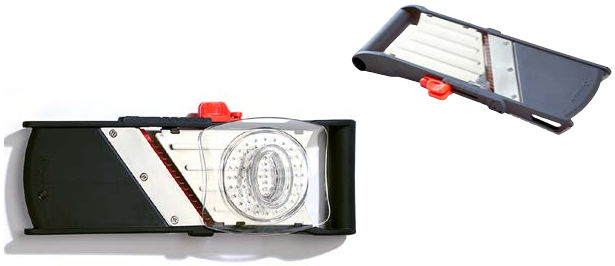
Mandolina Revolution Master z dodatkowymi akcesoriami
Mandoline Revolution Master with aditional accesories

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2012-41			39,5		19,5	**1 140,18**	**336,87**
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**73,83**	**21,81**

W zestawie podwójne poziome ostrze (gładkie i faliste) oraz 6 ostrzy Julienne 2, 3, 4, 5, 7, 10 mm wraz z pudełkiem do przechowywania • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Ergonomiczny popychacz obrotowy ze stali nierdzewnej • Dodatkowy popychacz do podłużnych warzyw • Nóżki antypoślizgowe

Complete with one double horizontal blade - straight / serrated and 3 julienne blades 2, 3, 4, 5, 7, 10 mm togather with storage box • Exact adjustment of cutting thickness • Stainless steel protective pusher • Extra - long pusher • Anti-slip feet





Mandolina japońska Komi; tworzywo
Japanese mandolin Komi; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2018-00	27	3,3	11,2	**145,22**	**42,90**

Poręczna i efektywna. Ostrze 35° • Cięcie: plastry & Julienne 2 mm, 4 mm • Precyzyjna regulacja grubości cięcia od 0 do 5 mm. • Ergonomiczny dociskacz • Kompaktowy pojemnik przechowujący ostrza Julienne i dociskacz

Accurate and efficient: sharp blade with its 35°-angle. Multicut: slices & Julienne 2 mm/4 mm (0.08/0.15 in.). Quick and easy thickness adjustment. Graduated from 0 up to 5 mm. Equipped with an ergonomic protective food guard made of transparent plastic. Compact storage: integrated Julienne blades storage box & food guard.





Szatkownica Kobra; 18/10, PP
Mandoline Kobra

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	g	PLN	EUR
D-2011-01	36,5	8	12,2	660	**235,22**	**69,50**

Grubość krojenia od 0,2 mm to 5 mm • Ostrze typu V z mikro-ząbkami dla łatwiejszego krojenia nawet delikatnego produktu • Optymalny kąt krojenia 19.3° • Pokrętło grubości krojenia w uchwycie • Ergonomiczny, antypoślizgowy uchwyt • Popychacz zabezpiecza rękę przed skaleczeniem • Nóżki antypoślizgowe

Cut thikness from 0,2 mm to 5 mm • V - shaped blade to cut even the softest fruit/vegetable • Cutting angle 19.3° • Precise adjustment of height of the cutintegrated at the end of the handle • Ergonomic, anti-slip handle • Ergonomic pusher • Anti-slip feet



KUP ON-LINE

TOMGAST

Noże TOM-GAST, produkowane w Niemczech, wyróżniają się znakomitym materiałem oraz doskonałym wykończeniem. Tradycyjnie do produkcji noży TOM-GAST, stosuje się te materiały i procesy, które zagwarantują, że produkt będzie ceniony przez użytkowników i ułatwi im profesjonalną pracę.

Produced in Germany,TOM-GAST knives are distinguished by excellent material and finish. The materials and processes which are always used in the production of TOM-GAST knives guarantee that the product will be valued by users and will facilitate their professional work.



KUP ON-LINE

CrMo15

Ostrza noży Tom-Gast wykonane są z najwyższej jakości stali chromowo-molibdenowej CrMo15 i są hartowane do 56-57 HRC (skala Rockwella).

The blades of Tom-Gast knives are made of the highest quality CrMo15 chrome--molybdenum steel, hardened to 56-57 HRC (Rockwell scale).

Najnowocześniejszy i zaawansowany proces hartowania próżniowego zapewnia bardzo długą żywotność i niezwykłą ostrość noża.

The state-of-the-art and most advanced process of vacuum hardening ensures a very long life and remarkable sharpness of the blade.

Prime Line to ergonomiczne uchwyty z wykończeniem Sanitized® Silver - zawierają jony srebra, które niezawodnie redukują rozprzestrzenianie się bakterii.

Prime Line handles have a Sanitized® Silver finish - containing silver ions, which reliably reduce the spread of bacteria.



Nóż szefa kuchni; stal chromowo-molibdenowa
Chef's knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-20	20	czarny	90,57	26,76



Nóż szefa kuchni; stal chromowo-molibdenowa
Chef's knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-23	23	czarny	102,65	30,33



Nóż kuchenny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2600-18	18	czarny	84,53	24,98



Nóż santoku perforowany; stal chromowo-molibdenowa
Santoku knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2900-19	19	czarny	152,13	44,95



Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-16	16	czarny	84,53	24,98



Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2100-15	15	78,51	23,20

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

The hollow edge creates pockets of air which prevent extra thin or soft slices from sticking to the blade



Nóż do pieczywa; stal chromowo-molibdenowa
Bread knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-25	25	czarny	108,69	32,11



Nóż do warzyw; stal chromowo-molibdenowa
Vegetable knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-10	10	czarny	29,03	8,58
T-2500-8	8	czarny	26,60	7,86



Nóż uniwersalny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2500-11	11	29,03	8,58

KUP ON-LINE

TOMGAST



Nóż szefa kuchni; stal chromowo-molibdenowa
Chef's knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-20	20	czarny	66,43	19,63
T-8500-20GR	20	zielony	66,43	19,63
T-8500-20R	20	czerwony	66,43	19,63
T-8500-26	26	czarny	89,42	26,42
T-8500-26GR	26	zielony	89,42	26,42
T-8500-26R	26	czerwony	89,42	26,42



Nóż kuchenny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8600-20	20	czarny	61,55	18,18



Nóż do kebaba; stal chromowo-molibdenowa
Kebab knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-45	45	czarny	227,03	67,08



Nóż do pieczywa; stal chromowo-molibdenowa
Bread knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-24	24	czarny	68,86	20,35

KUP ON-LINE



Nóż kuchenny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-18R	18	czerwony	71,30	21,07
T-3500-21	21	czerwony	80,94	23,91



Nóż masarski; stal chromowo-molibdenowa
Butcher knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-4500-24R	24	czerwony	98,00	28,95



Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-16R	16	czerwony	54,35	16,06



Nóż uniwersalny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-12	12	czarny	19,27	5,69
T-8500-8GR	8	zielony	15,68	4,63



Nóż uniwersalny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-11GR	11	zielony	16,95	5,01



Nóż do oczkowania; stal chromowo-molibdenowa
Peeling knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-6GR	6	zielony	15,68	4,63



Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3100-15	15	czarny	54,35	16,06



Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-16G	16	żółty	65,26	19,28



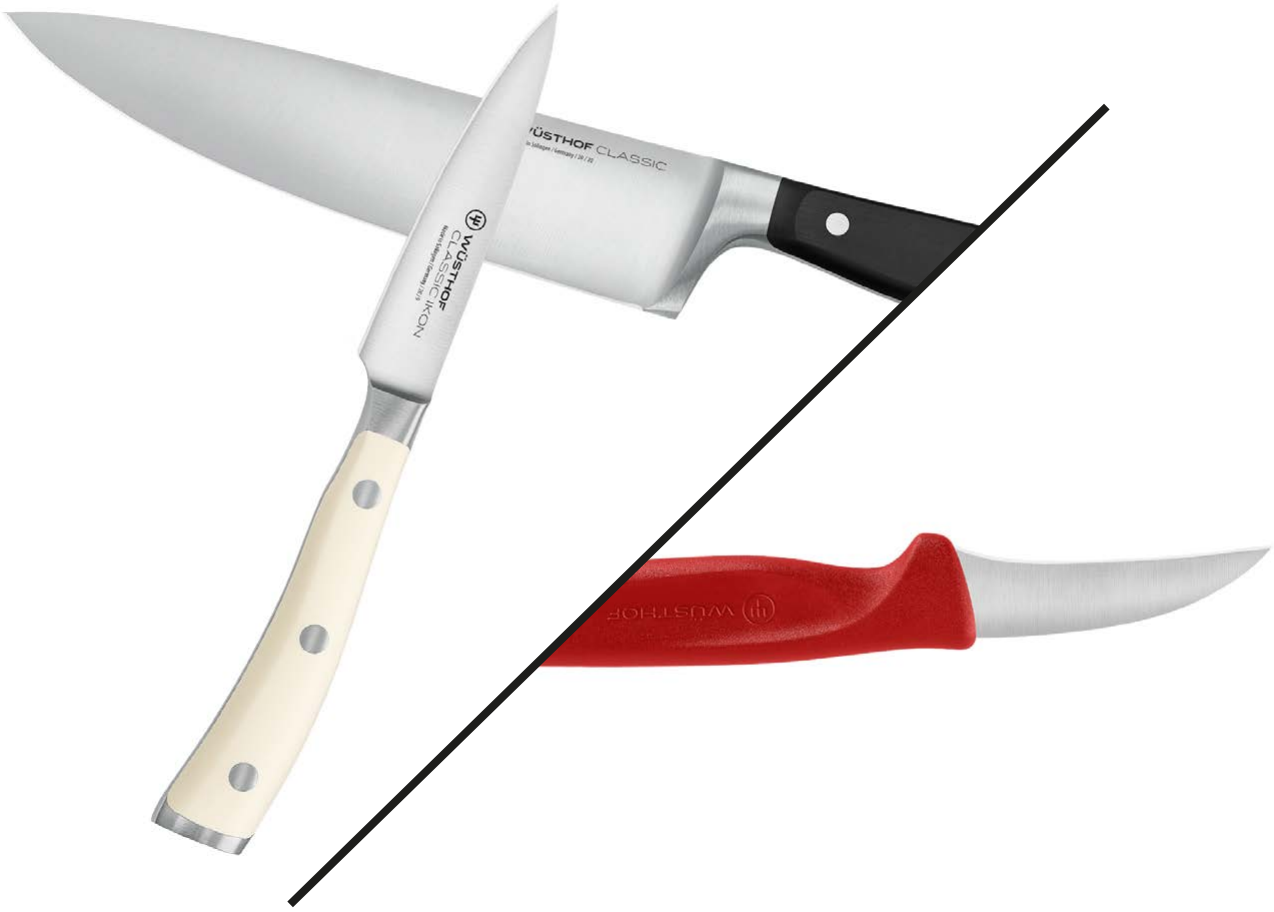
Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-31B	31	niebieski	113,58	33,56

KUP ON-LINE

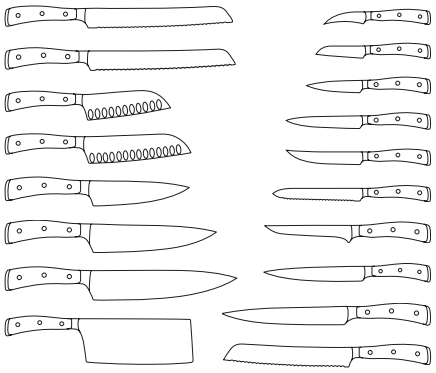
Fabryka WÜSTHOF, została założona ponad 200 lat temu w Niemczech. Logo marki -„trójząb", symbolizuje trzy wartości: pasję, pracowitość, doskonałość. Wüsthof to najwyższej jakości noże kute oraz ze stali walcowanej. Do produkcji noży używana jest stal chromowo-molibdenowo-wanadowa X50CrMoV15 zapewniająca optymalny balans między odpornością na korozję, twardością, a giętkością.

The WÜSTHOF family company was founded over 200 years ago in Germany. The brand's logo - „trident" - symbolizes three values: passion, diligence, perfection.The offer includes knives of the highest quality both forged and rolled steel. For the production of knives, X50CrMoV15 chrome-molybdenum-vanadium steel is used to ensure an optimal balance between corrosion resistance, hardness and flexibility.



KUP ON-LINE

Rodzaje noży/types of knives



TECHNOLOGIA PEtec

Dzięki opatentowanemu procesowi laserowego ostrzenia noży: Precision Edge - PEtec, WÜSTHOF zapewnia gładszą, bardziej wyrafinowaną krawędź ze zwiększoną ostrością i zachowaniem jej na całej długości ostrza.

Thanks to the patented laser process of knife sharpening: Precision Edge - PEtec, WÜSTHOF provides a smoother, more sophisticated edge with increased sharpness and edge retention over the entire length of the blade.

eco

Dbałość o środowisko

Metody produkcji są stale optymalizowane, aby zwiększyć efektywność energetyczną i wykorzystanie surowców, a także wyeliminować zanieczyszczenie ściekami i zmniejszyć emisję CO^2 i innych gazów cieplarnianych.

Production methods are constantly optimized to increase energy efficiency and the use of resources, as well as to eliminate sewage pollution and reduce emissions of CO^2 and other greenhouse gases

WÜSTHOF CLASSIC IKON



Łączy idealną ergonomię, doskonałą równowagę, rękojeści o ponadczasowym wzornictwie z niebywałą ostrością noża. Ostrze wykute jest ze specjalistycznej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 o twardości 58 HRC. Rękojeść wykonana jest z bardzo wytrzymałego syntetycznego materiału w kolorze czarnym i została zespolona z ostrzem za pomocą nitów ze stali nierdzewnej.

It combines perfect ergonomics and balance, handles with a timeless design with the incredible sharpness of the knife. The blade is forged from a special chromium-molybdenum--vanadium steel X50CrMoV15 with a 58 HRC openness. The handle is made of a very durable synthetic material in black and has been joined to the blade with stainless steel rivets.

WÜSTHOF CLASSIC IKON Crème



Łączy idealną ergonomię, doskonałą równowagę, rękojeść o ponadczasowym wzornictwie z niebywałą ostrością noża. Rękojeść wykonana jest z bardzo wytrzymałego syntetycznego materiału. Noże są trwale nitowane, dzięki czemu są całkowicie higieniczne i łatwe w użyciu. Są polecane do codziennego użytkowania zarówno w kuchniach domowych, jak i profesjonalnych. Dzięki uchwytom w kolorze kremowym noże serii **CLASSIC IKON Crème** przyciągają wzrok w każdej profesjonalnej kuchni.

*It combines perfect ergonomics and balance, also a timeless handle design with extreme knife sharpness. The handle is made of a very durable synthetic material. The knives are permanently riveted, making them completely hygienic and easy to use. They are recommended for everyday use both at homes and in professional kitchens. The cream-colored handles make the **CLASSIC IKON Crème** an eye-catcher in any professional kitchen.*

WÜSTHOF CLASSIC



Classic – solidne, ostre i funkcjonalne – najbardziej klasyczne kute noże kuchenne. Dostępne są w wariantach z brodą (zapewniającą wyjątkowy balans) oraz bez brody dzięki czemu znacząco wydłużono ich żywotność. Korpusy noży wykonano ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o twardości 58 HRC i ostrzono wykorzystując laserową technologię Precision Edge (PEtec).

***Classic** - solid, sharp and functional - the most classic forged kitchen knives. They are available in variants with a bolster (providing exceptional balance) and without a bolster, which significantly extends their lifespan. The knife bodies are made of chromium-molybdenum-vanadium steel with a hardness of 58 HRC and sharpened using the Precision Edge (PEtec) laser technology.*

WÜSTHOF GOURMET



Dzięki niezwykle wysokiej twardości (56° HRC) walcowanej, laserowo ciętej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej są porównywalne twardością oraz jakością wykończenia do noży kutych. Dzięki mniejszej wadze i wyjątkowej ergonomii są bardzo wygodne w trzymaniu. Uchwyty wykonane ze specjalnego materiału syntetycznego, są nitowane do ostrza w dwóch lub trzech miejscach.

Due to the extremely high hardness (56 ° HRC) of the rolled, laser cut chrome-molybdenum-vanadium steel, they are comparable in hardness and quality of finish to forged knives. Thanks to their lower weight and unique ergonomics, they are very comfortable to hold. The handles are made of a special synthetic material and are riveted to the blade in two or three places.

WÜSTHOF SILVERPOINT



Noże **SILVERPOINT** to podstawowa linia noży wyprodukowana z walcowanej, laserowo wycinanej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o twardości 56 HRC. W projekcie noży wykorzystano wiedzę techniczną zdobywaną przez Wusthofa od ponad 200 lat. Optymalna ostrość noży sprawia, że mają one imponująco długą żywotność oraz można je naostrzyć w bardzo prosty sposób. Specjalne, syntetyczne rękojeści są wygodne w użyciu i gwarantują efektywną pracę. Ostrza zatopione są w rękojeści aż do ¾ długości.

***SILVERPOINT** knives are the basic line of knives made of rolled, laser-cut chrome-molybdenum-vanadium steel with a hardness of 56 HRC. The design of the knives uses the technical knowledge gained by Wusthof over 200 years. The optimized sharpness of the knives means that they have an impressively long service life and can be easily sharpened. Special, synthetic handles are comfortable to use and guarantee effective work. The blades are embedded in the handle up to ¾ of the length.*

WÜSTHOF Create Collection



Idealnie nadaje się do wszystkich drobnych zadań w kuchni. Prosta krawędź zapewnia pełną kontrolę nad obieraniem i krojeniem. Wykonane ze specjalnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15. Poręczne i higieniczne, można myć w zmywarce.

Perfect for all the small tasks in the kitchen. Straight edge gives you full control of peeling and slicing. Made of special X50CrMoV15 chrome-molybdenum-vanadium steel. Handy and hygienic, dishwasher safe.

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330409	9	339,09	100,19



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330412	12	384,62	113,64



Nóż do pomidorów/cytrusów; X50 Cr MoV 15
Tomato / citrus knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331914	14	432,69	127,84



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331414	14	423,22	125,04



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333716	16	429,65	126,94



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333818	18	446,77	132,00



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331123	23	559,31	165,25



Nóż do łososia; X50 Cr MoV 15
Salmon knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040332432	32	558,46	165,00



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330116	16	455,27	134,51



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330123	23	560,89	165,72



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330120	20	555,55	164,14



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330126	26	624,02	184,37



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330716	16	432,69	127,84



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330720	20	547,54	161,77



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331317	17	545,59	161,20



Nóż chińskiego szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chinese chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331818	18	889,29	262,75



Widelec do mięsa; X50 Cr MoV 15
Meet fork; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-9040390016	16	534,67	157,97



Zestaw noży; X50 Cr MoV 15
Knifes set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120360205	760,00	224,55



Zestaw: nóż i widelec; X50 Cr MoV 15
Knife and fork set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120360207	899,61	265,79

KUP ON-LINE





Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102207	7	274,01	80,96



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100409	9	274,01	80,96



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100412	12	272,19	80,42



Nóż do pomidorów/cytrusów; X50 Cr MoV 15
Tomato / citrus knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101914	14	316,87	93,62



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101416	16	369,07	109,04



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040103818	18	377,57	111,55



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102920	20	366,27	108,22



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101123	23	413,99	122,31



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130409	9	274,01	80,96



Nóż do łososia; X50 Cr MoV 15
Salmon knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102432	32	559,80	165,39



KUP ON-LINE



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130120	20	475,90	140,61



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130123	23	539,89	159,51



Nóż Chai Dao; X50 Cr MoV 15
Chai Dao knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040135617	17	472,27	139,53



Nóż nakiri; X50 Cr MoV 15
Nakiri knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040132617	17	441,91	130,56



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131317	17	441,91	130,56



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131217	17	395,78	116,94



Nóż chińskiego szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chinese chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131818	18	963,11	284,56



Nóż do sera; X50 Cr MoV 15
Cheese knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040132714	14	436,33	128,92



Zestaw noży; X50 Cr MoV 15
Knifes set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160206	670,40	198,07

Noże w zestawie: do oczkowania (9 cm), szefa kuchni (20 cm)
Includes: Paring (9 cm), Cook's (20 cm)



Zestaw noży; X50 Cr MoV 15
Knifes set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160301	912,97	269,74

Noże w zestawie: do oczkowania (9 cm), uniwersalny (16 cm), szefa kuchni (20 cm)
Includes: Paring (9 cm), Utility (16 cm), Cook's (20 cm)



Zestaw noży; X50 Cr MoV 15
Knifes set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160304	950,60	280,86

Noże w zestawie: do oczkowania (9 cm), do chleba (20 cm), szefa kuchni (20 cm)
Includes: Paring (9 cm), Bread (20 cm), Cook's (20 cm)

KUP ON-LINE



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430409	9	339,09	100,19



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430412	12	384,62	113,64



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040433716	16	429,65	126,94



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431414	14	423,22	125,04



Nóż do chleba podwójnie ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Bread knife double serrated; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431123	23	559,31	165,25



Nóż do chleba ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431023	23	559,31	165,25



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430116	16	455,27	134,51



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430120	20	555,55	164,14



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430123	23	560,89	165,72



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430716	16	432,69	127,84



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430720	20	547,54	161,77



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431317	17	545,59	161,20



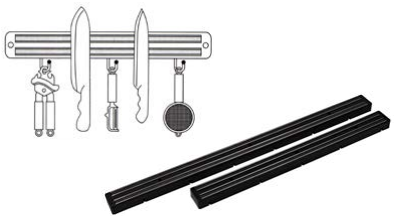
Nóż chińskiego szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chinese chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431818	18	889,29	262,75



Widelec do mięsa; X50 Cr MoV 15
Meet fork; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-9040490016	16	534,67	157,97



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	8,42
T-7987-060	60	35,15	10,39

Listwy magnetyczne posiadają dodatkowo haczyki do zawieszania akcesoriów

The magnetic strips are additionally equipped with hooks for hanging accessories

KUP ON-LINE





Nóż do łososia; X50 Cr MoV 15
Salmon knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1045047129	29	284,08	83,93



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044818	18	268,55	79,34



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044820	20	278,02	82,14



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044823	23	274,38	81,07



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044826	26	336,54	99,43



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048112	12	105,74	31,24

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048816	16	208,21	61,52



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048820	20	207,60	61,34



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046017	17	279,23	82,50



Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046706	6	83,89	24,79



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045108	8	83,89	24,79



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048108	8	83,89	24,79



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048110	10	83,89	24,79



Nóż ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Serrated blade knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046314	14	130,39	38,52



Nóż do pomidorów/cytrusów; X50 Cr MoV 15
Tomato / citrus knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046614	14	130,39	38,52



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	8,42
T-7987-060	60	35,15	10,39

Listwy magnetyczne posiadają dodatkowo haczyki do zawieszania akcesoriów
The magnetic strips are additionally equipped with hooks for hanging accessories



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046116	16	164,27	48,53



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025047620	20	282,03	83,33





Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046816	16	194,25	57,39



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045723	23	278,86	82,39

KUP ON-LINE





Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025146706	6	44,19	13,06



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025145108	8	44,19	13,06



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025148108	8	44,19	13,06



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025149710	10	55,60	16,43



Nóż do steków; X50 Cr MoV 15
Steak knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025146413	13	60,58	17,90



Nóż ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Serrated blade knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025148012	12	64,34	19,01

l cm – długość ostrza | *blade length*

KUP ON-LINE



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025149116	16	104,78	30,96



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025146114	14	103,56	30,60



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025145720	20	125,05	36,95



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025144816	16	119,94	35,44



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025144818	18	128,81	38,06



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025144820	20	142,65	42,15



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025144823	23	154,07	45,52



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025144826	26	175,55	51,87



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025146017	17	159,04	46,99



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025148112	12	54,27	16,03



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025148816	16	93,48	27,62



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025148820	20	114,85	33,93

KUP ON-LINE



Tasak; X50 Cr MoV 15
Chopper; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4684-16	16	257,62	76,12



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	8,42
T-7987-060	60	35,15	10,39

Listwy magnetyczne posiadają dodatkowo haczyki do zawieszania akcesoriów
The magnetic strips are additionally equipped with hooks for hanging accessories







N

Nóż pikutek; X50 Cr MoV 15
Serrated paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300410	10	czarny	35,70	10,55
W-1145302410	10	czerwony	35,70	10,55



N

Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300208	8	czarny	32,29	9,54
W-1145302208	8	czerwony	32,29	9,54



N

Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300308	8	czarny	32,29	9,54
W-1145302308	8	czerwony	32,29	9,54



N

Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Peeling knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300106	6	czarny	32,29	9,54
W-1145302106	6	czerwony	32,29	9,54



Obieraczka do warzyw
Peeler

Nr kat.	col	PLN	EUR
W-3071-7	czarny	27,55	8,14
W-3071G-7	zielony	27,55	8,14

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



Nóż kolebkowy; X50 Cr MoV 15
Cradle knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4735-18	18	372,47	110,05



N

Nóż do sera; X50 Cr Mo V15
Cheese knife; X50 Cr Mo V15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4812-32	32	687,16	203,02



N

Stalka; X50 Cr Mo V15
Sharpening steel; X50 Cr Mo V15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4463-23	23/37	76,97	22,74



N

Stalka; X50 Cr Mo V15
Sharpening steel; X50 Cr Mo V15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4473-26	26/40	127,85	37,77



N

Stalka diamentowa; X50 Cr Mo V15, pył diamentowy
Sharpening diamond steel; X50 Cr Mo V15, diamond dust

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4481	26/41	320,63	94,73



N

Stalka diamentowa; X50 Cr Mo V15, pył diamentowy
Sharpening diamond steel; X50 Cr Mo V15, diamond dust

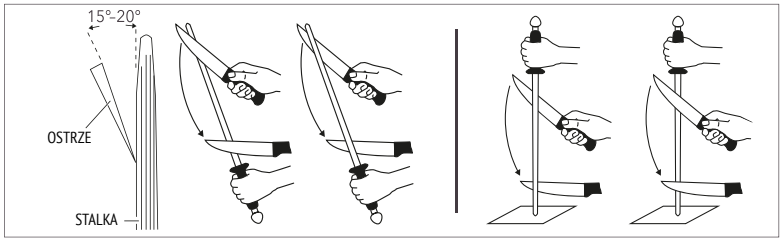
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4480	23/37	265,03	78,30



N

Stalka diamentowa; X50 Cr Mo V15
Sharpening diamond steel; X50 Cr Mo V15, diamond dust

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4483	26/40	314,32	92,87



Po dłuższym użytkowaniu, ostrza można łatwo ostrzyć na stalkach WÜSTHOF. Po prostu trzymaj ostrze pod kątem 15-20 stopni i przeciągnij w dół po każdej stronie stalki.

The blades can be easily sharpened on WÜSTHOF sharpening steels after prolonged use. Just hold the blade at a 15-20 degree angle and pull it down on each side of the steel.

Więcej ostrzałek na str. 112–115

See more sharpeners on pages 112–115

KUP ON-LINE



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



N

Torba na noże; ekoskóra
Knife's case; artificial leather

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-7370	42,5	13	129,18	38,17

Sztuczna skóra • Wymiary rozwiniętej: 42,5 cm x szer. 41,5 cm
Artificial leather • Unfolded: L 42,5 cm x W 41,5 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



N

Torba na noże; ekoskóra
Knife's case; artificial leather

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-7371	52	13	173,36	51,22

Sztuczna skóra • Wymiary rozwiniętej: dł. 52,5 cm x szer. 48 cm
Artificial leather • Unfolded: L 52,5 cm x W 48 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



N

Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-7377	50,5	19	177,86	52,55

Poliester • Wymiary rozwiniętej: dł. 71 cm x szer. 50,9 cm
Polyester • Unfolded: L 71 cm x W 50,9 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



N

Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-7378	50,5	17	215,50	63,67

Z uchwytem na ramię • Poliester • Wymiary rozwiniętej: dł. 50,5 cm x szer. 68,5 cm
With shoulderstrap • Polyester • Unfolded: L 50,5 cm x W 68,5 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



N

Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-7379	51,4	27,6	382,43	112,99

Z uchwytem na ramię • Poliester • Wymiary rozwiniętej: dł. 51,4 cm x szer. 89,5 cm
With shoulderstrap • Polyester • Unfolded: L 51,4 cm x W 89,5 cm

KUP ON-LINE

KASUMI®

Marka Kasumi to 25 pokoleń rodzinnej tradycji wykuwania i obróbki noży ze stali damasceńskiej. Produkcja wysokiej jakości noży kuchennych odbywa się w Japonii, w miejscowości Seki. Noże Kasumi mają fenomenalną ostrość, odporność na korozję, idealne wyważenie oraz wygodną rękojeść.

The Kasumi brand is synonymous of excellence. 25 generations of a family tradition of manufacturing of knives which are forged and processed of Damascus steel. Kasumi specializes in the production of high-quality kitchen knives produced in Seki in Japan. Kasumi knives have incredible sharpness, corrosion resistance, perfect balance and a comfortable handle.

KASUMI® BLACK HAMMER



Rzemieślniczo kute noże **Kasumi Black Hammer**, produkowane w limitowanych ilościach. Wykonane są ze stali Aogami /Blue Paper Steel - tradycyjnej japońskiej stali węglowej, wzbogaconej chromem i wolframem (62 HRC). Noże Black Forged wymagają konserwacji i kontrolowanego użytkowania. Nie posiadają właściwości nierdzewnych. Ośmiokątna rękojeść wykonana jest z drewna wiśni.

Forged by master artisans, Kasumi Black Forged Japanese knives are produced in limited quantities. They are made of Aogami / Blue Paper Steel - a traditional Japanese carbon steel enriched with chrome and tungsten (62 HRC). Black Forged knives require maintenance and controlled use. They are not corrosion resistant. The octagonal handle is made of cherry wood.

KASUMI® DAMASCUS



Fenomenalna ostrość noża. Bardzo wygodna rękojeść wykonana z twardego drewna pakka. Noże posiadają 32 warstwy stali damasceńskiej i są perfekcyjnie wyważone. Twardość rdzenia noży to 59-61 HRC.

Phenomenal sharpness of the knife. A comfortable handle made of hard wood pakka. The knives have 32 layers of Damascus steel and are perfectly balanced. The hardness of the core is 59-61 HRC.

KASUMI® HM



Noże **VG-10 HM** wykonane ze stali wysokowęglowej, są kute na gorąco pod naciskiem 300 ton. Młotkowanie sprawia, że stal jest mocniejsza i nieprzywierająca. Rękojeść z żywicy poliacetalowej. Posiadają twardość 59-60 Rockwell.

*Knives **VG-10 HM** made of high carbon steel with Rockwell hardness 59-60. They are hot forged under the pressure of 300 tons. Hammering makes the steel stronger and non-stick. The handle made of polyacetal resin.*

KASUMI® VG-10 PRO



Noże **VG-10 PRO** wykonane z monolitycznej stali wysokowęglowej. Surowiec zapewnia większą odporność na odkształcenia i pękanie niż w przypadku stali damasceńskiej. Rękojeść z polimerów oraz stal VG-10 PRO zapewnia niezwykłą odporność na wilgoć i korozję.

*Knives **VG-10 PRO** made of monolithic high carbon steel. This ensures a greater resistance to deformation and cracking than in the case of Damascus steel. The polymer handle and VG-10 PRO steel provide extraordinary resistance to moisture and corrosion.*

KASUMI® Titanium



Powłoka tytanowa wzmacnia i chroni ostrze ze stali molibdenowo-wanadowej, jest ona nietoksyczna, nie wywołuje alergii, nie chłonie zapachów. Noże te posiadają wyjątkowo ostre ostrze, które jest odporne na działanie chemiczne i kwasy. Uchwyt z polipropylenu odporny do 90 °C.

Titanium coating strengthens and protects the molybdenum-vanadium steel blade, it is non-toxic, does not cause allergies, does not absorb odours. These knives have an extremely sharp blade that is resistant to chemicals and acids. Polypropylene handle resistant up to 90 °C.

KASUMI® TORA



Noże **KASUMI TORA** posiadają rękojeść z drewna magnolii wykończonej czarną powłoką epoksydową zapewniającą doskonałą pewność chwytu i wyważenie. Polipropylenowa obręcz dodaje solidności połączeniu minimalistycznej rękojeści z tradycyjną głownią. Ostrze ze stali nierdzewnej Daido 1K6 (0,6% węgla) o twardości 58/59 HRC.

***KASUMI TORA** knives with the black Magnolia wood handle coated in black epoxi provides excellent grip and balance. A polypropylene ring adds solidity to the junction of a minimalistic handle and a traditional blade. Daido stainless steel blade 1K6 (0.6% carbon) whose level of hardness is 58/59 HRC.*

KUP ON-LINE



Nóż szefa kuchni Black Hammer; stal niebieska
Chef's knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-KSA-700	21	1 334,30	394,22



Nóż szefa kuchni Black Hammer; stal niebieska
Chef's knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA700	21	1 055,59	311,88



Nóż Santoku Black Hammer; stal niebieska
Santoku knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-KSA-100	16,5	1 160,10	342,76



Nóż Santoku Black Hammer; stal niebieska
Santoku knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA100	16,5	881,41	260,42



Nóż Nakiri Black Hammer; stal niebieska
Nakiri knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-KSA-200	16,5	1 160,10	342,76



Nóż Nakiri Black Hammer; stal niebieska
Nakiri knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA200	16,5	881,41	260,42



Nóż uniwersalny Black Hammer; stal niebieska
Utility knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-KSA-500	15	1 009,14	298,15



Nóż uniwersalny Black Hammer; stal niebieska
Utility knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA500	15	776,89	229,53

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*







Nóż Sashimi; VG10, stal damasceńska
Sashimi knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-85024	24	997,53	294,73

16 warstw stali damasceńskiej • Nóż wykuwany i ostrzony tylko z jednej strony - tylko dla osób praworęcznych

16 layers of damascus steel • Knife forged and sharpened only on one side - only for right-handed



Nóż Sashimi; VG10, stal damasceńska
Sashimi knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-85021	21	962,70	284,43

16 warstw stali damasceńskiej • Nóż wykuwany i ostrzony tylko z jednej strony - tylko dla osób praworęcznyc

16 layers of damascus steel • Knife forged and sharpened only on one side - only for right-handed



Nóż szefa kuchni; VG10, stal damasceńska
Chef's knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-88024	24	776,89	229,53

32 warstwy stali damasceńskiej

32 layers of damascus steel



Nóż szefa kuchni; VG10, stal damasceńska
Chef's knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-88020	20	707,21	208,95

32 warstwy stali damasceńskiej

32 layers of damascus steel



Zestaw noży; stal damasceńska
Knife set; damascus steel

Nr kat.	PLN	EUR
K-892015	1 194,95	353,05

W skład zestawu wchodzi nóż szefa kuchni 20 cm, nóż uniwersalny 15 cm

Set inculued chefs knife 20 cm, utility knife 15 cm



Zestaw noży; stal damasceńska
Knife set; damascus steel

Nr kat.	PLN	EUR
K-8920158	1 601,39	473,14

W skład zestawu wchodzi nóż szefa kuchni 20 cm, nóż uniwersalny 15 cm, nóż do oczkowania 8 cm

Set inculued chefs knife 20 cm, utility knife 15 cm, paring knife 8 cm



Zestaw noży; stal damasceńska
Knife set; damascus steel

Nr kat.	PLN	EUR
K-8918158	1 659,46	490,29

W skład zestawu wchodzi nóż Santoku 18 cm, Nóż uniwersalny 15 cm, nóż do oczkowania 8 cm

Set included Santoku knife 18 cm, unitility knife 15 cm, paring knife 8 cm



Nóż Santoku; VG10, stal damasceńska
Santoku knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84018	18	579,47	171,21

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż Nakiri; VG10, stal damasceńska
Nakiri knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84017	17	602,70	178,07

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do chleba; VG10, stal damasceńska
Bread knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-86025	25	660,76	195,22

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż kuchenny; VG10, stal damasceńska
Utility knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-86024	24	591,09	174,64

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż uniwersalny; VG10, stal damasceńska
Utility knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84020	20	544,63	160,91

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do trybowania; VG10, stal damasceńska
Boning knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84016	16	416,90	123,17

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do trybowania; VG10, stal damasceńska
Boning knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-82014	14	416,90	123,17

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do warzyw; VG10, stal damasceńska
Vegetable knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-82012	12	358,83	106,02

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do oczkowania; VG10, stal damasceńska
Peeling knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-82008	8	323,99	95,73

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-78024	24	869,79	256,98



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-78020	20	730,44	215,81



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74018	18	730,44	215,81



Nóż Nakiri; VG10
Nakiri knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74017	17	753,66	222,67



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74013	13	556,25	164,35



Nóż do chleba; VG10
Bread knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-76025	25	742,05	219,24



Nóż uniwersalny; VG10
Utility knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74020	20	672,38	198,66



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72014	14	556,25	164,35



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72012	12	521,41	154,05



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72009	9	498,19	147,19

KUP ON-LINE



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-58020	20	927,85	274,14
K-58024	24	1 009,14	298,15
K-58027	27	1 067,21	315,31



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54018	18	916,25	270,71
K-52013	13	742,05	219,24



Nóż Nakiri; VG10
Nakiri knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54017	17	962,70	284,43



Nóż do chleba; VG10
Bread knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56025	25	881,41	260,42



Nóż uniwersalny; VG10
Utility knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54020	20	881,41	260,42



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54015	15	730,44	215,81



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52014	14	753,66	222,67



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52012	12	707,21	208,95



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52008	8	649,15	191,80



Nóż do oczkowania; VG10
Peeling knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52007	7	649,15	191,80

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*





Nóż szefa kuchni; stal molibdenowo-wanadowa
Chef's knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22020	20	grafit	419,22	123,86
K-22020-B	20	niebieski	419,22	123,86

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż szefa kuchni; stal molibdenowo-wanadowa
Chef's knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22013	13	grafit	289,16	85,43
K-22013-B	13	niebieski	289,16	85,43

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż Santoku; stal molibdenowo-wanadowa
Santoku knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22018	18	grafit	405,28	119,74
K-22018-B	18	niebieski	405,28	119,74

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż uniwersalny; stal molibdenowo-wanadowa
Utility knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-20020	20	grafit	395,99	117,00
K-20020-B	20	niebieski	399,48	118,03

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż do warzyw; stal molibdenowo-wanadowa
Vegetable knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22012	12	grafit	278,71	82,35
K-22012-B	12	niebieski	278,71	82,35

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż do warzyw; stal molibdenowo-wanadowa
Vegetable knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22008	8	grafit	246,19	72,74
K-22008-B	8	niebieski	246,19	72,74

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle

KUP ON-LINE



Nóż Sashimi Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Sashimi knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36848	24	289,16	85,43

Ostrzony jednostronnie
One side bevel



Nóż szefa kuchni Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Chef's knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36851	20	231,09	68,28



Nóż Santoku Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Santoku knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36841	16,5	219,48	64,85



Nóż uniwersalny Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Utility knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36843	20	219,48	64,85



Nóż Deba Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Deba knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36850	16,5	289,16	85,43



Nóż Nakiri Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Nakiri knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36847	16,5	219,48	64,85



Nóż do warzyw Tora; stal molibdenowo--wanadowa
Paring knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36844	9	149,81	44,26



N

Nożyczki
Scissors

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-81001	24	190,43	56,26



Kamień do ostrzenia noży, naturalny
Knife sharpening stone, natural

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
K-80003	21	5	8	1,8	819,18	242,03

Kształt kamienia jest nieregularny, może różnić się od prezentowanego na zdjęciu
Irregular shape, actual product's appearance may differ from the photo



Kamień do ostrzenia noży; syntetyczny
Knife sharpening stone; syntetic

Nr kat.	ziarnistość	PLN	EUR
K-80001	*240/1000*	219,48	64,85
K-80002	*3000/8000*	382,06	112,88

Przed ostrzeniem namoczyć kamień (10-15 minut) • Gumowa podkładka ułatwia ostrzenie • Zalecany czas ostrzenia: 10 minut • Zastosowanie kamieni o poszczególnej szorstkości: 240 - restaurowanie zniszczonego, wyszczerbionego noża; 1000 - ostrzenie podstawowe; 3000, 8000 - szlifowanie dla uzyskania ekstremalnie ostrej krawędzi
Before sharpening soak the stone in water (10-15 min) • Rubber pad make the operation stable • Recommended time of sharpening: 10 minut • Roughness 240 - restoring demaged, chipped knife; 1000 - basic sharpening; 3000, 8000 - grinding for extreme sharpness

KUP ON-LINE

OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNE



właściwości:

- dwustopniowa krawędź
- trzystopniowa krawędź
- kąt ostrzenia 15°
- kąt ostrzenia 20°
- kąt ostrzenia 15°/20°
- ostrze jednostronne
- mikrozębkowanie ostrza
- efekt ostrzenia na stalce

do noży:

- noże europejskie
- noże japońskie
- noże do chleba (ząbkowane)



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.		PLN	EUR
CC-2100		1 635,91	483,34
CC-2111	*moduł wymienny*	712,60	210,54

Moc silnika: 175W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • I - diamentowe dysk • II - drobno-ścierne diamentowe dyski • III - dyski wygładzające • precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących • 20° kąt ostrzenia (europejski) • efekt ostrzenia: trzystopniowa krawędź ostrza • możliwość ostrzenia brudnego noża • demontowalny moduł ostrzący, do mycia, także w zmywarce • etap 1+2 - tworzy podwójną fazę, wzmacniając krawędź noża - zalecane do lżejszych włóknistych produktów • etap 1+2+3 - tworzy potrójną fazę krawędzi, tworząc najtrwalszą krawędź ostrza - zalecane do krojenia warzyw • podostrzanie noża zalecane jest wykonywać w etapie 2 lub 2+3 • technologia Trizor Plus ™, Edge Select ™, Diamond Hone®

Motor power: 175W • sharpening effect: two-stage blade edge • 1st stage - diamond disc • 2nd stage - fine-abrasive diamond discs • 3rd stage - smoothing discs • precise blade guides on the sharpening discs • 20° sharpening angle (European) • sharpening effect: three-stage blade edge • possibility of sharpening a dirty knife • removable sharpening module, washable, also in the dishwasher • stage 1 + 2 - creates a double bevel, strengthening the knife edge - recommended for lighter fibrous products • stage 1 + 2 + 3 - creates a triple bevel edge creating the most durable edge of the blade - recommended for cutting vegetables • knife sharpening is recommended in stage 2 or 2 + 3 • Trizor Plus ™ technology, Edge Select ™, Diamond Hone®

właściwości: 3 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.		PLN	EUR
CC-2000		1 206,67	356,52
CC-2222	*moduł wymienny*	536,93	158,64

Moc silnika: 115W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • I - diamentowe dyski • II - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski • III - dyski wygładzające • precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących • 20° kąt ostrzenia (europejski) • możliwość ostrzenia brudnego noża • demontowalny moduł ostrzący, do mycia, także w zmywarce • technologia Edge Select ™, Diamond Hone®, Dizor®

Motor power: 115W • sharpening effect: two-stage blade edge • 1st degree - diamond discs • 2nd degree - ultra fine abrasive-smoothing diamond disks • 3rd degree - smoothing discs • precise blade guides at the sharpening discs • 20° sharpening angle (European) • possibility sharpening a dirty knife • removable sharpening module, also in the dishwasher • Edge Select ™ technology, Diamond Hone®, Dizor®

właściwości: 2 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-130	976,10	288,39

Moc silnika: 125W • 3-stopniowa: I - diamentowe dyski; II - miniaturowa stalka z możliwością przekręcania i ostrzenia w nowym miejscu (28 stopni, każdy na kilka tysięcy użyć); III - dyski wygładzające • Do ostrzy: gładkich i falistych (III stopień) • II stopień tworzy mikroskopijne ząbki, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, jak mięso • Magnetyczne prowadnice ustalają prawidłowy kąt ostrzenia

Motor power: 125 W • 3 stages: I - diamond discs; II - miniature steel with the possibility of twisting and sharpening in a new place (28 degrees, each for several thousand uses); III - smoothing discs • For blades: smooth and wavy (III degree) • II degree creates microscopic teeth, which makes it easier to cut fibrous products such as meat • Magnetic guides determine the correct sharpening angle

właściwości: 2 3 20°

do noży:

KUP ON-LINE





Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-320	602,80	178,10

Moc silnika: 77W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • Precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących 20° kąt ostrzenia (europejski) • I diamentowe dyski • II - Utra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzytwy • technologia Dizor®, UltraStrop®

Motor power: 77W • sharpening effect: two-stage blade edge • Precise blade guides at sharpening discs 20° sharpening angle (European) • 1st degree - diamond disks • II - Utra Strop® - flexible, smoothing discs for razor sharpness • Dizor®, UltraStrop technology ®

właściwości: 2 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-120	932,18	275,42

Moc silnika: 75W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • I - drobno-ścierne diamentowe dyski • II - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski • III - dyski wygładzające • precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących • 20° kąt ostrzenia (europejski) • etap 1+2 - tworzy podwójną fazę, wzmacniając krawędź noża - zalecane do lżejszych włóknistych produktów • etap 1+2+3 - tworzy potrójną fazę krawędzi, tworząc najtrwalszą krawędź ostrza - zalecane do krojenia warzyw • podostrzanie noża zalecane jest wykonywać w etapie 2 lub 2+3 • technologia Trizor Plus ™, efekt ostrzenia: trzystopniowa krawędź ostrza, Edge Select ™

Motor power: 75W • sharpening effect: two-stage blade edge • 1st degree - fine-abrasive diamond discs • 2nd degree - ultra-fine abrasive-smoothing diamond discs • 3rd degree - smoothing discs • precise blade guides at the sharpening discs • 20 ° sharpening angle (European) • stage 1 + 2 - creates a double bevel, strengthening the edge of the knife - recommended for lighter fibrous products • stage 1 + 2 + 3 - creates a triple bevel of the edge, creating the most durable edge of the blade - recommended for cutting vegetables • sharpening the knife is recommended in stage 2 or 2 + 3 • Trizor Plus ™ technology, sharpening effect: three-stage blade edge, Edge Select ™

właściwości: 3 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-312	602,80	178,10

Moc silnika: 120 W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących • 20° kąt ostrzenia (europejski) • I - drobno-ścierne diamentowe dyski • II - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski • technologia Dizor®, Diamond Hone®

Motor power: 120 W • sharpening effect: two-stage blade edge • precise blade guides at the sharpening discs • 20° sharpening angle (European) • 1st degree - fine-abrasive diamond discs • 2nd degree - ultra-fine abrasive-smoothing diamond discs • Dizor®, Diamond Hone® technology

właściwości: 2 20°

do noży:

KUP ON-LINE

OSTRZAŁKI RĘCZNE





Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-1520	1 031,00	304,61

Moc silnika: 75W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • I stopień - diamentowe dyski • II stopień - diamentowe dyski • III stopień - dyski wygładzające • precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących • technologia Dizor®, Ultra-Strop®, AngleSelect® • 15° kąt ostrzenia (azjatycki): 1 stopień • 20° kąt ostrzenia (europejski): 2 stopień • Trizor Plus ™ tylko dla azjatyckich

Motor power: 75W • sharpening effect: two-stage blade edge • 1st stage - diamond discs • 2nd stage - diamond discs • 3rd stage - smoothing discs • precise blade guides at the sharpening discs • Dizor®, UltraStrop®, AngleSelect® technology • 15° sharpening angle (Asian): 1st degree • 20° sharpening angle (European): 2nd degree • Trizor Plus™ for Asian only

właściwości: 2 15° 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-316	602,80	178,10

Moc silnika: 120 W • efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza • precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących • I stopień - drobno-ścierne diamentowe dyski • II - Utra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzytwy • 15° kąt ostrzenia (azjatycki) • technologia Dizor®

Motor power: 120 W • sharpening effect: two-stage blade edge • precise blade guides at the sharpening discs • 1st stage - fine-abrasive diamond disks • II - Utra Strop® - flexible, smoothing discs for razor sharpness • 15° sharpening angle (Asian) • Dizor® technology

właściwości: 2 15°

do noży:



Ostrzałka hybrydowa
Hybrid sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-270	427,14	126,20

Moc silnika: 40 W • 20° kąt ostrzenia (europejski) • efekt ostrzenia: trzystopniowa krawędź ostrza • I stopień - diamento-we dyski • II stopień - drobno-ścierne diamentowe dyski • III stopień - dyski wygładzające manualne

Motor power: 40 W • 20° sharpening angle (European) • sharpening effect: three-stage blade edge • Stage I - diamond disks • Stage II - diamond abrasive disks • Stage III - manual smoothing disks

właściwości: 3 20°

do noży:

KUP ON-LINE

Sposób działania ostrzałki:



ChefsChoice	Elektryczne ostrzałki do noży								
Model	CC-2100	CC-2000	CC-1520	CC-120	CC-320	CC-130	CC-312	CC-316	CC-270
Precyzyjne prowadnice do noży	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Stopnie ostrzenia	3	2	3	3	2	3	2	2	3
Kąt ostrzenia noża	20°	20°	15° lub 20°	20°	20°	20°	20°	15°	20°
Diamentowy materiał ścierny	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Elastyczne dyski polerujące	•		•	•	•	•			
Stopień wstępnego ostrzenia Heavy Duty	•			•			•		•
Do noży azjatyckich			•					•	
Do noży falistych	•	•	•	•	•	•		•	•
Stalka						•			
Moc (W)	175	150	125	125	125	125	120	120	42
Zalecany do regeneracji mocno zużytych noży	•		•	•		•			

OSTRZAŁKI RĘCZNE



Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-464	163,63	48,35

Lekka, komfortowa, jednocześnie bardzo efektywna ręczna ostrzałka diamentowa • 2-stopniowa: faza I - diamentowe dyski; faza II - ultradrobne diamentowe dyski • dwie fazy tworzą 2 fasety, tworząc maksymalnie ostre, jednocześnie wzmocnione, trwalsze ostrze • ultradrobne diamentowe • dyski (faza 2) tworzą mikroskopijne ząbki na ostrzu, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, takich jak mięso, niektóre ryby i warzywa włókniste • do ostrzy gładkich i falistych • wygodny, ergonomiczny uchwyt • łatwa w przechowywaniu ze względu na niewielki rozmiar

Light, comfortable and at the same time very effective manual diamond sharpener • 2-stage: phase I - diamond disks; phase II - ultra-fine diamond disks • two phases form 2 facets, creating an extremely sharp and at the same time reinforced, more durable blade • ultra-fine diamond • disks (phase 2) create microscopic teeth on the blade, which makes it easier to cut fibrous products such as meat, some fish and fibrous vegetables • for smooth and wavy blades • comfortable, ergonomic handle • easy to store due to its small size

właściwości: 2 20°

do noży:



Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-463	141,67	41,86

dedykowana do noży azjatyckich o kącie ostrza 15° lub do noży europejskich, którym można utworzyć nowy, azjatycki kąt ostrz • ostrzałka 2-stopniowa: faza I - diamentowe dyski; faza II - dyski wygładzające • do ostrzy: gładkich i falistych (II faza) • dyski tworzą mikro-ząbkowaną krawędź ostrza • rękojeść pokryta tworzywem „soft touch" • do ostrzy gładkich i falistych (faza 2)

dedicated to Asian knives with a blade angle of 15 ° or to European knives, which can be used to create a new Asian blade angle • 2-stage sharpener: phase I - diamond discs; phase II - smoothing discs • for blades: smooth and wavy (phase 2) • the discs form a micro-serrated edge of the blade • handle covered with a „soft touch" material • for smooth and wavy blades (phase 2)



Ostrzałka kieszonkowa
Pocket sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-476	32,94	9,73

2-stopniowa, okładziny: I - ostrzące; II wygładzające • Do ostrzy: gładkich • Rękojeść z tworzywa „soft touch"

2-stopniowa, okładziny: I - ostrzące; II wygładzające • Do ostrzy: gładkich • Rękojeść z tworzywa „soft touch"

właściwości: 2 20°

do noży:



Diamentowa stalka
Diamond hone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CC-416-10	38	141,67	41,86

Owalny kształt • Powierzchnia robocza pokryta powłoką diamentową • Lekka • Rękojeść z tworzywa antypoślizgowego • Zarówno dla prawo, jak i leworęcznych

Oval-shaped • Coated with 100% ultra-fine diamond abrasives • Simultaneously steels, hones and realigns the knife edge • Light and perfectly balanced • Easy grip, non-slip textured handle



Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-4633	141,67	41,86

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

3-stage: I - for Asian style knifes; II - for european knives; III - polishing discss • Separate sharpening and honing stages for razor sharp edgesCreates double-bevel edges that last longer • Creates steeled edge in stage III, which ensures easier cutting of meat • Ergonomic handle • Convenient compact size

właściwości: 2 15° 20°

do noży:

TOMGAST



N

Stalka diamentowa; stal stopowa, PP
Diamond sharpening steel; steel, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80003	30,5	119,61	35,34

KUP ON-LINE



60 x 40 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-4060-BLU	60	40	20	niebieski	102,09	30,16
T-4060-BRN	60	40	20	brązowy	102,09	30,16
T-4060-GR	60	40	20	zielony	102,09	30,16
T-4060-R	60	40	20	czerwony	102,09	30,16
T-4060-WHT	60	40	20	biały	102,09	30,16
T-4060-YL	60	40	20	żółty	102,09	30,16

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 90°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 90°C



53 x 32,5 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-3253-BLU	53	32,5	15	niebieski	61,08	18,05
T-3253-BRN	53	32,5	15	brązowy	61,08	18,05
T-3253-GR	53	32,5	15	zielony	61,08	18,05
T-3253-R	53	32,5	15	czerwony	61,08	18,05
T-3253-WHT	53	32,5	15	biały	61,08	18,05
T-3253-YL	53	32,5	15	żółty	61,08	18,05

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 90°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 90°C



45 x 30 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-3045-BLU	45	30	13	niebieski	31,88	9,42
T-3045-BRN	45	30	13	brązowy	31,88	9,42
T-3045-GR	45	30	13	zielony	31,88	9,42
T-3045-R	45	30	13	czerwony	31,88	9,42
T-3045-WHT	45	30	13	biały	31,88	9,42
T-3045-YL	45	30	13	żółty	31,88	9,42

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 70°C



Deska do krojenia; buk
Cutting board; beech wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-60354	60	4	35	247,03	72,99



Deska do krojenia; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-2515W	25	15	10	12,00	3,55
T-3022W	30	22	10	21,96	6,49
T-3524W	35	25	20	62,60	18,50

Polietylen o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C
High density polyethylene, non-toxic • Resistant up to 70°C

KUP ON-LINE

BarEq



Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	44,97	13,29
T-50302	50	30	20	119,81	35,40

Polietylen nietoksyczny • Odporna na temp. do 60°C
Non-toxic polyethylene • Resistant up to 60°C



Stojak na deski; 18/10
Cutting board holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-015	30	20	18	76,85	22,71

Druty o śr. 7 mm • Nóżki antypoślizgowe • Pojemność: 6 desek o gr. do 2,5 cm
Robust wire Ø 7 mm • Anti-slip feet • For max 6 cutting boards, max. 2,5 cm thick



Kloc masarski; PE
Butcher's block; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KL455	50	5	40	434,52	128,38
T-KL555	50	5	50	536,51	158,51
T-KL668	60	8	60	1 314,66	388,42

Polietylen 500
Polyethylene 500



Podstawa pod kloc; 18/10
Base for butcher's block; 18/11

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KP400	40	75	50	869,05	256,77
T-KP500	50	75	50	945,54	279,36
T-KP600	60	75	60	1 100,73	325,21

Profil o przekroju kwadratowym • Regulowane stopki
Profiles of square cross-section • The levelling feet



Kloc masarski na podstawie; buk
Butcher's block with base; beech wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KLD4435	40	35	40	737,80	217,99



Topór
Axe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-230	60	660,00	195,00

Trzonek wykonany z HDPE, nie kruszy się, nie łamie i nie wypacza podczas wyparzania
Grip made of robust HDPE, resistant to chipping, braking or bending



Piła do kości; 18/10, ABS
Bone saw; 18/10, ABS

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-2144-450		62	311,85	92,14
T-2144-901	*brzeszczot*		43,92	12,98



Prasa do burgerów; Al
Burger press; Al.

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1311	11,5	8	66,26	19,58

Wnętrze pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
Non-stick coating



Tłuczek do mięsa; 18/10, aluminium
Pastle for meet; 18/10, aluminium

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-WNMT-L	28	900	87,83	25,95



Tłuczek do mięsa; Al
Pastle for meet; Al.

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-1092-255	26	400	30,72	9,08



Siekacz do mięsa Victor; 18/10, plastic
Chopper for meet Victor; 18/10, plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-45-001	14,5	10,3	4,5	71,37	21,09

45 ostrzy w 2 rzędach • Włókna mięsa zostają nacięte, a nie zmiażdżone • Możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia • Należy zachować ostrożność przy myciu - bardzo ostre ostrza
45 blades in 2 raws • Meet fibers are cut not crushed • Removable for easy cleaning • Warning: you should be carefull with sharp blades while cleaning



Nożyce do drobiu; 18/10
Poultry scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9708	25	58,18	17,19



Nożyce do drobiu i homarów; 18/10
Poultry, lobster scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2718	18,5	109,49	32,35

KUP ON-LINE

KOSZE NA ŚMIECI





Kosz na śmieci; 18/10
Refuse bin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-PB17	25	60	17	**154,77**	**45,73**
T-POP1	20	60	15	**143,79**	**42,48**

Podstawa zabezpieczona tworzywem gumowym
The base is secured with a rubber material



Kosz na śmieci 100 l z pokrywą; PP
Refuse bin with lid 100 L; PP

Nr kat.		Ø cm	cap l	col	PLN	EUR
DE-23110	*kosz*	50,5	100	biały	**209,28**	**61,83**
DE-23108	*podstawa na kółkach*	39			**439,09**	**129,73**

KUP ON-LINE



Kosz na śmieci 110 l; PP
Refuse bin 110L; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
DE-23250		57	88	42	110		165,69	48,95
DE-23250-B	*pokrywa do DE-23250*					niebieski	42,34	12,51
DE-23250-C	*pokrywa do DE-23250*					czarny	42,34	12,51
DE-23250-G	*pokrywa do DE-23250*					zielony	42,34	12,51
DE-23250-R	*pokrywa do DE-23250*					czerwony	42,34	12,51
DE-23250-Y	*pokrywa do DE-23250*					żółty	42,34	12,51

Pokrywa z otworem, sprzedawana osobno
Lids with a hole sold separately



Pokrywa pełna do kosza na śmieci; PP
Lid for refuse bin; PP

Nr kat.		col	PLN	EUR
DE-23450-B	*pokrywa do DE-23250*	niebieski	42,34	12,51
DE-23450-C	*pokrywa do DE-23250*	czarny	42,34	12,51
DE-23450-G	*pokrywa do DE-23250*	zielony	42,34	12,51
DE-23450-R	*pokrywa do DE-23250*	czerwony	42,34	12,51
DE-23450-Y	*pokrywa do DE-23250*	żółty	42,34	12,51

Więcej koszy znajdziesz na stronie nr 199
See more refuse bins on page 199



Kosz na śmieci 120 l z pedałem; PP
Refuse bin with pedal 120 L; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
DE-23400		51	87,5	42,5	120		257,66	76,13
DE-23400-B	*pokrywa do DE-23400*					niebieski	55,68	16,45
DE-23400-C	*pokrywa do DE-23400*					czarny	55,68	16,45
DE-23400-G	*pokrywa do DE-23400*					zielony	55,68	16,45
DE-23400-R	*pokrywa do DE-23400*					czerwony	55,68	16,45
DE-23400-Y	*pokrywa do DE-23400*					żółty	55,68	16,45

Pokrywa sprzedawana osobno
Lids sold separately



Worek na odpady z taśmą - 10 szt.
Drawstring waste bag - 10 pcs

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-23000	140	11,30	3,34

Pasuje do wszystkich koszy z oferty • 1 rolka - 10 sztuk
Fits all baskets on offer • 1 roll - 10 bags

KUP ON-LINE

echtermann®
for professionals





130 LAT DOŚWIADCZENIA I INNOWACJI

Sukces Echtermann® nie jest dziełem przypadku. Pasja do produktów wysokiej jakości ma długą tradycję. Obecnie firma jest wiodącym na świecie producentem armatury do profesjonalnych kuchni i gastronomii. „Made in Germany" to znak doskonałej jakości tej marki. Każdy produkt jest kilkakrotnie sprawdzany przez wyspecjalizowanych pracowników i systemy kontroli jakości. Doskonałe pod względem jakości i funkcjonalności .... Główną cechą produktów Echtermann jest ich długa żywotność, oraz system oszczędzania wody, dzięki którym są one przyjazne środowisku i sprzyjają oszczędnościom inwestorów.

130 YEARS OF EXPERIENCE AND INNOVATION

Echtermann®'s success did not happen by chance. The passion for high-quality products has a long tradition. Currently, the company is the world's leading manufacturer of fittings for professional kitchens and gastronomy. "Made in Germany" is a sign of the excellent quality of this brand. Each product is checked several times by specialized employees and quality control systems.
Perfect for quality and functionality.... The main feature of Echtermann products is their long service life and a water-saving system, thanks to which they are environmentally friendly and contribute to savings for investors.

U.S. GREEN BUILDING COUNCIL
LEED CERTIFIED
USGBC

Leadership in Energy and Environmental Design (LEED) LEED to system klasyfikujący do sektora budownictwa ekologicznego, rozwinięty w 1998 roku przez U.S. Green Building Council. System ten definiuje standardy uwzględniające zrównoważony rozwój, recykling oraz długofalowość rozwiązań. System LEED w Echtermann® oznacza specjalną konstrukcję prysznica ograniczającą przepływ wody do maks. 6l/min bez pogorszenia właściwości spłukiwania, co wpływa na oszczędność wody oraz ograniczenie kosztów eksploatacji. Zużycie wody jest ponad dwukrotnie mniejsze, niż w standardowym rozwiązaniu, z zachowaniem pełnego komfortu pracy.

Leadership in Energy and Environmental Design (LEED) LEED is a classification system for the green building sector, developed in 1998 by the U.S. Green Building Council. This system defines standards that take into account sustainable development, recycling and long-term solutions. The LEED system in Echtermann® means a special shower design that limits the water flow to a maximum of 6 l / min without compromising flushing properties, which saves water and reduces operating costs. Water consumption is more than twice lower than in the standard solution, while maintaining full comfort of work.

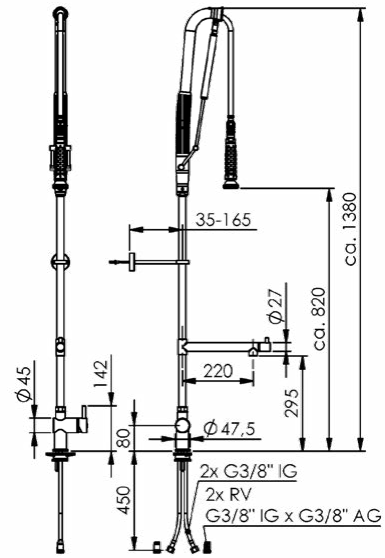
blueline®

Woda jest drogocennym zasobem naturalnym, z którym musimy korzystać rozsądnie. Firma Echtermann jako świadomy producent wysokiej jakości armatury, z zastosowaniem najnowszych rozwiązań technologicznych proponuje linię produktów ekologicznych o długiej żywotności. **Blueline- ogranicz zużycie wody o nawet 50%.**

Water is a precious natural resource that we must use wisely. The company Echtermann as a conscious manufacturer of high-quality fittings, using the latest technological solutions offers a line of ecological products with a long service life. ***Blueline- reduce water consumption by up to 50%.***

KUP ON-LINE





blueline® 3/8" N

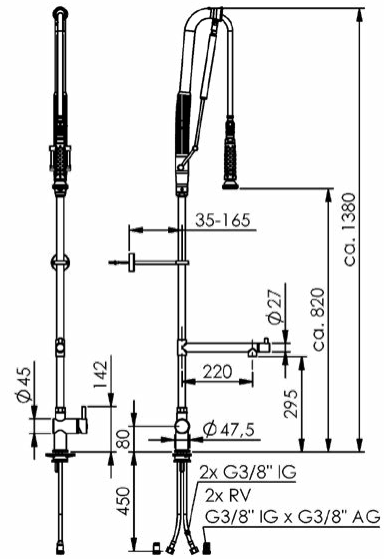
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-301-102-000	1	3 679,10	1 087,01

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt termoizolacyjny
- Sprężyna gazowa
- Automatyczny zawór, woda płynie tylko wtedy, gdy pistolet natryskowy jest pociągnięty w dół
- Obustronnie odchylane mocowanie jednostki natryskowej
- Pistolet natryskowy z głowicą natryskową ze stali szlachetnej, sitko z tworzywa sztucznego
- Obrotowa wylewka Premium na wyciąganej głowicy, występ P = 250 mm / wysokość H = 295 mm
- Zwiększona swobodna powierzchnia pracy: Natrysk ręczny z przegubem kulowym, obustronna obrotowa głowica prysznicowa (360°)
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco (2-stopniowa funkcja oszczędzania wody)
- Elastyczne węże przyłączeniowe 2 x 500 mm, nakrętka złączkowa 3/8"
- Łatwy w montażu system mocowań
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji między ciepłą i zimną wodą oraz zasysaniu brudnej wody
- Montaż naścienny bez widocznego gwintu (możliwość skrócenia 135 do 165 mm)
- Materiał stal nierdzewna
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Uszczelki aluminiowe odpowiadają przepisom KTW

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Gas pressure spring*
- *With automatic pull, water only flows when the spray gun is pulled down*
- *Spray unit attachment can be pivoted to both sides*
- *Spray gun with stainless steel spray head, plastic strainer*
- *Automated pull mechanism: The valve opens when the hand shower is pulled down and closes when it is moved up, supported by gas pressure spring = self-closing*
- *Premium swivel spout lockable at the outled head, projection P = 250 mm / height H = 295 mm*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge (2 stage water saving function)*
- *Flexible connection hoses 2 x 500 mm, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system*
- *Non-return valves prevents circulation between hot and cold water and suctioning of dirty water*
- *Wall mount without visible thread (can be shortened 35 to 165mm)*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*





blueline® 3/8" N

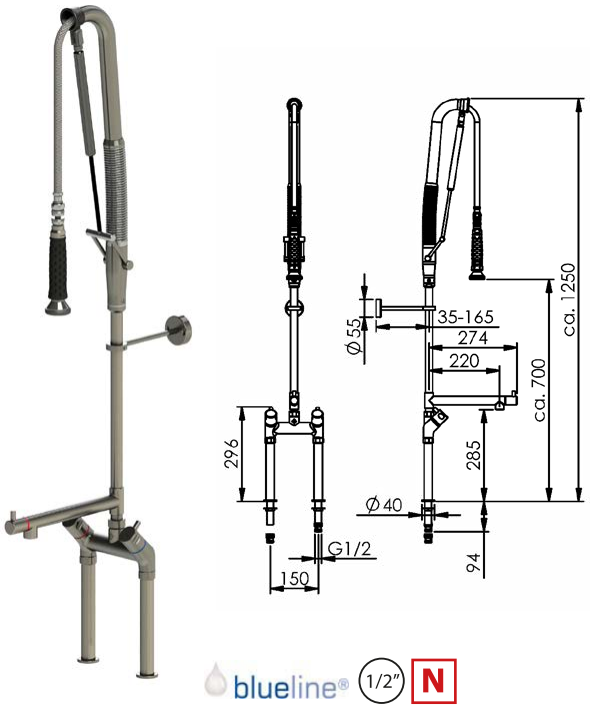
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-301-102-220-295	1	4 119,65	1 217,17

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt termoizolacyjny
- Sprężyna gazowa
- Z automatycznym pociągnięciem, woda płynie tylko wtedy, gdy pistolet natryskowy jest pociągnięty w dół
- Obustronnie odchylane mocowanie jednostki natryskowej
- Pistolet natryskowy z głowicą natryskową ze stali szlachetnej, sitko z tworzywa sztucznego
- Obrotowa wylewka Premium zamykana na wyciąganej głowicy, występ P = 250 mm / wysokość H = 295 mm
- Zwiększona swobodna powierzchnia pracy: Natrysk ręczny z przegubem kulowym, obustronna obrotowa głowica prysznicowa (360°)
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco (2-stopniowa funkcja oszczędzania wody)
- Elastyczne węże przyłączeniowe 2 x 500 mm, nakrętka złączkowa 3/8"
- Łatwy w montażu system mocowań
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji między ciepłą i zimną wodą oraz zasysaniu brudnej wody
- Montaż naścienny bez widocznego gwintu (możliwość skrócenia 35 do 165 mm)
- Materiał stal nierdzewna
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Uszczelki aluminiowe odpowiadają przepisom KTW

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Gas pressure spring*
- *With automatic pull, water only flows when the spray gun is pulled down*
- *Spray unit attachment can be pivoted to both sides*
- *Spray gun with stainless steel spray head, plastic strainer*
- *Automated pull mechanism: The valve opens when the hand shower is pulled down and closes when it is moved up, supported by gas pressure spring = self-closing*
- *Premium swivel spout lockable at the outled head, projection P = 250 mm / height H = 295 mm*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge (2 stage water saving function)*
- *Flexible connection hoses 2 x 500 mm, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system*
- *Non-return valves prevents circulation between hot and cold water and suctioning of dirty water*
- *Wall mount without visible thread (can be shortened 35 to 165mm)*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*

KUP ON-LINE



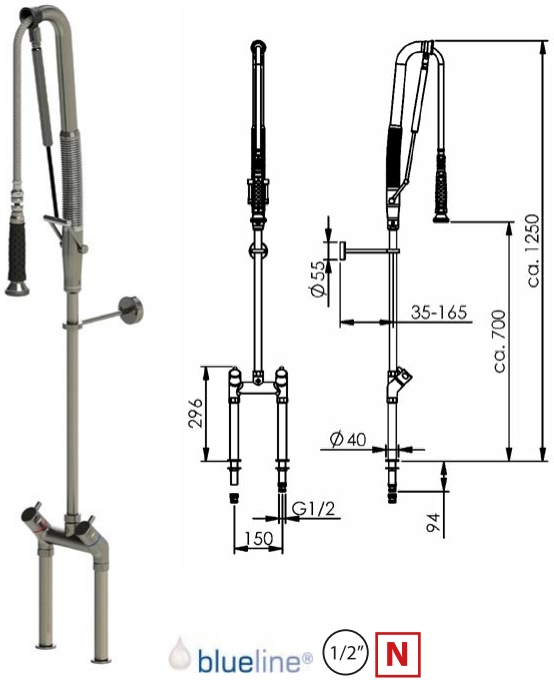
blueline® 1/2" N

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-305-201-220-285	1	4 287,96	1 266,90

- Bateria mieszakowa: Dwukurkowa
- Wielkość nominalna 1/2"
- Automatyczny zawór, woda płynie tylko wtedy, gdy pistolet natryskowy jest pociągnięty w dół
- Tylko dla wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1 - 6 bar (14,5 - 87 psi).
- Głowica ceramiczna w mieszaczu i wylewce
- Kurki izolowane termicznie
- Pistolet natryskowy z miękkim uchwytem, głowica ze stali nierdzewnej, sitko z tworzywa sztucznego
- Wylewka obrotowa Premium (360°) z zaworem czołowym dla komfortowej obsługi, wysięg A = 150mm / 220mm / 270mm, wysokość H = 285 mm
- Sprężyna gazowa
- Uchwyt ścienny, bez widocznego gwintu (35 mm do 165 mm)
- Pleciony wąż o wysokiej wydajności, nierdzewny, z przezroczystą osłoną z tworzywa sztucznego, 800mm
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji między ciepłą i zimną wodą oraz cofaniu się brudnej wody
- Podłączenie/Instalacja: Otwór w blacie roboczym 2 x Ø22mm
- Wydajność strumienia ręcznego 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Wydajność wylewki obrotowej 19 - 27 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Zwiększona i swobodna powierzchnia pracy: Natrysk ręczny z przegubem kulowym, obustronna obrotowa głowica prysznicowa (360°)
- Oszczędność wody: System samozamykający
- Trwałość i niskie koszty utrzymania: Mechanizm otwierania powyżej rury wznoszącej, wąż i natrysk ręczny nigdy nie znajdują się pod ciśnieniem wody
- Bezpieczeństwo pracy: Kontrolowane zamykanie w przypadku wyślizgnięcia się pistoletu z ręki
- Skoncentrowany strumień wody zapewniający idealny efekt płukania wstępnego

- *Mixer tap: Two-handle mixer tap*
- *Nominal size 1/2"*
- *With automatic pull, water only flows when the spray gun is pulled down*
- *For high pressure only, operating pressure 1 - 6 bar (14.5 - 87 psi)*
- *For high pressure only*
- *Ceramic headworks - mixer, spout*
- *Heat insulating handles*
- *Anti-slip, soft grip hand shower with stainless steel shower head, plastic strainer*
- *Premium swivel spout (360°) with front valve for comfortable operation, Projection A = 150mm / 220mm / 270mm, Height H = 285 mm*
- *Gas pressure spring*
- *Wall bracket, no visible thread (35mm to 165mm)*
- *Hose: Braided high-performance hose, stainless, with transparent plastic cover, 800mm*
- *Non-return valves prevent the circulation between hot and cold water as well as the backflow of dirty water*
- *Connection/Installation: Worktop bore hole 2 x Ø22mm*
- *Flow rate hand spray 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *Flow rate swivel spout 19 - 27 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Extended and free work area: Hand-spray with ball joint, shower attachment swivels to both sides (360°)*
- *Water saving: Self-closing system*
- *Durable and low-maintenance: Opening mechanism above rising tube, hose and hand spray are never under water pressure*
- *Work safety: Controlled closing if sproy gun slips off your hand*
- *Concentrated water jet for ideal pre-rinsing result*



blueline® 1/2" N

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

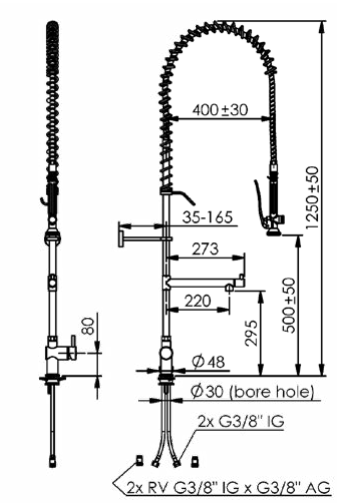
Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-305-201-000	1	3 845,15	1 136,07

- Bateria mieszakowa: Dwukurkowa
- Wielkość nominalna 1/2"
- Ciśnienie robocze 1 - 6 bar (14,5 - 87 psi)
- Automatyczny zawór, woda płynie tylko wtedy, gdy pistolet natryskowy jest pociągnięty w dół
- Tylko dla wysokiego ciśnienia
- Głowica ceramiczna (mieszacz)
- Kurki izolowane termicznie
- Pistolet natryskowy z miękkim uchwytem, głowica ze stali nierdzewnej, sitko z tworzywa sztucznego
- Sprężyna gazowa
- Uchwyt ścienny, bez widocznego gwintu (35mm do 165mm)
- Pleciony wąż o wysokiej wydajności, nierdzewny, z przezroczystą osłoną z tworzywa sztucznego, 800mm
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji między ciepłą i zimną wodą oraz cofaniu się brudnej wody
- Podłączenie/Instalacja: Otwór w blacie roboczym 2 x Ø22mm
- Wydajność strumienia ręcznego 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Zwiększona i swobodna powierzchnia pracy: Dysza ręczna z przegubem kulowym, głowica prysznicowa obraca się na obie strony (360°)

- *Mixer tap: Two-handle mixer tap*
- *Nominal size 1/2"*
- *Operating pressure 1 - 6 bar (14.5 - 87 psi)*
- *With automatic pull, water only flows when the spray gun is pulled down*
- *For high pressure only*
- *Ceramic headworks (mixer)*
- *Heat insulating handles*
- *Anti-slip, soft grip hand shower with stainless steel shower head, plastic strainer*
- *Gas pressure spring*
- *Wall bracket, no visible thread (35mm to 165mm)*
- *Hose: Braided high-performance hose, stainless, with transparent plastic cover, 800mm*
- *Non-return valves prevent the circulation between hot and cold water as well as the backflow of dirty water*
- *Connection/Installation: Worktop bore hole 2 x Ø22mm*
- *Flow rate hand spray 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Extended and free work area: Hand-spray with ball joint, shower attachment swivels to both sides (360°)*

KUP ON-LINE





blueline® 3/8" N

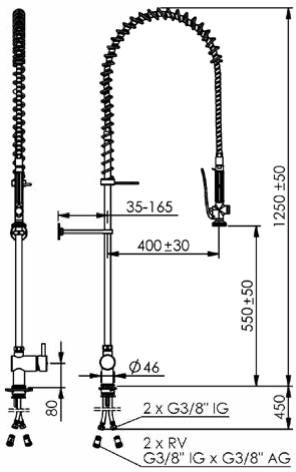
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-321-102-220-295	1	3 086,06	911,79

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt termoizolacyjny
- Pistolet natryskowy z głowicą natryskową ze stali szlachetnej, sitko z tworzywa sztucznego
- Obrotowa wylewka Premium z możliwością blokady na zaworze obrotowym, występ P = 250 mm / wysokość H = 195 mm
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco (2-stopniowa funkcja oszczędzania wody)
- Elastyczne węże przyłączeniowe 2 x 500 mm, nakrętka złączkowa 3/8"
- Łatwy w montażu system mocowań
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji między ciepłą i zimną wodą oraz zasysaniu brudnej wody
- Montaż naścienny bez widocznego gwintu (możliwość skrócenia 35 do 165 mm)
- Materiał stal nierdzewna
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Wszystkie uszczelki są zgodne z przepisami KTW

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Spray gun with stainless steel spray head, pastic strainer*
- *Premium swivel spout lockable at the swivel valve, projection P = 250 mm / height H = 195 mm*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge (2 stage water saving function)*
- *Flexible connection hoses 2 x 500 mm, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system*
- *Non-return valves prevents circulation between hot and cold water and suctioning of dirty water*
- *Wall mount without visible thread (can be shortened 35 to 165 mm)*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*





blueline® 3/8" N

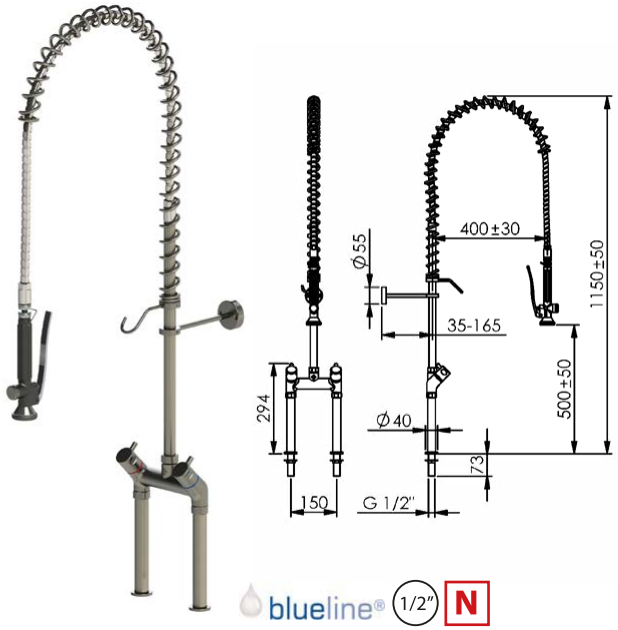
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-321-102-000	1	2 639,87	779,96

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt termoizolacyjny
- Pistolet natryskowy z głowicą natryskową ze stali szlachetnej, sitko z tworzywa sztucznego
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco (2-stopniowa funkcja oszczędzania wody)
- Elastyczne węże przyłączeniowe 2 x 500 mm, nakrętka złączkowa 3/8"
- Łatwy w montażu system mocowania
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji pomiędzy ciepłą i zimną wodą oraz zasysaniu brudnej wody
- Montaż naścienny bez widocznego gwintu (możliwość skrócenia 35 do 165 mm)
- Materiał stal nierdzewna
- Odporność na działanie gorącej wody do 80°C
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Wszystkie uszczelki są zgodne z przepisami KTW

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Spray gun with stainless steel spray head, plastic strainer*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge (2 stage water saving function)*
- *Flexible connection hoses 2 x 500 mm, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system*
- *Non-return valves prevents circulation between hot & cold water and suctioning of dirty water*
- *Wall mount without visible thread (can be shortened 35 to 165 mm)*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*

KUP ON-LINE



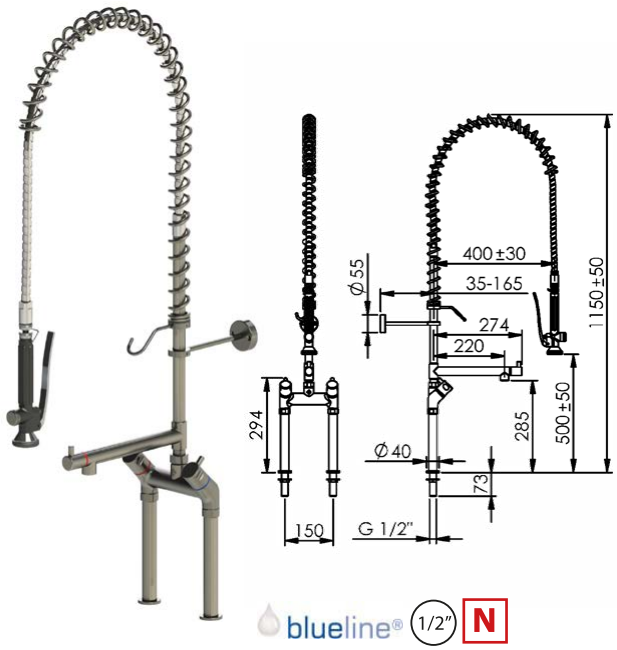
blueline® 1/2" N

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-325-201-000	1	2 805,93	829,02

- Bateria mieszakowa: Dwukurkowa
- Ciśnienie robocze 1 - 6 bar (14,5 - 87 psi)
- Tylko dla wysokiego ciśnienia
- Głowica ceramiczna w mieszaczu i wylewce
- Kurki izolowane termicznie
- Ergonomiczny pistolet natryskowy z metalową głowicą , sitko z tworzywa sztucznego, z wbudowanym opóźnieniem zamknięcia dla zredukowania skoków ciśnienia
- Zawory zwrotne DW15/DN10, 1/2" żeński x 1/2" męski
- Sprężyna z nierdzewnej stali szlachetnej
- Wspornik ścienny, bez widocznego gwintu (35 mm do 165 mm)
- Hak z obniżonej stali nierdzewnej do szybkiego mocowania i odbioru natrysku ręcznego
- Wąż Aggraff, 1000 mm, stal nierdzewna o wysokiej wydajności
- Podłączenie/Instalacja: Otwór w blacie roboczym 2 x Ø22mm
- Natrysk ręczny 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Przepływ z obrotową wylewką 19 - 27 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Solidna konstrukcja: Wszystkie elementy płukania wstępnego zostały zaprojektowane do użytku w profesjonalnym środowisku pracy
- Zwiększona powierzchnia robocza: Sprężyna ze stali nierdzewnej zapewniająca dużą swobodę pracy
- Skoncentrowany strumień wody dla idealnego efektu płukania wstępnego
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji pomiędzy ciepłą i zimną wodą oraz cofaniu się brudnej wody

- *Mixer tap: Two-handle mixer tap*
- *Operating pressure 1 - 6 bar (14.5 - 87 psi)*
- *For high pressure only*
- *Ceramic headworks - mixer, spout*
- *Heat insulating handles*
- *Ergonomic hand spray with metal spray head, plastic strainer, with integrated closing delay for reduced pressure surges*
- *Non-return valves DW15/DN10, 1/2" female x 1/2" male*
- *Stainless steel spring*
- *Wall bracket, no visible thread (35mm to 165mm)*
- *Down-graded stainless steel hook for quick fixing and taking of hand spray*
- *Hose: Stainless steel high-performance Aggraff-hose, 1000mm*
- *Connection/Installation: Worktop bore hole 2 x Ø22mm*
- *Flow rate hand spray 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *Flow rate swivel spout 19 - 27 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Robust Design: All components of the pre-rinse are designed for use in professional working environment*
- *Extended work area: Stainless steel spring for large work area*
- *Concentrated water jet for ideal pre-rinsing result*
- *Non-return valves prevent the circulation between hot and cold water as well as the backflow of dirty water*



blueline® 1/2" N

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

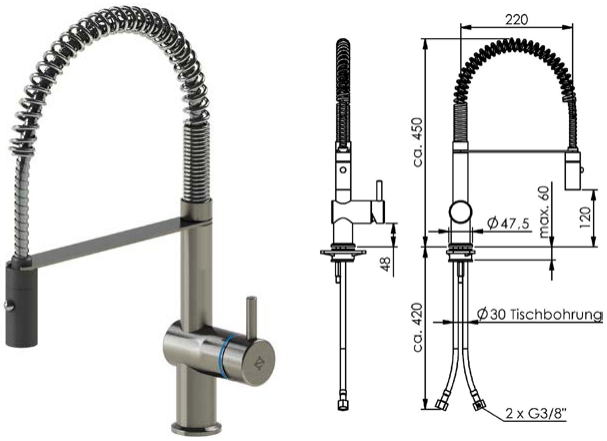
Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-325-201-220-285	1	3 252,12	960,85

- Bateria mieszakowa: Dwukurkowa
- Ciśnienie robocze 1 - 6 bar (14,5 - 87 psi)
- Tylko dla wysokiego ciśnienia
- Głowica ceramiczna w mieszaczu i wylewce
- Kurki izolowane termicznie
- Ergonomiczny pistolet natryskowy z metalową głowicą , sitko z tworzywa sztucznego, z wbudowanym opóźnieniem zamknięcia dla zredukowania skoków ciśnienia
- Obrotowa wylewka Premium (360°) z zaworem czołowym dla komfortowej obsługi, wys. A = 150mm / 220mm / 270mm, wys. H = 285mm
- Zawory zwrotne DW15/DN10, 1/2" żeński x 1/2" męski
- Sprężyna ze stali nierdzewnej
- Wspornik ścienny, bez widocznego gwintu (35mm do 165mm)
- Hak z obniżonej stali nierdzewnej do szybkiego mocowania i odbioru natrysku ręcznego
- Wąż Aggraff, 1000 mm, stal nierdzewna o wysokiej wydajności
- Podłączenie/Instalacja: Otwór w blacie roboczym 2 x Ø22mm
- Natrysk ręczny 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Wydajność wylewki obrotowej 19 - 27 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Solidna konstrukcja: Wszystkie elementy płukania wstępnego zostały zaprojektowane do użytku w profesjonalnym środowisku pracy
- Zwiększona powierzchnia robocza: Sprężyna ze stali nierdzewnej zapewniająca dużą swobodę pracy
- Skoncentrowany strumień wody dla idealnego efektu płukania wstępnego
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji pomiędzy ciepłą i zimną wodą oraz cofaniu się brudnej wody

- *Mixer tap: Two-handle mixer tap*
- *Operating pressure 1 - 6 bar (14.5 - 87 psi)*
- *For high pressure only*
- *Ceramic headworks - mixer, spout*
- *Heat insulating handles*
- *Ergonomic hand spray with metal spray head, plastic strainer, with integrated closing delay for reduced pressure surges*
- *Premium swivel spout (360°) with front valve for comfortable operation, Projection A = 150mm / 220mm / 270mm, Height H = 285mm*
- *Non-return valves DW15/DN10, 1/2" female x 1/2" male*
- *Stainless steel spring*
- *Wall bracket, no visible thread (35mm to 165mm)*
- *Down-graded stainless steel hook for quick fixing and taking of hand spray*
- *Hose: Stainless steel high-performance Aggraff-hose, 1000mm*
- *Connection/Installation: Worktop bore hole 2 x Ø22mm*
- *Flow rate hand spray 9 - 15 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *Flow rate swivel spout 19 - 27 l/min (2 - 4 bar, 29 - 58 psi)*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Robust Design: All components of the pre-rinse are designed for use in professional working environment*
- *Extended work area: Stainless steel spring for large work area*
- *Concentrated water jet for ideal pre-rinsing result*
- *Non-return valves prevent the circulation between hot and cold water as well as the backflow of dirty water*

KUP ON-LINE





blueline® 3/8" N

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

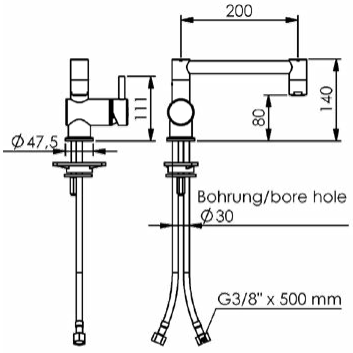
Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-361-101-230-125	1	2 036,67	601,74

- Wersja tylko dla wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Pistolet natryskowy Soft Touch przełącza strumień normalny na natryskowy
- Wysięg 230 mm
- Wysokość pistoletu 125 mm
- Wysokość całkowita 450 mm
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco
- Elastyczne węże przyłączeniowe, nakrętka złączkowa 3/8".
- Łatwy w montażu system mocowania z prętem M8 x 140 mm do blatów o grubości do ok. 50 mm
- Zawory zwrotne zapobiegają cyrkulacji pomiędzy ciepłą i zimną wodą oraz zasysaniu brudnej wody
- Materiał stal szlachetna
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Przepływ 10 l/min, ciśnienie przepływu 3 bar
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Spray gun Soft Touch switches from normal to spray jet*
- *Projection 230 mm*
- *Height spray gun 125 mm*
- *Total height 450 mm*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge*
- *Flexible connection hoses, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system with rod M8 x 140 mm for worktop thickness of up to approx. 50 mm*
- *Non-return valves prevents circulation between hot and cold water and suctioning of dirty water*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Flow rate 10 l/min, flow pressure 3 bar*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*







blueline® 3/8" N

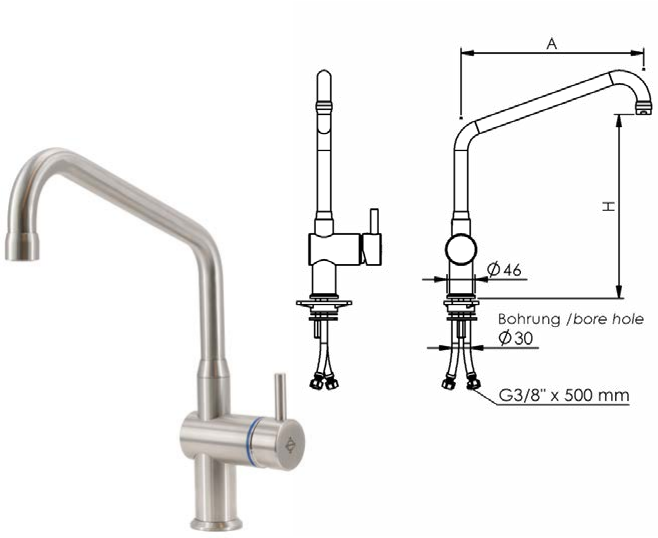
Kran barowy; Stal nierdzewna 317 L
Bar counter tap; 317 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-251-101-200-140	1	1 457,18	430,53

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt izolowany termicznie
- Zredukowana wysokość
- Obrotowa wylewka HU z JetSafe (zabezpieczenie przed kapaniem)
- Wysięg 200 mm, wysokość wylewki 80 mm
- Wysokość całkowita 140 mm
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco (2-stopniowa funkcja oszczędzania wody)
- Przepływ ok. 23 l/min, ciśnienie przepływu 3 bar
- Elastyczne węże przyłączeniowe 2 x 500 mm, nakrętka złączkowa 3/8"
- Łatwy w montażu system mocowania
- Materiał stal szlachetna
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Wszystkie uszczelki odpowiadają przepisom KTW

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Reduced height*
- *Swivelling HU-spout with JetSafe (drip protection)*
- *Projection 200 mm, spout height 80 mm*
- *Total height 140 mm*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge (2 stage water saving function)*
- *Flow rate approx. 23 l/min, flow pressure 3 bar*
- *Flexible connection hoses 2 x 500 mm, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system*
- *Material stainless steel*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*

KUP ON-LINE



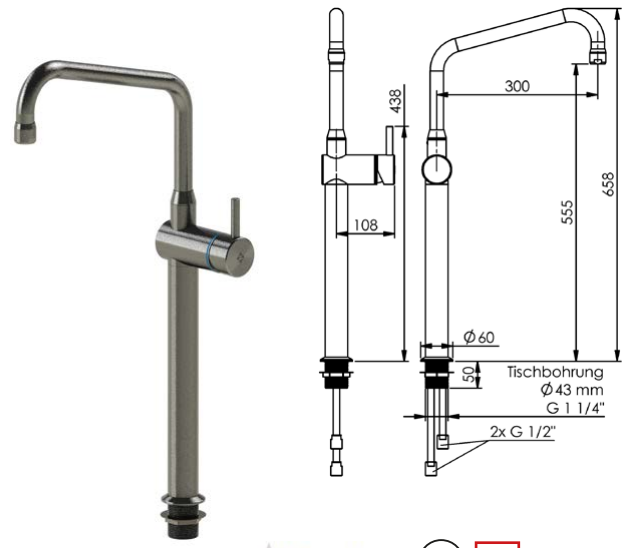
blueline® 3/8" N

Kran; Stal nierdzewna 318 L
Water tap; 318 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-201-101-250-300	1	2 460,04	726,83

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt izolowany termicznie
- Obrotowa wylewka CWU z JetSafe (zabezpieczenie przed kapaniem)
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco (2-stopniowa funkcja oszczędzania wody)
- Elastyczne węże przyłączeniowe 2 x 500 mm, nakrętka złączkowa 3/8"
- Łatwy w montażu system mocowań
- Materiał stal szlachetna
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Otwór w blacie roboczym Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Wszystkie uszczelki spełniają wymagania przepisów KTW

- *Version for high pressure only, operating pressue 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Swiveling HU-spout with JetSafe (drip protection)*
- *Temperature and flow control with modern eco ceramic cartridge (2 stage water saving function)*
- *Flexible connection hoses 2 x 500 mm, union nut 3/8"*
- *Easy-to-install fastening system*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Worktop bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*



blueline® 1/2" N

Kran; Stal nierdzewna 319 L
Water tap; 319 L Stainless steel

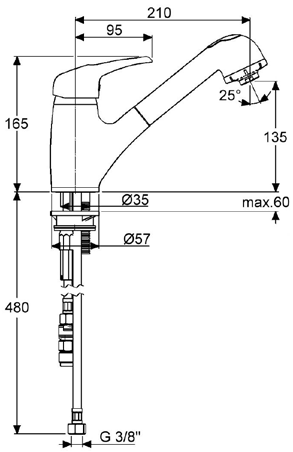
Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-221-101-300-555	1	2 530,30	747,59

- Wersja tylko do wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Uchwyt izolowany termicznie
- Obrotowa wylewka CWU z JetSafe (zabezpieczenie przed kapaniem)
- Regulacja temperatury i przepływu za pomocą nowoczesnego wkładu ceramicznego o dużym przepływie
- Podłączenie poprzez 2 x rury miedziane z gwintem 1/2
- Łatwy w montażu system z nakrętką mocującą i króćcem przyłączeniowym G 1 1/4" x 50 mm
- Materiał stal szlachetna
- Odporność na temperaturę do 80°C
- Otwór w blacie roboczym Ø43 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Wszystkie uszczelki spełniają wymagania przepisów KTW

- *Version for high pressure only, operating pressure 1-6 bar*
- *Heat insulating handle*
- *Swiveling HU-spout with JetSafe (drip protection)*
- *Temperature and flow control with modern ceramic cartridge with high flow rate*
- *Connection via 2 x copper pipes with 1/2" connection thread*
- *Easy-to-install system with fixing nut and connection piece with G 1 1/4" x 50 mm*
- *Material stainless steel*
- *Hot water resistant up to 80°C*
- *Worktop bore hole Ø43 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*

KUP ON-LINE





3/8" N

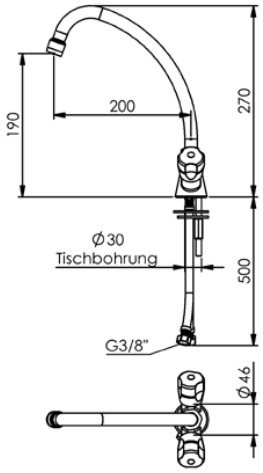
Kran; Mosiądz
Water tap; Brass

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-6492-90	1	700,35	206,92

- Dwustopniowy wkład z dyskiem ceramicznym z funkcją eko
- Krótka dźwignia
- Wysięg 210 mm
- Wysokość wylewki 135 mm
- Mosiądz - polerowany na wysoki połysk, chromowany
- Wielkość przepływu 23 (l/min)
- Elastyczne węże przyłączeniowe M15 x G 1"" x 350 mm, G 3/8"" x 480 mm
- Pręt gwintowany M8
- Montaż do blatu roboczego
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Otwór Ø35 mm

- *Dual-stage ceramic disc cartridge with eco-position*
- *Short operating lever*
- *Projection 210 mm*
- *Spout height 135 mm*
- *Brass - high-gloss polished, chrome plated*
- *Flow rate 23 (l/min)*
- *Flexible connection hoses M15 x G 1"" x 350 mm, G 3/8"" x 480 mm*
- *Threaded rod M8*
- *Worktop installation*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *Bore hole Ø35 mm*





3/8" N

Kran; Mosiądz
Water tap; Brass

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-6480-90	1	333,23	98,45

- Smarowana głowica z metalowymi kurkami nasadowymi
- Obrotowa wylewka z regulatorem strumienia
- Mosiądz - polerowany na wysoki połysk, chromowany
- Wysięg 200 mm
- Wysokość wylewki 190 mm
- Przepływ 30 (l/min)
- Elastyczne węże przyłączeniowe G 3/8" x 350 mm
- Montaż do blatu roboczego
- Otwór Ø30 mm
- Wszystkie spawy są wolne od kadmu i ołowiu
- Wszystkie uszczelki są zgodne z przepisami KTW

- *Lubricated head work with metal cap handles*
- *Swivel spout with jet regulator*
- *Brass - high-gloss polished, chrome plated*
- *Projection 200 mm*
- *Spout height 190 mm*
- *Flow rate 30 (l/min)*
- *Flexible connection hoses G 3/8" x 350 mm*
- *Worktop installation*
- *Bore hole Ø30 mm*
- *All solders are free of cadmium and lead*
- *All seals comply with the KTW regulations*

KUP ON-LINE

HENKOVAC

Doskonały wybór dla profesjonalistów !

OPAKOWANIE PRÓŻNIOWE PRZEDŁUŻA OKRES TRWAŁOŚCI PRODUKTÓW, GWARANTUJE JAKOŚĆ, ZAPOBIEGA WYSUSZANIU PRODUKTÓW, CHRONI PRODUKTY PRZED CZYNNIKAMI ZEWNĘTRZNYMI I POPRAWIA HIGIENĘ UŻYTKOWANIE.

Pakowanie próżniowe Henkovac to bardzo opłacalna metoda konserwacji łatwo psujących się produktów spożywczych. Przedłuża okres przydatności do spożycia produktów i jest w pełni zgodna z rygorystycznymi procedurami higienicznymi HACCP.

- Niskie koszty materiałów opakowaniowych i krótki czasy przetwarzania
- Najbardziej ekonomiczny i wydajny sposób higienicznego pakowania żywności
- Niezawodna jakość urządzeń: solidne, łatwe w obsłudze i konserwacji
- Wszystkie modele mają higieniczne, łatwe do czyszczenia komory próżniowe oraz łatwo zdejmowane belki uszczelniające i silikonowe pręty
- Intuicyjna cyfrowa jednostka sterująca może automatycznie wykryć optymalny poziom próżni dla każdego produktu. W przypadku produktów o dużej zawartości wilgoci jednostka sterująca zatrzymuje dokładnie odpowiednią ilość wilgoci. Poprawia to kruchość i smak produktów

Pełna gama maszyn i dostępnych opcji ułatwia wybór rozwiązania dla Twoich potrzeb w zakresie pakowania.

An excellent choice for professionals!

VACUUM PACKAGING LONG LASTS PRODUCTS, GUARANTEES QUALITY, PREVENTS PRODUCTS FROM DRYING OUT, PROTECTS PRODUCTS AGAINST EXTERNAL FACTORS AND IMPROVES HYGIENE USAGE.

Henkovac vacuum packaging is a very cost effective method of preserving perishable food products. It extends the shelf life of products and is fully compliant with the strict HACCP hygiene procedures.

- *Low packaging material costs and short processing times*
- *The most economical and efficient way to hygienically package food*
- *Reliable equipment quality: robust, easy to operate and maintain*
- *All models have hygienic, easy-to-clean vacuum chambers and easily removable sealing bars and silicone rods*
- *The intuitive digital control unit can automatically detect the optimal vacuum level for each product. In the case of products with a high moisture content, the control unit retains exactly the right amount of moisture. This improves the tenderness and taste of the products*

A complete range of machines and options make it easy to choose a solution for your packaging needs.



HENKOVAC

BUSCH

N

Pokowarka próżniowa; Stal nierdzewna, akryl
Vacuum Packaging Machines; Steinless steel, acrylic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-T2	50	34	37	7 965,47	2 353,43
T-T3	55	41	43	11 208,79	3 311,69
T-T4	59	46	53	13 064,29	3 859,90
T-T6	61	48	63	18 828,41	5 562,94

Sterowanie elektroniczne jeden program
Electronic control one program



KUP ON-LINE

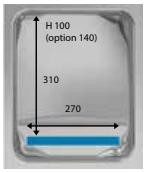




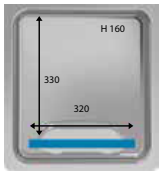

Specifikacja	T2	T3	T4	T6
Pokrywa	Płaska	Wysoka	Wysoka	Wysoka
Uszczelka	Pojedyncza	Podwójna	Podwójna	Podwójna
Wymiary w mm	371 x 500 x 340	425 x 550 x 410	530 x 590 x 460	625 x 610 x 481
Napięcie	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Cyfrowa kontrola czasu	1 Program	1 Program	1 Program	1 Program
Pojemność pompy	4 m³	8 m³	16 m³	16 m³
Waga	27 kg	41 kg	55 kg	85 kg

Konfiguracje uszczelek

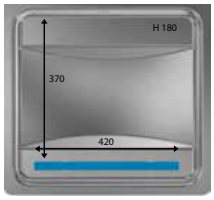
L



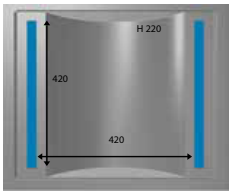
L



L



SS









Worek do pakowarek próżniowych (100 szt.); PA/PE
Vacum bag (100 pcs.); PA/PE

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1525-100	25	15	27,08	8,00
T-1525-70	25	15	19,62	5,80
T-1525-85	25	15	22,10	6,53
T-2030-100	30	20	43,04	12,72
T-2030-70	30	20	30,74	9,08
T-2030-85	30	20	34,40	10,16
T-2535-100	35	25	61,48	18,16
T-2535-70	35	25	44,22	13,06
T-2535-85	35	25	50,36	14,88

Najwyższej jakości worki potwierdzone certyfikatem ISO 9001 • Poziom migracji globalnej jest zgodny z limitem określonym przez prawo

Best quality with the ISO 9001 certificate

KUP ON-LINE



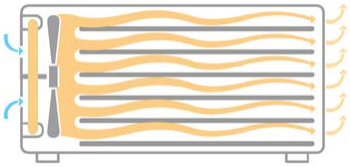


Dehydrator EXCALIBUR 4900
Dehydrator Excalibur 4900

Nr kat.	l cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
C1-7003	32	48	600	10	2 536,42	749,40

9 tac 38 x 38 cm • Horyzontalny przepływ powietrza, system suszenia równoległego • Regulowana temperatura od 30°C do 65°C

9 trays 38 x 38 cm • High air circulation, the system of paraler drying • Adjustable temperature from 30°C to 65°C





- dehydracja w naturalny sposób konserwuje żywność
- usuwa wilgoć jednocześnie zachowując składniki odżywcze
- umożliwia przechowywanie żywności dłuższy czas
- jedzenie jest zdrowsze, zarówno surowe, jak i jako dodatek, przyprawa do dania
- 9 tac 38x38 cm
- horyzontalny przepływ powietrza, system suszenia równoległego
- regulowana temperatura od 30°C do 65°C Dane techniczne:
- waga 10 kg
- moc 600 W
- dehydracja wszelkiego rodzaju żywności (ser, mięso, ryby, owoce morza, rośliny strączkowe, warzywa, owoce, przyprawy, grzyby, kwiaty, makaro ny itp.).

Excalibur® daje wyjątkowy wachlarz możliwości, jeśli chodzi o dehydrację sosów, kremów, jogurtów, musów, serów, ciastek itp.

Excalibur® posiada szeroką gamę akcesoriów i dodatków, dzięki którym można zrobić to, co jeszcze kilka lat temu było nie do pomyślenia: arkusze silikonowe, teflexx, arkusze wycinane, przeciwutleniacze i konserwanty kolorów, żele silikonowe i wiele innych.

- dehydration preserves food in a natural way
- removes moisture while retaining nutrients
- allows food to be stored for a longer period of time
- food is healthier, both raw and as an additive, seasoning to a dish
- 9 trays 38x38 cm
- Horizontal air flow, parallel drying system
- adjustable temperature from 30°C to 65°C Technical data:
- weight 10 kg
- power 600 W
- dehydration of all kinds of food (cheese, meat, fish, seafood, legumes, vege tables, fruits, spices, mushrooms, flowers, pasta, etc.).

***Excalibur®** gives you a unique range of possibilities when it comes to dehydrating sauces, creams, yogurts, mousses, cheeses, pastries, etc.*

***Excalibur®** has a wide range of accessories and additives to do what was unthinkable a few years ago: silicone sheets, teflexx, cut-out sheets, antioxidants and color preservatives, silicone gels and much more.*

KUP ON-LINE



100%Chef

NOON

Noon - cyrkulator sous vide
Noon - circulator sous vide

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	PLN	EUR
C1-8058	16	31,4	12	1800	5 014,66	1 481,60

Tworzywo o zwiększonej wytrzymałości • Wyświetlacz LCD • 29 programów • Możliwość tworzenia własnych programów • Wydajność do 40 l podgrzewanej wody • Możliwość zamontowania na każdym zbiorniku o głębokości minimum 15 cm • Czujnik poziomu wody zapobiega uszkodzeniu urządzenia (brak pływaka podatnego na zakamienienie) • Urządzenie zapamiętuje czas i temperaturę gotowania w przypadku przerwy w dostawie prądu • System zwiększonej efektywności cyrkulacji wody w pojemniku z użyciem rurki z obciążeniem



Grant

Vortice - cyrkulator sous vide
Vortice - circulator sous vide

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	PLN	EUR
T-GTV01	33	12	17	1300	5 714,19	1 688,28

Kompaktowa konstrukcja • Wyświetlacz LCD • Możliwość zapisania do 3 programów • Do każdego naczynia o objętości maks. 50 l • Możliwość zamontowania na każdym zbiorniku o głębokości minimum 15 cm • Timer z alarmem • W zestawie z klamrą i demontowalną klatką • Minimalne zanurzenie: 9 cm • 2 lata gwarancji

2

100%Chef



Uchwyt na syfon; 18/10

Nr kat.			PLN	EUR
C1-8055	*uchwyt na syfon*	OUTLET	359,90	106,34



Grant

Pasto - wanna sous vide GN 1/1
Pasto - sous vide bath GN 1/1

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	PLN	EUR
T-GTP01	55	33	23	26	1400	6 289,83	1 858,36

Szybkie nagrzewanie • Timer od 0 do 999 minut z alarmem • W zestawie pokrywa • odporny na zanieczyszczenia kamieniem • Łatwy w czyszczeniu • Brak ruchomych części

Fast heat up time • Countdown timer 0 to 999 mins with alarm • Supplied with a lid • Resistant to scaling • Easy to clean • No movable parts

2

100%Chef



Pojemnik na ciekły azot
Liquid nitrogen container 10l

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
C1-1206	10	3 952,22	1 167,70
C1-1208	30	6 028,70	1 781,21

Pozwalają bezpiecznie przechowywać ciekły azot • W zestawie pokrowiec

Allows to safely store the liquid nitrogen

100%Chef



Nitro Bowl XXL; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl XXL; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1229	22	2,5	690,43	203,99

Niezwykle trwałe szkła odporne na szok termiczny

Thermal shock resistant glass. Case included.

100%Chef



Nitro Bowl; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1218	13	0,5	254,40	75,16

Niezwykle trwałe szkła odporne na szok termiczny

Thermal shock resistant glass. Case included.

KUP ON-LINE



100%Chef

Aromatyzer Super-Aladin Al
Professional Flavouring Smoker Super-Aladin; Al.

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1003		1 155,55	341,41
C1-1031	*stacja*	302,69	89,43



100%Chef

Aromatyzer Aladin 007; Al
Professional Flavouring Smoker Aladin 007; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1009	1 155,55	341,41

Przykrywka C1-1029 w zestawie • Zalecany do aromatyzowania koktajli

Suplied with C1-1029 lid • Recommended for flavouring cocktails



100%Chef

Pokrywa do aromatyzowania GN 1/1 ; 18/10
Lid GN 1/1 for aromatizador; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1033	53	32,5	446,98	132,06

Wygodne aromatyzowanie większej ilości żywności • Produkt nie zawiera pojemnika i aromatyzera

Easy flavouring large amount of food • Deesn't include the pan and the aromatizer



100%Chef

Filtry do aromatyzera
Filters for aromatyzer

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1005	*rozmiar XS*	14,25	4,21
C1-1006	*rozmiar XL*	18,69	5,52

Opakowanie 5 szt.

5 pcs. pack



100%Chef

Wióry wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Scobs; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
C1-1028	0,85	145,34	42,94



100%Chef

Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Chips; Jack Daniels barrel

Nr kat.		g	PLN	EUR
C1-10-0042	*Jack Daniel's*	80	35,15	10,39
C1-1004	*bukowe*	80	26,39	7,80
C1-1027	*dębowe*	80	28,50	8,42

KUP ON-LINE





100%Chef

Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	g	op.	PLN	EUR
C1-1022-6	*niska*	9	11	80	6	108,91	32,18
C1-1013-6	*niska*	13	12	170	6	167,25	49,41
C1-1015-6	*niska*	18,5	15	80	6	206,14	60,91
C1-1035	*wysoka*	18,5	28	80	2	427,87	126,42

Pakowane po 6 szt. • Cena za 1 szt.

6 pcs. pack • price for 1 piece



100%Chef

Zapasowy korek silikonowy (kpl. 6 szt)
Replacement silicon valves (6 pcs)

Nr kat.		Ø cm	g	PLN	EUR
C1-1029	*przykrywka*	12	80	72,58	21,44
C1-1019	*korek zapasowy*		80	145,34	42,94

Korek w zestawie 6 szt.

Silicone valve - 6 pcs. pack



BAR PROFESSIONAL

Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-160-100	100	44,97	13,29

100%Chef







Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP
Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP

Nr kat.		l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
C1-1202		42	26	2	1 373,95	405,94
C1-1220	*dod. wkład metalowy*	27	21	3,5	872,16	257,68

300 ml ciekłego azotu chłodzi powierzchnię do -100˚C w zaledwie 2 minuty • Posiada dwie komory o wym. 27 x 21 cm • Jeden wkład ze stali nierdzewnej w zestawie

300 ml liquid nitrogen cools down the surface to -100˚C in 2 min. • 2 compartments 27 x 21 cm • Supplied with 1 stainless steel insert

100%Chef

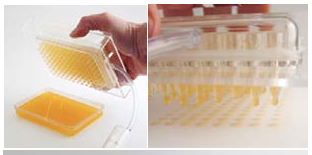


Mini Teppan Nitro Salva-G; 18/10, PP
Mini Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1221	12	12	363,36	107,36

300 ml ciekłego azotu chłodzi powierzchnię do -100˚C w zaledwie 2 minuty

300 ml liquid nitrogen cools down the surface to -100˚C in 2 min.





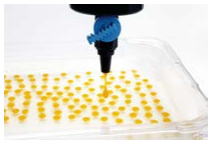
100%Chef

Caviar-Box

Dyspenser do sferyfikacji Caviar Box; PC
Spherification dispenser Caviar Box; PC

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-2002		12	12	599,71	177,19
C1-2003	*zapasowe uszczelki*	12	12	87,17	25,75

Skrapla 96 kropelek w jednym momencie





100%Chef



Dyspenser do sferyfikacji Reverse Sphere
Spherification dispenser Reverse Sphere

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
C1-20-0006	20	8	0,5	290,69	85,89

W zestawie 3 końcówki: 6, 8 i 10 mm i łyżka cedzakowa

Supplied with 3 sizes of nozzles: 6, 8 i 10 mm and the skimmer spoon



Łyżka Lotus; 18/10
Lotus spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-1162	20,5	26,00	7,68

100%Chef



Kondensator suchego lodu
Dry Ice condensator

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1205	1 380,86	407,98

Nakładka do butli CO2 z syfonem • Suchy lód powstaje w ciągu 1 min w formie tabletki o średnicy 5 cm i wysokości 2 cm (30 g)

A tool to CO2 cylinder • It creates dry ice Ø 5 cm and 2 cm hight

KUP ON-LINE

100%Chef



Turning Kit
Turning Kit

Nr kat.	l cm	w cm	g	PLN	EUR
C1-5004	12	12	80	428,83	126,70

W zestawie: cylinder 4 cm, cylinder 1,5 cm oraz stożek 1-4 cm

The set of: 4 cm cylinder, 1,5 cm cylinder and 1-4 cm cone

100%Chef



Spaghetti Kit
Spaghetti Kit

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-3001	12	12	116,26	34,35

Zestaw zawiera: pojemnik, przystawkę do syfonu i pięć rurek o długości 100 cm

The set of: a container, a tool for siphone and 5 100 cm long pipes

100%Chef



Macarron Kit; 18/0
Macarron Kit; 18/0

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-5001	OUTLET	20	14	149,28	44,11

100%Chef



Stojak na syfon; 18/10
Siphon holder; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
C1-3006	OUTLET	362,21	107,02



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	394,20	116,47
T-BS4101	1000	440,23	130,07



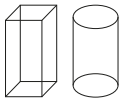
Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	23,01	6,80

KUP ON-LINE

100%Chef





Formy jednorazowe; PET
One use mould - cuboid; PET

Nr kat.		Ø cm	h cm	w cm	PLN	EUR
C1-60-0007	*prostopadłościan*		4	2	48,35	14,29
C1-60-0009	*prostopadłościan*		8	2	63,66	18,81
C1-60-0004	*walec*	2,5	4		41,70	12,32
C1-60-0006	*walec*	2,5	8		55,95	16,53

100%Chef



Podstawka pod formy (3 szt.); PET
Base fo mould (3 pcs.); PET

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-60-0010	*walec*	27	18	39,94	11,80
C1-60-0012	*prostopadłościan*	27	18	40,64	12,01

100%Chef



Forma do lizaków; PET
Lollypop mould; PET

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-60-0002	31	14	87,17	25,75

Odporne na temp. do 70˚C
Resistant up to 70˚C

100%Chef



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	40,64	12,01
C1-P3436		20	42,86	12,66
C1-P3443	*tytanowa*	20	77,91	23,02

100%Chef

Mini szpatuła; 18/10
Mini spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6403	16	23,01	6,80

100%Chef



Wycinarka - owal i koło; 18/10
Decoration knife oval/circle; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6496	20	69,15	20,43

Śr. koła: 1,3 cm; wym. owalu: 0,8 x 1,8 cm
Ring ø 1,3 cm; oval 0,8 x 1,8 cm

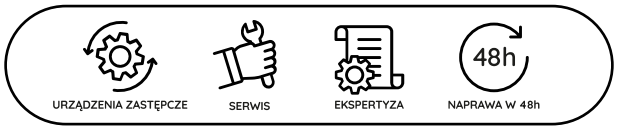
KUP ON-LINE

Dynamic to bardzo szeroki wybór wysokiej jakości urządzeń. Francuska marka Dynamic przywiązuje niezwykłą wagę do dbałości o szczegóły, jakości i precyzji. To 53 lata tradycji i niezawodności.

Dynamic offers a very wide range of high quality devices. The French Dynamic brand attaches great importance to attention to detail, quality and precision. It's 53 years of tradition and reliability.



KUP ON-LINE



niezawodność

Prosty design, niezawodna konstrukcja i najwyższej jakości materiały użyte do produkcji zapewniają funkcjonalność i trwałość urządzeń Dynamic. Dzięki najwyższej technologii są niezwykle wydajne.

reliability: *Simple and reliable design and the highest quality materials used in production ensure functionality and durability of Dynamic devices. Thanks to the exceptional technology, they are extremely efficient.*

innowacja

Marka Dynamic jako twórca miksera jest liderem na światowym rynku urządzeń gastronomicznych. Posiada wiele unikatowych rozwiązań, które są dostępne wyłącznie w Dynamic.

innovation: *The Dynamic brand, as the creator of mixers, is a leader on the global catering equipment market. It has many unique solutions that are only available in Dynamic.*

higiena

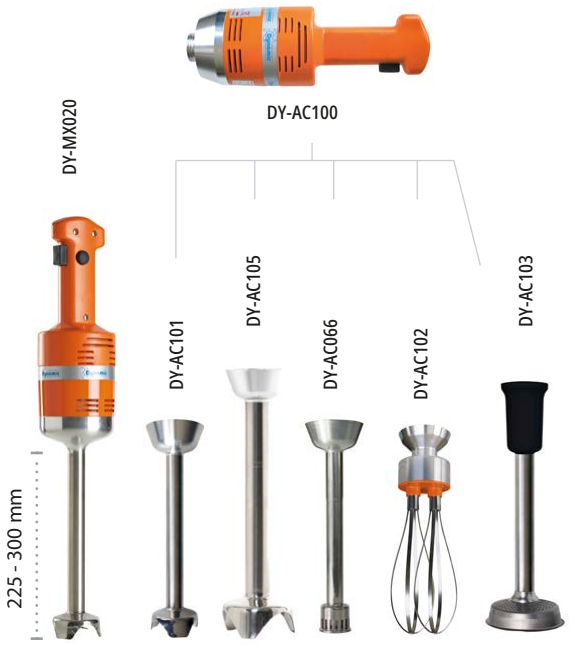
Dynamic to wielofunkcyjne urządzenia i specjalistyczne akcesoria. Są one higieniczne, łatwe w czyszczeniu i niezwykle proste w obsłudze.

Dynamic offers multifunctional devices and specialised accessories. They are hygienic, easy to clean and incredibly easy to use.

DYNAMIX®



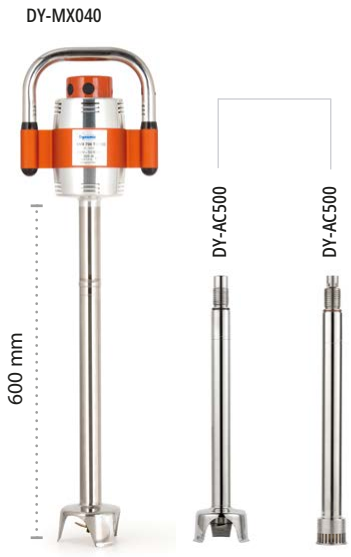
JUNIOR



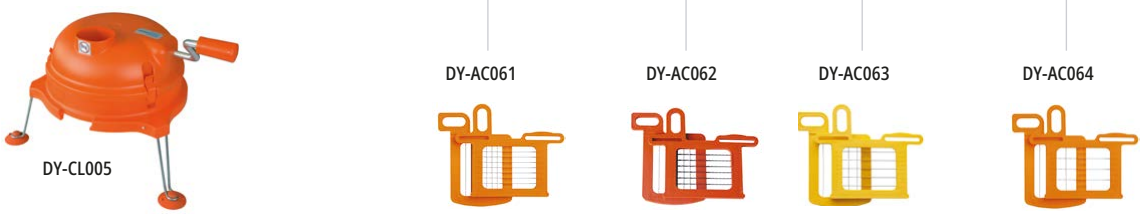
MASTER



SERIA SMX



DYNACUBE



KUP ON-LINE

BLEND & MIX

WYDAJNOŚĆ DO 300 KG NA GODZINĘ LUB 400 PORCJI | *CAPACITY UP TO 300 KG PER HOUR OR 400 PORTIONS*

Higiena: Wszystkie demontowalne części i akcesoria można myć w zmywarce.
Komfort: Cichy silnik: 50 dB bez wibracji.
Użyteczność: Zaprojektowany do użytku przez osoby prawo- i leworęczne.
Wydajność: Zwiększona wydajność dzięki dużym tarczom (największa średnica na rynku).
Jakość: Tarcze wykonane ze stali nierdzewnej.
Ekologia: Ponad 90% komponentów nadaje się do recyklingu.

Hygiene: *All accessories are dishwasher safe.*
Comfort: *Quiet motor: 50 dB without vibration.*
Versatility: *Designed for right- and left-handed use.*
Performance: *Increased performance with large discs (largest diameter on the market).*
Quality: The discs are made of stainless steel.
Ecology: More than 90% of the components are recyclable.

BLEND & MIX – SZATKOWNICA DO WARZYW



Model opatentowany

Szatkownica do warzyw; 18/10, poliwęglan
Vegetable slicer; 18/10, polycarbonate

N

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL121	1100	320/720	11 023,55	3 256,96

Dwa otwory przystosowane do wszystkich rodzajów warzyw: 1. szeroki otwór o powierzchni 217 cm2 do dużych warzyw, (kapusta, seler); 2. cylindryczny otwór ø 6,5 cm do długich i delikatnych warzyw (cukinia, ogórki) • Boczny wylot na żywność o szer. 20 cm, pozwalający na podłożenie poj. GN o gł. do 20 cm • Duży wybór dysków ze stali nierdzewnej do: szatkowania, tarcia, julienne, krojenia w kostkę lub robienia frytek • Zwiększona produktywność dzięki największym na rynku tarczom o średnicy 22,5 cm. • Wszystkie części mające kontakt z żywnością można łatwo zdemontować i myć w zmywarce: komora cięcia, popychacz, obręcz i uchwyt popychacza • Magnetyczna kontrola instalacji niezbędnych elementów dla całkowitego bezpieczeństwa operatora

Two hoppers to adapt to all types of vegetables: a wide hopper of 217 cm2 for bulky vegetables such as cabbage, celeriac and a cylindrical hopper of ø 60.5 Mm for long and delicate vegetables (zucchinis, cucumbers) • A side food chute with a 20 cm passage to install a deep gn collection container (20 cm) • Wide variety of cuts: a large choice os stainless steel discs for slicing, grating, julienne, dicing or making french fries • Increased productivity thanks to the largest discs on the market with a diameter of 225 mm. • All parts in contact with food are easily removable and dishwasher-proof for quick cleaning : cutting chamber, pusher, hooper and pusher handle • Automatic magnetic detection for total operator safety

BLEND & MIX – CUTTER-WILK



Cutter-Wilk; 18/10, poliwęglan
Food processor; 18/10, polycarbonate

N

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL222	1100	320/720	11 145,56	3 293,01

Do produkcji farszy mięsnych i rybnych, tatarów, majonezów, dressingów sałatkowych, sosów, zup, pesto, deserów i kremów • Profesjonalny nóż idealny do siekania, mieszania i emulgowania w kilka sekund • Pojemność do 4,5 l, prosty uchwyt zaciskowy • Prędkość: 350 do 3500 obr / min • 10 prędkości, funkcja pulsacyjna, funkcja odwrotna • Wyświetlacz LED • Cichy silnik • Wszystkie demontowalne części można myć w zmywarce

For the production of meat and fish stuffing, tartars, mayonnaise, salad dressings, sauces, soups, pestos, desserts and creams! The professional knife is ideal for chopping, mixing and emulsifying in just a few seconds Product features: Processing quantity: up to 4.5 liters, simple clamping handle, Speed: 350 to 3500 rpm 10 speeds, Pulse function, Inverse function, with LED display
Quiet motor, All removable parts are dishwasher safe. Ready to plug in: 230 V / 1100 W.

ROBOT **2 w 1**: SZATKOWNICA I CUTTER-WILK

Idealna do posiłków o zmodyfikowanej teksturze



2w1 krajalnica do warzyw i kuter; 18/10, poliwęglan
2in1 vegetable slicer and food processor; 18/10, polycarbonate

N

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL322	1100	320/720	14 661,46	4 331,80

Łączy funkcję Krajalnicy do warzyw DY-CL121 oraz Kutra elektrycznego DY-CL222

Combines the functions of the DY-CL121 Vegetable Slicer and DY-CL222 Electric Cutter

Model opatentowany,
dostarczany ze standardowym nożem.



KUP ON-LINE

BLEND & MIX - AKCESORIA DO SZATKOWNICY



N

Tarcza do plastrów; 18/10
Slice disc; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL1005	0,5	581,20	171,72
DY-CL1015	1,5	581,20	171,72
DY-CL1025	2,5	581,20	171,72
DY-CL1030	3	581,20	171,72
DY-CL1040	4	581,20	171,72
DY-CL1050	5	581,20	171,72
DY-CL1070	7	581,20	171,72
DY-CL1080	8	581,20	171,72
DY-CL1090	9	581,20	171,72
DY-CL1110	11	581,20	171,72
DY-CL1120	12	581,20	171,72
DY-CL1130	13	427,01	126,16



N

Tarcza tarka; 18/10
Grater disc; 18/10

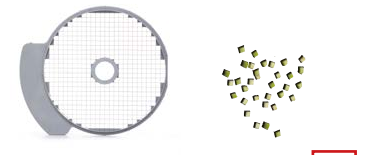
Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL2002	2	427,01	126,16
DY-CL2003	3	427,01	126,16
DY-CL2005	5	427,01	126,16
DY-CL2009	9	809,65	239,22



N

Tarcza julienne; 18/10
Julienne disk; 18/10

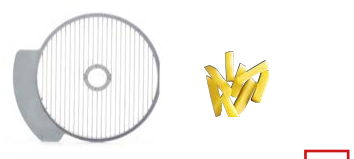
Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL3032	3 x 2	809,65	239,22
DY-CL3042	4 x 2	809,65	239,22
DY-CL3044	4 x 4	809,65	239,22
DY-CL3055	5 x 5	809,65	239,22
DY-CL3052	5 x 2	809,65	239,22
DY-CL3088	8 x 8	1 163,49	343,76



N

Tarcza do kostek; 18/10
Cube disk; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL4008	8 x 8	1 163,49	343,76
DY-CL4010	10 x 10	1 163,49	343,76



N

Tarcza do frytek; 18/10
French fries disk; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL5008	8 x 8	1 207,85	356,86



N

Zestaw tarcz „Pizza"; 18/10
„Pizza" discs set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6000	1 429,67	422,40

zestaw zawiera tarcze: do plastrów 2,5 mm i 4 mm, tarka 7 mm

Set including: slice discs 2,4 mm and 4 mm, grater disc 7 mm



N

Zestaw tarcz „Buffet"; 18/10
„Buffet" discs set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6001	1 950,96	576,42

Zestaw zawiera tarcze: do plastrów 1,5 mm, 3 mm i 5 mm, tarka 2 mm

Set including: slice discs 1,5 mm, 3 mm and 5 mm, grater disc 2 mm



N

Zestaw tarcz „Catering"; 18/10
„Catering" discs set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6002	5 533,42	1 634,87

Zawiera : tarcza do plastrów 1.5, 3 i 5 mm, tarka 2 mm, julienne 4x4 i 8x8 mm i 1 zestaw do krojenia w kostkę 10x10 mm.

Set including: slice discs 0,5mm, 2,5 mm, 5 mm and 11 mm, grater disc 2 mm and 5 mm, julienne 4x4 mm, cube 10x10



N

Stojak na tarcze; PP
Disc holder; PP

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL7000	75,47	22,30

Możliwy montaż na stole lub na ścianie

Suitable for wall mounting

KUP ON-LINE

Higiena: Demontowalne na części: stopa i dzwon wykonane w 100% ze stali nierdzewnej.
Komfort: Najlżejsze profesjonalne miksery na rynku.
Wszechstronność: Akcesoria: rózga, przystawka do puree, blender

Hygiene: *Detachable mixer tool, tube and bell 100% in stainless steel for easy cleaning.*
Comfort: *Lightness for easy use.*
Versatility: *Various accessories, whisk,ricer tool, Blender accessory.*

1 - 8 L ZAPROJEKTOWANY DO PRZYGOTOWANIA MNIEJSZYCH PORCJI | *1 - 8 L ESPECIALLY DESIGNED FOR SMALL PREPARATIONS*



DEMONTOWALNA CZĘŚĆ ROBOCZA | *DETACHABLE EQUIPMENT*

DynamiX — Regulacja prędkości



Mikser Dynamix Mini 160
Mixer Dynamix Mini 160

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX050	7	220	0 - 13.000	1	919,48	271,66

Regulowana ilość obrotów • Demontowalna część robocza
Variable speed included • Detachable foot

1/4L



Mikser Dynamix Mini 190
Mixer Dynamix Mini 190

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX090	7	250	0 - 13.000	1,2	1 218,94	360,14

Regulowana ilość obrotów • Demontowalna część robocza
Variable speed included • Detachable foot

1/8L



Mikser z przystawką blendującą
Mixer with blender attachment

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX100	7	220	0 - 13.000	1	1 329,85	392,91

Regulowana ilość obrotów • Demontowalna część robocza • Element rozdrabniający stal 18/10 wzmocniony powłoką tytanową • Działa na zasadzie miażdżenia • Może pełnić funkcję przecieraka
Variable speed easily switchable • Detachable foot • Titanium coated 18/10 steel bell • Operates by crushing • Can also be used as a food mill



Zestaw Dynamix
Dynamix set

Nr kat.	PLN	EUR
DY-MF052	1 329,85	392,91

Zestaw zawiera mikser MINI 160 + rózga (18,5 cm)
The set of MINI 160 mixer + whisk (18,5 cm)

1/4L

DynamiX V2 — Dwie prędkości



Mikser TWO-SPEED 160
Mixer TWO-SPEED 160

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX055	7	220	1. 8.000	1	919,48	271,66

Demontowalna część robocza
Detachable foot

1/4L



Mikser TWO-SPEED 190
Mixer TWO-SPEED 190

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX095	7	250	1. 8.000	1,2	1 218,94	360,14

Demontowalna część robocza
Detachable foot

1/8L

KUP ON-LINE

OPERATIG TIME: 25 MIN. SWOBODA RUCHU W KUCHNI | *FREEDOM IN THE MOVEMENT IN THE KITCHEN*



Mikser bezprzewodowy NOMAD 161
Battery for wireless mixers

Nr kat.		Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX130	*mikser*	11	45	220	0 - 10.000	1,1	1 440,76	425,68
DY-AC585	*akumulator*						389,28	115,01
DY-AC590	*ładowarka*						486,92	143,86

Zapasowy akumulator i ładowarka dla wydłużonego czasu pracy
Extra charger and battery for longer cordless work



Mikser bezprzewodowy NOMAD 190
Battery for wireless mixers

Nr kat.		Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX140	*mikser*	11	250	0 - 10.000	1,5	1 662,60	491,22
DY-AC585	*akumulator*					389,28	115,01
DY-AC590	*ładowarka*					486,92	143,86

Zapasowy akumulator i ładowarka dla wydłużonego czasu pracy
Extra charger and battery for longer cordless work

AKCESORIA DynamiX

1/8L MIXER | 1/4L BLENDER | 1/4L RÓZGA | 1/5KG PRZYSTAWKA PUREE



NÓŻ 2-OSTRZOWY / *2 BLADE KNIFE* - zupy warzywne, puree warzywne, składniki mięsne, rybne



NÓŻ 4-OSTRZOWY / *4 BLADE KNIFE* - zupy kremy, ganache, marmolady, ciasto do naleśników, sosy emulsyjne, vinaigrette, smoothies



DYSK UBIJAJĄCY / *BEATER DISC* - do ubijania śmietany, białek, shaków



DYSK EMULGUJĄCO - MUSUJĄCY / *SKIMMER DISK* - emulsje ziołowe, serowe, majonez, kremy cukiernicze



Rózga;
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC516	18,5	432,56	127,80



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC560	16	677,65	200,21

Zestaw noży do mikserów Mini; 18/10, tytan
Dynamix blade pack

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC540	240,64	71,10



Puree
Puree

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC517	12,6	992,66	293,29



Stojak na miksery Mini
Dynamix support

Nr kat.	PLN	EUR
DY-SM030	132,00	39,00



Pojemnik do miksowania 1 L; PC
Mixing container

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
DY-AC510	1000	120,91	35,72

KUP ON-LINE

BLENDER TOOL

Blender / homogenizator

Blenduje, homogenizuje, emulguje, łączy, wygładza, mieli, miażdży, nadaje lepkości.

Działanie:
Blendowana potrawa jest zassana, rozdrabniana i miażdżona przez młynek młotowy, a następnie wyrzucana przy bardzo wysokich obrotach przez szczeliny w dzwonie.

Zalety:
Perfekcyjnie aksamitna, kremowa konsystencja, bez dodatku śmietanki / tłuszczu.
Bez grudek i włókien.
Pulweryzuje nawet ości ryb lub włókna takich warzyw jak por, seler naciowy
Eliminuje używanie przecieraka. Oszczędność czasu.

Partner of the
Gelato French Team

Idealne narzędzie do lodów i sorbetów. Efektywniejsze łączenie się składników, dające rezultat kremowej i jedwabiście lekkiej konsystencji. Eliminuje przesiewanie.

Blender tool / homogenizator

It blends, homogenizes, emulsifies, blends, smoothes, crumbles, gives viscosity.

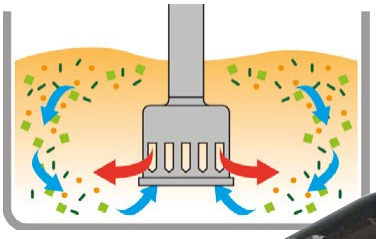
Action:
Blended dish is sucked in, crushed and crushed by a hammer mill, and then thrown at very high speed through the gaps in the bell.

Benefits:
Perfectly velvety, creamy consistency, without the addition of cream / fat.
No lumps and fibers.
It even pulverises fish bones or fibers of such vegetables as leek, celery
It eliminates the use of a ruber. Time saving.

Partner of the
Gelato French Team

The perfect tool for ice cream and sorbets. More effective mixing of ingredients, resulting in a creamy and silky light consistency. Eliminates sieving.









KUP ON-LINE

JUNIOR

Regulacja prędkości

NAJLŻEJSZY MIKSER NA RYNKU W SWOJEJ KATEGORII | *THE LIGHEST MIXER ON THE MARKET IN ITS CATEGORY*

Higiena: 100% demontowalny system: rozkręcana baza, ramię i dzwon.
Część robocza w 100% ze stali nierdzewnej

Komfort: Niewielki ciężar nie przeciąża ramion i barków.

Wszechstronny: Akcesoria: ramię miksera o różnej długości, rózga, przystawka do puree, blender

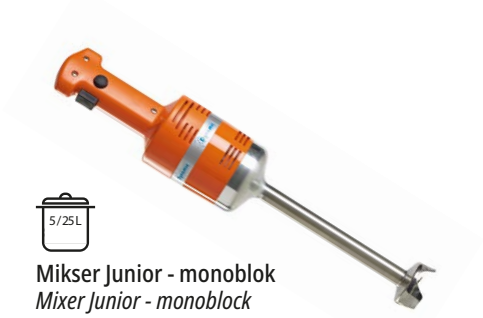
Bezpieczeństwo: Podwójny włącznik - system zapobiegający przypadkowemu uruchomieniu

Hygiene: *100% detachable foot, tube and bell, 100% in stainless steel for easy cleaning.*

Comfort: *Lightness for easy use.*

Versatility: *Various accessories, whisk, Dynacutter bowl, ricer tool, Blender foot.*

Safety: *Unlocking safety feature.*



5/25L

Mikser Junior - monoblok
Mixer Junior - monoblock

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX020	9,4	270	11	1,7	1 618,22	478,11



Silnik Junior
Junior Engine

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-AC100	9,4	28	270	0 - 12.000	1,7	1 477,30	436,47

AKCESORIA JUNIOR

5/25L MIXER | 1/10L BLENDER | 1/5L RÓZGA | 1/10KG PRZYSTAWKA PUREE



Zestaw Junior Combi
Junior Combi Set

Nr kat.	PLN	EUR
DY-MX022	3 104,44	917,22



Ramię blendujące
Blender attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC101	22,5	550,10	162,53



Ramię blendujące XL
Blender XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC105	30	709,83	209,72



Rózga
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC102	18,5	1 076,94	318,19



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC066	22,5	842,93	249,05



Ramię do puree
Puree attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC103	18,5	1 108,03	327,37

KUP ON-LINE

MASTER

Regulacja prędkości

600 W / 9500-10500 OBR. **WSZECHSTRONNOŚĆ NASZYCH URZĄDZEŃ JEST NIE DO POBICIA ! | *OFFER UNRIVALLED VERSATILITY !***

Higiena: Łatwo demontowalna stopa i dzwon. Stopa i dzwon w 100% ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia dzięki Clean up System.

Komfort: Łatwe użytkowanie dzięki małej wadze oraz łatwej regulacji prędkości.

Wszechstronność: Akcesoria: rózga, kuter do miksera, rózga, przystawka do puree, blender, rózga XL.

Hygiene: *Easily demountable foot and bell. Foot and bell in 100% stainless steel, easy to clean thanks to the Clean up System.*

Comfort: *Easy to use thanks to light weight and easy speed adjustment.*

Versatility: *Various accessories: whisk, Dynacutter bowl, ricer tool, Blender accessory, blender, whisk XL.*







Clean Up System: KOMPLETNIE DEMONTOWALNA STOPA i DZWON

Łatwość czyszczenia, konserwacji i zachowania idealnej higieny. Całość wykonana ze stali nierdzewnej dla zwiększenia wytrzymałości przystawki. Można myć w zmywarce.



40/100L

Mikser Master - monoblok
Mixer Master - monoblock

Clean up System

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX005	11	600	10500	3,4	2 727,35	805,81



40/100L

Mikser Master 500 - monoblok
Mixer Master 500 - monoblock

Clean up System

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX045	11	80	600	9500	3,6	3 026,81	894,28





Silnik Master
Master engine

Regulacja prędkości

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-AC001	12,2	35	500	3.000 - 9.500	3,4	2 143,97	633,44



40/100L 5/20L



Zestaw Master Combi
Master Combi set

Clean up System

Nr kat.	PLN	EUR
DY-MF002	4 435,39	1 310,45

KUP ON-LINE

AKCESORIA MASTER

MIXER 20/100L | BLENDER 5/40L | RÓZGA 10/20L | PRZYSTAWKA PUREE 10/30KG | KUTER 5L



Ramię blendujące
Blender attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC002-H	41	997,12	294,60



Ramię blendujące XL
Blender XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC500	50	1 061,38	313,59



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC070	40	1 653,68	488,59



Rózga
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC003	24,5	1 285,49	379,80



Ramię do puree
Puree attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC004	42	2 283,70	674,73



Rózga XL
Whisk XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC200	60	2 356,88	696,35



Kuter
Cutter

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
DY-AC055	5	2 377,97	702,58



Uchwyt pomocniczy na garnek
Support for pot

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
DY-SM020	13,5	76,55	22,62





KUP ON-LINE

SMX

Regulacja prędkości

925 W / 11000 OBR. KUCHNIE PRZEMYSŁOWE I INTENSYWNE UŻYTKOWANIE | *SPECIAL PRODUCTION KITCHENS AND INTENSIVE USE*

Higiena: Demontowalne na części: stopa i dzwon, wykonane w 100% ze stali nierdzewnej.

Komfort: Najlżejsze profesjonalne miksery na rynku.

Wszechstronność: Akcesoria: rózga, przystawka do puree, blender

Hygiene: *Detachable mixer tool, tube and bell 100% in stainless steel for easy cleaning.*

Comfort: *Lightness for easy use.*

Versatility: *Various accessories, whisk,ricer tool, Blender accessory.*

Clean Up System: KOMPLETNIE DEMONTOWALNA STOPA i DZWON

Łatwość czyszczenia, konserwacji i zachowania idealnej higieny. Całość wykonana ze stali nierdzewnej dla zwikrzenia wytrzymałości przystawki. Można myć w zmywarce. Ten wyjątkowy system DYNAMIC jest zgodny z wymaganiami HACCP.



75/300L

Mikser SMX 700 Turbo
Mixer SMX 700 Turbo

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX040	12,5	87	925	11000	6,5	5 211,77	1 539,84





AKCESORIA SMX



40/100L

Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC072	43	2 272,60	671,45



Uchwyt pomocniczy na garnek
Support for pot

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
DY-SM020	13,5	76,55	22,62







KUP ON-LINE

KRAJALNICA DYNACUBE

KRAJALNICA MANUALNA NR 1 NA ŚWIECIE | *NR 1 MANUAL VEGETABLE CUTTERS IN THE WORLD*

Higiena: Łatwa do czyszczenia.
Komfort: Łatwy transport i przechowywanie. Szybka instalacja, bezpieczeństwo pracy.
Wszechstronność: Narzędzia pozwalające na różne ciecia.

Hygiene: *Easy to clean.*
Comfort: *Easy transport and storage. Quick instalation, safety work.*
Versatility: *Specyfic tools to allow different cuts.*



Krajalnica Dyna Cube PC
Dyna Cube cutter; PC

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
DY-CL005	40	33	3,1	2 039,69	602,64



OSTRZA DYNACUBE



Ostrza do krajalnicy 17 mm; 18/10
Cutting blade 17 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC064	603,38	178,27



Ostrza do krajalnicy 14 mm; 18/10
Cutting blade 14 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC063	603,38	178,27



Ostrza do krajalnicy 10 mm; 18/10
Cutting blade 10 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC062	603,38	178,27



Ostrza do krajalnicy 8,5 mm; 18/10
Cutting blade 8,5 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC061	603,38	178,27



KUP ON-LINE



KITCHENAID - AMERYKAŃSKIE MIKSERY PLANETARNE | *KITCHENAID - American planetary mixers*

- Kultowe amerykańskie miksery planetarne
- Istnieją na rynku od 1919 roku
- Najbardziej niezawodne i najmocniejsze w swojej klasie
- Jednorazowo przygotuje ciasta na 7 półkilowych bochenków, 168 ciasteczek, ubije 19 białek czy 2 litry śmietany
- Zaawansowany system kontroli pracy miksera zapewnia natychmiastową reakcję i dostarczanie optymalnej mocy do napędu narzędzi w dzieży

- *The iconic American planetary mixers*
- *Mixers have been on the market since 1919*
- *The most powerful and reliable in its class*
- *It will prepare dough for 7 half-kilo loaves, 168 cookies, whips 19 whites or 2 liters of cream all in the same batch*
- *The advanced mixer control system ensures an immediate response and delivery of optimal mixing power to tool drive in the bowl*



Mikser Kitchen Aid Professional 6,9 l

Nr kat.	col	W	kg	PLN	EUR
T-5KSM7990XEER	czerwony	500	13	7 614,00	2 249,59
T-5KSM7990XESM	szary	500	13	7 614,00	2 249,59
T-5KSM7990XEWH	biały	500	13	7 614,00	2 249,59

Wykonany całkowicie ze stali • Korpus - odlew cynkowy • Sprawna i cicha praca silnika • System napędu bezpośredniego • 10-stopniowa regulacja prędkości • Bogate wyposażenie standardowe (rózga, hak spiralny, mieszadło płaskie, sztaplowalna dzieża 6,9l ze zdejmowanym podajnikiem) • Akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej





Rózga stalowa do miksera 6,9 l Professional

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7EW	410,00	121,14



Hak spiralny do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7SDH	670,00	197,95

Stal nierdzewna



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7SFB	670,00	197,95

Stal nierdzewna



Dzieża sztaplowalna do miksera 6,9l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KC7SB	748,00	221,00



Mikser KitchenAid Heavy Duty 6,9 l

Nr kat.	col	W	kg	PLN	EUR
T-5KSM7591XEER	czerwony	500	13	6 526,00	1 928,14
T-5KSM7591XESM	szary	500	13	6 526,00	1 928,14
T-5KSM7591XEWH	biały	500	13	6 526,00	1 928,14

Osłona z podajnikiem wykonana z plastiku • Korpus - odlew cynkowy • 10-stopniowa regulacja prędkości • Bogate wyposażenie standardowe (rózga, hak spiralny, mieszadło płaskie, sztaplowalna dzieża 6,9l ze zdejmowanym podajnikiem).



Mikser KitchenAid Heavy Duty 5l

Nr kat.	col	W	kg	PLN	EUR
T-5KPM5EER	czerwony	315	12	5 516,00	1 629,73
T-5KPM5EWH	biały	315	12	5 516,00	1 629,73

Osłona z podajnikiem wykonana z plastiku • Korpus - odlew cynkowy • Regulacja prędkości • Bogate wyposażenie standardowe (rózga, hak spiralny, mieszadło płaskie, dzieża 5 l ze zdejmowanym podajnikiem).



Sweet maker
przystawka do draży

sprawdź przystawkę cukierniczą – str. 157



Rózga stalowa do miksera 6,9 l Professional

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7EW	410,00	121,14



Hak spiralny do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7DH	204,68	60,47

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Rózga - stal nierdzewna i aluminium

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5AWW	282,00	83,32

Stal nierdzewna i aluminium • Nie można myć w zmywarce.



Hak do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5ADH	230,00	67,95

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7FB	204,68	60,47

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Dzieża sztaplowalna do miksera 6,9l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KC7SB	748,00	221,00



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5AB	230,00	67,95

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Dzieża poj. 5l

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5ASB	748,00	221,00

Stal nierdzewna



Osłona z podajnikiem do KitchenAid Heavy Duty 6,9 l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7PS	282,00	83,32





Osłona z podajnikiem do KitchenAid Heavy Duty 5 l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KN1PS	252,52	74,61





IMPERIA - WŁOSKIE MAKARONIARKI | *IMPERIA - Italian pasta machine*

- Oryginalne, włoskie makaroniarki
- Produkowane od 1932 roku
- Dzięki wieloletniemu doświadczeniu marka Imperia stała się synonimem najwyższej jakości profesjonalnych urządzeń do makaronu

- *Original,Italian pasta machine*
- *Produced/manufactured since 1932*
- *Thanks to many years of experience, the Imperia brand has become synonymous with the highest quality of professional pasta equipment*



Makaroniarka elektryczna Imperia Restaurant; 18/10
Electric pasta machine Imperia Restaurant; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-IM035	30	25	22	160	14,8	7 007,00	2 070,25

Szerokość ciasta 210 mm • Płynna regulacja grubości makaronu 0-5 mm • Cicha praca silnika • Prędkość rolek 45obrotów/minutę (12 kg makaronu na godzinę) • Bogaty asortyment akcesoriów • Akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej



Makaroniarka Imperia Restaurant; 18/10
Pasta machine Imperia Restaurant 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-IM010	32,5	27,5	22	9,3	2 635,03	778,53

Szerokość ciasta 210 mm • Płynna regulacja grubości makaronu 0-5 mm • Bogaty asortyment akcesoriów wykonanych w całości ze stali nierdzewnej

The pasta sheet width 210 mm • Pasta thickness adjusting every 0-5 mm • Wide range of stainless steel accessories



Makaroniarka Imperia I Pasta; 18/10
Pasta machine Imperia I Pasta; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-IM100	16	20,5	18,5	3,4	254,74	75,26



KUP ON-LINE



Przystawka spaghetti; 18/10
Spaghetti attachment; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-IM097-N	0,2	603,86	178,41



Przystawka do nitek domowych; 18/10
Home made pasta attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM070-N	0,2	603,86	178,41



Przystawka do tagliatelle; 18/10
Tagliatelle attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM080-N	0,4	603,86	178,41



Przystawka do fettuccine; 18/10
Fettuccine attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM090-N	0,65	603,86	178,41



Przystawka do pappardelle; 18/10
Pappardelle attachment; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-IM095-N	1,2	603,86	178,41



Przystawka do pappardelle; 18/10
Pappardelle attachment; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-IM098-N	603,86	178,41



Suszarka do makaronu 18/10
Pasta dryer; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-6133	45	45,5	45	175,68	51,91



Zestaw do ravioli; Al
Ravioli set; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
T-IM317	176,72	52,21



Wycinarka do pierożków; 18/10
Dumplings cutter; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-9855	15,5	6,5	27,45	8,11



Wycinarka do pierogów; 18/10
Dumpkin cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-9655	6	15,5	27,45	8,11

KUP ON-LINE

de Buyer
DEPUIS 1830





– perforacja r'System umożliwiająca lepszą cyrkulację powietrza



ELASTOMOULE®



Moul'flex Pro



Moul'flex

Materiał:	Wysokiej jakości silikon z pyłem stalowym	Silikon platynowy	Silikon platynowy
R'System:	TAK (z wyjątkami)	TAK	NIE
Kolor:	szary	czarny	czarny
Zakres temperatur:	od -70˚C do +300˚C	od -40˚C do +300˚C	od -40˚C do +280˚C
Ocena jakości:	* * * * *	* * *	* *
Zastosowanie:	profesjonalne	profesjonalne	półprofesjonalne
Cechy:	Perfekcyjne rozprowadzanie temperatury dzięki mikro pęcherzykom powietrza w tworzywie silikonowym; przy pieczeniu składniki płynne ulegają karmelizacji, dzięki czemu uzyskujemy chrupiącą skórkę; szybsze schładzanie dzięki domieszce pyłu stalowego; idealne wykończenie form; łatwość wyjmowania upieczonego ciastka	Wytrzymały silikon dla intensywnego użycia; optymalna ilość form na macie; perforacja R'System umożliwia cyrkulację gorącego powietrza i perfekcyjne pieczenie na całej powierzchni; wieszak do maty w zestawie	Jakość standardowa

KUP ON-LINE

O czym należy pamiętać:

- Tylko przed pierwszym użyciem należy natłuścić matę odrobiną masła lub oleju (przy każdym następnym użyciu maty nie będzie to konieczne)
- Do pieczenia używaj rusztu, a nie blachy – najlepszy obieg powietrza
- Nigdy nie zostawiaj pustych foremek: jeśli nie masz wystarczającej ilości ciasta, posyp mąką, aby uniknąć uszkodzenia maty
- Myj formy gorącą wodą lub w zmywarce

de Buyer
DEPUIS 1830





– perforations which improve circulation of air



ELASTOMOULE®



Moul'flex Pro



Moul'flex

Material:	*High quality silicone foam material with metal powder*	*Platinium silicone*	*Platinium silicone*
R'System:	*YES (with exceptions)*	*YES*	*NO*
Colour:	*grey*	*black*	*black*
Temperature range:	*-70˚C – 300˚C*	*-40˚C – 300˚C*	*-40˚C – 280˚C*
Quality assessment:	* * * * *	* * *	* *
Use/Applications:	*professional*	*professional*	*semi-professional*
Characteristics:	*Perfect temperature distribution thanks to micro air bubbles in the silicone material; while baking, the liquid ingredients are caramelised, as a result crunchy crust is obtained; faster cooling thanks to the admixture of metal powder; perfect finishing of forms; a baked cookie can be removed with ease.*	*Heavy duty silicone for intensive use; the optimal number of forms on the tray; the R'System perforation enables the circulation of hot air and ensures perfect baking over the entire surface of the tray; tray hanger in the set.*	*Standard quality*

KUP ON-LINE

Things to remember:

- *Grease the mould with a little butter or oil before first use only (it is not necessary to grease the mould every time you use it)*
- *For best air circulation use a grate for baking, not a baking tray*
- *Never leave empty forms: if you do not have enough dough, sprinkle with flour to avoid damaging the mould*
- *Wash the mould with hot water or in a dishwasher*



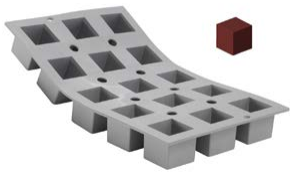
Silikonowa mata - cylindry
Silicone mould - cylinder

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1873-01	*2,75 x 2,5*	30	17,6	**166,05**	**49,06**



Forma silikonowa - bordelais
Silicone mould - bordelais

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1834-01D	*5,5 x 5*	30	17,6	**166,05**	**49,06**
D-1856-01D	*3,5 x 3,5*	30	17,6	**166,05**	**49,06**



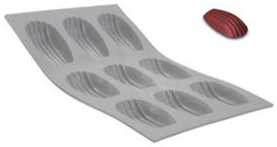
Forma silikonowa - sześciany
Silicone mould - cube

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1836-01	*5 x 5 x 5*	30	17,6	**166,05**	**49,06**
D-1861-01	*3,5 x 3,5 x 3,5*	30	17,6	**166,05**	**49,06**



Silikonowa mata - płaska
Silicone mould- plain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1800-55	55,5	1	36	**410,36**	**121,24**



Forma silikonowa - magdalenki
Silicone mould - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1832-01D	*8 x 4,5 x 1,7*	30	20	**166,05**	**49,06**
D-1851-01D	*4 x 3 x 1,1*	30	20	**166,05**	**49,06**



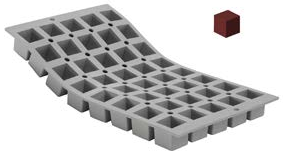
Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1866-01	*2,,5 x 1*	30	17,6	**166,05**	**49,06**



Forma silikonowa - prostopadłościany
Silicone mould - cuboid

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1868-01	*5 x 2,7 x 2,7*	30	17,6	**166,05**	**49,06**



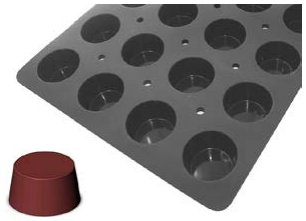
Forma silikonowa - mini kostki
Silicone mould - mini cubes

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1869-01	*2,5 x 2,5 x 2,5*	30	17,6	**166,05**	**49,06**

KUP ON-LINE



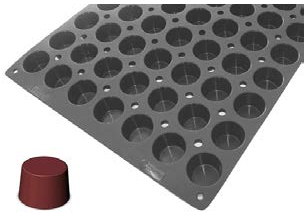




Moul'flex Pro

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

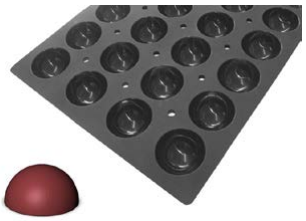
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1710-53	*7 x 4*	53	32,5	214,38	63,34
D-1710-60	*7 x 4*	60	40	272,02	80,37



Moul'flex Pro

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

Nr kat.	wym. ciastek cm		l cm	w cm	PLN	EUR
D-1703-60	*4,2 x 2,8*	**OUTLET**	60	40	183,12	54,10



Moul'flex Pro

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1704-53	*7 x 3,5*	53	32,5	214,38	63,34
D-1704-60	*7 x 3,5*	60	40	272,02	80,37



Moul'flex Pro

Forma silikonowa - florentynki
Silicone mould - florentines

Nr kat.	wym. ciastek cm		l cm	w cm	PLN	EUR
D-1702-60	*5,6 x 1*	**OUTLET**	60	40	186,78	55,19



Moul'flex

Forma silikonowa - sztabki
Silicone mould - bars

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1976-02	*4,9 x 2,6 x 1,1*	30	17,5	66,84	19,75



Moul'flex

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1961-01	*7 x 3,4*	30	17,5	66,84	19,75
D-1961-02	*4 x 2*	30	17,5	66,84	19,75



Moul'flex

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1962-01	*7,2 x 3*	30	17,5	66,84	19,75



Moul'flex

Forma silikonowa- babeczki
Silicone mould - bun

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1964-01	*8 x 3,5*	30	17,5	66,84	19,75



Moul'flex

Forma silikonowa - magdalenki
Forma silikonowa - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1966-01	*7,5 x 4,5*	31	17,5	66,84	19,75

KUP ON-LINE



Mata silikonowa, perforowana
Silicone mat - perforated

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4938-40	40	30	56,53	16,70
D-4938-51	51	31	92,22	27,25
D-4938-58	58	38	103,75	30,65

Perforowana dla lepszej chrupkości produktu
Perforated for a better crunchiness of the product



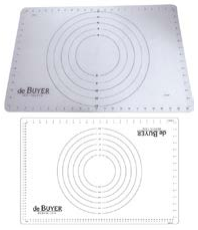
Mata silikonowa - wzór makaroniki
Silicone mat - macaroon emblem

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
D-4935-40	40	30	czarny	71,49	21,12
D-4935-60	60	40		93,33	27,58



Mata silikonowa
Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4931-51N	53	32,5	86,46	25,54
D-4931-58N	60	40	92,22	27,25



Mata silikonowa
Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4937-60	60	40	152,20	44,97

Na macie oznaczone koła 12, 16, 20, 24, 28, 32 cm
Matches marked 12, 16, 20, 24, 28, 32 cm on the mat



Wałek do ciasta łożyskowany; buk
Rolling pin bearing; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-K30	9	30	170,18	50,28
T-K40	9	39	192,14	56,77



Wałek do ciasta; buk
Rolling pin; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
D-4840-01N	5	50	56,53	16,70



Wałek do ciasta; 18/10
Rolling pin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1717-490	6,5	49	125,76	37,16



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-DP-43	4,3	43	104,30	30,82
T-DP50	4,8	50	113,07	33,41



Znacznik rozstawny dwustronny; 18/10
Pastry cutter

Nr kat.	PLN	EUR
D-4781-01	477,31	141,02

5 kółek tnących gładkich i 5 falistych • Stabilna konstrukcja • Zakres cięcia 1 -11,5 cm • śr. Kół tnących 5,5 cm
5 plain and 5 wavy cutting wheels • Stable construction



N

Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80041	12	18,12	5,35



N

Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80042	12	18,12	5,35



N

Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80043	6	13,23	3,91

KUP ON-LINE



Misa do miksowania; 18/10, silikon
Mixing bowl; 18/10, silicone

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3373-16	16	8,1	1	94,55	27,94
D-3373-20	20	10,2	2,1	127,92	37,79
D-3373-24	24	12,1	3,6	159,06	47,00
D-3373-30	30	14,8	7	199,42	58,92

Satynowe wykończenie • Nie ślizga się dzięki silikonowej podstawie • Podziałka wewnątrz

Satin finish • Does not slip thanks to the silicone base • Graduation inside



Misa cukiernicza; PP
Pastry bowl; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-4530-17	17	8	1	17,29	5,11
D-4530-23	23	10,5	2,5	21,95	6,48
D-4530-27	27	12	4,5	24,16	7,14
D-4530-32	32	15	6	35,69	10,54
D-4530-36	36	16	9	39,13	11,56
D-4530-40	40	18,5	13	57,65	17,03

Nadaje się do kuchenek mikrofalowych • Funkcjonalny otwarty rant • Sztaplowalna

Suitable for microwave ovens • Functional open edge • Stackable



Misa do przetworów; miedź
Jam bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-6200-38N	38	15	9	487,74	144,10

Dwa solidne, żeliwne uchwyty

Two solid, cast iron handles



Misa cukiernicza; miedź
Pastry bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-6581-26	26	622,74	183,99

Dwa solidne, żeliwne uchwyty • Idealna do ubijania białek

Two solid, cast iron handles • Ideal for whipping egg white



Misa do miksowania; 18/10
Mixing bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-50327	26	14	4	205,22	60,63
T-50333	32	18	9,5	263,98	77,99
T-50337	36	17,5	12	283,97	83,90

Satynowe wykończenie

Satin finish



Misa do miksowania; 18/10
Mixing bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1954-36	36	29	25	736,36	217,56
T-1954-40	40	35,5	40	913,10	269,78

Satynowe wykończenie

Satin finish



Podstawa pod misę do miksowania; 18/10
Mixing bowl support; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3379-00	10,8	59,97	17,72
D-3379-01	13,5	89,90	26,56

Zapewnia stabilność podczas pracy

Ensures stability during work



Sweet maker- przystawka do drąży; 18/10
Sweet maker - coating system; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3500-00	40	2 535,11	749,01

Umożliwia pokrycie suszonych owoców cukrem, czekoladą, marcepanem itp.. • 6-8 kg cukierków można wytworzyć w 30 minut • Pasuje do mikserów Kitchen Aid

Allows to cover dried fruit with sugar, chocolate, marzipan, etc. • 6-8 kg of candy can be made in 30 minutes • Fits for Kitchen Aid mixersof confectionery in 30 minutes.The stainless steel double bell fits onto the entire Kitchenaid mixer range or with Dito Sama DMIX5 and Dito Sama BE5-A beaters.Hygienic and easy to clean: dishwasher-safe.



Podgrzewacz do czekolady; 18/10
Chocolate heater; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	g	PLN	EUR
T-14-057	29	12	22	1	50	875	156,67	46,29

Zasilacz sieciowy

Power supply

KUP ON-LINE



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-15	15	3,5	76,04	22,47
D-4230-30	30	3,5	104,86	30,98



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	66,84	19,75
D-4231-15	15	3,5	76,04	22,47
D-4231-30	30	3,5	104,86	30,98



Nóż do biszkoptów; 18/10, karbon
Cake knife; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4234-25	25	3,5	103,75	30,65
D-4234-35	35	3,5	107,19	31,67

Pozwala łatwo kroić biszkopt na warstwy - bez okruszków i nierówności

It allows you to easily cut sponge cake into layers - without crumbs or unevenness



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-08	8	2	65,73	19,42



Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-630	31	104,74	30,94



Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-721	15	84,38	24,93
T-26-726	20	87,74	25,92
T-26-731	25	95,23	28,14
T-26-825	17	93,02	27,48



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	44,97	13,29
T-1080-250	25	6,3	54,90	16,22
T-1080-300	30	7	69,15	20,43
T-1080-350	35	7,5	79,07	23,36

Gęsta siatka (8 otworów/cm²)

Dense grid (8 holes / cm²)



Sito z wymiennymi siatkami; 18/10
Sieve with spare nets; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4605-21	20	124,49	36,78

W zestawie 4 sita: 3 mm, 2 mm, 1mm, 0,5 mm.

4 sieves included: 3 mm, 2 mm, 1mm, 0,5 mm.



Sito z siatką; stal cynowana, drewno
Soup strainer; tin, wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2635-30	30	78	99,87	29,51
T-2635-35	35	84	124,04	36,65

Podwójna siatka: zewnętrzna mocna i gęsta, wewnętrzna 6,5 otworów/cm² • Stalowy łuk podpierający

Double mesh: outer strong and dense, internal 6.5 holes / cm² • Steel arch support



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-3190-12	12	28,5	23,01	6,80
T-3190-16	16	33,5	24,18	7,14
T-3190-20	20	39,5	36,21	10,70
T-3190-22	22	43,5	43,92	12,98

Gęsta siatka (6,5 otworów/cm²)

Dense net (6.5 holes / cm²)



Sito chińskie; 18/10
Chinese strainer; 18/10

Nr kat.		Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-60321		20	40	130,97	38,70
T-3318	*stojak*	18	28	85,68	25,31



Sitko - bardzo gęste; 18/10
Fine strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1210	7	21	20,10	5,94

KUP ON-LINE

TOMGAST



N

Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80035	21	25,31	7,48

TOMGAST



N

Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80036	30	27,75	8,20

100%Chef



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	40,64	12,01
C1-P3436		20	42,86	12,66
C1-P3443	*tytanowa*	20	77,91	23,02



Rózga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	17,52	5,18
T-823-30	30	3,3	8	20,90	6,17
T-823-35	35	2,2	12	24,18	7,14
T-823-40	40	3,3	8	25,23	7,45
T-823-50	50	3,3	8	27,45	8,11
T-823-60	60	3,3	8	29,67	8,77

de Buyer



Rózga; 18/10, silikon
Whisk; 18/10; silicone

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2610-20	22	1,4	8	58,75	17,36
D-2610-25	25	1,4	8	72,61	21,45
D-2610-35	35	1,8	8	91,12	26,92
D-2610-40	40	1,8	8	103,75	30,65
D-2610-45	46	1,8	8	116,39	34,39
D-2610-50	50	1,8	8	131,47	38,84

Ergonomiczny, silikonowy uchwyt
Ergonomic, silicone handle

de Buyer



Rózga sprężysta ; 18/10, silikon
Whisk; 18/10; silicone

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2611-35	35	2	8	100,32	29,64
D-2611-45	45	2	8	122,16	36,09

Ergonomiczny, silikonowy uchwyt
Ergonomic, silicone handle



Rózga; włókno szklane, silikon
Whisk; 18/10; vinyl

Nr kat.	l cm	wl	PLN	EUR
T-61524	25	6	41,62	12,30

Druty powlekane silikonem
Silicone coated wires



Trzepaczka spiralna; 18/10
Spiral whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-900-250	29	22,95	6,78



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-431	31	91,87	27,14



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-631	31	105,31	31,11



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-600	18	91,87	27,14

KUP ON-LINE

de Buyer



Szpatuła; poliglas
Spatula; poliglass

Nr kat.	l cm	PLN	EUR	Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4745-25	25	12,63	3,73	D-4745-40	40	24,16	7,14
D-4745-30	30	16,18	4,78	D-4745-45	45	32,26	9,53
D-4745-35	35	17,29	5,11	D-4745-50	50	38,02	11,23

Odporna na temp. do +220˚C

Resistant to temperatures up to + 220 ° C

TOMGAST



N

Szpatuła; silikon
Spatula; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80025	25	54,35	16,06
T-80026	36	67,58	19,97
T-80027	40	70,03	20,69

TOMGAST



N

Pędzelek silikonowy; silikon, 18/0
Silicone brush; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80023	20	21,71	6,42
T-80024	24	24,16	7,14

TOMGAST



N

Szpatuła; silikon, 18/0
Spatula; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80028	28	27,75	8,20
T-80029	32,5	35,07	10,36



Szpachla do czekolady; 18/10
Chocolate spatula; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
T-307-610	*prosta*	11,5	12	31,20	9,22
T-307-611	*ukośna*	11	12	32,06	9,47



Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	44,54	13,16
T-112-504	24	12	55,49	16,39



Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-231	13,7	8,6	6,30	1,86
T-22-355	12	8	4,65	1,37
T-22-365	11,2	7,8	4,95	1,46

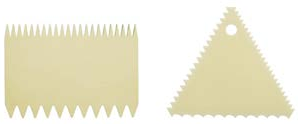


Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-350	22,1	13	14,88	4,40

Skrobka; tworzywo
Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-352	12,8	9	4,65	1,37



Skrobka; tworzywo
Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-235	10,5		5,25	1,55
T-22-360	11,6	7,8	4,65	1,37



Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	24,96	7,37

KUP ON-LINE



Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-60N	25	4	49,55	14,64

Łatwe w utrzymaniu czystości

Easy to clean



Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-00	19	3	24,16	7,14
D-4807-50	25	6	35,69	10,54

Łatwe w utrzymaniu czystości

Easy to clean



Pędzelek; drewno, naturalne włosie
Brush; wood, natural bristle

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-113-206	4	12,86	3,80
T-113-208	3	8,93	2,64
T-113-209	8	30,62	9,05

Wybielana, pozbawiona naftaliny szczecina • Odporny na działanie środków spożywczych

Bleached, naphthalene-free bristles • Resistant to food



Zestaw akcesoriów do pralin; 18/10, PP
Chocolate forks set; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4347-40	21	8	113,02	33,39

10 widelców w zestawie

10 forks in the set



Zestaw łyżek dekoracyjnych; 18/10
Decoration spoons set; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-3102	4,5	19/23	172,34	50,92

Łyżki do malowania dekoracji z karmelu, lukru, puree, sosu itp.

Painting spoons made of caramel, icing, puree, sauce, etc.



Aerograf cukierniczy
Pastry airbrush

Nr kat.		cap ml	PLN	EUR
T-53-900	*MOC: 60W*	700	2 080,57	614,71
T-53-908	*pojemnik zapasowy*	700	220,51	65,15

Pistolet cukierniczy do natryskiwania produktów typu: masło, olej, wosk, galaretki, dżemy, czekolada i emulsje

Spray gun confectionery products of the type: butter, oil, wax, jelly, jam, chocolate, and emulsions



Dysza
Nozzle

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-53-901	0,4	138,72	40,99
T-53-902	0,6	138,72	40,99
T-53-903	0,8	138,72	40,99



Dysza do czyszczenia pieców
Nozzle for cleaning furnace

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-904	255,07	75,36

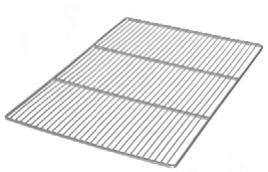


Końcówka do czyszczenia dysz
Cleaning attachment for nozzles

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-905	298,46	88,18

KUP ON-LINE

de Buyer



Ruszt 60x40; 18/10
Grate 60x40; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-3330-60	60	40	80,37	23,74

de Buyer



Ruszt z nóżkami; 18/10
Grate with feet; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-0237-28	28	2,5	47,22	13,95
D-0237-32	32	2,5	58,75	17,36



Ruszt GN; 18/10
Grate GN; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R23001	35,4	32,5	62,88	18,58
T-R11001	53	32,5	59,33	17,53
T-R21001	65	53	130,70	38,62

de Buyer



Blacha do pieczenia; stal węglowa
Baking tray; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5320-53	53	2	32,5	1,2	111,85	33,05
D-5362-60	60	2	40	1,2	145,22	42,90

Perfekcyjne przewodzenie ciepła • Solidna, nie ulega zniekształceniom • Znakomicie nadaje się do pieczenia - powierzchnia blachy posiada mikroskopijne nierówności, które tworzą warstwę powietrza pomiędzy ciastem a blachą

Perfect heat conduction • Solid, no distortion • Perfect for baking - the surface of the sheet has microscopic unevenness that creates a layer of air between the dough and the baking tray

de Buyer



Blacha do pieczenia; stal węglowa
Baking tray; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5321-53	53	1	32,5	1,2	59,97	17,72
D-5363-60	60	1	40	1,2	65,73	19,42

Perfekcyjne przewodzenie ciepła • Solidna, nie ulega zniekształceniom • Znakomicie nadaje się do pieczenia - powierzchnia blachy posiada mikroskopijne nierówności, które tworzą warstwę powietrza pomiędzy ciastem a blachą

Perfect heat conduction • Solid, no distortion • Perfect for baking - the surface of the sheet has microscopic unevenness that creates a layer of air between the dough and the baking tray

de Buyer



Blacha GN 1/1; Al, non-stick
Sheet GN 1/1; Al, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8161-53	53	1	32,5	2	121,94	36,03
D-8161-60	60	1	40	2	141,33	41,76

Krawędzie rozszerzane ku górze • Wypiek nie przywiera do blachy • Łatwa w myciu

Edges expanding upwards • Baking does not adhere to the sheet • Easy to clean

de Buyer



Blacha do pieczenia perforowana non-stick; Al
Perforated baking tray; Al, non-stick

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-8162-53	53	32,5	227,24	67,14
D-8162-60	60	40	228,68	67,56

Perforowane dno pozwala uzyskać efekt chrupiącego kruchego spodu wypieku • Wypiek nie przywiera do blachy • Łatwa w myciu

Perforated bottom allows to obtain the effect of a crispy brittle bottom of baking • Baking does not stick to the sheet • Easy to clean

KUP ON-LINE

de Buyer



Blacha do pieczenia perforowana; Al
Perforated baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-7367-53	53	1	32,5	134,46	39,73
D-7367-60	60	1	40	137,24	40,55

Perforowane dno pozwala uzyskać efekt chrupiącego kruchego spodu wypieku • Wypiek nie przywiera do blachy

Perforated bottom allows to obtain the effect of a crispy brittle bottom of baking • Baking does not stick to the sheet



Blacha do pieczenia; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DAPLR20	60	40	2	82,28	24,31



Blacha do pieczenia; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DALR15	60	2	40	1,5	81,24	24,00



Blacha do bagietek perforowana; Al.
Baguette baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DB6040	60	40	2	198,74	58,72

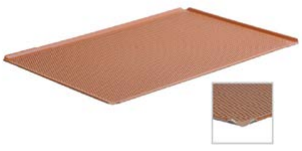
KUP ON-LINE

de Buyer



Blacha do pieczenia perforowana; Al
Perforated baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-7368-53	53	32,5	121,94	36,03
D-7368-60	60	40	133,01	39,30



Blacha do pieczenia perforowana z powłoką silikonową; Al
Perforated baking tray; Al, silicone coated

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-38-052	53	32,5	155,42	45,92
T-38-102	60	40	199,97	59,08

de Buyer



Palnik do karmelizowania; Al.
Blowtorch

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-3850	15	167,62	49,52

Działa pod dowolnym kątem • Czas działania na jednym napełnieniu: ok. 1 godz. • Podgrzewa do temp. 1450˚C

Works at any angle • Operating time on one fill: approx. 1 hour • Heats up to 1450˚C



Szpatuła z termometrem; silikon
Spatula with thermometer; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-14039	29	54,36	16,06

Zakres temp. od -50˚C do +300˚C

Temp. from -50˚C to +300˚C



Minutnik
Timer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4650-00N	8,1	6,2	3,6	58,75	17,36

Odliczanie od 20 min. • Mierzenie do 20 godz. • Z tyłu obudowy magnes

Countdown from 20 min. • Measuring up to 20 hours • magnet on the back of the housing



Papier rantowy woskowany
Rim paper

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-10-007	400	7	141,79	41,89



Rękawice piekarnicze; tkanina frotte
Oven gloves frotte texile

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6543-30	30	37,25	11,01

Odporność na temperaturę do 250˚C • Pranie w 60˚C

Temperature resistant up to 250 ° C. • Wash at 60 ° C



Rękawice piekarnicze; silikon
Oven gloves; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-31-031	28,5	278,21	82,20

KUP ON-LINE

de Buyer



Forma do babek; stal, non-stick
Kougloff mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4701-22	22	10	85,35	25,22

de Buyer



Forma do babek; stal, non-stick
Brioche fluted mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4702-10	10	4,5	16,18	4,78
D-4702-22	22	8,3	34,59	10,22



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4709-23	23	2,7	23	77,26	22,83



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4708-36	35,6	2,7	10,2	55,31	16,34



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4706-24	23	2,8	58,75	17,36
D-4706-28	28	3	77,26	22,83



Blacha do tart; stal węglowa
Tart mould; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-5357-24	24	91,12	26,92
D-5357-30	30	118,72	35,08

Stal węglowa osiąga wyższe temperatury niż stal z powłoką non-stick

Carbon steel reaches higher temperatures than non-stick steel





Tortownica; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4844-20	20	6,7	46,12	13,63
D-4844-24	24	6,7	50,77	15,00
D-4844-26	26	6,7	54,20	16,01
D-4844-28	28	6,7	57,65	17,03



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4715-15	15	4,8	7,5	27,71	8,19
D-4715-24	24	6,1	13	48,44	14,31
D-4715-26	26	6,3	10	59,97	17,72



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4716-25	25	7	10,8	87,57	25,87
D-4716-30	30	7	10,8	99,10	29,28



Moul'flex

Forma cukiernicza; silikon
Pastry mould; silicone

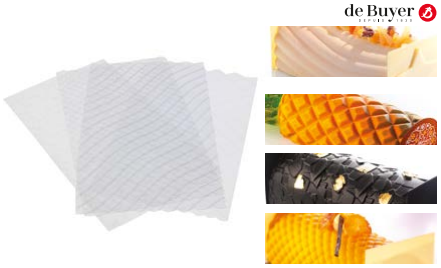
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1984-24	24	6,5	10,5	91,12	26,92

KUP ON-LINE



Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-3206-30	7,5	30	6,5	90,78	26,82

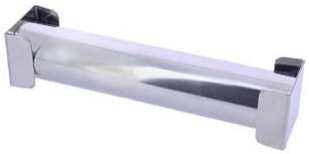


Zestaw arkuszy ze wzorem; tworzywo
Relief sheets for mould; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4343-00	30	18,5	56,53	16,70

Giętki arkusz z tworzywa sztucznego należy umieścić w formie na zwinięty placek lub w ramce na ciasto przed wypełnieniem formy ciastem. Po zamrożeniu uzyskuje się oryginalną dekorację reliefową na cieście • Dostępne są 4 wzory • Nie można piec w piekarniku • Pasuje do formy D-3206-30

The supple plastic sheet is to place in the mould for rolled-cake or in the pastry frame before making your cream cake. An original relief decoration on the cake is obtained after freezing • 4 patterns are available • No oven cooking • Fits D-3206-30 mold

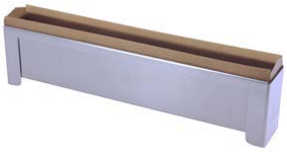


Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.		Ø cm	l cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
D-3203-20	OUTLET	4,5	20	320	0,32	114,06	33,70
D-3203-30		4,5	30	480	0,48	187,45	55,38

Zdejmowalne pokrywy • W zestawie 1 arkusz dopasowanego papieru do pieczenia

Removable covers • Includes one sheet of matching baking paper

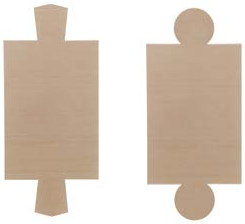


Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-3202-04	30	164,17	48,50
D-3208-23	23	137,34	40,58

W zestawie 1 arkusz dopasowanego papieru do pieczenia

Includes 1 sheet of matching baking paper



Arkusz do form, włókno szklane, pokrycie PTFE
Silicone paper for molds

Nr kat.		PLN	EUR
D-4344-20	*do użytku z formą D-3202-04*	41,45	12,25
D-4344-30	*do użytku z formą D-3203-20*	35,69	10,54
D-4344-31	*do użytku z formą D-3203-30*	41,45	12,25
D-4344-40	*do użytku z formą D-3208-23*	35,69	10,54

Włókno szklane z powłoką non-stick, wielokrotnego użytku (do 200 razy) • Do temperatur od -170°C do +260°C

Non-stick baking sheet made of PTFE-coated glass fiber.0,13-mm thick. Reusable over 200 times.Fits perfectly into the mould.Easy moulding and unmoulding.Time saving and higher productivity.For sweet and savory preparations.Use temperature : from -170°C to +260°C.



Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-882-261	26	7,5	8	0,7	0,9	126,26	37,30
T-882-262	26	7,5	8,5	1	0,9	126,26	37,30
T-883-300	30	7	8	1,2	0,9	153,70	45,41
T-885-501	50	9	10	2	0,9	284,06	83,93
T-885-502	50	9	10	3,5	0,9	262,45	77,54

Grubość stali 0,9 mm • Solidna, spawana konstrukcja

Steel thickness 0.9 mm • Robust, welded construction

KUP ON-LINE



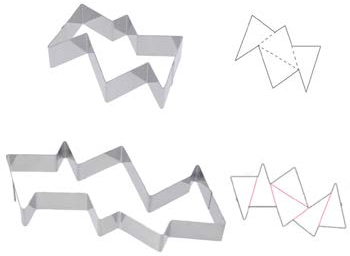


Forma do pieczenia, do terrin, do ciast; 18/10
Terrin, cakes baking mold; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3210-24	*perforowana*	24	6	5	323,13	95,47
D-3210-35	*perforowana*	35	7,5	7	406,04	119,96
D-3210-48	*perforowana*	48	8,5	9	471,88	139,42
D-3211-24		24	6	5	267,04	78,90
D-3211-35		35	7,5	7	282,88	83,58
D-3211-48		48	8,5	8	308,49	91,14

Komfortowe formowanie i wyciąganie wypieku

Easy forming and removal

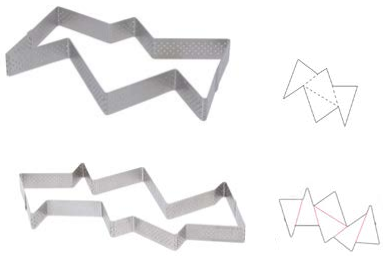


Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-3939-34	45,44	13,43
D-3939-36	51,21	15,13

Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z formy

Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold

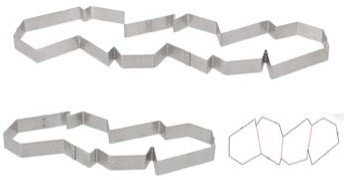


Rant cukierniczy perforowany Calisson; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-3099-94	OUTLET	59,42	17,56
D-3099-96	OUTLET	69,66	20,58

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation



Rant cukierniczy perforowany Expert; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-3099-84	OUTLET	96,66	28,56
D-3099-86	OUTLET	118,72	35,08

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation









D-3006-04

Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Pusher; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3006-04	*dociskacz do D-3099-40*	14	6,1	3,2	27,93	8,25
D-3099-40		14,5	2	3,5	44,23	13,07
D-3099-42		27	2	8	60,52	17,88
D-3099-43		30	2	11	69,84	20,63

de Buyer



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-70		12	2	5	33,81	9,99
D-3099-72	OUTLET	18	2	8	28,58	8,44
D-3099-73	OUTLET	25	2	11	30,26	8,94

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold

KUP ON-LINE



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-60	OUTLET	11	2	11	32,59	9,63
D-3099-61	OUTLET	22	2	22	35,43	10,47
D-3099-62	OUTLET	26,5	2	26,5	40,79	12,05
D-3099-63	OUTLET	31	2	31	45,44	13,43

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3099-00	8,5	2	32,59	9,63
D-3099-01	5,5	2	29,15	8,61
D-3099-02	6,5	2	29,15	8,61
D-3099-03	7,5	2	30,26	8,94
D-3099-04	10,5	2	33,81	9,99
D-3099-05	12,5	2	34,91	10,32
D-3099-06	15,5	2	40,79	12,05
D-3099-07	18,5	2	41,91	12,38
D-3099-08	20,5	2	44,23	13,07
D-3099-09	24,5	2	48,89	14,44
D-3099-10	28,5	2	54,76	16,18

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-19	7	2	7	33,81	9,99
D-3099-20	8	2	8	36,14	10,68
D-3099-21	15	2	15	47,77	14,12
D-3099-22	20	2	20	51,21	15,13
D-3099-23	17,5	2	17,5	48,89	14,44
D-3099-30	12	2	4	37,24	11,00
D-3099-32	25	2	8	59,42	17,56
D-3099-33	28	2	11	66,40	19,62

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3098-30	12	3,5	4	53,54	15,82

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3098-20	OUTLET	8	3,5	8	34,23	10,11
D-3098-21	OUTLET	15	3,5	15	44,56	13,17
D-3098-22	OUTLET	20	3,5	20	47,92	14,16
D-3098-23	OUTLET	17,5	3,5	17,5	45,64	13,49
D-3098-32	OUTLET	25	3,5	8	55,87	16,51
D-3098-33	OUTLET	28	3,5	11	62,81	18,56

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3030-20	20	3	60,52	17,88
D-3030-24	24	3	64,07	18,93
D-3030-28	28	3	69,84	20,63

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3031-23	23	3	23	67,50	19,94

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3032-35	35	3	10	67,50	19,94

KUP ON-LINE







Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-3077-18	18	68,72	20,30



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3912-12	12	8	1	57,09	16,87
D-3912-16	16	10	1	68,72	20,30
D-3912-20	20	12	1	89,68	26,50
D-3912-24	24	14	1	109,41	32,33



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3989-06	6	6	1,5	18,63	5,50
D-3989-07	7	8	1,5	29,15	8,61
D-3989-08	8	6	1,5	26,83	7,93
D-3989-10	10	6	0,8	29,15	8,61
D-3940-12	12	6	0,8	37,24	11,00
D-3940-16	16	6	1	46,56	13,76
D-3940-20	20	6	1	52,43	15,49
D-3940-24	24	6	1	62,85	18,57
D-3940-26	26	6	1	62,85	18,57
D-3940-30	30	6	1,2	76,82	22,70



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3906-08	8	4,5	8	54,76	16,18
D-3906-12	12	4,5	12	62,85	18,57
D-3906-16	16	4,5	16	68,72	20,30
D-3906-20	20	4,5	20	74,49	22,01
T-6866	6	4,5	6	25,63	7,57



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3929	39	5	29	77,70	22,96
D-5939	59	5	39	98,70	29,16



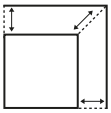
Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
D-3937-08	9,4	4,5	26,83	7,93
D-3937-16	20	4,5	34,91	10,32

KUP ON-LINE



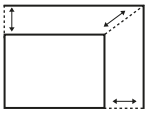




Rant cukierniczy, regulowany, kwadratowy; 18/10
Expanable pastry ring, square; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3013-16	16-30	5	16-30	112,96	33,37
D-3013-20	20-37	5	20-37	133,91	39,56
D-3013-30	30-57	5	30-57	190,88	56,40





Rant cukierniczy, regulowany, prostokątny; 18/10
Expanable pastry ring, rectangular; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3013-21	21,5-40	7,5	11,5-21	143,22	42,31
D-3013-43	43-84	5	29-56	267,70	79,09

KUP ON-LINE



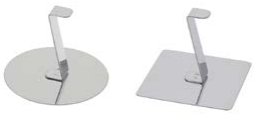
Rant cukierniczy, regulowany; 18/10
Adjustable pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3040-03	18-36	3	94,33	27,87
D-3040-01	18-36	4,5	97,77	28,89



Dociskacz do rantu; 18/10
Pusher for ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6908	8	14,39	4,25
T-6910	10	16,79	4,96
T-6956	6	11,09	3,28



Dociskacz; 18/10
Pusher; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3006-01	7,4		6,1		29,15	8,61
D-3006-02		7,7	6,1		33,81	9,99

D-3006-01 pasuje do D-3989-08 • D-3006-02 pasuje do D-3906-08
D-3006-01 fits D-3989-08 • D-3006-02 fits D-3906-08



Zestaw rantów cukierniczych z dociskaczem; 18/10
Pastry ring set with a pusher; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-18-503	5,5	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw rantów cukierniczych z dociskaczem; 18/10
Pastry ring set with a pusher; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-18-505	7,8	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw rantów cukierniczych z dociskaczem; 18/10
Pastry ring set with a pusher; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-18-500	5,5	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw rantów cukierniczych z dociskaczem; 18/10
Pastry ring set with a pusher; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-18-506	6,8	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set



Zestaw rantów cukierniczych z dociskaczem; 18/10
Pastry ring set with a pusher; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-18-501	5,5	4,5	73,58	21,74

Dociskacz w zestawie
Pucher in the set

KUP ON-LINE



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4308-00	2–10	107,19	31,67



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4307-00	2–10	107,19	31,67



Wycinarka; 18/10
Cutter; 18/10

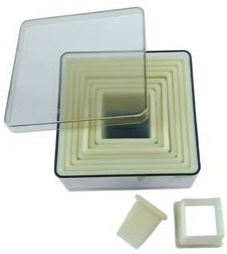
Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-618-014	2,2–11,3	75,26	22,24



Wycinarka falista; 18/10
Corrugated Cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-617-014	2–10,5	77,56	22,92

KUP ON-LINE



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-4304-30	2,8–9,8	107,19	31,67

LE TUBE







Pistolet do kremu / ciasta Le Tube; tworzywo
Pressure pastry syringe for dosing of pastes, creams; plastic

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-01	750	290,54	85,84

Zawiera 2 końcówki z poliwęglanu oraz zestaw do ciastek D-3358-94
Contains 2 polycarbonate tips and a set for cakes D-3358-94





Zestaw do ciastek le Tube
Cookies set le Tube

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
D-3358-94	38,4	10,5	750	72,61	21,45

Zestaw zawiera 13 dysków do dekorowania oraz specjalne pokrywy zabezpieczające końcówkę dozownika.
13 tips for decoration and 2 lids





de Buyer



Pojemnik Le Tube
Container for Le Tube

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-75	750	49,55	14,64

KUP ON-LINE





Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1033-05	1,5	143,79	42,48

w zestawie dwie końcówki i stojak
included two nozzles and stand

de Buyer



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3354-12	17,5	16,5	1,5	584,50	172,69
D-3354-52	20	38	3,3	683,60	201,97

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.
Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.

de Buyer



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3353-00	15	15,5	0,8	199,42	58,92

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.
Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.

de Buyer



Worek cukierniczy; silikon
Pastry bag; silicone

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4347-35	35	34,4	66,84	19,75

Wewnątrz śliski dla łatwiejszego wyciskania • Do temperatury maks. 60˚C
Inside slippery for easier squeezing • Up to a temperature of 60 ° C

de Buyer



Worki cukiernicze jednorazowe; PE
One use pastry bag; PE

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-4348-30	30	0,25	80,69	23,84
D-4348-40	40	0,5	83,02	24,53
D-4348-50	50	1,25	97,99	28,95

Rolka zawiera 100 worków • Do temperatury maks. 70˚C
The roll contains 100 bags • Up to 70 ° C

KUP ON-LINE

de Buyer



Worek cukierniczy; bawełna
Pastry bag; cotton

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
D-4856-25N		25	21,95	6,48
D-4856-30N		30	24,16	7,14
D-4856-35N		35	26,49	7,83
D-4856-40N		40	27,71	8,19
D-4856-45N		45	31,15	9,20
D-4856-50N		50	33,47	9,89
D-4856-55N	OUTLET	55	28,26	8,35
D-4856-60N		60	43,78	12,94

Wielokrotnego użytku • Specjalna powlekana bawełna • Bardzo giętkie
Reusable • Special coated cotton • Very flexible



Wieszak na worki i końcówki; 18/10
Wall rack for pastry bags and nozzles; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-53-001	50	50	191,08	56,46

Bardzo stabilna konstrukcja • 4 haki na worki do wyciskania, 31 haczyków na końcówki, półka i 5 haczyków zwisających
Very stable construction • 4 hooks for squeezing bags, 31 hooks for tips, shelf and 5 hanging hooks



Stojak do worków; PP
Holder for pastry bag; PP

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
T-83-002	19,5	23	45,12	13,33

Stojak posiada 4 otwory na duże i 4 na małe końcówki
The stand has 4 holes for large and 4 for small tips



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-02N	0,3	10,42	3,08
D-2112-06N	0,5	10,42	3,08
D-2112-10N	0,7	10,42	3,08
D-2112-14N	1,1	10,42	3,08
D-2112-18N	1,3	10,42	3,08
D-2112-22N	1,8	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-04N	0,35	10,42	3,08
D-2112-08N	0,6	10,42	3,08
D-2112-12N	0,7	10,42	3,08
D-2112-16N	1,1	10,42	3,08
D-2112-20N	1,3	10,42	3,08
D-2112-24N	1,8	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2111-02N	0,2	10,42	3,08
D-2111-03N	0,3	10,42	3,08
D-2111-04N	0,4	10,42	3,08
D-2111-05N	0,5	10,42	3,08
D-2111-06N	0,6	10,42	3,08
D-2111-07N	0,7	10,42	3,08
D-2111-08N	0,8	10,42	3,08
D-2111-09N	0,9	10,42	3,08
D-2111-10N	1	10,42	3,08
D-2111-11N	1,1	10,42	3,08
D-2111-12N	1,2	10,42	3,08
D-2111-13N	1,3	10,42	3,08
D-2111-14N	1,4	10,42	3,08
D-2111-15N	1,5	10,42	3,08
D-2111-16N	1,6	10,42	3,08
D-2111-17N	1,7	10,42	3,08
D-2111-18N	1,8	10,42	3,08
D-2111-20N	2	10,42	3,08
D-2111-22N	2,2	10,42	3,08
D-2111-24N	2,4	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-03N	0,3	10,42	3,08
D-2112-07N	0,5	10,42	3,08
D-2112-11N	0,7	10,42	3,08
D-2112-15N	1,1	10,42	3,08
D-2112-19N	1,3	10,42	3,08
D-2112-23N	1,8	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-05N	0,5	10,42	3,08
D-2112-09N	0,7	10,42	3,08
D-2112-13N	0,9	10,42	3,08
D-2112-17N	1,1	10,42	3,08
D-2112-21N	1,3	10,42	3,08
D-2112-25N	1,8	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2113-06N	10,42	3,08
D-2113-08N	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-2117-10	1	12,63	3,73
D-2117-15	1,5	12,63	3,73
D-2117-20	2	12,63	3,73
D-2117-30	3	12,63	3,73



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2129-08N	0,8	10,42	3,08
D-2129-09N	0,9	10,42	3,08
D-2129-11N	1,1	10,42	3,08
D-2129-14N	1,4	10,42	3,08
D-2129-16N	1,6	10,42	3,08

KUP ON-LINE



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2116-07	0,7	10,42	3,08
D-2116-08	0,8	10,42	3,08
D-2116-10	1	10,42	3,08
D-2116-14	1,4	10,42	3,08
D-2116-16	1,6	10,42	3,08
D-2116-17	1,7	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-01	*wzór 241*	10,42	3,08
D-2120-02	*wzór 242*	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-03	*wzór 243*	10,42	3,08
D-2120-04	*wzór 244*	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-05	*wzór 246*	10,42	3,08
D-2120-06	*wzór 247*	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-07	*wzór 257*	10,42	3,08
D-2120-08	*wzór 248*	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2126-00N	*7 otw. śr. 1,3 mm*	10,42	3,08
D-2126-01	*9 otw. śr 3 mm*	10,42	3,08
D-2126-02	*3 otw. ząbkowane*	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2119-13	*8 otworów*	10,42	3,08



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2118-03	*12 otworów*	0,7	10,42	3,08

KUP ON-LINE

de Buyer



Zestaw 3 końcówek do nadziewania; 18/10
Garnish nozzles set 3 pcs; 18/10

Nr kat.	Ø mm	PLN	EUR
D-2125-03	4–6–8	55,31	16,34

de Buyer



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-20	*drobne smugi, śr 2,5*	16,18	4,78
D-2120-21	*duże smugi, śr 2,5*	16,18	4,78

de Buyer



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2115-25N	10,42	3,08
D-2115-35N	10,42	3,08



Szczotka do końcówek; nylon, PP
Brush for nozzles; nylon, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-61-245	1,8	27,36	8,08



N

Zestaw końcówek cukierniczych 29 szt; 18/10
Decorating tubes 29 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80030	95,46	28,20



N

Zestaw końcówek cukierniczych 56 szt.; 18/10
Decorating tubes 56 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80031	192,07	56,75

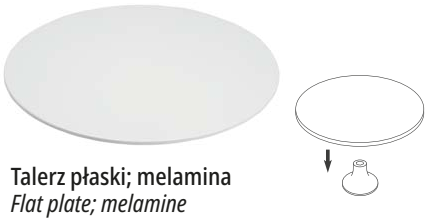
KUP ON-LINE



Taca bufetowa GN; melamina
Buffet tray GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1350-B	26,5	1,8	17,5	czarny	30,51	9,01





Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	75,69	22,36



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	21,43	6,33

Pasuje do V-63300
Fits V-63300



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-72-029	24	3	83,52	24,68
T-72-025	30	3	85,25	25,19



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
T-27-028	32	biały	128,64	38,01
T-27-128	32	czarny	128,64	38,01



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-64	30	11	100,68	29,75



Patera; łupek
Plateau; slate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-089	20/25	24	72,12	21,31



Patera; 18/10, szkło hartowane
Plateau; 18/10, tempered glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	30	28	60,39	17,84
T-17507	25	40	80,13	23,67



Patera; 18/10
Plateau; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-53-003	20/22,5/25	40	277,53	82,00



Patera; tworzywo
Plateau; plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-70-105	20/25/32/40/44	70	283,49	83,76

KUP ON-LINE

de Buyer



Blacha cukiernicza; 18/10
Baking tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3360-60	60	2	40	1	272,02	80,37

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display

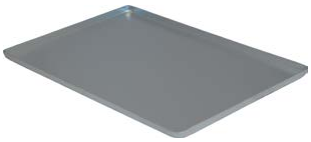
de Buyer



Blacha cukiernicza; 18/10
Baking tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3361-60	60	1	40	1	129,14	38,15

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TAS40	40	2	25	38,02	11,23
T-TAS48	48	2	32	47,00	13,89
T-TAS60	60	2	40	58,62	17,32
T-TASR360	60	2	40	97,40	28,78



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TACH40	40	2	25	55,70	16,46
T-TACH48	48	2	32	71,28	21,06
T-TACH60	60	2	40	93,72	27,69



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	38,43	11,35
T-4060-022	28	2,5	22	46,13	13,63
T-4060-024	31	2,5	24	50,46	14,91
T-4060-026	34	2,5	26	64,82	19,15
T-4060-028	40	2,5	28	75,80	22,40
T-4060-032	46	2,5	32	103,25	30,51
T-4060-037	55	2,5	37	167,96	49,62
T-4060-041	64	2,5	41	225,08	66,50



Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

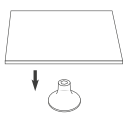
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61302	32,5	2	17,6	biały	50,88	15,03
V-61303	32,5	2	17,6	czarny	50,88	15,03
V-61304	32,5	2	17,6	czarny	58,70	17,34
V-61305	32,5	1	17,6	szary	59,86	17,69

Verlo



Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100	*GN 1/1*	53	3	32,5	biały	124,26	36,71
V-61200	*GN 1/2*	32,5	2	26,5	biały	67,78	20,03
V-61300	*GN 1/3*	32,5	2	17,3	biały	46,35	13,69



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	21,43	6,33

Verlo



Talerz prezentacyjny; żywica
Show plate; resin

Nr kat.	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-3015-G	1,8	15	szary	131,96	38,99
V-3015-O	1,8	15	pomarańczowy	131,96	38,99
V-3015-R	1,8	15	czerwony	131,96	38,99
V-3015-T	1,8	15	turkusowy	131,96	38,99

KUP ON-LINE



Łopatka do tortu; 18/10, drewno
Cake spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-207-25	25	8,76	2,59



Łopatka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-3050-8-1	23,1	2,5	45,51	13,44



Łopatka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-3010-8-1	25,6	4	61,44	18,15



Łopatka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-2080-8-1	25,9	3,5	81,50	24,08



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-12671	18,5	3,4	57,98	17,13



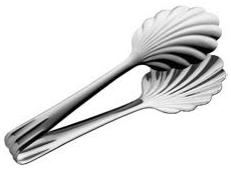
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-211-230	23	20,45	6,04
T-211-300	30	23,52	6,95



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,52	5,18



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,52	5,18



Więcej szczypiec na str. 74–75
Find more Tongs on pages 74–75

KUP ON-LINE



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	394,20	116,47
T-BS4101	1000	440,23	130,07

W komplecie 2 końcówki do dekoracji
2 decoration nozzles included



100%Chef

Stojak na syfon; 18/10
Siphon holder; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
C1-3006	OUTLET	362,21	107,02



Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	23,01	6,80



Porcjoner; 18/10
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-60-012	6,5	23,5	58	83	46,13	13,63
T-60-024	4,6	22	29	41	46,13	13,63
T-60-030	4,5	22	23	33	46,13	13,63
T-60-040	4	21,45	17	25	46,13	13,63
T-60-008	6,8	24	87	125	46,13	13,63



Porcjoner; 18/10
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-STC17	4,1	22,5	17	25	175,95	51,98
T-STC19	4,4	23	19	28	175,95	51,98
T-STC23	4,5	23	23	33	175,95	51,98

Uchwyt powlekany mosiądzem i chromem
The handle coated with brass and chrom



Porcjoner; 18/10, tworzywo
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-STK17	4,1	22	17	25	171,11	50,55
T-STK19	4,4	22	19	28	171,11	50,55
T-STK23	4,5	22,5	23	33	171,11	50,55

de Buyer



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	grm g	cap ml	PLN	EUR
T-STA17	17	17	25	128,07	37,84
T-STA23	17,5	23	33	128,07	37,84

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki
Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon



Porcjoner; 18/10, tworzywo
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-41475	26	27,45	8,11



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	cap ml	PLN	EUR
D-4815-00N	18	33	39,24	11,59

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki
Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon



Porcjoner do lodów; Al polerowane
Ice cream disher; Al. polished

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-70-120	18	12,03	3,55



Stojak do lodów; 18/10
Ice cream holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-157-300	20	8,5	9,5	116,34	34,37

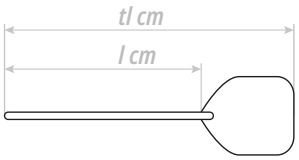


Kuweta do lodów; 18/10
Ice cream holder; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-K12	OUTLET	36	12	16,5	5,2	26,39	7,80

KUP ON-LINE





Wyjaśnienie symboli w tabelach z łopatami
Pizza peel tables abbreviations explained



Łopata do pizzy; Al
Pizza peel; Al.

Nr kat.		l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
LO-1422	OUTLET	60,5	99	36,8	**151,11**	**44,65**
LO-1438	OUTLET	100	138,5	36,8	**169,65**	**50,12**
LO-1722	OUTLET	60,5	107,5	44,5	**194,58**	**57,49**
LO-1738	OUTLET	100,5	147,5	44,5	**223,87**	**66,14**
LO-1922	OUTLET	60	113,5	49,5	**227,18**	**67,12**
LO-1938	OUTLET	100	153,5	49,5	**239,43**	**70,74**



Łopata do pizzy; Al, drewno
Pizza peel; Al, wood

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
LO-2512	31	66,5	30,5	**94,27**	**27,85**
LO-3016	30,5	77	40,6	**147,48**	**43,57**
LO-3512	55	90	30,5	**116,44**	**34,40**
LO-4016	55	101	40,6	**152,97**	**45,20**
LO-5212	96	131,5	30,5	**138,61**	**40,95**
LO-5616	97	142	40,6	**203,96**	**60,26**



Łopata do pizzy; Al, drewno
Pizza peel; Al, wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
LO-17080	20,3	30	50,5	**96,49**	**28,51**
LO-17135	34	54,5	88,5	**108,63**	**32,10**
LO-17160	40,6	54,5	95	**140,83**	**41,61**





Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-APM	18	9	**118,45**	**35,00**

Miejsce na dwie łopaty
A place for two peels





Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACHPP3	21	7	**78,97**	**23,33**

Miejsce na trzy łopaty
A place for three peels

KUP ON-LINE



Łopata do pizzy; anodowane Al.
Pizza shovel; anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-A32180	33	180	212	472,64	139,64
MG-A50120	50	120	170	699,08	206,55

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy Gi Metal Azzurra; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Azzurra; anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-A32180F	33	180	212	594,57	175,67
MG-A50120F	50	120	170	834,96	246,69

Trwała, specjalnie wyważona • Perforacja usuwa nadmiar mąki z pizzy • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Perforation removes excess flour from the pizza • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carryvibration on the handle



Łopata do pizzy; 18/10, Al
Pizza shovel; 18/10, Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-I32180	33	180	212	394,83	116,66

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy; Al
Pizza shovel; Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-A32180R	180	212	33	472,64	139,64
MG-A45120R	120	165	45	635,22	187,68

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy Gi Metal Azzurra; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Azzurra; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-A32180RF	180	212	33	595,73	176,01
MG-A45120RF	120	165	45	737,41	217,87

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Perforation removes excess flour from the pizza • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carryvibration on the handle



Łopata do obracania pizzy Gi Metal Azzurra 18/10
Turning pizza peel Gi Metal Azzurra; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-I20-120	20	120	140	370,45	109,45
MG-I23-120	23	120	143	380,90	112,54

Pizza harden oven peel Azzurra, dia. 20 cm



Łopata do pizzy Gi Metal Aurora; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Aurora; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-AF37R-120	120	157	36	348,38	102,93
MG-AF37R-60	60	97	36	315,87	93,32
MG-AF41R-120	120	161	41	412,25	121,80
MG-AF41R-60	60	101	41	375,09	110,82
MG-AF45R-120	120	165	45	469,15	138,61
MG-AF45R-60	60	105	45	436,63	129,01

Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Strong, oval tubular design of the handle • The riveted blades connection does not transfer vibrations to the handle

KUP ON-LINE







GI-METAL

N

Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-2550AF	50	25	438,96	129,69

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry"; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focacci, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 25x40 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter", long focaccia or pizza Romana • Working surface: 25x40 cm



GI-METAL

N

Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-3070AF	70	30	596,89	176,35

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry"; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focacci, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 30x60 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter", long focaccia or pizza Romana • Working surface: 30x60 cm



GI-METAL

N

Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-3090AF	90	30	730,44	215,81

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry"; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focacci, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 30x80 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter", long focaccia or pizza Romana • Working surface: 30x80 cm



GI-METAL

N

Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-4070AF	70	40	708,38	209,29

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry"; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focacci, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 40x60 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter", long focaccia or pizza Romana • Working surface: 40x60 cm



GI-METAL

N

Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-4090AF	90	40	850,05	251,15

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry"; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focacci, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 40x80 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter", long focaccia or pizza Romana • Working surface: 40x80 cm



GI-METAL

N

Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-40110AF	110	40	991,73	293,01

Perforowana płyta do wypiekania pizzy „na metry"; świetnie nadaje się do wypiekania długiej focacci, czy pizza Romana • Powierzchnia robocza: 40x100 cm

Perforated aluminium; perfect for pizza „by the metter", long focaccia or pizza Romana • Working surface: 40x100 cm

KUP ON-LINE





Siatka do pizzy - GI Metal; Al
Pizza screen - Gi Metal; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
MG-DF24	24	30,20	8,92
MG-DF26	26	33,68	9,95
MG-DF28	28	34,84	10,29
MG-DF30	30	38,32	11,32
MG-DF33	33	41,81	12,35
MG-DF36	36	44,13	13,04
MG-DF40	40	49,94	14,75
MG-DF45	45	55,74	16,47
MG-DF50	50	65,03	19,21
MG-DF55	55	119,61	35,34
MG-DF60	60	156,77	46,32

Wzmocniony, nienitowany rant z jednego kawałka aluminium • Rozmiar siatek do pizzy może różnić się od podanego o 2,5%

Reinforced, non-beatable edge of one piece of aluminum • Size of pizza grids may differ from the given by 2.5%



Stojak na siatki; 18/10
Pizza screen holder; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-PRV	*96 siatek*	36	22	26	209,03	61,76



Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1745-400	39,5	3	29,5	113,05	33,40
T-1745-500	49,5	3	34,5	135,96	40,17
T-1745-600	59	3	39,5	155,68	46,00



Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1740-18	18	2,5	15,67	4,63
T-1740-20	20	2,5	16,16	4,77
T-1740-22	22	2,5	20,07	5,93
T-1740-24	24	2,5	22,03	6,51
T-1740-26	26	2,5	23,50	6,94
T-1740-28	28	2,5	26,44	7,81
T-1740-30	30	2,5	28,40	8,39
T-1740-32	32	2,5	31,33	9,26
T-1740-36	36	2,5	38,19	11,28
T-1740-40	40	2,5	45,53	13,45
T-1742-45	45	3,5	63,16	18,66
T-1742-50	50	3,5	72,46	21,41

KUP ON-LINE



Łyżka do sosów; 18/10
Pizza ladle; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	g	PLN	EUR
MG-MS90	35	9	170	110,32	32,59

Specjalne płaskie dno do rozsmarowywania sosu
Special flat bottom for spreading the sauce



Uchwyt do blach i form; 18/10
Pizza tray grip; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-K205	19	38,43	11,35



Pojemnik do ciasta na pizzę; PP
Pizza dough container; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-6040		60	7,6	40	63,87	18,87
MG-6040-1	*pokrywa do pojemnika*	60		40	45,29	13,38



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
MG-MT34	39,5	70,84	20,93

KUP ON-LINE



Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	44,54	13,16
T-112-504	24	12	55,49	16,39



N

Radełko; PP, 18/0
Pizza wheel; PP, 18/0

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-80004	7	21,71	6,42





TOMGAST

Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-231	13,7	8,6	6,30	1,86
T-22-350	22,1	13	14,88	4,40
T-22-355	12	8	4,65	1,37
T-22-365	11,2	7,8	4,95	1,46



TOMGAST

Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	24,96	7,37



GI·METAL

Wybierak do ciasta; 18/10, PP
Dough scraper; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-TPF11	11,5	8	31,35	9,26
MT-TPM	15	7,5	30,19	8,92



GI·METAL

Radełko; 18/10, PP
Pizza cutter; 18/10, PP

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
MG-ROM	10	23	39,48	11,66

Ergonomiczny uchwyt
Ergonomic handle



GI·METAL

Łopatka łamana; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-AC-ST2M	11,5	7	45,29	13,38



GI·METAL

Szpachelka; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
MG-AC-ST4M	*trójkątna*	10	34,84	10,29
MG-STP32	*giętka*	11,5	78,97	23,33

KUP ON-LINE



Idealna do małych pieców elektrycznych
Perfect for small electric pizza ovens







GIMETAL

N

Szczotka do małych pieców elektrycznych; mosiądz, Al.
Bush for small electric oven; brass, Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SP3-60	69	6	20	373,93	110,48

Szczotka o obniżonej wysokości (tylko 6 cm) – doskonale nadaje się do czyszczena małych pieców elektrycznych, nie narażając grzałki na uszkodzenie.

Professional brush with lowered thickness (only 6cm) to allow an efficient cleaning of electric ovens with low height cooking deck.



GIMETAL

Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPH	159	16	5	247,35	73,08



GIMETAL

Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACSPBI	100	11,7	20	267,09	78,91



Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-K1597	104	199,84	59,04



GIMETAL

Szczotka do pieca; stal, drewno, PP
Brush for oven; steel, PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPGT	14,5	3,5	4	77,80	22,99

KUP ON-LINE



Łopata do pieca; 18/10
Shovel for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-PL	143	21	184,65	54,55



Skrobak do pieca; 18/10
Oven scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-RSL	154	24	132,38	39,11



Zbierak do pieca; 18/10
Scraper for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-SB	181	7,5	160,26	47,35

KLASYKA

Ulubiony przez najlepsze restauracje z kuchnią włoską!



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-BAPP33-6	33	kość słoniowa	6	32,76	9,68

Gwarancja na wyszczerbienia • Odporny na zadrapania i mycie w zmywarkach
Chipping warranty • Scratch resistant and dishwasher safe



Oliwiarka; 18/10
Olive oil can; 18/10

Nr kat.	cap l	g	PLN	EUR
MG-OL10	1	320	112,64	33,28

KUP ON-LINE





REVOL

Butelka z nalewakiem; 18/10, porcelana
Bottle with pourer; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-645302-6	8,3	16,5	7,9	0,25	czarny	2	107,18	31,67



REVOL

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-645843-6	7,5	40	biały	6	57,01	16,84
RV-645844-6	7,5	40	czerwony	6	57,01	16,84
RV-645845-6	7,5	40	czarny	6	57,01	16,84



REVOL

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-646421-6	8	6	150	biały	6	50,17	14,82
RV-646422-6	8	6	150	czerwony	6	50,17	14,82
RV-646423-6	8	6	150	czarny	6	50,17	14,82



REVOL

Dzbanuszek
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644306-4	8,8	13	8	250	biały	4	72,96	21,56
RV-644378-4	8,8	13	8	250	czerwony	4	84,37	24,93
RV-644386-4	8,8	13	8	250	czarny	4	84,37	24,93



TOMGAST

Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.		cap ml	PLN	EUR
T-1530-30	OUTLET	300	9,92	2,93

KUP ON-LINE



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-BACR05-24	50	kość słoniowa	24	19,21	5,67
R-BACR15-6	150	kość słoniowa	6	20,33	6,01
R-BACR25-6	250	kość słoniowa	6	23,72	7,01
R-BACR35-6	350	kość słoniowa	6	33,89	10,01



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	kość słoniowa	24	23,72	7,01
R-FDCR15-6	150	kość słoniowa	6	33,89	10,01
R-FDCR25-6	250	kość słoniowa	6	40,67	12,02
R-FDCR40-6	400	kość słoniowa	6	50,84	15,02

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	kość słoniowa	12	19,21	5,67
R-GIJU15-12	150	kość słoniowa	12	21,46	6,34



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	kość słoniowa	6	38,40	11,35
R-BAGB35-4	350	kość słoniowa	4	39,54	11,68



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NOCR15-6	150	kość słoniowa	6	20,33	6,01



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	kość słoniowa	24	21,46	6,34

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	kość słoniowa	12	11,30	3,34
R-BABR03-12	7	60	kość słoniowa	12	11,30	3,34
R-BABR02-12	8	100	kość słoniowa	12	12,42	3,67



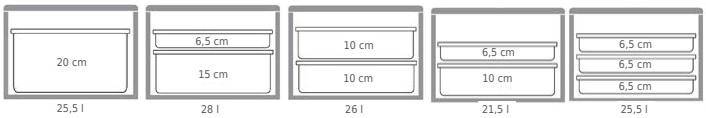
Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	kość słoniowa	12	12,42	3,67

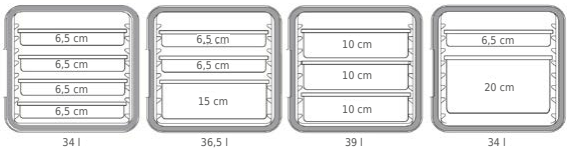
KUP ON-LINE



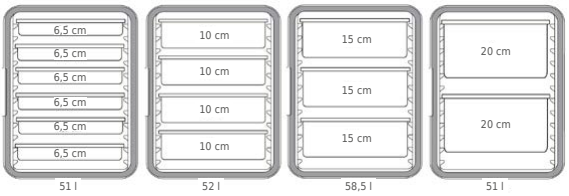
Przykładowy załadunek EPP180 (ładowany od góry):



Przykładowy załadunek EPP300 (ładowany od przodu):



Przykładowy załadunek EPP400 (ładowany od przodu):



CAMBRO



Termos cateringowy Camgo Box; PP
Catering thermos Camgo Box; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CM-EPP180	40	31,6	60	1,2	143,08	42,27

CAMBRO



Termos cateringowy Camgo Box; PP
Catering thermos Camgo Box; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CM-EPP300	44	47,5	64,5	3,2	705,02	208,30

CAMBRO



Termos cateringowy Camgo Box; PP
Catering thermos Camgo Box; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CM-EPP400	44	63	64,5	3,9	836,35	247,10

CAMBRO



Wspornik do termosów; 18/10
Support for thermoses; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CM-DIV12	32,5	20,26	5,98

CAMBRO



Wózek do termosów: UPCS140, UPCS160, UPCS180; PP
UPCS140, UPCS160, UPCS180 thermoses trolley; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-CD160	62	26,5	42	1 426,94	421,60

136

CAMBRO



Wózek; PP
Trolley; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-CD100	OUTLET	73	27	50	638,44	188,63
CM-CD300	OUTLET	65	26,5	49	766,36	226,42

CD 100 - do wszystkich termosów oprócz UC1000CD 300 - do UC1000

CD 100 - for all thermos except UC1000

136

KUP ON-LINE

CAMBRO



Termos cateringowy; PP
Catering thermos; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UPCS160	OUTLET	43,5	26	64	szary	527,85	155,96

CAMBRO



Termos cateringowy; PP
Catering thermos; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UPCS180	43,5	30,5	64	szary	1 037,28	306,47

CAMBRO



Termos cateringowy; PP
Catering thermos; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UPC400401	OUTLET	63,3	62	46	1 106,93	327,05

CAMBRO



Termos cateringowy - grzewczy; PP
Catering thermos with heating; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	PLN	EUR
CM-UPCH4002	67	63	46	265	5 501,57	1 625,46

CAMBRO



Termos cateringowy; PP
Catering thermos; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UPCS400	63,5	63	46	szaro-niebieski	1 829,57	540,55

CAMBRO



Akcesoria do termosów UPC400 i UPCS 400
UPC400 and UPCS 400 thermos accessories

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-400DIV	*przegroda*		54	3,8	33	346,08	102,25
CM-CD400	*wózek*		71	23	53	1 590,24	469,84
CM-CP1220	*wkład chłodzący*		32,7	3,8	52,9	373,25	110,28
CM-UPCS400CK	*komplet kół*	12,7				1 006,56	297,39

KUP ON-LINE

CAMBRO



Termos cateringowy na napoje 10,5 l; PP
Beverages catering thermos 10.5 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UC250	42,5	50	30	szaro-niebieski	1 126,66	332,88

CAMBRO



Termos cateringowy na napoje 20 l; PP
Beverages catering thermos 20 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UC500	42,5	68	30	szaro-niebieski	1 268,35	374,74

CAMBRO



Termos cateringowy na napoje 40 l; PP
Beverages catering thermos 40 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UC1000	52	65,5	41,5	szaro-niebieski	1 734,91	512,59

CAMBRO



Termos cateringowy na napoje 5,7 l; PP
Beverages catering thermos 5.7 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-100LCD	29	44	26,5	beżowy	912,38	269,57

CAMBRO



Termos cateringowy na napoje 9,4 l; PP
Beverages catering thermos 9.4 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-250LCD	42	47	23	beżowy	950,40	280,80

CAMBRO



Termos cateringowy na napoje 18 l; PP
Beverages catering thermos 18 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-500LCD	42	62	23	beżowy	1 078,27	318,58

CAMBRO



Termos cateringowy na zupę 12,7 l; PP
Soup catering thermos 12,7 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-350LCD	42	47	23	beżowy	929,66	274,67

KUP ON-LINE



Termos z kranem; 18/10, PP
Thermos with tap; 18/10, PP

Nr kat.		cap l	PLN	EUR
T-CTC13	OUTLET	13	273,43	80,79
T-CTC16		16	295,38	87,27

Wnętrze ze stali 18/10, podziałka ułatwiająca napełnianie • Przechowywanie zimnych lub ciepłychnapojów - utrzymanie temp. do 8 godzin • 2 kraniki oraz uchwyt do kubeczków • W komplecie nóżki do podwyższenia termosu

18/10 steel interior, graduation for easy filling •Storage of cold or hot beverages - up to 8 hours' temperature • 2 taps and cup holder • Includes legs for increasing the thermos



Termos z kranem; 18/10
Thermos with tap; 18/10

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
DH-1320-010	OUTLET	27	20	10	310,50	91,74
DH-1320-025	OUTLET	35	28	25	403,65	119,26



Termos konferencyjny z pompką; 18/10, PP
Conference thermos with pomp; 18/10, PP

Nr kat.		cap l	PLN	EUR
T-CT35	OUTLET	3,5	46,13	13,63



Termos konferencyjny; 18/10, PP
Conference thermos; 18/10, PP

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-CT12	19,5	1,2	42,86	12,66
T-CT15	21,5	1,5	49,41	14,60
T-CT20	25	2	53,84	15,91



Termos konferencyjny z pompką; 18/10, PP
Conference thermos with pomp; 18/10, PP

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-HS3	3	86,78	25,64
T-HS4	4	93,32	27,57



Termos konferencyjny; 18/10, PP
Conference thermos; 18/10, PP

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-HC15	1,5	43,92	12,98
T-HC20	2	47,19	13,94



Termos konferencyjny; 18/10, PP
Conference thermos; 18/10, PP

Nr kat.		cap l	PLN	EUR
T-SC10	OUTLET	1	23,01	6,80
T-SC15	OUTLET	1,5	27,45	8,11
T-SC20	OUTLET	2	28,50	8,42

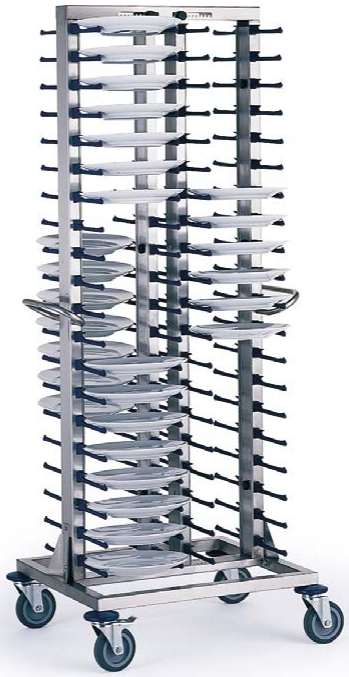
KUP ON-LINE

BLANCO



Pokrowiec na Serwistar Gastro 80; 18/10, PET
Cover for Serwistar Gastro 80; 18/10, PET

Nr kat.	PLN	EUR
T-672301	2 803,20	828,22



BLANCO

Wózek do transportu talerzy Serwistar Gastro 80; 18/10
Trolley for plates Serwistar Gastro 80; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-572301	185,6	7 124,50	2 104,97

Mieści 80 talerzy • Ergonomiczne uchwyty • Regulacja rozstawu uchwytów do średnicy talerza • Odległość między talerzami - 80 mm

Holds 80 plates • Ergonomic handles • Adjustment of the grip spacing to the plate diameter • Distance between plates - 80 mm



CAMBRO

Wózek do transportu talerzy; PP
Transport trolley for plates; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-ADCS	73,9	82,2	96,2	5 015,52	1 481,86

Regulowana wielkość komór pozwala umieścić talerze o śr. od 11,7 do 33 cm

The adjustable size of the chambers allows you to place plates of dia. from 11.7 to 33 cm



Pojemnik do transportu porcelany Catering Box; PP
Catering Box for porcelain; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	kg	PLN	EUR
T-50BOX	*pojemnik*	40	31	40	280	1,5	118,56	35,03
T-50BOX-D2	*pokrywa*	45		45		0,4	47,19	13,94
T-50BOX-VAK	*przegroda*	36	27,3	36			37,37	11,04
T-50BOX-VARY	*tuba*		29				20,90	6,17

Wentylacja, nawet przy zamkniętej pokrywie • Ruchome przegródki • Nośność do 200 kg • Mieści do 40 sztuk filiżanek i spodków • Odpowiedni do zastawy stołowej i do produktów spożywczych

Ventilation, even when the lid is closed • Movable compartments • Capacity up to 200 kg • Holds up to 40 cups and saucers • Suitable for tableware and food products

KUP ON-LINE



CAMBRO

Wózek kelnerski; PP, Al.
Service trolley; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-BC331KD	83,5	96	42	606,18	179,10
CM-BC340KD	101,5	95	54	902,52	266,65

Estetyczny, wytrzymały, stabilny • Lekki i cichy dla komfortu gości • Słupki wykonane z aluminium • Do samodzielnego montażu

Aesthetic, durable, stable • Light and quiet for guest comfort • The bars are made of aluminum • For self-assembly

136 180



CAMBRO

Zestaw ścianek do wózka kelnerskiego Cambro; PP
Panels for service trolley Cambro; PP

Nr kat.	PLN	EUR
CM-BC340KDP	156,77	46,32

W zestawie 3 panele na jedno piętro wózka

In the set of 3 panels for one floor of the trolley



CAMBRO

Pojemniki do wózka kelnerskiego Cambro; PP
Container for service trolley Cambro; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-BC331KDSH	33	18,5	24	84,46	24,95
CM-BC331KDTC	33	56	24	188,55	55,71



BLANCO

Wózek kelnerski Heavy Duty; 18/10
Service trolley Heavy Duty; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-527-2	90	95	60	15	1 702,75	503,09
T-528-3	90	95	60	18	1 881,79	555,98

Spawana konstrukcja zapewnia odpowiednią stabilność • Wzmocnione, łożyskowane koła: 4 skrętne, 2 z hamulcami • Gumowa wkładka zmniejszająca hałas • Ilość półek 2 - 3

Welded construction provides stability • Reinforced bearing wheels 4 castors, two brake • Rubber insert reducing the noise.

120 1



Wózek kelnerski; 18/10
Service trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-28-2	85,5	95	53	13	438,12	129,44
T-28-3	85,5	95	53	16	493,01	145,66

Konstrukcja skręcana śrubami • Koła: 4 skrętne, 2 z hamulcami • Do samodzielnego montażu • Ilość półek 2 -3

Bolted construction • Wheels: 4 swivel castors, 2 with brakes • For self-assembly

120 110

KUP ON-LINE



Wózek do tac GN 1/1; 18/10
GN 1/1 trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7711-11	55	173	38	844,35	249,47

Specjalna wzmocniona konstrukcja. Boczne „sztaplowanie" pustych wózków zajmuje mniej powierzchni magazynowej. Pojemność: 16 tac

A special reinforced construction enabling convenient storage of many trolleys. Capacity: 16 trays.

70



Wózek do tac GN 2/1; 18/10
GN 2/1 trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7721-21	67	173	59	1 206,67	356,52

Specjalna wzmocniona konstrukcja. Boczne „sztaplowanie" pustych wózków zajmuje mniej powierzchni magazynowej. Pojemność: 16 tac

A special reinforced construction enabling convenient storage of many trolleys. Capacity: 16 trays.

70



Wózek transportowy do pojemników GN Heavy Duty; 18/10
GNs trolley Heavy Duty; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-6622-173	38	173,5	55	506,74	149,72
T-6633-175	59	173,5	67	657,70	194,32

Posiada system blokujący tace oraz hamulce kół • Do samodzielnego montażu. Pojemność: 15 tac

Locking system for trays and a wheel brake • For self-assembly. Capacity: 15 trays.



Ruszt GN; 18/10
Grate GN; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R11001	53	32,5	59,33	17,53
T-R21001	65	53	130,70	38,62



Wózek platformowy ; 18/10, PP
Platform trolley; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-142-11	73	86	49	8	456,37	134,84

Koła: 4 skrętne, brak hamulców • Do samodzielnego montażu

Wheels: 4 swivel castors, no brakes • For self-assembly



Wózek platformowy; 18/10
Platform trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-140-05	74	87	48	12	815,37	240,90

Koła: 4 skrętne, 2 z hamulcami • Do samodzielnego montażu

Wheels: 4 swivel castors, 2 with brakes • For self-assembly

KUP ON-LINE



Kosz na śmieci; 18/10
Refuse bin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-PB17	25	60	17	154,77	45,73
T-POP1	20	60	15	143,79	42,48

Podstawa zabezpieczona tworzywem gumowym
The base is secured with a rubber material



Kosz na śmieci; 18/10
Refuse bin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-C40R	35	75	40	207,55	61,32

Podstawa zabezpieczona tworzywem gumowym
The base is secured with a rubber material



Więcej koszy znajdziesz na stronie nr 118
See more refuse bins on page 118



Słupek odgradzający z taśmą; 18/10
Post barrier with belt; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-92B	200	59,5	218,53	64,57
T-92R	200	59,5	218,53	64,57



Tablica informacyjna; 18/10, PP
Information board; 18/10, PP

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-HS1	40	120,77	35,68



Słupek odgradzający; 18/10
Post barrier; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-90102	99	174,61	51,59

Sznur do zamówienia osobno
Rope is not included



Słupek odgradzający; 18/10
Post barrier; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-90118	95	174,61	51,59

Sznur do zamówienia osobno
Rope is not included



Sznur do słupków odgradzających
Rope for post barrier

Nr kat.		l cm	col	PLN	EUR
T-9051B		150	czarny	104,30	30,82
T-9051F	OUTLET	150	złoty	66,51	19,65
T-9051R		150	czerwony	104,30	30,82

KUP ON-LINE









OSZCZĘDŹ

Stół cateringowy; PP
Catering table; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
V-STP150	152	74	76	12	335,29	99,06
V-STP180	183	74	76	14	427,14	126,20

5 315

Stół cateringowy z czarnym pokrowcem; PP
Catering table with black cover; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-STP150PC	152	74	76	465,65	137,58
V-STP180PC	183	74	76	556,07	164,29

Stół cateringowy z białym pokrowcem; PP
Catering table with white cover; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-STP150PB	152	74	76	465,65	137,58
V-STP180PB	183	74	76	556,07	164,29



Stół 180 cm

Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P180-C	turkusowy	157,55	46,55
V-P180-G	szary	157,55	46,55
V-P180-K	czarny	157,55	46,55
V-P180-M	różowy	157,55	46,55
V-P180-W	biały	157,55	46,55
V-P180-Y	żółty	157,55	46,55

Stół 150 cm

Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P150-C	turkusowy	147,78	43,66
V-P150-G	szary	147,78	43,66
V-P150-K	czarny	147,78	43,66
V-P150-M	różowy	147,78	43,66
V-P150-W	biały	147,78	43,66
V-P150-Y	żółty	147,78	43,66

KUP ON-LINE



Stół koktajlowy; PP
Cocktail table; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
V-ST80	81	110	8,2	319,98	94,54

5 170



Stół koktajlowy z pokrowcem; PP
Cocktail table with cover; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-ST80PB	81	110	435,51	128,67
V-ST80PC	81	110	435,51	128,67



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-C80-C	81	turkusowy	141,31	41,75
V-C80-G	81	szary	141,31	41,75
V-C80-K	81	czarny	141,31	41,75
V-C80-M	81	różowy	141,31	41,75
V-C80-W	81	biały	141,31	41,75
V-C80-Y	81	pistacjowy	141,31	41,75



Top na stół koktajlowy; poliester 94%, elastan 6%
Top cover for coctail table; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-N80-C	turkusowy	54,74	16,17
V-N80-G	szary	54,74	16,17
V-N80-K	czarny	54,74	16,17
V-N80-M	różowy	54,74	16,17
V-N80-W	biały	54,74	16,17
V-N80-Y	żółty	54,74	16,17



Stół cateringowy; PP, stal
Catering table; PP, steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
V-ST150	152	74	18,6	748,60	221,18
V-ST180	180	74	26	1 146,60	338,77

5 350



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-180-W	biały	167,86	49,59



Uchwyt do obrusów (komplet - 4 szt.); 18/10
Table cloth holder (set 4 pcs.)

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
E-793	5	4	18,77	5,55



Krzesło cateringowe; PP
Catering chair; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-Y53	45	88	50	136,29	40,27

5



Pokrowiec na krzesło; poliester 94%, elastan 6%
Chair cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-Y53-W	biały	51,73	15,28



Krzesło cateringowe z białym pokrowcem; PP
Catering chair with white cover; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-Y53PB	50	88	45	171,55	50,69

KUP ON-LINE





N

Stół bufetowy mobilny; stal, dąb
Mobile buffet table; steel, oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99222	120	80	80	2 652,00	783,55

Podstawa z profilu stalowego 30 x 30 mm • blat: lity dąb, lakierowany, gr. 40 mm • 4 wysokiej jakości kółka, w tym 2 z hamulcem

Base made of a steel profile 30 x 30 mm • 40 mm thick varnished solid oak top • 4 wheels, including 2 with a brake





KUP ON-LINE

N

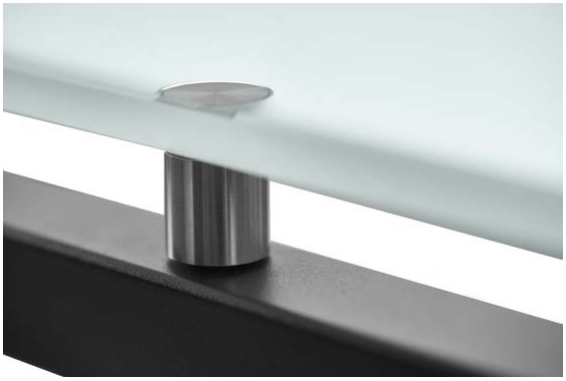
Wózek kelnerski do serwowania; dąb
Service trolley; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99220	82	85	46	2 220,00	655,91

Fornir dębowy, lakierowany • 4 wysokiej jakości kółka skrętne, 2 z hamulcem

Oak veneer, lacquer finish • 4 swivel castors, 2 with brakes





N

Stół bufetowy mobilny; stal, szkło hartowane
Mobile buffet table; steel, tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99221	120	80	80	2 812,00	830,82

Podstawa z profil stalowego 30 x 30 mm • blat: szkło hartowane, gr. 10 mm • 4 wysokiej jakości kółka, w tym 2 z hamulcem

Base made of a steel profile 30 x 30 mm • 10 mm tempered glass top • 4 wheels, including 2 with a brake



KUP ON-LINE

Verlo

BUFET SYSTEM

Verlo to marka oferująca wysokiej klasy asortyment bufetowy i wyposażenia stołowego. Połączenie najwyższej jakości, funkcjonalności oraz najnowszych trendów to kryterium stosowane przy produkcji elementów marki Verlo. Marka ta oferuje również kompleksowe wyposażenie sali bankietowej i imprez outdorowych w podgrzewacze, meble kateringowe i wiele innych.

Verlo is a brand offering an assortment of high-quality buffet and catering products. The combination of very good quality, functionality and the latest trends in gastronomy is a criterion used by the producer of the Verlo brand. The brand also offers comprehensive furnishing of the banquet hall and provides outdoor events with heaters, catering furniture and many more.



KUP ON-LINE

Drewniane moduły Verlo wykonane są z litego dębu i impregnowane olejem roślinnym, dzięki czemu są eleganckie, uniwersalne i praktyczne. Widoczne słoje nadają elementom modny, naturalistyczny charakter.

The Verlo modules are made of solid oak and impregnated with vegetable oil, due to that they are extremely elegant, universal and practical. visible rings give elements a fashionable, rustic character.

Moduły pozwalają konstruować bufet dopasowany do każdej przestrzeni. Tworzy to nieograniczone możliwości aranżacyjne.

The modules allow you to construct a buffet adapted to each space. This creates unlimited arrangement possibilities.

System modułowy

Forma, jakość, przeznaczenie, modne materiały, funkcjonalność mają ogromne znaczenie w branży gastronomicznej. Verlo to idealne rozwiązanie dla lokali ceniących sobie ponadczasowe rozwiązania.

Modular system: *Form, quality, purpose, fashionable materials, functionality are of great importance in the catering industry. Verlo is an ideal solution for premises that value timeless solutions.*





N

Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11510	27	3	17	106,00	31,32



N

Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11511	29	3	23	145,92	43,11



N

Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11512	33	3	27	201,60	59,56



N

Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11513	22	3	13	81,60	24,11



N

Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11514	32	3	13	107,00	31,61



N

Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11515	53	3	22	264,00	78,00



N

Taca; dąb
Tray; oak

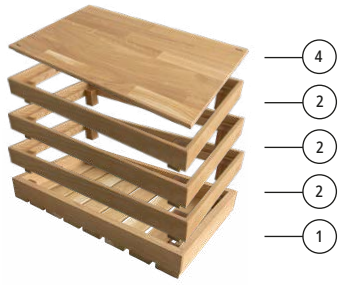
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11516	53	3	32	370,56	109,48

KUP ON-LINE

TROPOS



- Moduły pozwalają konstruować bufet dopasowany do każdej przestrzeni
- *Units can be combined to create a unique scope of applications*



- Wykonane z litego dębu
- Impregnowane olejem naturalnym
- Widoczne słoje dębu
- Nie można myć w zmywarce

- *Made of solid oak*
- *Impregnated with natural oil*
- *Visible natural veins of the wood*
- *Do not wash in dishwasher*

KUP ON-LINE



1

Skrzynka GN 1/1; dąb
Chest GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11002	53	6,5	32,5	279,93	82,71



2

Nakładka GN 1/1; dąb
Overlay GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11003	53	8	32,5	144,90	42,81



3

Podstawa pod pojemnik GN 1/1; dąb
Chest GN 1/1; oak

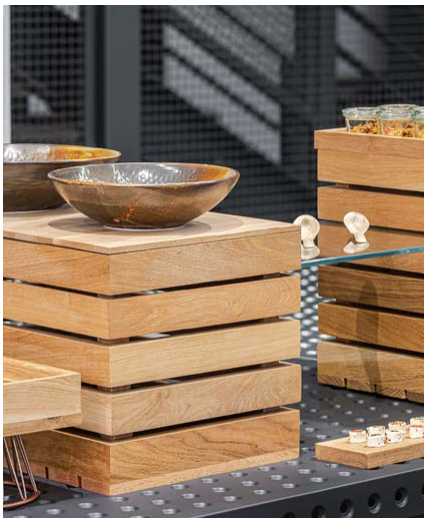
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11004	53	8	32,5	158,55	46,84



4

Płyta GN 1/1; dąb
Panel GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11001	53	2	32,5	266,78	78,82









1

Skrzynka GN 1/2; dąb
Chest GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12002	32,5	6,5	26,5	163,16	48,21



2

Nakładka GN 1/2; dąb
Overlay GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12003	32,5	8	26,5	105,06	31,04



1

Skrzynka GN 1/3 GN 2/4; dąb
Chest GN 1/3; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13002	17,5	6,5	32,5	141,67	41,86
V-24002	53	6,5	32,5	185,59	54,83



3

Podstawa pod pojemnik GN 1/2; dąb
Chest GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12004	32,5	8	26,5	115,00	33,98



4

Płyta GN 1/2; dąb
Panel GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12001	32,5	2	26,5	141,52	41,81



4

Płyta GN 1/3; dąb
Panel GN 1/3; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13001	17,5	2	32,5	95,22	28,13

KUP ON-LINE

TROPOS





Skrzynka ukośna GN 1/2; dąb
Miter chest GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12011	32,5	8/11	26,5	226,20	66,83



Skrzynka ukośna z przegrodą GN 1/2; dąb
Miter chest with divider GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12010	32,5	8/11	26,5	255,60	75,52



Stojak na bagietki; dąb
Baguette stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1504	17,5	26,5	17,5	313,60	92,65



Deska do krojenia pieczywa GN 1/1; dąb
Bread cutting board GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11005	53	6,5	32,5	494,04	145,97



Deska do krojenia pieczywa GN 1/1; dąb
Bread cutting board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11011	53	4	32,5	221,18	65,35



Nóż kuty do pieczywa
Forged bread knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
V-8260W20O	20	265,69	78,50

Kuty • Rękojeść z drewna oliwnego
Forged • An olive wood handle



N

Podstawa bufetowa; dąb
Buffet stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1501	17,5	16,5	17,5	185,00	54,66
V-1502	17,5	20	17,5	245,00	72,39
V-1503	17,5	25	17,5	305,00	90,11



Podstawa skośna niska GN 1/1; dąb
Miter, low stand GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11007	53	3/10	32,5	173,60	51,29

Pasuje do skrzynek Verlo V-11002, V-12002, V-13002, V-24002
Fits for Verlo chest V-11002, V-12002, V-13002, V-24002



Podstawa skośna wysoka GN 1/1; dąb
Miter, high stand GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11008	53	10/19	32,5	245,20	72,45

Pasuje do skrzynek Verlo V-11002, V-12002, V-13002, V-24002
Fits for Verlo chest V-11002, V-12002, V-13002, V-24002

KUP ON-LINE



Skrzynka GN 2/4; dąb
Chest GN 2/4; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-24002	53	10	32,5	185,59	54,83



Skrzynka ukośna na sztućce; dąb
Diagonal chest for cutlery; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11010	53	6,5	32,5	365,20	107,90



Skrzynka z elementem chłodzącym; dąb
Chest with cooling element; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11006	54	6,5	33	533,90	157,74

Pasuje do poj. GN 1/1 20 mm. Sprzedawana bez pojemnika.
Matching GN 1/1 20 mm. Container not included.





Pokrywa roll top; PC
Cover roll top GN 1/1; PC

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-61199	17	przezroczysty	173,98	51,40



Pojemnik GN 1/1; porcelana
Container GN 1/1; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-11022-2	53,5	2,2	33,5	biały	2	274,50	81,10

Pojemnik dopasowany do skrzynki V-11006
Container fits V-11006 chest.



N

Olej mineralny (zestaw do konserwacji)
Mineral oil (maintenance kit)

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
V-88880	200	20,00	5,91

Do konserwacji drewnianych elementów systemu bufetowego Verlo, przeznaczony do kontaktu z żywnością
For the maintenance of wooden elements of the Verlo buffet system, intended for contact with food



Wkład chłodzący
Cooling element

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-6999	26,5	2,5	20	czarny	99,45	29,38

KUP ON-LINE

MEZOS



Podstawa GN 1/1; 18/10
Stand GN 1/1; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99110	53	18	32,5	560,00	165,45
V-99111	53	9	32,5	516,00	152,45

Wysoko polerowana
High polished



Podstawa GN 1/2; 18/10
Stand GN 1/2; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99120	32,5	18	26,5	516,00	152,45
V-99121	32,5	9	26,5	494,00	145,95

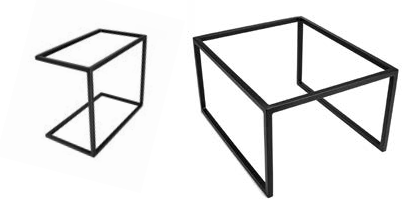
Wysoko polerowana
High polished



Podstawa GN 1/1; stal lakierowana
Stand GN 1/1; steel lacquered

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99112	53	18	32,5	462,80	136,74
V-99113	53	9	32,5	434,20	128,29

Czarny lakier
Black lacquer finish



Podstawa GN 1/2; stal lakierowana
Stand GN 1/1; steel lacquered

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99122	32,5	18	26,5	413,40	122,14
V-99123	32,5	9	26,5	384,80	113,69

Czarny lakier
Black lacquer finish



Płyta GN 1/2; dąb
Board GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99001	32,5	2	26,5	144,52	42,70



Płyta GN 1/2; dąb bejcowany
Board GN 1/2; stained oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99002	32,5	2	26,5	153,72	45,42

Verlo



N

Podstawa; dąb
Stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11522	50	13	15,5	246,00	72,68

Verlo



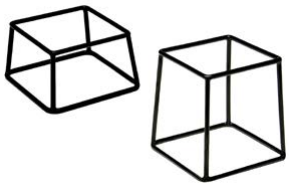
N

Podstawa; dąb
Stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11523	60	17	15,5	277,80	82,08

KUP ON-LINE





Verlo

Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-351	18	10	15	39,00	11,52
V-352	18	18	15	43,90	12,97



Stojak bufetowy; 18/0
Buffet basis; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-341	55,5	15,5	19	201,25	59,46

Bez wyposażenia w naczynia
Dishes are not included



Stojak bufetowy; 18/0
Buffet basis; 18/0

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-342	OUTLET	39	17	39	209,03	61,76

Bez wyposażenia w naczynia
Dishes are not included



Półmisek; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP27-12	27	27	12	53,09	15,69



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB21-6	21	4,5	21	650	6	50,84	15,02



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB14-12	14	4,5	14	320	12	25,98	7,68

Verlo

Półmisek bufetowy; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BURT52-6	52	24	6	203,33	60,08

KUP ON-LINE







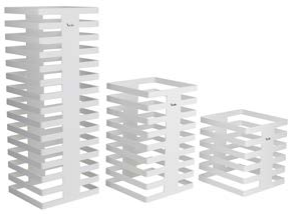
Verlo

N

Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-9210-22	20	22	20	taupe	328,32	97,00
V-9210-34	20	34	20	taupe	438,12	129,44
V-9210-58	20	58	20	taupe	767,49	226,76

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Verlo

N

Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-9110-22	20	22	20	biały	328,32	97,00
V-9110-34	20	34	20	biały	438,12	129,44
V-9110-58	20	58	20	biały	767,49	226,76

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Verlo

N

Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-9010-22	20	22	20	grafitowy	328,32	97,00
V-9010-34	20	34	20	grafitowy	438,12	129,44
V-9010-58	20	58	20	grafitowy	767,49	226,76

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Kolumna; 18/10
Column; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
AB-3050-22	22	526,24	155,48
AB-3050-34	34	746,27	220,49
AB-3050-58	58	1 299,82	384,04



Podstawa; 18/10
Basis; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-3042-14	34	14	34	231,81	68,49
AB-3042-22	34	22	34	299,56	88,51



Łącznik; 18/10
Connector; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-3034	9,5	9,5	105,56	31,19

KUP ON-LINE







Panel; szkło hartowane
Panel; tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-SC1732	17,5	1	32,5	77,22	22,81
V-SC2632	26,5	1	32,5	114,52	33,84
V-SC3010	100	1	30	372,90	110,17
V-SC3030	30	1	30	121,42	35,87
V-SC3070	70	1	30	263,94	77,98
V-SC4210	100	1	42	370,00	109,32
V-SC4242	42	1	42	226,20	66,83
V-SC4270	70	1	42	358,96	106,06
V-SC5332	53	1	32,5	212,78	62,87



Panel; szkło hartowane
Panel; tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-SB1732	17,5	1	32,5	77,22	22,81
V-SB2632	26,5	1	32,5	114,52	33,84
V-SB5332	53	1	32,5	212,78	62,87



Panel; MDF
Panel; MDF

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-M4242	OUTLET	42	42	45,54	13,46



Panel; łupek
Panel; slate

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-L4210	OUTLET	100	42	450,85	133,21
AB-L4242	OUTLET	42	42	223,15	65,93
AB-L4270	OUTLET	70	42	355,21	104,95



Misa; plexiglass
Bowl; plexiglass

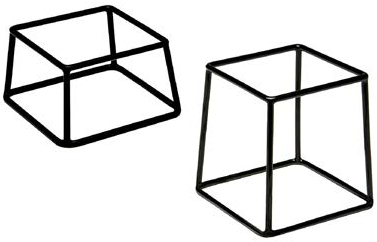
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-871-1	34	11	34	211,02	62,35
AB-871-2	34	19	34	191,84	56,68



Talerz; plexiglass
Plate; plexiglass

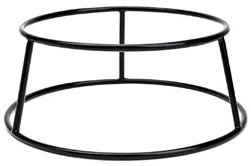
Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-871-3	30	30	165,77	48,98

KUP ON-LINE



Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-351	18	10	15	39,00	11,52
V-352	18	18	15	43,90	12,97

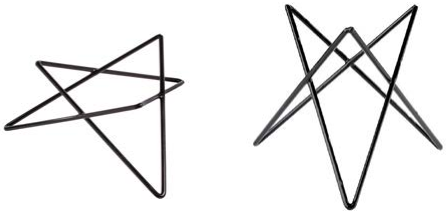


Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7508	21,2	10	czarny	37,27	11,01
V-7509	13,8	15	czarny	39,59	11,70
V-7510	25	20	czarny	44,02	13,01



KUP ON-LINE



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-7506	25	10	25	czarny	32,73	9,67
V-7507	25	20	25	czarny	54,26	16,03



Tuba; akryl
Tube; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7514	20	10	przezroczysty	75,69	22,36
V-7515	20	20	przezroczysty	151,39	44,73
V-7516	20	30	przezroczysty	193,19	57,08



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7504	25	20	złoty	55,32	16,34
V-7505	25	20	miedziany	55,32	16,34



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7502	25	10	złoty	41,81	12,35
V-7503	25	10	miedziany	41,81	12,35



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7500	15	10	złoty	32,73	9,67
V-7501	15	10	miedziany	32,73	9,67





Koszyk bufetowy; stal, PVD
Buffet basket; steel, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-323	15	11	136,69	40,38





Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-3360	8	76,99	22,75
TF-3361	12	90,69	26,80
TF-3362	18	103,13	30,47

KUP ON-LINE



Stojak bufetowy GN 1/1, 18/0
Buffet stand; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-05	50	37,5	34	336,76	99,50

Odległość między poziomami ok. 26 cm
Distance between levels approx. 26 cm



Verlo

Stojak bufetowy; 18/10
Buffet stand; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-71100	*GN 1/1*	53	34	56,5	125,42	37,06
V-71200	*GN 1/2*	34	34	56	118,66	35,06
V-71300	*GN 1/3*	34,5	34	62	144,63	42,73



Verlo

Kosz GN 1/1; poliratan
Basket GN 1/1; polirattan

Pasują do stojaków:
Stands fitting:

V-71100
TF-05

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2079-061	52	32,5	brązowy	102,72	30,35
T-2079-301	52	32,5	beżowy	102,72	30,35



Taca GN 1/1; 18/10
Tray GN 1/1; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
TF-11A	53	32,5	146,66	43,33



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
TF-311	OUTLET	48	30	63,40	18,73



Taca sztaplowalna GN 1/1; 18/10
Stackable tray GN 1/1; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1380-53	53	32	220,80	65,24



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	38,43	11,35
T-4060-022	28	2,5	22	46,13	13,63
T-4060-024	31	2,5	24	50,46	14,91
T-4060-026	34	2,5	26	64,82	19,15
T-4060-028	40	2,5	28	75,80	22,40
T-4060-032	46	2,5	32	103,25	30,51
T-4060-037	55	2,5	37	167,96	49,62
T-4060-041	64	2,5	41	225,08	66,50



Półmisek głęboki; 18/10
Deep dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-5055	OUTLET	55	3	24	53,74	15,88

Rant wysokopolerowany, dno satynowane
Mirror polished rant, satin bottom



Półmisek owalny; 18/10
Oval dish; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-11265	25	18	17,52	5,18
T-11365	30	22	24,18	7,14
T-11464	35	22	29,67	8,77
T-11564	40	26	42,86	12,66
T-11764	50	35	69,15	20,43
T-12064	61	45	101,03	29,85

KUP ON-LINE



Podstawa chłodząca; 18/10, SAN
Cooling bufet display; 18/10, SAN

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-7654	OUTLET	30	20	50	618,09	182,62



Stojak pod pojemnik chłodzący AB-7654; 18/10
Stand for AB-7615; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-7615	OUTLET	50	30	318,55	94,12



Dzbanek z podstawą chłodzącą: 18/10, szkło
Jug with a cooling base; 18/10, glass

Nr kat.			l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
AB-7605-005		OUTLET	17	17	2	254,57	75,21
AB-4793	*dzbanek zapasowy*	OUTLET			2	108,16	31,96



Salaterka chłodząca; 18/10, szkło
Cooling bowl; 18/10, glass

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-2017	OUTLET	24	24	269,94	79,75

Zestaw: szklana miska śr. 23 cm i pokrywa z wycięciem na łyżkę
Set: glass bowl dia. 23 cm and lid with a notch for a spoon



Podstawa chłodząca; 18/10, SAN
Cooling bufet display; 18/10, SAN

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-655	OUTLET	43,5	38	26	38	583,71	172,46

Śr. pokrywy 34 cm
Dia. of lid 34 cm

KUP ON-LINE



Etażera; 18/0, szkło, SAN
Etagere; 18/0, glass, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-598	39	66	31	934,36	276,06

W komplecie: 4 szklane miski (śr. 23 cm, poj. 2,5 l), 4 uchylne pokrywy z wycięciem na łyżkę i miejscem na etykietę produktu • Pasują również porcelanowe miski BASP25 (bez pokrywki) • Zapasowe miski i pokrywki na zamówienie

Includes: 4 glass bowls (23 cm diameter, 2.5 l capacity), 4 hinged lid with a notch for the spoon and space for the product label • The BASP25 porcelain bowls (without lid) also fit • Spare bowls and lids on request



Etażera bufetowa; 18/0, szkło, SAN
Etagere; 18/0, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-04	30	48	592,71	175,12

Drabinka chromowana • Do dżemów, miodów, powideł • W komplecie: 4 szklane miseczki (śr. 14 cm), 4 uchylne pokrywy z wycięciem na łyżkę i miejscem na etykietę produktu • Pasują również porcelanowe miski BABW14 • Zapasowe miski i pokrywki na zamówienie

Chrome ladder • For jams, honeys, plum • Including: 4 glass bowls (14 cm diameter), 4 hinged lid with a notch for the spoon and a place for the product label • Also fit porcelain bowls BABW14 • Spare bowls and lids on order



Etażera bufetowa; 18/0, szkło, SAN
Etagere; 18/0, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-03	49	18	42	618,84	182,84

W komplecie: 3 misy szklane (śr. 23 cm, poj. 2,5 l) z uchylnymi pokrywami z wycięciem na łyżkę i miejscem na etykietę produktu • Pasują również porcelanowe miski BASP25 (bez pokrywki) • Zapasowe misy i pokrywki na zamówienie

Includes: 3 glass bowls (23 cm diameter, 2.5 l capacity) with hinged lids with a notch for the bucket and space for the product label • The BASP25 porcelain bowls (without lid) also fit • Spare bowls and lids on request



Etażera; 18/0, szkło, SAN
Etagere; 18/0, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-1195	61	35	24	646,13	190,90

W komplecie: 3 misy szklane (śr. 23 cm, poj. 2,5 l) z uchylnymi pokrywami z wycięciem na łyżkę i miejscem na etykietę

Includes: 3 glass bowls (average 23 cm, capacity 2.5 l) with hinged lid with a notch for the spoon and a place for the label



Etażera; 18/0, SAN
Etagere; 18/0, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-14	19	41	24	234,81	69,37

Satynowany • Pojemnik z tworzywa sztucznego (poj. 1l)

Includes: 3 glass bowls (average 23 cm, capacity 2.5 l) with hinged lid with a notch for the spoon and a place for the label



Wieszak bufetowy; buk
Hanger; beech

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-553	28	50	104,40	30,85



Podstawa chłodząca; 18/10, akryl
Cooling bufet display; 18/10, acrylic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-151	61	26	38	1 140,71	337,03

W zestawie: stalowa taca płaska i głęboka, ramka akrylowa i 2 wkłady chłodzące • Pokrywa do dokupienia oddzielnie

Includes: flat and deep steel tray, acrylic frame and 2 cooling cartridges • lid to be purchased separately



Zestaw do serów; 18/10, SAN, drewno
Cheese set; 18/10, SAN, wood

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-908	45	24	391,47	115,66

W zestawie: stalowa taca, drewniana deska, pokrywa typu roll-top

Includes: steel tray, wooden board, roll-top cover



Taca z pokrywą; 18/10, SAN
Buffet plate with cover; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-090	38	24	185,11	54,69

W zestawie: stalowa taca, transparentna pokrywa typu roll-top

Included: steel tray, transparent roll-top cover









Klosz z podstawą; szkło, drewno
Cloche with basis; glass, wood

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-650898-1	30,5	25	269,08	79,50
RV-650900-1	20	24	191,55	56,59



Klosz; szkło
Cloche; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-650492-1	27,2	24	177,87	52,55
RV-650878-1	18	21	127,70	37,73



Wieszak do klosza; stal
Hanger for cloche; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-651034-1	22	46,4	18,4	111,74	33,01



Pokrywa; 18/10
Cover; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P-9322	28	15	218,40	64,53

Do talerzy o śr. max. 27 cm
Max. dia. of plate 27 cm

CAMBRO



Pokrywa do talerza; PC
Plate cover; PC

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
CM-1202CW152	30,8	48,96	14,47



LIBBEY

Słój bufetowy; szkło
Buffet Jar; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
LB-55230-2	19,4	34	4,73	2	95,66	28,26

KUP ON-LINE





Podstawa / kosz; stal
Basket / basis; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650503-1	30,7	20,2	25,3	**256,53**	**75,79**
RV-650667-1	30,7	25,3	25,3	**321,53**	**95,00**



Koszyk; stal
Basket; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650499-1	35,5	6,5	32,5	**422,99**	**124,98**
RV-650501-1	53	6,5	32,5	**552,97**	**163,38**



Koszyk; stal
Basket; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650494-1	32,1	15,5	23,9	**273,64**	**80,85**
RV-650496-1	29,2	8,8	18,2	**255,40**	**75,46**



Patera; drewno
Plateau; wood

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-650743-1	20,5	10	**188,13**	**55,58**



Podkładka; silikon
Pad; silicone

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-650556-2	15	2	**23,94**	**7,07**



Taca; drewno
Tray; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-650745-4	40,7	2,5	30,6	4	**194,96**	**57,60**

KUP ON-LINE



Taca; łupek
Tray; slate

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-099	52	32,5	81,98	24,22



Taca; łupek
Tray; slate

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
TF-098	33	43,55	12,87



Patera; łupek
Plateau; slate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-089	20/25	24	72,12	21,31



Zestaw 4 podstawek; łupek
Set of 4 basis; slate

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-097	10	10	43,55	12,87



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	20/25	28	60,39	17,84
T-17507	20/25/40	40	80,13	23,67



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-64	30	11	100,68	29,75



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-72-029	24	3	83,52	24,68
T-72-025	30	3	85,25	25,19



Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

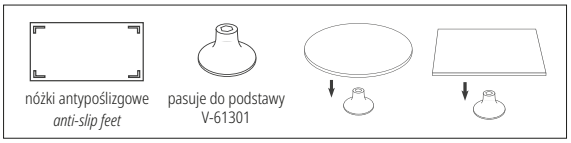


Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	75,69	22,36



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	21,43	6,33



KUP ON-LINE

Verlo



Deska do krojenia chleba; dąb
Bread cutting board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11005	53	6,5	32,5	494,04	145,97

Verlo



Deska do krojenia chleba; drewno
Bread cutting board; wood

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-95	OUTLET	53	2	32,5	93,25	27,55

Posiada 4 nóżki antypoślizgowe •Top deski ruchomy
4 anty-slip feets • Movable top of he board.

Verlo



Skrzynka GN 1/1; dąb
Chest GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11002	53	6,5	32,5	279,93	82,71
V-12002	32,5	6,5	26,5	163,16	48,21

Verlo



Deska do krojenia pieczywa GN 1/1; dąb
Bread cutting board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11011	53	4	32,5	221,18	65,35

Verlo



Nóż kuty do pieczywa
Forged bread knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
V-8260W20O	20	265,69	78,50

Kuty • Rękojeść wykonana z drewna oliwnego
Forged • Handle made of olive wood



Stojak bufetowy; drewno
Buffet stand; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-32	40	58,5	40	100,68	29,75

Nie zawiera koszyków
Baskets are not included



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-11	53	10	32,5	91,39	27,00

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-1015	OUTLET	53	20	32,5	82,76	24,45

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones giv



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-429	42	9	24	68,49	20,24

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
SZ-3820	20	6	18,53	5,47
SZ-3800	38	10	50,00	14,77

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given

KUP ON-LINE



Stojak do koszy asymetrycznych; 18/0
Stand for asymetric baskets; 18/0

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-90-334	35,5	42,5	47,5	276,48	81,69



Koszyk asymetryczny; poliratan
Asymetric basket; polirattan

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-2077-301	31 / 37	6 / 12	102,62	30,32



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2002-061	25	5	17	brązowy	33,79	9,98
T-2002-301	25	5	17	beżowy	33,79	9,98

Verlo



Kosz GN 1/1; poliratan
Basket GN 1/1; polirattan

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2079-061	52	32,5	brązowy	102,72	30,35
T-2079-301	52	32,5	beżowy	102,72	30,35

Verlo



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2081-061	32,5	6,5	35,4	brązowy	79,68	23,54
T-2081-301	32,5	6,5	35,4	beżowy	79,68	23,54

Verlo



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2085-061	32,5	6,5	17,6	brązowy	49,92	14,75
T-2085-301	32,5	6,5	17,6	beżowy	50,88	15,03

Verlo



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2083-061	32,5	6,5	26,5	brązowy	60,96	18,01
T-2083-301	32,5	6,5	26,5	beżowy	60,96	18,01

Verlo



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2087-061	16,2	6,5	26,5	brązowy	38,40	11,35
T-2087-301	16,2	6,5	26,5	beżowy	38,40	11,35

Verlo



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2089-061	17,6	6,5	16,2	brązowy	26,88	7,94
T-2089-301	17,6	6,5	16,2	beżowy	26,88	7,94

KUP ON-LINE

PIECZYWO



abert

Kosz z pokrywą; ratan, SAN
Basket with cover; rattan, SAN

Nr kat.	Ø cm	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-770-R50		50	29,5	411,52	121,59
AB-770-T44	44			436,31	128,91



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-1000	28	6	20	21,42	6,33
SZ-1500	21	6	16	28,00	8,27

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych

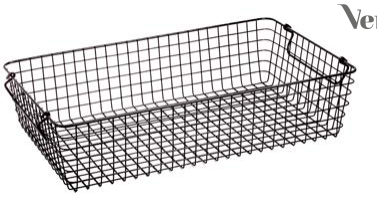
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given



abert

Półmisek na chleb; 18/10
Bread plater; 18/10

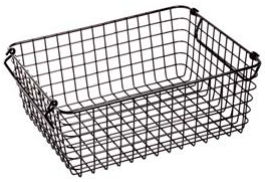
Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-605	OUTLET	20	12	85,27	25,19



Verlo

Kosz GN 1/1; stal
Basket GN 1/1; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71101	51,8	12	31,3	czarny	131,01	38,71



Verlo

Kosz GN 1/2; stal
Basket GN 1/2; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71201	31,3	12	25,3	czarny	93,75	27,70





Verlo

Tuba; akryl
Tube; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7514	20	10	przezroczysty	75,69	22,36
V-7515	20	20	przezroczysty	151,39	44,73
V-7516	20	30	przezroczysty	193,19	57,08



abert

Wkładka termalna do toreb na pieczywo
Termal insert for bread bags

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-305-001	19,5	19,5	33,81	9,99
AB-305-002	12,5	12,5	20,79	6,14

Utrzymuje temperaturę pieczywa

Thermal cushion for bread basket



Verlo

Torba na pieczywo, owoce; celuloza
Bread, fruit bag; cellulose

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-6014	17,6	15	bązowy	30,51	9,01
V-6015	17,6	15	czarny	30,51	9,01
V-6016	17,6	15	szary	30,51	9,01



Verlo

Torba na pieczywo; bawełna
Bread bag; cotton

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1210	12,5	12,5	ecru	31,05	9,17
V-1220	12,5	12,5	brązowy	31,05	9,17
V-1910	19,5	19,5	ecru	37,57	11,10
V-1920	19,5	19,5	brązowy	37,57	11,10

KUP ON-LINE















objaśnienie detali na str. 227, *detail explanation on page no. 227*



Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish GN 1/1; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-72	*podgrzewacz*	57	16	46,5	3 356,07	991,57
V-1110-72H	*podstawa*	65,5	23	37,5	917,40	271,05
V-1110-72SZ	*komplet*	*(SAVE PLN 426 / € 99)*			4 469,73	1 320,60

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Komplet: podrzewacz V-1110-72, podstawa V-1110-72H, grzałka T-69131, wkład porcelanowy V-BUGN-11065-1

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Komplet zawiera:





pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-74	*podgrzewacz*	35,4	16	32,5	2 717,37	802,86
V-1110-74H	*podstawa*	37,5	23	48,5	801,28	236,74

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid



Podgrzewacz indukcyjny do zupy; 18/10
Induction chafing dish for soup; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-82	*podgrzewacz*	46	25	41,5	11	2 659,31	785,71
V-1110-82H	*podstawa*	38	18,5	38		743,21	219,58

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Zawiera garnek V-1110-82W w zestawie

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid • Pot V-1110-82W included



Wkład do podgrzewacza V-1110-82; 18/10
Inset for V-1110-82 chafing dish ; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
V-1110-82W	11	114,97	33,97
V-1110-82P	*pokrywa*	29,03	8,58



N

Podstawa indukcyjna pod podgrzewacz GN 2/3 ; Drewno dębowe
Induction chafing dish stand GN2/3; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-23100	50	14	40	987,08	291,64

Podstawa wykonana z litego drewna dębowego • nóżki wkręcane • kuchenka indukcyjna wbudowana wraz z regulacją mocy 1000W

The base is made of solid oak wood • screwed feet • built-in induction heater with power regulation 1000W



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	Ø cm	h cm	W	PLN	EUR
T-69131	24	6,5	1000	386,49	114,19

Możliwość zabudowy

Built-in option

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE - **SUPREME** | *Chafing dish - **Supreme***





pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz GN 1/1; 18/10
Chafing dish GN 1/1; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1100-06	OUTLET	75	35	50	9	2 031,06	600,09

Pokrywa z hydraulicznym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Teleskopy dla łatwego i bezpiecznego sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego.

Cover with hydraulic braking system • Cooling lid handle • Telescopes for easy and safe stacking • Specially profiled cover for drainage condensate to the bain marie container.





pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz okrągły; 18/10
Chafing dish, round; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1100-08	OUTLET	53	35	50	6	1 276,24	377,07

Pokrywa z hydraulicznym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Teleskopy dla łatwego i bezpiecznego sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego.

Cover with hydraulic braking system • Cooling lid handle • Telescopes for easy and safe stacking • Specially profiled cover for drainage condensate to the bain marie container.



Dyspenser do soku Supreme; 18/10
Juice dispenser Supreme; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1140-12	36	46	36	12	1 364,49	403,14

Tuba na lód
Ice insert



Grzałka elektryczna; Al
Heating element; Al.

Nr kat.	W	PLN	EUR
V-7099-3	500	649,57	191,92

Przewód dł. 2 m • Pasuje do okrągłych podgrzewaczy Supreme, Prime i Elite
Cable length 2 m • Fits round Supreme, Prime and Elite chafindishes



AB-576-AD



Grzałka do urny
Heating element for coffee urn

Urna do płynów; 18/10
Liquid urn; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1120-038	36,4	46	36,4	15	1 614,17	476,91

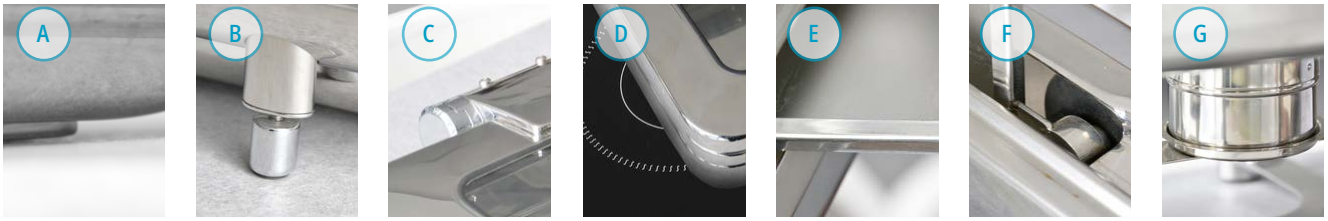
Metalowy kranik
Metal tap

Grzałka do urny z adapterem; Al
Heating element for coffee urn with adapter; Al.

Nr kat.	Ø cm	W	PLN	EUR
AB-576-AD	14		1 094,05	323,24

Pasuje do urn: V-1120-038, V-1120-035
Matching to coffee urns: V-1120-038, V-1120-035

KUP ON-LINE



A. Indukcyjne dno typu „sandwich"
B. Wysuwany stabilizator zapobiegający ślizganiu
C. Przeszklona pokrywa na zawiasach z olejowymi hamulcami
D. Możliwość położenia bezpośrednio na płycie indukcyjnej
E. Rynienka odprowadzająca skroploną parę wodną
F. Hamulce cierne pokrywy
G. Dostosowane do dwóch systemów podgrzewania: indukcyjnego i pastą T-7049-1 / T-7049-2

A. „Sandwich" type induction bottom
B. Pop-up anti-slip stabilizer
C. Glass window hinged lid with oil brakes
D. Can be placed directly on the induction hob
E. A drain pan for condensed water vapor
F. Friction brakes on the cover
G. Adapted for two heating systems: electric and paste T-7049-1 / T-7049-2



Podgrzewacz indukcyjny; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-72	*podgrzewacz*	57	16	46,5	3 356,07	991,57
V-1110-72K	*podstawa*	59	17,5	38,5	917,40	271,05
V-1110-72PZ	*komplet*		*(SAVE PLN 426 / € 99)*		4 469,73	1 320,60

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Komplet: podrzewacz V-1110-72, podstawa V-1110-72K, grzałka T-69131, wkład porcelanowy V-BUGN-11065-1

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Komplet zawiera:





pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz indukcyjny; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-74	*podgrzewacz*	35,4	16	32,5	2 717,37	802,86
V-1110-74K	*podstawa*	38	17	42	801,28	236,74

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid



N

Podstawa indukcyjna pod podgrzewacz GN 2/3 ; Drewno dębowe
Induction chafing dish stand GN2/3; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-23100	50	14	40	987,08	291,64

Podstawa wykonana z litego drewna dębowego • nóżki wkręcane • kuchenka indukcyjna wbudowana wraz z regulacją mocy 1000W

The base is made of solid oak wood • screwed feet • built-in induction heater with power regulation 1000W



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	Ø cm	h cm	W	PLN	EUR
T-69131	24	6,5	1000	386,49	114,19

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE - **PRIME** | *Chafing dish - **PRIME***



Podgrzewacz indukcyjny do zupy; 18/10
Induction chafing dish for soup; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-82	*podgrzewacz*	46	25	41,5	11	2 659,31	785,71
V-1110-82K	*podstawa*	37,5	17	37,5		743,21	219,58

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid



Wkład do podgrzewacza V-1110-82; 18/10
Inset for V-1110-82 chafing dish ; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
V-1110-82W	11	114,97	33,97
V-1110-82P	*pokrywa*	29,03	8,58



pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz; 18/10
Chafing dish; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-51	75	35	51	9	1 415,59	418,24

Pokrywa z ciernym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Możliwość sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego.

Cover with fryctional braking system • Cooling lid handle • Stackable • Specially profiled cover for drainage condensate to the bain marie container.



AB-576-AD



Grzałka do urny
Heating element for coffee urn

Urna do płynów; 18/10
Liquid urn; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1120-035	35	49,5	30	12	847,73	250,47

Grzałka do urny z adapterem; Al
Heating element for coffee urn with adapter; Al.

Nr kat.	Ø cm	W	PLN	EUR
AB-576-AD	14		1 094,05	323,24

Pasuje do urn: V-1120-038, V-1120-035

Matching to coffee urns: V-1120-038, V-1120-035



pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz do zupy; 18/10
Chafing dish; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-53	35	9	1 149,66	339,67

Pokrywa z ciernym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Możliwość sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego • Podgrzewacz nie zawiera pojemnika GN

Cover with fryctional braking system • Cooling lid handle • Stackable • Specially profiled cover for drainage condensate to the bain marie container • GN container not included



Podgrzewacz do zupy - ZESTAW
Soup chaving dish - SET

Nr kat.	PLN	EUR
V-1100-08DZ	2 065,90	610,38

W skład zestawu wchodzi podgrzewacz V-1110-53, nakładka V-1190-013, garnek V-1190-023 i grzałka V-7099-003

The set includes chafingdish V-1110-53, overlay V-1190-013, pot V-1190-023 and heating elment V-7099-003

Zestaw zawiera:



KUP ON-LINE





Podgrzewacz indukcyjny MODERN GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish MODERN GN 1/1; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
V-1130-72	*podgrzewacz*	1 856,87	548,62
V-1130-72K	*podstawa*	440,12	130,04
N V-1130-72-AD	*adapter*	51,10	15,10

Pokrywa wolnoopadająca, zapobiegająca kapaniu na blat.
Slow-closing cover, preventing dripping onto the worktop





Podgrzewacz indukcyjny MODERN do zupy; 18/10
Soup induction chafing dish MODERN; 18/10

Nr kat.		cap l	PLN	EUR
V-1130-82	*podgrzewacz*	11	1 276,24	377,07
V-1130-82K	*podstawa*		383,22	113,22
N V-1130-82-AD	*adapter*		51,10	15,10

Pokrywa wolnoopadająca, zapobiegająca kapaniu na blat.
Slow-closing cover, preventing dripping onto the worktop




Podgrzewacz indukcyjny GN1/1 BASIC; 18/10
Induction chafing dish GN 1/1 BASIC; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1100-81	*podgrzewacz*	41	20	59	1 160,11	342,76
V-1100-81H	*podstawa*	38	24	58	347,22	102,59



Podgrzewacz Elite GN 1/1; 18/10
Chafing dish Elite; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-X32189	65	45	49	806,41	238,26

Pokrywa typu Roll-Top otwierana o 180° • W komplecie dwa pojemniki na pastę paliwową i pojemnik GN 1/1-65 • Wbudowane prowadnice do grzałki elektrycznej
Roll-Top cover opening 180 ° • Two fuel paste containers and GN 1/1-65 container included • Built-in guideways for electrical heater



Podgrzewacz Elite Basic GN 1/1; 18/10
Chafing dish Elite Basic; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-2210-53	OUTLET	65	45	49	416,90	123,17

Pokrywa typu Roll-Top otwierana o 180° • W komplecie dwa pojemniki na pastę paliwową i pojemnik GN 1/1-65
Roll-Top cover opening 180 ° • Two fuel paste containers and GN 1/1-65 container included



Podgrzewacz Elite; 18/10
Chafing dish Elite; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-X32681	36	47	559,00	165,16

Pokrywa typu Roll-Top otwierana o 180° • W komplecie pojemnik na pastę paliwową i okrągły pojemnik GN
Roll-Top cover opening 180 ° • Complete with a fuel paste container and a round GN container

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE BUFETOWE - AKCESORIA | *Chafing dish - Accessories*



Pasują do nakładek:
Attachment fitting:

V-1190-021 — V-1190-011
V-1190-023 — V-1190-013

Garnek - soup station; 18/10
Pot - soup station; 18/14

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1190-021	29,5	22	24	4,5	249,67	73,77
V-1190-023	36	27	30	10	289,16	85,43



Wkład do podgrzewacza V-1110-82; 18/10
Inset for V-1110-82 chafing dish ; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
V-1110-82W	11	114,97	33,97
V-1110-82P	*pokrywa*	29,03	8,58



Nakładka - soup station; 18/10
Soup station attachment; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1190-011	53,5	3	34	342,57	101,21
V-1190-013	39	3	39	196,25	57,98



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-69032	35	6,5	30	2000	2,9	1 068,96	315,83
T-69332	30	10	37	2000	3,4	606,29	179,13



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	Ø cm	h cm	W	PLN	EUR
T-69131	24	6,5	1000	386,49	114,19



Grzałka do urny z adapterem; Al
Heating element for coffee urn with adapter; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
AB-576-AD	14	1 094,05	323,24



Grzałka elektryczna; Al
Heating element; Al.

Nr kat.	W	PLN	EUR
V-7099-3	500	649,57	191,92

Przewód dł. 2 m • Pasuje do okrągłych podgrzewaczy Supreme, Prime i Elite
Cable length 2 m • Fits round Supreme, Prime and Elite chafindishes



Grzałka do podrzewaczy; Al
Heater; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	W	PLN	EUR
T-11802	25	20	700	327,16	96,66

Pasuje do podgrzewaczy GN 1/1 nieindukcyjnych Elite i Elite Basic
Matching to non-induction GN 1/1 Elite and Elite Basic chafingdishes



Naczynie na puszkę z paliwem; 18/10
Vessel for fuel; 18/10

Nr kat.	kg	PLN	EUR
T-15007	4	18,69	5,52



Pasta z knotem do podgrzewaczy
Fuel with wick

Nr kat.	g	op.	PLN	EUR
T-7049-2	200	24	6,00	1,77

Pali się ok. 8 h • Bezpieczne, bezzapachowe • Bawełniany knot zapewnia stabilność płomienia • Wielokrotne użycie dzięki możliwości ponownego rozpalenia.
Burns approx. 8 h • Safe, odorless • Cotton wick provides flame stability • Repeated use thanks to re-ignition.



Pasta do podgrzewaczy
Fuel

Nr kat.	g	op.	PLN	EUR
T-7049-1	200	48	4,70	1,39

Wysokiej jakości - czysty etanol • Nie osmala naczyń • Bezzapachowa • Nietoksyczna - ekologiczna • Czas palenia: ok 2,5 godziny
High quality - pure ethanol • Unscented • Non-toxic - ecological • Burning time: about 2.5 hours



Pasta do podgrzewaczy
Fuel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
T-7049-4	4	56,00	16,55

Wysokiej jakości - czysty etanol • Nie osmala naczyń • Bezzapachowa • Nietoksyczna - ekologiczna
High quality - pure ethanol • Unscented • Non-toxic - ecological

KUP ON-LINE



Pojemnik GN 1/1; porcelana
Container GN 1/1; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-11022-2	53,5	2,2	33,5	biały	2	274,50	81,10
V-BUGN-11065-1	53,5	6,5	33,5	biały	1	274,50	81,10

Pojemnik dopasowany do skrzynki V-11006

Matching to V-11006



Pojemnik GN 1/2; porcelana
Container GN 1/2; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-12022-3	33,5	2,2	26	biały	3	144,59	42,72
V-BUGN-12065-2	33,5	6,5	26	biały	2	144,59	42,72



Pojemnik GN 2/3; porcelana
Container GN 2/3; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-23022-3	32,5	2,2	35,4	biały	3	145,72	43,05
V-BUGN-23065-1	32,5	6,5	35,4	biały	1	145,72	43,05



Pojemnik GN 2/4; porcelana
Container GN 2/4; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-24022-4	53,5	2,2	16,2	biały	4	124,26	36,71
V-BUGN-24065-2	53,5	6,5	16,2	biały	2	164,92	48,73



Pojemnik GN 1/3; porcelana
Container GN 1/3; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-13022-6	33,5	2,2	17	biały	6	103,92	30,70
V-BUGN-13065-3	32,5	6,5	17	biały	3	103,92	30,70



Pojemnik GN 1/1; porcelana
Container GN 1/1; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-NFBU-11022BK-2	53	2,2	32,5	czarny mat	2	403,26	119,15
R-NFBU-11022GY-2	53	2,2	32,5	szary mat	2	403,26	119,15
R-NFBU-11065WH-1	53	6,5	32,5	biały mat	1	403,26	119,15
R-NFBU-11065BK-1	53	6,5	32,5	czarny mat	1	403,26	119,15



Pojemnik GN 1/2; porcelana
Container GN 1/2; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-NFBU-12022BK-3	32,5	2,2	26,5	czarny mat	3	212,36	62,74
R-NFBU-12022GY-3	32,5	2,2	26,5	szary mat	3	212,36	62,74
R-NFBU-12065GY-2	32,5	6,5	26,5	szary mat	2	212,36	62,74
R-NFBU-12065WH-2	32,5	6,5	26,5	biały mat	2	212,36	62,74
R-NFBU-12065BK-2	32,5	26,5	26,5	czarny mat	2	212,36	62,74

KUP ON-LINE



Wkład; porcelana
Inset; porcelain

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BUGN39-1	39	6,2	4,33	1	315,16	93,11
R-BUGN39D-1	39	6,2	4	1	332,11	98,12



Wkład do podgrzewaczy; porcelana
Insert for chafing disch; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BUGN20-2	39	6,5	19,5	2	176,22	52,06



Pojemnik GN 1/1; porcelana
Container GN 1/1; porcelain

Nr kat.		l cm	h mm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-BUGN-11022-B	OUTLET	53,5	22	33,5	czarny	2	161,54	47,73

Waza; porcelana
Vase; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
R-ANSD23-1	23	2,3	72,29	21,36
R-ANSD26-1	26	2,5	90,37	26,70



Waza do zupy; porcelana
Vase; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
R-BUST27-1	27	3,5	311,77	92,11



Podstawka pod łyżkę; porcelana
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	3,8	10,4	czarny	3	64,98	19,20

Brak łyżki w zestawie
Spoon is not incuded



Podstawka pod sztućce porcelana
Cutlery holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP29-12	29	12	12	59,87	17,69

Brak łyżki w zestawie
Spoon is not incuded





Taca GN 1/1; melamina
Tray GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-11020M	53	2	32,5	biały	84,24	24,89

Taca GN 1/2; melamina
Tray GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-12020M	32,5	2	26,5	biały	41,81	12,35

Taca GN 1/3; melamina
Tray GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-13020M	32,5	2	17,6	biały	39,59	11,70




Pojemnik GN 1/1; melamina
Container GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-11065M	53	6,5	32,5	biały	152,97	45,20



Pojemnik GN 1/2; melamina
Container GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-12065M	32,5	6,5	26,5	biały	80,23	23,70
V-12100M	32,5	10	26,5	biały	99,45	29,38



Pojemnik GN 1/3; melamina
Container GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-13065M	32,5	6,5	17,6	biały	61,02	18,03
V-13100M	32,5	10	17,6	biały	80,23	23,70



Pojemnik GN 1/6; melamina
Container GN 1/6; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-16065M	17,6	6,5	16,2	biały	46,35	13,69
V-16100M	17,6	10	16,2	biały	56,48	16,69



Pokrywa GN 1/1; PC
Cover GN 1/1; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100-L	53	10	33	przezroczysty	124,26	36,71

Pokrywa GN 1/2; PC
Cover GN 1/2; PC

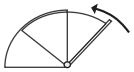
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61200-L	32,5	10	27	przezroczysty	69,99	20,68



Pokrywa GN 1/3; PC
Cover GN 1/3; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61300-L	32,5	10	18,3	przezroczysty	64,40	19,03

Pokrywa roll top; PC
Cover roll top GN 1/1; PC



Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-61199	17	przezroczysty	173,98	51,40

KUP ON-LINE



Dyspenser do soków; 18/10, SAN
Juice dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.			l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-860			21	48	35	6	1 433,94	423,66
TF-806	*tuba zapasowa*	OUTLET					341,76	100,97
TF-867	*kranik zapasowy*	OUTLET					130,53	38,56

System chłodzący w podstawie i pokrywie
Cooling system in the base and cover



Dyspenser do soków; 18/10, SAN
Juice dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.			l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-862			35	48	45	2 x 6	2 167,04	640,26
TF-806	*tuba zapasowa*	OUTLET					341,76	100,97
TF-867	*kranik zapasowy*	OUTLET					130,53	38,56

System chłodzący w podstawie i pokrywie
Cooling system in the base and cover



Dyspenser do soku i mleka; 18/10, SAN
Juice, milk dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.			l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-864			35	48	45	2 x 6	2 167,04	640,26
TF-806	*tuba zapasowa*	OUTLET					341,76	100,97
TF-867	*kranik zapasowy*	OUTLET					130,53	38,56

Pojemniki: na sok wykonany z przezroczystego tworzywa, na mleko z matowego • System chłodzący w podstawie i pokrywach
Containers: juice made of transparent plastic, for milk with frosted • Cooling system in the base and covers

Verlo



Dyspenser do soku; 18/10
Juice dispenser; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-2220-03	31	49	21	3	289,16	85,43

Tuba na lód
Ice insert



Dyspenser do soku Supreme; 18/10
Juice dispenser Supreme; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1140-12	36	46	36	12	1 364,49	403,14

Tuba na lód
Ice insert



Dyspenser do soków; 18/10, SAN
Juice dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-VGD31	OUTLET	35	59	26	8	256,96	75,92

Wewnątrz tuba na lód do schładzania soku
Inside an ice tube for cooling juice



Dyspenser do mleka; 18/10
Milk dispenser; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-VGD41	OUTLET	35	55	26	8	322,83	95,38

Wewnątrz tuba na lód do schładzania mleka
Inside an ice tube for cooling milk

LIBBEY





Dyspenser do soków; 18/10, SAN
Juice dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-92164-2	172	375	7000	2	231,26	68,33
LB-92163-1		224			72,38	21,39

7 l, szt. 2h: 375 mm, d: 172 mm



Dyspenser do soku; 18/10, PC
Juice dispenser; 18/10, PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
AB-7605-002	23,5	50	31	7	1 991,48	588,39



Urna do kawy; 18/10
Coffee urn; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
AB-7605-001	24	61	31	10	1 991,48	588,39



Dyspenser do płatków; 18/10, PC
Muesli dispenser; 18/10, PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
AB-7605-011	18	68	27	7	1 803,89	532,97



Dyspenser do płatków; 18/10, SAN
Muesli dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-84	35	68	50	2 x 8	1 814,13	535,99



Dyspenser do musli; 18/10, SAN
Muesli dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-83	35	68	26,5	8	999,04	295,17



Dyspenser do musli; 18/10, SAN
Muesli dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-01	22	52	17,5	4,5	359,06	106,09



Dyspenser do płatków; 18/10, SAN
Muesli dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-02	22	52	35	2 x 4,5	662,28	195,67

KUP ON-LINE



Deska do serwowania; dąb
Serving board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-3030	30	2,5	30	119,72	35,37

Nieregularny kształt
Irregular shape



Deska do serwowania; dąb
Serving board; oak

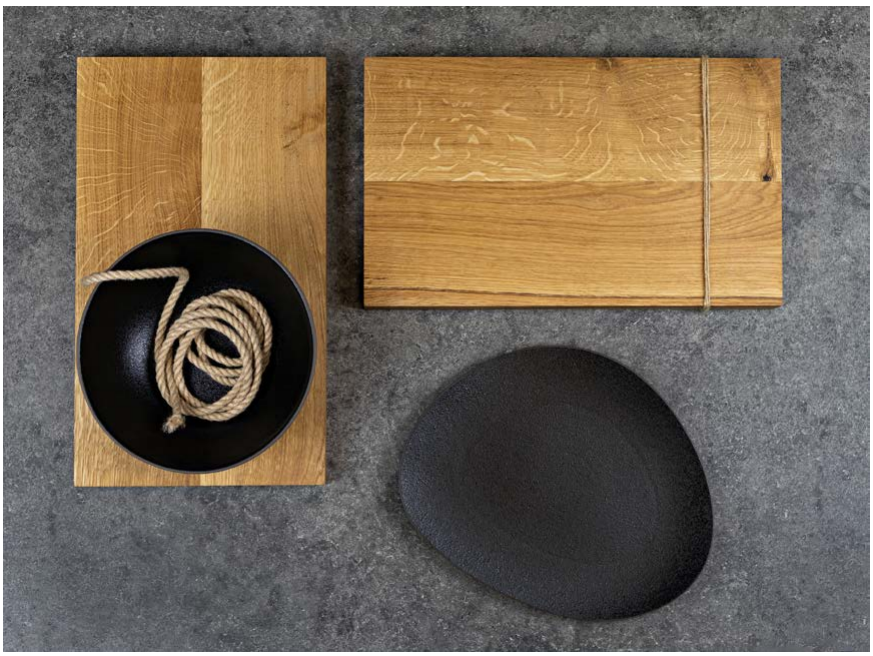
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7015	70	2,5	15	137,50	40,63

Nieregularny kształt
Irregular shape



Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11518	26	2,5	16	62,50	18,47





N

Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11517	50	4	30	300,00	88,64



N

Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11525	35	2,5	15,5	120,00	35,45



N

Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11526	24	2,5	12	108,74	32,13



N

Olej mineralny (zestaw do konserwacji)
Mineral oil (maintenance kit)

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
V-88880	200	20,00	5,91

Do konserwacji drewnianych elementów systemu bufetowego Verlo, przeznaczony do kontaktu z żywnością

For the maintenance of wooden elements of the Verlo buffet system, intended for contact with food

KUP ON-LINE



Deska do serwowania; dąb
Serving board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-3015	30	2,5	15	62,50	18,47

Nieregularny kształt
Irregular shape



N

Deska do sushi
Sushi board

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30058	20	12	1	25,00	7,39
V-30059	27,5	18	1	26,45	7,81



Deska do serwowania; dąb
Serving board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7015R	70	2,5	15	137,50	40,63

Nieregularny kształt
Irregular shape



N

Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11521	50	2	10	100,00	29,55



N

Deska z otworami; dąb
Board with holes; oak

Nr kat.	Ø o cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11519	7,3	50	2	10	100,00	29,55
V-11520	6,3	50	2	10	100,00	29,55



N

Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30062	16	13	1	19,87	5,87



N

Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30063	20	20	1	31,88	9,42



N

Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30065	30	12,5	1	27,87	8,24



N

Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30064	30	20	1	47,74	14,11

KUP ON-LINE







Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61302	32,5	2	17,6	biały	50,88	15,03

Pasuje do podstawy MEZOS
Matching to MEZOS stand

Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61304	32,5	2	17,6	czarny	58,70	17,34

Pasuje do podstawy MEZOS
Matching to MEZOS stand

Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61303	32,5	2	17,6	czarny	50,88	15,03

Pasuje do podstawy MEZOS
Matching to MEZOS stand





Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61305	32,5	1	17,6	szary	59,86	17,69

Pasuje do podstawy MEZOS
Matching to MEZOS stand





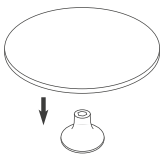
Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100	53	3	32,5	biały	124,26	36,71
V-61200	32,5	2	26,5	biały	67,78	20,03
V-61300	32,5	2	17,3	biały	46,35	13,69



nóżki antypoślizgowe
anti-slip feet





Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

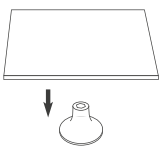
Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	75,69	22,36



pasuje do podstawy
V-61301
fits V-61301

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	21,43	6,33







Talerz prezentacyjny; żywica
Show plate; resin

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-3015-G	30	1,8	15	szary	131,96	38,99
V-3015-O	30	1,8	15	pomarańczowy	131,96	38,99
V-3015-R	30	1,8	15	czerwony	131,96	38,99
V-3015-T	30	1,8	15	turkusowy	131,96	38,99





Taca bufetowa GN; melamina
Buffet tray GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1350-B	26,5	1,8	17,5	czarny	30,51	9,01





Taca Zen; melamina
Zen tray; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1351-B	30	2,3	22	czarny	41,81	12,35
V-1352-B	38,1	2,5	28,8	czarny	74,53	22,02

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-EDSQ25IV-12	25	25	kość słoniowa	12	39,54	11,68
R-EDSQ27IV-12	27	27	kość słoniowa	12	51,96	15,35

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-EDRG33IV-12	33,5	18	kość słoniowa	12	42,93	12,68



Półmisek głęboki; porcelana
Deep buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
R-LXRB47-1	47	6	20	kość słoniowa	184,13	54,40

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-MZBP20-12	20	7,5	kość słoniowa	12	45,19	13,35
R-MZBP26-6	26	10	kość słoniowa	6	54,22	16,02
R-MZBP38-6	38	10	kość słoniowa	6	126,52	37,38
R-MZBP44-6	44	10,5	kość słoniowa	6	150,24	44,39
R-MZBP50-6	50	11	kość słoniowa	6	170,57	50,40



Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-OPRP6C-6	28	20	kość słoniowa	6	111,83	33,04



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-OPSP4C-12	20	20	kość słoniowa	12	91,50	27,03



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-CLRP21-12	21	7	kość słoniowa	12	41,79	12,35
R-CLRP23-12	23	7	kość słoniowa	12	45,19	13,35
R-CLRP26-12	26	8	kość słoniowa	12	55,35	16,35
R-CLRP29-12	29	12	kość słoniowa	12	59,87	17,69
R-CLRP33-6	33	23	kość słoniowa	6	63,26	18,69
R-CLRP38-6	38	21	kość słoniowa	6	84,72	25,03



Podkładka na sztućce serwisowe
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-ACDS01-6	35,5	18,5	kość słoniowa	6	74,56	22,03

KUP ON-LINE

Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-BURT41-6	41	30	kość słoniowa	6	161,54	47,73

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-CLSP24-12	24	24	kość słoniowa	12	47,44	14,02
R-CLSP27-12	27	27	kość słoniowa	12	53,09	15,69

Verlo



Półmisek bufetowy; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BURT52-6	52	24	kość słoniowa	6	203,33	60,08

Półmisek
Dish

Nr kat.		l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BUOV36-2	OUTLET	36	22	1360	2	73,42	21,69

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-BAOP22-12	22	15	kość słoniowa	12	25,98	7,68
R-BAOP26-12	26	18	kość słoniowa	12	33,89	10,01
R-BAOP32-6	32	22	kość słoniowa	6	46,31	13,68
R-BAOP38-6	38	26	kość słoniowa	6	54,22	16,02
R-BAOP45-6	45	33	kość słoniowa	4	80,20	23,69

KUP ON-LINE

Więcej porcelany bufetowej na str. 331
See more porcelain suited for buffet on page 331













N

Misa
Bowl

Fire

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83001-1	30,5	2600	postarzana miedź	1	125,63	37,12





N

Talerz płaski
Flat plate

Fire

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-83002-4	33	18	postarzana miedź	4	45,40	13,41







N

Miska
Bowl

Metro

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-84000-3	20	1800	szary	3	51,73	15,28
V-84002-3	25,5	3400	szary	3	83,40	24,64





N

Miska
Bowl

Metro

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-84001-3	20	1800	kość słoniowa	3	51,73	15,28
V-84003-3	25,5	3400	kość słoniowa	3	83,40	24,64

KUP ON-LINE



N

Talerz głęboki
Deep plate

Deep Blue

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82006-4	23,5	1200	kobaltowy	4	51,73	15,28



N

Talerz głęboki
Deep plate

Deep Blue

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82007-2	26	1500	kobaltowy	2	62,29	18,40



N

Misa bufetowa
Buffet bowl

Deep Blue

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82000-2	25	600	kobaltowy	2	83,40	24,64
V-82001-1	30,5	1700	kobaltowy	1	136,19	40,24



N

Miska
Bowl

Deep Blue

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82005-4	18	800	kobaltowy	4	34,84	10,29



N

Misa
Bowl

Deep Blue

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82003-1	29,5	2100	kobaltowy	1	72,84	21,52
V-82004-1	34	3800	kobaltowy	1	136,19	40,24



N

Misa
Bowl

Deep Blue

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82002-2	24,5	1600	kobaltowy	2	49,62	14,66



N

Półmisek
Rectangular dish

Deep Blue

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-82010-6	30,5	14	kobaltowy	6	51,73	15,28
V-82011-4	35,5	16,5	kobaltowy	4	62,29	18,40

KUP ON-LINE





N

Miska
Bowl

Bet-On

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86003-4	16,5	900	antracyt	4	34,84	10,29





N

Misa
Bowl

Time

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80003-1	22	2800	grafitowo-szary	1	87,62	25,89





N

Misa
Bowl

Cane

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-81001-6	15,5	630	zielony	6	30,62	9,05
V-81002-6	20	1400	zielony	6	62,29	18,40







N

Talerz płaski
Flat plate

Zeli

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-87002-4	39	31	czarny	4	83,40	24,64





N

Misa bufetowa
Buffet bowl

Zeli

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-87000-2	26,5	3100	czarny	2	125,63	37,12

KUP ON-LINE





N

Miska
Bowl

Eter

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85005-6	18	800	postarzana miedź	6	30,62	9,05





N

Talerz
Plate

Eter

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85002-6	43	22,5	postarzana miedź	6	83,40	24,64





N

Miska
Bowl

Eter

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85004-6	10	200	żelazo	6	23,23	6,86





N

Talerz
Plate

Eter

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85011-6	22	10	żelazo	6	51,73	15,28



N

Talerz
Plate

Eter

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85003-6	43	22,5	pudrowy róż	6	83,40	24,64





N

Talerz
Plate

Eter

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85012-6	28	20	pudrowy róż	6	62,29	18,40





N

Miska
Bowl

Eter

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85006-4	23	1200	zielony	4	53,84	15,91

KUP ON-LINE

BASALT



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-641004-6	25	25	czarny	6	107,18	31,67
RV-641007-6	20	20	czarny	6	78,67	23,24
RV-641913-3	30	30	czarny	3	173,31	51,20



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647911-2	30	czarny	2	126,55	37,39



Talerz bufetowy GN 2/4
Buffet plate GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-644986-2	54	16,5	czarny	2	171,03	50,53



Więcej elementów z kolekcji BASALT na str. 414–416
See more products from BASALT collection on pages 414–416

CLUB



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-650387-4	48	21	czarny	4	199,53	58,95



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647932-6	26	26	czarny	6	127,70	37,73



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-646321-4	36	21	czarny	4	137,96	40,76



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647928-2	33	8	czarny	2	94,63	27,96



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-646319-4	36	15	czarny	4	124,28	36,72



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-646118-4	32	21	czarny	4	102,61	30,32

KUP ON-LINE



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650449-2	33,5	3500	czarny	2	250,83	74,11



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650448-2	33,5	3500	biały	2	250,83	74,11



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650450-2	33,5	3500	szary	2	250,83	74,11





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-642496-4	17	0,7	czarny	4	61,57	18,19



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-642035-6	10	0,25	czarny	6	43,33	12,80

KUP ON-LINE









Verlo



Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LXBS30-4	30	12	4	271,11	80,10

Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LXBS51-4	51	30	4	393,10	116,14

Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
V-BUBC30-6	30	1,9	kość słoniowa	6	54,22	16,02



Podstawka; drewno, Al
Basis; wood, Al.

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
R-WS30-1	OUTLET	5,10,14	208,97	61,74

Podstawa posiada 3 wysokości nóżek
Stand feet: 3 height options



Podstawka; drewno, Al
Basis; wood, Al.

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
R-WS51-1	OUTLET	5,10,14	223,66	66,08

Podstawa posiada 3 wysokości nóżek
Stand feet: 3 height options

Verlo



Misa bufetowa; porcelana
Buffet bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	PLN	EUR
V-BUBS21-1	21	21	2000	kość słoniowa	92,63	27,37
V-BUBS23-1	23	23	3000	kość słoniowa	110,70	32,71
V-BUBS25-1	25	25	4160	kość słoniowa	145,72	43,05



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BASB12-12	12	0,25	12	16,95	5,01
R-BASB16-12	16	0,6	12	19,21	5,67
R-BASB18-12	18	0,72	12	32,76	9,68
R-BASB21-12	21	1,18	12	42,93	12,68

KUP ON-LINE



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-CLSB12-12	12	4,5	12	0,2	12	21,46	6,34
R-CLSB14-12	14	4,5	14	0,32	12	25,98	7,68
R-CLSB16-12	16	4,5	16	0,4	12	32,76	9,68
R-CLSB18-12	18	4,5	18	0,45	12	38,40	11,35
R-CLSB21-6	21	4,5	21	0,65	6	50,84	15,02



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-NNBW20-6	20	0,9	6	22,59	6,67



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-MNDB116-6	23	13	1,16	6	30,50	9,01



Misa bufetowa; porcelana
Buffet bowl; porcelain

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-BUBA22-1	9	22	0,65	131,03	38,71
V-BUBA29-1	14	29	1,6	213,50	63,08



Miska; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-6005	6,5	13	0,6	6	13,51	3,99
V-6006	8,4	15	1	1	23,75	7,02
V-6007	10	10	2,35	1	35,05	10,36
V-6008	10,5	27	4,15	1	63,24	18,68



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BUBC26-12	26	1,2	12	40,67	12,02
V-BUBC30-6	30	1,9	6	54,22	16,02
R-BUBC36-1	36	3,6	1	218,01	64,41
R-BUBC46-1	46	5,75	1	285,79	84,44



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-FDBO16-6	16	11	0,32	6	31,63	9,34
R-FDBO24-6	24	16	1,11	6	70,03	20,69
R-FDBO27-6	27	19	1,07	6	84,72	25,03



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-MNSB32-6	17	10,5	0,32	6	18,07	5,34
R-MNSB34-6	21	12	0,34	6	30,50	9,01
R-MNSB44-6	23	13	0,44	6	33,89	10,01



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BASP16-12	16	0,67	12	19,21	5,67
V-BASP20-12	20	1,05	12	42,93	12,68
V-BASP25-1	25	2	1	47,44	14,02
V-BASP31-1	31	5,9	1	81,33	24,03



Misa; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-6001	20	9,5	46,35	13,69
V-6002	28	12,5	88,15	26,04

KUP ON-LINE









Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
FF-7036B	*szer. półki 6 cm*	70	37	36	czarny	**514,00**	**151,86**
FF-7036T	*szer. półki 6 cm*	70	37	36	transparentny	**476,00**	**140,64**

Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
FF-3636B	*szer. półki 6 cm*	36	37	36	czarny	**362,00**	**106,95**
FF-3636T	*szer. półki 6 cm*	36	37	36	transparentny	**327,27**	**96,69**



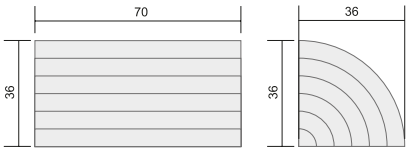


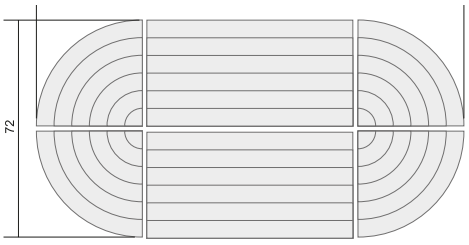
Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

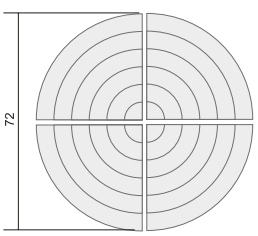
Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
FF-0047B	47	23	czarny	**438,00**	**129,41**

Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
FF-4747B	47	47	czarny	**514,00**	**151,86**







KUP ON-LINE







Verlo

Ekspozytor; plexiglass
Display; plexiglass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7001	19,5	18	40	168,28	49,72



Verlo

Ekspozytor; plexiglass
Display; plexiglass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7002	23	23	53	224,76	66,41



Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
TF-17	4	388,90	114,90



Verlo

Podwyższenie bufetowe; akryl
Platform; acrylic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-7511	29,5	4	29,5	czarny	92,58	27,35
V-7512	29,5	8	29,5	czarny	112,96	33,37
V-7513	29,5	12	29,5	czarny	133,33	39,39

KUP ON-LINE



Verlo

Naczynie; PET
Dish; PET

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-6017	6	3,5	45	przezroczysty	12	3,91	1,16
V-6018	7	3,5	60	przezroczysty	12	3,91	1,16
V-6019	6	3,5	45	biały	12	3,91	1,16
V-6020	7	3,5	60	biały	12	3,91	1,16
V-6021	6	3,5	45	czarny	12	3,91	1,16
V-6022	7	3,5	60	czarny	12	3,91	1,16



Verlo

Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6004	7	4,2	7	biały	12	7,92	2,34



Verlo

Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6010	10,4	2,5	4,8	biały	24	5,70	1,68



Verlo

Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
V-6003	7	6	biały	12	5,70	1,68



Verlo

Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6011	9,1	3,2	6,3	biały	12	5,70	1,68



Łyżeczka azjatycka; melamina
Asian spoon; melamine

Nr kat.	col	PLN	EUR
TF-842	biały	6,27	1,85
TF-843	czarny	6,27	1,85



Verlo

Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6009	10	5	8	biały	24	5,70	1,68



Verlo

Talerzyk; melamina
Plate; melamine

Nr kat.	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6013	10	biały	24	5,70	1,68

KUP ON-LINE

CAMBRO



Talerz cateringowy; PC
Catering plate; PC

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
CM-55CWNR148	OUTLET	14	11,23	3,32

eternum



Widelczyk do tapas; 18/10
Fork for tapas; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-104192-12	9,8	1,2	12	5,39	1,59



N

Naczynie Fringerfood
Fingerfood dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30042	6	6	50	34,84	10,29
V-30043	8	8	50	43,28	12,79
V-30044	10	10	50	53,84	15,91



N

Łódka Fingerfood
Wooden boat

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30037	8	5,5	50	13,72	4,05
V-30038	11,5	6,5	50	13,72	4,05
V-30039	14	7,5	50	19,00	5,61
V-30040	16,5	9	50	23,75	7,02
V-30041	20,5	10	50	31,14	9,20



N

Miseczka Fingerfood
Fingerfood bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30045	8,5	50	66,51	19,65



N

Rożek drewniany
Wooden cone

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30033	6	8,5	50	13,09	3,87
V-30034	9	12,5	50	17,42	5,15
V-30035	12	17	50	23,23	6,86
V-30036	14	19,5	50	29,56	8,73



N

Rożek Fingerfood
Fingerfood cone

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30048	6	8	50	22,17	6,55
V-30049	8,5	12,5	50	38,01	11,23
V-30050	15	21	50	70,73	20,90



N

Miseczka Fingerfood
Fingerfood bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30046	8,5	50	69,68	20,59



N

Kubeczek Fingerfood
Fingerfood cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30032	5,5	7	50	34,31	10,14



N

Kubeczek Fingerfood
Fingerfood cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30030	4,5	4,5	50	31,67	9,36



N

Kubeczek Fingerfood
Fingerfood cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30031	6	6	50	35,37	10,45

KUP ON-LINE





N

Naczynie bambusowe
Bamboo dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30053	8	8	6	19,53	5,77
V-30054	10	10	6	21,64	6,39



N

Naczynie bambusowe
Bamboo dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30051	15	6,5	6	25,34	7,49



N

Naczynie bambusowe
Bamboo dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30052	5	5	6	16,36	4,83

KUP ON-LINE



N

Łyżka Fingerfood
Fingerfood bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30047	8,5	50	49,62	14,66



Naczynie; papier
Square; paper

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
FF-KN220	OUTLET	7,2	7,2	7,2	220	400	362,25	107,03
FF-KN60	OUTLET	5	4,5	5	60	300	186,30	55,04

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 400. Cena za sztukę: 1,16 PLN

Price per pack. Quantity in package: 400. Price per item: 0,28 EUR



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30000	7	100	6,44	1,90
V-30001	10,5	100	7,28	2,15
V-30002	15	100	7,71	2,28



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30003	12	100	11,08	3,27



N

Patyczki Bucke
Buckle sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30004	15	100	21,64	6,39



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30019	12	100	16,89	4,99



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30017	12	100	9,71	2,87



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30018	15	100	9,71	2,87



N

Patyczki bambusowe Rare
Bamboo sticks Rare

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30022	9	100	6,97	2,06



N

Patyczki bambusowe Medium
Bamboo sticks Medium

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30021	9	100	6,97	2,06



N

Patyczki bambusowe Well
Bamboo sticks Well

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30020	9	100	6,97	2,06



N

Patyczki Golf
Golf sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30005	12	100	4,43	1,31
V-30006	18	100	6,33	1,87

KUP ON-LINE



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30025	12	100	20,06	5,93



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30026	12	100	18,16	5,37



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30016	12	100	10,98	3,24



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30015	12	100	10,24	3,03



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30014	7,2	100	8,55	2,53



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30011	9	100	9,50	2,81

N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30023	15	100	6,02	1,78

N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30024	15	100	6,02	1,78

N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30009	25	100	2,85	0,84



N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

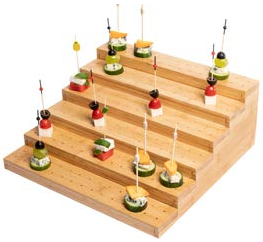
Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30010	9	100	7,71	2,28

N

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30007	8,5	100	7,60	2,25
V-30008	12	100	8,13	2,40

KUP ON-LINE



N

Ekspozytor
Display

Nr kat.	op.	PLN	EUR
V-30056	1	152,02	44,91

Liczba otworów: 30 na 1 półkę • 6 półek
30 holes per shelf • 6 shelves



N

Ekspozytor
Display

Nr kat.	op.	PLN	EUR
V-30057	1	25,86	7,64

Liczba otworów: 30
30 holes







N

Łyżka drewniana
Wooden spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30027	16	100	21,43	6,33

N

Widelec drewniany
Wooden fork

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30028	16	100	19,42	5,74

N

Nóż drewniany
Wooden knife

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30029	16,5	100	14,78	4,37

N

Wykałaczki
Toothpick

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30013	6,5	1000	10,45	3,09



N

Widelec bambusowy
Bamboo fork

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30012	9	100	3,38	1,00



N

Szczypce bambusowe
Bamboo tong

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30055	12	12	6,33	1,87

KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648398-6	7	2	biały	6	50,17	14,82



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648400-6	7	2	szary	6	50,17	14,82



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648399-6	7	2	czarny	6	50,17	14,82





Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-646421-6	8	6	150	biały	6	50,17	14,82



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-646422-6	8	6	150	czerwony	6	50,17	14,82



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-646423-6	8	6	150	czarny	6	**50,17**	**14,82**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-645843-6	7,5	40	biały	6	**57,01**	**16,84**
RV-645844-6	7,5	40	czerwony	6	**57,01**	**16,84**
RV-645845-6	7,5	40	czarny	6	**57,01**	**16,84**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-640177-6	6,5	3,5	60	czarny	6	**25,09**	**7,41**
RV-644719-6	6,5	3,5	60	czerwony	6	**25,09**	**7,41**



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644695-6	9,4	170	czarny	6	**38,76**	**11,45**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-645825-6	10,5	3,5	7,5	czarny	6	**43,33**	**12,80**



Miseczka; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-638355-8	6,5	4,7	6,5	50	czarny	8	**37,63**	**11,12**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	Matt slate style	6	**28,50**	**8,42**
RV-645768-6	15	5	Matt slate style	6	**35,35**	**10,44**
RV-645866-6	27,3	5	Matt slate style	6	**44,46**	**13,14**

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-642075-6	7	7	80	czarny	6	39,91	11,79



Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-643510-6	10,5	200	czarny	6	52,44	15,50



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-638933-6	8	3	7	40	czarny	6	33,07	9,77



Taca z wycięciem na kubek; porcelana
Tray with cup place; porcelaine

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-640701-6	14	8	czarny	6	31,92	9,43

KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644296-6	5	30	czarny	6	25,09	7,41



Miseczka; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648823-12	80	czarny	12	38,76	11,45



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSTD11-12	11	11	210	12	18,07	5,34



Naczynie
Dish

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	70	12	12,42	3,67
R-SPCU09-12	90	12	14,68	4,34



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ACRG09-12	9	190	12	23,72	7,01

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD03-12	6	5	80	12	18,07	5,34



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	12	12,42	3,67



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPEG01-12	5,2	4,9	12	12	11,30	3,34

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-ACSP01-24	12	24	16,95	5,01

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MNTD01-6	7,5	3	6	6	21,46	6,34

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD01-12	5	5,5	5	90	12	18,07	5,34
R-OPSD02-12	5	4,5	5	60	12	15,81	4,67

Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MNSD01-6	6	3	6	60	6	21,46	6,34



Miseczka
Bowl

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-OPSB07-6		7	3,5	7	70	kość słoniowa	6	11,30	3,34
R-OPSB09-6	OUTLET	9	5	9	170	kość słoniowa	6	11,30	3,34



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	3,5	110	6	13,56	4,01
R-SPCB20-6	11	3,5	200	6	15,81	4,67
R-SPCB32-6	14	3,5	320	6	18,07	5,34

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU18-12	8	180	12	15,81	4,67



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-MZMR11-6	11	5,5	kość słoniowa	6	20,33	6,01



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-MZMS08-6	8	7,5	kość słoniowa	6	18,07	5,34

KUP ON-LINE

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	kość słoniowa	12	**11,30**	**3,34**
R-BABR02-12	8	100	kość słoniowa	12	**12,42**	**3,67**

Naczynie na sosy
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-MZCP20-6	20	6,5	kość słoniowa	6	**27,11**	**8,01**



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-OPCU05-12	5,3	50	kość słoniowa	12	**10,16**	**3,00**

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	kość słoniowa	12	**13,56**	**4,01**



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-OPCU12-12	6,5	7	120	kość słoniowa	12	**23,72**	**7,01**



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	kość słoniowa	12	**14,68**	**4,34**
R-FDBI11-12	11	220	kość słoniowa	12	**21,46**	**6,34**
R-FDBI12-12	12	280	kość słoniowa	12	**22,59**	**6,67**
R-FDBI14-12	14	450	kość słoniowa	12	**37,28**	**11,01**



Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	l cm	col	op.	PLN	EUR
R-MNMP01-4	6,2	10	kość słoniowa	4	**18,07**	**5,34**



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	kość słoniowa	24	**21,46**	**6,34**

KUP ON-LINE



Spodek do espresso / miseczka
Espresso saucer / bowl

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-NOSA1-12	10	kość słoniowa	12	9,04	2,67
R-NOSA3-6	15,5	kość słoniowa	6	11,30	3,34



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SKSRD10-24	10	75	kość słoniowa	24	14,68	4,34



Pucharek Oval; szkło
Goblet Oval; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-922707-6	11,3	8,1	250	6	12,93	3,82



Prism

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-5277-72	4,7	6,3	59	49S318	72	7,71	2,28



Embassy Sorbet

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-3801-24	7,9	6,8	90	30S318	24	10,56	3,12



Chicago

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-1650-12	4	10,5	70	49S434	12	3,91	1,15



Dessert

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-3803-12	11,1	9,5	239	9S434	12	**14,69**	**4,34**



Votive

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-763-36	5,1	6,3	90	36	**5,70**	**1,68**



Martini Chiller

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-70855-12	11,1	8,9	170	9S318	12	**22,14**	**6,54**



Votive

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-1965-36	6,7	6,3	140	36	**7,98**	**2,36**



Kieliszek

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-15733-12	6,9	7,6	110	36S318	12	**7,12**	**2,10**



Miseczka; szkło
Bowl; glass

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-280-36	7,3	155	36	**7,01**	**2,07**



Cidra

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-920192-12	8,3	6	220	12	**7,84**	**2,32**

KUP ON-LINE



Słoik - jogurt; szkło
Jar- yoghurt; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-100-0051	słoiki	5	7	120	100	3,69	1,09
C1-100-0007	wieczka	5			750	283,39	83,73



Słoik Hermetic; szkło
Jar Hermetic; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-PC-65304-72	4,5	8,5	60	72	6,76	2,00



Butelki; szkło
Bottles; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-1073	*butelki 200 ml*	5	18	200	24	109,06	32,22



Kapsle; stal
Cups; steel

Nr kat.		col	op.	PLN	EUR
C1-1075	*kapsle złote*	złoty	100	33,89	10,01



Kapslownik; stal, tworzywo
Crimper for cups; steel, plastic

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1074	*kapslownik*	92,00	27,18



Tubki; Al
Display; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-1011	*ekspozytor do tub 25*	12	6	12			203,52	60,13
C1-9011	*zacisk do zamykania*						228,96	67,65
C1-9016	*tubki srebrne 15 ml*				15	100	241,54	71,36
C1-9017	*tubki miedziane 15 ml*				15	100	292,70	86,48
C1-9019	*tubki miedziane 30 ml*				30	100	357,02	105,48

KUP ON-LINE





Stojak na słoiki Weck; 18/10
Stand for Wecks; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-246	59	462,19	136,56

Nie zawiera słoiczków
It does not contain jars



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-080-60	60	80	12	35,47	10,48



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60	60	140	12	40,74	12,04
WE-760-60	60	160	12	44,66	13,19



Więcej słoików marki WECK znajdziesz na str. 280
See more WECK jars on page 280

KUP ON-LINE



eternum

Przybory do serwowania Alaska; 18/10
Alaska serving utensils; 18/10

Nr kat.		l mm	thk mm	PLN	EUR
E-2080-10-1	*Zestaw do sałaty*	234	3,5	**93,59**	**27,65**
E-2080-11-1	*Łyżka do sosu*	173	3,5	**93,59**	**27,65**
E-2080-12-1	*Łyżka do serwowania*	215	3,5	**66,85**	**19,75**
E-2080-7-1	*Chochelka do wazy*	265	3,5	**93,59**	**27,65**
E-2080-8-1	*Łopatka do tortu*	259	3,5	**81,50**	**24,08**



eternum

Przybory do serwowania Atlantis; 18/10
Atlantis serving utensils; 18/10

Nr kat.		l mm	thk mm	PLN	EUR
E-3010-10-1	*Zestaw do sałaty*	295	4	**108,11**	**31,94**
E-3010-12-1	*Łyżka do serwowania*	224	4	**53,48**	**15,80**
E-3010-21-1	*Widelec do serwowania*	250	3	**54,76**	**16,18**
E-3010-7-1	*Chochelka do wazy*	296	3	**90,88**	**26,85**
E-3010-8-1	*Łopatka do tortu*	256	4	**61,44**	**18,15**



eternum

Przybory do serwowania Ascot; 18/10
Ascot serving utensils; 18/10

Nr kat.		l mm	thk mm	PLN	EUR
E-3050-10-1	*Zestaw do sałaty*	286	3	**97,57**	**28,83**
E-3050-11-1	*Łyżka do sosu*	169	2,5	**54,76**	**16,18**
E-3050-12-1	*Łyżka do serwowania*	245	3	**37,41**	**11,05**
E-3050-7-1	*Chochelka do wazy*	302	3	**85,62**	**25,30**
E-3050-8-1	*Łopatka do tortu*	231	2,5	**45,51**	**13,44**

KUP ON-LINE



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7800	30	41,66	12,31



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7720	32,5	41,04	12,13



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7820	32	6,5	42,11	12,44



Łopatka; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7760	36	42,86	12,66

Verlo



Łyżka do serwowania
Serving spoon

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
V-5000-12-12	4,5	25,10	7,42



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7614	28	37,37	11,04



Łyżka do serwowania; 18/10
Serving spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8187	24	33,99	10,04

Verlo



Widelec do serwowania
Serving fork

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
V-5000-21-12	4,5	22,39	6,62



Widelec do serwowania; 18/10
Serving fork; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8188	24	33,99	10,04



Widelec do sałatek; 18/10
Salad fork; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7700	30	43,28	12,79



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-7770	7	27	0,06	47,65	14,08
T-7790	9	31	0,1	52,13	15,40



Łyżka do spaghetti; 18/10
Spaghetti spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7731	32,5	43,28	12,79



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7729	28,5	39,87	11,78

KUP ON-LINE

CAMBRO



Szczypce; PC
Tongs; PC

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
CM-TG6110	15	czarny	10,85	3,21
CM-TG9110	23	czarny	17,57	5,19

CAMBRO



Szczypce; PC
Tongs; PC

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
CM-12TGS110	30,5	czarny	26,50	7,83
CM-12TGS135	30,5	przezroczysty	26,50	7,83
CM-6TGS110	15	czarny	11,63	3,44
CM-6TGS135	15	przezroczysty	11,63	3,44
CM-9TGS110	23	czarny	17,57	5,19
CM-9TGS135	23	przezroczysty	17,57	5,19

CAMBRO



Chochla; PC
Ladle; PC

Nr kat.	l cm	cap l	col	PLN	EUR
CM-LD105110	26,8	0,03	czarny	16,61	4,91
CM-LD85110	21,6	0,03	czarny	16,61	4,91

CAMBRO



Łyżka do serwowania; PC
Serving spoon; PC

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-SPO13CW110	33,3	7,3	czarny	25,58	7,56
CM-SPO13CW135	33,3	7,3	przezroczysty	25,58	7,56

abert



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-906	25	28,68	8,47

abert



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-907	29,5	36,44	10,77

abert



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-903	25	28,68	8,47

abert



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-904	25	28,68	8,47

abert



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-905	20	16,91	5,00

KUP ON-LINE



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-908	27	36,44	10,77



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-909	27	36,44	10,77



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-910	27	36,44	10,77



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-62307	21	18,36	5,42



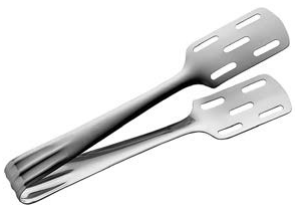
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-12671	18,5	3,4	57,98	17,13



Szczypce do cukru; 18/10
Sugar tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1999-077	11	9,02	2,67



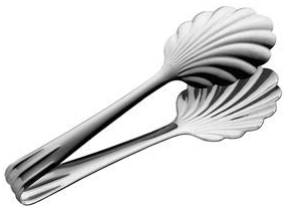
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,52	5,18



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-M606	20	15,41	4,55



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,52	5,18

KUP ON-LINE



Skrzynka ukośna na sztućce; dąb
Diagonal chest for cutlery; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11010	53	6,5	32,5	365,20	107,90



Pojemnik na sztućce; 18/10
Cutlery holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-HP6323	25,5	20,5	28	225,08	66,50



Pojemnik na sztućce; PE
Cutlery holder; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-8114	53	9,5	32,5	25,23	7,45



Kosz na sztućce; poliratan, 18/10
Cutlery holder; polirattan, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
TF-65	53	32,5	beżowy	130,53	38,56



Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlery basket; polirattan

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BH-2005-061	12	15	czarny	23,04	6,81
BH-2005-301	12	15	beżowy	23,04	6,81



Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlery basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BH-2068-061	36	6,5	26,5	brązowy	107,58	31,79
BH-2068-301	36	6,5	26,5	beżowy	107,58	31,79



Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlery basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BH-2069-061	27	4,5	10	czarny	23,04	6,81
BH-2069-301	27	4,5	10	beżowy	23,04	6,81



Podstawka pod łyżkę; porcelana
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	10,4	czarny	3	64,98	19,20

Brak łyżki w zestawie
Spoon is not incuded



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-CLRP29-12	29	12	kość słoniowa	12	59,87	17,69



Przyprawnik - sól, pieprz; 18/10, szkło
Condiment set; 18/10, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1102	8	12	3,5	16,63	4,91



Zestaw do przypraw 4 częściowy; 18/10, szkło
Condiment set; 18/10, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1404	9,5	22	9,5	36,21	10,70



Zestaw do oliwy 2 częściowy; 18/10, szkło
Olive oil, acid set; 18/10, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1202	11	22	5	33,79	9,98



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4021	20	120	144,00	42,55

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs



Butelka na oliwę i ocet; szkło
Bottle for olive oil and acid; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4983	24	450	144,00	42,55

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4985	20	200	144,00	42,55

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs



Butelka na oliwę i ocet; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4022	18	250	163,20	48,22

Produkt ręcznie wykonany • Wewnętrzny pojemnik na przyprawy z otworami
Hand-made product • Inner spice container with holes



Butelka na oliwę i ocet; szkło
Bottle for olive oil and acid; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4034	24	80/150	144,00	42,55

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs



Butelka na ocet, oliwę
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4030	19,5	100/200	174,92	51,68

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs

KUP ON-LINE



Dozownik do miodu; szkło, 18/10
Honey dispencer; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
T-337-200	8,5	15	200	76,80	22,69



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4011	18	200	144,00	42,55

Produkt ręcznie wykonany • Szklana zatyczka
Hand made product • Glass stopper

REVOL



Butelka z nalewakiem; 18/10, porcelana
Bottle with pourer; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-645302-6	8,3	16,5	7,9	0,25	2	107,18	31,67



Dzbanek do oliwy, octu; szkło
Jug for olive oil, acid; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-75305-12	7,3	11	170	12	17,86	5,28

BarEq



Nalewak precyzyjny; stal
Precision pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-31100	15,46	4,57

RAK PORCELAIN



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAEG01-6	45	6	14,68	4,34

RAK PORCELAIN

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	19,21	5,67
R-GIJU15-12	150	12	21,46	6,34

RAK PORCELAIN



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	23,72	7,01
R-FDCR15-6	150	6	33,89	10,01
R-FDCR25-6	250	6	40,67	12,02
R-FDCR40-6	400	6	50,84	15,02

RAK PORCELAIN



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	38,40	11,35
R-BAGB35-4	350	4	39,54	11,68

RAK PORCELAIN

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH02-12	8,5	8,5	230	12	19,21	5,67

RAK PORCELAIN

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01-6	11	4	7	200	6	25,98	7,68

KUP ON-LINE



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27-6	9,5	270	6	41,79	12,35



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSU27-6	8,5	270	6	50,84	15,02



Świecznik; 18/10
Candlestick; 18/10

Nr kat.		Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-11115	OUTLET	10	22	10,98	3,24



Świecznik; 18/10, szkło
Candlestick; 18/10

Nr kat.		Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-11103	OUTLET	8	13,5	10,98	3,24



Pojemnik na odpadki; 18/10
Bin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1020	12	18	63,36	18,72



Serwetnik; 18/10
Napkin holder; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-2230	OUTLET	20	8	11,5	29,62	8,75



Serwetnik; 18/10
Napkin holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-2265	16,5	8	3	29,67	8,77



BarEq

Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-132-11	15	10,5	24	37,37	11,04
T-TB01W	25	10,5	25	41,81	12,35



Ring do serwet; 18/10
Napkin ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
AB-5801	4	15,65	4,62

LIBBEY



Popielniczka; szkło
Ashtray; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
LB-920895-12	11	3,5	12	6,79	2,01

Więcej naczynek do teelight na str. 263

KUP ON-LINE

Więcej akcesoriów do serwowania na str. 420, 421








REVOL

Karta menu; porcelana
Menu stand; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-641279-6	5,6	5,7	6	28,50	8,42

Do stosowania z markerem wodnym
For use with a water marker



Zestaw stojaków na menu; stal
Menu stands; steel

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-022	10	5,7	65,85	19,45

Zestaw: 6 chromowanych stojaków i 12 plastikowych kart menu • Do stosowania z markerem wodnym
Set: 6 chrome stands and 12 plastic menu cards • For use with a water marker



Zestaw stojaków na menu; akryl
Menu stands set; acrylic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-044	3	3	54,69	16,16

Zestaw: 4 stojaki z akrylu i 20 białych etykiet (8,5 x 5,5 cm)
Set: 4 acrylic stands and 20 white labels (8.5 x 5.5 cm)

Verlo



Tabliczka menu; PP
Menu board; PP

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-7518	9	10,8	czarny	6	40,64	12,01

Verlo



Tabliczka menu; PP
Menu board; PP

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-7519	16	7,8	czarny	6	36,10	10,67



Marker wodny
Water marker

Nr kat.	PLN	EUR
T-7660	41,70	12,32

Zmywalny
Washable



Stojak bankietowy; 18/10
Banquet holder; 18/10

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
T-1001-10		16	16,47	4,87
T-1001-11		19	19,74	5,83
T-3290	OUTLET	29	28,42	8,40
T-3460	OUTLET	46	32,19	9,51



Zestaw stojaków na menu; drewno
Menu stands; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-023	8,5	5	6,5	41,00	12,11

Zestaw: 2 stojaki • Możliwość postawienia w pionie
Set: 2 racks • Possibility to stand vertically

KUP ON-LINE



Tabliczka - przystosowane dla niepełnosprawnych; 18/0
Adapted for disabled sign; 18/0

Nr kat.	Ø cm	thk mm	PLN	EUR
T-3904-075	7,5	1	8,76	2,59



Tabliczka na WC - mężczyźni; 18/0
WC sign - men; 18/0

Nr kat.	Ø cm	thk mm	PLN	EUR
T-3901-075	7,5	1	8,76	2,59



Tabliczka na WC - kobiety; 18/0
WC sign - women; 18/0

Nr kat.	Ø cm	thk mm	PLN	EUR
T-3902-075	7,5	1	8,76	2,59



Tabliczka - rezerwacja; 18/0
Reserwation sign; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-3801-012	12	4,3	3,5	1,5	14,25	4,21



Tabliczka - zakaz palenia; 18/0
No smoking sign; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
T-3701-053	5,3	3,5	1,5	7,71	2,28



Verlo

N

Tablica informacyjna; dąb
Information board; oak

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-99226	25	14,8	40	77,04	22,76

Podstawa wykonana z drewna dębowego • tablica ze sklejki fornirowanej
The base is made of oak wood • board made of veneered plywood



Verlo

N

Tablica informacyjna; dąb, PCV
Information board; oak, PCV

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-99224	25	14,8	40	33,60	9,93
V-99223	34	21	40	67,40	19,91

Podstawa wykonana z drewna dębowego • tablica ze spienionego PCV
The base is made of oak wood • board made of foamed PVC



Pokrywa; 18/10
Cover; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P-9322	28	15	218,40	64,53

Do talerzy o śr. max. 27 cm
Max. dia. of plate 27 cm

CAMBRO



Pokrywa do talerza; PC
Plate cover; PC

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
CM-1202CW152	30,8	48,96	14,47

KUP ON-LINE



Verlo



N

Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60402	60	12	40	264,40	78,12

Taca dębowa serwisowa • lakierowana • bejcowana • kolor czarny

Oak service tray • varnished • stained • black colour

Verlo



N

Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60401	60	12	40	264,40	78,12

Taca dębowa serwisowa • lakierowana

Oak service tray • varnished

KUP ON-LINE

BarEq



Taca okrągła; włókno szklane, guma
Tray round; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BQ-35522	35,5	2,2	26,39	7,80
BQ-40522	40,5	2,2	40,64	12,01

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400TL110	35,5	czarny	47,51	14,04
CM-1400TL138	35,5	brązowy	47,51	14,04
CM-1600TL110	40,5	czarny	64,23	18,98
CM-1600TL138	40,5	brązowy	64,23	18,98

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400CT110	35,5	czarny	75,75	22,38
CM-1400CT138	35,5	brązowy	75,75	22,38
CM-1600CT110	40,5	czarny	88,60	26,18
CM-1600CT138	40,5	brązowy	88,60	26,18
CM-1800CT110	45	czarny	77,08	22,77

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

5 LOGO

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-2700CT110	68,5	56	czarny	186,27	55,03
CM-2700CT138	68,5	56	brązowy	170,88	50,49
CM-2900CT110	73,5	60	czarny	273,50	80,81

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

5 LOGO

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418CT138	46	36	brązowy	98,90	29,22

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

5 LOGO

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418TL110	46	36	czarny	70,66	20,88
CM-1418TL138	46	36	brązowy	70,66	20,88

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

CAMBRO



Taca samoobsługowa Mykonos; melamina, papier
Self service tray Mykonos; melamine, paper

Nr kat.		l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-MY3253	OUTLET	53	32,5	orzechowy	42,42	12,53
CM-MY3343	OUTLET	43	33	orzechowy	41,09	12,14
CM-MY3646	OUTLET	46	36	orzechowy	43,63	12,89
CM-MY4361	OUTLET	61	43	orzechowy	70,66	20,88

3 LOGO

CAMBRO



Taca samoobsługowa Mykonos; melamina, papier
Self service tray Mykonos; melamine, paper

Nr kat.		Ø cm	col	PLN	EUR
CM-MY3800	OUTLET	38	orzechowy	42,42	12,53
CM-MY4300	OUTLET	43	orzechowy	68,11	20,12

3 LOGO



Pomocnik kelnerski; drewno
Tray jack; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
LO-32	43,5	87	46	376,88	111,35
LO-39	46	96,5	48	239,09	70,64

Bardzo eleganckie drewniane stojaki w kolorze czarnym • Łatwe rozkładanie • Niewielkie rozmiary po złożeniu

Very elegant black wooden stands • Easy unfolding • Compact size when folded

KUP ON-LINE

Marke WECK Gläser

Weck jest synonimem gwarancji jakości dla wielu uznanych restauracji, kawiarni, czy firm cateringowych na całym świecie. Funkcja wekowania jest nie mniej istotna, jak sam trend serwowania dań w naczyniach „klasykach" z logo truskawki.

Weck is synonymous with a quality guarantee for many recognised restaurants, cafes, and caterers around the world. The function of canning is no less important than the trend of serving dishes in „classic" containers with the strawberry logo.



KUP ON-LINE

historia

Szklane słoiki i butelki WECK od ponad 100 lat są synonimem tradycji i najwyższej jakości. Proces wekowania swoją nazwę zawdzięcza właśnie unikalnemu projektowi słoików stworzonemu w 1900 roku przez Johanna Wecka.

history: WECK glass jars and bottles have been synonymous with tradition and top quality for more than 100 years. The process of canning gets its name from the unique jar design created in 1900 by Johann Weck.

eko

Szkło Weck jest grube i trwałe, posiada doskonałe cechy fizyczne. Produkty są wielorazowego użytku dzięki czemu wspierają oszczędne gospodarowanie zasobami naturalnymi naszej planety.

eco: Weck glass is thick and durable and it has excellent physical features. The products are reusable, thanks to which they support the economical management of natural resources of our planet.

Wysoką jakość produktów szklanych oraz wszystkich elementów mających bezpośrednią styczność z żywnością, potwierdzają stosowne certyfikaty wydane przez niezależne instytucje badawcze w Niemczech i Unii Europejskiej.

The high quality of glass products and all the elements that have direct contact with food is confirmed by appropriate certificates issued by independent research institutions in Germany and the European Union.



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40	40	35	12	28,84	8,52
WE-080-60	60	80	12	35,47	10,48
WE-751-80	80	200	12	45,10	13,33



Mini słoik z pokrywką
Mini Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40P	40	35	12	51,28	15,15
WE-080-60P	60	80	12	58,98	17,43
WE-751-80P	80	200	12	68,05	20,11



Mini słoik, komplet*
*Mini Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40PUZ	40	35	12	78,36	23,15
WE-080-60PUZ	60	80	12	86,64	25,60
WE-751-80PUZ	80	200	12	91,90	27,15



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60	60	50	12	45,28	13,38
WE-976-80	80	165	12	40,96	12,10



Mini słoik z pokrywką
Mini Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60P	60	50	12	71,44	21,11
WE-976-80P	80	165	12	67,12	19,83



Mini słoik, komplet*
*Mini Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60PUZ	60	50	12	99,26	29,33
WE-976-80PUZ	80	165	12	94,94	28,05



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60	60	140	12	40,74	12,04
WE-760-60	60	160	12	44,66	13,19



Mini słoik z pokrywką
Mini Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60P	60	140	12	64,25	18,98
WE-760-60P	60	160	12	68,17	20,14



Mini słoik, komplet*
*Mini Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60PUZ	60	140	12	91,91	27,15
WE-760-60PUZ	60	160	12	95,83	28,31



CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

* Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki. / Set includes: lid, seal, 2 clasps.

KUP ON-LINE



Słoik Mold
Mold Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-740-100	100	290	6	26,90	7,95
WE-750-120	120	300	6	42,10	12,44
WE-741-100	100	370	6	28,95	8,55



Słoik Mold z pokrywką
Mold Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-740-100P	100	290	6	36,80	10,87
WE-750-120P	120	300	6	62,90	18,58
WE-741-100P	100	370	6	38,17	11,28



Słoik Mold, komplet*
*Mold Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-740-100PUZ	100	290	6	51,00	15,07
WE-750-120PUZ	120	300	6	77,80	22,99
WE-741-100PUZ	100	370	6	52,74	15,58



Słoik Mold
Mold Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-900-80	80	290	6	27,40	8,10
WE-742-100	100	580	6	33,50	9,90
WE-743-100	100	850	6	45,70	13,50



Słoik Mold z pokrywką
Mold Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-900-80P	80	290	6	36,14	10,68
WE-742-100P	100	580	6	43,97	12,99
WE-743-100P	100	850	6	54,70	16,16



Słoik Mold, komplet*
*Mold Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-900-80PUZ	80	290	6	50,05	14,79
WE-742-100PUZ	100	580	6	58,54	17,30
WE-743-100PUZ	100	850	6	66,68	19,70



CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

* Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki. / Set includes: lid, seal, 2 clasps.

KUP ON-LINE





Słoik cylindryczny
Cylindric Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-908-80	80	1040	6	49,79	14,71
WE-974-100	100	1590	6	74,60	22,04



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-908-80P	80	1040	6	62,87	18,58
WE-974-100P	100	1590	6	88,26	26,08



Słoik cylindryczny, komplet*
*Cylindric Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-908-80PUZ	80	1040	6	76,78	22,69
WE-974-100PUZ	100	1590	6	102,84	30,38



Słoik cylindryczny
Cylindric Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60	60	340	6	29,70	8,77
WE-905-60	60	600	6	42,99	12,70



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60P	60	340	6	41,46	12,25
WE-905-60P	60	600	6	54,74	16,17



Słoik cylindryczny, komplet*
*Cylindric Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60PUZ	60	340	6	55,28	16,33
WE-905-60PUZ	60	600	6	68,57	20,26



Słoik cylindryczny
Cylindric Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-782-100	100	1050	6	54,40	16,07
WE-784-100	100	1500	6	74,24	21,94



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-782-100P	100	1050	6	65,80	19,44
WE-784-100P	100	1500	6	87,91	25,97



Słoik cylindryczny, komplet*
*Cylindric Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-782-100PUZ	100	1050	6	80,37	23,75
WE-784-100PUZ	100	1500	6	102,48	30,28

CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

* Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki. / Set includes: lid, seal, 2 clasps.

KUP ON-LINE



Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-762-60	60	220	12	48,77	14,41
WE-746-80	80	370	6	33,90	10,02



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-762-60P	60	220	12	72,28	21,36
WE-746-80P	80	370	6	43,75	12,92



Słoik Tulip, komplet*
*Tulip Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-762-60PUZ	60	220	12	99,94	29,53
WE-746-80PUZ	80	370	6	57,66	17,03



Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-744-100	100	580	6	34,80	10,28
WE-745-100	100	1062	6	41,89	12,38



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-744-100P	100	580	6	45,88	13,56
WE-745-100P	100	1062	6	50,60	14,95



Słoik Tulip, komplet*
*Tulip Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-744-100PUZ	100	580	6	60,46	17,86
WE-745-100PUZ	100	1062	6	65,18	19,26



Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-738-100	100	1750	4	69,07	20,41
WE-739-100	100	2700	4	78,00	23,04



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-738-100P	100	1750	4	78,18	23,10
WE-739-100P	100	2700	4	87,11	25,74



Słoik Tulip, komplet*
*Tulip Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-738-100PUZ	100	1750	4	87,89	25,97
WE-739-100PUZ	100	2700	4	96,82	28,61



Słoik Deco
Deco Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60	60	220	12	52,88	15,62
WE-901-80	80	560	6	41,00	12,11
WE-748-100	100	1062	4	42,30	12,50



Słoik Deco z pokrywką
Deco Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60P	60	220	12	76,40	22,57
WE-901-80P	80	560	6	52,08	15,39
WE-748-100P	100	1062	4	47,70	14,09



Słoik Deco, komplet*
*Deco Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60PUZ	60	220	12	104,05	30,74
WE-901-80PUZ	80	560	6	65,99	19,50
WE-748-100PUZ	100	1062	4	58,28	17,22

CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

* Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki. / Set includes: lid, seal, 2 clasps.

KUP ON-LINE



Słoik Deli
Deli Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40	40	100	6	26,50	7,83
WE-995-60	60	200	6	25,59	7,56



Słoik Deli z pokrywką
Deli Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40P	40	100	6	35,92	10,61
WE-995-60P	60	200	6	37,34	11,03



Słoik Deli, komplet*
*Deli Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40PUZ	40	100	6	49,46	14,61
WE-995-60PUZ	60	200	6	51,17	15,12



Słoik Deli
Deli Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80	80	370	6	34,44	10,18
WE-758-80	80	700	6	47,60	14,06



Słoik Deli z pokrywką
Deli Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80P	80	370	6	43,95	12,99
WE-758-80P	80	700	6	57,52	16,99



Słoik Deli, komplet*
*Deli Jar set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80PUZ	80	370	6	57,86	17,10
WE-758-80PUZ	80	700	6	71,43	21,10



CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

* Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki. / Set includes: lid, seal, 2 clasps.

KUP ON-LINE



Butelka
Bottle

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-763-60	60	290	6	32,37	9,57
WE-764-60	60	530	6	35,13	10,38



Butelka z pokrywką
Bottle with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-763-60P	60	290	6	44,13	13,04
WE-764-60P	60	530	6	46,89	13,85



Butelka, komplet*
*Bottle set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-763-60PUZ	60	290	6	57,96	17,12
WE-764-60PUZ	60	530	6	60,72	17,94



Butelka
Bottle

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-766-60	60	1062	6	51,90	15,33



Butelka z pokrywką
Bottle with lid

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-766-60P	60	1062	6	61,05	18,04



Butelka, komplet*
*Bottle set**

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-766-60PUZ	60	1062	6	74,88	22,12



CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

* Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki. / Set includes: lid, seal, 2 clasps.

KUP ON-LINE



Pasują wszystkie słoiczki o śr. 80 mm
All 80 mm Ø jars fit this item:

Stojak na słoiki Weck; 18/10
Stand for Wecks; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-246	59	462,19	136,56

Nie zawiera słoiczków
It does not contain jars

Verlo

Pasują wszystkie słoiczki o śr. 80 mm
All 80 mm Ø jars fit this item:



N

Deska z otworami; dąb
Board with holes; oak

Nr kat.	Ø o cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11519	7,3	50	2	10	100,00	29,55
V-11520	6,3	50	2	10	100,00	29,55



Pokrywka
Lid

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-40	40	6	12,80	3,78
WE-60	60	6	13,60	4,02
WE-80	80	6	13,90	4,11
WE-100	100	6	15,40	4,55
WE-120	120	6	29,98	8,86



Pokrywka Keep Fresh, PE
Keep Fresh Lid

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-K40	40	5	20,77	6,14
WE-K60	60	5	23,82	7,04
WE-K80	80	5	35,00	10,34
WE-K100	100	5	42,73	12,62
WE-K120	120	5	51,29	15,15



Uszczelka; kauczuk
Gasket; caoutchouc

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-USZ40	40	6	3,28	0,97
WE-USZ60	60	6	4,10	1,21
WE-USZ80	80	6	4,25	1,26
WE-USZ100	100	6	4,92	1,45
WE-USZ120	120	6	6,56	1,94



Zapinki; stal
Clasp; steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-ZAP	12	13,12	3,88



Chwytak do słoików; stal
Grasper; steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-UCH	1	93,84	27,73



Lejek; tworzywo
Funnel; plastic

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-LE	1	54,51	16,11

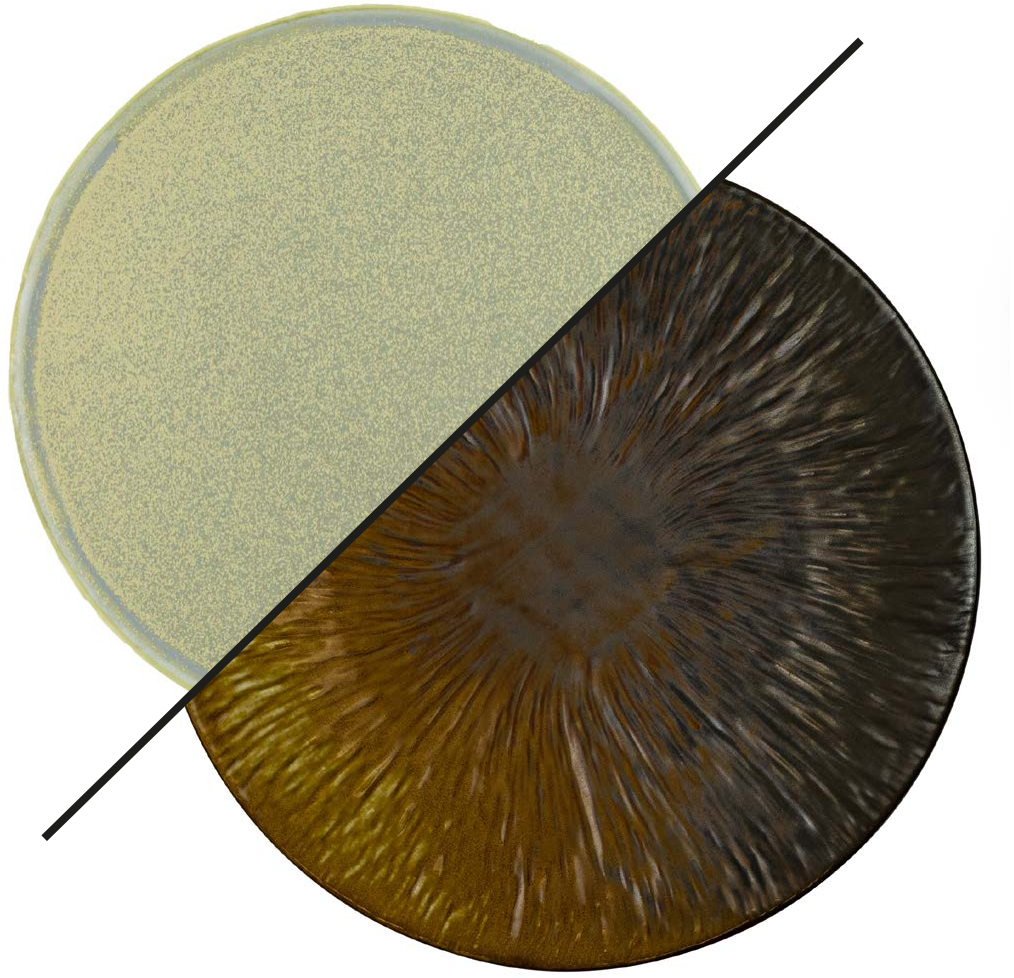
CENY NA PRODUKTY WECK SĄ CENAMI ZA OPAKOWANIE / PRICES FOR WECK PRODUCTS ARE FOR SET

KUP ON-LINE

Verlo

Jej ręczne wykonanie, najwyższej jakości szlachetna porcelana i charakterystyczny design, tworzą wrażenie przenikania się klasyki z nowoczesnością. Wszystkie linie porcelany Verlo zostały stworzone z myślą o gastronomii, są wytrzymałe i odporne na wyszczerbienia, a rozmaitość form, struktur i kolorów będzie wspaniałym tłem dla efektów kreatywności każdego szefa kuchni.

Its hand-made workmanship, the highest-quality fine porcelain and the distinctive design create an impression of merging the classic with modernity. All lines of Verlo porcelain have been created with gastronomy in mind, are durable and resistant to chipping, and the variety of forms, structures and colors will be a great background for the creativity of every chef.



KUP ON-LINE

surowiec

Najwyższa jakość 100% porcelany oraz wypalanie w temp. 1380 °C gwarantują odporność na zmywanie w zmywarce oraz wyszczerbienia.

raw material: *The highest quality 100% porcelain and firing in the temperature of 1380 °C guarantee resistance to washing in the dishwasher and to chipping.*

design

Zwraca uwagę ręcznym wykonaniem i modnym designem, w którym ponadczasowość przenika się z awangardą. Wszystkie elementy porcelany Verlo zostały stworzone z myślą o wyjątkowych chwilach radości i celebrowania wspólnie spędzanego czasu.

design: *It draws attention with its hand-crafted workmanship and fashionable design, in which timelessness meets the avant-garde. All the elements of Verlo porcelain have been created for exceptional moments of joy and celebration of the time spent together.*

HAND•MADE

Wyratinowane elementy **Hand Made**, wykonane z najwyższej klasy porcelany, dopełnią stół i będą wspaniałym tłem dla podawanych dań. Szlachetny materiał, zawarty w wyjątkowym design-ie.

Sophisticated Hand Made elements, made of the highest quality porcelain, will complete the table and will be a great background for the dishes served. Noble material, contained in a unique design.







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-87002-4	39	31	czarny	4	83,40	24,64





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-87001-6	23,5	czarny	6	30,62	9,05





N

Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-87000-2	26,5	3100	czarny	2	125,63	37,12

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-86001-6	23	biały	6	39,06	11,54
V-86002-6	26	biały	6	51,73	15,28





N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86000-4	10	200	biały	4	14,78	4,37







N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86004-4	23,5	1400	antracyt	4	**58,06**	**17,15**





N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86003-4	16,5	900	antracyt	4	**34,84**	**10,29**

KUP ON-LINE

VERLO DEEP BLUE







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-82008-4	28,5	kobaltowy	4	51,73	15,28

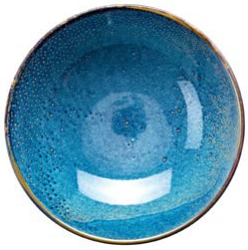




N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82009-3	28,5	400	kobaltowy	3	58,06	17,15





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82007-2	26	1500	kobaltowy	2	62,29	18,40





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82006-4	23,5	1200	kobaltowy	4	51,73	15,28

KUP ON-LINE







N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82005-4	18	800	kobaltowy	4	34,84	10,29

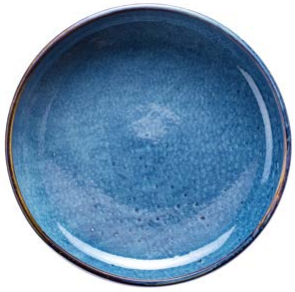




N

Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82002-2	24,5	1600	kobaltowy	2	49,62	14,66





N

Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82003-1	29,5	2100	kobaltowy	1	72,84	21,52
V-82004-1	34	3800	kobaltowy	1	136,19	40,24





N

Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82000-2	25	600	kobaltowy	2	83,40	24,64
V-82001-1	30,5	1700	kobaltowy	1	136,19	40,24





N

Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-82010-6	30,5	14	kobaltowy	6	51,73	15,28
V-82011-4	35,5	16,5	kobaltowy	4	62,29	18,40

KUP ON-LINE

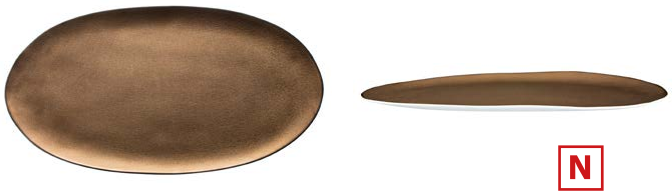




N

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85000-6	27	14	żelazo	6	34,84	10,29



N

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85002-6	43	22,5	postarzana miedź	6	83,40	24,64



N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85007-6	12	postarzana miedź	6	20,06	5,93



N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85009-6	20,5	postarzana miedź	6	30,62	9,05



N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85013-6	28,5	pistacjowy	6	51,73	15,28



N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85010-6	28,5	żelazo	6	51,73	15,28

KUP ON-LINE



N

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85003-6	43	22,5	pudrowy róż	6	83,40	24,64



N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85008-6	20,5	pudrowy róż	6	30,62	9,05



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85005-6	18	800	postarzana miedź	6	30,62	9,05



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85004-6	10	200	żelazo	6	23,23	6,86



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85006-4	23	1200	zielony	4	53,84	15,91



N

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85012-6	28	20	pudrowy róż	6	62,29	18,40



N

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85014-6	34	24	postarzana miedź	6	83,40	24,64



N

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85011-6	22	10	żelazo	6	51,73	15,28

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE





N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-81003-6	21,5	820	zielony	6	45,40	13,41
V-81004-6	26	1400	zielony	6	55,95	16,53





N

Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-81001-6	15,5	630	zielony	6	30,62	9,05
V-81002-6	20	1400	zielony	6	62,29	18,40





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-83003-4	28	postarzana miedź	4	47,51	14,04



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83005-3	29,2	440	postarzana miedź	3	53,84	15,91



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-83004-4	28,5	postarzana miedź	4	51,73	15,28



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-83002-4	33	18	postarzana miedź	4	45,40	13,41



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83000-6	26	900	postarzana miedź	6	51,73	15,28



N

Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83001-1	30,5	2600	postarzana miedź	1	125,63	37,12

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-84000-3	20	1800	szary	3	51,73	15,28
V-84002-3	25,5	3400	szary	3	83,40	24,64



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-84001-3	20	1800	kość słoniowa	3	51,73	15,28
V-84003-3	25,5	3400	kość słoniowa	3	83,40	24,64





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-80002-4	26	grafitowo-szary	4	41,17	12,16



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80001-4	23,5	900	grafitowo-szary	4	41,17	12,16



N

Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80000-4	16,5	800	grafitowo-szary	4	30,62	9,05



N

Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80003-1	22	2800	grafitowo-szary	1	87,62	25,89

KUP ON-LINE

RAK to doskonały wybór dla profesjonalistów ceniących jakość, trwałość i ponadczasową elegancję. Idealną gładkość glazury, niepowtarzalny, naturalny kolor oraz wysoką odporność doceniło wiele hoteli i restauracji na całym świecie.

RAK is an excellent choice for the professionals who value quality, durability and timeless elegance. Perfect smoothness of the glaze, unique, natural colour and high durability have been appreciated by



KUP ON-LINE

idealna gładkość

Wykonana z naturalnego, bezołowiowego surowca. Dzięki wykorzystaniu nowoczesnych technologii, posiada idealnie gładką glazurę, która nie pozwala na absorbcję tłuszczu, zapachów czy bakterii.

perfect smoothness: *Made of natural, lead-free raw material. Thanks to the use of modern technologies, it has perfectly smooth glaze, which does not allow the absorption of fat, odours or bacteria.*

odporna na szok

Wyjątkowa twardość i wytrzymałość porcelany RAK zapewnia niezwykłą odporność na szok mechaniczny i termiczny, a także wyszczerbienia.

resistant to shock: *Exceptional hardness and strength of RAK porcelain ensures exceptional resistance to mechanical shock and nicks as well as large temperature differences.*

Elementy oznaczone tym symbolem posiadają dożywotnią gwarancję na wyszczerbienia. Jeżeli talerz ulegnie wyszczerbieniu, zostanie wymieniony na nowy.

Items marked with this symbol have a lifetime warranty on nicks. If the plate happens to have a nick, it will be replaced with a new one.



rakstone

RAK STONE opracował nową recepturę, łącząc zalety porcelany i kamionki w jednym produkcie. To porcelana niezwykle wytrzymała, twarda, odporna na zarysowania. Podstawową różnicą w stosunku do klasycznej porcelany jest skład surowca, jego barwa (kolor szary lub brązowy ze względu na składniki gliny użytej do produkcji) i nieprzepuszczalność światła.



N

Talerz płaski
Flat coupe plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-EACP16-24	16	biały	24	22,59	6,67
R-EACP16CA-24	16	wulkaniczny	24	45,19	13,35
R-EACP16CO-24	16	kobaltowy	24	45,19	13,35
R-EACP16HO-24	16	bursztynowy	24	45,19	13,35
R-EACP24-12	24	biały	12	32,76	9,68
R-EACP24CA-12	24	wulkaniczny	12	65,52	19,36
R-EACP24CO-12	24	kobaltowy	12	65,52	19,36
R-EACP24HO-12	24	bursztynowy	12	65,52	19,36
R-EACP28-12	28	biały	12	47,44	14,02
R-EACP28CA-12	28	wulkaniczny	12	94,89	28,03
R-EACP28CO-12	28	kobaltowy	12	94,89	28,03
R-EACP28HO-12	28	bursztynowy	12	94,89	28,03
R-EACP32-6	32	biały	6	70,03	20,69
R-EACP32CA-6	32	wulkaniczny	6	141,20	41,72
R-EACP32CO-6	32	kobaltowy	6	141,20	41,72
R-EACP32HO-6	32	bursztynowy	6	141,20	41,72



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-EAFP24-12	24	biały	12	30,50	9,01
R-EAFP24CA-12	24	wulkaniczny	12	62,12	18,35
R-EAFP24CO-12	24	kobaltowy	12	62,12	18,35
R-EAFP24HO-12	24	bursztynowy	12	62,12	18,35
R-EAFP28-12	28	biały	12	45,19	13,35
R-EAFP28CA-12	28	wulkaniczny	12	89,24	26,37
R-EAFP28CO-12	28	kobaltowy	12	89,24	26,37
R-EAFP28HO-12	28	bursztynowy	12	89,24	26,37
R-EAFP32-6	32	biały	6	67,77	20,02
R-EAFP32CA-6	32	wulkaniczny	6	136,68	40,38
R-EAFP32CO-6	32	kobaltowy	6	136,68	40,38
R-EAFP32HO-6	32	bursztynowy	6	136,68	40,38

KUP ON-LINE



rakstone

- ręczne wykończenie tworzy niepowtarzalne efekty, które dodają całości rustykalnego uroku
- idealna glazura zapobiega absorbcji tłuszczu, zapachu i bakterii
- naczynia mogą być myte w zmywarkach i stosowane w piecach konwekcyjno-parowych oraz kuchenkach mikrofalowych (temp. do 300 °C). Można przechowywać w lodówce i zamrażarce w temperaturze do -20°C



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EADC24-2	24	4,5	1255	biały	2	38,40	11,35
R-EADC24CA-2	24	4,5	1255	wulkaniczny	2	76,82	22,70
R-EADC24CO-2	24	4,5	1255	kobaltowy	2	76,82	22,70
R-EADC24HO-2	24	4,5	1255	bursztynowy	2	76,82	22,70
R-EADC30-2	29,5	4,5	2150	biały	2	63,26	18,69
R-EADC30CA-2	29,5	4,5	2150	wulkaniczny	2	125,38	37,04
R-EADC30CO-2	29,5	4,5	2150	kobaltowy	2	125,38	37,04
R-EADC30HO-2	29,5	4,5	2150	bursztynowy	2	125,38	37,04



N

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-EAOP23-12	22,5	2,5	15	biały	12	35,02	10,35
R-EAOP23CA-12	22,5	2,5	15	wulkaniczny	12	70,03	20,69
R-EAOP23CO-12	22,5	2,5	15	kobaltowy	12	70,03	20,69
R-EAOP23HO-12	22,5	2,5	15	bursztynowy	12	70,03	20,69



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EABW20-4	20	5,8	1100	biały	4	30,50	9,01
R-EABW20CA-4	20	5,8	1100	wulkaniczny	4	59,87	17,69
R-EABW20CO-4	20	5,8	1100	kobaltowy	4	59,87	17,69
R-EABW20HO-4	20	5,8	1100	bursztynowy	4	59,87	17,69



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EABR08-12	8	4	103	biały	12	14,68	4,34
R-EABR08CA-12	8	4	103	wulkaniczny	12	28,24	8,34
R-EABR08CO-12	8	4	103	kobaltowy	12	28,24	8,34
R-EABR08HO-12	8	4	103	bursztynowy	12	28,24	8,34

KUP ON-LINE





N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EACU23-12	7,5	9,2	230	biały	12	23,72	7,01
R-EACU23CA-12	7,5	9,2	230	wulkaniczny	12	47,44	14,02
R-EACU23CO-12	7,5	9,2	230	kobaltowy	12	47,44	14,02
R-EACU23HO-12	7,5	9,2	230	bursztynowy	12	47,44	14,02



N

Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-EASA16-12	*do R-EACU23-12*	16,5	biały	12	18,07	5,34
R-EASA16CA-12	*do R-EACU23CA-12*	16,5	wulkaniczny	12	35,02	10,35
R-EASA16CO-12	*do R-EACU23CO-12*	16,5	kobaltowy	12	35,02	10,35
R-EASA16HO-12	*do R-EACU23HO-12*	16,5	bursztynowy	12	35,02	10,35



N

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EACU09-12	5,5	6,6	90	biały	12	18,07	5,34
R-EACU09CA-12	5,5	6,6	90	wulkaniczny	12	37,28	11,01
R-EACU09CO-12	5,5	6,6	90	kobaltowy	12	37,28	11,01
R-EACU09HO-12	5,5	6,6	90	bursztynowy	12	37,28	11,01



N

Spodek do espresso
Espresso saucer

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-EASA13-12	13	biały	12	13,56	4,01
R-EASA13CA-12	13	wulkaniczny	12	27,11	8,01
R-EASA13CO-12	13	kobaltowy	12	27,11	8,01
R-EASA13HO-12	13	bursztynowy	12	27,11	8,01

KUP ON-LINE



N

Naczynie
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-APCB20T-1	20	9,5	650	biały	1	99,40	29,37

N

Naczynie
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-APCB20-2	20	7	270	biały	2	81,33	24,03

N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-APRFP30-6	30	1,5	biały	6	58,74	17,36

KUP ON-LINE



N

Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-APDB30-3	23	6,5	12	390	biały	3	**58,74**	**17,36**

N

Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-APDB19-6	19	5,5	10,5	260	biały	6	**45,19**	**13,35**

N

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SWJG60-6	18,5	600	biały	6	**68,91**	**20,36**

N

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SWJG20-12	12,5	200	biały	12	**45,19**	**13,35**

N

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SWJG9-12	10,5	90	biały	12	**29,37**	**8,68**

KUP ON-LINE

N

Kubeczek do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-STCU09M-12	6	5,5	90	biały	12	19,21	5,67



N

Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-STCU18M-12	7,5	7	190	biały	12	33,89	10,01

N

Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-STSA14-12	*do R-STCU09/18M-12*	14	biały	12	35,02	10,35





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-CRERP30-6	30	biały	6	72,29	21,36



KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-STEP28-6	37	27	6	141,20	41,72

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-STEP25-6	27	18,5	6	106,19	31,37

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-STEP20-12	20	17	12	66,65	19,69

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-STEDP20-6	20	6	260	6	112,96	33,37

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Carved flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-STCP24OC18-6	24	2,5	biały	6	190,90	56,40
R-STCP24GCL-6	24	2,5	brązowy	6	164,92	48,73



Talerz płaski
Carved flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-STCP20OC18-12	20	2,5	biały	12	126,52	37,38
R-STCP20GCL-12	20	2,5	brązowy	12	109,57	32,37



Talerz głęboki
Carved deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-STCD20OC18-6	20	5	770	biały	6	151,36	44,72
R-STCDP20GCL-6	20	5	770	brązowy	6	131,03	38,71

KUP ON-LINE





Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-STPB15OC18-6	17,5	9	15	660	biały	6	**140,07**	**41,39**
R-STPB15TQ-6	17,5	9	15	670	turkusowy	6	**122,00**	**36,05**



Miska
Pivoting bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-STPB20OC18-6	20	7	19	830	biały	6	**162,66**	**48,06**
R-STPB20TQ-6	20	7	19	830	turkusowy	6	**141,20**	**41,72**

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KRCHDP29-6	29,5	5,5	500	czarny karbon	6	108,44	32,04
R-CHDP29-6	29,5	5,5	500	biały	6	72,29	21,36



N

Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFSTREP17-12	17	2,5	7	110	czarny	12	32,76	9,68



N

Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFSTSED09-12	6,5	2,5	6,5	52	czarny	12	18,07	5,34



N

Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFSTSQDD09-12	9	6	9	330	czarny	12	30,50	9,01







N

Talerz/pokrywka
Plate/lid

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-GNARFL14CA-12	14,5	2	12,5	brązowy	12	**30,50**	**9,01**



N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-GNARRP29CA-6	29,5	3	500	brązowy	6	**122,00**	**36,05**

N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-AMFLT26-12	26	1	biały	12	**45,19**	**13,35**

N

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-ARRP29-6	29,5	3	500	biały	6	**90,37**	**26,70**

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-NFSHREP18-12	17,6	1,5	16,2	czarny	12	67,77	20,02
R-NFSHREP26-12	26,5	1,5	16,2	czarny	12	94,89	28,03



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-NFSHREP32-6	32,5	1,5	17,6	czarny	6	122,00	36,05
R-NFSHREP32W-6	32,5	1,5	26,5	czarny	6	155,89	46,06





Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-SHSRP35-2	35	6	25	biały	2	126,52	37,38



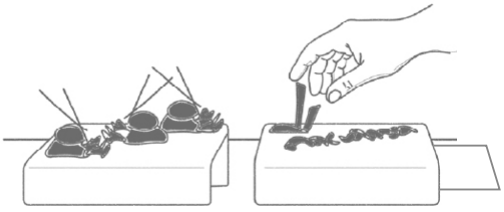
Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-SHSRP32-2	32	6	15	biały	2	81,33	24,03



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-SHSRP25-2	25	5,5	20	biały	2	63,26	18,69







Talerz płaski Yasai
Yasai flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SNGPYS30-6	30	30	6	**138,94**	**41,05**



Naczynie Koshou
Koshou dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SNKS23-6	23	3	6	6	**40,67**	**12,02**



Naczynie Goma
Goma dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNGM09-12	8,5	3	8,5	130	12	**21,46**	**6,34**



Naczynie Asa
Asa dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNAS07-12	6,5	3	6,5	70	12	**14,68**	**4,34**



Naczynie Sakura
Sakura dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNSK15-12	14,5	3	330	12	**35,02**	**10,35**



Naczynie Orenji
Orenji dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNOR11-12	10,6	3	160	12	**22,59**	**6,67**



Naczynie Yuzu
Yuzu dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNYZ09-12	8,5	3	100	12	**15,81**	**4,67**

KUP ON-LINE



Talerz płaski / półmisek
Flat plate / dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AURP38-6	38	21	6	**89,24**	**26,37**

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AUSP15-12	15	15	12	**19,21**	**5,67**
R-AUSP24-12	24	24	12	**64,38**	**19,02**
R-AUSP27-6	27	27	6	**74,56**	**22,03**

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-AURBN33-12	33	3,5	11	kość słoniowa	12	**63,26**	**18,69**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-AURBM22-12	22	3,5	11	kość słoniowa	12	**41,79**	**12,35**
R-AURBM22BKM-12	22	3,5	11	czarny	12	**47,44**	**14,02**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-AUSB15-12	15	3,5	15	kość słoniowa	12	**38,40**	**11,35**
R-AUSB15BKM-12	15	3,5	15	czarny	12	**44,05**	**13,02**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-AUSB11-24	11	3,5	11	kość słoniowa	24	**18,07**	**5,34**
R-AUSB11BKM-24	11	3,5	11	czarny	24	**36,14**	**10,68**

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-AUDWB44-4	12,3	7,5	420	kość słoniowa	6	**32,76**	**9,68**

Miska
Bowl

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-AUOB20-6	4,5	10	200	kość słoniowa	6	**27,11**	**8,01**

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRNNPR15-24	15	24	21,46	6,34
R-KRNNPR21-12	21	12	25,98	7,68
R-KRNNPR24-12	24	12	28,24	8,34
R-KRNNPR27-12	27	12	41,79	12,35
R-KRNNPR29-12	29	12	58,74	17,36
R-KRNNPR31-6	31	6	67,77	20,02



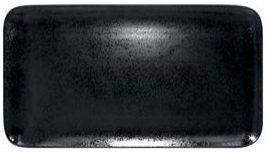
Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNDP23-12	23	700	12	32,76	9,68
R-KRBUBC26-12	26	1200	12	79,07	23,36
R-KRNNDP28-12	28	1380	12	88,10	26,03



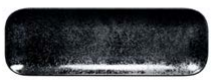
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPM22-12	22	11	12	39,54	11,68



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURP38-6	38	21	6	108,44	32,04



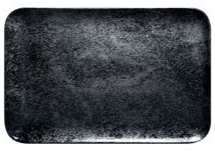
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPN33-12	33	11	12	61,00	18,02



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURX33-6	33	27	6	127,64	37,71



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPW33W-6	33	22	6	125,38	37,04



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAUSP15-24	15	15	24	22,59	6,67
R-KRAUSP22-12	22	22	12	73,42	21,69
R-KRAUSP24-12	24	24	12	77,94	23,03
R-KRAUSP27-6	27	27	6	90,37	26,70
R-KRAUSP30-6	30	30	6	127,64	37,71
R-KRAUSP33-6	33	33	6	177,34	52,40

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EDFP22-12	22	12	40,67	12,02
R-EDFP27-12	27	12	50,84	15,02
R-EDFP31-6	31	6	66,65	19,69



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EDGD26-6	26	1200	czarny	12	56,49	16,69





Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNBW12-12	12	270	12	32,76	9,68
R-KRNNRB16-12	16	580	12	38,40	11,35



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRNNOP32-6	32	23	6	72,29	21,36
R-KRNNOP36-6	36	27	6	82,46	24,36





Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU08-12	6,5	5,3	80	12	24,86	7,34



Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA13-12	*do R-KR116CU08-12*	13	12	21,46	6,34



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU20-12	8,7	6	200	12	37,28	11,01
R-KR116CU23-12	9	6,1	230	12	41,79	12,35



Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA02-12	*do R-KR116CU20/23-12*	17	12	31,63	9,34

KUP ON-LINE







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-KRSHFP33-6	33	25	czarny karbon	6	64,05	18,92



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-KRSHFP27-12	27	21,5	czarny karbon	12	45,64	13,48



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB28-12	28	5	23,5	1070	czarny karbon	12	79,30	23,43



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB25-12	25	4,5	21	750	czarny karbon	12	58,40	17,25



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB19-12	19	4,5	15	350	czarny karbon	12	31,63	9,34



N

Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB11-12	10	4	9	80	czarny karbon	12	24,29	7,18

KUP ON-LINE



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-SHFP33-6	33	1,7	25	biały	6	110,70	32,71

N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-SHFP27-12	27	1,6	21,5	biały	12	81,33	24,03



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SHSB28-12	28	5	23,5	1070	biały	12	86,98	25,70

N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SHSB25-12	25	4,5	21	750	biały	12	81,33	24,03

N

Talerz głęboki
Deep plate

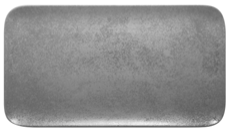
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SHSB19-12	19	4,5	15	350	biały	12	45,19	13,35

N

Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SHSB11-12	10	4	9	80	biały	12	16,26	4,81

KUP ON-LINE



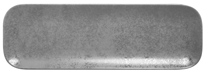
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURP38-6	38	21	6	108,44	32,04



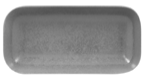
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPW33-6	33	20	6	125,38	37,04



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPN33-12	33	11	12	61,00	18,02



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPM22-12	22	11	12	39,54	11,68



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHNNBW12-12	12	5,5	270	12	32,76	9,68
RB16-12	16	6,5	580	12	38,40	11,35



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SH116CU08-12	6,5	5,3	80	12	24,86	7,34



Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHCLSA13-12	*do R-SH116CU08-12*	13	12	21,46	6,34



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SH116CU20-12	8,7	6,3	200	12	37,28	11,01
R-SH116CU23-12	9	6,1	230	12	41,79	12,35



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHCLSA02-12	*do R-SH116CU20/23-12*	17	12	31,63	9,34

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHNNPR15-24	15	24	**21,46**	**6,34**
R-SHNNPR21-12	21	12	**25,98**	**7,68**
R-SHNNPR24-12	24	12	**28,24**	**8,34**
R-SHNNPR27-12	27	12	**41,79**	**12,35**
R-SHNNPR29-12	29	12	**58,74**	**17,36**
R-SHNNPR31-6	31	6	**67,77**	**20,02**



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHNNDP23-12	23	700	12	**32,76**	**9,68**
R-SHBUBC26-12	26	1200	12	**79,07**	**23,36**
R-SHNNDP28-12	28	1380	12	**88,10**	**26,03**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHNNOP32-6	32	23	6	**72,29**	**21,36**
R-SHNNOP36-6	36	27	6	**82,46**	**24,36**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURX33-6	33	27	6	**127,64**	**37,71**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
—	—	—	—	—	
R-SHAUSP24-12	24	24	12	**77,94**	**23,03**
R-SHAUSP27-6	27	27	6	**90,37**	**26,70**
R-SHAUSP33-6	33	33	6	**177,34**	**52,40**

KUP ON-LINE

N

Filiżanka do espresso
Espresso Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SWCU10-12	6	90	biały	12	21,46	6,34

N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SWCU23-12	8	230	biały	12	28,24	8,34

N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SWCU30-12	9	300	biały	12	32,76	9,68



N

Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-SWSA15-12	*do R-SWCU23/30-12*	15	biały	12	20,33	6,01

N

Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-SWSA12-12	*do R-SWCU10-12*	12	biały	12	15,81	4,67

KUP ON-LINE



Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-HDMP32-6	32	6	110,70	32,71

Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-HDDP32-6	32	biały	6	110,70	32,71



Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-UHDCL18G-2	18	20,5	złoty	2	180,73	53,40

Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-HDCL18-2	18	20,5	2	110,70	32,71



Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-HDTT18-2	18	16	2	110,70	32,71

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFMOFP31BB-6	31	brązowy	6	163,80	48,39
R-MFMOFP31GB-6	31	złoty	6	163,80	48,39
R-MFMOFP31SB-6	31	srebrny	6	163,80	48,39



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFNOFP32BB-6	32	brązowy	6	166,05	49,06
R-MFNOFP32GB-6	32	złoty	6	166,05	49,06
R-MFNOFP32SB-6	32	srebrny	6	166,05	49,06



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFEVFP33BB-6	33	brązowy	6	171,70	50,73
R-MFEVFP33GB-6	33	złoty	6	171,70	50,73
R-MFEVFP33SB-6	33	srebrny	6	171,70	50,73



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFGDRP31BB-6	31	brązowy	6	169,45	50,06
R-MFGDRP31GB-6	31	złoty	6	169,45	50,06
R-MFGDRP31SB-6	31	srebrny	6	169,45	50,06

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFMODP24BB-12	24	brązowy	12	109,57	32,37
R-MFMODP24GB-12	24	złoty	12	109,57	32,37
R-MFMODP24SB-12	24	srebrny	12	109,57	32,37
R-MFMODP27BB-12	27	brązowy	12	143,45	42,38
R-MFMODP27GB-12	27	złoty	12	143,45	42,38
R-MFMODP27SB-12	27	srebrny	12	143,45	42,38



Talerz płaski gourmet
Flat plate gourmet

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDGF29BB-12	29	brązowy	12	137,82	40,72
R-MFFDGF29GB-12	29	złoty	12	137,82	40,72
R-MFFDGF29SB-12	29	srebrny	12	137,82	40,72



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDGD26BB-6	26	1250	brązowy	6	125,38	37,04
R-MFFDGD26GB-6	26	1250	złoty	6	125,38	37,04
R-MFFDGD26SB-6	26	1250	srebrny	6	125,38	37,04
R-MFFDGD29BB-6	29	1650	brązowy	6	147,98	43,72
R-MFFDGD29GB-6	29	1650	złoty	6	147,98	43,72
R-MFFDGD29SB-6	29	1650	srebrny	6	147,98	43,72

KUP ON-LINE



Pokrywka do talerza gourmet śr. 29 cm
Cover for gourmet plate dia 29 cm

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDCL02B-6	15,5	brązowy	6	82,46	24,36
R-MFFDCL02G-6	15,5	złoty	6	82,46	24,36
R-MFFDCL02S-6	15,5	srebrny	6	82,46	24,36



Pokrywka do talerza gourmet śr. 26 cm
Cover for gourmet plate dia 26 cm

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDCL01B-6	13,6	brązowy	6	76,82	22,70
R-MFFDCL01G-6	13,6	złoty	6	76,82	22,70
R-MFFDCL01S-6	13,6	srebrny	6	76,82	22,70



KUP ON-LINE



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDBI12GB-12	12	6	280	złoty	12	45,19	13,35



N

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-MFSPCU09GB-12	6	7	90	złoty	12	29,37	8,68







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-KZNNPR31G2-6	31	czarny/ złoty	6	**66,65**	**19,69**



N

Filiżanka
Espresso Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU10G2-12	6	90	czarny/ złoty	12	**36,14**	**10,68**



N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU23G2-12	8	230	czarny/ złoty	12	**48,58**	**14,35**



N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU30G2-12	8,5	300	czarny/ złoty	12	**55,35**	**16,35**



N

Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-KZSWSA15G2-12	*do R-KZSWCU23G2-12*	15	1,5	czarny/ złoty	12	**35,02**	**10,35**



N

Spodek
Saucer

Nr kat.		Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-KZSWSA12G2-12	*do R-KZSWCU10G2-12*	12	czarny/ złoty	12	**27,11**	**8,01**

KUP ON-LINE





Talerz płaski gourmet
Flat plate gourmet

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-NFMRFP30BK-12	30	czarny	12	82,46	24,36



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFGDDP29BK-6	29	400	czarny	6	106,19	31,37
R-NFGDDP29GY-6	29	400	szary	6	106,19	31,37



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23BK-6	23	320	czarny	6	53,09	15,69
R-NFCLXD23BW-6	23	320	bordowy	6	53,09	15,69
R-NFCLXD26BK-6	26	480	czarny	6	62,12	18,35
R-NFCLXD26BW-6	26	480	bordowy	6	62,12	18,35



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23GY-6	23	320	szary	6	53,09	15,69
R-NFCLXD23WH-6	23	320	biały	6	53,09	15,69
R-NFCLXD26GY-6	26	480	szary	6	62,12	18,35
R-NFCLXD26WH-6	26	480	biały	6	62,12	18,35

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
Volcano - czarny				
R-NFNNPR15BK-24	15	24	16,95	5,01
R-NFNNPR27BK-12	27	12	32,76	9,68
R-NFNNPR31BK-6	31	6	53,09	15,69
Ember - czerwony				
R-NFNNPR15BR-24	15	24	16,95	5,01
R-NFNNPR27BR-12	27	12	32,76	9,68
R-NFNNPR31BR-6	31	6	53,09	15,69
Terra - ceglasty				
R-NFNNPR15BW-24	15	24	16,95	5,01
R-NFNNPR27BW-12	27	12	32,76	9,68
R-NFNNPR31BW-6	31	6	53,09	15,69
Magma - bordo				
R-NFNNPR15DR-24	15	24	16,95	5,01
R-NFNNPR27DR-12	27	12	32,76	9,68
R-NFNNPR31DR-6	31	6	53,09	15,69
Stone - szary				
R-NFNNPR15GY-24	15	24	16,95	5,01
R-NFNNPR27GY-12	27	12	32,76	9,68
R-NFNNPR31GY-6	31	6	53,09	15,69
Sand - biały				
R-NFNNPR15WH-24	15	24	16,95	5,01
R-NFNNPR27WH-12	27	12	32,76	9,68
R-NFNNPR31WH-6	31	6	53,09	15,69



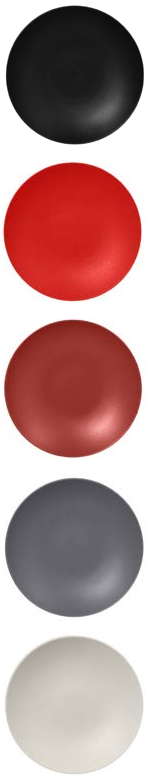


Kubek
Mug

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFBAFM30BK-6	11,3	300	czarny	6	33,89	10,01
R-NFBAFM30GY-6	11,3	300	szary	6	33,89	10,01
R-NFBAMG45BK-12	13	450	czarny	12	42,93	12,68
R-NFBAMG45DR-12	13	450	bordowy	12	42,93	12,68
R-NFBAMG45GY-12	13	450	szary	12	42,93	12,68

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
Volcano - czarny					
R-NFBUBC30BK-6	30	1900	6	82,46	24,36
Ember - czerwony					
R-NFBUBC30BR-6	30	1900	6	82,46	24,36
Magma - bordo					
R-NFBUBC30DR-6	30	1900	6	82,46	24,36
Stone - szary					
R-NFBUBC30GY-6	30	1900	6	82,46	24,36
Sand - biały					
R-NFBUBC30WH-6	30	1900	6	82,46	24,36



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
Volcano - czarny					
R-NFNNRB16BK-12	16	580	12	29,37	8,68
Ember - czerwony					
R-NFNNRB16BR-12	16	580	12	29,37	8,68
Terra - ceglasty					
R-NFNNRB16BW-12	16	580	12	29,37	8,68
Magma - bordo					
R-NFNNRB16DR-12	16	580	12	29,37	8,68
Stone - szary					
R-NFNNRB16GY-12	16	580	12	29,37	8,68
Sand - biały					
R-NFNNRB16WH-12	16	580	12	29,37	8,68



KUP ON-LINE

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR	
		Volcano - czarny				
R-NFBABR02BK-12	8	100	12	18,07	5,34	
		Ember - czerwony				
R-NFBABR02BR-12	8	100	12	18,07	5,34	
		Terra - ceglasty				
R-NFBABR02BW-12	8	100	12	18,07	5,34	
		Magma - bordo				
R-NFBABR02DR-12	8	100	12	18,07	5,34	
		Stone - szary				
R-NFBABR02GY-12	8	100	12	18,07	5,34	
		Sand - biały				
R-NFBABR02WH-12	8	100	12	18,07	5,34	



Talerz - patelnia
Plate - frying pan

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-CFPN12BK-12	12	czarny	12	50,84	15,02
R-CFPN12BR-12	12	czerwony	12	50,84	15,02
R-CFPN12GY-12	12	szary	12	50,84	15,02
R-CFPN16BK-6	16	czarny	6	82,46	24,36
R-CFPN16GY-6	16	szary	6	82,46	24,36
R-CFPN24BK-6	24	czarny	6	100,54	29,70
R-CFPN24GY-6	24	szary	6	100,54	29,70





Mini Waza
Mini vase

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-CFST10BK-2	10,6	10,5	450	czarny	2	88,10	26,03
R-CFST10GY-2	10,6	10,5	450	szary	2	88,10	26,03
R-CFST15BK-2	15	14	1150	czarny	2	116,35	34,38

Pokrywka w zestawie
Cover includded



Naczynie do sosów
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-CFDR02BK-12	13	4	6	czarny	12	41,79	12,35
R-CFDR02GY-12	13	4	6	szary	12	41,79	12,35

KUP ON-LINE



Bytfanna
Over-pan

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-CFOD31BKBD-3		25,5	5,5	17,5	1200	czarny	3	**96,01**	**28,37**
R-CFOD31BKLD-3	*pokrywka*	26	3	17,5	1200	czarny	3	**23,72**	**7,01**
R-CFOD37BKBD-3		30	6	21	2040	czarny	3	**123,12**	**36,38**
R-CFOD37BKLD-3	*pokrywka*	31	3	21		czarny	3	**30,50**	**9,01**



Bytfanna
Over-pan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-CFRT20BKBD-3	19,2	6	10	670	czarny	3	**58,74**	**17,36**
R-CFRT32BKBD-3	31,5	6	22	2830	czarny	3	**181,87**	**53,73**
R-CFRT32WHBD-3	31,5	6	22	2830	biały	3	**181,87**	**53,73**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFOPOD20BK-12	20	3,5	11	200	czarny	12	**56,49**	**16,69**
R-NFOPOD20GY-12	20	3,5	11	200	szary	12	**56,49**	**16,69**
R-NFOPOD25BK-24	25	4,3	14	420	czarny	24	**79,07**	**23,36**
R-NFOPOD25GY-24	25	4,3	14	420	szary	24	**79,07**	**23,36**
R-NFOPOD30BK-6	30	5,2	16	780	czarny	6	**106,19**	**31,37**
R-NFOPOD30GY-6	30	5,2	16	780	szary	6	**106,19**	**31,37**



Kociołek
Cauldron

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-CFRD09BKBD-12		8,5	4,2	112	czarny	12	**40,67**	**12,02**
R-CFRD10BKLD-12	*pokrywka*	10	1,8		czarny	12	**11,30**	**3,34**
R-CFRD10GYBD-12		10	5,2	216	szary	12	**44,05**	**13,02**
R-CFRD10GYLD-12	*pokrywka*	10	1,8		szary	12	**11,30**	**3,34**
R-CFRD16BKBD-4		16	5,2	467	czarny	4	**62,12**	**18,35**
R-CFRD16BKLD-6	*pokrywka*	16	2,8		czarny	6	**15,81**	**4,67**
R-CFRD16GYBD-4		16	5,2	467	szary	4	**62,12**	**18,35**
R-CFRD16GYLD-6	*pokrywka*	16	2,8		szary	6	**15,81**	**4,67**
R-CFRD28BKBD-1		28	12	4600	czarny	1	**333,23**	**98,45**
R-CFRD28BKLD-4	*pokrywka*	28	2,8		czarny	4	**83,59**	**24,70**
R-CFRD28GYLD-4	*pokrywka*	28	2,8		szary	4	**83,59**	**24,70**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFOPRD16BK-12	21,5	4	18	450	czarny	12	**66,65**	**19,69**
R-NFOPRD16GY-12	21,5	4	18	450	szary	12	**66,65**	**19,69**



KUP ON-LINE





KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR	Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-NFNNPR15CB-24	15	brązowy	24	16,95	5,01	R-NFNNPR27CB-12	27	brązowy	12	32,76	9,68
R-NFNNPR15OL-24	15	niebieski	24	16,95	5,01	R-NFNNPR27OL-12	27	niebieski	12	32,76	9,68
R-NFNNPR15PG-24	15	szary	24	16,95	5,01	R-NFNNPR27PG-12	27	szary	12	32,76	9,68
R-NFNNPR15PP-24	15	purpurowy	24	16,95	5,01	R-NFNNPR27PP-12	27	purpurowy	12	32,76	9,68
R-NFNNPR24CB-12	24	brązowy	12	22,59	6,67	R-NFNNPR31CB-6	31	brązowy	6	53,09	15,69
R-NFNNPR24OL-12	24	niebieski	12	22,59	6,67	R-NFNNPR31OL-6	31	niebieski	6	53,09	15,69
R-NFNNPR24PG-12	24	szary	12	22,59	6,67	R-NFNNPR31PG-6	31	szary	6	53,09	15,69
R-NFNNPR24PP-12	24	purpurowy	12	22,59	6,67	R-NFNNPR31PP-6	31	purpurowy	6	53,09	15,69







Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFBUBC26CB-12	26	1200	brązowy	12	**61,00**	**18,02**
R-NFBUBC26OL-12	26	1200	niebieski	12	**61,00**	**18,02**
R-NFBUBC26PG-12	26	1200	szary	12	**61,00**	**18,02**
R-NFBUBC26PP-12	26	1200	purpurowy	12	**61,00**	**18,02**

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23CB-6	23	320	brązowy	6	**53,09**	**15,69**
R-NFCLXD23OL-6	23	320	niebieski	6	**53,09**	**15,69**
R-NFCLXD23PG-6	23	320	szary	6	**53,09**	**15,69**
R-NFCLXD23PP-6	23	320	purpurowy	6	**53,09**	**15,69**



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-NFNNRB16CB-12	16	580	brązowy	12	**29,37**	**8,68**
R-NFNNRB16OL-12	16	580	niebieski	12	**29,37**	**8,68**
R-NFNNRB16PG-12	16	580	szary	12	**29,37**	**8,68**
R-NFNNRB16PP-12	16	580	purpurowy	12	**29,37**	**8,68**

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-TRNNDP28BC-12	28	1,5	1250	cedrowy	12	72,29	21,36



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-TRNNDP28BG-12	28	1,5	1250	szary	12	72,29	21,36



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-WDNNPR24BG-12	24	szary	12	**36,14**	**10,68**
R-WDNNPR24MG-12	24	brązowy	12	**36,14**	**10,68**
R-WDNNPR29BG-12	29	szary	12	**74,56**	**22,03**
R-WDNNPR29MG-12	29	brązowy	12	**74,56**	**22,03**



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-WDBUBC26BG-12	26	1200	szary	12	**100,54**	**29,70**
R-WDBUBC26MG-12	26	1200	brązowy	12	**100,54**	**29,70**



KUP ON-LINE

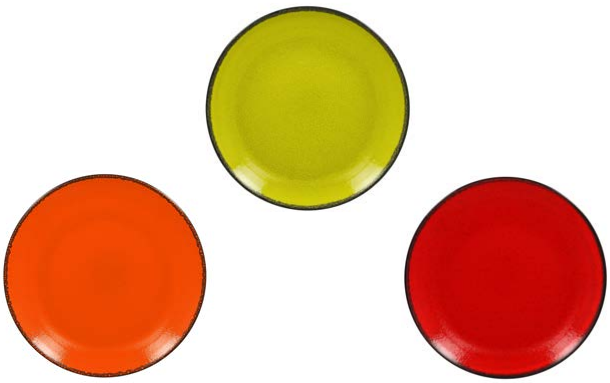




N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
R-FRNOLD23GR-6	23	2,5	zielony	6	76,82	22,70
R-FRNOLD23OR-6	23	2,5	pomarańczowy	6	76,82	22,70
R-FRNOLD23RD-6	23	2,5	czerwony	6	76,82	22,70
R-FRNOLD27GR-6	27	2	zielony	6	85,85	25,36
R-FRNOLD27OR-6	27	2	pomarańczowy	6	85,85	25,36
R-FRNOLD27RD-6	27	2	czerwony	6	85,85	25,36



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-FRNNPR24GR-12	24	zielony	12	40,67	12,02
R-FRNNPR24OR-12	24	pomarańczowy	12	40,67	12,02
R-FRNNPR24RD-12	24	czerwony	12	40,67	12,02
R-FRNNPR27GR-12	27	zielony	12	61,00	18,02
R-FRNNPR27OR-12	27	pomarańczowy	12	61,00	18,02
R-FRNNPR27RD-12	27	czerwony	12	61,00	18,02

KUP ON-LINE



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-FRCLXD26GR-6	26	9	480	zielony	6	**114,09**	**33,71**
R-FRCLXD26OR-6	26	9	480	pomarańczowy	6	**114,09**	**33,71**
R-FRCLXD26RD-6	26	9	480	czerwony	6	**114,09**	**33,71**



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-FRNNDP28GR-12	28	4,5	1250	zielony	12	**72,29**	**21,36**
R-FRNNDP28OR-12	28	4,5	1250	pomarańczowy	12	**72,29**	**21,36**
R-FRNNDP28RD-12	28	4,5	1250	czerwony	12	**72,29**	**21,36**

KUP ON-LINE

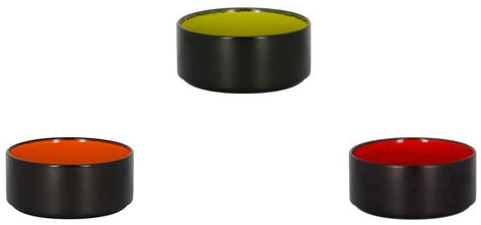




N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-FRNODP23GR-6	23	4	950	zielony	6	84,72	25,03
R-FRNODP23OR-6	23	4	950	pomarańczowy	6	84,72	25,03
R-FRNODP23RD-6	23	4	950	czerwony	6	84,72	25,03
R-FRNODP27GR-6	27	4	1400	zielony	6	90,37	26,70
R-FRNODP27OR-6	27	4	1400	pomarańczowy	6	90,37	26,70
R-FRNODP27RD-6	27	4	1400	czerwony	6	90,37	26,70



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-FRNOBW14GR-12	14	6	680	zielony	12	51,96	15,35
R-FRNOBW14OR-12	14	6	680	pomarańczowy	12	51,96	15,35
R-FRNOBW14RD-12	14	6	680	czerwony	12	51,96	15,35

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-LENNPR21BL-12	21	niebieski	12	27,11	8,01



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-LEBUBC30BL-6	30	1900	niebieski	6	109,57	32,37
R-LEBUBC30NY-6	30	1900	żółty	6	109,57	32,37

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANFP17-24	17	24	18,07	5,34
R-ANFP21-24	21	24	21,46	6,34
R-ANFP24-12	24	12	23,72	7,01
R-ANFP27-12	27	12	32,76	9,68
R-ANFP29-12	29	12	39,54	11,68
R-ANFP31-6	31	6	50,84	15,02

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANDP24-12	24	400	12	29,37	8,68
R-ANDP26-12	26	540	12	39,54	11,68
R-ANDP30-6	30	560	6	46,31	13,68

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANBW14-12	14	5,5	480	12	24,86	7,34
R-ANBW16-6	16	8	1000	6	31,63	9,34
R-ANBW18-6	18	9	1400	6	37,28	11,01
R-ANBW21-4	21	10,5	2300	4	49,70	14,68

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ANOP22-12	22	14	12	32,76	9,68
R-ANOP32-6	32	21	6	51,96	15,35
R-ANOP38-6	38	24,5	6	58,74	17,36

Waza
Vase

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
R-ANSD23-1	23	2300	72,29	21,36
R-ANSD26-1	26	2500	90,37	26,70

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCS36-12	11	5,5	360	12	37,28	11,01

Dzbanek do kawy / herbaty
Coffee / Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCP35-6	350	6	62,12	18,35



Dzbanek
Jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANJU60-4	600	4	55,35	16,35
R-ANJU100-4	1000	4	73,42	21,69

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCR15-6	150	6	24,86	7,34



Sosjerka
Sauceboat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANGB15-12	150	12	46,31	13,68
R-ANGB35-12	350	12	55,35	16,35

KUP ON-LINE

KUP ON-LINE

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU08-12	6	80	12	14,68	4,34

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA13-12	*do R-ANCU08-12*	13	12	12,42	3,67

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU20-12	8	200	12	22,59	6,67

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA15-12	*do R-ANCU20/23/28/36-12*	15	12	15,81	4,67

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU23-12	9	230	12	24,86	7,34

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU28-12	8	280	12	28,24	8,34

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU36-12	9	360	12	33,89	10,01

Spodek do bulionówki / sosjerki
Saucer for soup bowl / sauce boat

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA17-12	*do R-ANCS36-12, R-ANGB35-12*	17	12	18,07	5,34



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MEFP15-24	15	24	14,68	4,34
R-MEFP17-24	17	24	14,68	4,34
R-MEFP21-24	21	24	18,07	5,34
R-MEFP24-12	24	12	19,21	5,67
R-MEFP27-12	27	12	28,24	8,34
R-MEFP29-12	29	6	37,28	11,01
R-MEFP31-6	31	6	46,31	13,68

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MEDP23-12	23	475	12	18,07	5,34
R-MEDP26-12	26	770	12	25,98	7,68
R-MEDP30-6	30	1280	6	40,67	12,02



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU09-12	5,4	90	12	15,81	4,67



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU20-12	200	12	23,72	7,01



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU35-12	350	12	29,37	8,68



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MESA13-12	*do R-MECU09-12*	13	12	14,68	4,34
R-MESA15-12	*do R-MECU20-12*	15	12	16,95	5,01
R-MESA17-12	*do R-MECU35-12*	17	12	20,33	6,01



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECR15-6	150	6	22,59	6,67

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAFP13-24	13	24	12,42	3,67
R-BAFP15-24	15	24	13,56	4,01
R-BAFP17-24	17	24	14,68	4,34
R-BAFP19-24	19	24	14,68	4,34
R-BAFP20-24	20	24	16,95	5,01
R-BAFP21-24	21	24	16,95	5,01
R-BAFP23-12	23	12	18,07	5,34
R-BAFP24-12	24	12	18,07	5,34
R-BAFP25-12	25	12	22,59	6,67
R-BAFP27-12	27	12	27,11	8,01
R-BAFP29-12	29	12	33,89	10,01
R-BAFP30-6	30	6	36,14	10,68
R-BAFP31-6	31	6	42,93	12,68

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP23-12	23	475	12	18,07	5,34
R-BADP26-12	26	770	12	25,98	7,68
R-BADP30-6	30	1280	6	37,28	11,01

KUP ON-LINE



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAPP33-6	33	6	32,76	9,68

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP30-6	30	25,5	6	37,28	11,01

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AURPM22-12	22	11	12	39,54	11,68
R-AURPN33-12	33	11	12	61,00	18,02
R-AURPW33W-6	33	22	6	125,38	37,04

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AUSP11-12	11	11	12	14,68	4,34
R-AUSP22-12	22	22	12	73,42	21,69

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP22-12	22	15	12	25,98	7,68
R-BAOP26-12	26	18	12	33,89	10,01
R-BAOP32-6	32	22	6	46,31	13,68
R-BAOP38-6	38	26	6	54,22	16,02
R-BAOP45-6	45	33	6	80,20	23,69

Misa sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABW12-12	12	480	12	18,07	5,34
R-BABW14-12	14	630	12	24,86	7,34
R-BACS01-6	10	300	6	15,81	4,67

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS18-12	8,4	180	12	18,07	5,34
R-BACS30-6	10,4	300	6	21,46	6,34

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS02-12	10,5	300	12	27,11	8,01

KUP ON-LINE

Spodek do filiżanki / bulionówki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAST01-12	17	12	11,30	3,34

Miska
Bowl

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-AUOB20-6	4,5	10	200	6	27,11	8,01



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASB12-12	12	250	12	16,95	5,01
R-BASB16-12	16	600	12	19,21	5,67
R-BASB18-12	18	720	12	32,76	9,68
R-BASB21-12	21	1180	12	42,93	12,68



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASP12-12	12	310	12	16,95	5,01
R-BASP14-12	14	500	12	18,07	5,34
V-BASP16-12	16	670	12	19,21	5,67
V-BASP20-12	20	1050	12	42,93	12,68
V-BASP25-1	25	2000	1	47,44	14,02
V-BASP31-1	31	5900	1	81,33	24,03



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NAJB57-4	14	570	4	74,56	22,03

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANB21-6	21	1100	6	41,79	12,35



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	38,40	11,35
R-BAGB35-4	350	4	39,54	11,68



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	12	12,42	3,67

KUP ON-LINE

Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU18-12	8,5	180	12	14,68	4,34

Kubek sztaplowalny
Stackable mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASM30-12	7,6	300	12	24,86	7,34

Filiżanka do ristretto
Ristretto cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANC07-12	70	12	12,42	3,67



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAMG36-12	9	360	12	24,86	7,34



Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU23-12	8,6	230	12	15,81	4,67



Filiżanka wysoka sztaplowalna
Stackable high cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU09-12	6,1	90	12	11,30	3,34
R-BACU20-12	7,2	200	12	18,07	5,34
R-BACU28-12	8,2	280	12	24,86	7,34



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANC09-12	6,8	90	12	12,42	3,67
R-BANC15-12	8,8	150	12	15,81	4,67
R-BANC22-12	9,9	220	12	21,46	6,34
R-BANC28-12	10,5	280	12	23,72	7,01



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAFMG30-6	7,5	300	6	24,86	7,34
R-BAFMG36-12	8,5	360	12	24,86	7,34
R-BAMG26-6	7,4	260	6	23,72	7,01
R-BAMG45-12	8,8	450	12	31,63	9,34

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	9,04	2,67

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA15-12	*do R-BACU18/20/23D7-12*	15	12	6,77	2,00

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATP40-4	400	4	50,84	15,02
R-BATP80-4	800	4	82,46	24,36



Imbryk
Coffee pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACP35-4	350	4	50,84	15,02
R-BACP70-4	700	4	82,46	24,36

Pokrywka
Lid

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BACPLD1-12	*do BACP35*	12	10,16	3,00
R-BACPLD2-12	*do BACP70*	12	16,95	5,01
R-BATPLD1-12	*do BATP40*	12	10,16	3,00
R-BATPLD2-12	*do BATP80*	12	16,95	5,01

Pokrywka zapasowa do cukiernicy R-BASU27
Lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-BASULD-12	12	9,04	2,67

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH02-12	8,5	8,5	230	12	19,21	5,67



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR05-24	50	24	19,21	5,67
R-BACR15-6	150	6	20,33	6,01
R-BACR25-6	250	6	23,72	7,01
R-BACR35-6	350	6	33,89	10,01



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27-6	9,5	270	6	41,79	12,35

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01-6	11	4	7	200	6	25,98	7,68

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH03-6	11	5	6	100	6	30,50	9,01

KUP ON-LINE



Naczynie do zapiekania
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BUOD25-6	25	5	18	6	72,29	21,36



Solniczka / Pieprzniczka
Ashtray / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BAPS01-6	*pieprz*	6	23,72	7,01
R-BASS01-6	*sól*	6	23,72	7,01

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR03-12	7	60	12	11,30	3,34



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAEG01-6	45	6	14,68	4,34

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	11,30	3,34
R-BABR02-12	8	100	12	12,42	3,67

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	13,56	4,01

Popielniczka
Ashtray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAAT01-12	11	220	12	29,37	8,68
R-BAAT02-12	8		12	23,72	7,01

Naczynie na masło
Butter dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BABD11-12	11	8	12	14,68	4,34



Wazon
Flower vase

Nr kat.	h cm	op.	PLN	EUR
R-BAFV01-6	15,5	6	35,02	10,35

Serwetnik
Napkin holder

Nr kat.	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BANH01-12	7,5	10,5	12	47,44	14,02

KUP ON-LINE

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU20-12	6	200	12	21,46	6,34
R-116CU23-12	6,1	230	12	21,46	6,34
R-116CU28-12	6,3	280	12	22,59	6,67
R-116CU37-12	6,7	370	12	24,86	7,34
R-116CU45-12	7,5	450	12	33,89	10,01

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU08-12	5,3	80	12	14,68	4,34



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRP24IN-6	24	14	6	76,82	22,70

Przykładowe pasujące elementy:
Matching elements:


R-BANC22-12


R-BACS30-6


R-BACU23-12


R-FDCU30-12

Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRP28IN-6	28	14	6	81,33	24,03

Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	15,81	4,67
R-CLSA02-12	17	12	16,95	5,01

Przykładowe pasujące elementy:
Matching elements:


R-BACS01-6


R-BACS02-12


R-BACS18-6


R-BACS30-6


R-BACU23-12


R-BANC22-12


R-BAGB35-4


R-BAFMG30-6



Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRP18IN-6	18	14	6	53,09	15,69

Przykładowe pasujące elementy:
Matching elements:


R-FDCU20-12


R-BACS30-6


R-BACU23-12


R-BANC22-12

Przykładowe pasujące elementy:
Matching elements:


R-BANC22-12


R-BACS30-6


R-BACU23-12


R-LRCU27-12



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-PXFP17-24	17	24	15,81	4,67
R-PXFP21-12	21	12	18,07	5,34
R-PXFP27-12	27	12	29,37	8,68
R-PXFP32-6	32	6	47,44	14,02



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCS35-12	350	12	32,76	9,68



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCU22-12	220	12	20,33	6,01



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCU09-12	90	12	12,42	3,67

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXDP24-12	24	300	12	20,33	6,01
R-PXDP28-12	28	700	12	31,63	9,34



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCU27-12	270	12	20,33	6,01
R-PXCU30-12	300	12	22,59	6,67
R-PXCU35-12	350	12	24,86	7,34



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-PXSA12-12	*do R-PXCU09-12*	12	12	9,04	2,67
R-PXSA15-12	*do R-PXCU22-12*	15	12	10,16	3,00
R-PXSA17-12	*do R-PXCU27/30/35-12, R-PXCS35-12*	17	12	14,68	4,34

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNPR15-24	15	24	12,42	3,67
R-NNPR18-24	18	24	13,56	4,01
R-NNPR21-12	21	24	14,68	4,34
R-NNPR24-12	24	12	15,81	4,67
R-NNPR27-12	27	12	23,72	7,01
R-NNPR31-6	31	6	38,40	11,35



Talerz / misa
Plate / Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-BUBC26-12	26	1200	12	40,67	12,02
V-BUBC30-6	30	1900	6	54,22	16,02
R-BUBC36-1	36	3600	1	218,01	64,41
R-BUBC46-1	46	5750	1	285,79	84,44

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDSQ25IV-12	25	25	12	39,54	11,68
R-EDSQ27IV-12	27	27	12	51,96	15,35
R-EDSQ30IV-6	30	30	6	61,00	18,02

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33IV-12	33,5	18	12	42,93	12,68

KUP ON-LINE

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NNOP21-12	21	15	12	20,33	6,01
R-NNOP26-12	26	19	12	28,24	8,34
R-NNOP32-6	32	23	6	40,67	12,02
R-NNOP36-6	36	27	6	44,05	13,02



Bulionówka z pokrywką
Bowl with lid

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNCS27-6		12	270	6	29,37	8,68
R-NNCS27LD-12	*pokrywka zapasowa*			12	7,91	2,34

Spodek pod bulionówkę
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNST16-12	16	12	11,30	3,34

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCU09-12	6,4	90	12	19,21	5,67
R-CLCU20-12	8,3	200	12	23,72	7,01
R-CLCU23-12	8,4	230	12	25,98	7,68
R-CLCU28-12	8,8	280	12	29,37	8,68



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNRB16-12	16	580	12	19,21	5,67



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	14,68	4,34
R-FDBI11-12	11	220	12	21,46	6,34
R-FDBI12-12	12	280	12	22,59	6,67
R-FDBI14-12	14	450	12	37,28	11,01

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-NNSP14-12	14	12	16,95	5,01

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNSU25-6		250	6	38,40	11,35
R-NNSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	7,91	2,34

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	*do R-CLCU09-12*	13	12	13,56	4,01
R-CLSA15-12	*do R-CLCU20/23-12*	15	12	15,81	4,67
R-CLSA17-12	*do R-CLCU28-12, R-CLCS30-12*	17	12	19,21	5,67

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAFP15D7-24	15	24	13,56	4,01
R-BAFP17D7-24	17	24	14,68	4,34
R-BAFP19D7-24	19	24	14,68	4,34
R-BAFP21D7-24	21	24	16,95	5,01
R-BAFP24D7-12	24	12	18,07	5,34
R-BAFP27D7-12	27	12	27,11	8,01
R-BAFP29D7-12	29	12	33,89	10,01



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP30D7-6	30	600	6	37,28	11,01



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASP16D7-12	16	670	12	18,07	5,34
R-BASP20D7-12	20	1050	12	42,93	12,68



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP23D7-12	23	200	12	18,07	5,34



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP32D7-6	32	22	6	46,31	13,68
R-BAOP38D7-6	38	26	6	54,22	16,02



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASB16D7-12	16	600	12	19,21	5,67
R-BASB21D7-12	21	1180	12	41,79	12,35

KUP ON-LINE



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS18D7-12	8,5	180	12	19,21	5,67



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS02D7-12	10,5	300	12	28,24	8,34



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATP40D7-4	400	4	50,84	15,02



Filiżanka wysoka sztaplowana
Stackable high cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU20D7-12	7,1	200	12	18,07	5,34



Filiżanka sztaplowalna do espresso
Espresso stackable cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU09D7-12	6,1	90	12	11,30	3,34



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27D7-6	9,5	270	6	41,79	12,35
R-BASULD-12	*pokrywa zapasowa*		12	9,04	2,67



Spodek do bulionówki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAST01D7-12	17	12	14,68	4,34



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR15D7-6	150	6	21,46	6,34
R-BACR25D7-6	250	6	23,72	7,01
R-BACR35D7-6	350	6	32,76	9,68



Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU18D7-12	8,4	180	12	14,68	4,34
R-BACU23D7-12	8,6	230	12	19,21	5,67



Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13D7-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	7,91	2,34
R-BASA15D7-12	*do R-BACU18/20/23D7-12*	15	12	9,04	2,67



Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BAPS01D7-6	*pieprz*	6	22,59	6,67
R-BASS01D7-6	*sól*	6	22,59	6,67

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLFP15-24	15	24	18,07	5,34
R-CLFP17-24	17	24	19,21	5,67
R-CLFP19-24	19	24	20,33	6,01
R-CLFP21-24	21	24	22,59	6,67
R-CLFP24-12	24	12	24,86	7,34
R-CLFP27-12	27	12	33,89	10,01
R-CLFP29-12	29	12	41,79	12,35
R-CLFP31-6	31	6	51,96	15,35
R-CLFP33-6	33	6	72,29	21,36



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLDP24-12	24	200	12	31,63	9,34
R-CLDP26-12	26	300	12	41,79	12,35
R-CLDP30-6	30	400	6	48,58	14,35



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLXD23-6	23	320	6	40,67	12,02
R-CLXD26-6	26	480	6	48,58	14,35

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP24-12	24	24	12	47,44	14,02
R-CLSP27-12	27	27	12	53,09	15,69
R-CLSP30-6	30	30	6	59,87	17,69



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP21-12	21	7	12	41,79	12,35
R-CLRP23-12	23	7	12	45,19	13,35
R-CLRP26-12	26	8	12	55,35	16,35
R-CLRP29-12	29	12	12	59,87	17,69
R-CLRP33-6	33	23	6	63,26	18,69
R-CLRP38-6	38	21	6	84,72	25,03

KUP ON-LINE

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS30-6	10,4	300	6	21,46	6,34

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	15,81	4,67

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCU09-12	6,4	90	12	19,21	5,67
R-CLCU20-12	8,3	200	12	23,72	7,01
R-CLCU23-12	8,4	230	12	25,98	7,68
R-CLCU28-12	8,8	280	12	29,37	8,68

Spodek do filiżanki / bulionówki
Espresso saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	*do CLCU09*	13	12	13,56	4,01
R-CLSA15-12	*do CLCU20 / 23*	15	12	15,81	4,67
R-CLSA17-12	*do CLCU28 / CLCS30*	17	12	19,21	5,67



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSU27-6		8,5	270	6	50,84	15,02
R-CLSULD1-12	*pokrywka zapasowa*			12	9,04	2,67

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP38IN3-6	39	21	6	90,37	26,70



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB12-12	12	4,5	12	200	12	21,46	6,34
R-CLSB14-12	14	4,5	14	320	12	25,98	7,68
R-CLSB16-12	16	4,5	16	400	12	32,76	9,68
R-CLSB18-12	18	4,5	18	450	12	38,40	11,35
R-CLSB21-6	21	4,5	21	650	6	50,84	15,02



Imbryk
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLTP40-4		400	4	64,38	19,02
R-CLTPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	13,56	4,01



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCR15-12	150	12	25,98	7,68
R-CLCR25-12	250	12	29,37	8,68

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-CLPS01-6	6	25,98	7,68
R-CLSS01-6	6	25,98	7,68

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSFP17-24	17	17	24	16,95	5,01
R-SKSFP19-24	19	19	24	19,21	5,67
R-SKSFP21-12	21	21	12	23,72	7,01
R-SKSFP24-12	24	24	12	25,98	7,68
R-SKSFP27-12	27	27	12	32,76	9,68
R-SKSFP31-6	31	31	6	45,19	13,35



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSDP24-12	24	24	300	12	24,86	7,34
R-SKSDP27-12	27	27	1080	12	25,98	7,68



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKRDP22-12	22	400	12	22,59	6,67
R-SKRDP26-12	26	700	12	29,37	8,68

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SKRFP22-12	22	12	22,59	6,67
R-SKRFP24-12	24	12	24,86	7,34
R-SKRFP28-12	28	12	39,54	11,68

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKRP30-6	30	20	6	62,12	18,35



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKBWL40-12	13	400	12	16,95	5,01
R-SKBWL60-12	15	600	12	24,86	7,34



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKBWL17-12	17	450	12	23,72	7,01
R-SKBWL23-6	23	1000	6	28,24	8,34



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSRD10-24	10	75	24	14,68	4,34
R-SKSRD12-24	12	180	24	18,07	5,34
R-SKSRD14-24	14	250	24	23,72	7,01
R-SKSRD16-24	16	300	24	28,24	8,34



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSTD11-12	11	11	210	12	18,07	5,34



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKRTD15-12	15	10	220	12	20,33	6,01

KUP ON-LINE



Filiżanka sztaplowalna do espresso
Espresso stackable cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCU09-12	5,9	90	12	11,30	3,34

Spodek
Saucer

Nr kat.		l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSA12-12	*do R-SKCU09-12*	12	12	12	9,04	2,67
R-SKSA14-12	*do R-SKCU17/23-12*	14	14	12	10,16	3,00



Filiżanka sztaplowalna
Stackable cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCU23-12	8,7	230	12	16,95	5,01



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCR15-6	150	6	20,33	6,01



Pokrywka
Lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-SKTPLD-12	12	10,16	3,00



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSU25-6	250	6	40,67	12,02

Pokrywka
Lid

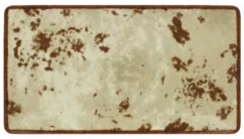
Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-SKSULD-12	12	9,04	2,67

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-SKPS01-6	*pieprz*	6	22,59	6,67
R-SKSS01-6	*sól*	6	22,59	6,67

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33PGY-6	33,5	18	12	84,72	25,03



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNPR31PGY-12	31	12	73,42	21,69





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BUBC26PGY-12	26	1200	12	47,44	14,02
R-BUBC30PGY-6	30	1900	6	61,00	18,02

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDFP16-24	16	24	29,37	8,68
R-FDFP22-12	22	12	37,28	11,01
R-FDFP25-12	25	12	41,79	12,35
R-FDFP27-12	27	12	46,31	13,68
R-FDFP29-12	29	12	54,22	16,02
R-FDFP31-6	31	6	59,87	17,69
R-FDFP33-6	33	6	74,56	22,03

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDDP23-12	23	360	12	38,40	11,35
R-FDDP31-6	31	770	6	62,12	18,35

Talerz głęboki gourmet
Gourmet deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDGD26-6	26	1250	12	49,70	14,68
R-FDGD29-6	29	1650	12	57,61	17,02



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GDDP23-6	23	220	6	54,22	16,02
R-GDDP29-6	29	640	6	68,91	20,36

Talerz płaski gourmet
Gourmet flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDGF29-12	29	12	57,61	17,02

Pokrywa do talerza gourmet
Lid for gourmet plate

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDCL01-6	*do R-FDGD26-6*	13	6	46,31	13,68
R-FDCL02-6	*do R-FDGD29-6*	16	6	49,70	14,68

KUP ON-LINE

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-FDOP30-12	30	8	12	66,65	19,69

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-FDOP40-12	40	19	12	96,01	28,37
R-FDOP46-12	46	22	12	111,83	33,04



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBO16-6	16	11	320	6	31,63	9,34
R-FDBO24-6	24	16	1110	6	70,03	20,69
R-FDBO27-6	27	19	1070	6	84,72	25,03



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCS35-6	11	350	6	39,54	11,68

Karafka
Carrafe

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	19,21	5,67
R-GIJU15-12	150	12	21,46	6,34
R-GIJU25-12	250	12	27,11	8,01
R-GIJU50-6	500	6	55,35	16,35
R-GIJU100-4	1000	4	74,56	22,03

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-FDOP34-6	34	25,5	6	76,82	22,70
R-FDOP36-6	36	27	6	80,20	23,69



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	14,68	4,34
R-FDBI11-12	11	220	12	21,46	6,34
R-FDBI12-12	12	280	12	22,59	6,67
R-FDBI14-12	14	450	12	37,28	11,01

Miska
Bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBS23-12	1400	12	54,22	16,02

Spodek pod bulionówkę
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDSA19-12	19	12	22,59	6,67

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-FDPS01-6	*pieprz*	6	27,11	8,01
R-FDSS01-6	*sól*	6	27,11	8,01

KUP ON-LINE



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCU09-12	90	12	22,59	6,67
R-FDCU20-12	200	12	29,37	8,68
R-FDCU25-12	250	12	31,63	9,34
R-FDMU30-12	300	12	27,11	8,01



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCU30-12	300	12	38,40	11,35

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDSA13-12	*do R-FDCU09-12*	13	12	14,68	4,34
R-FDSA15-12	*do R-FDCU20/25-12*	15	12	18,07	5,34
R-FDSA17-12	*do R-FDCU30-12*	17	12	22,59	6,67

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-OPSA12-12	*do R-FDCU09-12*	12	20,33	6,01
R-OPSA14-12	*do R-FDMU30-12*	12	22,59	6,67

Kubek
Mug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDMU30-12	300	12	27,11	8,01



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDTP40-4	400	4	76,82	22,70



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDSU22-6	10	220	6	50,84	15,02

Pokrywka zapasowa
Spare lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-FDSULD-12	12	10,16	3,00



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	23,72	7,01
R-FDCR15-6	150	6	33,89	10,01
R-FDCR25-6	250	6	40,67	12,02
R-FDCR40-6	400	6	50,84	15,02

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZSP20-6	20	18	6	45,19	13,35
R-MZSP26-6	26	23,5	6	68,91	20,36
R-MZSP32-6	32	29	6	110,70	32,71

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZBP20-12	20	7,5	12	45,19	13,35
R-MZBP26-6	26	10	6	54,22	16,02
R-MZBP38-6	38	10	6	126,52	37,38
R-MZBP44-6	44	10,5	6	150,24	44,39
R-MZBP50-6	50	11	6	170,57	50,40



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZEP20-6	20	13	6	45,19	13,35
R-MZEP26-6	26	17	6	58,74	17,36
R-MZEP32-6	32	21	6	125,38	37,04



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZMS08-6	8	7,5	6	18,07	5,34

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZRP20-6	20	13	6	39,54	11,68
R-MZRP26-6	26	17	6	49,70	14,68
R-MZRP32-6	32	21	6	92,63	27,37

Naczynie na sosy
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZCP20-6	20	6,5	6	27,11	8,01
R-MZCP26-6	26	7,5	6	50,84	15,02
R-MZCP32-6	32	9,5	6	102,79	30,37



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZTM53-6	53	17	6	150,24	44,39



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZMR11-6	11	5,5	6	20,33	6,01

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRFP15-24	15	24	29,37	8,68
R-LRFP19-24	19	24	31,63	9,34
R-LRFP21-12	21	12	37,28	11,01
R-LRFP24-12	24	12	40,67	12,02
R-LRFP27-12	27	12	46,31	13,68
R-LRFP29-12	29	12	54,22	16,02
R-LRFP31-6	31	6	59,87	17,69

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRDP23-12	23	300	12	38,40	11,35
R-LRDP26-12	26	420	12	48,58	14,35
R-LRDP30-6	30	600	6	62,12	18,35



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCN30-12	12	300	12	39,54	11,68



Pokrywka do głębokiego talerza
Lid for deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
R-LRCV20-1	20,5	7	56,49	16,69
R-LRCV23-1	23	9	66,65	19,69
R-LRCV27-1	27	22	81,33	24,03

Spodek do bulionówki
Creamsoup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRSA17-12	17	12	22,59	6,67

KUP ON-LINE



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCU09-12	6,7	90	12	22,59	6,67
R-LRCU18-12	8,9	180	12	29,37	8,68
R-LRCU22-12	9,8	220	12	31,63	9,34
R-LRCU27-12	10,2	270	12	36,14	10,68

Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRSB12-12	12	150	12	25,98	7,68
R-LRSB18-12	18	290	12	41,79	12,35



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCR15-12	150	6	33,89	10,01
R-LRCR25-6	250	6	40,67	12,02



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRSU27-6		270	6	50,84	15,02
R-LRSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	10,16	3,00



Pieprzniczka
Pepper shaker

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-LRPS01-12	12	28,24	8,34

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRSA15-12	*do R-LRCU18/22-12*	15	12	18,07	5,34
R-LRSA12-12	*do R-LRCU09-12*	12	12	14,68	4,34

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LROP22-12	22	15,5	12	39,54	11,68



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRTP40-4	400	4	76,82	22,70

Pokrywka zapasowa
Spare lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-LRTPLD-12	12	15,81	4,67



Solniczka
Salt shaker

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-LRSS01-12	12	28,24	8,34



Wazon
Flower vase

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRFV01-6	3,5	14,5	445	6	36,14	10,68

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOFP24-6	24	6	28,24	8,34
R-NOFP28-6	28	6	48,58	14,35
R-NOFP32-6	32	6	55,35	16,35



Talerz płaski, pokrywka
Flat plate / lid

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOLD12-12	12	12	20,33	6,01
R-NOLD14-12	14	12	21,46	6,34
R-NOLD16-12	16	12	24,86	7,34
R-NOLD20-12	20	12	33,89	10,01
R-NOLD23-6	23	6	36,14	10,68
N R-NOLD27-6	27	6	39,54	11,68





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NODP20-6	20	700	6	35,02	10,35
R-NODP23-6	23	900	6	39,54	11,68



Miska sztaplowalna
Bowl, stackable

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOBW12-12	12	5	480	12	22,59	6,67
R-NOBW14-12	14	6	680	12	23,72	7,01
R-NOBW16-6	16	7	1000	6	25,98	7,68

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOTP100		1000	4	71,17	21,03
R-NOTP40-4		400	4	53,09	15,69
R-NOTPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	11,30	3,34
R-NOTPLD2-12	*pokrywka zapasowa*		12	14,68	4,34



Imbryk
Coffee pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCP100-4		1000	4	70,03	20,69
R-NOCP40-4		400	4	53,09	15,69
R-NOCPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	11,30	3,34
R-NOCPLD2-12	*pokrywka zapasowa*		12	14,68	4,34



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOBD01-12	6	12	16,95	5,01



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCR15-6	150	6	20,33	6,01
R-NOCR50-6	500	6	31,63	9,34



Pieprzniczka / Solniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-NOPS01-12	*pieprz*	12	14,68	4,34
R-NOSS01-12	*sól*	12	14,68	4,34



Bulionówka sztaplowalna
Creamsoup bowl, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCU30-6	9,6	300	6	24,86	7,34



Filiżanka sztaplowalna
Cup, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCU23-12	9	230	12	23,72	7,01
R-NOCU09-12	6,3	90	12	15,81	4,67



Kubek sztaplowalny
Mug, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOMG33-6	7,8	330	6	25,98	7,68



Filiżanka do espresso, sztaplowalna
Espresso cup, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOMB01-12	5,8	90	12	18,07	5,34



Spodek do espresso / miseczka
Espresso saucer / bowl

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOSA1-12	*do NOCU09*	10	12	9,04	2,67
R-NOSA3-6	*do NOCU30 i NOCU23*	15,5	6	11,30	3,34

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPSP30-6	30	30	6	70,03	20,69

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPSP27-12	27	27	12	63,26	18,69

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPCH30-6	30	30	6	118,61	35,04



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	3,5	110	6	13,56	4,01
R-SPCB20-6	11	3,5	200	6	15,81	4,67
R-SPCB32-6	14	3,5	320	6	18,07	5,34

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SPCP29-12	29	12	73,42	21,69



Naczynie
Dish

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	70	12	12,42	3,67
R-SPCU09-12	90	12	14,68	4,34



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ACDS01-6	35,5	18,5	6	74,56	22,03

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU18-12	8	180	12	15,81	4,67

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD03-12	6	5	80	12	18,07	5,34



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPEG01-12	5,2	4,9	12	12	11,30	3,34

KUP ON-LINE







KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSB07-6		7	3,5	7	70	6	11,30	3,34
R-OPSB09-6	OUTLET	9	5	9	170	6	11,30	3,34

Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MNSD01-6	6	3	6	60	6	21,46	6,34

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	11,30	3,34
R-BABR02-12	8	100	12	12,42	3,67

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR03-12	7	60	12	11,30	3,34



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	3,5	110	6	13,56	4,01
R-SPCB20-6	11	3,5	200	6	15,81	4,67
R-SPCB32-6	14	3,5	320	6	18,07	5,34



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPEG01-12	5,2	4,9	12	12	11,30	3,34



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU12-12	6,5	7	120	12	23,72	7,01

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD03-12	6	5	80	12	18,07	5,34

Naczynie na sosy
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZCP20-6	20	6,5	6	27,11	8,01
R-MZCP26-6	26	7,5	6	50,84	15,02
R-MZCP32-6	32	9,5	6	102,79	30,37

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	13,56	4,01

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD01-12	5	5,5	5	90	12	18,07	5,34
R-OPSD02-12	5	4,5	5	60	12	15,81	4,67



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MNTD01-6	7,5	3	6	6	21,46	6,34



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZMR11-6	11	5,5	6	20,33	6,01

KUP ON-LINE





Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZMS08-6	8	7,5	6	18,07	5,34

Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
R-MNMP01-4	6,2	10	4	18,07	5,34



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	24	21,46	6,34

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-ACSP01-24	12	24	16,95	5,01



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU05-12	5,3	50	12	10,16	3,00



Naczynie
Dish

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	70	12	12,42	3,67
R-SPCU09-12	90	12	14,68	4,34





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NN24012001-12	24	12	37,28	11,01



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NN18012001-24	18	24	31,63	9,34



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BA26082001-6	7,6	260	6	39,54	11,68



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BA18042001-12	18	720	12	45,19	13,35



eternum

Sztućce Rivoli; 18/10
Rivoli cutlery; 18/10

Nr kat.		l mm	op.	PLN	EUR
E-1921-14-12	*widelec przystawkowy*	179	12	8,99	2,66
E-1921-15-12	*łyżka przystawkowa*	181	12	8,99	2,66
E-1921-6-12	*nóż przystawkowy*	190	12	11,44	3,38

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVFP16-24	16	24	28,24	8,34
R-EVFP22-12	22	12	37,28	11,01
R-EVFP25-12	25	12	40,67	12,02
R-EVFP27-12	27	12	46,31	13,68
R-EVFP29-12	29	12	53,09	15,69
R-EVFP31-6	31	6	59,87	17,69
R-EVFP33-6	33	6	64,38	19,02

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVDP23-12	23	360	12	38,40	11,35
R-EVDP31-6	31	800	6	62,12	18,35

Talerz płaski gourmet
Gourmet flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVGF29-12	29	12	57,61	17,02

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVGD26-6	26	1200	6	50,84	15,02

KUP ON-LINE

Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCU09-12	90	12	21,46	6,34
R-EVCU20-12	200	12	29,37	8,68
R-EVCU25-12	250	12	27,11	8,01
R-EVMU30-12	300	12	27,11	8,01

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA13-12	*do R-EVCU09-12*	13	12	15,81	4,67
R-EVSA15-12	*R-EVCU20/25-12*	15	12	19,21	5,67
R-EVSA17-12	*do R-EVC/EVMU30-12*	17	12	21,46	6,34



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCU30-12	300	12	38,40	11,35

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA19-12	*do R-EVCS35-6*	19	12	23,72	7,01

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVBI12-12	12	280	12	22,59	6,67
R-EVBI14-12	14	450	12	37,28	11,01

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCS35-6	11	350	6	39,54	11,68



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCR15-6	150	6	33,89	10,01
R-EVCR25-6	250	6	44,05	13,02

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVSU22-6	220	6	50,84	15,02

KUP ON-LINE

REVOL

Francuska marka Revol od lat umacnia swoją pozycję lidera w produkcji profesjonalnej porcelany dla branży horeca. Celebrując swoją historię, jest kreatorem trendów i z nieustannym zapałem, unowocześnia swoje produkty, utrzymując swój unikalny styl i jakość.

For years, the French brand Revol has been strengthening its position as a leader in the production of professional porcelain for the horeca industry. Looking into the past all the time, the Revol brand eagerly modernizes its products, maintaining its creative style and the highest quality.



KUP ON-LINE

detal i szczegół

REVOL łączy bogate doświadczenie z nienasyconym pragnieniem nowoczesności i świeżości w podejściu do projektowania porcelany.

attention to detail: *REVOL combines a unique experience with an insatiable desire for modernity and freshness in the approach to porcelain design.*

czarna czerń

Czarna porcelana, to unikalny produkt Revol, charakteryzujący się bardzo wysoką wytrzymałością na mechaniczne uszkodzenia i środki chemiczne.

deep black: *Black porcelain is a unique Revol product, characterized by very high resistance to mechanical damage and scratches.*

Porcelana Revol charakteryzuje się: niską porowatością; odpornością na ukruszenia, szok termiczny (od -40 do +300 °C), oraz dobrym przewodzeniem ciepła.

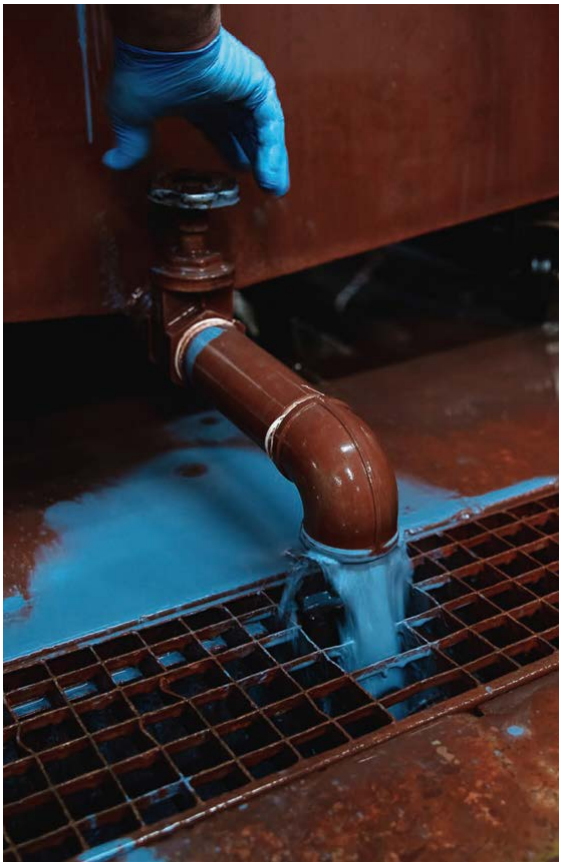
Revol porcelain is characterized by: low porosity; resistance to chipping, resistance to thermal shock (from -40 to +300 ° C); it slowly gives off heat.



eco

Revol zrobił krok milowy w procesie ochrony zasobów naszej planety. **No.W** to kolekcja zaprojektowana proekologicznie

Revol has made a milestone in the protection of our planet's resources. ***No.W*** *is an ecologically designed collection.*



NEVER OR No.W ?

No.W to pierwsza kolekcja zastawy stołowej wykonana z innowacyjnej gliny *RECYCLAY*: prosta, subtelna, trwała, ręcznie produkowana. Jednocześnie jedna z najbardziej solidnych i funkcjonalnych kolekcji porcelany. W wyniku rewolucyjnego sposobu przetwarzania zanieczyszczonych wód przemysłowych Revol uzyskuje i tworzy nową glinę ceramiczną o takich samych właściwościach technicznych jak każda ceramika Revol.

No.W *is the first collection of tableware made of innovativ RECYCLAY clay: simple, subtle, durable, handmade produced. At the same time, one of the most solid and functional porcelain collections. As a result of the revolutionary how polluted industrial waters are processed Revol obtains and creates a new ceramic clay of the same technical properties like any Revol ceramics.*

KUP ON-LINE




N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654618-6	21	1,8	matt Recyclay	6	**70,69**	**20,88**
RV-654612-6	25,5	1,5	matt Recyclay	6	**92,35**	**27,29**
RV-654609-6	28,5	2	matt Recyclay	6	**107,18**	**31,67**




N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654621-6	21	3,8	350	matt Recyclay	6	**78,67**	**23,24**




N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654619-6	21	1,8	arctic white	6	**79,81**	**23,58**
RV-654613-6	25,5	1,5	arctic white	6	**101,48**	**29,98**
RV-654610-6	28,5	2	arctic white	6	**122,00**	**36,04**




N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654623-6	21	3,8	350	indigo blue	6	**85,51**	**25,27**




N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654620-6	21	1,8	indigo blue	6	**79,81**	**23,58**
RV-654614-6	25,5	1,5	indigo blue	6	**101,48**	**29,98**
RV-654611-6	28,5	2	indigo blue	6	**122,00**	**36,04**




N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654622-6	21	3,8	350	arctic white	6	**85,51**	**25,27**

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654807-3	33	2,4	24	matt Recyclay	3	137,96	40,76



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654624-6	17,3	6	550	matt Recyclay	6	57,01	16,84
RV-654625-6	17,3	6	550	arctic white	6	64,98	19,20
RV-654626-6	17,3	6	550	indigo blue	6	64,98	19,20



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654813-6	7,9	9	330	matt Recyclay	6	71,83	21,22



Zestaw 2 kubków do espresso
Set of 2 espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654762-SET	7	5,8	80	matt Recyclay	2	87,79	25,94
RV-654769-SET	9	7,5	200	matt Recyclay	2	108,31	32,00



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654814-6	7,9	9	330	arctic white	6	79,81	23,58



Zestaw 2 kubków do espresso
Set of 2 espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654764-SET	7	5,8	80	arctic white	2	104,89	30,99
RV-654772-SET	9	7,5	200	arctic white	2	120,85	35,71



Kubek
Cup

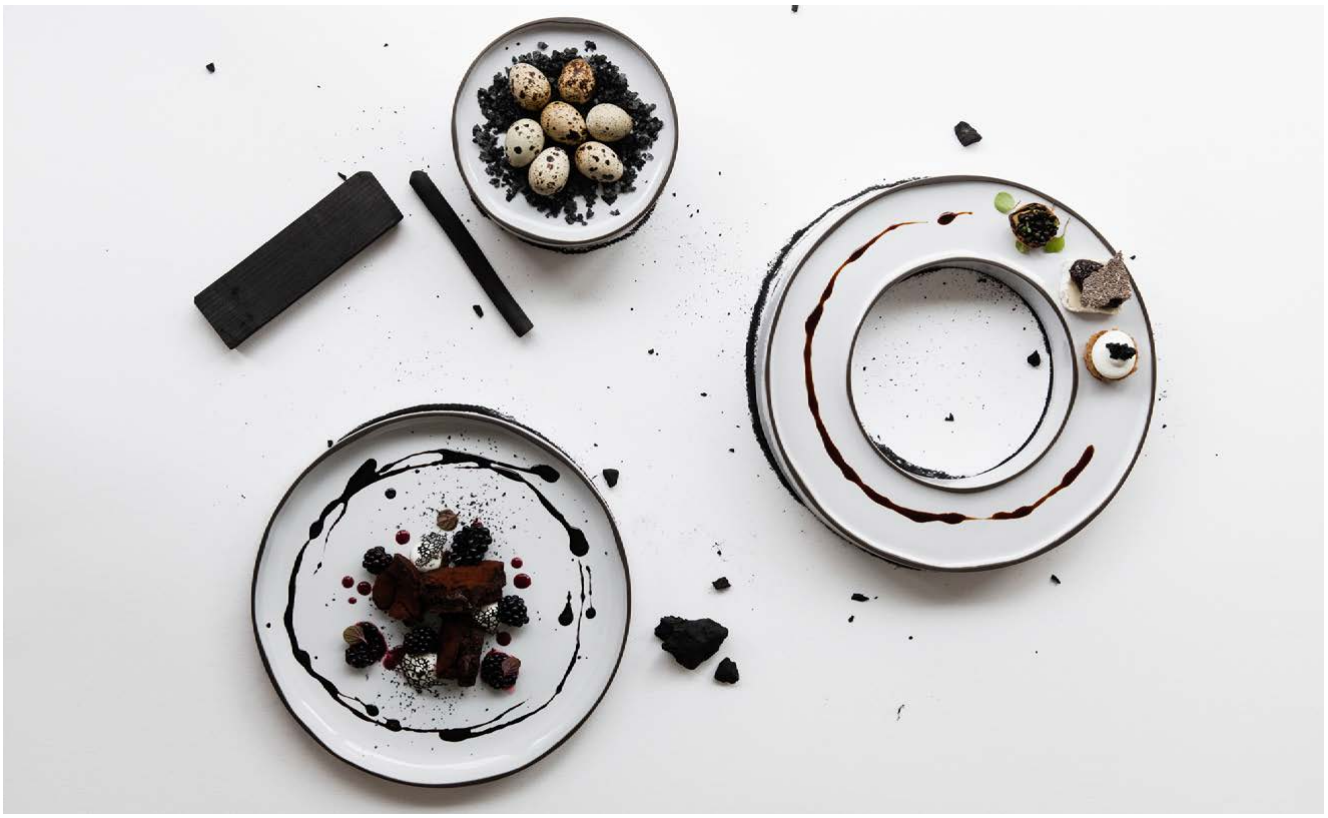
Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654815-6	7,9	9	330	indigo blue	6	79,81	23,58



Zestaw 2 kubków do espresso
Set of 2 espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654766-SET	7	5,8	80	indigo blue	2	104,89	30,99
RV-654774-SET	9	7,5	200	indigo blue	2	120,85	35,71

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652845-4	15	1,5	White Cumulus	4	**85,51**	**25,27**
RV-652798-4	21	2	White Cumulus	4	**102,61**	**30,32**
RV-652703-4	26	2,2	White Cumulus	4	**139,10**	**41,10**
RV-652711-4	28	2,5	White Cumulus	4	**158,48**	**46,82**
RV-652728-4	30	2	White Cumulus	4	**175,59**	**51,88**



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652743-4	23	3,3	White Cumulus	4	**151,64**	**44,80**



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-652687-4	5,8	5,8	80	White Cumulus	4	**52,44**	**15,50**



Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

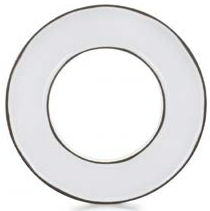
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652766-4	13,5	1,2	8,3	White Cumulus	4	**59,29**	**17,52**





Talerz prezentacyjny
Show plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652501-2	15	5,5	White Cumulus	2	**123,14**	**36,38**



Talerz prezentacyjny
Show plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
RV-652811-1	27,5	4	White Cumulus	**304,42**	**89,94**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652759-4	35,5	2,5	21,8	White Cumulus	4	**198,39**	**58,61**
RV-652864-1	46,5	3	28,7	White Cumulus	1	**355,73**	**105,10**



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	PLN	EUR
RV-652890-1	32,5	8	3500	White Cumulus	**378,53**	**111,84**

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652846-4	15	1,5	Mint	4	85,51	25,27
RV-652799-4	21	2	Mint	4	102,61	30,32
RV-652704-4	26	2,2	Mint	4	139,10	41,10
RV-652712-4	28	2,5	Mint	4	158,48	46,82
RV-652729-4	30	2	Mint	4	175,59	51,88



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652849-4	15	1,5	Tonka	4	85,51	25,27
RV-652802-4	21	2	Tonka	4	102,61	30,32
RV-652707-4	26	2,2	Tonka	4	139,10	41,10
RV-652715-4	28	2,5	Tonka	4	158,48	46,82
RV-652732-4	30	2	Tonka	4	175,59	51,88



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652844-4	15	1,5	Nutmeg	4	85,51	25,27
RV-652797-4	21	2	Nutmeg	4	102,61	30,32
RV-652702-4	26	2,2	Nutmeg	4	139,10	41,10
RV-652710-4	28	2,5	Nutmeg	4	158,48	46,82
RV-652727-4	30	2	Nutmeg	4	175,59	51,88



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652847-4	15	1,5	Cinnamon	4	85,51	25,27
RV-652800-4	21	2	Cinnamon	4	102,61	30,32
RV-652705-4	26	2,2	Cinnamon	4	139,10	41,10
RV-652713-4	28	2,5	Cinnamon	4	158,48	46,82
RV-652730-4	30	2	Cinnamon	4	175,59	51,88



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652850-4	15	1,5	Curcuma	4	85,51	25,27
RV-652803-4	21	2	Curcuma	4	102,61	30,32
RV-652708-4	26	2,2	Curcuma	4	139,10	41,10
RV-652716-4	28	2,5	Curcuma	4	158,48	46,82
RV-652733-4	30	2	Curcuma	4	175,59	51,88



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652848-4	15	1,5	Cardamon	4	85,51	25,27
RV-652801-4	21	2	Cardamon	4	102,61	30,32
RV-652706-4	26	2,2	Cardamon	4	139,10	41,10
RV-652714-4	28	2,5	Cardamon	4	158,48	46,82
RV-652731-4	30	2	Cardamon	4	175,59	51,88

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-652742-4	23	3,3	500	Nutmeg	4	**151,64**	**44,80**
RV-652744-4	23	3,3	500	Mint	4	**151,64**	**44,80**
RV-652745-4	23	3,3	500	Cinnamon	4	**151,64**	**44,80**
RV-652746-4	23	3,3	500	Cardamon	4	**151,64**	**44,80**
RV-652748-4	23	3,3	500	Tonka	4	**151,64**	**44,80**
RV-652749-4	23	3,3	500	Curcuma	4	**151,64**	**44,80**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652758-4	35,5	2,5	21,8	Nutmeg	4	**198,39**	**58,61**
RV-652760-4	35,5	2,5	21,8	Mint	4	**198,39**	**58,61**
RV-652761-4	35,5	2,5	21,8	Cinnamon	4	**198,39**	**58,61**
RV-652762-4	35,5	2,5	21,8	Cardamon	4	**198,39**	**58,61**
RV-652763-4	35,5	2,5	21,8	Tonka	4	**198,39**	**58,61**
RV-652764-4	35,5	2,5	21,8	Curcuma	4	**198,39**	**58,61**





N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653856-4	8	8	220	Nutmeg	4	74,11	21,90
RV-653857-4	8	8	220	White Cumulus	4	74,11	21,90
RV-653858-4	8	8	220	Mint	4	74,11	21,90
RV-653860-4	8	8	220	Cinnamon	4	74,11	21,90
RV-653861-4	8	8	220	Cardamon	4	74,11	21,90
RV-653862-4	8	8	220	Tonka	4	74,11	21,90
RV-653863-4	8	8	220	Curcuma	4	74,11	21,90



N

Spodek do filiżanki 220 ml
220 ml cup saucer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653999-4	18	1,5	11,1	Nutmeg	4	76,39	22,57
RV-654000-4	18	1,5	11,1	White Cumulus	4	76,39	22,57
RV-654001-4	18	1,5	11,1	Mint	4	76,39	22,57
RV-654002-4	18	1,5	11,1	Cinnamon	4	76,39	22,57
RV-654003-4	18	1,5	11,1	Cardamon	4	76,39	22,57
RV-654004-4	18	1,5	11,1	Tonka	4	76,39	22,57
RV-654005-4	18	1,5	11,1	Curcuma	4	76,39	22,57



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-652686-4	5,8	5,8	80	Nutmeg	4	52,44	15,50
RV-652688-4	5,8	5,8	80	Mint	4	52,44	15,50
RV-652690-4	5,8	5,8	80	Cinnamon	4	52,44	15,50
RV-652691-4	5,8	5,8	80	Cardamon	4	52,44	15,50
RV-652692-4	5,8	5,8	80	Tonka	4	52,44	15,50
RV-652693-4	5,8	5,8	80	Curcuma	4	52,44	15,50



Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652765-4	13,5	1,2	8,3	Nutmeg	4	59,29	17,52
RV-652767-4	13,5	1,2	8,3	Mint	4	59,29	17,52
RV-652768-4	13,5	1,2	8,3	Cinnamon	4	59,29	17,52
RV-652769-4	13,5	1,2	8,3	Cardamon	4	59,29	17,52
RV-652770-4	13,5	1,2	8,3	Tonka	4	59,29	17,52
RV-652771-4	13,5	1,2	8,3	Curcuma	4	59,29	17,52

KUP ON-LINE





N

Talerzyk gourmet
Gourmet plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653977-4	14	5	350	Nutmeg	4	117,44	34,70
RV-653978-4	14	5	350	White Cumulus	4	117,44	34,70
RV-653979-4	14	5	350	Mint	4	117,44	34,70
RV-653980-4	14	5	350	Cinnamon	4	117,44	34,70
RV-653981-4	14	5	350	Cardamon	4	117,44	34,70
RV-653982-4	14	5	350	Tonka	4	117,44	34,70
RV-653983-4	14	5	350	Curcuma	4	117,44	34,70



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653929-4	11	7	440	Nutmeg	4	117,44	34,70
RV-653930-4	11	7	440	White Cumulus	4	117,44	34,70
RV-653931-4	11	7	440	Mint	4	117,44	34,70
RV-653932-4	11	7	440	Cinnamon	4	117,44	34,70
RV-653933-4	11	7	440	Cardamon	4	117,44	34,70
RV-653934-4	11	7	440	Tonka	4	117,44	34,70
RV-653935-4	11	7	440	Curcuma	4	117,44	34,70



N

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653961-6	7	2	34	Nutmeg	6	53,59	15,83
RV-653962-6	7	2	34	White Cumulus	6	53,59	15,83
RV-653963-6	7	2	34	Mint	6	53,59	15,83
RV-653964-6	7	2	34	Cinnamon	6	53,59	15,83
RV-653965-6	7	2	34	Cardamon	6	53,59	15,83
RV-653966-6	7	2	34	Tonka	6	53,59	15,83
RV-653967-6	7	2	34	Curcuma	6	53,59	15,83

KUP ON-LINE





N

Naczynie
Dish

	Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-654572-4	14	16	3	14	100	White Cumulus	4	87,79	25,94
	RV-654571-4	14	16	3	14	100	Nutmeg	4	87,79	25,94
	RV-654573-4	14	16	3	14	100	Cinnamon	4	87,79	25,94
	RV-654574-4	14	16	3	14	100	Cardamon	4	87,79	25,94

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



N

Garnuszek z pokrywą
Mini pot with lid

	Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-654576-6	12	14	6,5	12	250	White Cumulus	6	173,31	51,20
	RV-654575-6	12	14	6,5	12	250	Nutmeg	6	173,31	51,20
	RV-654577-6	12	14	6,5	12	250	Cinnamon	6	173,31	51,20
	RV-654579-6	12	14	6,5	12	250	Cardamon	6	173,31	51,20

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



N

Naczynie/Brytfana
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-654567-6	16	4,5	11	300	White Cumulus	6	101,48	29,98
●	RV-654564-6	16	4,5	11	300	Nutmeg	6	101,48	29,98
●	RV-654568-6	16	4,5	11	300	Cinnamon	6	101,48	29,98
●	RV-654569-6	16	4,5	11	300	Cardamon	6	101,48	29,98

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku

Dish can be used for serving and for baking in the oven



N

Naczynie/Brytfana
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-654547-2	26	6	18,5	1300	White Cumulus	2	210,92	62,32
●	RV-654546-2	26	6	18,5	1300	Nutmeg	2	210,92	62,32
●	RV-654548-2	26	6	18,5	1300	Cinnamon	2	210,92	62,32
●	RV-654549-2	26	6	18,5	1300	Cardamon	2	210,92	62,32

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku

Dish can be used for serving and for baking in the oven



N

Naczynie/Brytfana
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-654543-1	34	6,5	25	2800	White Cumulus	1	288,46	85,23
●	RV-654542-1	34	6,5	25	2800	Nutmeg	1	288,46	85,23
●	RV-654544-1	34	6,5	25	2800	Cinnamon	1	288,46	85,23
●	RV-654545-1	34	6,5	25	2800	Cardamon	1	288,46	85,23

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku

Dish can be used for serving and for baking in the oven

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653513-6	16	2	White Sand	6	85,51	25,27
RV-653516-6	21,5	2,5	White Sand	6	102,61	30,32
RV-653519-6	28,3	3,4	White Sand	6	159,62	47,16
RV-653522-2	31	3,4	White Sand	2	174,44	51,54



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653514-6	16	2	Black Sand	6	85,51	25,27
RV-653517-6	21,5	2,5	Black Sand	6	102,61	30,32
RV-653520-6	28,3	3,4	Black Sand	6	159,62	47,16
RV-653523-2	31	3,4	Black Sand	2	174,44	51,54



Talerz głęboki
Coupe plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653528-6	24,2	5,7	1000	White Sand	6	142,52	42,11
RV-653534-4	27	5	1300	White Sand	4	159,62	47,16



Talerz głęboki
Coupe plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653529-6	24,2	5,7	Black Sand	6	142,52	42,11
RV-653535-4	27	5	Black Sand	4	159,62	47,16



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653525-6	15	5,6	350	White Sand	6	85,51	25,27
RV-653531-6	19	6,5	700	White Sand	6	116,29	34,36



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653526-6	15	5,6	Black Sand	6	85,51	25,27
RV-653532-6	19	6,5	Black Sand	6	116,29	34,36



Półmisek
Tray

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653537-6	30,2	2,4	15,3	White Sand	6	123,14	36,38
RV-653540-2	32	2,4	23	White Sand	2	164,18	48,51



Półmisek
Tray

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653538-6	30,2	2,4	15,3	Black Sand	6	123,14	36,38
RV-653541-2	32	2,4	23	Black Sand	2	164,18	48,51

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653515-6	16	2	Brown Sand	6	**85,51**	**25,27**
RV-653518-6	21,5	2,5	Brown Sand	6	**102,61**	**30,32**
RV-653521-6	28,3	3,4	Brown Sand	6	**159,62**	**47,16**
RV-653524-2	31	3,4	Brown Sand	2	**174,44**	**51,54**



Talerz głęboki
Coupe plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653530-6	24,2	5,7	Brown Sand	6	**142,52**	**42,11**
RV-653536-4	27	5	Brown Sand	4	**159,62**	**47,16**





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653527-6	15	5,6	Brown Sand	6	**85,51**	**25,27**
RV-653533-6	19	6,5	Brown Sand	6	**116,29**	**34,36**



Półmisek
Tray

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653539-6	30,2	2,4	15,3	Brown Sand	6	**123,14**	**36,38**
RV-653542-2	32	2,4	23	Brown Sand	2	**164,18**	**48,51**



KUP ON-LINE





Talerz płaski
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648362-6	16	Ivory	6	100,33	29,64
RV-648279-6	28	Ivory	6	185,85	54,91
RV-648324-2	31	Ivory	2	204,09	60,30



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648603-2	31	Ivory / real gold	2	470,88	139,12

Rant talerza zdobiony złotem

Plate's edge decorated with gold



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648288-6	24	5,7	1000	Ivory	6	164,18	48,51

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648364-6	16	Liquorice	6	100,33	29,64
RV-648280-6	28	Liquorice	6	185,85	54,91
RV-648325-2	31	Liquorice	2	204,09	60,30



Talerz płaski
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648365-6	16	Pepper	6	100,33	29,64
RV-648281-6	28	Pepper	6	185,85	54,91
RV-648326-2	31	Pepper	2	204,09	60,30



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648604-2	31	Ivory / real	2	389,93	115,21

Rant talerza zdobiony srebrem
Plate's edge decorated with silver



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648289-6	24	5,7	1000	Liquorice	6	164,18	48,51



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648290-6	24	5,7	1000	Pepper	6	164,18	48,51

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648307-2	32	23	Ivory	2	196,11	57,94



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648308-2	32	23	Liquorice	2	196,11	57,94



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648309-2	32	23	Pepper	2	196,11	57,94



KUP ON-LINE



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650448-2	33,5	9	3500	Ivory	2	250,83	74,11



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648398-6	7	2	20	Ivory	6	50,17	14,82



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650450-2	33,5	9	3500	Pepper	2	250,83	74,11



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648399-6	7	2	20	Liquorice	6	50,17	14,82



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650449-2	33,5	9	3500	Liquorice	2	250,83	74,11



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648400-6	7	2	20	Pepper	6	50,17	14,82

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-651435-6	16	2	White Cumulus	6	85,51	25,27
RV-651436-6	21,5	2,5	White Cumulus	6	101,48	29,98
RV-651437-6	24	3	White Cumulus	6	123,14	36,38
RV-651438-6	26	3	White Cumulus	6	129,98	38,40
RV-651439-6	28	3,3	White Cumulus	6	158,48	46,82
RV-651429-2	31,5	3,5	White Cumulus	2	171,03	50,53



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649493-6	16	Cirrus Blue	6	96,91	28,63
RV-649496-6	21,5	Cirrus Blue	6	110,59	32,67
RV-650432-6	24	Cirrus Blue	6	131,12	38,74
RV-650423-6	26	Cirrus Blue	6	140,24	41,43
RV-649500-6	28	Cirrus Blue	6	169,88	50,19
RV-649503-2	31,5	Cirrus Blue	2	192,68	56,93



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651441-6	19	6,5	700	White Cumulus	6	116,29	34,36
RV-651442-6	24	5,5	1000	White Cumulus	6	139,10	41,10
RV-651430-4	27	5	1300	White Cumulus	4	157,35	46,49
RV-652887-2	33,5	9	3500	White Cumulus	2	237,16	70,07



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649579-6	19	6,5	700	Cirrus Blue	6	134,54	39,75
RV-649506-6	24	5,5	1000	Cirrus Blue	6	151,64	44,80
RV-649559-4	27	5	1300	Cirrus Blue	4	171,03	50,53
RV-652886-2	33,5	9	3500	Cirrus Blue	2	267,94	79,16

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649491-6	16	Pepper	6	**85,51**	**25,27**
RV-649494-6	21,5	Pepper	6	**101,48**	**29,98**
RV-650431-6	24	Pepper	6	**153,92**	**45,48**
RV-650421-6	26	Pepper	6	**129,98**	**38,40**
RV-649497-6	28	Pepper	6	**158,48**	**46,82**
RV-649501-2	31,5	Pepper	2	**171,03**	**50,53**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649492-6	16	Cast iron style	6	**85,51**	**25,27**
RV-649495-6	21,5	Cast iron style	6	**101,48**	**29,98**
RV-650430-6	24	Cast iron style	6	**123,14**	**36,38**
RV-650420-6	26	Cast iron style	6	**129,98**	**38,40**
RV-649499-6	28	Cast iron style	6	**158,48**	**46,82**
RV-649502-2	31,5	Cast iron style	2	**171,03**	**50,53**





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649577-6	19	6,5	700	Pepper	6	**116,29**	**34,36**
RV-649504-6	24	5,5	1000	Pepper	6	**139,10**	**41,10**
RV-649558-4	27	5	1300	Pepper	4	**157,35**	**46,49**
RV-652885-2	33,5	9	3500	Pepper	2	**237,16**	**70,07**





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649578-6	19	6,5	700	Cast iron style	6	**116,29**	**34,36**
RV-649505-6	24	5,5	1000	Cast iron style	6	**139,10**	**41,10**
RV-649557-4	27	5	1300	Cast iron style	4	**157,35**	**46,49**
RV-652884-2	33,5	9	3500	Cast iron style	2	**237,16**	**70,07**

KUP ON-LINE



Dim Sum
Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
RV-651451-1	22	13	White Cumulus	282,75	83,54



Talerz głęboki Dim Sum
Deep plate Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651642-4	22	4,6	250	White Cumulus	4	71,83	21,22



Talerz głęboki Dim Sum
Deep plate Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651641-4	22	4,6	250	Cirrus Blue	4	71,83	21,22



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649567-4	32,5	1,8	15	Pepper	4	126,55	37,39
RV-653164-1	55,5	1,8	28	Pepper	1	452,64	133,73



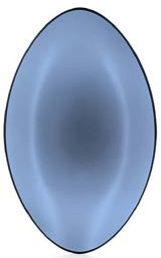
Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649568-4	32,5	1,8	15	Cirrus Blue	4	145,94	43,12
RV-653166-1	55,5	1,8	28	Cirrus Blue	1	489,13	144,52



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-651431-4	35	4	22,3	White Cumulus	4	151,64	44,80



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649556-4	35	22,3	Cirrus Blue	4	168,74	49,85



Dim Sum
Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
RV-649523-1	22	13	Pepper	**282,75**	**83,54**



Talerz głęboki Dim Sum
Deep plate Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651640-4	22	4,6	250	Pepper	4	**71,83**	**21,22**



Talerz głęboki Dim Sum
Deep plate Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651639-4	22	4,6	250	Cast iron style	4	**71,83**	**21,22**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-651432-4	32,5	1,8	15	White Cumulus	4	**126,55**	**37,39**
RV-653078-1	55,5	3	28	White Cumulus	1	**452,64**	**133,73**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649566-4	32,5	1,8	15	Cast iron style	4	**126,55**	**37,39**
RV-653163-1	55,5	3	28	Cast iron style	1	**452,64**	**133,73**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649555-4	35	22,3	Pepper	4	**151,64**	**44,80**



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-649554-4	35	22,3	Cast iron style	4	**151,64**	**44,80**

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651445-6	12	6,5	300	White Cumulus	6	75,25	22,23



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649596-6	12	6,5	300	Cirrus Blue	2	85,51	25,27



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651433-4	10,5	8	250	White Cumulus	4	57,01	16,84



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649611-4	10,5	8	250	Cirrus Blue	4	63,85	18,86





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649594-6	12	6,5	300	Pepper	2	**75,25**	**22,23**



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649595-6	12	6,5	300	Cast iron style	6	**75,25**	**22,23**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649610-4	10,5	8	250	Pepper	4	**57,01**	**16,84**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649609-4	10,5	8	250	Cast iron style	4	**57,01**	**16,84**

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652403-4	21	1,5	17,5	Black Moon	4	**116,29**	**34,36**
RV-652424-4	30	1,6	13,5	Black Moon	4	**128,83**	**38,06**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652400-4	21	1,5	17,5	Cosmos Gold	4	**167,61**	**49,52**
RV-652420-4	30	1,6	13,5	Cosmos Gold	4	**180,14**	**53,22**





Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-652328-6	7,3	3,4	70	Sunset Gold	6	**91,22**	**26,95**
RV-652335-6	8,8	4	120	Sunset Gold	6	**103,76**	**30,66**
RV-652342-6	12,6	5,6	400	Sunset Gold	6	**123,14**	**36,38**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-652330-6	7,3	3,4	70	Sunrise Gold	6	**78,67**	**23,24**
RV-652336-6	8,8	4	120	Sunrise Gold	6	**91,22**	**26,95**
RV-652343-6	12,6	5,6	400	Sunrise Gold	6	**110,59**	**32,67**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-652331-6	7,3	3,4	70	Cosmos Gold	6	**85,51**	**25,27**
RV-652337-6	8,8	4	120	Cosmos Gold	6	**98,05**	**28,97**
RV-652344-6	12,6	5,6	400	Cosmos Gold	6	**116,29**	**34,36**

KUP ON-LINE





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651567-4	30,3	5	180	Real gold Tempo	4	**403,62**	**119,25**



Talerz Sphere Real Gold Tempo 2
Plate Sphere Real Gold Tempo 2

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653438-4	21,5	4,5	100	Real gold Tempo	4	**233,73**	**69,06**
RV-651568-4	30,3	5	180	Real gold Tempo	4	**403,62**	**119,25**



Talerz Sphere Black ink
Plate Sphere Black ink

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653441-4	21,5	4,5	100	Black Ink	4	**184,70**	**54,57**
RV-653443-4	30,3	5	180	Black Ink	4	**289,60**	**85,56**

KUP ON-LINE





Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-638933-6	8	3	7	40	Glossy Black	6	33,07	9,77



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647363-4	31	2	11	Matt slate style	4	68,41	20,21



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	Matt slate style	6	28,50	8,42
RV-645768-6	15	5	Matt slate style	6	35,35	10,44
RV-645866-6	27,3	5	Matt slate style	6	44,46	13,14



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-645825-6	10,5	3,5	7,5	100	Matt slate style	6	43,33	12,80

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649100-4	23,5	4,5	700	Pepper Red	4	135,68	40,09
RV-651961-4	27	3,5	1000	Pepper Red	4	161,90	47,83



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649099-4	23,5	4,5	700	White	4	135,68	40,09
RV-651960-4	27	3,5	1000	White	4	161,90	47,83



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-649101-4	23,5	4,5	700	Glossy Black	4	135,68	40,09
RV-651962-4	27	3,5	1000	Glossy Black	4	161,90	47,83



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○ RV-645843-6	7,5	5,3	40	White	6	57,01	16,84
● RV-645844-6	7,5	5,3	40	Pepper Red	6	57,01	16,84
● RV-645845-6	7,5	5,3	40	Glossy Black	6	57,01	16,84



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○ RV-646421-6	8	6	150	White	6	50,17	14,82
● RV-646422-6	8	6	150	Pepper Red	6	50,17	14,82
● RV-646423-6	8	6	150	Glossy Black	6	50,17	14,82



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○ RV-647322-6	5	3,5	30	White	6	34,20	10,11
● RV-647323-6	5	3,5	30	Pepper Red	6	34,20	10,11
● RV-647324-6	5	3,5	30	Glossy Black	6	34,20	10,11
○ RV-646398-6	11	6,7	300	White	6	64,98	19,20
● RV-646399-6	11	6,7	300	Pepper Red	6	64,98	19,20
● RV-646400-6	11	6,7	300	Glossy Black	6	64,98	19,20



KUP ON-LINE





Dzbanuszek
Jug

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-644306-4	8,8	13	8	250	White	4	**72,96**	**21,56**
●	RV-644378-4	8,8	13	8	250	Pepper Red	4	**84,37**	**24,93**
●	RV-644386-4	8,8	13	8	250	Slate	4	**84,37**	**24,93**



Dzbanek
Jug

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
○	RV-644303-4	11	16,2	10	500	White	4	**94,63**	**27,96**
●	RV-644346-4	11	16,2	10	500	Pepper Red	4	**107,18**	**31,67**
●	RV-644387-4	11	16,2	10	500	Slate	4	**107,18**	**31,67**



Miseczka
Bowl

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
●	RV-640177-6	6,5	3,5	60	Satin black	6	**25,09**	**7,41**
●	RV-644719-6	6,5	3,5	60	Pepper Red	6	**25,09**	**7,41**



Butelka z nalewakiem
Bottle with pourer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-645302-6	8,3	16,5	7,9	0,25	Slate	2	**107,18**	**31,67**

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-646118-4	32	21	Cast iron style	4	**102,61**	**30,32**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-646319-4	36	15	Cast iron style	4	**124,28**	**36,72**
RV-646321-4	36	21	Cast iron style	4	**137,96**	**40,76**
RV-647934-6	24	12,5	Cast iron style	6	**87,79**	**25,94**
RV-650387-4	48	21	Cast iron style	4	**199,53**	**58,95**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647928-2	33,2	7,8	Cast iron style	2	**94,63**	**27,96**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647930-6	20,8	20	Cast iron style	6	**100,33**	**29,64**
RV-647932-6	26,4	25,5	Cast iron style	6	**127,70**	**37,73**

KUP ON-LINE

CLUB



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-647915-6	19	13	300	Cast iron style	6	**68,41**	**20,21**
RV-648010-6	20,7	14,4	450	Cast iron style	6	**74,11**	**21,90**



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-647672-4	20,4	20	750	Cast iron style	4	**100,33**	**29,64**



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-647924-4	14,5	6	14	450	Cast iron style	4	**62,70**	**18,53**

FRENCH CLASSICS



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644695-6	9,4	4,3	170	Cast iron style	6	**38,76**	**11,45**



Forma do tarty
Tart mold

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-644703-6	12,5	2,6	0,17	Cast iron style	6	**44,46**	**13,14**

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651841-6	14	2,5	160	Cast iron style	6	**52,44**	**15,50**



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-651952-4	18	3,5	0,45	Cast iron style	4	**84,37**	**24,93**



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-646139-6	12,5	9,6	450	Cast iron style	6	**84,37**	**24,93**





Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-651704-4	20	4	11	200	Cast iron style	4	**70,69**	**20,88**

KUP ON-LINE





Wok
Wok

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644754-4	20	7	1000	Cast iron style	4	**144,80**	**42,78**



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-642081-2	18,5	5,5	1000	Cast iron style	2	**129,98**	**38,40**



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-643721-4	10	5	200	Cast iron style	4	**59,29**	**17,52**



Garnek
Pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644665-4	12	5	290	Cast iron style	4	**62,70**	**18,53**

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-642087-4	18	12	400	Cast iron style	4	**82,09**	**24,25**



Brytfanna
Over-pan

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-642065-3	19	12,5	700	Cast iron style	3	**98,05**	**28,97**



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.		Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-641637-4		10	200	Cast iron style	4	**90,07**	**26,61**
RV-643711-4	*pokrywka*	10		Cast iron style	4	**58,15**	**17,18**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-642075-6	7	3,5	7	80	Cast iron style	6	**39,91**	**11,79**
RV-642970-4	13	4,1	13	350	Cast iron style	4	**75,25**	**22,23**





Rondelek
Mini saucepan

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644705-6	6,4	2,5	20	Cast iron style	6	**31,92**	**9,43**
RV-643510-6	10,5	4,5	200	Cast iron style	6	**52,44**	**15,50**



Talerz na ślimaki
Snail dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-642096-6	14	12,7	Cast iron style	6	**76,39**	**22,57**

KUP ON-LINE

BELLE CUISINE ECLIPSE



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644717-3	15	500	Pepper red	3	**116,29**	**34,36**
RV-635300-2	18,5	1000	Pepper red	2	**152,78**	**45,14**



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-639002-4	12	290	Pepper red	4	**75,25**	**22,23**



Brytfanna
Over-pan

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-635280-4	12	10	330	Pepper red	4	**80,95**	**23,92**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-635274-6	14,5	3	13	250	Pepper red	6	**75,25**	**22,23**
RV-639481-1	13,5	6	12,2	450	Pepper red	1	**111,74**	**33,01**



Garnuszek
Pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	PLN	EUR
RV-635311-1	13,5	8	12,2	466	Pepper red	**204,09**	**60,30**

BELLE CUISINE BLANCHE



Garnuszek
Pot

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-641587-4	10	200	White	4	**82,09**	**24,25**



Garnuszek
Pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-614824-4	11	6,5	10	250	White	4	**94,63**	**27,96**



Garnuszek
Pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	PLN	EUR
RV-005566-1	13,5	8	12,2	450	White	**144,80**	**42,78**

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	Matt slate style	6	**28,50**	**8,42**
RV-645768-6	15	5	Matt slate style	6	**35,35**	**10,44**
RV-645866-6	27,3	5	Matt slate style	6	**44,46**	**13,14**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-645825-6	10,5	3,5	7,5	Matt slate style	6	**43,33**	**12,80**



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-647670-12	6,3	2	20	Satin black	12	**23,94**	**7,07**



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-640174-6	6,5	6,7	130	Satin black	6	**31,92**	**9,43**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-644296-6	5	30	Matt slate style	6	**25,09**	**7,41**



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-643599-6	7,5	80	Matt slate style	6	**35,35**	**10,44**
RV-642035-6	10	250	Matt slate style	6	**43,33**	**12,80**
RV-649059-6	14	600	Matt slate style	6	**58,15**	**17,18**



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-642496-4	17	700	Matt slate style	4	**61,57**	**18,19**
RV-650957-2	22	1000	Matt slate style	2	**101,48**	**29,98**
N RV-654024-4	27	1500	Matt slate style	4	**122,00**	**36,04**



Podstawka pod łyżkę
Spoon holder

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	10,4	Matt slate style	3	**64,98**	**19,20**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647911-2	30	0,7	Matt slate style	2	**126,55**	**37,39**



N

Półmisek owalny
Oval dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654185-4	35	1,5	22,9	Matt slate style	4	**152,78**	**45,14**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-641010-2	32	1,5	Matt slate style	2	**131,12**	**38,74**
RV-641316-4	28,5	1,5	Matt slate style	4	**112,87**	**33,35**



N

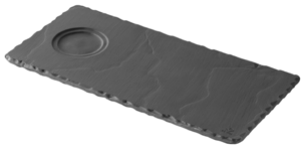
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654180-4	21	2	Matt slate style	4	**79,81**	**23,58**
RV-654177-4	26	2,5	Matt slate style	4	**108,31**	**32,00**



Talerz z wycięciem na kubek
Plate with cup place

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647782-3	33	22	Matt slate style	3	**123,14**	**36,38**



Talerz z wycięciem na kubek
Plate with cup place

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-640692-6	25	12	Matt slate style	6	**60,43**	**17,85**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-640595-6	25	12	Matt slate style	6	**60,43**	**17,85**



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-647363-4	31	2	11	Matt slate style	4	**68,41**	**20,21**



N

Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654189-4	18,3	3,5	13	210	Matt slate style	4	**70,69**	**20,88**
RV-654192-4	24,7	4	18	450	Matt slate style	4	**90,07**	**26,61**



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-645768-6	25	5	Matt slate style	6	**35,35**	**10,44**
RV-645866-6	27,3	5	Matt slate style	6	**44,46**	**13,14**

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-640605-6	30	16	Matt slate style	6	74,11	21,90



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-641001-6	30	20	Matt slate style	6	103,76	30,66



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-641004-6	25	25	Matt slate style	6	107,18	31,67
RV-641007-6	20	20	Matt slate style	6	78,67	23,24
RV-641913-3	30	30	Matt slate style	3	173,31	51,20



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-640602-6	30	11	Matt slate style	6	64,98	19,20
RV-640669-6	20	10	Matt slate style	6	44,46	13,14



Talerz bufetowy GN 2/4
Buffet plate GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-644986-2	54	16,5	Matt slate style	2	171,03	50,53

KUP ON-LINE





pasujące elementy:
RV-642035-6
RV-641007-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645196-6	37	24	6	119,72	35,37



pasujące elementy:
RV-640602-6

Deska; akacja
Tray; acacia

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649182-3	43	14	3	78,67	23,24



pasujące elementy:
RV-645059-6
RV-641001-6

Deska; akacja
Tray; acacia

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649181-3	43	23	3	98,05	28,97



pasujące elementy:
RV-641004-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641794-6	29,2	29,2	6	151,64	44,80



pasujące elementy:
RV-646120-6
RV-640605-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641792-6	34	19,5	6	99,20	29,31



pasujące elementy:
RV-640595-6
RV-640692-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645200-6	28,5	15	6	67,27	19,88



pasujące elementy:
RV-647911-2

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
RV-649164-2	34	183,57	54,24



pasujące elementy:
RV-654185-4

N

Deska owalna; bambus
Oval tray; bamboo

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-654186-4	36,5	2,5	25	4	205,23	60,64

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



działa na indukcji | *suitable for induction*

Podgrzewacz Revolution 2 Silver
Cocotte Revolution 2 Silver

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-653354-1	26	14,5	3,4	Silver	1	**779,87**	**230,42**
RV-653362-1	28	13,5	3,6	Silver	1	**952,03**	**281,28**





działa na indukcji | *suitable for induction*

Podgrzewacz Revolution 2 Platinum
Cocotte Revolution 2 Platinum

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-653357-1	26	14,5	3,4	Cosmos Platinum	1	**798,11**	**235,80**
RV-653365-1	28	13,5	3,6	Cosmos Platinum	1	**982,81**	**290,38**







działa na indukcji | *suitable for induction*

Podgrzewacz Revolution 2 Copper
Cocotte Revolution 2 Copper

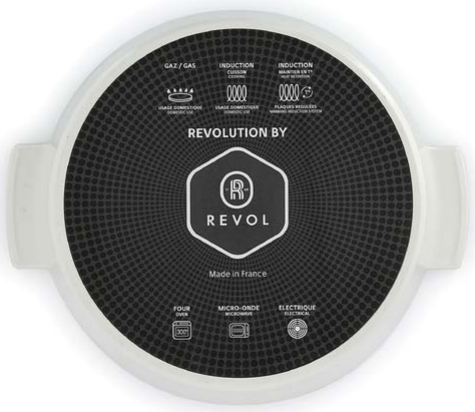
Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-653355-1	26	14,5	3,4	Copper	1	**779,87**	**230,42**
RV-653363-1	28	13,5	3,6	Copper	1	**952,03**	**281,28**



działa na indukcji | *suitable for induction*

Podgrzewacz Revolution 2 Gold
Cocotte Revolution 2 Gold

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-653356-1	26	14,5	3,4	Cosmos Gold	1	**827,76**	**244,56**
RV-653364-1	28	13,5	3,6	Cosmos Gold	1	**1 010,18**	**298,46**





działa na indukcji | *suitable for induction*

Tajine Revolution 2 Silver
Tajine Revolution 2 Silver

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
RV-653372-1	32	21,5	3	Silver	1	**921,25**	**272,19**
RV-653373-1	32	21,5	3	Copper	1	**896,16**	**264,78**

KUP ON-LINE



100%Chef

Grill solny; sól himalajska, 18/10
Salt grill: himalayan salt, 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
C1-1706	40	12	26	517,44	152,88

Zestaw do grillowania na stole • Obejmuje on: kamień grzewczy z różowej soli himalajskiej 29x21x4 cm, 2-częściowy stojak ze stali nierdzewnej 18/10, 2x podgrzewacz alkoholowy

Barbecue set on the table • Includes: heating stone with pink Himalayan salt 29x21x4 cm, 2-piece stainless steel stand 18/10, 2x alcohol heater

de Buyer



Rondel; miedź, 18/10
Saucepan; copper, 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	thk mm	PLN	EUR
D-6453-09	9	4,8	300	1	438,85	129,66

90% miedź, 10% stal nierdzewna

90% copper, 10% stainless steel

KUP ON-LINE



Koszyk do serwowania; 18/10
Basket; 18/10

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
TF-4060	8	220	48,42	14,31



Koszyk do serwowania; 18/10
Basket; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
TF-4020	10		9	350	60,85	17,98
V-1070		7			19,71	5,82
V-1080	10	7	8		20,40	6,03
V-2513	25,5	4	13		32,73	9,67



Koszyk do serwowania; 18/10, PVD
Basket; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
TF-613	26	5	13,5	złoty	**101,84**	**30,09**
TF-622	10	6,5	8,5	złoty	**79,55**	**23,50**
TF-623	13	9	10,5	złoty	**98,13**	**28,99**

100%Chef



Papier do serwowania
Serving paper

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1089	*De Vanguardia*	29	30	**196,57**	**58,08**
C1-1090	*New Fork Times*	29	30	**196,57**	**58,08**

Opakowanie 500 sztuk • Druk nietoksyczny • Odporny na tłuszcz
Packing 500 pieces • Non-toxic printing • Resistant to fat



Wiaderka do serwowania; 18/10
Buckets- 4 pcs; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
TF-460	7	6,5	0,15	4	**65,85**	**19,45**
TF-461	9	8,5	0,33	1	**23,57**	**6,96**



Kubełek do serwowania; 18/10
Bucket; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
TF-467	8,5	8,5	0,35	**22,42**	**6,62**



Kubełek do serwowania; 18/10, PVD
Bucket; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
TF-618	8,5	8,5	0,35	brązowy	**24,85**	**7,34**

KUP ON-LINE



Paleta do serwowania; drewno
Serving pallet; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-881	30	3	20	57,13	16,88

BarEq



Podkładka; drewno
Pad; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD003	12	0,8	8	14,67	4,33

BarEq



Podkładka; tworzywo
Pad; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD004	10	10	9,08	2,68

100%Chef



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
C1-1013-6	13	6	167,25	49,41
C1-1015-6	18,5	6	206,14	60,91
C1-1022-6	9	6	108,91	32,18

100%Chef



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
C1-1035	18,5	25	427,87	126,42

100%Chef



Nitro Bowl XXL; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl XXL; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1229	22	2,5	690,43	203,99

KUP ON-LINE



100%Chef

Nitro Bowl; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1218	13	0,5	254,40	75,16



100%Chef

Kieliszek do serwowania; szkło borosilikatowe
Serving glass; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1610	7,5	23	350	159,26	47,06

Śr. wew. - 7,5 cm; śr. zew. - 10 cm
Inner diameter - 7,5 cm; outer diameter - 10 cm



100%Chef

Kieliszek do serwowania; szkło borosilikatowe
Serving glass; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1601	11	21	60	175,97	51,99



100%Chef

Kieliszek do serwowania; szkło borosilikatowe
Serving glass; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1617	8	22	350	190,75	56,36

Śr. wew. - 8 cm; śr. zew. - 12 cm
Inner diameter - 8 cm; outer diameter - 12 cm



100%Chef

Ice bowl; szkło borosilikatowe
Ice bowl; borosilicate glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1604	13	120	159,26	47,06

Śr. wew. - 8,5 cm; śr. zew. - 12 cm
Inner diameter - 8,5 cm; outer diameter - 12 cm



100%Chef

Talerz- Bordeaux: szkło
Plate - Bordeaux; glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
C1-1087-6	30	3	8	brązowy	6	106,59	31,49

Naczynie jest stabilne, posiada wyprofilowane dno/spód
The vessel is stable, has a contoured bottom



100%Chef

Talerz Owni; szkło borosilikatowe
Owni plate; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
C1-1606	28	407,52	120,40

Talerz idealnie nadaje się do prezentowania potraw kuchni molekularnej w towarzystwie suchego lodu, dymu aromatyzera itp.
The plate is ideally suited for presenting molecular cuisine dishes accompanied by dry ice, aroma of the aromatizer, etc.

KUP ON-LINE

Verlo

Verlo, to marka oferująca poza asortymentem bufetowym i cateringowym, wysokiej jakości sztućce wykonane ze stopu stali chromowo-niklowej 18/10. Design kolekcji to nowoczesna klasyka, uniwersalna dla każdej aranżacji wnętrza. Wszystkie sztućce są doskonale wyważone i wygodne w użyciu.

Verlo is a brand offering, apart from the buffet and catering assortment, high-quality cutlery made of 18/10 chrome-nickel alloy steel. Verlo lines are classic, yet modern. All the pieces of cutlery are perfectly balanced and comfortable to use.

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products



KUP ON-LINE

Idealne

Linie sztućców Verlo zwracają uwagę ponadczasowym wzornictwem i pięknym połyskiem, który osiągany jest dzięki procesowi kilkukrotnego polerowania.

Ideal: Verlo lines draw attention with its timeless design and a beautiful gloss, obtained during the polishing process which is repeated several times.

design

Elegancki i stylowy design sztućców będzie idealnym uzupełnieniem nowoczesnej porcelany i zastawy stołowej.

Its elegant and stylish design will be a perfect complement to modern porcelain and tableware.

Dzięki najwyższej jakości stali są odporne na działanie korozji oraz nadają się do mycia w zmywarce.

Made of the highest quality steel, the cutlery is corrosion resistant and suitable for washing in a dishwasher.





Widelec stołowy
Table fork

V-7000-1-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 10,28 / 3,04



Łyżka stołowa
Table spoon

V-7000-2-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 10,28 / 3,04



Nóż stołowy
Table knife

V-7000-5-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 10,62 / 3,14



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-7000-14-12
l: 184 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,39 / 2,77



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-7000-15-12
l: 183 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,39 / 2,77



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-7000-6-12
l: 210 mm
wgt: 70 g
PLN / EUR: 9,50 / 2,81



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-7000-3-12
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,04 / 1,78



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-7000-26-12
l: 108 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,48 / 1,62



Łyżka do latte
Latte spoon

V-7000-25-12
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 11,40 / 3,37



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-7000-4-12
l: 155 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,04 / 1,78



Nóż do masła
Butter knife

V-7000-27B-12
l: 176 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 9,17 / 2,71



Nóż do steków
Steak knife

V-7000-45-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 11,74 / 3,47

KUP ON-LINE

DESTELLO 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table Fork

V-6000-1-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,30 / 3,63



Łyżka stołowa
Table spoon

V-6000-2-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,30 / 3,63



Nóż stołowy
Table knife

V-6000-5-12
l: 238 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 12,41 / 3,67



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-6000-14-12
l: 188 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,72 / 2,87



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-6000-15-12
l: 188 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,72 / 2,87



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-6000-6-12
l: 214 mm
wgt: 90 g
PLN / EUR: 10,84 / 3,20



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-6000-3-12
l: 145 mm
PLN / EUR: 6,15 / 1,82



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-6000-26-12
l: 118 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,48 / 1,62



Łyżka do latte
Latte spoon

V-6000-25-12
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 11,18 / 3,30



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-6000-4-12
l: 146 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,15 / 1,82



Nóż do masła
Butter knife

V-6000-27B-12
l: 160 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 9,50 / 2,81



Nóż do steków
Steak knife

V-6000-45-12
l: 238 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 12,97 / 3,83

KUP ON-LINE

LUI 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

V-5000-1-12

l: 204 mm
thk: 5 mm

PLN / EUR: 10,65 / 3,15



Łyżka stołowa
Table spoon

V-5000-2-12

l: 203 mm
thk: 5 mm

PLN / EUR: 10,65 / 3,15



Nóż stołowy
Table knife

V-5000-5-12

l: 235 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 10,65 / 3,15



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-5000-14-12

l: 185 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 9,56 / 2,82



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-5000-15-12

l: 181 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 9,56 / 2,82



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-5000-6-12

l: 213 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 9,56 / 2,82



Łyżka do serwowania
Serving spoon

V-5000-12-12

l: 231 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 25,10 / 7,42



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-5000-4-12

l: 144 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 6,30 / 1,86



Łyżeczka do herbaty
Table spoon

V-5000-3-12

l: 135 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 6,30 / 1,86



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-5000-26-12

l: 118 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 5,98 / 1,77



Łyżka do latte
Latte spoon

V-5000-25-12

l: 205 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 10,32 / 3,05



Nóż do steków
Steak knife

V-5000-45-12

l: 235 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 11,16 / 3,30



Nóż do masła
Butter knife

V-5000-27B-12

l: 161 mm
thk: 6 mm

PLN / EUR: 9,02 / 2,67



Widelec do serwowania
Serving fork

V-5000-21-12

l: 233 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 22,39 / 6,62

KUP ON-LINE

TRES 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

V-4000-1-12

l: 203 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 8,37 / 2,47



Łyżka stołowa
Table spoon

V-4000-2-12

l: 205 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 8,37 / 2,47



Nóż stołowy
Table fork

V-4000-5-12

l: 235 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 9,67 / 2,86



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-4000-14-12

l: 180 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 7,17 / 2,12



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-4000-15-12

l: 173 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 7,17 / 2,12



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-4000-6-12

l: 206 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 8,37 / 2,47

KUP ON-LINE



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-4000-4-12

l: 141 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 4,56 / 1,35



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-4000-3-12

l: 137 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 4,56 / 1,35



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-4000-26-12

l: 114 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 4,35 / 1,29



Łyżka do latte
Latte spoon

V-4000-25-12

l: 203 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 6,85 / 2,02

eternum
created 1924

Eternum to połączenie designu, estetyki i najwyższej jakości materiału wraz z precyzją wykonania. Od 1924 roku firma produkuje wspaniałe kolekcje sztućców, zarówno dla prestiżowych hoteli i restauracji jak i lokali potrzebujących bardziej ekonomicznych rozwiązań.

Eternum is a combination of design, aesthetics, top quality material with the precision of workmanship. Since 1924, the company has been producing great cutlery collections for both prestigious hotels and restaurants as well as premises that need more cost-effective solutions.

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products



KUP ON-LINE

personalizacja

Marka dodatkowo oferuje możliwość personalizacji, postarzania lub pokrycia powłoką PVD każdego kompletu. O szczegóły zapytaj sprzedawcę.

personalization: There is an option to personalize each set. Additionally cutlery can be aged or PVD coated. Ask the seller for details.

Wyspecjalizowane podejście i polityka intensywnego rozwoju produktu, sprawiła, że marka Eternum jest najbardziej znaczącym dostawcą sztućców na świecie.

The specialized approach and the policy of intensive product development has made the Eternum brand the most significant cutlery supplier in the world.

Sztućce Eternum sprzedawane są w kompletach po 12 sztuk.

The Eternum cutlery are sold in sets of 12 pieces.



NARA 18/10



X15 18/10



ADAGIO 18/10



BYBLOS 18/10



SLOW 18/10



ANZO 18/10



X-LO 18/10



GALAXY 18/10



CURVE 18/10



ARCADE 18/10



ALASKA 18/10



ATLANTIS 18/10



ANSER 18/10



BAGUETTE LM 18/10



SONATE 18/10



OPERA 18/0



RIVOLI 18/10



FJORD 18/0

KUP ON-LINE

Verlo



LUGANO 18/10



AUDE 18/0



SU 18/10



DESTELLO18/10



LUI



TRES

NARA



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-5004-1-12

l: 220 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 48,71 / 14,39



Łyżka stołowa
Table spoon

E-5004-2-12

l: 220 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 48,71 / 14,39



Nóż stołowy
Table knife

E-5004-5-12

l: 220 mm
wgt: 35 g

PLN / EUR: 50,77 / 15,00



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-5004-4-12

l: 145 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 44,09 / 13,03



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-5004-3-12

l: 138 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 42,80 / 12,65



Nóż do masła
Butter knife

E-5004-40-12

l: 135 mm
wgt: 16 g

PLN / EUR: 42,80 / 12,65

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-1860-1-12

l: 218 mm
thk: 10 mm

PLN / EUR: 44,09 / 13,03



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1860-2-12

l: 215 mm
thk: 10 mm

PLN / EUR: 44,09 / 13,03



Nóż stołowy
Table knife

E-1860-5-12

l: 242 mm
wgt: 137 g

PLN / EUR: 29,44 / 8,70



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1860-14-12

l: 193 mm
thk: 8,5 mm

PLN / EUR: 36,37 / 10,75



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1860-15-12

l: 191 mm
thk: 8,5 mm

PLN / EUR: 36,37 / 10,75



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1860-6-12

l: 216 mm
wgt: 93 g

PLN / EUR: 23,53 / 6,95



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1860-4-12

l: 144 mm
thk: 6,5 mm

PLN / EUR: 23,53 / 6,95



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1860-3-12

l: 143 mm
thk: 6,5 mm

PLN / EUR: 23,53 / 6,95



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1860-26-12

l: 110 mm
thk: 5,5 mm

PLN / EUR: 19,16 / 5,66



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1860-25-12

l: 213 mm
thk: 9,5 mm

PLN / EUR: 37,66 / 11,13



Widelec do ryby
Fish fork

E-1860-16-12

l: 192 mm
thk: 8,5 mm

PLN / EUR: 36,37 / 10,75



Nóż do ryb
Fish knife

E-1860-17-12

l: 206 mm
thk: 8,5 mm

PLN / EUR: 38,70 / 11,43



Nóż do steków
Steak knife

E-1860-45-12

l: 243 mm

PLN / EUR: 29,44 / 8,70



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1860-33-12

l: 189 mm
thk: 8,5 mm

PLN / EUR: 38,82 / 11,47



Nóż do masła
Butter knife

E-1860-40-12

l: 162 mm
wgt: 46 g

PLN / EUR: 18,12 / 5,35



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-1860-10-1

l: 300 mm

PLN / EUR: 220,58 / 65,17

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-2090-1-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 25,84 / 7,63



Łyżka stołowa
Table fork

E-2090-2-12
l: 205 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 25,84 / 7,63



Nóż stołowy
Table knife

E-2090-5-12
l: 224 mm
wgt: 87 g
PLN / EUR: 30,73 / 9,08



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-2090-51-12
l: 224 mm
PLN / EUR: 97,57 / 28,83



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-2090-14-12
l: 183 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 20,31 / 6,00



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-2090-15-12
l: 180 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 20,31 / 6,00



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-2090-6-12
l: 202 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 21,98 / 6,49



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-2090-61-12
l: 202 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-2090-4-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,59 / 3,72



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-2090-3-12
l: 137 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,96 / 3,53



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-2090-26-12
l: 116 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 10,41 / 3,07



Widelec do ryby
Fish fork

E-2090-16-12
l: 189 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 21,34 / 6,31



Nóż do ryb
Fish knife

E-2090-17-12
l: 201 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 21,34 / 6,31



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2090-12-1
l: 251 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 83,17 / 24,57



Nóż do masła
Butter knife

E-2090-40-12
l: 162 mm
wgt: 40 g
PLN / EUR: 25,20 / 7,44



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2090-10-1
l: 235 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 114,02 / 33,69



Łopatka do tortu
Cake server

E-2090-8-1
l: 242 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 83,17 / 24,57

KUP ON-LINE

BYBLOS 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-1840-1-12
l: 209 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 23,66 / 6,99



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1840-2-12
l: 207 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 24,94 / 7,37



Nóż stołowy
Table knife

E-1840-5-12
l: 239 mm
wgt: 144 g
PLN / EUR: 26,74 / 7,90



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1840-51-12
l: 239 mm
PLN / EUR: 56,56 / 16,71



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1840-14-12
l: 183 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 18,52 / 5,47



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1840-15-12
l: 182 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 18,52 / 5,47



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1840-6-12
l: 216 mm
wgt: 95 g
PLN / EUR: 17,23 / 5,09



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1840-61-12
l: 214 mm
PLN / EUR: 52,58 / 15,53



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1840-4-12
l: 146 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 26,61 / 7,86



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1840-3-12
l: 143 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,82 / 3,49



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1840-26-12
l: 116 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1840-25-12
l: 192 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 29,95 / 8,85



Widelec do ryby
Fish fork

E-1840-16-12
l: 178 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 22,37 / 6,61



Nóż do ryb
Fish knife

E-1840-17-12
l: 197 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 22,37 / 6,61



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1840-33-12
l: 172 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 30,98 / 9,15



Nóż do masła
Butter knife

E-1840-27B-12
l: 158 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 29,05 / 8,58



Nóż do masła
Butter knife

E-1840-40-12
l: 162 mm
wgt: 41 g
PLN / EUR: 15,17 / 4,48



Nóż do masła, osadzony
Butter knife, hollow handle

E-1840-27-1
l: 204 mm
PLN / EUR: 408,78 / 120,78

KUP ON-LINE

SLOW 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-3040-1-12
l: 216 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 19,79 / 5,85



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3040-2-12
l: 216 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 19,79 / 5,85



Nóż stołowy
Table knife

E-3040-5-12
l: 236 mm
wgt: 100 g
PLN / EUR: 18,25 / 5,39



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3040-14-12
l: 190 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 14,65 / 4,33



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3040-15-12
l: 190 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 14,65 / 4,33



Nóż przystawkowy
Dessert fork

E-3040-6-12
l: 210 mm
wgt: 72 g
PLN / EUR: 15,94 / 4,71



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3040-4-12
l: 145 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 9,38 / 2,77



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-3040-3-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 8,61 / 2,54



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3040-26-12
l: 105 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,43 / 1,90



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3040-25-12
l: 206 mm
PLN / EUR: 12,21 / 3,61



Widelec do ryb
Fish fork

E-3040-16-12
l: 186 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,56 / 4,60



Nóż do ryb
Fish knife

E-3040-17-12
l: 202 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,56 / 4,60



Nóż do steków
Steak knife

E-3040-45-12
l: 236 mm
wgt: 98 g
PLN / EUR: 18,77 / 5,55



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3040-33-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 14,65 / 4,33



Nóż do masła
Butter knife

E-3040-40-12
l: 162 mm
PLN / EUR: 13,63 / 4,03



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-3040-12-1
l: 245 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 135,23 / 39,95



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3040-10-1
l: 290 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 183,83 / 54,31

KUP ON-LINE

ANZO 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-1820-1-12
l: 212 mm
thk: 4,1 mm
PLN / EUR: 18,64 / 5,51



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1820-2-12
l: 214 mm
thk: 4,1 mm
PLN / EUR: 18,64 / 5,51



Nóż stołowy
Table knife

E-1820-5-12
l: 236 mm
wgt: 115 g
PLN / EUR: 24,04 / 7,10



Nóż stołowy
Table knife

E-1820-5E-12
l: 235 mm
wgt: 121 g
PLN / EUR: 25,97 / 7,67



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1820-14-12
l: 192 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 16,96 / 5,01



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1820-15-12
l: 194 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 16,96 / 5,01



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1820-6-12
l: 215 mm
wgt: 86 g
PLN / EUR: 21,85 / 6,46



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1820-6E-12
l: 215 mm
wgt: 88 g
PLN / EUR: 23,66 / 6,99



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1820-4-12
l: 147 mm
thk: 2,6 mm
PLN / EUR: 9,90 / 2,93



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1820-3-12
l: 147 mm
thk: 2,6 mm
PLN / EUR: 9,51 / 2,81



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1820-26-12
l: 110 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 9,38 / 2,77



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1820-25-12
l: 210 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 14,27 / 4,22



Widelec do ryby
Fish fork

E-1820-16-12
l: 192 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 17,87 / 5,28



Nóż do ryb
Fish knife

E-1820-17-12
l: 217 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 17,87 / 5,28



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1820-33-12
l: 184 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 17,87 / 5,28



Nóż do masła
Butter knife

E-1820-40-12
l: 160 mm
wgt: 38 g
PLN / EUR: 17,48 / 5,16

KUP ON-LINE

X-LO 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-3090-1-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,29 / 4,52



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3090-2-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,29 / 4,52



Nóż stołowy
Table knife

E-3090-5-12

l: 244 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 12,73 / 3,76



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3090-14-12

l: 193 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 12,09 / 3,57

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3090-15-12
l: 193 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,09 / 3,57



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3090-6-12
l: 219 mm
wgt: 58 g
PLN / €: 13,11 / 3,87



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3090-4-12
l: 141 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 8,87 / 2,62



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-3090-3-12
l: 144 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 7,72 / 2,28



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3090-26-12
l: 110 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,68 / 1,97



Łyżka do latte
Latte spoon

E-2080-25-12
l: 200 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 25,58 / 7,56



Widelec do ryb
Fish fork

E-3090-16-12
l: 182 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,73 / 3,76



Nóż do ryb
Fish knife

E-3090-17-12
l: 208 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,73 / 3,76



Nóż do steków
Steak knife

E-3090-45-12
l: 244 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 18,00 / 5,32



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3090-33-12
l: 182 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 12,98 / 3,84



Nóż do masła
Butter knife

E-3090-40-12
l: 165 mm
wgt: 34 g
PLN / €: 12,86 / 3,80



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2080-12-1
l: 215 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 66,85 / 19,75



Widelec do spaghetti
Spaghetti fork

E-2080-35-12
l: 220 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,69 / 4,63



Łyżka do spaghetti; 18/10
Spaghetti spoon; 18/10

E-2080-36-12
l: 213 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,69 / 4,63



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-2080-11-1
l: 173 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Chochelka do zupy
Ladle

E-2080-7-1
l: 165 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2080-10-1
l: 234 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Łopatka do tortu
Cake server

E-2080-8-1
l: 259 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 81,50 / 24,08

KUP ON-LINE

GALAXY 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-1720-1-12

l: 208 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 14,40 / 4,25



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1720-2-12

l: 207 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 14,40 / 4,25



Nóż stołowy
Table knife

E-1720-5-12

l: 228 mm
wgt: 75 g

PLN / EUR: 12,21 / 3,61



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1720-14-12

l: 190 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 12,34 / 3,65



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1720-15-12

l: 188 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 12,34 / 3,65



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1720-6-12

l: 203 mm
wgt: 70 g

PLN / EUR: 11,18 / 3,30



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1720-4-12

l: 148 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 7,07 / 2,09



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1720-3-12

l: 145 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 6,68 / 1,97



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1720-26-12

l: 114 mm
thk: 1,8 mm

PLN / EUR: 6,18 / 1,82



Widelec do ryby
Fish fork

E-1720-16-12

l: 190 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 12,86 / 3,80



Nóż do ryb
Fish knife

E-1720-17-12

l: 208 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 13,24 / 3,91



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-1720-11-1

l: 160 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 207,34 / 61,26



Chochelka do zupy
Ladle

E-1720-7-1

l: 267 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 207,34 / 61,26



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-1720-12-1

l: 248 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 145,65 / 43,03



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-1720-10-1

l: 232 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 201,43 / 59,51



Łopatka do tortu
Cake server

E-1720-8-1

l: 255 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 169,16 / 49,98

KUP ON-LINE

CURVE 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-964-1-12
l: 210 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 14,01 / 4,14



Łyżka stołowa
Table spoon

E-964-2-12
l: 210 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 14,01 / 4,14



Nóż stołowy
Table knife

E-964-5-12
l: 225 mm
wgt: 75 g
PLN / EUR: 14,65 / 4,33



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-964-14-12
l: 190 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,09 / 3,57



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-964-15-12
l: 190 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,09 / 3,57



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-964-6-12
l: 205 mm
wgt: 62 g
PLN / EUR: 13,50 / 3,99



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-964-4-12
l: 140 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,95 / 2,05



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-964-3-12
l: 140 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,18 / 1,82



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-964-26-12
l: 110 mm
PLN / EUR: 6,04 / 1,78



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3010-25-12
l: 260 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 19,29 / 5,70



Widelec do ryb
Fish fork

E-964-16-12
l: 183 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,59 / 3,72



Nóż do ryb
Fish knife

E-964-17-12
l: 198 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,59 / 3,72



Nóż do masła
Butter knife

E-3010-40-12
l: 163 mm
wgt: 39 g
PLN / EUR: 18,12 / 5,35



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-964-11-1
l: 138 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 72,24 / 21,34



Chochelka do zupy
Ladle

E-964-7-1
l: 220 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 119,16 / 35,21



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-964-12-1
l: 245 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 50,00 / 14,77



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-964-10-1
l: 231 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 85,62 / 25,30



Łopatka do tortu
Cake server

E-964-8-1
l: 260 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 50,00 / 14,77

KUP ON-LINE

ARCADE 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-1620-1-12
l: 208 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,86 / 3,80



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1620-2-12
l: 208 mm
thk: 3,6 mm
PLN / EUR: 12,86 / 3,80



Nóż stołowy
Table knife

E-1620-5-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 15,56 / 4,60



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1620-51-12
l: 240 mm
PLN / EUR: 44,09 / 13,03



Nóż stołowy
Table knife

E-3050-5-12
l: 231 mm
wgt: 110 g
PLN / EUR: 15,42 / 4,56

KUP ON-LINE



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1620-14-12
l: 186 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1620-15-12
l: 185 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1620-6-12
l: 214 mm
wgt: 79 g
PLN / EUR: 12,86 / 3,80



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3050-6-12
l: 208 mm
wgt: 77 g
PLN / EUR: 14,01 / 4,14



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1620-61-12
l: 215 mm
PLN / EUR: 44,22 / 13,06



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1620-4-12
l: 144 mm
thk: 2,3 mm
PLN / EUR: 6,18 / 1,82



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1620-3-12
l: 142 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,18 / 1,82



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1620-26-12
l: 117 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 5,91 / 1,75



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1922-25-12
l: 197 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,55 / 1,94



Widelec do ryb
Fish fork

E-1620-16-12
l: 180 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12



Nóż do ryb
Fish knife

E-1620-17-12
l: 201 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 11,18 / 3,30



Nóż do steków
Steak knife

E-1620-45-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 16,71 / 4,94



Nóż do masła
Butter knife

E-1620-40-12
l: 160 mm
wgt: 36 g
PLN / EUR: 10,80 / 3,19



Nóż do masła
Butter knife

E-3050-40-12
l: 158 mm
wgt: 38 g
PLN / EUR: 13,37 / 3,95



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1620-33-12
l: 173 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 14,27 / 4,22



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon; 18/10

E-3050-11-1
l: 169 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 54,76 / 16,18



Chochelka do zupy
Ladle

E-3050-7-1
l: 302 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 85,62 / 25,30



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-3050-12-1
l: 245 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 37,41 / 11,05



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3050-10-1
l: 286 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 97,57 / 28,83



Łopatka do tortu
Cake server

E-3050-8-1
l: 231 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 45,51 / 13,44

KUP ON-LINE

ALASKA 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-2080-1-12

l: 203 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 12,47 / 3,68



Łyżka stołowa
Table spoon

E-2080-2-12

l: 205 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 12,47 / 3,68



Nóż stołowy
Table knife

E-2080-5-12

l: 226 mm
wgt: 68 g

PLN / EUR: 15,56 / 4,60



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-2080-14-12

l: 181 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 11,05 / 3,27

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-2080-15-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,05 / 3,27



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-2080-6-12
l: 203 mm
wgt: 50 g
PLN / EUR: 14,78 / 4,37



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-2080-4-12
l: 143 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 8,87 / 2,62



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-2080-3-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,30 / 1,86



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-2080-26-12
l: 118 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,18 / 1,82



Łyżka do latte
Latte spoon

E-2080-25-12
l: 200 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 25,58 / 7,56



Widelec do ryb
Fish fork

E-2080-16-12
l: 187 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 16,58 / 4,90



Nóż do ryb
Fish knife

E-2080-17-12
l: 192 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,98 / 3,84



Nóż do steków
Steak knife

E-2080-45-12
l: 225 mm
wgt: 68 g
PLN / EUR: 21,60 / 6,38



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-2080-33-12
l: 182 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 6,30 / 1,86



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-2080-11-1
l: 173 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Nóż do masła
Butter knife

E-2080-40-12
l: 160 mm
wgt: 30 g
PLN / EUR: 13,24 / 3,91



Chochelka do zupy
Ladle

E-2080-7-1
l: 165 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2080-12-1
l: 215 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 66,85 / 19,75



Widelec do spaghetti
Spaghetti fork

E-2080-35-12
l: 220 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,69 / 4,63



Łyżka do spaghetti; 18/10
Spaghetti spoon; 18/10

E-2080-36-12
l: 213 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,69 / 4,63



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2080-10-1
l: 234 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,59 / 27,65



Łopatka do tortu
Cake server

E-2080-8-1
l: 259 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 81,50 / 24,08

KUP ON-LINE

ATLANTIS 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-3010-1-12

l: 212 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 14,40 / 4,25



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3010-2-12

l: 211 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 14,40 / 4,25



Nóż stołowy
Table knife

E-3010-5-12

l: 234 mm
wgt: 111 g

PLN / EUR: 14,14 / 4,18



Nóż stołowy
Table knife

E-3010-5V-12

l: 233 mm
wgt: 100 g

PLN / EUR: 25,71 / 7,60



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3010-14-12

l: 187 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 11,57 / 3,42

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3010-15-12
l: 185 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,57 / 3,42



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3010-6-12
l: 211 mm
wgt: 78 g
PLN / EUR: 12,73 / 3,76



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3010-6V-12
l: 212 mm
wgt: 78 g
PLN / EUR: 23,91 / 7,06



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3010-4-12
l: 145 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,81 / 2,01



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-3010-3-12
l: 145 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,43 / 1,90



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3010-26-12
l: 114 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,91 / 1,75



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3010-25-12
l: 206 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 19,29 / 5,70



Widelec do ryb
Fish fork

E-3010-16-12
l: 186 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,57 / 3,42



Nóż do ryb
Fish knife

E-3010-17-12
l: 199 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,82 / 3,49



Nóż do steków
Steak knife

E-3010-45-12
l: 234 mm
wgt: 108 g
PLN / EUR: 15,17 / 4,48



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3010-33-12
l: 173 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,82 / 3,49



Nóż do masła
Butter knife

E-3010-40-12
l: 163 mm
wgt: 39 g
PLN / EUR: 18,12 / 5,35



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-3010-11-1
l: 186 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 72,12 / 21,31



Chochelka do zupy
Ladle

E-3010-7-1
l: 296 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 90,88 / 26,85



Łyżka gourmet
Gourmet spoon

E-3010-32-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,69 / 4,63



Widelec do serwowania
Serving fork

E-3010-21-1
l: 245 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 54,76 / 16,18



ŁyżkaŁyżka do serwowania
Serving spoon; 18/10

E-3010-12-1
l: 224 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 53,48 / 15,80



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3010-10-1
l: 295 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 108,11 / 31,94



Łopatka do tortu
Cake server

E-3010-8-1
l: 256 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 61,44 / 18,15

KUP ON-LINE

ANSER 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-1670-1-12
l: 208 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 13,37 / 3,95



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1670-2-12
l: 207 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 13,37 / 3,95



Nóż stołowy
Table knife

E-1670-5-12
l: 236 mm
wgt: 113 g
PLN / EUR: 14,01 / 4,14



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1670-51-12
l: 237 mm
PLN / EUR: 49,50 / 14,62



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1670-14-12
l: 183 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,32 / 3,34



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1670-15-12
l: 183 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,32 / 3,34



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1670-6-12
l: 213 mm
wgt: 95 g
PLN / EUR: 12,09 / 3,57



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1670-61-12
l: 215 mm
PLN / EUR: 48,21 / 14,24



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1670-4-12
l: 145 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 8,10 / 2,39



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1670-3-12
l: 143 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,55 / 1,94



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1670-26-12
l: 118 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,81 / 2,01



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1670-25-12
l: 192 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 29,69 / 8,77



Widelec do ryb
Fish fork

E-1670-16-12
l: 173 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,82 / 3,49



Nóż do ryb
Fish knife

E-1670-17-12
l: 196 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 15,29 / 4,52

KUP ON-LINE



Nóż do steków
Steak knife

E-1670-45-12
l: 235 mm
wgt: 113 g
PLN / EUR: 18,77 / 5,55



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1670-33-12
l: 173 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 20,06 / 5,93



Nóż do masła
Butter knife

E-1670-40-12
l: 160 mm
wgt: 48 g
PLN / EUR: 16,07 / 4,75



Nóż do masła
Butter knife

E-1670-27-1
l: 207 mm
PLN / EUR: 313,27 / 92,56



Chochelka do zupy
Ladle

E-1670-7-1
l: 312 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 105,16 / 31,07



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-1670-11-1
l: 182 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 105,66 / 31,22



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-1670-10-1
l: 212 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 105,66 / 31,22



Łopatka do tortu
Cake fork

E-1670-8-1
l: 257 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 89,72 / 26,51



Widelec do serwowania mięsa
Serving fork

E-1670-23-1
l: 245 mm
PLN / EUR: 363,27 / 107,33



Nóż do serwowania mięsa
Serving knife

E-1670-24-1
l: 290 mm
PLN / EUR: 363,27 / 107,33



Widelec do ostryg
Oyster fork

E-1670-19-12
l: 136 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 13,24 / 3,91



Widelec do ślimaków
Snails fork

E-1670-20-12
l: 142 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 33,17 / 9,80



Łyżka do lodów
Ice cream spoon

E-1670-18-12
l: 131 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 33,17 / 9,80



Nóż do sera, osadzony
Cheese knife, hollow handle

E-1670-28-1
l: 200 mm
PLN / EUR: 313,27 / 92,56



Nóż do tortu, osadzony
Cake server, hollow handle

E-1670-29-1
l: 249 mm
PLN / EUR: 367,64 / 108,62



Widelec do serwowania
Serving fork

E-1670-21-1
l: 214 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 80,86 / 23,89



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-1670-12-1
l: 225 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 73,53 / 21,73



Łyżka do ziemniaków
Potato spoon

E-1670-9-1
l: 256 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 89,72 / 26,51

KUP ON-LINE

BAGUETTE LM 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-2610-1-12	208	2,5	12,73	3,76
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-2610-2-12	208	2,5	12,73	3,76
Nóż stołowy	*Table knife*		E-2610-5-12	238		14,65	4,33
Nóż stołowy, osadzony	*Table knife, hollow handle*		E-1610-51-12	250		41,39	12,23
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-2610-14-12	181	2	12,09	3,57
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-2610-15-12	180	2	12,09	3,57
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-2610-6-12	212		15,94	4,71
Nóż przystawkowy, osadzony	*Dessert knife, hollow handle*		E-1610-61-12	222		42,55	12,57
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-2610-4-12	143	2	7,20	2,13
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-2610-3-12	135	2	6,55	1,94
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-2610-26-12	112	1,8	13,37	3,95
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1610-25-12	201	3	13,63	4,03
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-2610-16-12	174	2	12,34	3,65
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-2610-17-12	195	2	13,37	3,95
Nóż do steków	*Steak knife*		E-1610-45-12	236		47,94	14,17
Nóż do masła	*Butter knife*		E-1610-40-12	165		15,29	4,52
Łyżka do bulionu	*Broth spoon*		E-2610-33-12	175	2	12,34	3,65
Łyżka do sosów; 18/10	*Sauce spoon*		E-1610-11-1	168	3,5	109,65	32,40
Łyżka do serwowania	*Serving spoon*		E-1610-12-1	251	3,5	64,66	19,11
Chochelka do zupy	*Ladle*		E-1610-7-1	284	3,5	106,70	31,52
Zestaw do sałaty	*Salad set; 18/10*		E-1610-10-1	200	3,5	90,88	26,85
Łopatka do tortu	*Cake server*		E-1610-8-1	249	3,5	90,76	26,81

SONATE 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-977-1-12	199	3	11,82	3,49
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-977-2-12	198	3	11,82	3,49
Nóż stołowy mono	*Table knife*		E-977-5-12	219		12,86	3,80
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-977-14-12	181	2,2	8,87	2,62
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-977-15-12	175	2,2	8,87	2,62
Nóż przystawkowy mono	*Dessert knife mono*		E-977-6-12	191		10,15	3,00
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-977-4-12	149	2	6,81	2,01
Łyżeczka do herbaty/kawy	*Espresso spoon*		E-977-3-12	143	2	6,55	1,94
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-977-26-12	114	1,8	6,30	1,86
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-977-16-12	180	2,2	10,03	2,96
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-977-17-12	206	2,2	10,03	2,96
Nóż do steków	*Steak knife*		E-977-45-12	228		10,67	3,15
Łyżka do bulionu	*Broth spoon*		E-977-33-12	176	1,8	9,90	2,93
Łyżka do sosów; 18/10	*Sauce spoon*		E-977-11-1	170	2,8	42,68	12,61
Chochelka do zupy	*Ladle*		E-977-7-1	260	2,8	72,12	21,31
Łyżka do serwowania	*Serving spoon*		E-977-12-1	243	2,8	34,58	10,22
Zestaw do sałaty	*Salad server*		E-977-10-1	225	2,8	53,73	15,87
Łopatka do tortu	*Cake server*		E-977-8-1	255	2,8	34,06	10,06

KUP ON-LINE

OPERA 18/0



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-968-1-12	209	2,5	10,03	2,96
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-968-2-12	208	2,5	10,03	2,96
Nóż stołowy	*Table knife*		E-968-5-12	233		10,03	2,96
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-968-14-12	186	2,5	8,61	2,54
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-968-15-12	185	2,5	8,61	2,54
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-968-6-12	203		12,09	3,57
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-968-4-12	146	2	5,91	1,75
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-968-3-12	143	2	5,66	1,67
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-968-26-12	118	2	5,39	1,59
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-968-16-12	174	2,5	8,99	2,66
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-968-17-12	196	2,5	10,67	3,15
Nóż do steków	*Steak knife*		E-968-45-12	223		20,18	5,96

RIVOLI 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1921-1-12	196	2,5	9,26	2,74
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-1921-2-12	200	2,5	9,26	2,74
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1921-5-12	210		11,18	3,30
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1921-14-12	179	2	8,99	2,66
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1921-15-12	181	2	8,99	2,66
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1921-6-12	190		11,44	3,38
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-1921-4-12	149	2	5,66	1,67
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1921-3-12	144	2	5,66	1,67
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1921-26-12	118	1,8	4,62	1,37
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-1921-16-12	181	2	8,99	2,66
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1921-17-12	202	2	9,78	2,89

KUP ON-LINE

FJORD 18/0



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1900-1-12	211	2,5	7,07	2,09
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-1900-2-12	209	2,5	7,07	2,09
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1900-5-12	235		12,73	3,76
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1900-14-12	186	1,8	6,18	1,82
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1900-15-12	185	1,8	6,18	1,82
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1900-6-12	208		12,09	3,57
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1900-3-12	138	2	3,99	1,18
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1900-26-12	100	1	1,29	0,38
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1900-25-12	197	2	6,43	1,90
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1900-17-12	211	1,8	6,43	1,90
Zestaw do sałaty	*Salad set*		E-1900-10-1	230	2,5	43,07	12,72
Łyżeczka do serwowania zakąsek	*Tapas spoon*		E-1900-34-12	120	1,8	10,28	3,04

AUDE 18/0



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1922-1-12	196	2,2	5,91	1,75
Łyżka stołowa	*Table fork*		E-1922-2-12	198	2,2	5,91	1,75
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1922-5-12	230		12,09	3,57
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1922-14-12	177	1,8	5,66	1,67
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1922-15-12	178	1,8	5,66	1,67
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1922-6-12	202		10,55	3,12
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-1922-4-12	147	1,8	4,37	1,29
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1922-3-12	144	1,8	3,99	1,18
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1922-26-12	116	1,5	3,47	1,03
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1922-25-12	195	2	6,55	1,94
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-1922-16-12	180	1,8	6,81	2,01
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1922-17-12	203	1,8	6,95	2,05

KUP ON-LINE



Nóż do steków
Steak knife

E-773
l: 232 mm
PLN / EUR: 48,08 / 14,21



Nóż do steków
Steak knife

E-999-45-12
l: 233 mm
PLN / EUR: 49,50 / 14,62



Nóż do steków
Steak knife

AB-551
l: 229 mm
PLN / EUR: 14,28 / 4,22

SZTUĆCE DO RYB, ŚLIMAKÓW I OWOCÓW MORZA



Szczypce do ślimaków
Snail tongs

T-5060
l: 170 mm
PLN / EUR: 47,51 / 14,04



Widelec do homarów
Lobster fork

E-782-12
l: 204 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 21,34 / 6,31



Szczypce do skorupiaków; stal
Pilers for shelfish; steel

D-4685-00
PLN / EUR: 66,84 / 19,75



Szczypce do homarów
Lobster tongs

E-3011-1
l: 180 mm
PLN / EUR: 233,96 / 69,12

KUP ON-LINE

ZWIESEL GLAS

SCHOTT ZWIESEL

SCHOTT ZWIESEL to producent bezołowiowego szkła kryształowego TRITAN CRYSTAL. Marka Schott ZWIESEL przez 150 lat tradycji stworzyła innowacyjne rozwiązania technologiczne, dzięki którym wyznacza standardy jakości i designu.

SCHOTT ZWIESEL is a manufacturer of TRITAN CRYSTAL lead-free crystal glass. 150 years of tradition: For 150 years Schott ZWIESEL brand has created innovative technological solutions, thanks to which it sets quality and design standards.

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products



KUP ON-LINE

Tritan®
International patent

Produkty wykonane z opatentowanej masy kryształowej pozbawionej baru i ołowiu. Skład udoskonalony jest tlenkiem tytanu i cyrkonem co daje wyjątkową przejrzystość i połysk, a zarazem wysoką odporność na zarysowania i wyszczerbienia podczas mycia.

Products made of patented barium and lead-free crystal glass .The composition is refined with titanium oxide and zirconium, which gives exceptional clarity and gloss, and at the same time high resistance to scratches and nicks during washing

KRYSTALICZNIE PRZEZROCZYSTE SZKŁO/ *CRYSTAL-CLEAR TRANSPARENT GLASS*

WYJĄTKOWO ODPORNE NA USZKODZENIA/ *EXTREMELY RESISTANT TO DAMAGE*

MADE IN GERMANY/ *MADE IN GERMANY*

PRODUKCJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU/ *ECO FRIENDLY PRODUCTION*

WOLNE OD OŁOWIU/ *LEAD FREE*

MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE/ *CAN BE WASHED IN A DISHWASHER*

Dzięki punktowi musującemu bąbelki kumulują się w centralnym miejscu na dnie czaszy kieliszka i ulatniają się w postaci perlistej smugi.

Thanks to the sparkling point, the bubbles accumulate in a central place at the bottom of the glass bowl and are released slowly in the form of a pearly streak.





Bordeaux

SH-9040-22-6 N
561 ml, op. 6
h: 242 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 39,31 / 11,61
CM-20S958



Red wine

SH-9040-1-6 N
613 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 39,31 / 11,61
CM-20S958



White wine

SH-9040-2-6 N
296 ml, op. 6
h: 218 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 39,31 / 11,61
CM-30S958



Champagne

SH-9040-77-6 N
288 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 39,31 / 11,61
CM-30S958



Universal

SH-9040-42-6 N
373 ml, op. 6
h: 104 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 31,40 / 9,28
CM-25S418

KUP ON-LINE

VIVID SENSES (SENSA)





Velvety & Sumptuous

SH-8890-140-6
710 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 18,41 / 5,44
16S900



Flavoursome & Spicy

SH-8890-130-6
660 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 18,41 / 5,44
20S958



Fruity & Delicate

SH-8890-1-6
535 ml, op. 6
h: 236 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 18,41 / 5,44
20S958



Light & Fresh

SH-8890-2-6
363 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 18,41 / 5,44
30S958



Universal

SH-8890-42-6
500 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 18,41 / 5,44
25S434



Light & Fresh Sparkling

SH-8890-77-6
388 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 18,41 / 5,44
36S958

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8560-130-6

650 ml, op. 6
h: 271 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 22,93 / 6,77

16S1058



White wine

SH-8560-0-6

420 ml, op. 6
h: 248 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 22,93 / 6,77

25S958



Red wine / Water

SH-8560-1-6

505 ml, op. 6
h: 258 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 22,93 / 6,77

25S658



Burgundy

SH-8560-140-6

740 ml, op. 6
h: 248 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 22,93 / 6,77

9S958Y



Sparkling wine

SH-8560-7-6

240 ml, op. 6
h: 267 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 22,93 / 6,77

25S1058

KUP ON-LINE

BELFESTA (PURE)





Bordeaux

SH-8545-130-6

680 ml, op. 6
h: 267 mm, Ø: 94 mm

PLN / EUR: 27,34 / 8,08

9S958



Burgundy

SH-8545-140-6

692 ml, op. 6
h: 234 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 27,34 / 8,08

9S958



Cabernet

SH-8545-1-6

540 ml, op. 6
h: 244 mm, Ø: 92 mm

PLN / EUR: 27,34 / 8,08

20S958



Sauvingon Blanc

SH-8545-0-6

408 ml, op. 6
h: 232 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 27,34 / 8,08

25S900



Riesling

SH-8545-2-6

300 ml, op. 6
h: 220 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 25,98 / 7,68

20S958



Sparkling wine

SH-8545-7-6

209 ml, op. 6
h: 252 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 24,96 / 7,38

36S958



Martini

SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 34,68 / 10,25

9S800Y



Brandy

SH-8545-47-6

612 ml, op. 6
h: 171 mm, Ø: 112 mm

PLN / EUR: 32,20 / 9,51

9S638



Universal

SH-8545-15-6

246 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 23,72 / 7,01

49S638



Whisky Old Fashioned

SH-8545-60-6

389 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 26,77 / 7,91

20S318



Universal

SH-8545-42-6

357 ml, op. 6
h: 144 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 25,19 / 7,44

36S534

KUP ON-LINE





Burgundy

SH-8800-140-6

660 ml, op. 6
h: 233 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 21,81 / 6,44

16S900



Bordeaux

SH-8800-130-6

630 ml, op. 6
h: 261 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 21,81 / 6,44

20S1114



White wine

SH-8800-0-6

385 ml, op. 6
h: 229 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 21,81 / 6,44

25S900



Sparkling wine

SH-8800-77-6

297 ml, op. 6
h: 238 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 21,81 / 6,44

30S958



Universal

SH-8800-32-6 **OUTLET**

385 ml, op. 6
h: 181 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 15,25 / 4,50

25S738

KUP ON-LINE

KUP ON-LINE





Bordeaux Goblet

SH-8648-130-6

660 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 97 mm
PLN / EUR: 24,40 / 7,21

20S958



Red wine

SH-8648-1-6

486 ml, op. 6
h: 228 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 24,40 / 7,21

20S958



Burgundy

SH-8648-140-6

657 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 106 mm
PLN / EUR: 24,40 / 7,21

16S900



White wine

SH-8648-0-6

370 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 24,40 / 7,21

30S800



Sparkling wine

SH-8648-7-6

235 ml, op. 6
h: 228 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 24,40 / 7,21

36S900



Universal

SH-8648-32-6

341 ml, op. 6
h: 197 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 16,26 / 4,81

30S800





Bordeaux Goblet

SH-8015-130-6

800 ml, op. 6
h: 275 mm, Ø: 99 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

16S1058



Bordeaux

SH-8015-22-6

591 ml, op. 6
h: 261 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

16S1058



Burgundy Goblet

SH-8015-140-6

839 ml, op. 6
h: 248 mm, Ø: 116 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

9S958Y



Burgundy

SH-8015-0-6

480 ml, op. 6
h: 229 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

16S900



Water / Red wine

SH-8015-1-6

613 ml, op. 6
h: 247 mm, Ø: 100 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

16S958



White wine

SH-8015-2-6

302 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

36S900



Sparkling wine

SH-8015-7-6

219 ml, op. 6
h: 253 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 25,98 / 7,68

36S958

KUP ON-LINE

CONGRESSO





Bordeaux

SH-8608-130-6

621 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 93 mm

PLN / EUR: 12,42 / 3,67

20S958



Red wine

SH-8608-0-6

355 ml, op. 6
h: 195 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 12,42 / 3,67

30S800



White wine

SH-8608-2-6

317 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 12,42 / 3,67

30S800



Water / Red wine

SH-8608-1-6

455 ml, op. 6
h: 205 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 12,42 / 3,67

25S800



Sparkling wine

SH-8608-7-6

235 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 66 mm

PLN / EUR: 12,42 / 3,67

36S800

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8741-130-6

656 ml, op. 6
h: 237 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 15,37 / 4,54

20S958



Burgundy

SH-8741-140-6

790 ml, op. 6
h: 227 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 15,37 / 4,54

9S958Y



Red wine

SH-8741-1-6

497 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 15,37 / 4,54

25S900



White wine

SH-8741-0-6

356 ml, op. 6
h: 211 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 15,37 / 4,54

30S800



Sparkling wine

SH-8741-7-6

283 ml, op. 6
h: 231 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 15,37 / 4,54

36S900

KUP ON-LINE

KUP ON-LINE





Burgundy

SH-8740-140-6

783 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 12,65 / 3,74

95958Y



Bordeaux

SH-8740-130-6

633 ml, op. 6
h: 235 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 12,65 / 3,74

16S900



Red wine

SH-8740-1-6

506 ml, op. 6
h: 224 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 12,65 / 3,74

25S900



White wine

SH-8740-0-6

349 ml, op. 6
h: 208 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 12,65 / 3,74

25S800



Sparkling wine

SH-8740-7-6

228 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 12,65 / 3,74

36S900





Bordeaux

SH-8940-130-6 N
600 ml, op. 6
h: 223 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-20S958



Burgundy

SH-8940-140-6 N
630 ml, op. 6
h: 210 mm, Ø: 101 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-16S800



Red wine/water

SH-8940-1-6 N
475 ml, op. 6
h: 213 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-25S800



Chardonnay

SH-8940-0-6 N
368 ml, op. 6
h: 200 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-25S800



White wine

SH-8940-2-6 N
300 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-30S800



Champagne

SH-8940-7-6 N
210 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-36S900



Water

SH-8940-32-6 N
253 ml, op. 6
h: 138 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00
CM-36S534

KUP ON-LINE

BISTRO LINE





Bordeaux

SH-8900-130-6 **OUTLET**

625 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 5,65 / 1,67

20S638



White wine

SH-8900-0-6 **OUTLET**

348 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 5,65 / 1,67

30S638



Sparkling wine

SH-8900-7-6 **OUTLET**

277 ml, op. 6
h: 170 mm, Ø: 64 mm

PLN / EUR: 5,65 / 1,67

36S638

WINE TASTING





Kieliszek degustacyjny

SH-8636-4-6

227 ml, op. 6
h: 167 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 28,80 / 8,51

36S638



Kieliszek degustacyjny

SH-8177-0-6

299 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 27,11 / 8,01

30S800



Kraszuarka; szkło

SH-2784-339-1

h: 339 mm, Ø: 197 mm

PLN / EUR: 283,53 / 83,77



Kieliszek degustacyjny

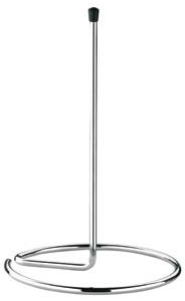
SH-8177-6

299 ml, op.
h: 182 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 50,84 / 15,02

30S800

COOLERY I AKCESORIA



Stojak do suszenia dekantera

AB-5402

h: 300 mm

PLN / EUR: 32,56 / 9,62



Cooler; szkło, platyna

PG-220075

h: 220 mm, Ø: 210 mm

PLN / EUR: 462,90 / 136,77



Kulki do czyszczenia dekanterów; 18/10

PG-230241

PLN / EUR: 46,74 / 13,81

KUP ON-LINE

DEKANTERY I KARAFKI / *DECANTERS*





Dekanter Cirquo

SH-2834-075L-1

750 ml
h: 310 mm, Ø: 340 mm
PLN / EUR: 914,98 / 270,33



Dekanter Fine

SH-2808-075-1 **OUTLET**

750 ml, op.
h: 360 mm, Ø: 132 mm
PLN / EUR: 143,45 / 42,38



Karafka Basic Bar

SH-8750-075-1

750 ml
h: 321 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 185,25 / 54,73

KUP ON-LINE



Karafka Fresca

SH-2851-1L-1

1000 ml
h: 337 mm, Ø: 100 mm
PLN / EUR: 163,80 / 48,39



Dekanter Diva

SH-2702-10L-1

1000 ml
h: 226 mm, Ø: 224 mm
PLN / EUR: 253,03 / 74,76



Dekanter z lejkiem Diva

SH-2702-2-1

1000 ml
h: 226 mm, Ø: 224 mm
PLN / EUR: 343,40 / 101,46

– rozwiązanie zapobiegające kapaniu wina z krawędzi | *protects from spilling wine from the edge*

Schumann's



Cocktail Hurricane

SH-8512-300-6

530 ml, op. 6
h: 183 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 22,93 / 6,77

36S738



Gin Tonic / Aperol Spritz

SH-8512-80-6

710 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 116 mm

PLN / EUR: 26,55 / 7,84

9S800Y



Brandy XXL

SH-8512-45-6

805 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 118 mm

PLN / EUR: 31,63 / 9,34

9S638



Liqueur Saucer

SH-8512-16-6

70 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 68 mm

PLN / EUR: 22,93 / 6,77

36S434



Grappa

SH-8213-155-6

95 ml, op. 6
h: 174 mm, Ø: 58 mm

PLN / EUR: 19,43 / 5,74

49S638



Martini

SH-8512-86-6

166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 34,45 / 10,18

16S638



Martini

SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 34,68 / 10,25

9S800Y



KUP ON-LINE

BAR SPECIAL





Margarita

SH-8512-166-6

305 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 40,10 / 11,85

9S638



Martini

SH-8750-87-6

226 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 27,34 / 8,08

16S434



Cocktail

SH-8750-88-6

259 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 27,34 / 8,08

16S434



Whisky Nosing Glass

SH-8512-17-6

218 ml, op. 6
h: 175 mm, Ø: 66 mm

PLN / EUR: 26,55 / 7,84

36S900

KUP ON-LINE



Whisky Nosing Tumbler

SH-8512-120-6

322 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 26,55 / 7,84

25S434



Liqueur

SH-7500-5-6

70 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 52 mm

PLN / EUR: 9,82 / 2,90

49S434



Brandy

SH-8545-47-6

612 ml, op. 6
h: 171 mm, Ø: 112 mm

PLN / EUR: 32,20 / 9,51

9S638



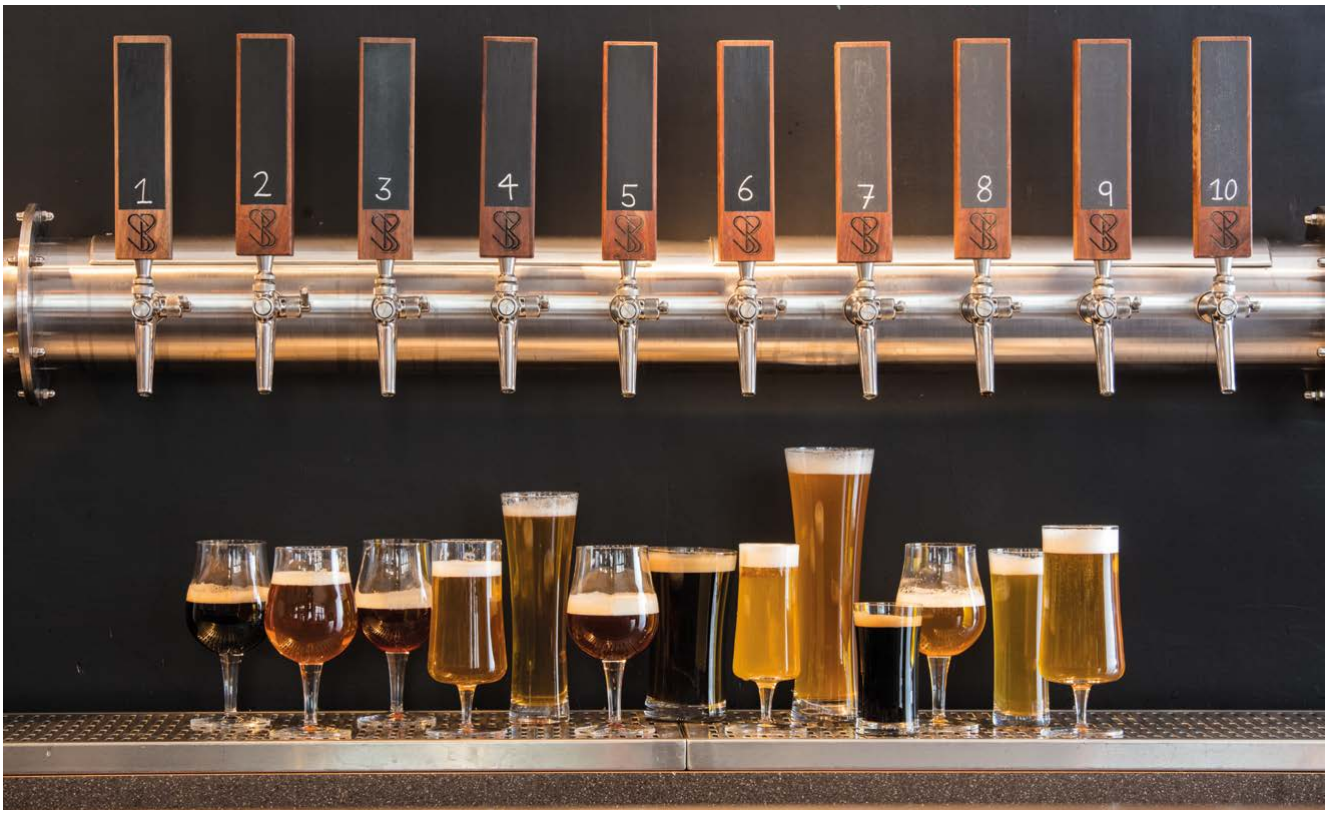
Riesling

SH-8545-2-6

300 ml, op. 6
h: 220 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 25,98 / 7,68

20S958





Wheat Beer

SH-8710-05-6

711 ml, op. 6
h: 255 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 28,24 / 8,34

25S958
odpowiednie do piwa 0,5 l



Wheat Beer Small

SH-8710-03-6

451 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 23,72 / 7,01

36S800
odpowiednie do piwa 0,3 l



Lager

SH-8720-05L-6

678 ml, op. 6
h: 204 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 28,24 / 8,34

20S800
odpowiednie do piwa 0,5 l



Pint

SH-8720-06L-6

602 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 28,24 / 8,34

20S638
odpowiednie do piwa 0,5 l



Water

SH-8512-32-6

344 ml, op. 6
h: 163 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 28,46 / 8,41

30S638



Kronberg Water Goblet

SH-6370-02-6

240 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 68 mm

PLN / EUR: 15,47 / 4,57

36S534



Pilsner

SH-8730-04L-6

513 ml, op. 6
h: 191 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 35,70 / 10,55

25S738



Pilsner

SH-8730-03L-6

405 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 33,10 / 9,78

30S800
odpowiednie do piwa 0,3 l

KUP ON-LINE

MELODY (FORTUNE)



Longdrink

SH-9030-79-6 N
499 ml, op. 6
h: 146 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 31,18 / 9,21
CM-30S638



Whisky

SH-9030-60-6 N
400 ml, op. 6
h: 85 mm, Ø: 95 mm
PLN / EUR: 31,18 / 9,21
CM-20S318



Universal

SH-9030-42-6 N
392 ml, op. 6
h: 134 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 31,18 / 9,21
CM-36S534



VINA





Universal

SH-8465-79-6
548 ml, op. 6
h: 127 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 15,93 / 4,71
20S434



Water

SH-8796-42-6
397 ml, op. 6
h: 114 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 15,93 / 4,71
25S434



Wine Tumbler

SH-8465-60-6
587 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 15,93 / 4,71
16S418

CONVENTION



Longdrink

SH-7745-79-6
370 ml, op. 6
h: 155 mm, Ø: 65 mm
PLN / EUR: 12,99 / 3,84
36S638



Beer Tumbler

SH-7745-42-6
320 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 12,42 / 3,67
36S534



Water

SH-7745-12-6
255 ml, op. 6
h: 116 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 11,97 / 3,54
36S434



Whisky

SH-7745-60-6
285 ml, op. 6
h: 89 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 12,99 / 3,84
25S318

KUP ON-LINE

TAVORO (PARIS)





Whisky

SH-4858-60-6

302 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 15,25 / 4,50

25S318



Longdrink

SH-4858-79-6

347 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 62 mm
PLN / EUR: 15,25 / 4,50

36S638



Beer

SH-4858-42-6

311 ml, op. 6
h: 142 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 15,25 / 4,50

49S534



Cocktail

SH-4858-89-6

155 ml, op. 6
h: 80 mm, Ø: 62 mm
PLN / EUR: 11,86 / 3,50

36S318



Shot

SH-4858-35-6

50 ml, op. 6
h: 72 mm, Ø: 38 mm
PLN / EUR: 10,16 / 3,00

49S318

SOFTDRINKS





Softdrink nr.3

SH-8750-380-6

387 ml, op. 6
h: 152 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 22,82 / 6,74

36S535



Softdrink nr.2

SH-8750-540-6

539 ml, op. 6
h: 130 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 22,82 / 6,74

20S434



Softdrink nr.1

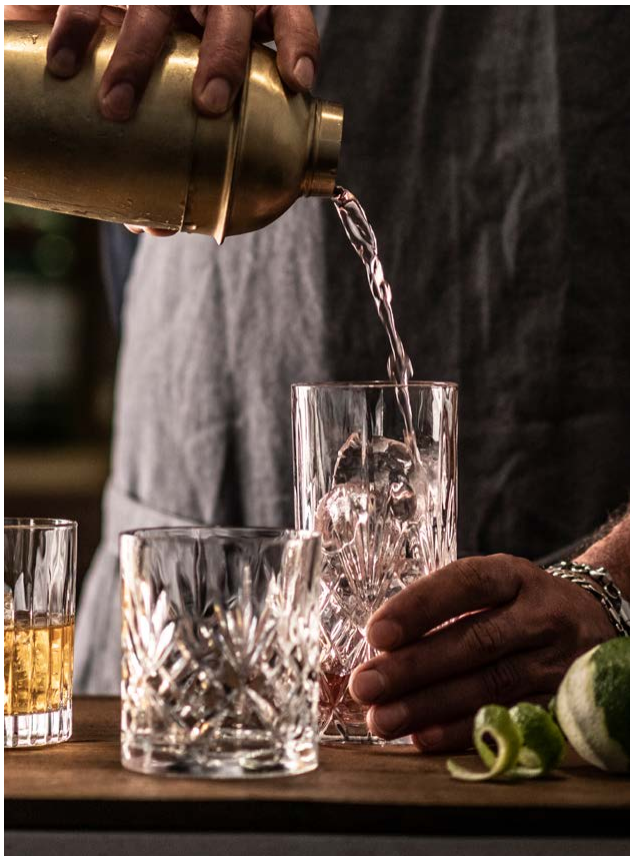
SH-8750-200-6

213 ml, op. 6
h: 86 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 20,67 / 6,11

36S318

KUP ON-LINE

SHOW





Longdrink

SH-8990-79-6 N
368 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 19,43 / 5,74
CM-36S534



Whisky

SH-8990-60-6 N
334 ml, op. 6
h: 94 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 19,43 / 5,74
CM-25S418

STAGE





Longdrink

SH-9010-79-6 N
440 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 19,43 / 5,74
CM-30S638



Whisky

SH-9010-60-6 N
364 ml, op. 6
h: 92 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 19,43 / 5,74
CM-25S418

KUP ON-LINE



CLASSIC



Double Old Fashioned

SH-8860-60-6
369 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 57,95 / 17,12
20S434



Longdrink

SH-8860-79-6
311 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 61 mm
PLN / EUR: 57,95 / 17,12
36S638



Cocktail

SH-8860-87-6
202 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm
PLN / EUR: 61,79 / 18,26
16S434



Mixing Jug

SH-8860-05-1
500 ml, op. 1
h: 150 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 154,75 / 45,72
16S534

MOTION



Double Old Fashioned

SH-8860M-60-6
369 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 57,95 / 17,12
20S434



Longdrink

SH-8860M-79-6
311 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 61 mm
PLN / EUR: 57,95 / 17,12
36S638



Cocktail

SH-8860M-87-6
202 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm
PLN / EUR: 61,79 / 18,26
16S434



Mixing Jug

SH-8860M-05-1
500 ml, op. 1
h: 150 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 154,75 / 45,72
16S534

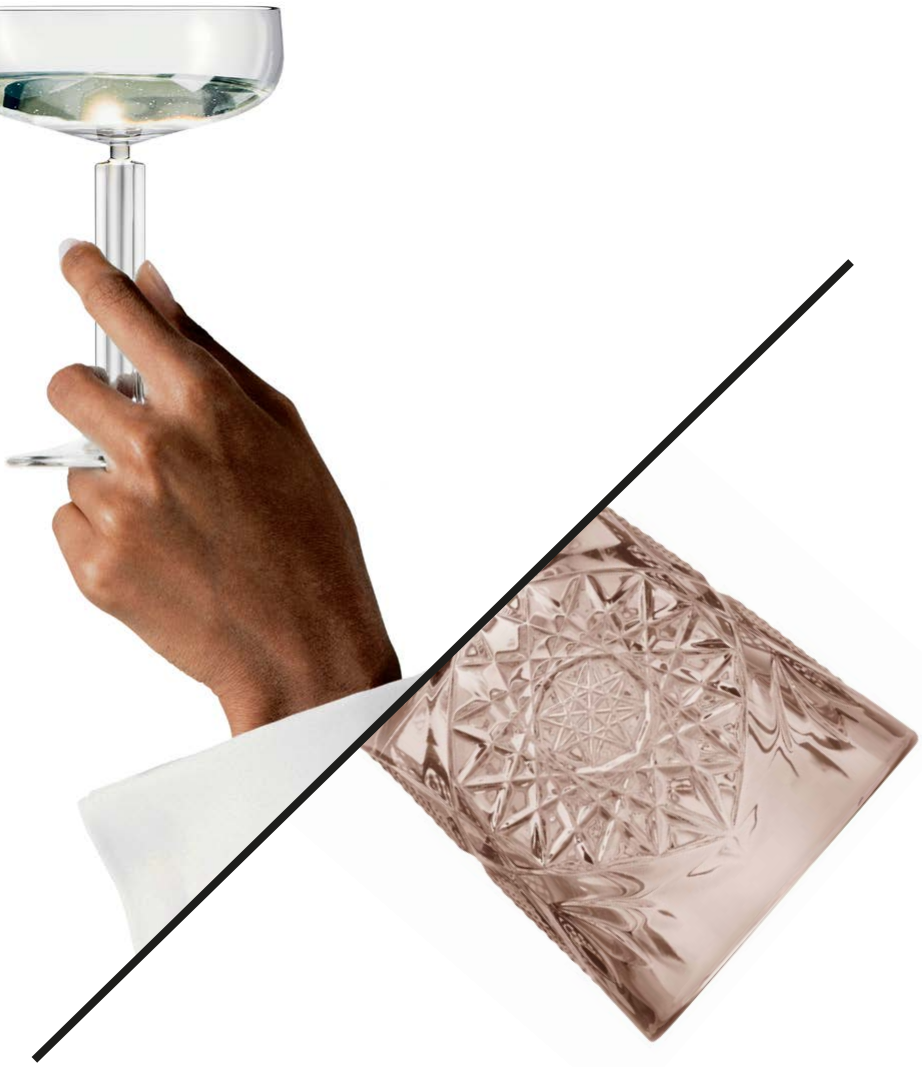
KUP ON-LINE

LIBBEY

LIBBEY to amerykańska marka z wizją i wieloletnią tradycją. Libbey od lat plasuje się na pierwszym miejscu dostawców branży profesjonalnego wyposażenia gastronomii. Przez lata udoskonaliła procesy technologiczne czyniąc swoje produkty wyjątkowo odpornymi w trakcie eksploatacji.

LIBBEY is an American brand with a vision and a long-standing tradition. For years Libbey has been ranked first among the suppliers of the professional catering equipment industry. Over the years, it has perfected technological processes making its products extremely resistant.

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products



KUP ON-LINE

– możliwość sztaplowania | *stackable*

DuraTuff®

Libbey DuraTuff® jest specjalnym procesem obróbki termicznej szklanek i kieliszków. Aplikowany jest tylko w górnej części każdego produktu aby zwiększyć jego odporność na uszkodzenia termiczne i mechaniczne, jednocześnie nie tworząc zbędnych naprężeń w całej szklance.W rezultacie otrzymujemy wytrzymałe szkło, które służy o wiele dłużej.

The Libbey DuraTuff® treatment is a special thermal afterprocess for "pressed" tumblers and stemware. The DuraTuff® process is performed only on the upper portion of pressed tumblers and stemware to increase their resistance to thermal and mechanical shock. The result is durable glassware with prolonged service life for the foodservice industry.

DuraTuff®



GWARANCJE LIBBEY / *LIBBEY GUARANTIES*

Jeżeli oznaczona część kieliszka, objęta specyficzną gwarancją, ulegnie ukruszeniu, wymieniamy kieliszek na nowy!
If a designated part of the glass covered by a specific guarantee is chipped, we will replace the glass for a new one!



Safedge® Rim&Foot

Jeśli **krawędź lub stopka** produktu objętego tą gwarancją ukruszą się, wymienimy go na nowy lub zwrócimy koszty zakupu.

*If the **rim or foot** of any glass covered by this Safedge® guarantee chips, we will replace or refund the price of the glass.*



Sheer Rim D.T.E.

Produkty z tym znakiem mają wypolerowaną, idealnie gładką krawędź, bez charakterystycznego zgrubienia. Jeśli krawędź produktu objętego tą gwarancją ukruszy się, wymienimy go na nowy lub zwrócimy koszty zakupu.

Glass with this emblem has beadless edge which is first cracked-off then polished to produce a fine, yet durable surface. If the rim of any glass covered by the guarantee chips, we will replace or refund the price of the glass.



Safedge® Rim

Jeśli **krawędź** produktu objętego tą gwarancją ukruszy się, wymienimy go na nowy lub zwrócimy koszty zakupu.

*If the **rim** of any glass covered by this Safedge® guarantee chips, we will replace or refund the price of the glass.*

KUP ON-LINE





LB-541625-6
530 ml, op. 6
h: 219 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 8,30 / 2,45
20S958



LB-540628-6
410 ml, op. 6
h: 206 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 8,30 / 2,45
25S800



LB-540635-6
320 ml, op. 6
h: 198 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 7,83 / 2,31
30S800



LB-540673-6
210 ml, op. 6
h: 214 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 8,30 / 2,45
36S800



LB-456226-6
410 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 13,78 / 4,07
25S534



LB-231-12
414 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 8,99 / 2,66
20S534



LB-925241-6
330 ml, op. 6
h: 99 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 7,24 / 2,14
25S418



LB-12016-12 N
355 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 10,60 / 3,13
25S418

KUP ON-LINE

FORTIUS



LB-241037-12
370 ml, op. 12
h: 202 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 11,30 / 3,34
25S800



LB-241730-12
200 ml, op. 12
h: 214 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 10,97 / 3,24
36S800



LB-241020-12
510 ml, op. 12
h: 213 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 11,30 / 3,34
20S800



LB-241044-12
300 ml, op. 12
h: 194 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 10,89 / 3,22
30S800

CARRÉ





LB-265217-6
530 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 11,82 / 3,49
20S958



LB-265033-6
380 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 11,50 / 3,40
25S900



LB-265057-6
290 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 11,50 / 3,40
30S800



LB-265712-6
220 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 57 mm
PLN / EUR: 11,50 / 3,40
49S958

MADISON



LB-410204-6 **OUTLET**
410 ml, op. 6
h: 218 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 4,96 / 1,47



LB-410501-6 **OUTLET**
250 ml, op. 6
h: 204 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 4,96 / 1,47

KUP ON-LINE

TEARDROP





LB-3911-12
350 ml, op. 12
h: 184 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
25S738



LB-3957-12
310 ml, op. 12
h: 183 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 14,64 / 4,33
25S738



LB-3965-12
250 ml, op. 12
h: 181 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 13,74 / 4,06
30S800



LB-3996-12
170 ml, op. 12
h: 196 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
36S800

PERCEPTION



LB-3060-24
590 ml, op. 12
h: 226 mm, Ø: 99 mm
PLN / EUR: 15,63 / 4,62
16S900



LB-3011-24
410 ml, op. 12
h: 208 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
25S800





LB-3057-24
320 ml, op. 12
h: 198 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
30S800



LB-3096-12
170 ml, op. 12
h: 215 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
36S800



LB-3055-12
250 ml, op. 12
h: 153 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 16,61 / 4,91
16S638



LB-3010-12
414 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 15,63 / 4,62
25S638

KUP ON-LINE

WHISKY, WÓDKA, LIKIER / *WHISKY, VODKA, LIQUEUR*



LB-613070-6
130 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 59 mm
PLN / EUR: 8,88 / 2,62
49S434



LB-613315-6
90 ml, op. 6
h: 160 mm, Ø: 51 mm
PLN / EUR: 10,40 / 3,07
49S638



SH-8213-155-6
95 ml, op. 6
h: 174 mm, Ø: 58 mm
PLN / EUR: 19,43 / 5,74
49S638



SH-8512-16-6
70 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 22,93 / 6,77
36S434



LB-260014-12 N
40 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 50 mm
PLN / EUR: 4,99 / 1,47
CM-49S434



SH-7500-5-6
70 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 52 mm
PLN / EUR: 9,82 / 2,90
49S434



LB-8203-12
40 ml, op. 12
h: 111 mm, Ø: 39 mm
PLN / EUR: 5,66 / 1,67
49S434



LB-354102-6
70 ml, op. 6
h: 117 mm, Ø: 54 mm
PLN / EUR: 8,46 / 2,50
49S434



LB-3801-24
80 ml, op. 24
h: 68 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 10,56 / 3,12
30S318

BRANDY





LB-521801-6
250 ml, op. 6
h: 102 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 7,94 / 2,34
25S418



LB-613186-6
370 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 11,74 / 3,47
20S434



LB-613285-4
800 ml, op. 4
h: 154 mm, Ø: 115 mm
PLN / EUR: 15,96 / 4,72
95638Y

KUP ON-LINE

WÓDKA / *VODKA*





LB-15733-12
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 7,12 / 2,10
36S318



LB-973-48
60 ml, op. 48
h: 106 mm, Ø: 41 mm
PLN / EUR: 5,13 / 1,52
49S434



LB-9862324-72
40 ml, op. 72
h: 92 mm, Ø: 38 mm
PLN / EUR: 2,77 / 0,82
49S434



LB-971-48
30 ml, op. 48
h: 77 mm, Ø: 37 mm
PLN / EUR: 4,32 / 1,28
49S318



LB-1650-12
70 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 40 mm
PLN / EUR: 3,91 / 1,15
49S434



LB-5130-36 **OUTLET**
140 ml, op. 36
h: 79 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 3,27 / 0,97
30S318



LB-5109-24
56 ml, op. 24
h: 89 mm, Ø: 51 mm
PLN / EUR: 7,51 / 2,22
49S318



LB-151-48
30 ml, op. 48
h: 54 mm, Ø: 45 mm
PLN / EUR: 4,44 / 1,31
49S318



LB-5127-12
40 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 54 mm
PLN / EUR: 8,13 / 2,40
49S318



LB-5121-72
40 ml, op. 72
h: 60 mm, Ø: 51 mm
PLN / EUR: 7,58 / 2,24
49S318



LB-5277-72
60 ml, op. 72
h: 63 mm, Ø: 47 mm
PLN / EUR: 7,71 / 2,28
49S318

KUP ON-LINE

TIKI



LB-92142-12
473 ml, op. 12
h: 118 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 15,63 / 4,62
20S434



LB-92143-12
592 ml, op. 12
h: 169 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 17,20 / 5,08
20S638



LB-56880-12
530 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 20,72 / 6,12
25S534



LB-99556-12
490 ml, op. 12
h: 153 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 9,11 / 2,69
30S638



STARLA



BAR PROFESSIONAL

BPR-029
475 ml
h: 198 mm
PLN / EUR: 183,65 / 54,26



Hi-ball

LB-2939VCP37-6 N
360 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 10,72 / 3,17
CM-30S638



DOF

LB-2939VCP35-6 N
350 ml, op. 6
h: 105 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 10,72 / 3,17
CM-25S418

KUP ON-LINE

KOKTAJLE / *COCKTAILS*





LB-925661-6
600 ml, op. 6
h: 194 mm, Ø: 110 mm
PLN / EUR: 24,41 / 7,21
9S800Y



LB-3773-36
163 ml, op. 36
h: 114 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,68 / 4,34
25S434



SH-8512-166-6
283 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 40,10 / 11,85
9S638



LB-8429-12
266 ml, op. 12
h: 156 mm, Ø: 116 mm
PLN / EUR: 20,38 / 6,02
9S638



LB-3770-36
133 ml, op. 36
h: 130 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 12,25 / 3,62
20S958



LB-3722-6 **OUTLET**
470 ml, op. 6
h: 181 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 8,76 / 2,59
25S738



LB-3715-12
310 ml, op. 12
h: 178 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 13,16 / 3,89
30S800



LB-3617-12
444 ml, op. 12
h: 209 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 16,11 / 4,76
30S800



LB-3616-12
440 ml, op. 12
h: 208 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 16,11 / 4,76
30S800



LB-3623-12
695 ml, op. 12
h: 237 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 15,62 / 4,61
20S958



LB-8425-24
350 ml, op. 24
h: 210 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 15,62 / 4,61
30S800



LB-209-24
473 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 15,84 / 4,68
30S638



LB-2211-12
362 ml, op. 12
h: 101 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 9,29 / 2,74
20S434



LB-2212-12
495 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,58 / 4,31
25S638



LB-613445-6
260 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 13,97 / 4,13
16S738



LB-7700-12
200 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 124 mm
PLN / EUR: 18,79 / 5,55
9S638



LB-8455-36
170 ml, op. 36
h: 149 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 14,57 / 4,30
16S534



LB-37799-12
270 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 17,20 / 5,08
9S638



LB-3803-12
239 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
9S434



LB-400-12
240 ml, op. 12
h: 102 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 12,59 / 3,72
20S434



LB-70855-12
170 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 22,14 / 6,54
9S318



SH-8512-86-6
166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm
PLN / EUR: 34,45 / 10,18
16S638



SH-8545-86-6
343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 34,68 / 10,25
9S800Y



LB-9570101-1
1400 ml, op. 6
h: 257 mm, Ø: 235 mm
PLN / EUR: 80,26 / 23,71



LB-3779-12
270 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
9S638



LB-3771-12
140 ml, op. 12
h: 132 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 13,40 / 3,96
20S434



LB-3701-12
90 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 12,59 / 3,72
30S434

KUP ON-LINE

1924





LB-502008-12
620 ml, op. 12
h: 212 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 18,15 / 5,36
16S800



LB-503005-12
264 ml, op. 12
h: 198 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 18,15 / 5,36
20S800



LB-501407-12
245 ml, op. 12
h: 161 mm, Ø: 113 mm
PLN / EUR: 18,15 / 5,36
9S638

SPKSY





LB-2106-12
580 ml, op. 12
h: 203 mm, Ø: 103 mm
PLN / EUR: 17,78 / 5,25
16S800



LB-601329-12
150 ml, op. 12
h: 160 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 17,78 / 5,25
30S638



LB-601602-12
255 ml, op. 12
h: 153 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 17,78 / 5,25
25S638



LB-601404-12
192 ml, op. 12
h: 166 mm, Ø: 99 mm
PLN / EUR: 17,78 / 5,25
16S638



LB-603064-12
260 ml, op. 12
h: 194 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 17,78 / 5,25
30S800



LB-607017-12
174 ml, op. 12
h: 210 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 17,78 / 5,25
36S800

KUP ON-LINE

BESPOKE





Martini

LB-44003-6

190 ml, op. 6
h: 196 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 22,69 / 6,70

CM-20S800



Nick & Nora

LB-43003-6

155 ml, op. 6
h: 179 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 22,69 / 6,70

CM-25S738

MODERN AMERICA





Gin tonic

LB-02041-6

590 ml, op. 6
h: 189 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 20,49 / 6,05

CM-9S800



Martini

LB-14041-6

190 ml, op. 6
h: 176 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 19,96 / 5,90

CM-25S738



Coupe

LB-16041-6

280 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 20,28 / 5,99

CM-9S638



Coctail

LB-05041-6

220 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 20,28 / 5,99

CM-25S638



Nick & Nora

LB-13041-6

140 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 65 mm
PLN / EUR: 19,96 / 5,90

CM-36S638

KUP ON-LINE

RADIANT





LB-927535-12
470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
25S638



LB-927542-12
350 ml, op. 12
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
25S418

GATS





LB-826609-12
355 ml, op. 12
PLN / EUR: 22,58 / 6,67



LB-826982-12
290 ml, op. 12
PLN / EUR: 22,58 / 6,67

COLORED HOBSTAR



Colored Hobstar
LIMITED EDITION

BAR PROFESSIONAL



Hobstar Blue

LB-829297-6 N
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
CM-20S434



Hobstar Grey

LB-829303-6 N
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
CM-20S434



Hobstar Rose

LB-829310-6 N
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
CM-20S434



BPR-M450
450 ml,
PLN / EUR: 60,39 / 17,84

KUP ON-LINE

HOBSTAR





LB-928433-24 **OUTLET**

60 ml, op. 24
h: 61 mm, Ø: 50 mm

PLN / EUR: 10,98 / 3,24

49S318



LB-926835-24

60 ml, op. 24
h: 61 mm, Ø: 50 mm

PLN / EUR: 12,28 / 3,63

49S318



LB-924152-12

350 ml, op. 12
h: 106 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

20S434



LB-911381-12

470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

25S638



LB-928549-12

300 ml, op. 12
h: 180 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

20S800



LB-929799-12

250 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 104 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

16S434

CARATS





LB-925500-12

355 ml, op. 12
h: 107 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

20S434



LB-926774-12

414 ml, op. 12
h: 156 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

20S638



LB-926781-6

747 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 105 mm

PLN / EUR: 63,57 / 18,78

16S534

KUP ON-LINE

WINCHESTER





LB-15457-36
296 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 18,30 / 5,41
25S318



LB-15456-36
260 ml, op. 36
h: 122 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 14,87 / 4,39
36S434



LB-827125-12
350 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 18,30 / 5,41



LB-15454-36
237 ml, op. 36
h: 85 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 14,87 / 4,39
30S958



LB-15465-36
310 ml, op. 36
h: 150 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 17,41 / 5,14
25S534



LB-15464-36
250 ml, op. 36
h: 141 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 15,82 / 4,68
30S638

GIBRALTAR TWIST



LB-15755-12 OUTLET
290 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 4,43 / 1,31
25S434



LB-15746-12 OUTLET
350 ml, op. 12
h: 102 mm, Ø: 102 mm
PLN / EUR: 4,43 / 1,31
16S418



LB-15748-12 OUTLET
260 ml, op. 12
h: 93 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 4,43 / 1,31
20S434



LB-15757-12 OUTLET
207 ml, op. 12
h: 87 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 4,43 / 1,31
25S318

KUP ON-LINE



LB-15665-24

590 ml, op. 24
h: 171 mm, Ø: 95 mm

PLN / EUR: 10,61 / 3,13

20S638



LB-15256-12

470 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 9,21 / 2,72

20S638



LB-15235-12

350 ml, op. 12
h: 146 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 7,30 / 2,16

25S534



LB-15383-12

310 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 7,79 / 2,30

30S638



LB-15244-12 **OUTLET**

410 ml, op. 12
h: 130 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 3,59 / 1,06

20S434



LB-15237-12

290 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 7,79 / 2,30

30S434



LB-15236-12 **OUTLET**

260 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 3,38 / 1,00

30S434



LB-15239-12

200 ml, op. 12
h: 114 mm, Ø: 67 mm

PLN / EUR: 7,32 / 2,16

36S434



LB-15232-12

290 ml, op. 12
h: 98 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 6,84 / 2,02

20S434



LB-15242-12

260 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 6,28 / 1,85

25S418



LB-15240-12

220 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 6,28 / 1,85

25S418



LB-151-48

30 ml, op. 48
h: 54 mm, Ø: 45 mm

PLN / EUR: 4,44 / 1,31

49S318



LB-15246-36

250 ml, op. 36
h: 159 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 11,08 / 3,27

30S638



LB-15247-36

340 ml, op. 36
h: 175 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 13,26 / 3,92

25S434



LB-15673-12 **OUTLET**

495 ml, op. 12
h: 204 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 7,97 / 2,35

25S800



LB-15680-24

355 ml, op. 24
h: 185 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 12,88 / 3,81

30S800

KUP ON-LINE

CIDRA





LB-820690-12
550 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 8,20 / 2,42
20S434



LB-920185-12
370 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 7,74 / 2,29
25S318



LB-920192-12
220 ml, op. 12
h: 60 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 7,84 / 2,32
25S318

IVERNESS



LB-15483-12
350 ml, op. 12
h: 143 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 13,74 / 4,06
25S534



LB-15482-12
370 ml, op. 12
h: 100 mm, Ø: 95 mm
PLN / EUR: 13,40 / 3,96
20S434



LB-15481-12
260 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 8,66 / 2,56
25S318

ENDESSA





LB-920734-12
350 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 67 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12
36S638



LB-920727-12
290 ml, op. 12
h: 147 mm, Ø: 64 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12
36S534



LB-920758-12
210 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 10,67 / 3,15
36S318



LB-920703-12
280 ml, op. 12
h: 96 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 10,55 / 3,12
30S434

KUP ON-LINE

QUARTET





LB-2206-12

473 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 8,66 / 2,56

30S638



LB-2208-12 **OUTLET**

311 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 66 mm
PLN / EUR: 4,86 / 1,44

36S534



LB-2207-12

274 ml, op. 12
h: 88 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 8,02 / 2,37

25S318

CHICAGO



LB-2518-12

310 ml, op. 12
h: 166 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 4,44 / 1,31

49S638



LB-2519-12

290 ml, op. 12
h: 145 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 4,44 / 1,31

36S534



LB-2521-12

220 ml, op. 12
h: 152 mm, Ø: 53 mm
PLN / EUR: 3,52 / 1,04

49S638



LB-2520-12

220 ml, op. 12
h: 131 mm, Ø: 58 mm
PLN / EUR: 3,70 / 1,09

49S434



LB-2523-12

140 ml, op. 12
h: 99 mm, Ø: 54 mm
PLN / EUR: 3,53 / 1,04

49S434



LB-2524-12

300 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 4,23 / 1,25

25S418



LB-2522-12

210 ml, op. 12
h: 85 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 3,96 / 1,17

36S318



LB-1650-12

70 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 40 mm
PLN / EUR: 3,91 / 1,15

49S434

KUP ON-LINE





LB-15717-12 **OUTLET**
592 ml, op. 12
h: 184 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: **6,55** / 1,94
30S800



LB-15720-12 **OUTLET**
488 ml, op. 12
h: 164 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 6,42 / 1,90
25S638



LB-15711-12
290 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 8,10 / 2,39
36S638



LB-15712-12
350 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 10,00 / 2,95
20S434



LB-15710-12
260 ml, op. 12
h: 98 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 7,30 / 2,16
20S318



LB-15709-12
200 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 7,30 / 2,16
25S318



LB-15733-12
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 7,12 / 2,10
36S318

KUP ON-LINE



LB-15436-36

350 ml, op. 12
h: 117 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 13,93 / 4,12

30S434



LB-15430-36

260 ml, op. 12
h: 114 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 14,27 / 4,22

30S434



LB-15435-36

350 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 92 mm

PLN / EUR: 13,93 / 4,12

20S434



LB-15433-36

230 ml, op. 12
h: 79 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 11,98 / 3,54

30S318



LB-15432-36

200 ml, op. 12
h: 79 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 11,98 / 3,54

30S318



LB-15431-36

140 ml, op. 12
h: 73 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 11,66 / 3,45

30S318

WODA / *WATER*



LB-4116SRB-12

480 ml, op. 12
h: 178 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 23,23 / 6,86

20S800



LB-8512A4-12

470 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 18,26 / 5,40

20S638



LB-3010-12

414 ml, op. 24
h: 165 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 15,63 / 4,62

25S638



LB-456226-6

410 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 13,78 / 4,07

25S534



LB-227-72 **OUTLET**

214 ml, op. 72
h: 83 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 4,96 / 1,47

30S318



LB-925241-6

330 ml, op. 6
h: 99 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 7,24 / 2,14

25S418



LB-231-12

414 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 8,99 / 2,66

20S534

KUP ON-LINE

PIWO / *BEER*





SH-8512-32-6
344 ml, op. 6
h: 163 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 28,46 / 8,41
30S638



SH-6370-02-6
240 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 15,47 / 4,57
36S534



SH-8730-04L-6
513 ml, op. 6
h: 191 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 35,70 / 10,55
25S738



SH-8730-03L-6
405 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 33,10 / 9,78
30S800



SH-8710-05-6
711 ml, op. 6
h: 255 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 28,24 / 8,34
25S958



SH-8710-03-6
451 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 23,72 / 7,01
36S800



SH-8720-05L-6
678 ml, op. 6
h: 204 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 28,24 / 8,34
20S800



SH-8720-06L-6
602 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 28,24 / 8,34
20S638

KUP ON-LINE



LB-1689-24 **OUTLET**

414 ml, op. 24
h: 219 mm, Ø: 64 mm

PLN / EUR: 6,42 / 1,90

36S900



LB-1690-24 **OUTLET**

473 ml, op. 12
h: 248 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 6,55 / 1,94

30S958



LB-528-24

591 ml, op. 24
h: 238 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 14,15 / 4,18

25S900



LB-526-24

414 ml, op. 24
h: 216 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 11,72 / 3,46

30S800



LB-3823-24

410 ml, op. 24
h: 238 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 17,39 / 5,14

30S958



LB-3828-24

350 ml, op. 24
h: 229 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 17,39 / 5,14

30S958



LB-456226-6

410 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 13,78 / 4,07

25S534



LB-920291-12

370 ml, op. 12
h: 180 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 11,17 / 3,30

30S800



LB-6425-24U

269 ml, op. 24
h: 219 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 22,08 / 6,52

30S958



LB-8425-24

350 ml, op. 24
h: 210 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 15,62 / 4,61

30S800



LB-920284-12

490 ml, op. 12
h: 199 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 12,02 / 3,55

25S800



LB-19-12

340 ml, op. 12
h: 184 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 10,27 / 3,03

25S738



LB-1629-12

590 ml, op. 12
h: 212 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 14,02 / 4,14

25S800



LB-920260-6

500 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 97 mm

PLN / EUR: 13,39 / 3,96

16S638



LB-5355-24

570 ml, op. 24
h: 123 mm, Ø: 136 mm

PLN / EUR: 18,34 / 5,42

9S434Y



LB-3815-24

451 ml, op. 24
h: 222 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 8,87 / 2,62

25S900

KUP ON-LINE

LEMONADE / ICE TEA





LB-70355-24
222 ml, op. 24
h: 137 mm, Ø: 57 mm
PLN / EUR: 11,26 / 3,33
49S638



LB-2212-12
495 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,58 / 4,31
25S638



LB-97084-12
488 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 13,74 / 4,06
16S534



LB-92103-12 OUTLET
488 ml, op. 12
h: 129 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 6,55 / 1,94
30S434



LB-926774-12
414 ml, op. 12
h: 156 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
20S638



LB-209-24
473 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 15,84 / 4,68
30S638



LB-56880-12
530 ml, op. 12
h: 172 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 20,72 / 6,12
25S534



BAR PROFESSIONAL

BPR-029
475 ml
h: 198 mm
PLN / EUR: 183,65 / 54,26



LB-92163-1
h: 224 mm, Ø: 279 mm
PLN / EUR: 72,38 / 21,39



LB-92164-2
7000 ml, op. 2
h: 375 mm, Ø: 172 mm
PLN / EUR: 231,26 / 68,33



LB-92183-12
355 ml, op. 12
h: 127 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 5,91 / 1,75
25S434



LB-92182-12
266 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 4,43 / 1,31
25S418

KUP ON-LINE

LEMONADE / ICE TEA



LB-51-72 **OUTLET**

370 ml, op. 72
h: 133 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 3,27 / 0,97

30S638



LB-15680-24

355 ml, op. 24
h: 185 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 12,88 / 3,81

30S800



LB-15717-12 **OUTLET**

592 ml, op. 12
h: 184 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 6,55 / 1,94

30S800



LB-15673-12 **OUTLET**

495 ml, op. 12
h: 204 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 7,97 / 2,35

25S800



LB-911381-12

470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

25S638



LB-927535-12

470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 20,91 / 6,18

25S638

KAWA / HERBATA / DESERY



LB-920314-12

280 ml, op. 12
h: 150 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 8,46 / 2,50

30S638



LB-920338-12

240 ml, op. 12
h: 146 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 9,07 / 2,68

30S638



LB-2264FCN-12

120 ml, op. 12
h: 110 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 8,57 / 2,53

49S434



LB-15711-12

290 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 8,10 / 2,39

36S638

R-CLSA01-12

op. 12
Ø: 157 mm

PLN / EUR: 15,81 / 4,67



E-2111731-12

PLN / EUR: 10,93 / 3,23



KUP ON-LINE

KAWA / HERBATA / DESERY / *TEA / COFFEE / DESSERT*



LB-5110-24
350 ml, op. 24
h: 191 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 20,10 / 5,94
25S738



LB-5310-24
340 ml, op. 24
h: 181 mm, Ø: 82,5 mm
PLN / EUR: 19,44 / 5,74
25S738



LB-15247-36
340 ml, op. 36
h: 175 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 13,26 / 3,92
25S434



LB-15246-36
250 ml, op. 36
h: 159 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 11,08 / 3,27
30S638





LB-929799-12
250 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 20,91 / 6,18
16S434



LB-920550-12
380 ml, op. 12
h: 118 mm, Ø: 115 mm
PLN / EUR: 5,44 / 1,61
9S434Y



LB-15248-12
133 ml, op. 12
h: 82 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 6,97 / 2,06
30S318



LB-920543-12
160 ml, op. 12
h: 81 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 8,87 / 2,62
20S318



LB-15733-12
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 7,12 / 2,10
36S318



LB-922073-12
280 ml, op. 12
h: 85 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 10,88 / 3,21
16S318



LB-227-72 **OUTLET**
214 ml, op. 72
h: 83 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 4,96 / 1,47
30S318



LB-3801-24
80 ml, op. 24
h: 68 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 10,56 / 3,12
30S318



LB-3803-12
239 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 14,69 / 4,34
9S434



LB-3419-12
360 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 112 mm
PLN / EUR: 15,62 / 4,61
9S434



LB-3825-36
296 ml, op. 36
h: 98 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 14,25 / 4,21
16S418



LB-3820-36
251 ml, op. 36
h: 146 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 13,20 / 3,90
30S638

BUTELKI Z KORKIEM / *CORK BOTTLE*



T-070-6

1000 ml, op. 6
h: 315 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 16,90 / 4,99



T-470-6

500 ml, op. 6
h: 260 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 17,00 / 5,02

BUTELKI I KAPSLOWNIK / *BOTTLE / CAP SET*



KUP ON-LINE

BAR PROFESSIONAL



kapslownik

C1-1074

PLN / EUR: 92,00 / 27,18



butelki 200 ml

C1-1073

200 ml, op. 24
h: 180 mm, Ø: 50 mm

PLN / EUR: 109,06 / 32,22



kapsle złote

C1-1075

op. 100

PLN / EUR: 33,89 / 10,01



Dziurkacz do kapsli

BPR-018

PLN / EUR: 73,06 / 21,58





LB-92410-12
355 ml, op. 12
h: 200 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 27,76 / 8,20
30S800



LB-92415-12
192 ml, op. 12
h: 228 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 27,87 / 8,23
30S958



LB-92421-12
473 ml, op. 12
h: 196 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 27,87 / 8,23
30S800



LB-92417-12
414 ml, op. 12
h: 177 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 27,87 / 8,23
30S800



LB-92418-12
680 ml, op. 12
h: 228 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 35,89 / 10,60
30S958



LB-92412-12
237 ml, op. 12
h: 187 mm, Ø: 117 mm
PLN / EUR: 27,13 / 8,02
9S800



LB-92405-12
355 ml, op. 12
h: 155 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 23,65 / 6,99
30S638



LB-92404-12
355 ml, op. 12
h: 101 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 23,65 / 6,99
20S434



LB-92403-12
296 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 19,95 / 5,89
25S418



LB-92424-6
1626 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 187 mm
PLN / EUR: 47,19 / 13,94

KUP ON-LINE

SZKLANKI Z POLIWĘGLANU / *POLYCARBONATE*



MB-20S
200 ml
h: 88 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 6,53 / 1,93
25S318



MB-20B
200 ml
h: 88 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 6,62 / 1,96
25S318



MB-20W
200 ml
h: 88 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 6,62 / 1,96
25S318



MB-45S
500 ml
h: 106 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 10,37 / 3,06
20S434



MB-45B
500 ml
h: 106 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 10,56 / 3,12
20S434



MB-45W
500 ml
h: 106 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 10,56 / 3,12

DZBANKI Z POLIWĘGLANU/ *POLYCARBONATE*

CAMBRO





CM-P320CW
950 ml
h: 170 mm, Ø: 145 mm
PLN / EUR: 45,98 / 13,59



CM-PC64CW
1900 ml
h: 248 mm, Ø: 185 mm
PLN / EUR: 76,80 / 22,69



CM-P34CW
1000 ml
h: 170 mm, Ø: 170 mm
PLN / EUR: 16,28 / 4,81



Pokrywka / *Cover*

CM-P34LCW
PLN / EUR: 7,31 / 2,16

KUP ON-LINE

DZBANKI / *JUGS*





LB-3882-6
2200 ml, op. 6
h: 283 mm, Ø: 144 mm
PLN / EUR: 43,81 / 12,94



LB-5260-6
1800 ml, op. 6
h: 234 mm, Ø: 180 mm
PLN / EUR: 34,40 / 10,16



LB-1792421-6
1000 ml, op. 6
h: 197 mm, Ø: 168 mm
PLN / EUR: 28,66 / 8,47

CHEMISTRY WITH LAB / TEST TUBE





LB-900095-8 **OUTLET**
250 ml, op. 12
h: 135 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 14,78 / 4,37



probówki 100%Chef
C1-1109
20 ml, op. 100
h: 155 mm, Ø: 16 mm
PLN / EUR: 183,17 / 54,12



ekspozytor 100%Chef
C1-1127
mieści 4 probówki | *holds 4 test-tubes*
PLN / EUR: 99,17 / 29,30

KUP ON-LINE



LB-795-12

1183 ml, op. 12
h: 273 mm, Ø: 95 mm

PLN / EUR: 40,34 / 11,92

20S1114



LB-789-12

630 ml, op. 12
h: 197 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 15,41 / 4,55

20S800



LB-782-12

320 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 63 mm

PLN / EUR: 13,51 / 3,99

36S638



LB-927634-12

1080 ml, op. 6
h: 251 mm, Ø: 100 mm

PLN / EUR: 18,35 / 5,42

16S958



LB-927467-6

740 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 13,78 / 4,07

20S958



LB-928044-6 **OUTLET**

330 ml, op. 6
h: 168 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 6,42 / 1,90

36S638





LB-97001-12

560 ml, op. 12
h: 213 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 17,20 / 5,08

30S800



LB-97000-12

1172 ml, op. 12
h: 276 mm, Ø: 95 mm

PLN / EUR: 25,81 / 7,63

20S1114

KUP ON-LINE

KUP ON-LINE



MAX ø 60 mm
49 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-49S318	134,02	39,60
110	—	—	—
132	CM-49S434	189,22	55,90
152	—	—	—
174	CM-49S638	244,42	72,21
194	—	—	—
216	CM-49S800	299,62	88,52
238	—	—	—
258	CM-49S958	354,82	104,83
278	—	—	—
300	CM-49S1114	410,02	121,14
320	—	—	—



MAX ø 72 mm
36 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-36S318	120,19	35,51
CM-36S418	126,82	37,47
CM-36S434	161,76	47,79
CM-36S534	168,10	49,66
CM-36S638	203,14	60,02
CM-36S738	209,66	61,95
CM-36S800	244,90	72,36
CM-36S900	251,23	74,23
CM-36S958	286,46	84,64
CM-36S1058	292,80	86,51
CM-36S1114	333,07	98,41
CM-36S1214	338,04	99,88



MAX ø 79 mm
30 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-30S318	120,00	35,45
—	—	—
CM-30S434	162,89	48,13
—	—	—
CM-30S638	216,74	64,04
—	—	—
CM-30S800	269,41	79,60
—	—	—
CM-30S958	323,26	95,51
—	—	—
CM-30S1114	378,36	111,79
—	—	—



MAX ø 87 mm
25 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-25S318	117,60	34,75
110	CM-25S418	121,06	35,77
132	CM-25S434	157,06	46,40
152	CM-25S534	160,42	47,40
174	CM-25S638	196,51	58,06
194	CM-25S738	199,87	59,05
216	CM-25S800	235,97	69,72
238	CM-25S900	239,33	70,71
258	CM-25S958	275,42	81,38
278	CM-25S1058	282,93	83,59
300	CM-25S1114	323,26	95,51
320	CM-25S1214	325,79	96,26

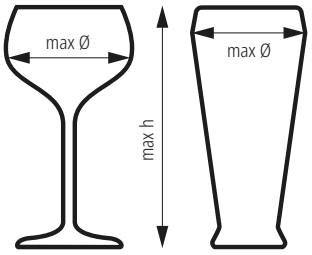


MAX ø 98 mm
20 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-20S318	117,60	34,75
—	—	—
CM-20S434	157,06	46,40
—	—	—
CM-20S638	196,51	58,06
—	—	—
CM-20S800	241,23	71,27
—	—	—
CM-20S958	285,36	84,31
—	—	—
CM-20S1114	329,38	97,32
—	—	—

Dopasowanie kieliszków do koszy

Matching your glasses with the dishrack



Zmierz średnicę w najszerszym miejscu oraz maksymalną wysokość

Measure the maximum diameter and the maximum height of your glass



MAX ø 109 mm
16 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-16S318	117,02	34,58
110	CM-16S418	121,06	35,77
132	CM-16S434	155,23	45,86
152	CM-16S534	159,17	47,03
174	CM-16S638	193,44	57,15
194	CM-16S738	197,38	58,32
216	CM-16S800	236,37	69,84
238	CM-16S900	238,80	70,55
258	CM-16S958	280,39	82,84
278	CM-16S1058	280,39	82,84
300	CM-16S1114	323,26	95,51
320	CM-16S1214	324,52	95,88



MAX ø 148 mm
9 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-9S318	138,40	40,89
—	—	—
CM-9S434	210,61	62,23
—	—	—
CM-9S638	281,66	83,22
—	—	—
CM-9S800	352,71	104,21
—	—	—
CM-9S958	366,12	108,17
—	—	—
CM-9S1114	494,70	146,16
—	—	—

Podstawowe kolory koszy:

zielony	119
czerwony	163
granatowy	186
brązowy	167
czarny	110
jasny szary	151
beżowy	184
zielono-niebieski	414



Pokrywa; PP
Cover; PP

Nr kat.	l cm	h mm	w cm	PLN	EUR
CM-DRC2020	50	24	50	73,48	21,71



Wózek; PP
Cart; PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-CDR2020	53	53	499,68	147,63



Kosz z bolcami; PP
Rack with pins; PP

Nr kat.	l cm	h mm	w cm	PLN	EUR
CM-PR59314	50	101	50	66,09	19,53



Kosz z bolcami, wysoki; PP
High rack with pins; PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-PR59500	50	50	181,82	53,72



Kosz na tace; PP
Rack for trays; PP

Nr kat.	l cm	h mm	w cm	PLN	EUR
CM-OETR314	50	101	50	127,68	37,72



Kosz do zmywarki; PP
Dishwashing rack; PP

Nr kat.	l cm	h mm	w cm	col	PLN	EUR
CM-FR258151	50	67	50	szary	60,39	17,84



Kosz do mycia sztućców; PP
Rack for cutlery; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-8FBNH434151	45	19	19,5	107,52	31,77



Kosz do mycia sztućców; PP
Rack for cutlery; PP

Nr kat.	l cm	h mm	w cm	PLN	EUR
CM-8FB434	50	111	50	183,07	54,09

KUP ON-LINE

PEUGEOT to jedna z najbardziej rozpoznawalnych francuskich marek. Młynki Peugeot pojawiają się na stołach restauracji najsławniejszych szefów kuchni, a historia stojąca za nimi jest niezwykła. Peugeot prezentuje harmonijną kolekcję inspirującego designu i technologii.

PEUGEOT is one of the most recognizable French brands. Peugeot grinders appear on the tables of the most famous chefs, and the story behind them is extraordinary. Peugeot presents a harmonious collection of inspiring design and technology.



KUP ON-LINE

harmonia

PEUGEOT przywiązuje niezwykłą wagę do harmonii, celebrując przy tym gusta, wzmacniając smak, tak by produktami mogli cieszyć się najwięksi koneserzy degustacji.

harmony: PEUGEOT attaches great importance to harmony, celebrating and enhancing the taste in such a way that the most demanding gourmets can enjoy the products.

słono / ostro

PEUGEOT odkrywa różnorodne obszary smaku poprzez dobór wyjątkowych gatunków pieprzu i soli. Nietypowe, wyszukane, nieprzewidywalne... chcemy byś to Ty odkrywał różnorodność smaków.

salty / spicy: PEUGEOT discovers a variety of areas of taste by choosing the unique species of pepper and salt. Unusual, sophisticated, unpredictable, we want you to discover the diversity of flavors.

u'Select

Peugeot łączy w sobie tradycję z najnowszą technologią, design i ergonomię z wyjątkowym know-how. Wybrane młynki posiadają jedyny na świecie, opatentowany mechanizm szybkiej i precyzyjnej zmiany grubości mielenia u'Select.

u'Select: Peugeot combines tradition with the latest technology, design and ergonomics with unique know-how. Selected grinders have a one of a kind patented mechanism in the world for fast and precise change of grinding thickness.



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-870412-1	*pieprz*	12	czekoladowy	104,89	30,99
PG-870412-SME-1	*sól*	12	czekoladowy	104,89	30,99
PG-870418-1	*pieprz*	18	czekoladowy	123,14	36,38
PG-870418-SME-1	*sól*	18	czekoladowy	123,14	36,38
PG-870422-1	*pieprz*	22	czekoladowy	141,38	41,77
PG-870422-SME-1	*sól*	22	czekoladowy	141,38	41,77
PG-870430-1	*pieprz*	30	czekoladowy	191,55	56,59
PG-870430-SME-1	*sól*	30	czekoladowy	191,55	56,59
PG-870440-1	*pieprz*	40	czekoladowy	267,94	79,16
PG-870450-1	*pieprz*	50	czekoladowy	437,82	129,36
PG-870480-1	*pieprz*	80	czekoladowy	1 025,00	302,84



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-0870412	*pieprz*	12	naturalny	104,89	30,99
PG-0870412-SME	*sól*	12	naturalny	104,89	30,99
PG-0870418	*pieprz*	18	naturalny	123,14	36,38
PG-0870418-SME	*sól*	18	naturalny	123,14	36,38
PG-0870422	*pieprz*	22	naturalny	140,24	41,43
PG-0870422-SME	*sól*	22	naturalny	140,24	41,43
PG-0870430	*pieprz*	30	naturalny	192,68	56,93
PG-0870430-SME	*sól*	30	naturalny	192,68	56,93



Młynek Paris Antique; buk
Pepper mill Paris Antique; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-30957	*pieprz*	18	naturalny	212,30	62,73
PG-30964	*sól*	18	naturalny	212,30	62,73
PG-30971	*pieprz*	22	naturalny	236,90	69,99
PG-30988	*sól*	22	naturalny	236,90	69,99



Młynek Paris Clasique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-1870412	*pieprz*	12	czarny	104,89	30,99
PG-1870412-SME	*sól*	12	czarny	104,89	30,99
PG-1870418	*pieprz*	18	czarny	137,96	40,76
PG-1870418-SME	*sól*	18	czarny	137,96	40,76
PG-30407	*pieprz*	50	czarny	511,93	151,25
PG-30421	*pieprz*	80	czarny	1 025,00	302,84

KUP ON-LINE





SELECT MOUTURE SUR MESURE

Młynek Paris Chef; 18/10
Pepper mill Paris Chef; 18/10

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-32470	*pieprz*	18	inox	228,80	67,60
PG-32487	*sól*	18	inox	228,80	67,60
PG-32494	*pieprz*	22	inox	253,40	74,87
PG-32500	*sól*	22	inox	253,40	74,87
PG-32517	*pieprz*	30	inox	310,80	91,83
PG-32524	*sól*	30	inox	310,80	91,83



Młynek Nancy; arkyl
Pepper mill Nancy; acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-900809	*pieprz*	9	przezroczysty	105,80	31,26
PG-900809-SME	*sól*	9	przezroczysty	105,80	31,26
PG-900812	*pieprz*	12	przezroczysty	130,40	38,53
PG-900812-SME	*sól*	12	przezroczysty	130,40	38,53
PG-900818	*pieprz*	18	przezroczysty	139,00	41,07
PG-900818-SME	*sól*	18	przezroczysty	139,00	41,07
PG-900822	*pieprz*	22	przezroczysty	155,07	45,82
PG-900822-SME	*sól*	22	przezroczysty	155,07	45,82
PG-900830	*pieprz*	30	przezroczysty	237,00	70,02
PG-900830-SME	*sól*	30	przezroczysty	237,00	70,02
PG-900838	*pieprz*	38	przezroczysty	392,80	116,05
PG-900838-SME	*sól*	38	przezroczysty	392,80	116,05



Młynek Paris Clasique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-31022	*pieprz*	18	czerwony	137,96	40,76
PG-31039	*sól*	18	czerwony	137,96	40,76
PG-31046	*pieprz*	22	czerwony	155,07	45,82
PG-31053	*sól*	22	czerwony	155,07	45,82
PG-31060	*pieprz*	30	czerwony	207,51	61,31
PG-31077	*sól*	30	czerwony	207,51	61,31
PG-31084	*pieprz*	40	czerwony	281,62	83,21

KUP ON-LINE



Młynek Bistro Antique: buk
Pepper mill Bistro Antique; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-30933	*pieprz*	10	naturalny	125,42	37,06
PG-30940	*sól*	10	naturalny	125,42	37,06



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-22730	*pieprz*	10	czarny mat	101,48	29,98
PG-24208	*sól*	10	czarny mat	101,48	29,98



Młynek Bistro; buk
Salt mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-22440	*sól*	10	biały	101,48	29,98
PG-24215	*pieprz*	10	biały	101,48	29,98



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-800-1	*pieprz*	10	naturalny	96,91	28,63
PG-9800-1-SME	*sól*	10	naturalny	96,91	28,63



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-22594	*pieprz*	10	czekoladowy	96,91	28,63
PG-22600	*sól*	10	czekoladowy	96,91	28,63



Młynek Bistro Chef; 18/10
Pepper mill Bistro Chef; 18/10

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-33033	*pieprz*	10	srebrny	128,83	38,06
PG-33040	*sól*	10	srebrny	128,83	38,06



Młynek Palace; mosiądz, srebro, buk
Pepper mill Palace; brass, silver, beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-19570	*pieprz*	10	inox	409,18	120,89
PG-19587	*sól*	10	inox	409,18	120,89



Młynek Mignonnette; mosiądz, srebro
Pepper mill Mignonnette; brass, silver

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-816-1	*pieprz*	10	inox	632,36	186,83
PG-9816-1-SME	*sól*	10	inox	632,36	186,83



Młynek Baya; buk
Salt mill Baya; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-27889	*sól*	8	naturalny	139,60	41,25



Młynek Baya; buk
Pepper mill Baya; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-27896	*pieprz*	8	czekoladowy	139,60	41,25

KUP ON-LINE



Młynek Tahiti; buk
Pepper mill Tahiti; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-18368	*pieprz*	15	czarny	130,40	38,53
PG-18382	*pieprz*	20	czarny	171,30	50,61



Młynek Tahiti; buk
Salt mill Tahiti; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-24239	*sól*	15	biały	130,40	38,53
PG-24253	*sól*	20	biały	171,40	50,64



Młynek Royan; buk
Pepper mill Royan; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-33880	*pieprz*	14	grafitowy	196,00	57,91
PG-33897	*sól*	14	grafitowy	196,00	57,91



Młynek Fidji; buk, 18/10
Pepper mill Fidji; beech, 18/10

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-17132	*pieprz*	15	czarny mat	188,00	55,55
PG-17149	*sól*	15	czarny mat	188,00	55,55
PG-17156	*pieprz*	20	czarny mat	237,00	70,02
PG-17163	*sól*	20	czarny mat	237,00	70,02
PG-21283	*pieprz*	12	czarny mat	146,80	43,37
PG-21290	*sól*	12	czarny mat	146,80	43,37



Młynek Hostellerie; buk
Pepper mill Hostellerie; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-22648	*pieprz*	22	czekoladowy	139,60	41,25



Młynek Hostellerie; buk
Salt mill Hostellerie; beech

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-806-1	*sól*	22	naturalny	138,60	40,95

KUP ON-LINE



Młynek Daman; akryl, 18/10
Pepper mill Daman; acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-25427	*pieprz*	16	przezroczysty	237,00	70,02
PG-25434	*sól*	16	przezroczysty	237,00	70,02
PG-25441	*pieprz*	21	przezroczysty	253,40	74,87
PG-25458	*sól*	21	przezroczysty	253,40	74,87





Młynek Chaumont; akryl
Pepper mill Chaumont; acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-940211	*pieprz*	11	przezroczysty	138,60	40,95
PG-940211-SME	*sól*	11	przezroczysty	138,60	40,95



Młynek do pieprzu z solniczką Pontarlier; akryl
Pepper mill with salt shaker Pontarlier; acrylic

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
PG-860501	15	przezroczysty	138,60	40,95



Młynek Baltic; akryl
Pepper mill Baltic; acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-25762	*pieprz*	8	przezroczysty	113,98	33,68
PG-25779	*sól*	8	przezroczysty	113,98	33,68



Zestaw młynków Brasserie
Brasserie mills set; acrylic

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-19051	11	204,18	60,33

Podstawka w zestawie
Stand in the set

KUP ON-LINE



Młynek Molene; akryl
Pepper mill Molene; acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-28992	*pieprz*	14	czarny	138,60	40,95
PG-29029	*sól*	14	biały	138,60	40,95



Młynek Molene; akryl
Pepper mill Molene; acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-29012	*pieprz*	14	biały	138,60	40,95
PG-29029	*sól*	14	biały	138,60	40,95



Młynek Oléron; buk, akryl
Pepper mill Oléron; beech, acylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-28404	*pieprz*	14	czarny	155,00	45,80
PG-28411	*sól*	14	czarny	155,00	45,80



Młynek Oléron; buk, akryl
Pepper mill Oléron; beech, acylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-28374	*pieprz*	14	naturalny	155,00	45,80
PG-28381	*sól*	14	naturalny	155,00	45,80

KUP ON-LINE



Młynek Ouessant; buk, akryl
Pepper mill Ouessant; beech, acrylic

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-29036	*pieprz*	14	przezroczysty	171,40	50,64
PG-29043	*sól*	14	przezroczysty	171,40	50,64
PG-29050	*chilli*	14	przezroczysty	196,00	57,91



Młynek do gałki muszkatołowej Tidore; akryl
Nutmeg mill Tidore; acrylic

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
PG-19501	11	przezroczysty	163,18	48,21

Mieści 7-8 gałek

Mieści 7-8 nutmegs capacity





Młynek elektryczny do pieprzu i soli Elis Sense; 18/10
Elis Sense pepper and salt electric mill; 18/10

Nr kat.		col	PLN	EUR
PG-27162	*pieprz*	inox	392,80	116,05
PG-27179	*sól*	inox	392,80	116,05

Oświetlenie potrawy w czasie pracy młynka • Zasilane bateriami AAA
Lighting the meal while working • Batteries AAA



Podstawka do młynków Linea bois; buk, 18/10
Basis for mills Linea bois; beech, 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
PG-25847	21	15	9	114,00	33,68

Max. śr. młynków: 5,6 cm
Max. dia. of mills 5,6 cm



Podstawka do młynków Linea; akryl, 18/10
Basis for mills Linea; acrylic, 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
PG-25854	15	19	9	64,80	19,15

Max. śr. młynków: 6,4 cm
Max. dia. of mills 6,4 cm

KUP ON-LINE



blendtec

Blender CONNOISSEUR 825
Blender Connoisseur 825

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	obr./m	PLN	EUR
T-BT825	23	47,5	23	2,6	1800	30000	8 297,50	2 451,53

Noże zbiornika wykonane ze stali • 30 programów • Możliwość wprowadzania własnych programów z PC • Sterowanie za pomocą dotykowego panelu sterującego • Wyświetlacz w kolorze niebieskim • Wyświetlacz informuje o czasie do końcacyklu • Możliwość wbudowania w blat • Obudowa dźwiękochłonna obniżająca poziom hałasu pracy, wpływa na komfort zarówno gości, jak i użytkownika • Rekomendowana ilość napojów dziennie: 150+ • Dożywotnia gwarancja na sprzęgło i noże

Tank knives made of steel • 30 programs • Possibility of insertionown programs with PC • Control via touch control panel • Blue display • The display shows the time to the endcycle • Possibility of building in the worktop • Lowering sound-absorbing housingnoise level of work, affects the comfort of both guests and the user • Recommended daily blends: 150+ • Lifetime warranty on the clutch and knives



blendtec

Blender EZ 600
Blender EZ 600

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	obr./m	PLN	EUR
T-BT600	20,3	38,1	17,7	1,8	2200	20000	3 852,52	1 138,24

Noże zbiornika wykonane ze stali • 3 programy + tryb pulsacyjny • Membranowy panel sterujący z 4 przyciskami • Wyświetlacz w kolorze niebieskim • Wyświetlacz informuje o czasie do końca cyklu • Rekomendowana wydajność: 100-150 cykli dziennie • Dożywotnia gwarancja na sprzęgło i noże

Tank knives made of steel • Program cycles: S,M,L + Pulse • Diaphragm control panel with 4 buttons • Blue display • The display informs you about the time until the end of the cycle • Recommended performance: 100-150 cycles per day • Lifetime warranty on clutch and knives



blendtec

Myjka do pojemników
Washer for jugs

Nr kat.	PLN	EUR
T-BTM2	3 079,06	909,72



blendtec

Pokrywa zapasowa; silikon
Spare lid; silicone

Nr kat.	PLN	EUR
T-BTP1	105,28	31,11
T-BTP2	88,38	26,11



blendtec

Dzbanek Fourside; PC
Jug Fourside; PC

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-BTJ1	1,8	919,60	271,70



blendtec

Dzbanek Wildside; PC
Jug Wildside; PC

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-BTJ2	2,6	1 300,42	384,21

KUP ON-LINE



100%Chef

Aromatyzer Aladin 007; Al
Professional Flavouring Smoker Aladin 007; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1009	1 155,55	341,41

Służy do aromatyzowania koktajli • Zapasowe sitka
It is used for flavoring cocktails. • Spare sieves

BarEq



Atomizer; szkło
Atomizer; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-TBA005	100	101,66	30,04

Lejek w zestawie
Funnel included

BarEq



Atomizer; stal
Atomizer; steel

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-TBA006	250	219,16	64,75

Lejek w zestawie
Funnel included

100%Chef



Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Chips; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
C1-1028	0,85	145,34	42,94

100%Chef



Trociny wędzarnicze; drewno oliwne
Smoking chips; olive tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10052	80	32,94	9,73

100%Chef



Trociny wędzarnicze; pomarańcza
Smoking chips; orange tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10055	80	32,94	9,73

100%Chef



Trociny wędzarnicze; migdałowiec
Smoking chips; almond tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10054	80	32,94	9,73

100%Chef



Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Scobs; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10-0042	80	35,15	10,39

100%Chef



Trociny wędzarnicze; buk
Scobs; beech

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-1004	80	26,39	7,80

100%Chef



Trociny wędzarnicze; dąb
Scobs; oak

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-1027	80	28,50	8,42

KUP ON-LINE



Wyciskarka do cytrusów Dynajuicer
Citrus juicer Dynajuicer

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-PA001	22,7	32	200	1500	6,3	1 218,94	360,14

Cichy i trwały silnik • Wykonany z tworzywa bezpiecznego w kontakcie z żywnością • Bardzo łatwe i szybkie czyszczenie

Quiet and durable engine • Made of a safe material in contact with food • Very easy and quick cleaning



Wyciskarka do cytrusów Santos
Citrus juicer Santos

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-38G	OUTLET	30	35	22	130	1500	5	1 843,41	544,64

Obudowa emaliowana • Dwa demontowalne stożki dostosowane do wyciskania cytryn, pomarańczy i grejpfrutów • Oddzielna przykrywka na lejek • Demontowalna tacka ociekowa • Możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych • Intuicyjna i prosta obsługa urządzenia

Enamelled casing • Two removable cones adapted for extrusionlemons, oranges and grapefruits • Separate lid on the funnel • Removabledrip tray • The ability to wash in a dishwasher or hot water alldismantled parts • Intuitive and simple device operation



Wyciskarka do cytrusów Santos
Citrus juicer Santos

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-52G	OUTLET	20,5	49	30,5	230	1500	10	2 419,82	714,95

Obudowa aluminiowa, lakierowana • Lejek i filtr wykonane ze stali nierdzewnej • Trzy demontowalne rożki dostosowane do wyciskania limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów • Możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowalnych • Wyjątkowo cicha praca silnika

Aluminum housing, painted • Funnel and filter made of stainless steel • Three removable cones suitable for squeezing limes, lemons, oranges andGrapefruit • The ability to wash all the parts in the dishwasher or hot waterdismountable • Extremely silent engine operation



Sokowirówka Santos
Juicer Santos

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-50C	OUTLET	26	45	47	600	3600	16	6 915,84	2 043,32

Obudowa emaliowana • Przeznaczona głównie do obróbki owoców i warzyw miękkich • Tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm • W standardzie kosz wirówkowy ze stali nierdzewnej: średnica oczek 0,5 mm • W standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu • Lejek o wysokości 200 mm oraz kosz wirówkowy wykonane ze stali nierdzewnej • Średnica otworu podawczego (79,5 mm) umożliwia wprowadzanie dużych kawałków owoców i warzyw • Wszystkie części demontowane można myć w zmywarce lub gorącej wodzie • Średnia wydajność ekstrakcji: 70% (7kg soku z 10 kg owoców) • Wyjątkowo cicha praca silnika

Enamel casing • Designed mainly for processing soft fruits and vegetables • Stainless steel grinding wheel, diameter 165 mm • Standard centrifugal basket made of stainless steel: mesh diameter 0.5 mm • Standard containerfor collecting the pulp • Funnel with a height of 200 mm and a basket with a centrifugemade of stainless steel • The diameter of the delivery hole (79.5 mm) allowsintroducing large pieces of fruit and vegetables • All parts dismantledit can be washed in a dishwasher or hot water. • Average extraction efficiency: 70% (7kg of juice with 10 kg of fruit) • Extremely silent engine operation



Kruszarka do lodu WESSAMAT
Ice crusher Wessamat

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-W103	OUTLET	33	32	18	150	10	3 073,14	907,97

Pojemnik z tworzywa • Pojemność: 1 kg lodu • Przystosowane do pracy ciągłej • Wydajność: 3 kg lodu na minutę • Kompaktowy rozmiar • Urządzenie łatwe w użyciu

Plastic container • Capacity: 1 kg of ice • Adaptedfor continuous operation • Efficiency: 3 kg of ice per minute • Compact size



Kruszarka do lodu WESSAMAT
Ice crusher Wessamat

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-W105	OUTLET	37	51	31	150	25	5 598,38	1 654,07

Pojemnik z tworzywa • Pojemność: 5 kg lodu • Przystosowane do pracy ciągłej • Ogromna wydajność - kruszy 5 kg lodu na minutę

Plastic container • Capacity: 5 kg of ice • Adapted for continuous operation • Great performance - crushes 5 kg of ice per minute

KUP ON-LINE



Zestaw barmański; 18/10
Bartender set; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-101	46	11	36	stalowy	**472,11**	**139,49**
BPR-102	46	11	36	miedziany	**600,59**	**177,45**
BPR-103	46	11	36	złoty	**687,26**	**203,05**



Zestaw barmański; 18/10, PVD
Bartender set; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-104	46	11	36	czarny	**767,49**	**226,76**



Shaker bostoński TIN TIN; 18/10
Boston shaker Tin Tin; 18/10

Nr kat.	cap l	col	PLN	EUR
BPR-800	0,8	stalowy	**56,74**	**16,76**

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker paryski; 18/10, PVD
Paris shaker; 18/10, PVD

Nr kat.	cap l	col	PLN	EUR
BPR-02G	0,65	złoty	**140,83**	**41,61**
BPR-03M	0,65	miedziany	**138,34**	**40,87**
BPR-03S	0,65	stalowy	**97,54**	**28,82**



Shaker japoński; szkło
Japanese shaker; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
BPR-003	10	21	0,8	**58,17**	**17,19**



Shaker francuski; 18/10
French shaker; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-CT05	0,5	**40,64**	**12,01**
T-CT07	0,7	**42,86**	**12,66**

Składa się z trzech części
Set of three parts

KUP ON-LINE



Shaker bostoński Premium; 18/10, PVD
Boston shaker Premium; 18/10, PVD

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-02B	czarny	197,63	58,39
BPR-02M	brązowy	193,82	57,27
BPR-02S	stalowy	137,24	40,55
BPR-800G	złoty	195,46	57,75

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński ze szklanką; 18/10, winyl, szkło
Boston shaker with glass; 18/10, vinyl, glass

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-800BL	czarny	71,37	21,09
BPR-800IN	stalowy	56,74	16,76

Obciążone dno, powłoka silikonowa
Weighted bottom, silicone coating



Shaker bostoński TIN TIN; 18/10
Boston shaker Tin Tin; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-05C	0,53	24,48	7,23
BPR-08C	0,82	30,72	9,08

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński; 18/10, lakierowany
Boston shaker; 18/10, lacquered

Nr kat.	cap l	col	PLN	EUR
T-TB04BR	0,8	brązowy	55,32	16,34
T-TB04CH	0,8	piaskowy	55,32	16,34
T-TB04SD	0,8	beżowy	55,32	16,34

Malowany proszkowo
Powder coated



Shaker bostoński; 18/10, lakierowany
Boston shaker; 18/10, lacquered

Nr kat.	cap l	col	PLN	EUR
T-TB02V	0,8	stalowy	30,51	9,01
T-TB04F	0,8	różowy	53,10	15,69
T-TB04G	0,8	zielony	53,10	15,69
T-TB04G2	0,8	ciemno zielony	53,10	15,69
T-TB04O	0,8	pomarańczowy	53,10	15,69
T-TB04W	0,8	biały	53,10	15,69
T-TB04Y	0,8	żółty	53,10	15,69

Malowany proszkowo
Powder coated



Szklanka do shakera; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
LB-1639HT-1	470	20,83	6,15



Szklanka do shakera; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
LB-15647-1	590	21,64	6,39



Szklanica Carats
Mixing glass; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-926781-6	10,5	15	747	16S534	6	63,57	18,78



Classic *Surfing*

Szklanica barmańska
Mixing glass; glass

Nr kat.		Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
SH-8860-05-1	*Classic*	96	150	500	16S534	1	154,75	45,72
SH-8860M-05-1	*Surfing*	96	150	500	16S534	1	154,75	45,72



Szklanica barmańska; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-019	0,55	85,62	25,30



Szklanica barmańska; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
TF-0301	850	54,69	16,16



Szklanica barmańska; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
LB-88709	9,6	19,1	900	31,88	9,42



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-30B	30	czarny	84,56	24,98



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-030G	30	złoty	88,89	26,26



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-30M	30	miedziany	47,19	13,94
BPR-30S	30	stalowy	29,67	8,77



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-40M	40	miedziany	51,62	15,25
BPR-40S	40	stalowy	34,75	10,27

KUP ON-LINE



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-50G	50	miedziany	71,37	21,09
BPR-50S	50	stalowy	49,41	14,60



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-033S	33,5	39,48	11,66



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1530-305	30,5	8,76	2,59



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-030S	30,5	39,48	11,66



Łyżka barmańska z rurką; 18/10
Spoon with strow; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-265-195	19	11,42	3,38



Julep; 18/10, PVD
Julep; 18/10, PVD

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-06B	czarny	71,37	21,09
BPR-1001-002G	złoty	77,57	22,92
BPR-1001-002S	miedziany	53,84	15,91
BPR-1001-002M	stalowy	71,37	21,09



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-07B	czarny	85,62	25,30
BPR-07G	złoty	91,11	26,92
BPR-07M	miedziany	96,60	28,54
BPR-007S	stalowy	72,42	21,40



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1510-2	14	14,25	4,21



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB6K	37,27	11,01

Gęsta sprężyna
Tight spring



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB6H	40,64	12,01

KUP ON-LINE



Sitko - bardzo gęste; 18/10
Fine strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1210	7	21	20,10	5,94



Sito barmańskie, stożkowe; 18/10
Bar strainer, conical; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-TBB006A	8,5	17,00	5,02



Łyżka do absyntu; 18/10
Absynth spoon; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
E-771-1	25,45	7,52



Miarka barmańska; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-2090-024	20-40	13,20	3,90
T-2090-025	25-50	13,20	3,90
T-2090-030	30-50	13,20	3,90



Miarka japońska; 18/10
Japanese Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-2550	25-50	69,15	20,43
BPR-CJC2040	20-40	36,21	10,70



Miarka japońska; 18/10,PVD
Japanese Measure; 18/10, PVD

Nr kat.	cap ml	col	PLN	EUR
BPR-2550G	25-50	złoty	93,32	27,57
BPR-2550M	25-50	miedziany	80,13	23,67



Miarka japońska; 18/10,PVD
Japanese Measure; 18/10, PVD

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-3045B	czarny	80,13	23,67



Miarka Mr Slim; 18/10
Measure Mr Slim; 18/10

Nr kat.	cap ml	col	PLN	EUR
BPR-2550S	25-50	stalowy	84,56	24,98

KUP ON-LINE

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-549-010	12,81	3,78
T-549-025	19,21	5,68

Podziałka wewnątrz
Measure inside

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	g	PLN	EUR
T-3038	7	23,92	7,07

TOMGAST



N

Zestaw miarek; 18/0
Measuring cups; 18/0

Nr kat.	PLN	EUR
T-80037	36,23	10,71

BarEq



Łyżeczki miarki; 18/10
Measure spoons; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-1001-3	25,23	7,45

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; tworzywo
Lemon squeezer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TB18B	czarny	53,10	15,69

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; tworzywo
Lemon squeezer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TB18Y	zielony	53,10	15,69

BarEq



BarEq



Wyciskacz do cytrusów; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-12002	12,5	43,92	12,98

BarEq



Wyciskacz do plastrów cytryny; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-11006	7	5,49	1,62

Wyciskacz do cytrusów; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-WNAC	50	395,81	116,94

KUP ON-LINE



Wyciskacz do cytrusów; Al
Lemon squeezer; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-11006	69,15	20,43



Krajalnica do limonek; tworzywo
Lime cutter; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-01	261,12	77,15



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-VCP31	21	13,20	3,90
T-VCP33	24	23,01	6,80



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-VCP30	21	13,20	3,90
T-VCP32	24	23,01	6,80



Muddler; drewno
Muddler; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2020	22	14,39	4,25



Muddler; 18/10
Muddler; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-MUDR001	21	62,60	18,50



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-MUDH001	22	26,59	7,86



Muddler XL; PC
Muddler XL; PC

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TB02XLW	29,5	4	37,27	11,01



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
T-TB02	21,5	3,5	czarny	17,00	5,02
T-TB02F	21,5	3,5	różowy	22,59	6,67
T-TB02GL	21,5	3,5	zielony	22,59	6,67

KUP ON-LINE

WÜSTHOF



N

Nóż pikutek; X50 Cr MoV 15
Serrated paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300410	10	czarny	35,70	10,55
W-1145302410	10	czerwony	35,70	10,55

WÜSTHOF



N

Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300208	8	czarny	32,29	9,54
W-1145302208	8	czerwony	32,29	9,54

WÜSTHOF



N

Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300308	8	czarny	32,29	9,54
W-1145302308	8	czerwony	32,29	9,54

WÜSTHOF



N

Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Peeling knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300106	6	czarny	32,29	9,54
W-1145302106	6	czerwony	32,29	9,54

KUP ON-LINE

BarEq



Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	44,97	13,29
T-50302	50	30	20	119,81	35,40

Polietylen nietoksyczny • Odporna na temp. do 60°C
Non-toxic polyethylene • Resistant up to 60°C

TOMGAST



N

Zester; stal węglowa, tworzywo
Zester; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80007	20,56	6,07

TOMGAST



N

Nóż dekoracyjny; stal węglowa, tworzywo
Decoration knife; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80008	20,56	6,07

TOMGAST



N

Wycinak do pomidorów; tworzywo, 18/10
Tomato shark; plastic, 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80016	20,56	6,07

TOMGAST



N

Nóż do obierania grejpfruta; stal węglowa, tworzywo
Grapefruit peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80017	24,16	7,14

TOMGAST



N

Nóż do cytrusów; stal węglowa, tworzywo
Citrus peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80019	20,56	6,07

TOMGAST

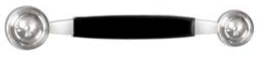


N

Wydrążacz do jabłek; tworzywo, 18/10
Apple corer; plastic, 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80006	20,56	6,07

TOMGAST



N

Nóż dekoracyjny, owal 22/25 mm; tworzywo, 18/10
Melon baller 22/25 mm; plastic, 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80005	27,75	8,20

KUP ON-LINE



Dyspenser barmański; PP
Bar dispenser; PP

Nr kat.	cap l	col	PLN	EUR
BPR-BP8021G	2	zielony	47,19	13,94
BPR-BP8021R	2	czerwony	47,19	13,94
BPR-BP8021Y	2	żółty	47,19	13,94
BPR-BPMC100G	1	zielony	35,15	10,39
BPR-BPMC100R	1	czerwony	35,15	10,39
BPR-BPMC100Y	1	żółty	35,15	10,39



Dyspenser do sosów z miarką, precyzyjny; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
T-195-194	5,1	7,9	50	26,78	7,91
T-195-195	6,1	13,4	250	32,64	9,64
T-195-196	7,8	16,2	500	40,13	11,86
T-195-197	9,7	22,3	1000	54,34	16,05



Butelka treningowa; tworzywo
Training bottle; plastic

Nr kat.	cap l	col	PLN	EUR
BPR-150-070	0,75	biały	60,39	17,84
BPR-150-172	0,75	różowy	86,78	25,64



Menzurka do ćwiczeń free pouringu; tworzywo
Free pouring trainer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-1001-003	63,66	18,81



Tace do dekoracji kieliszków; tworzywo
Decorating trays; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-B012	37,5	9	14	47,52	14,04



Dyspenser barmański z miejscem na butelki; 18/10
Bar dispenser with bottle place; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-111-12	OUTLET	88,5	13,5	25,5	208,61	61,63

Możliwość powieszenia na ścianie
Possibility to hang on the wall



Pomocnik barmański; drewno
Bar Caddy; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBB001WD	25	10,5	25	50,88	15,03



Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-04	24	10,5	15	inox	69,15	20,43

Tworzywo w kolorze stali chromowanej
Material in chrome-plated steel



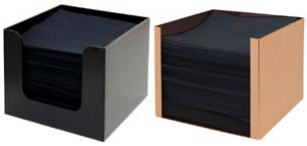
Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-132-11	15	10,5	24	37,37	11,04
T-TB01W	25	10,5	25	41,81	12,35



Bar Caddy; drewno orzechowe
Bar caddy; nut

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-06	11	15,5	258,01	76,23



Pojemnik na serwetki; tworzywo
Napkin holder; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-10C	13,8	10,2	13,8	czarny	38,43	11,35
BPR-10M	13,8	10,2	13,8	miedziany	127,32	37,62



Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-03	10	15	37,37	11,04



Nalewak; naturalny korek, stal
Pourer; cork, steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-006	12,46	3,68



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-10200	8,55	2,53



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB01	9,29	2,74



Nalewak z regulacją przepływu; stal, PVD
Pourer, adjustment flow; steel, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SOL	24,18	7,14



Nalewak; stal, PVD
Pourer; steel, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SLSC	17,52	5,18



Nalewak precyzyjny; stal
Precision pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-31100	15,46	4,57

KUP ON-LINE

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TBP006MG	złoty	4,65	1,37

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TBP006MS	srebrny	4,65	1,37

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TB05G	zielony	8,13	2,40

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TB05R	pomarańczowy	8,13	2,40

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TB05B	czarny	8,13	2,40

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TB05C	przezroczysty	8,13	2,40

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TBP3MS	srebrny	2,22	0,66

BAR PROFESSIONAL



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-38000	czarny	3,41	1,01

KUP ON-LINE



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-38100	czerwony	3,41	1,01



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-38300	zielony	2,32	0,69



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-38600	biały	2,32	0,69



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-010	inox	4,01	1,18

Średni przepływ
Medium flow



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-007	4,01	1,18

Szybki przepływ
Fast flow



Nalewak, porcjomierz; tworzywo
Pourer, portion counting; plastic

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-98020	20	24,18	7,14
T-98040	40	24,18	7,14
T-98050	50	24,18	7,14



Dziurkacz do kapsli; tworzywo
Cap puncher; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-018	73,06	21,58



Kapslownik; stal, tworzywo
Crimper for cups; steel, plastic

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1074	*kapslownik*	92,00	27,18



C1-1073



C1-1075

Butelki; szkło
Bottles; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-1073	*butelki 200 ml*	5	18	200	24	109,06	32,22
C1-1075	*kapsle (złote); stal*				100	33,89	10,01



Zatyczka uniwersalna; tworzywo
Universal plug; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-012	8,55	2,53



Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-160-100	100	44,97	13,29



Butelka; szkło
Bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
T-TB04M	13	250	17,00	5,02

KUP ON-LINE



Trybuszon Clavelin; stal, tworzywo
Corkscrew Clavelin; steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
PG-200428	96,91	28,63



Trybuszon; stal, tworzywo
Corkscrew; steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3720	12	16,17	4,78



Otwieracz barmański; tworzywo, 18/10
Corkscrew; plastic, 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-23001	17,00	5,02



Otwieracz; 18/10, winyl
Bottle opener; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-1001-001	18	15,41	4,55

KUP ON-LINE



Otwieracz do starych korków; stal
Old cork opener; steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
PG-200251	18	czarny	96,91	28,63
PG-200367	18	bazaltowy	96,91	28,63

Pozwala otworzyć butelkę bez wiercenia korka • Idealne do starych win z korkami, które mają tendencję do kruszenia

Allows you to open the bottle without drilling the cork. • Ideal for old wines with corks that tend to crumble



Trybuszon, stal
Corkscrew; steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-454-180	17,5	17,33	5,12



Otwieracz; 18/10
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3580	18	11,62	3,43



Otwieracz; 18/0
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3510	10	5,09	1,50



Otwieracz; 18/10
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-MGB03A	13	10,24	3,03



Otwieracz; 18/10, winyl
Bottle opener; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-OBSSM01	12	29,67	8,77



Klucz do wina; stal
Key for wine; steel

Nr kat.	PLN	EUR
PG-245078	185,85	54,91

Klucz pozwala postarzyć (utlenić) i ujawnić cechy wina • Działa skutecznie na wszystkie rodzaje wina: białe, musujące, czerwone i naturalnie słodkie • Z kluczem można wyregulować balans smaku wina do gustu lub dokładnie ocenić jak rozwinie się z czasem smak wina sezonowanego

The key allows you to set (oxidize) and reveal the characteristics of the wine • Works effectively on all types of wine: white, sparkling, red and naturally sweet • With the key you can adjust the taste balance of wine to your taste or accurately assess how the taste of seasoned wine will develop over time



Pompka do wina z zatyczkami do wina
Vacuum pump with wine plugs

Nr kat.		PLN	EUR
PG-210045	*pompka próżniowa do wina + 2 korki do wina*	77,53	22,91
PG-210052	*pompka próżniowa do wina i szampana + 2 korki do wina i 1 do szampana*	119,72	35,37
PG-210069	*4 korki próżniowe do wina*	45,61	13,48
PG-210076	*korek próżniowy do szampana*	45,61	13,48



Korek do szampana
Champagne plug

Nr kat.	Ø cm	w cm	PLN	EUR
T-350-058	3,5	5,5	14,25	4,21



Kraszuarka; tworzywo
Spittoon; plastic

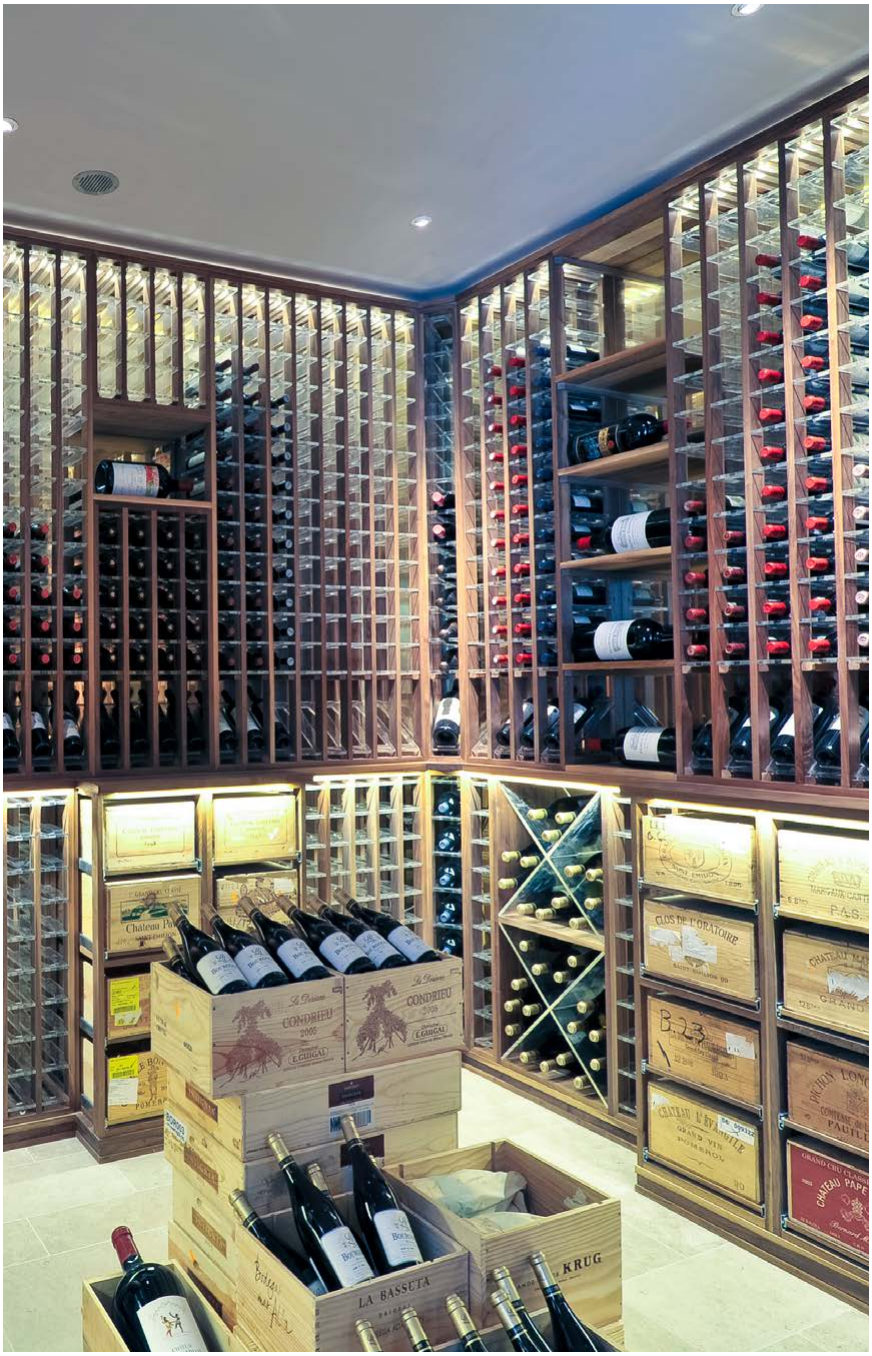
Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-P02	14	15,5	94,38	27,88

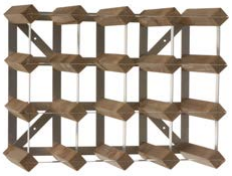


Kulki do czyszczenia dekantera; 18/10
Spheres for cleaning decanter; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
PG-230241	46,74	13,81

KUP ON-LINE





BAR PROFESSIONAL

Regał na butelki do wina mały
Bottle rack

Nr kat.	dim cm	PLN	EUR
BPR-030	43 x 34 x 24	228,10	67,39

pojemność: 16 sztuk
holds 16 bottles



BAR PROFESSIONAL

Regał na butelki
Bottle rack

Nr kat.	dim cm	PLN	EUR
BPR-021	61,5 X 44 X 24	391,30	115,61

pojemność: 30 sztuk
holds 30 bottles



BAR PROFESSIONAL

Regał na butelki
Bottle rack

Nr kat.	dim cm	PLN	EUR
BPR-022	62 x 63 x 24	644,50	190,42

pojemność: 42 sztuki
holds 42 bottles



eternum

Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
E-2908	21,5	21	306,20	90,47

Nie zawiera podstawy
Cooler stand not included



BarEq

Podstawa do coolera; 18/10
Cooler stand; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-121P	20	59,5	186,65	55,15



eternum

Podstawa do coolera; 18/10
Cooler stand; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
E-2900	59,5	584,25	172,62

Nie zawiera coolera
Cooler not included

KUP ON-LINE



BarEq

Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-101W	21,7	22	3,5	97,76	28,88



BarEq

Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-G02W	19	18,5	3,7	76,32	22,55



BAR PROFESSIONAL

Misa do szampana; 18/10, PVD
Champagne cooler; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BPR-3523	34	22	miedziany	258,01	76,23



BarEq

Uchwyt do coolera; 18/10
Cooler holder; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-2902	18,5	17	50	63,07	18,63



BarEq

Misa do szampana; 18/10
Champagne cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2680	38	25	12	191,08	56,46



BAR PROFESSIONAL

Misa do szampana; 18/10
Champagne cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-34	44	24	475,89	140,60

Izolowana, podwójne ścianki • Doskonale sprawdza się również na bufecie śniadaniowym, do podawania np. jogurtów

Insulated double walls • Suitable to cold buffet for serving yoghurt etc.

KUP ON-LINE



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-N01		48	24	21	183,65	54,26
BPR-WLED	*Taśma ledowa*				300,87	88,89



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-2001-001	21	25	77,57	22,92



Cooler; szkło, platyna
Cooler; glass, platinium

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
PG-220075	21	22	462,90	136,77





Cooler; PS
Cooler; PS

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-2001-005	20	28	36,77	10,86



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-20012	34	27	293,17	86,62

KUP ON-LINE



Cooler; 18/10, PVD
Cooler; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-WKCP	12	20	110,21	32,56

Izolowany, podwójne ścianki • Maks. śr. butelki: 9 cm
Insulated double walls • Max dim.of bottles: 9 cm



Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-36030	12	20	66,93	19,77

Izolowany, podwójne ścianki • Maks. śr. butelki: 9 cm
Insulated double walls • Max dim.of bottles: 9 cm



Cooler; PVC
Cooler; PVC

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
FF-902	28/37	20,32	6,00



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-ISC01	18	15,94	4,71



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6460	16	28,78	8,50



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-905	20	16,91	5,00



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1106AP	18	6,55	1,94



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1550-135	13,5	8,76	2,59



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1550-145	14,5	8,76	2,59



Łopatka do lodu; PC
Ice scoop; PC

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-TB014	295	23,75	7,02



Szufelka perforowana; 18/10
Perforated scoop; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-1002	5,5	19	32,94	9,73
T-1038-2	4,5	19	56,41	16,67



Pojemnik na lód; tworzywo
Ice container; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-0010	8	202,06	59,70



Pojemnik na lód; tworzywo
Ice container; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-0400	4	73,06	21,58

KUP ON-LINE



Pojemnik na lód; 18/10, tworzywo
Ice container; 18/10, plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
AB-520	1	179,71	53,10



Wiaderko na lód; 18/10
Ice bucket; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-10119	12,5	11,8	1	51,62	15,25



Pojemnik na lód; 18/10, tworzywo
Ice container; 18/10, plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1001-014	2	43,92	12,98



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-Y040	*4x4x4 cm 6 szt.*	51,62	15,25



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-Y030	*3x3x3 cm 15 szt.*	51,62	15,25



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-064	*śr. 6 cm 4 szt.*	60,39	17,84

KUP ON-LINE



Forma do lodu; PP
Ice mold; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-1290	*śr. 6 cm 3 szt.*	23,5	6,5	8,5	54,69	16,16



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-045	*śr. 5 cm 8 szt.*	110,85	32,75



Forma do lodu; mosiądz
Ice mold; brass

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-M01	2 040,00	602,73

BarEq



Dłuto do lodu; stal, drewno
Ice pick; steel, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2105	23,5	6,3	25,83	7,63



Młotek do lodu; drewno
Ice hammer; wood

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-H01	154,77	45,73



Worek do lodu; płótno
Ice bag; cloth

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-B01	103,25	30,51

BarEq



Schody podświetlane LED; tworzywo
Stairs, LED illuminated; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-LD02	100	44	44	2 189,26	646,83

16 kolorów do wyboru • Sterowanie pilotem
16 colors to choose from • Remote control

BarEq



Opaska barmańska; stal
Armband; steel

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TBA001	czarny	75,69	22,36



RobuR



Pas sommelierski Hawai
Hawai sommelier belt

Nr kat.		PLN	EUR
U-HA-B	OUTLET	139,69	41,27

Polibawełna • Zwężany • 6 kieszeni • Elastyczny, szeroki na 8 cm pas • Klamry ze stali nierdzewnej
Polycotton • Tapered • 6 pockets • Flexible, 8 cm wide belt • Stainless steel buckles

RobuR



Fartuch sommelierski Malte
Sommelier apron Malte

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
U-MA-B	110	95	czarny	205,40	60,69

Polibawełna 245 g/m2 • Regulowany pas • 1 kieszeń na piersi i 1 dolna kieszeń
Polycotton 245 g / m2 • Adjustable waistband • 1 chest pocket and 1 bottom pocket

KUP ON-LINE



Wieszak na kieliszki; mosiądz
Glass hanger; brass

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-3014	30	11	29,67	8,77
BPR-4011	40	11	33,99	10,04



Wieszak na kieliszki; 18/10
Glass hanger; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-164-02	40	12,03	3,55
T-164-3	60	14,25	4,21



Minutnik; tworzywo
Timer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-JF16	28,50	8,42

Funkcja minutnika i stopera • Magnes z tyłu
Timer and stopwatch function • Magnet at the back



Szpikulec na bony; stal
Bills pin; steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1055	8	15,5	7,93	2,34



Podkładka; drewno
Pad; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD003	12	0,8	8	14,67	4,33



Podkładka; tworzywo
Pad; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD004	10	10	9,08	2,68



Mata barowa; tworzywo
Bartending mat; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-700-061	500	61	czarny	188,86	55,80
BPR-800-061	500	61	biały	188,86	55,80



Mata barmańska; tworzywo
Bartending mat; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
T-TB08	70	10	czarny	45,18	13,35
T-TB08W	70	10	biały	45,18	13,35



Mata barmańska; kauczuk
Bartending mat; caoutchouc

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-BMC1530	30	15	49,41	14,60



Mata barmańska; kauczuk
Bartending mat; caoutchouc

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-BMQ	45	1	31	54,90	16,22

BarEq



Ociekacz; tworzywo
Drip; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
T-TB10BLK	33	33	czarny	24,81	7,33

BarEq



Taca okrągła; włókno szklane, guma
Tray round; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BQ-35522	35,5	2,2	26,39	7,80
BQ-40522	40,5	2,2	40,64	12,01

BarEq



Taca prostokątna; włókno szklane, guma
Tray rectangular; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BQ-45352	45,7	2,2	35,6	52,68	15,56

CAMBRO



Taca Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418CT138	46	36	brązowy	98,90	29,22

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

5 LOGO

CAMBRO



Taca owalna Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-2700CT110	68,5	56	czarny	186,27	55,03
CM-2700CT138	68,5	56	brązowy	170,88	50,49
CM-2900CT110	73,5	60	czarny	273,50	80,81

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

5 LOGO

CAMBRO



Taca Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400CT110	35,5	czarny	75,75	22,38
CM-1400CT138	35,5	brązowy	75,75	22,38
CM-1600CT110	40,5	czarny	88,60	26,18
CM-1600CT138	40,5	brązowy	88,60	26,18
CM-1800CT110	45	czarny	77,08	22,77

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

5 LOGO

CAMBRO



Taca Treadlite; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418TL110	46	36	czarny	70,66	20,88
CM-1418TL138	46	36	brązowy	70,66	20,88

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

CAMBRO



Taca Treadlite; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400TL110	35,5	czarny	47,51	14,04
CM-1400TL138	35,5	brązowy	47,51	14,04
CM-1600TL110	40,5	czarny	64,23	18,98
CM-1600TL138	40,5	brązowy	64,23	18,98

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

KUP ON-LINE



Słomki czarne; papier
Black straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PK	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**
FF-2508PK	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki zielone; papier
Green straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PG	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**
FF-2508PG	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki czerwone; papier
Red straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PR	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**
FF-2508PR	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki natural; papier
Natural straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-1408P	0,8	14	100	**14,13**	**4,18**
FF-2108P	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**
FF-2508P	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,13 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,03 EUR



Słomki czarne; papier
Black straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-1408K	0,8	14	100	**14,13**	**4,18**
FF-2108K	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**
FF-2508K	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,13 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,03 EUR



Słomki szare; papier
Grey straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-1408S	0,8	14	100	**13,46**	**3,98**
FF-2508S	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,13 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,03 EUR

KUP ON-LINE



Słomki bambus; papier
Bamboo straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108BB	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**
FF-2508BB	0,8	25	100	**18,48**	**5,46**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki różowe; papier
Pink straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PF	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki florystyczne błękitne; papier
Floristic straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108FB	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki florystyczne białe; papier
Floristic straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108FW	0,8	21	100	**16,31**	**4,82**

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100. Cena za sztukę: 0,15 PLN

Price per pack. Quantity in package: 100. Price per item: 0,04 EUR



Słomki z czyścikiem; 18/10
Straw with cleaner; 18/10

Nr kat.	op.	PLN	EUR
BPR-S04	4	**33,99**	**10,04**

Długość słomki: 26,5 cm

Straw's length: 26,5 cm

KUP ON-LINE



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30000	7	100	6,44	1,90
V-30001	10,5	100	7,28	2,15
V-30002	15	100	7,71	2,28



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30003	12	100	11,08	3,27



Patyczki Bucke
Buckle sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30004	15	100	21,64	6,39



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30019	12	100	16,89	4,99



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30017	12	100	9,71	2,87



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30018	15	100	9,71	2,87



Patyczki bambusowe Rare
Bamboo sticks Rare

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30022	9	100	6,97	2,06



Patyczki bambusowe Medium
Bamboo sticks Medium

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30021	9	100	6,97	2,06



Patyczki bambusowe Well
Bamboo sticks Well

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30020	9	100	6,97	2,06



Patyczki Golf
Golf sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30005	12	100	4,43	1,31
V-30006	18	100	6,33	1,87



Patyczki- ster; drewno
Sticks - wheel; wood

Nr kat.		l cm	op.	PLN	EUR
FF-16773	OUTLET	9	200	33,69	9,96

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 200. Cena za sztukę: 0,16 PLN

Price per pack. Quantity in package: 200. Price per item: 0,04 EUR

KUP ON-LINE



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30025	12	100	20,06	5,93



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30026	12	100	18,16	5,37



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30016	12	100	10,98	3,24



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30015	12	100	10,24	3,03



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30014	7,2	100	8,55	2,53



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30011	9	100	9,50	2,81

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30023	15	100	6,02	1,78

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30024	15	100	6,02	1,78

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30009	25	100	2,85	0,84



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30010	9	100	7,71	2,28

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30007	8,5	100	7,60	2,25
V-30008	12	100	8,13	2,40

KUP ON-LINE

BarEq



Tamper- podstawa; 18/10
Tamper- base; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF23S	5,8	63,34	18,71

BarEq



Tamper- podstawa; Al
Tamper- base; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF23A	5,8	110,85	32,75

BarEq



Uchwyt do tampera; Al
Tamper handle; Al.

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
T-JF24B	7	czarny	49,72	14,69
T-JF24C	7	czerwony	49,72	14,69
T-JF24W	7	biały	49,72	14,69

Guma pomiędzy uchwytem a podstawą • Pasują do podstaw: JF-23A, JF-23S

Rubber between the handle and the base • Fits the bases: JF-23A, JF-23S

BarEq



Tamper; Al
Tamper; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF22	5,8	97,44	28,79

BAR PROFESSIONAL



Tamper; 18/10, drewno
Tamper; 18/10, wood

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-CTH0057	5,8	167,96	49,62

BAR PROFESSIONAL



Tamper; Al
Tamper; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-CTR0057	5,7	104,30	30,82

KUP ON-LINE

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	g	PLN	EUR
T-3038	7	23,92	7,07

BarEq



Podkładka pod kolbę; 18/10, silikon
Tamping support; 18/10, silikon

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF05	13	6	9	156,24	46,16

BarEq



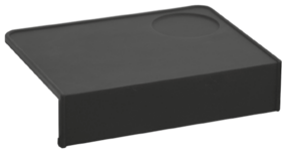
Podkładka pod kolbę; 18/10, silikon
Tamping support; 18/10, silikon

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF02	9	7	20	339,09	100,19

Profil do blatów zaokrąglonych

Profile for rounded tops

BarEq



Mata do kolby; silikon
Tamping mat; silicone

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF04	20	4,5	15	54,90	16,22

Silikon 3mm • Zagięcie chroniące krawędź stołu
Silicone 3mm • Bend protecting the edge of the table

BarEq



Mata do kolby; silikon
Tamping mat; silicone

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-JF03	15	20	29,56	8,73

Silikon 3 mm • Krawędzie podwyższone do 6 mm
Silicone 3 mm • Elevated edges up to 6 mm

BarEq



Odbijak do kolby; tworzywo
Knockbox; plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
T-JF-09B	10	12	czarny	93,01	27,48
T-JF29	10	12	czerwony	93,01	27,48



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF30	18,5	12	14	359,25	106,14



Odbijak do kolby; drewno
Knockbox; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF28	14	14	14	109,79	32,44

BarEq



Odbijak do kolby; drewno, PVC
Knockbox; wood, PVC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF-13B	14	14	14	109,79	32,44

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF06	30	11	23	728,75	215,31

Podstawy z gumy zmniejszają hałas i zwiększają stabilność
Rubber bases reduce noise and increase stability

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF-07	27	9	19,5	414,26	122,39



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF31	30	9	20	465,67	137,58



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF27	17	6	17	380,26	112,35

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-JF-10	14	14	140,41	41,48

Do montażu w blacie
For installation in the worktop



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7250	40	9,5	30	488,93	144,46

KUP ON-LINE



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-205-40	0,4	25,23	7,45
T-205-060	0,6	32,94	9,73
T-205-90	0,9	43,92	12,98

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	col	PLN	EUR
T-105-060W	11,5	0,6	biały	46,13	13,63

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	col	PLN	EUR
T-105-060B	11,5	0,6	czarny	39,48	11,66

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-10321	8	0,15	13,20	3,90
T-10421	5,5	0,09	10,98	3,24



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-15921	17	2	64,82	19,15



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-105-035	9,5	0,35	28,50	8,42
T-105-060	11,1	0,6	38,43	11,35
T-105-100	12,5	1	54,90	16,22
T-105-150	16,2	1,5	66,93	19,77

BarEq



Termometr do mleka; 18/10
Milk thermometer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-JF15	3	15	28,50	8,42

Do dzbanków o pojemnościach 0,3 - 0,6 l • Skala 0˚C - 100˚C
For jugs 0,3-0,6l • Scale 0˚C - 100˚C

BarEq



Szczotka do ekspresu; Al, nylon
Brush for coffee machine; Al, nylon

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF18	5,6-5,8	45,61	13,48

BarEq



Szczotka do ekspresu; 18/10, poliamid
Brush for coffee machine; 18/10, polyamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-JF21	1,2	12	13,72	4,05

BarEq



Pędzel do kolby; drewno, naturalne włosie
Brush for coffee machine; natural bristles

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-JF20	3,5	30,62	9,05
T-JF-25	5	31,67	9,36

BarEq



Szczotka do ekspresu; tworzywo, nylon
Brush for coffee machine; plastic, nylon

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-JF19	17	czarny	27,45	8,11
T-JF26	17	czerwony	27,45	8,11

KUP ON-LINE



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	thk mm	op.	PLN	EUR
V-7000-25-12	3,5	12	**11,40**	**3,37**



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-7000-3-12	144	3,5	12	**6,04**	**1,78**



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-7000-26-12	108	3,5	12	**5,48**	**1,62**



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	thk mm	op.	PLN	EUR
V-6000-25-12	3,5	12	**11,18**	**3,30**



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
V-6000-3-12	145	12	**6,15**	**1,82**



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-6000-26-12	118	3,5	12	**5,48**	**1,62**



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-5000-25-12	205	4,5	**10,32**	**3,05**



Łyżeczka do herbaty
Table spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-5000-3-12	135	4	**6,30**	**1,86**



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-5000-26-12	118	3	**5,98**	**1,77**



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-4000-25-12	203	3,5	**6,85**	**2,02**



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-4000-3-12	137	3,5	**4,56**	**1,35**



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-4000-26-12	114	3,5	**4,35**	**1,29**

KUP ON-LINE



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-3010-25-12	260	3	12	19,29	5,70



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-2080-25-12	200	3,2	12	25,58	7,56



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
E-3040-25-12	210	12	12,21	3,61



Łyżka do herbaty; 18/10
Tea spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-964-3-12	140	2	12	6,18	1,82



Łyżka do herbaty; 18/10
Tea spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-2080-3-12	140	2,5	12	6,30	1,86



Łyżka do herbaty; 18/10
Tea spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-3040-3-12	140	2,5	12	8,61	2,54



Łyżeczka do espresso; 18/10
Espresso spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
E-964-26-12	110	12	6,04	1,78



Łyżeczka do espresso; 18/10
Espresso spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-2080-26-12	118	2,2	12	6,18	1,82



Łyżeczka do espresso; 18/10
Espresso spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-3040-26-12	105	2,2	12	6,43	1,90



Łyżeczka do latte, łamana; 18/10
Coffee spoon, dented; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
E-2111731-12	200	2	10,93	3,23



Łyżeczka do kawy, łamana; 18/10
Coffee spoon, dented; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-207059-12	102	1	12	7,59	2,24



Łyżeczka do kawy, łamana; 18/10
Coffee spoon, dented; 18/10

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-391059-12	99	2	12	9,90	2,93

KUP ON-LINE



BarEq

Zestaw do latte art; 18/10, silikon
Latte art set; 18/10, silicone

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-JF14	1	20	143,58	42,42

W zestawie 6 funkcjonalnych narzędzi
Set included 6 functional tool



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	394,20	116,47
T-BS4101	1000	440,23	130,07

Rewelacyjna jakość i dopracowanie technologiczne. Niezawodność i wytrzymałość, gwarancja szybkiego, higienicznego i taniego przygotowania naturalnej, lekkiej i puszystej bitej śmietany. W komplecie 2 różne końcówki do dekoracji. Śmietana pozostaje w syfonie świeża 10 dni, jeśli jest przechowywana w niskiej temp. i bez dopływu powietrza.



Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	23,01	6,80



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-MECU35-12	9,9	350	kość słoniowa	12	29,37	8,68



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-MECU09-12	5,4	90	kość słoniowa	12	15,81	4,67
R-MECU20-12	7,8	200	kość słoniowa	12	23,72	7,01



Spodek do filiżanki
Espresso saucer

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MESA13-12	13	kość słoniowa	12	14,68	4,34
R-MESA15-12	15	kość słoniowa	12	16,95	5,01
R-MESA17-12	17	kość słoniowa	12	20,33	6,01



KUP ON-LINE

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-116CU20-12	6	200	kość słoniowa	12	21,46	6,34
R-116CU23-12	6,1	230	kość słoniowa	12	21,46	6,34
R-116CU28-12	6,3	280	kość słoniowa	12	22,59	6,67
R-116CU37-12	6,7	370	kość słoniowa	12	24,86	7,34
R-116CU45-12	7,5	450	kość słoniowa	12	33,89	10,01



Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	kość słoniowa	12	15,81	4,67
R-CLSA02-12	17	kość słoniowa	12	16,95	5,01

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-116CU08-12	5,3	80	kość słoniowa	12	14,68	4,34

Spodek do espresso
Espresso saucer

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	13	kość słoniowa	12	13,56	4,01



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-SPRP24IN-6	24	14	kość słoniowa	6	76,82	22,70

KUP ON-LINE







Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU20-12	8,7	6	200	12	37,28	11,01
R-KR116CU23-12	9	6,1	230	12	41,79	12,35

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU08-12	6,5	5,3	80	12	24,86	7,34

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA02-12	17	12	31,63	9,34
R-KRCLSA13-12	13	12	21,46	6,34

Więcej filiżanek/kubków w dziale PORCELANA I DODATKI STOŁOWE

See more cups in PORCELAIN & TABLEWARE section





Bill

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-920338-12	7,7	14,6	240	30S638	12	**9,07**	**2,68**



Mini Bill

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-2264FCN-12	6	11	120	49S434	12	**8,57**	**2,53**



Acapulco

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-920314-12	7,8	15	280	30S638	12	**8,46**	**2,50**



Gibraltar

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-15248-12	7,6	8,2	133	30S318	12	**6,97**	**2,06**



Endeavor

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-15733-12	6,9	7,6	110	36S318	12	**7,12**	**2,10**



Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-5110-24	7,9	19,1	350	25S738	24	**20,10**	**5,94**



Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-5310-24	8,25	18,1	340	25S738	24	**19,44**	**5,74**



Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-15711-12	7	15,9	290	36S638	12	**8,10**	**2,39**

KUP ON-LINE