#slowfood
#hotel
#foodlovers
#pastrychef
#cookniche
#sommelier
#foodporn
#gastroart
#waiter
#gastronomy
#qualityfirst
#chefdecuisine
#eatclean
#recipes
TOMGAST
#foodie
#lovefood
#stilllife
#beautifulcuisines
#horeca
#chefsteps
#chef
#taste
#pastryart
#gourmet
#bartender
#delicious
#restaurant

Objaśnienie ikon / *Icon explanation*

	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.
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.
The actual dimensions may slightly differ from what is described in the catalogue.

TOMGAST

HISTORIA

JESTEŚMY Z WAMI OD

1998

We've been for you since 1998

ZAUFANIE PONAD

20 000

KLIENTÓW

Over 20 000 Customers trust us

WYBÓR PONAD

7000

produktów w katalogu i na magazynie

More than 7000 references in the catalog and in stock

WYBÓR

POWIERZCHNIA MAGAZYNOWA

7500 m²

zapewnia łatwą dostępność produktów naszym klientom

of storage spaces to meet all customers' needs

PRODUKTY WYSOKIEJ JAKOŚCI ORAZ RZETELNE DORADZTWO

quality and reliable products 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

36 000 kg

CO_2 reduction during the year thanks to the modern photovoltaic system



#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 CO2, 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 CO2 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.*

TOMGAST

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 DOS TAWA W 24 GODZINY NA TERENIE KRAJU
Delivery in 24 hours throughout the country

SKLEP INTERNETOWY
Online store

PLATFORMA B2B - KOMFO RTOWE 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 KLIEN TA B2B
Dedicated B2B customer service

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



WARSZAWA



ŁÓDŹ



GDAŃSK



KRAKÓW

ZAOBSERWUJ NAS!
FOLLOW US!

@tomgast1998

@tomgast_polska

Spis treści | *Table of contents*

6 **ODZIEŻ** | *CLOTHING*

26 **GARNKI I PATELNIE** | *POTS & FRYING PANS*

44 **POJEMNIKI GASTRONOMICZNE** | *GN CONTAINERS*

56 **AKCESORIA KUCHENNE** | *KITCHEN ACCESORIES*

128 **ARMATURA** | *ARMATURE*

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

160 **CUKIERNICTWO** | *PASTRY*

188 **PIZZA** | *PIZZA*

198 **CATERING** | *CATERING*

208 **BUFET I DODATKI STOŁOWE** | *BUFFET & TABLEWARE*

290 **SŁOIKI WECK** | *WECK JARS*

300 **PORCELANA I DODATKI STOŁOWE** | *PORCELAIN & TABLEWARE*

446 **SZTUĆCE** | *CUTLERY*

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

552 **MŁYNKI** | *MILLS*

562 **BAR I KAWIARNIA** | *BAR & CAFÉ*

---

603 ***OUTLET***

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.

SEAQUAL INITIATIVE

375

Tencel



MADE IN FRANCE

KUP ON-LINE

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*

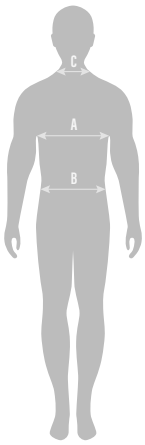
Unisex *Unisex*

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*

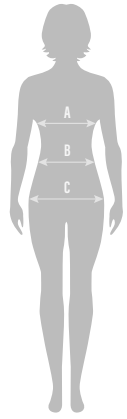
TENCEL® – INNOWACYJNY materiał – bardziej chłonny od bawełny, bardziej miękki od jedwabiu, chłodniejszy niż len

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*

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



Rozmiarówka bluz damskich | *Women blouses size chart*

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

KUP ON-LINE



RAZEM DLA CZYSTYCH OCEANÓW

SEAQUAL INITIATIVE to organizacja, która zwiększa świadomość istnienia problemu odpadów morskich działa na rzecz oczyszczania oceanów.

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.*

SEAQUAL® YARN yarn is made from 10% of saltwater catches and 90% of post-consumer PET plastic fromland--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



Escale

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-ES-WTS	krótki	XS - XXL	331,26	–
●	U-ES-BLS	długi	XS - XXL	331,26	–

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

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*

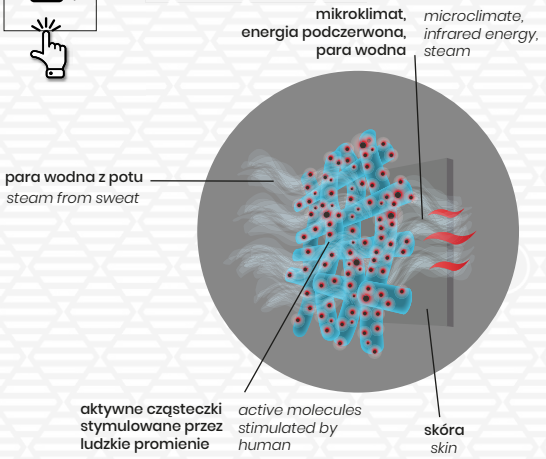
Technologia 37.5® utrzymuje temperaturę ciała na idealnym poziomie. Cząsteczki 37.5® pochodzą z naturalnych materiałów – cząsteczek lawy wulkanicznej.

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.





Cavane

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-CV-WLS	długi	XS - XXL	331,26	–

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

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*



Briva

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
● U-BI-JLS	XS-XXL	349,03	–

100% Bawełna • Zatrzaski w kolorze mosiądzu • Listwa z zatrzaskami, stójka i mankiety od wewnątrz oraz przeszycia w kontrastowym kolorze granatowym • Wersja męska: Bovi, str.19

100% Cotton • Brass capped snaps • Button placket, neckband inside the collar, sleeve slit inside and topstitching in contrasting blue • For men: BOVI, p.19





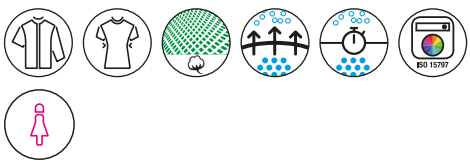


Abella

Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
● U-AB-BLS	długi	XS-XXL	319,77	–
○ U-AB-WTS	krótki	XS-XXL	319,77	–

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.15

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.15





KUP ON-LINE



Elbax

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-EL-BLS	długi	XS - XXL	234,08	–

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	PLN	EUR
●	U-UN-BTS	XS-XXXL	187,06	–
●	U-UN-GTS	XS-XXXL	187,06	–
●	U-UN-PTS	XS-XXXL	187,06	–
●	U-UN-RTS	XS-XXXL	187,06	–
○	U-UN-WTS	XS-XXXL	187,06	–

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

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

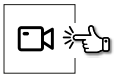




KUP ON-LINE

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*





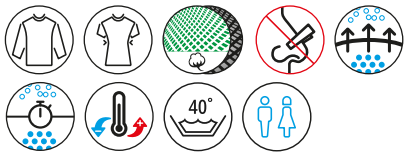


Broto

	Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
○	U-BR-WLS	XS-XXXL	391,88	–

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







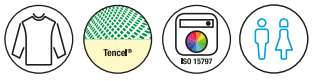


Bergame

	Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
●	U-BE-BLS	XS-XXXL	349,03	–

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



Dunes

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
●	U-DU-BTS	krótki	XS - XXXL	331,26	–
○	U-DU-WLS	długi	XS - XXXL	331,26	–

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







Expression

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-EX-GLS	długi	XS - XXXL	234,08	–
○	U-EX-GTS	krótki	XS - XXXL	234,08	–
○	U-EX-WLS	długi	XS - XXXL	234,08	–

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 pen pocket and breast pocket





KUP ON-LINE

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*





Siaka

Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
U-SI-GLS	długi	XS - XXXL	319,77	–
U-SI-GTS	krótki	XS - XXXL	319,77	–

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

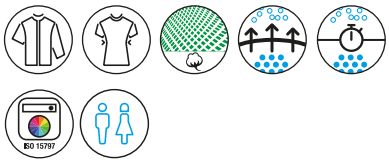


Siaka

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
●	U-SI-BLS	długi	XS - XXXL	319,77	–
●	U-SI-BTS	krótki	XS - XXXL	319,77	–

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





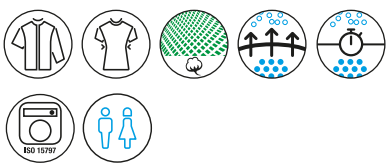


Siaka

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-SI-WLS	długi	XS - XXXL	319,77	–
○	U-SI-WTS	krótki	XS - XXXL	319,77	–

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

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*



Bolt

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-BO-WTS	krótki	XS - XXXL	274,84	–

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







Cadix

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
●	U-CX-BTS	krótki	XS - XXL	331,26	–

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



Abax

Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
U-AX-MLS	długi	XS - XXXL	234,08	–

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





Energy

Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
U-EN-GLS	długi	XS - XXXL	234,08	–
U-EN-GTS	krótki	XS - XXXL	234,08	–
U-EN-WLS	długi	XS - XXXL	234,08	–

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



Nero

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
U-NE-ALS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-BLS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-FLS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-PLS	XS - XXXL	187,06	–

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	PLN	EUR
U-NE-BTS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-GTS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-JTS	XS - XXXL	211,09	–
U-NE-MTS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-RTS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-TTS	XS - XXXL	187,06	–
U-NE-WTS	XS - XXXL	187,06	–

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



Vinho

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
U-VH-JLS	XS - XXXL	381,43	–

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







Bovi

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
U-BR-JLS	XS-XXXL	349,03	–

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





KUP ON-LINE

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*



Caden

	Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
●	U-CA-B	34 - 58	331,26	–

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	PLN	EUR
●	U-AU-D	XS - XXXL	438,90	–

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	PLN	EUR
●	U-UI-B	XS - XXXL	144,21	–
○	U-UI-W	XS - XXXL	144,21	–

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	PLN	EUR
●	U-RO-G	XS - XXXL	229,90	–

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

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*



Oural

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
U-OR-G	XS - XXXL	148,39	–

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	PLN	EUR
U-AR-B	XS - XXXL	358,44	–
U-AR-G	XS - XXXL	358,44	–

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	PLN	EUR
U-BL-G	XS-XXXL	266,48	–

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	PLN	EUR
U-AR-A	XS - XXXL	337,53	–

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

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*

Parme

Nr kat.	PLN	EUR
○ U-PA-W	126,97	–

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

PVC



Vignoble

Nr kat.	PLN	EUR
● U-VN-J	197,50	–

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.	PLN	EUR
● U-VI-M	170,34	–

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.	PLN	EUR
● U-VR-B	186,01	–

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





Porto

Nr kat.	PLN	EUR
● U-PO-B	44,41	–
○ U-PO-W	44,41	–

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





Dax

	Nr kat.	PLN	EUR
●	U-DX-B	132,72	–
●	U-DX-N	132,72	–
●	U-DX-O	132,72	–

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.	PLN	EUR
●	U-PI-B	55,39	–
○	U-PI-W	55,39	–

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.	PLN	EUR
●	U-LO-G	111,81	–
●	U-LO-M	111,81	–
●	U-LO-C	111,81	–
●	U-LO-P	111,81	–
●	U-LO-Z	111,81	–

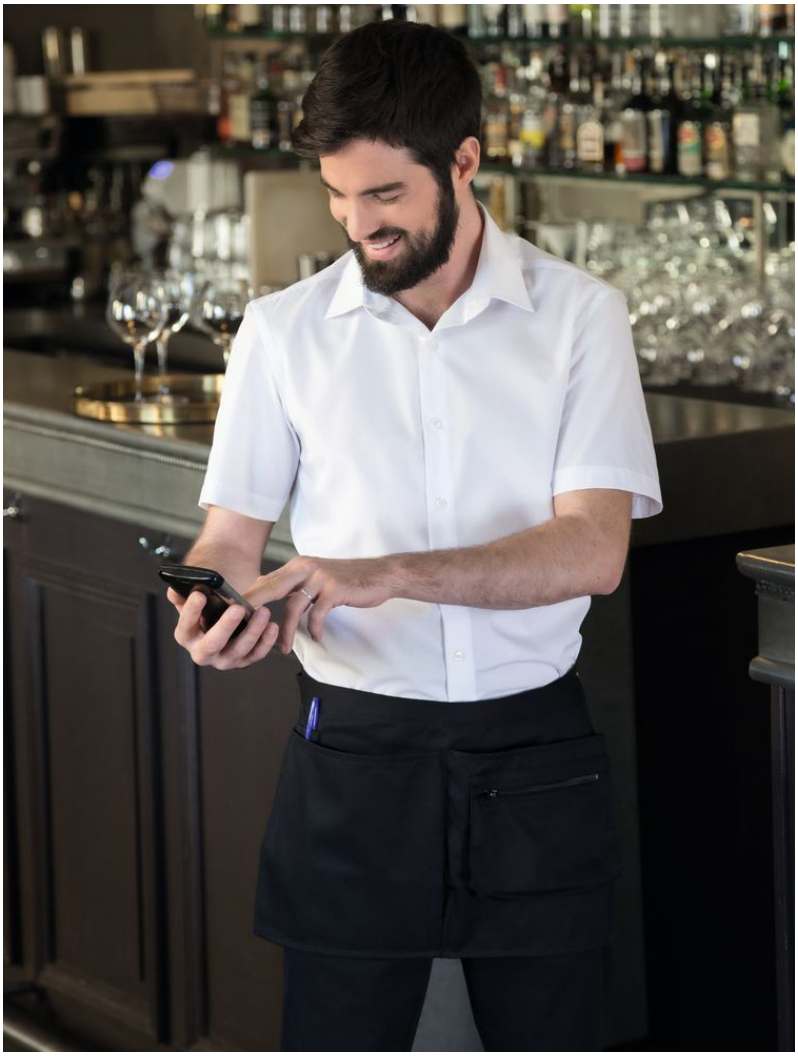
Polibawełna 195-210 g/m2 (w zależności od koloru) • Regulowany pasek na na zatrzaski • 1 kieszeń na biodrze • Dł. paska: 110 cm, wys. 90 cm, szer. 70 cm

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





Elder

Nr kat.	PLN	EUR
U-ED	170,34	–

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.	PLN	EUR
U-SO-B	99,28	–
U-SO-H	99,28	–
U-SO-K	99,28	–

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.	PLN	EUR
U-PH-B	37,62	–
U-PH-G	87,78	–
U-PH-W	37,62	–

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.	PLN	EUR
U-BD-B	67,93	–
U-BD-G	67,93	–

Polibawełna 195 g/m2 • Regulowana

Polycotton 195 g/m2 • Fabric tie for adjusting





Atlanta Hat

Nr kat.	PLN	EUR
U-AT-A	72,11	–
U-AT-B	72,11	–

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.	PLN	EUR
U-AH-B	62,70	–
U-AH-A	62,70	–

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.	PLN	EUR
U-CH	6,69	–

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

Viscose • Adjustable • Package contains 5 pcs. • H: 25 cm



Czapka kucharska Premium
Cook hat Premium

Nr kat.	PLN	EUR
T-147-450	2,75	–

Taśma mocująca, regulowana • Wzór nadrukowany • Bez topu • 50 szt. w opakowaniu, karton zbiorczy: 50 op. • Wys: 22 cm

Adjusting band • Fake, printed pleats • Open top • Package contains 5 pcs. • H: 22 cm



Rękawiczki kelnerskie
Waiter's gloves

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
U-AN-K	S/M	27,17	–
U-AN-M	L/XL	27,17	–

100% Bawełna • Cena za parę

100% Cotton • Price for the pair of 2



KUP ON-LINE

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 7. | *See size symbols explanation on page 7*

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.

5 GUARANTEE

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	114,75	–
P3-2101-20	20	17	5	166,30	–
P3-2101-24	24	20	8,5	220,99	–
P3-2101-28	28	24	14	323,63	–
P3-2101-32	32	27	20,5	464,96	–



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	102,10	–
P3-2107-20	20	12,5	4	145,30	–
P3-2107-24	24	15	6,5	187,21	–
P3-2107-28	28	17	10	259,80	–
P3-2107-32	32	19,5	14	374,36	–



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	115,13	–
P3-2109-20	20	9	2,5	125,10	–
P3-2109-24	24	10,5	4,5	169,91	–
P3-2109-28	28	12	7	232,95	–
P3-2109-32	32	13	10	336,20	–

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	183,30	–
P2-2101-24	24	20	8,5	246,80	–
P2-2101-28	28	24	14	360,21	–
P2-2101-32	32	27	20,5	517,52	–



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	161,73	–
P2-2107-24	24	15	6,5	208,89	–
P2-2107-28	28	17	10	289,17	–
P2-2107-32	32	19,5	14	416,68	–



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	139,35	–
P2-2109-24	24	10,5	4,5	189,12	–
P2-2109-28	28	12	7	254,11	–
P2-2109-32	32	13	10	374,20	–

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	33,00	–
P2-2161-20	20	39,70	–
P2-2161-24	24	54,29	–
P2-2161-28	28	64,67	–
P2-2161-32	32	83,17	–

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	119,95	–
P1-2101-20L	20	17	5	169,43	–
P1-2101-24L	24	20	8,5	220,15	–
P1-2101-28L	28	24	14	314,85	–
P1-2101-32L	32	27	20,5	427,19	–
P1-2101-36L	36	36	35,5	600,86	–
P1-2101-40L	40	40	50	773,14	–
P1-2101-45L	45	45	65	1 023,14	–
P1-2101-50L	48	43	75,5	1 145,40	–
P1-2105-50L	53	48	100	1 332,50	–



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	110,00	–
P1-2107-20L	20	12,5	4	142,54	–
P1-2107-24L	24	15	6,5	191,18	–
P1-2107-28L	28	17	10	254,06	–
P1-2107-32L	32	19,5	14	359,82	–
P1-2107-36L	36	23	23	454,10	–
P1-2107-40L	40	25	31	604,50	–
P1-2107-45L	45	28	42,5	799,10	–



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	132,10	–
P1-2109-24L	24	10,5	4,5	183,68	–
P1-2109-28L	28	12	7	234,34	–
P1-2109-32L	32	13	10	329,32	–
P1-2109-36L	36	14	14	423,17	–
P1-2109-40L	40	16	20	551,89	–



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	301,01	–
P1-2110-36L	36	8	8	372,34	–
P1-2110-40L	40	8	10	470,83	–
P1-2110-45L	44	11	16	608,80	–
P1-2110-50L	48	12,5	22	718,73	–

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	100,80	–
P1-2101-20	20	17	5	153,94	–
P1-2101-24	24	20	8,5	195,37	–
P1-2101-28	28	24	14	282,40	–
P1-2101-32	32	27	20,5	384,08	–
P1-2101-36	36	36	35,5	550,14	–
P1-2101-40	40	40	50	714,30	–
P1-2101-45	45	45	65	953,04	–
P1-2101-50	48	43	75,5	1 063,14	–
P1-2105-50	53	48,5	100	1 234,14	–



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	94,32	–
P1-2107-20	20	12,5	4	126,35	–
P1-2107-24	24	15	6,5	165,28	–
P1-2107-28	28	17	10	225,92	–
P1-2107-32	32	19,5	14	325,53	–
P1-2107-36	36	23	23	400,30	–
P1-2107-40	40	25	31	551,15	–
P1-2107-45	45	28	42,5	729,32	–



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	114,31	–
P1-2109-24	24	10,5	4,5	155,40	–
P1-2109-28	28	12	7	199,98	–
P1-2109-32	32	13	10	292,35	–
P1-2109-36	36	14	14	357,05	–
P1-2109-40	40	16	20	490,26	–



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	246,96	–
P1-2110-36	36	8	8	306,22	–
P1-2110-40	40	8	10	392,17	–
P1-2110-45	44	11	16	512,47	–
P1-2110-50	48	12,5	22	607,10	–





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	1 026,71	–
P1-2111-001	*kranik zapasowy*				173,61	–
P1-2112-40	*wkładka do gotowania ziemniaków*	40	35		304,00	–

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

Pot & Lid set • 18/10 stainless steel tap



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P1-2161-16	16	25,78	–
P1-2161-20	20	30,00	–
P1-2161-24	24	41,10	–
P1-2161-28	28	51,89	–
P1-2161-32	32	75,68	–
P1-2161-36	36	95,87	–
P1-2161-40	40	117,99	–
P1-2161-45	45	134,86	–
P1-2161-50	48	156,27	–
P1-2165-50	53	167,94	–

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

Fits all TOM-GAST® stockpots, frypans and saucepans

KUP ON-LINE

EXCLUSIVE & PRO



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR	Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P1-2161-16	16	25,78	–	P1-2161-40	40	117,99	–
P1-2161-20	20	30,00	–	P1-2161-45	45	134,86	–
P1-2161-24	24	41,10	–	P1-2161-50	48	156,27	–
P1-2161-28	28	51,89	–	P1-2165-50	53	167,94	–
P1-2161-32	32	75,68	–				
P1-2161-36	36	95,87	–				

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





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	98,90	–
P3-2108-16	16	7,5	1,4	99,89	–
P3-2108-20	20	9	2,6	145,67	–
P3-2108-24	24	10,5	4,4	195,76	–
P3-2108-28	28	12,5	7	242,47	–

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	122,38	–
P3-2105-20	20	13	4	161,98	–
P3-2105-24	24	15,5	6,5	205,42	–
P3-2105-28	28	17,5	10	269,00	–





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	103,50	–
P1-2105-20	20	13	4	133,11	–
P1-2105-24	24	15	6,5	182,10	–
P1-2105-28	28	17	10	241,43	–

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	77,43	–
P1-2108-16	16	7,5	1,3	88,50	–
P1-2108-20	20	9	2,6	124,32	–
P1-2108-24	24	10,5	4,5	173,79	–
P1-2108-28	28	12,5	7	229,00	–

KUP ON-LINE



5-warstwowa konstrukcja
5-layer construction



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3706-16	13/16	33	8	1,8	448,50	–
D-3706-20	17/20	39	10	3,4	563,96	–

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



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	441,18	–



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	93,00	–
P1-2104-20	20	7	1,5	132,20	–
P1-2104-24	24	7,5	2,8	145,20	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-8188-20	20	35,8	6,5	151,70	–
D-8188-24	24	43	6,5	188,10	–



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	234,95	–

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



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	256,50	–

W zestawie pokrywa i wkład

With lid and basket insert



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

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1406-360	*P1-2107-36*	36	23	220,88	–
T-1406-400	*P1-2107-40*	40	26	266,00	–

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



Sito bambusowe
Bamboo steamer

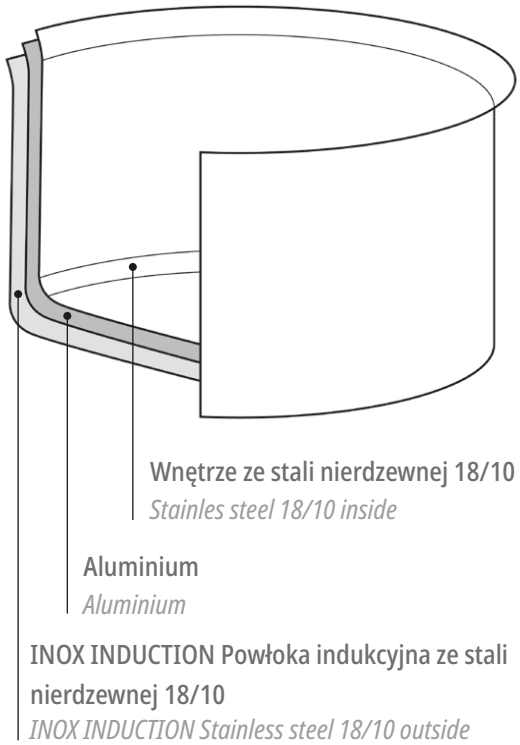
Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30060	15	1	36,05	–
V-30061	20	1	45,46	–

KUP ON-LINE



3-warstwowa konstrukcja
3-layer construction





ALCHIMY

Kolekcja ALCHIMY została stworzona, aby uhonorować stulecie współpracy de Buyer i szefów kuchni. Zaprojektowane z największą dbałością, aby sprostać wymaganiom profesjonalnych kucharzy.

*The **ALCHIMY** collection has been created to honor & celebrate a 100 year collaboration between **de Buyer** and CHEFs around the world. Designed with attention to detail to meet professional's demands.*

- wykonana ze stali nierdzewnej łatwej do czyszczenia, nietoksycznej i wytrzymałej
- wielowarstwowa konstrukcja gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła i kontrolę temperatury
- miarka wewnątrz
- ergonomiczne, solidnie nitowane uchwyty zapewniają wieloletnią trwałość i komfort użytkowania.
- eleganckie szczotkowane wykończenie
- można stosować na każdym rodzaju płyt grzewczych

- *inner layer stainless steel 18/10, easy to clean, non-toxic and durable*
- *stainless steel 3-ply construction guarantees uniform temperature distribution and heat control*
- *capacity marks*
- *stay-cool handle with rock-solid riveted attatchment*
- *brushed finish*
- *all heat sources including induction and oven*

KUP ON-LINE

MADE IN FRANCE



N

Garnek Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy Pot; SS

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3605-16	13/16	8,6	1,5	2,3	**416,90**	–
D-3605-20	15,4/20	9,6	2,5	2,3	**492,14**	–
D-3605-24	21/24	12,4	5	2,3	**570,80**	–
D-3605-28	24,5/28	14,8	7	2,3	**707,94**	–



N

Patelnia Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy frying pan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3604-20	13,5/20	36,5	3,3	2,3	**396,84**	–
D-3604-24	17/24	46,5	4,6	2,3	**386,12**	–
D-3604-28	20/28	51	4,8	2,3	**423,74**	–
D-3604-32	23/32	56	5	2,3	**498,98**	–



N

Rondel niski Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy saucepan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3602-24	20,5/24	49	7,3	3	2,3	**498,98**	–
D-3602-28	24,5/28	51	8,6	4,6	2,3	**668,22**	–



N

Rondel Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy saucepan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3601-14	11/14	31	7,5	1	2,3	**396,84**	–
D-3601-16	13/16	31	8,6	1,5	2,3	**440,10**	–
D-3601-20	15,5/20	39,5	8,7	2,5	2,3	**530,56**	–



N

Rondel konikalny Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy Conical saute pan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3603-24	17/24	47	7,4	2,5	2,3	**530,56**	–



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:



CarboneRus

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



#OUTDOOR

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



ALCHIMY

Stal nierdz. / Al
gr.: 2,7 mm
indukcja: TAK
zmywarka: TAK



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:

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 CarboneRus · La Lyonnaise · #OUTDOOR

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:



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:

CAST IRON PANS:



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



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



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



SS / Aluminium
thk: 2,7 mm
induction: YES
dishwasher: YES



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



Cast iron

induction: YES
dishwasher: NO

NON-STICK PANS:



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



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



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



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



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

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

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



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 • Coat 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



max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5020-14	9/14	26,2	3,3	1	**44,46**	–
D-5020-18	13/18	34,9	3,6	1	**62,24**	–
D-5020-20	14/20	36,9	4	1	**61,56**	–
D-5020-24	17/24	41,2	4,5	1	**71,82**	–
D-5020-28	20/28	49,3	4,7	1,2	**101,23**	–
D-5020-32	24/32	55,5	5,5	1,2	**114,91**	–
D-5020-36	27/36	65,8	6	1,5	**157,32**	–
D-5020-40	30/40	69,1	6,5	1,5	**181,60**	–
D-5020-45	34/45	83,2	7,5	1,5	**242,82**	–

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Wysokie, zaokrąglone ścianki • Lekka • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

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.36



max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5130-20	14/20	36,6	3,2	2,5	**131,67**	–
D-5130-24	17,5/24	43,7	3,5	2,5	**153,90**	–
D-5130-28	20/28	51	4	3	**196,65**	–
D-5130-32	23/32	59,6	4,5	3	**249,66**	–

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. 35

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. 36



max. 10 min
max. 200° C

Patelnia Carbon; stal węglowa
Frying pan Carbon; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5110-20	14/20	36,8	3,2	2,5	**110,81**	–
D-5110-24	17,5/24	44	3,5	2,5	**129,28**	–
D-5110-28	20/28	50,5	4	3	**167,92**	–
D-5110-32	23/32	60	4,5	3	**206,23**	–
D-5110-36	26/36	69,5	4,5	3	**254,45**	–
D-5110-40	30/40	73	5,3	3	**312,59**	–

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. 35

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.36



max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5616-24	18/24	44	3,8	2,5	**173,15**	–
D-5616-28	21,3/28	51	4	2,5	**242,64**	–

Idealna do smażenia steków • Pokrywa mięso wzorem kratki podczas smażenia • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

Ideal for frying steaks • The ribbed base marks the meat • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p.36



max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5530-26	18,5/26	48	4,3	2	**142,27**	–
D-5530-30	21,5/30	54	4,5	2	**187,42**	–

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. 35

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. 36



max. 10 min
max. 200° C

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	**343,71**	–

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. 35

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.36

KUP ON-LINE



Patelnia grillowa; żeliwo
Grill frying pan; cast iron

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

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; żeliwo
Frying pan; cast iron

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-112410	25	313,15	–
T-112810	28	379,30	–

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	–

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



de Buyer

N

Patelnia Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy frying pan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3604-20	13,5/20	36,5	3,3	2,3	396,84	–
D-3604-24	17/24	46,5	4,6	2,3	386,12	–
D-3604-28	20/28	51	4,8	2,3	423,74	–
D-3604-32	23/32	56	5	2,3	498,98	–



TOMGAST

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P3-2103-20	15,5/22	23,6/44,8	5	103,86	–
P3-2103-24	19/26	23,4/48,3	5	137,60	–
P3-2103-28	23/30	28,5/57,6	5,5	182,57	–
P3-2103-32	27/34	31,4/64,6	6	253,49	–

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	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2103-20	15,5/22	24/44,8	5	94,02	–
P1-2103-24	19/26	23/48,3	5	120,93	–
P1-2103-28	23/30	28,5/57,6	5,5	162,51	–
P1-2103-32	27/34	31,6/64,6	6	233,63	–
P1-2103-36	31/38	34/75,2	6	281,30	–
P1-2103-40	35/42,5	34/79	6,5	349,87	–

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	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2102-24	19/26	28,5/57	5	208,40	–
P1-2102-28	23/30	28,7/58	5,5	280,84	–
P1-2102-32	27/34	29/61,7	6	358,60	–

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

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



TOMGAST

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2106-24	19/26	23,6/49	5	209,92	–
P1-2106-28	23/30	28,6/57,6	5,5	276,70	–
P1-2106-32	27/34	29/61,5	6	362,70	–

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	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8140-12	12	24,2	1,5	3,3	**75,24**	–
D-8140-14	14	26	1,7	4	**85,50**	–
D-8180-20	14,2/20	36,7	3	4	**106,02**	–
D-8180-24	17,5/24	43,5	3,5	4	**131,67**	–
D-8180-26	18,8/26	48	3,7	4	**143,64**	–
D-8180-28	21/28	50	3,8	4	**157,32**	–
D-8180-32	23,5/32	55,6	4,5	4	**181,26**	–
D-8180-36	27,5/36	66	4,7	5	**270,18**	–
D-8180-40	30/40	70	5,3	5	**306,09**	–

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	36/66	4,3	26	5	**319,77**	–

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	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8480-20	13/20	36,7	3	5	**171,00**	–
D-8480-24	16/24	43,5	3,5	5	**224,01**	–
D-8480-28	20/28	50	3,8	5	**254,79**	–
D-8480-32	23/32	55,6	4,5	5	**302,67**	–

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
- 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	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8310-20	12,5/20	40	4,2	3	**326,78**	–
D-8310-24	16/24	45,5	4,2	3	**414,89**	–
D-8310-28	18,5/28	52	4,6	3	**509,24**	–
D-8310-32	22/32	63	4,6	3	**557,01**	–
D-8310-36	23/36	72	4,6	3	**607,44**	–

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	263,00	–
D-5114-35	*Carbone*	35,5	69,5	8,5	1,5	277,36	–
D-5618-40	*Mineral B*	40	69	10,4	2	273,26	–

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 36



#OUTDOOR

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

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-5414-20		14/20	39,5	7	1,7	2	119,02	–
D-5414-24		17/24	46,5	7,5	2,5	2	140,56	–
D-5414-28		20/28	51,5	8,5	4	2	169,29	–
D-5414-32	*dodatkowy uchwyt*	22/32	66,5	9	5,5	2	272,80	–

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. 35

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. 36



CarbonePlus

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-5050-32	32	38,9	9,8	6	166,90	–

Można stosować jako patelnię • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

Can be used as a frying pan • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 36



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-5051-32	32	8,7	195,09	–

Gęsty splot

Close-woven



CarbonePlus

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5113-32	23,5/32	40	3	3	200,07	–
D-5113-40	30/40	48,5	5	3	309,51	–
D-5113-50	40/50	57	5,7	3	490,77	–

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 36



#OUTDOOR

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5026-24	19/24	34,5	3,5	1	39,33	–
D-5026-28	23/28	38,2	4	1	53,35	–

Młotkowane dno • Nie można zapiekać w piekarniku

The hammered bottom • Not suitable for baking in oven

KUP ON-LINE



Choc
PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8185-22	22	42	1,5	3	94,05	–
D-8185-26	26	45	1,5	3,3	111,15	–
D-8185-30	30	54	1,5	3,3	131,67	–

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



Choc Resto Induction
PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8485-26	18/26	48	1,5	4	206,91	–
D-8485-30	22/30	58	1,5	4	263,34	–

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



CarboneRus

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

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5120-22	OUTLET	22	42,2	1,3	2,5	44,90	–
D-5120-26		22,5/26	48	1,5	2,5	110,12	–
D-5120-30		25,5/30	54	1,7	2,5	140,90	–

Niskie ścianki pozwalają na łatwe przewrócenie naleśnika • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

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. 36



#OUTDOOR

Mini patelnia; stal niebieska
Mini frying pan; blue steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5440-12	9/12	24,1	2	2	49,25	–

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 35

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 36



CarboneRus

Patelnia do blinów; stal węglowa
Blins pan; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-5141-03	27	48	1,2	152,19	–

Wymaga sezonowania przed pierwszym użyciem – instrukcja str. 35

Seasoning is required before the first use – manual p. 36



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	–



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	12,65	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-2785	8,5	1,5	15,20	–

KUP ON-LINE



Brytfanna; 18/10
Rousting pan; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1941-40		40	9	26	611,44	–
T-1941-50		50	9	30	813,96	–
T-1948-40	*pokrywa*	40			276,16	–
T-1948-50	*pokrywa*	50			412,31	–

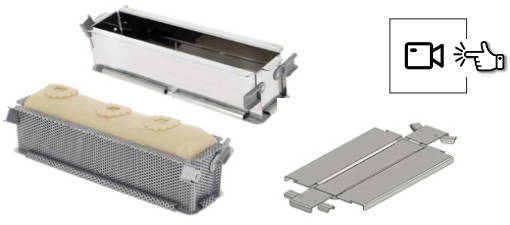
Pokrywa do kupienia oddzielnie
Lid sold separately

RAK PORCELAIN

Więcej brytfann do zapiekania na stronie 357 | *See more on page 357*



KUP ON-LINE



de Buyer

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	341,66	–
D-3210-35	*perforowana*	35	7,5	7	444,26	–
D-3210-48	*perforowana*	48	8,5	9	512,66	–
D-3211-24		24	6	5	218,60	–
D-3211-35		35	7,5	7	266,96	–
D-3211-48		48	8,5	8	291,44	–

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	129,68	–
T-882-262	U	26	7,5	8,5	1	129,68	–
T-883-300	⊔	30	7	8	1,2	166,25	–
T-885-501	V	50	9	10	2	299,25	–
T-885-502	U	50	9	10	3,5	270,75	–

Grubość stali 0,9 mm • Stabilna spawana konstrukcja
0,9 mm thick • Heavy duty welded body

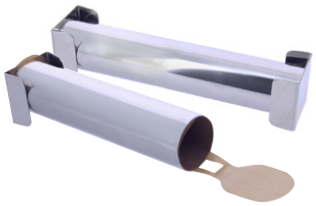


Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.		l cm	cap l	PLN	EUR
D-3202-04	⊔	30	0,66	**165,00**	–
D-3208-23	⊔	23	0,63	**143,30**	–

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

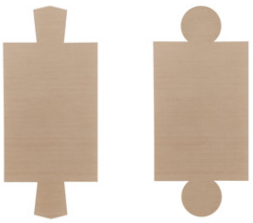


Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.		Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
D-3203-30	O	4,5	30	0,48	**189,00**	–

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-4344-31	*do użytku z formą D-3203-30*	**41,45**	–
D-4344-40	*do użytku z formą D-3208-23*	**35,69**	–

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	**98,84**	–

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*



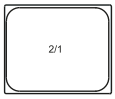
POJEMNIKI **TOM-GAST RANGE** Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI

- 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.	PLN / EUR	PRIX Nr kat.	PLN / EUR	TOMGAST RANGE ruchome uchwyty *movable handles* Nr kat.	PLN / EUR
2	5	IT-21020	222,11 / –	N VL-21020	140,33 / –	—	—
4	10	IT-21040	231,89 / –	N VL-21040	129,29 / –	—	—
6,5	19	IT-21065	270,83 / –	N VL-21065	143,86 / –	—	—
10	31	IT-21100	320,36 / –	N VL-21100	178,91 / –	—	—
15	42,5	IT-21150	439,94 / –	N VL-21150	227,21 / –	—	—
20	57,5	IT-21200	509,35 / –	N VL-21200	292,44 / –	—	—
P1		—	—	N VL-21001	142,39 / –	—	—



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	95,18 / –	VL-11020	43,88 / –	—	—
4	5	IT-11040	110,45 / –	VL-11040	51,83 / –	—	—
6,5	9	IT-11065	124,67 / –	VL-11065	57,87 / –	—	—
10	14	IT-11100	167,09 / –	VL-11100	78,78 / –	IT-11100U	186,56 / –
15	21	IT-11150	228,50 / –	VL-11150	119,42 / –	IT-11150U	248,61 / –
20	28	IT-11200	268,57 / –	VL-11200	138,86 / –	IT-11200U	287,96 / –
P1		IT-11001	98,55 / –	VL-11001	56,99 / –	IT-11001U	109,23 / –
P2		IT-11001L	110,30 / –	—	—	—	—
P3		IT-11001S	241,06 / –	VL-11001S	147,69 / –	IT-11001US	246,14 / –
P4		—	—	—	—	—	—



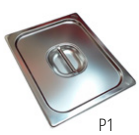
GN 2/3 325 x 354 mm

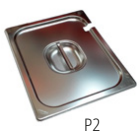
h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,5	IT-23020	70,62 / –	VL-23020	33,28 / –	—	—
4	3	IT-23040	79,18 / –	VL-23040	40,79 / –	—	—
6,5	5,5	IT-23065	86,86 / –	VL-23065	49,18 / –	—	—
10	9	IT-23100	114,97 / –	VL-23100	67,73 / –	—	—
15	13	IT-23150	184,06 / –	VL-23150	102,49 / –	—	—
20	18	IT-23200	222,27 / –	—	—	—	—
P1		IT-23001	64,84 / –	VL-23001	42,70 / –	—	—
P2		IT-23001L	71,82 / –	—	—	—	—
P3		IT-23001S	167,08 / –	VL-23001S	130,46 / –	—	—



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	52,52 / –	VL-12020	23,27 / –	—	—
4	2	IT-12040	63,10 / –	VL-12040	30,19 / –	—	—
6,5	4	IT-12065	71,99 / –	VL-12065	38,57 / –	—	—
10	6,5	IT-12100	88,23 / –	VL-12100	50,36 / –	IT-12100U	108,92 / –
15	9,5	IT-12150	133,32 / –	VL-12150	75,24 / –	IT-12150U	159,74 / –
20	12,5	IT-12200	173,80 / –	VL-12200	90,41 / –	IT-12200U	192,54 / –
P1		IT-12001	48,38 / –	VL-12001	30,48 / –	IT-12001U	57,86 / –
P2		IT-12001L	52,27 / –	—	—	—	—
P3		IT-12001S	154,61 / –	VL-12001S	108,38 / –	IT-12001US	164,59 / –
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)*

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	43,15 / –	VL-13020	20,76 / –	—	—
4	1,5	IT-13040	49,53 / –	VL-13040	26,21 / –	—	—
6,5	2,5	IT-13065	59,95 / –	VL-13065	27,54 / –	—	—
10	4	IT-13100	72,48 / –	VL-13100	39,17 / –	IT-13100U	93,40 / –
15	5,7	IT-13150	105,68 / –	VL-13150	60,81 / –	IT-13150U	134,59 / –
20	7,8	IT-13200	144,06 / –	VL-13200	69,21 / –	IT-13200U	172,32 / –
P1		IT-13001	39,10 / –	VL-13001	20,32 / –	IT-13001U	50,27 / –
P2		IT-13001L	46,08 / –	—	—	—	—
P3		IT-13001S	117,41 / –	VL-13001S	85,26 / –	IT-13001US	121,89 / –



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	60,68 / –	—	—	—	—
4	2	IT-24040	81,36 / –	—	—	—	—
6,5	4	IT-24065	96,31 / –	—	—	—	—
10	5,8	IT-24100	146,19 / –	VL-24100	63,02 / –	—	—
15	8,6	IT-24150	186,48 / –	VL-24150	101,46 / –	—	—
P1		IT-24001	64,64 / –	VL-24001	34,90 / –	—	—



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	47,99 / –	—	—	—	—
6,5	1,8	IT-14065	53,16 / –	VL-14065	25,33 / –	—	—
10	2,8	IT-14100	64,40 / –	VL-14100	36,08 / –	—	—
15	4	IT-14150	90,25 / –	VL-14150	54,04 / –	—	—
20	5,5	IT-14200	116,03 / –	VL-14200	60,67 / –	—	—
P1		IT-14001	33,62 / –	VL-14001	18,55 / –	—	—
P2		IT-14001L	40,51 / –	—	—	—	—
P3		IT-14001S	95,36 / –	VL-14001SIL	72,59 / –	—	—



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	42,90 / –	VL-16065	20,03 / –	—	—
10	1,6	IT-16100	52,76 / –	VL-16100	27,83 / –	—	—
15	2,4	IT-16150	79,39 / –	VL-16150	38,58 / –	—	—
20	3,4	IT-16200	124,42 / –	VL-16200	53,60 / –	—	—
P1		IT-16001	27,13 / –	VL-16001	13,25 / –	—	—
P2		IT-16001L	33,22 / –	—	—	—	—
P3		IT-16001S	87,78 / –	VL-16001S	51,39 / –	—	—



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 / –	VL-19065	16,20 / –	—	—
10	0,8	IT-19100	58,27 / –	VL-19100	25,03 / –	—	—
15	1,4	—	—	VL-19150	32,84 / –	—	—
P1		IT-19001	24,65 / –	VL-19001	10,31 / –	—	—

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)*







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	120,80 / –	VL-11040P	63,91 / –
6,5	9	IT-11065-P	151,62 / –	VL-11065P	69,94 / –
10	14	IT-11100P	174,86 / –	VL-11100P	90,85 / –
15	21	IT-11150P	266,13 / –	VL-11150P	131,79 / –
20	28	IT-11200P	317,70 / –	VL-11200P	151,08 / –



GN 2/3 325 x 354 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	5,5	—	—	VL-23065P	56,40 / –
10	9	—	—	VL-23100P	74,80 / –



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	4	—	—	VL-12065P	41,38 / –
10	6,5	—	—	VL-12100P	57,57 / –





Zobacz wózki do tac GN na str. 203
See GN trolleys on page 203

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	306,35 / –
6,5	9	V-BUGN-11065-1	1	306,35 / –

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	162,47 / –
6,5	5,5	V-BUGN-23065-1	1	162,47 / –

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	161,34 / –
6,5	4	V-BUGN-12065-2	2	161,34 / –

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	116,21 / –
6,5	2,5	V-BUGN-13065-3	3	116,21 / –

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	138,68 / –
6,5	4	V-BUGN-24065-2	2	184,66 / –

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	447,62 / –

szary mat | *matte grey*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	2,5	R-NFBU-11022GY-2	2	447,62 / –
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	447,62 / –
6,5	9	R-NFBU-11065BK-1	1	447,62 / –

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	235,72 / –

szary mat | *matte grey*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	R-NFBU-12022GY-3	3	235,72 / –
6,5	4	R-NFBU-12065GY-2	2	235,72 / –

czarny mat | *matte black*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2,2	1,2	R-NFBU-12022BK-3	3	235,72 / –
6,5	4	R-NFBU-12065BK-2	2	235,72 / –



Pojemnik GN 1/1; porcelana | 530 x 325 mm
Container GN 1/1; porcelain | 530 x 325 mm

Nr kat.		h cm	op.	PLN	EUR
R-BUGN-11022-B	OUTLET	2,2	2	158,73	–

KUP ON-LINE

de Buyer



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	**98,80**	–
M3-11040	53	4	32,5	5	**106,60**	–
M3-11065	53	6,5	32,5	9	**114,30**	–



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	**123,46**	–



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	**296,88**	–

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	**439,18**	–

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	**66,03**	–
T-R11001	*GN 1/1*	53	32,5	**65,15**	–
T-R21001	*GN 2/1*	65	53	**130,70**	–

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	**22,23**	–
T-2904-32	32,5	**13,71**	–

KUP ON-LINE

POJEMNIKI GN Z MELAMINY | *MELAMINE GN CONTAINERS*

Verlo



1/1

GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2	1,3	V-11020M	—	84,79 / –
6,5	7,1	V-11065M	—	164,59 / –



1/2

GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2	0,8	V-12020M	—	44,17 / –
6,5	3,4	V-12065M	—	87,92 / –
10	5,5	V-12100M	—	104,74 / –



1/3

GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2	—	V-13020M	—	41,61 / –
6,5	2	V-13065M	—	64,41 / –
10	3,15	V-13100M	—	84,79 / –



1/6

GN 1/6 176 x 162 mm

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
6,5	1	V-16065M	—	48,73 / –
10	1,6	V-16100M	—	59,71 / –

AKCESORIA | *ACCESSORIES*



Pokrywa GN 1/1; PC
Cover GN 1/1; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61100-L	53	10	33	**143,78**	–



Pokrywa GN 1/2; PC
Cover GN 1/2; PC

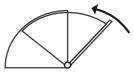
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61200-L	32,5	10	27	**77,66**	–

Pokrywa GN 1/3; PC
Cover GN 1/3; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61300-L	32,5	10	18,3	**67,97**	–



Pokrywa roll top; PC
Cover roll top GN 1/1; PC



Nr kat.	h cm	PLN	EUR
V-61199	17	**145,35**	–

KUP ON-LINE







KUP ON-LINE

POJEMNIKI HACCP | *HACCP CONTAINERS*

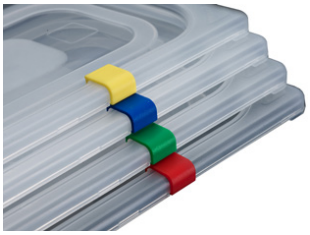
BPA FREE



- 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	1,24	–
HR-GIA	żółty	1,24	–
HR-RED	czerwony	1,24	–
HR-VER	zielony	1,24	–



Zestaw 2 markerów
Marker - 2 pcs

Nr kat.	PLN	EUR
HR-2M	20,23	–

Zmywalny
Removable while washing



GN 1/1 530 x 325 mm

polipropylen
polypropylene

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	9	—	—
10	13,3	HR-11100	48,19 / –
15	20	HR-11150	54,72 / –
20	26,4	HR-11200	69,89 / –
P5		MP-11001	48,64 / –



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 / –
15	9	HR-12150	31,78 / –
20	11,9	HR-12200	38,69 / –
P5		MP-12001	24,51 / –



GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	2,5	HR-13065	18,33 / –
10	3,8	HR-13100	21,98 / –
15	5,5	HR-13150	26,50 / –
P5		MP-13001	17,10 / –



GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1,7	HR-14065	15,01 / –
10	2,6	HR-14100	17,10 / –
15	3,8	HR-14150	23,71 / –
P5		MP-14001	15,20 / –



GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1	HR-16065	12,64 / –
10	1,6	HR-16100	14,82 / –
15	2,3	HR-16150	16,72 / –
P5		MP-16001	11,21 / –



GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	0,6	HR-19065	10,07 / –
10	0,9	HR-19100	12,26 / –
P5		CM-90PPCWSC190	4,78 / –

P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*



KUP ON-LINE

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU I POLIPROPYLENU | *POLYCARBONATE AND POLYPROPYLENE GN CONTAINERS*

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

		poliwęglan | *polycarbonate* |*temp. -40°C – 99°C*|		poliwęglan | *polycarbonate* |*temp. -40°C – 99°C*|		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	42,66 / –	CM-12CW110	42,66 / –	CM-12PP190	26,86 / –
10	14	CM-14CW135	54,06 / –	CM-14CW110	54,06 / –	CM-14PP190	33,13 / –
15	21	CM-16CW135	66,31 / –	CM-16CW110	66,31 / –	CM-16PP190	42,43 / –
20	28	CM-18CW135	84,93 / –	—	—	CM-18PP190	55,18 / –
P1		CM-10CWC135	36,67 / –	—	—	—	—
P5		CM-10PPCWSC190	27,55 / –	—	—	CM-10PPCWSC190	27,55 / –
P6		CM-10CWD135	45,03 / –	—	—	—	—



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	24,03 / –	CM-22CW110	24,03 / –	CM-22PP190	15,99 / –
10	6,5	CM-24CW135	30,68 / –	CM-24CW110	30,68 / –	CM-24PP190	20,06 / –
15	9,5	CM-26CW135	39,33 / –	CM-26CW110	39,33 / –	CM-26PP190	25,50 / –
20	12,5	CM-28CW135	47,50 / –	—	—	CM-28PP190	31,25 / –
P1		CM-20CWC135	17,67 / –	—	—	—	—
P5		CM-20PPCWSC190	15,15 / –	—	—	CM-20PPCWSC190	15,15 / –
P6		CM-20CWD135	13,20 / –	—	—	—	—



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	18,52 / –	CM-32CW110	18,52 / –	CM-32PP190	12,33 / –
10	4	CM-34CW135	23,84 / –	CM-34CW110	23,84 / –	CM-34PP190	14,35 / –
15	5,7	CM-36CW135	29,73 / –	CM-36CW110	29,73 / –	CM-36PP190	19,65 / –
20	7,8	CM-38CW135	37,34 / –	—	—	CM-38PP190	23,72 / –
P1		CM-30CWC135	12,45 / –	—	—	—	—
P5		CM-30PPCWSC190	11,08 / –	—	—	CM-30PPCWSC190	11,08 / –
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 / –	CM-42CW110	15,60 / –	CM-42PP190	11,29 / –
10	2,8	CM-44CW135	17,95 / –	CM-44CW110	17,95 / –	CM-44PP190	11,95 / –
15	4	CM-46CW135	24,70 / –	CM-46CW110	24,70 / –	CM-46PP190	15,78 / –
P1		CM-40CWC135	9,56 / –	—	—	—	—
P5		CM-40PPCWSC190	8,42 / –	—	—	CM-40PPCWSC190	8,42 / –
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

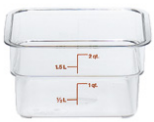
h cm	cap l	transparentne | *transparent* Nr kat.	PLN / EUR	czarne | *black* Nr kat.	PLN / EUR	polipropylen *polypropylene* Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1	CM-62CW135	10,92 / –	CM-62CW110	10,92 / –	CM-62PP190	7,42 / –
10	1,6	CM-64CW135	13,20 / –	CM-64CW110	13,20 / –	CM-64PP190	8,57 / –
15	2,4	CM-66CW135	16,74 / –	CM-66CW110	16,74 / –	CM-66PP190	11,18 / –
P1		CM-60CWC135	6,27 / –	—	—	—	—
P5		CM-60PPCWSC190	5,38 / –	—	—	CM-60PPCWSC190	5,38 / –
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	9,40 / –	—	—	CM-92PP190	8,65 / –
10	0,8	CM-94CW135	10,17 / –	—	—	CM-94PP190	9,72 / –
P1		CM-90CWC135	6,03 / –	—	—	—	—
P5		CM-90PPCWSC190	4,78 / –	—	—	CM-90PPCWSC190	4,78 / –











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	**27,08**	–
CM-4SFSCW	18,5	18,7	18,5	3,8	**41,33**	–
CM-6SFSCW	21,5	18,5	21,5	5,7	**59,42**	–
CM-8SFSCW	21,5	23	21,5	7,6	**70,68**	–
CM-12SFSCW *	25,6	21	31	11,4	**86,92**	–
CM-18SFSCW *	25,6	32	31	17,2	**135,94**	–
CM-22SFSCW *	25,6	40	31	20,8	**162,45**	–

* – 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*	**27,80**	–
CM-SFC2SCPP	*do pojemników 1,9 l, 3,8 l*	**15,26**	–
CM-SFC6SCPP	*do pojemników 5,7 l, 7,6 l*	**18,91**	–

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*

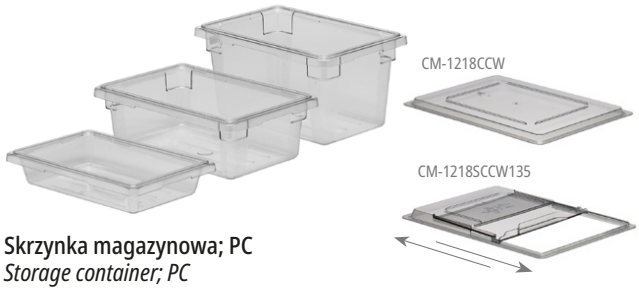
P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*

P6 – ociekacz | *insert base*

KUP ON-LINE







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	**102,50**	–
CM-12186CW		46	15	30,5	11,5	**129,87**	–
CM-12189CW		46	23	30,5	18	**175,18**	–
CM-1218CCW	*pokrywa standardowa*	45,7		30,5		**63,65**	–
CM-1218SCCW135	*pokrywa rozsuwana*	45,7		30,5		**135,28**	–

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



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	**187,53**	–
CM-18266CW		66	15	46	33,1	**243,01**	–
CM-18269CW		66	23	46	49,2	**320,25**	–
CM-182615CW		66	38	46	83,3	**457,90**	–
CM-1826CCW	*pokrywa standardowa*	66		45,7		**127,49**	–
CM-1826SCCW	*pokrywa rozsuwana*	66		45,7		**228,19**	–

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



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	**1 662,12**	–

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	**174,80**	–
T-9012	*tacka na jajka*				**12,59**	–

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**	–
T-2360-16	16	8	1	**19,74**	–
T-2360-20	20	9	2	**24,18**	–
T-2360-24	24	10	3,1	**29,76**	–
T-2360-30	30	12,5	5	**48,16**	–
T-2360-36	36	13,5	8,2	**56,93**	–



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	**62,00**	–
T-2380-50	50	13,5	14	**86,82**	–
T-2380-55	55	14	19	**102,88**	–
T-2380-60	60	16	28	**140,54**	–
T-2380-70	70	19	43	**212,67**	–
T-2380-80	80	20	62	**302,95**	–

de Buyer



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	**65,74**	–
T-513-11	26,5	11	3	**82,74**	–
T-513-15	31,5	13	5	**109,06**	–

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



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	**209,30**	–

KUP ON-LINE

de Buyer



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	**109,10**	–
D-3373-20	20	10,2	2,1	**145,35**	–
D-3373-24	24	12,1	3,6	**181,94**	–
D-3373-30	30	14,8	7	**224,35**	–

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

de Buyer



Misa cukiernicza; PP
Pastry bowl; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-4530-17	17	8	1	**17,78**	–
D-4530-23	23	10,5	2,5	**23,26**	–
D-4530-27	27	12	4,5	**25,99**	–
D-4530-32	32	15	6	**37,62**	–
D-4530-36	36	16	9	**41,72**	–
D-4530-40	40	18,5	13	**60,88**	–

Otwarty rant
Open rim



N

Misa sztaplowalna; szło
Stackable bowl; glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
DX-511710-4	7,5	0,07	4	**3,14**	–
DX-511670-4	9	0,13	4	**3,23**	–
DX-511680-6	10,5	0,2	6	**3,52**	–
DX-511690-6	12	0,31	6	**4,08**	–
DX-511730-6	14	0,5	6	**5,99**	–
DX-512290-6	17	0,97	6	**7,88**	–
DX-511740-6	20	1,59	6	**10,17**	–
DX-511750-6	23	2,4	6	**14,63**	–
DX-511760-6	26	3,45	6	**23,47**	–
DX-511770-3	31	5,8	3	**34,58**	–

Hartowane szkło • zakres temperatur: -20°C—130°C
Tempered glass • temp. range: -20°C—130°C



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	**235,89**	–
T-50845	45	21	22	7	**281,87**	–
T-50850	50	23	30	7	**338,01**	–

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	**1 903,00**	–

Ruchome uchwyty
Movable handles



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-50327	26	14	4	**212,23**	–
T-50333	32	18	9,5	**273,03**	–
T-50337	36	17,5	12	**293,74**	–



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	**801,36**	–
T-1954-40	40	35,5	40	**994,19**	–



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3379-00	10,8	**60,53**	–
D-3379-01	13,5	**93,37**	–



Misa cukiernicza; miedź
Pastry bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-6581-26	26	**623,00**	–

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	**531,81**	–

Żeliwne uchwyty • NIE wolno zapiekać w piekarniku
Cast iron handles • CAN'T be used in the oven

KUP ON-LINE



Wiadro; 18/10
Bucket; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-415-007	27	7	202,92	–
T-415-010	27	10	241,97	–
T-415-012	30	12	274,17	–
T-415-015	34	15	295,93	–

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	338,77	–
T-416-012	29	12	368,60	–
T-416-015	33	15	388,93	–

Podziałka litrów wewnątrz
Interior liter graduations



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

Nr kat.	➞❑	PLN	EUR
T-418-007	*wiadro 7 l*	79,42	–
T-418-010	*wiadro 10 l*	93,39	–
T-418-012	*wiadro 12 l*	101,74	–
T-418-015	*wiadro 15 l*	109,34	–

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	278,87	–
D-3930-36	36	23	16	300,14	–
D-3930-40	40	26	18	355,51	–
D-3930-44	44	29	20	361,44	–
D-3930-48	50	33	22	525,41	–

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	278,10	–
T-1926-26	26	55	319,77	–

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	72,12	–

Otwory śr. 4 mm
Holes dia 4 mm

KUP ON-LINE







Wirówka do sałaty; PP
Salad spinner; PP

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
DY-E007		27	34	5	**538,17**	–
DY-E001		33	42	10	**616,55**	–
Nr kat.		**Ø cm**	**h cm**	**cap l**	**PLN**	**EUR**
DY-E002		43	50	20	**710,60**	–
DY-AC019	*podstawa*	36	17		**287,90**	–

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

MADE IN FRANCE

- **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



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	57,67	–
T-1080-250	25	6,3	68,05	–
T-1080-300	30	7	87,19	–
T-1080-350	35	7,5	101,52	–

Drobna siatka (8 otworów/cm²)
Fine filtration mesh (8 holes/cm²)

de Buyer



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4605-21	20	143,64	–

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	25,07	–
T-3190-16	16	33,5	27,17	–
T-3190-20	20	39,5	40,51	–
T-3190-22	22	43,5	50,26	–

Drobna siatka (6,5 otworów/cm²)
Fine filtration mesh (6,5 holes/cm²)



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2635-30	30	78	114,24	–
T-2635-35	35	84	149,31	–

Podwójna siatka: zewnętrzna mocna i gęsta, wewnętrzna 6,5 otworów/cm² • Stalowy łuk chroniący
Double mesh: external thik and dense , internal 6,5 holes/cm² • 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	–



Pałka do przecierania; buk
Pusher for conical strainer; beechwood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-8260	4	29	17,81	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1153-16	16	37	16	77,52	–
T-1153-20	20	40	20	88,35	–
T-1153-23	23	42,5	23	104,12	–
T-1153-27	27	46	27	137,37	–

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	245,48	–
T-520-24	24	47	21	315,78	–

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

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-60321	20	40	12,5	135,47	–



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	–

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	147,63	–



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-62513	12	58,71	–
T-62515	14	67,54	–
T-62531	10	50,26	–

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	136,46	–

Również do dekorowania talerzy

For plate decorations also



Dynamic

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	1 330,29	–

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	319,86	–

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. 144–155

ELECTRICAL FOOD MILL? *See pages 144–155 for more information*

KUP ON-LINE



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

de Buyer

Nr kat.	Ø o mm	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-2004-00		37	40	1 846,80	–
D-2004-10N	1			731,88	–
D-2004-15N	1,5			571,14	–
D-2004-20N	2			571,14	–
D-2004-30N	3			571,14	–
D-2004-40N	4			731,88	–

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	235,13	–



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-62902	28	11	9	136,80	–

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	40,85	–
T-551-1	14	14	1	57,19	–
T-551-2	16	19	2	112,10	–

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	37,62	–
T-512-04	15	13	1	51,30	–
T-512-05	15,5	15	1,5	87,30	–
T-512-06	17	19	2	100,61	–



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	50,51	–

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	–
T-126-011	500	13,15	–
T-126-012	1000	18,43	–
T-126-013	2000	31,26	–
T-126-014	3000	40,99	–
T-126-015	5000	50,98	–

TOMGAST



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-80037	33,10	–

60 ml, 80 ml, 125 ml, 250 ml



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

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



Szufelka; 18/10
Scoop; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1037-09	7	26	0,4	73,05	–
T-1037-100	10	33	1	86,36	–
T-1037-120	12	36	2	95,57	–
T-1037-155	15,5	40	3	142,41	–



Szufelka; 18/10
Scoop; 18/10

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-315	19	0,06	30,63	–
T-316	21	0,1	36,19	–
T-316A	24	0,2	43,23	–
T-316B	28	0,35	55,45	–
T-316C	31	0,5	62,12	–

BAR PROFESSIONAL



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-1002	5,5	19	34,30	–
T-1038-2	4,5	19	68,59	–



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	–
T-127-024	25	9	0,25	10,76	–
T-127-025	31	11,7	0,5	13,30	–
T-127-026	35	15	0,85	19,85	–

BarEq



Łopatka do lodu; PC
Ice scoop; PC

Nr kat.	l cm	cap ml	PLN	EUR
T-TB014	26,5	295	22,26	–



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	63,65	–

KUP ON-LINE



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	57,43	–
T-60-012	6,5	23,5	58	83	55,58	–
T-60-024	4,6	22	29	41	53,48	–
T-60-030	4,5	22	23	33	52,36	–
T-60-040	4	21,45	17	25	52,36	–



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	–
T-STK19	4,4	22	19	28	171,11	–
T-STK23	4,5	22,5	23	33	171,11	–



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	–
T-STC19	4,4	23	19	28	175,95	–
T-STC23	4,5	23	23	33	175,95	–

Uchwyt powlekany mosiądzem i chromem
The handle coated with brass and chrom



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	cap ml	PLN	EUR
D-4815-00N	18	33	51,30	–

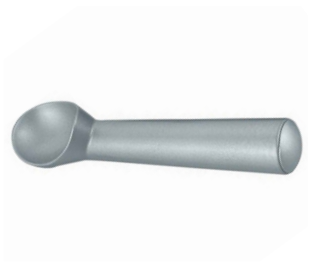
Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki
Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon



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	–
T-STA23	17,5	23	33	128,07	–

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	cap ml	PLN	EUR
T-70-120	18	15	12,35	–

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki
Termoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon

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	5,99	–
T-61925	5	19	0,25	6,37	–
T-61940	5,5	21,5	0,4	6,55	–
T-61970	7	26	0,7	7,71	–



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	6,37	–
T-61940R	5,5	21,5	0,4	6,74	–
T-61970R	7	26	0,7	8,07	–



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	6,37	–
T-61940A	5,5	21,5	0,4	6,74	–
T-61970A	7	26	0,7	8,07	–

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	**14,82**	–
T-61977	7	26	0,7	**16,05**	–



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**	–
T-195-195	6,1	13,4	250	**32,64**	–
T-195-196	7,8	16,2	500	**40,13**	–
T-195-197	9,7	22,3	1000	**54,34**	–

Zestaw dyspenserów precyzyjnych; PE
Set of squeeze bottles; PE

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
TF-225	30	**26,13**	–

4 szt
4 pcs



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	**108,49**	–
T-61134	50	9	16	750	**108,49**	–



mesh 1,5 mm 2,5 mm

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	**32,11**	–
T-1030-015	7	1,5	10	**29,64**	–
T-1030-025	7	2,5	10	**29,64**	–



Solniczka Al
Salt shaker; AL.

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

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	–
T-12-10	*do 15 kg, dokładność 0,005 kg*	26,3	28,7	1,5	948,00	–
T-12-30	*do 30 kg, dokładność 0,01 kg*	26,3	28,7	1,5	948,00	–

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	1 980,00	–
T-13-150	*do 150 kg, dokładność 0,05 kg*	49	698	12,3	1 980,00	–

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	63,65	–

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	63,37	–

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	–

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



Termometr kuchenny
Kitchen thermometer

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TER-3	15	9,21	–

Zakres temperatur od -25°C do 70°C

Temp. from -25°C to 70°C



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-TER-1	23,01	–

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	19,00	–

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

KUP ON-LINE



Termometr elektroniczny z etui
Electronic thermometer with a probe

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

Zakres temperatur -50°C do +200°
Temp. from -50˚C to +200˚C



Termometr z sondą
Thermometer with a probe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7840	14	19,47	–

Zakres temperatur od -10°C do 100°C
Temp. from -10˚C to 100˚C



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7845	14	22,32	–

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.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-20-60	12,7	57,15	30,40	–



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	–
T-918-80	80	15,5	150,00	–

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	36,10	–

Grubość drutu 4 mm
Wire thikness 4 mm



Wiosło; 18/10
Scull; 18/10

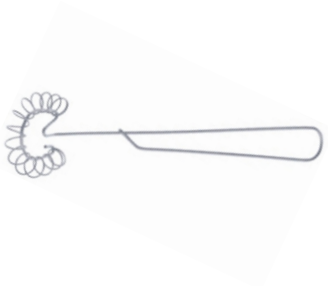
Nr kat.	dim cm	l cm	PLN	EUR
T-1740-137	11,5 x 17,5	137	110,29	–



Wiosło; PE
Scull; PE

Nr kat.		dim cm	l cm	PLN	EUR
T-DP3050		10 x 14	150	243,73	–
T-DP3060	*z perforacją*	10 x 14	150	255,55	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-900-250	29	24,22	–



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

Nr kat.	l cm	wl	PLN	EUR
T-61524	25	6	43,13	–



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	–
D-2610-25	25	1,4	8	73,19	–
D-2610-35	35	1,8	8	91,12	–
D-2610-40	40	1,8	8	103,75	–
D-2610-45	46	1,8	8	116,11	–
D-2610-50	50	1,8	8	131,47	–

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	–
D-2611-45	45	2	8	122,95	–



Rózga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	13,83	–
T-823-30	30	3,3	8	16,67	–
T-823-35	35	2,2	12	17,91	–
T-823-40	40	3,3	8	20,38	–
T-823-50	50	3,3	8	25,32	–
T-823-60	60	3,3	8	30,26	–

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



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.		l cm	Ø cm	cap l	PLN	EUR
T-612-007		30	7	0,07	22,85	–
T-613-012		32	8	0,12	28,16	–
T-614-020		33	9	0,2	31,25	–
T-615-025		37	10	0,25	39,64	–
T-617-050		40	12	0,4	52,24	–
T-618-075		45	14	0,7	60,64	–
T-619-100		47	16	1	79,16	–
T-1968-18	*uchwyt typu „rurka"*	75	18	1,5	211,24	–
T-1968-20	*uchwyt typu „rurka"*	75	20	2	249,03	–

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.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1301-02	9	40	0,2	19,38	–

KUP ON-LINE



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-5550-006	8,5	31	43,94	–



Chochla; poliamid
Ladle; polyamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	PLN	EUR
T-6910-1	10	27	230	40,21	–
T-7012	12	40	350	57,17	–

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



Łyżka; poliamid
Spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2015	35	14,22	–

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



Łyżka; drewno
Spoon; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-33235	25	7,28	–
T-33236	30	7,80	–
T-33237	35	9,08	–
T-33238	40	10,12	–



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

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-001	30,5	50,35	–



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

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-3982-10	37	0,08	44,80	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7821	32	2,5	42,27	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1302-40	40	25,69	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-002	33	33,73	–



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	8,40	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1306-40	40	24,82	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-003	28	44,65	–



Łyżka do spaghetti; poliamid
Spaghetti spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2013	33,4	14,22	–

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	35,44	–
T-2640-20	20	60	43,47	–
T-2640-24	24	62	50,14	–



Łyżka cedzakowa; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-463-10	10	40	26,68	–
T-463-12	12	48	33,96	–
T-463-14	14	50,5	46,44	–
T-463-16	16	53,5	57,80	–
T-463-20	20	57	76,57	–

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	23,47	–



Łyżka cedzakowa; poliamid
Skimmer; poliamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2005	11	35	15,02	–

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	21,98	–



Łyżka perforowana; poliamid
Perforated spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2012	35	14,22	–

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	39,43	–



Separator tłuszczu; PC
Fat separator; PC

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-6000	12,5	1	48,93	–

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	81,74	–

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	92,68	–



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

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
D-4232-00		12	9	95,42	–
D-4232-01	*perforowana*	12	9	102,26	–



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

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
D-4236-00		16	5	88,58	–
D-4236-01	*perforowana*	16	5	90,63	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-15	15	3,5	78,32	–
D-4230-30	30	3,5	109,10	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-15	15	3,5	78,66	–
D-4231-30	30	3,5	109,10	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	68,06	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-08	8	2	66,69	–



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	105,68	–
D-4234-35	35	3,5	112,52	–

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	188,83	–

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	56,52	–

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	22,23	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-007	32	39,43	–



Łopatka do ryb / frytek; poliamid
Fish spatula; polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2115	35	42,15	–

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	71,22	–

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	10,37	–
T-2014		32	14,22	–

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	15,02	–
T-2011	*perforowana*	35	14,22	–

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	32,30	–

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	–
MG-STP11	15	14,5	101,03	–

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	–



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	22,11	–



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	14,33	–



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	8,03	–



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	13,68	–



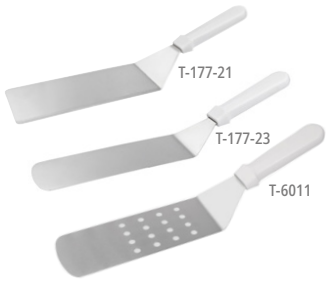
Nóż do masła; 18/10, drewno
Butter knife; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-206-10	9	5,93	–



Łopatka; drewno
Spatula; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-33234	28	7,80	–



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	21,86	–
T-177-23	*zaokrąglona*	20	7,2	11,98	–
T-6011	*perforowana*	20	7,6	11,98	–



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	22,11	–



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	11,98	–
T-6025	15,5	7,3	11,61	–

KUP ON-LINE

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80033	16	10,25	–
T-80034	21	14,70	–

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80035	21	16,43	–

TOMGAST



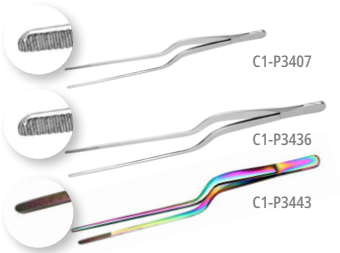
Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80036	30	24,21	–



Pinceta; nylon
Tweezers; nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2295	29,5	9,94	–



100%Chef

Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	37,41	–
C1-P3436		20	43,19	–
C1-P3443	*tytanowa*	20	79,10	–

100%Chef



Pinceta do ości; 18/10
Bones tweezers; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P434	12	20,35	–

TOMGAST



N

Nóż kieszonkowy do testowania; stal chromowo-molibdenowa, 18/10
Pocket testing knife; chrome-molybdenum steel, 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7984-C	12	133,63	–



Szczypce do ości; 18/10
Bones tweezers; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1950	15	59,14	–



Szczypce uniwersalne; 18/10, winyl
Uniwersal tongs; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-210-1	25	13,20	–
T-210-2	30,5	14,33	–

Bardzo wytrzymały monoblock
Robust monoblock

TOMGAST



Szczypce silikonowe; silikon, 18/0
Silicone tongs; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80032	30	26,92	–

TOMGAST



Szczypce uniwersalne; 18/0
Food tongs; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80038	23	10,25	–
T-80039	30	11,12	–
T-80040	40	13,09	–



Szczypce uniwersalne; 18/10
Uniwersal tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-21-25	24	13,46	–
T-21-30	30	15,31	–

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	31,64	–

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	16,74	–

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	16,74	–

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	21,61	–
T-211-300	30	24,70	–



Szczypce do spaghetti; 18/10
Spaghetti tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9600	20	16,41	–



Szczypce do pieczeni; 18/10
Roast tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9700	21	16,15	–

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	76,95	–

Wygodnny uchwyt • Demontowalne dla ławego czyszczenia • Mechanizm zamykający
Comfortable grip • Detachable for easy cleaning • Locking mechanizm



TOMGAST



N

Rękawica ochronna; 18/10
Safety glove; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-9590-MF	489,30	–

de Buyer



Nóż do ostryg; 18/10, carbon
Oyster knife; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4683-00	15,7	37,28	–

Antypoślizgowe, ergonomiczny chwyt
Anti-slip, ergonomic handle

KUP ON-LINE



Otwieracz do konserw; tworzywo, 18/0
Can opener; plastic, 18/0

Nr kat.	PLN	EUR
T-80018	39,89	–



Wyciskacz do czosnku; tworzywo
Garlic press

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-266-001	15	czarny	32,11	–

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	71,44	–



Krajalnica do owoców; 18/10, Al
Fruit cutter; 18/10, Al

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-5110	9	17	63,94	–



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	60,80	–



Krajalnica do jajek; 18/10, Al
Eggs cutter; 18/10, Al

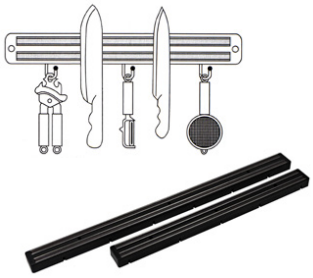
Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1060	4	18	67,36	–

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	56,52	–



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,40	–
T-7987-060	60	35,82	–

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	68,17	–



Otwieracz do konserw; stal
Can opener; steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
T-WNNO		40	389,03	–
T-WNNOKZ	*kółko zapasowe*		49,40	–
T-WNNONZ	*nożyk zapasowy*		28,50	–

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	–

KUP ON-LINE



Krajalnica Julienne
Julienne cutter

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9475-3	18	201,40	–

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	–

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	–

Ruchome ostrze
Movable blade



TOMGAST

Obieraczka do warzyw; stal węglowa, tworzywo
Peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80022	20,50	–



TOMGAST

Obieraczka julienne; stal węglowa, tworzywo
Peeler julienne; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80020	18,28	–



TOMGAST

Obieraczka do warzyw; stal węglowa, tworzywo
Peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80021	20,50	–



Skrobak do ryb; 18/10
Fish scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-913400	21	13,30	–



WÜSTHOF

Obieraczka do warzyw
Peeler

Nr kat.	PLN	EUR
W-3071-7	22,61	–



WÜSTHOF

Obieraczka do warzyw
Peeler

Nr kat.	PLN	EUR
W-3071G-7	22,66	–

KUP ON-LINE



Nóż do sera
Cheese knife

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-9655SP15W	15	biały	23,66	–



Nóż do sera; 18/10, tworzywo
Cheese knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-345-10	22	14,54	–

TOMGAST



Nożyczki do ziół; 18/0
Herbs scissors; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80002	20	39,27	–

TOMGAST



Nożyczki kuchenne; stal węglowa, tworzywo
Kitchen scissors; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80001	21,5	29,39	–

KASUMI®



Nożyczki
Scissors

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-81001	24	190,43	–

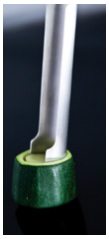


N

Nożyczki kuchenne; X50 Cr MoV 15
Kitchen scissors; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1059594905	20,9	386,18	–





de Buyer



Wydrążacz do warzyw i owoców; 18/10
Corer for fuits and vegetables; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
D-2612-01	1,2	20,5	75,07	–
D-2612-02	2	24	95,59	–
D-2612-03	3	24	112,69	–

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	21,66	–

100%Chef



Mini szpatuła; 18/10
Mini spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6403	16	21,25	–



100%Chef

Wycinarka - owal i koło; 18/10
Decoration knife oval/circle; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6496	20	64,44	–

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	22,61	–



Zestaw noży dekoracyjnych; 18/10
Carving knifes set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-8613	400,20	–

KUP ON-LINE



Nóż do obierania grejpfruta;
stal węglowa, tworzywo
Grapefruit peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80017	21	24,70	–



Nóż do cytrusów; stal węglowa, tworzywo
Citrus peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80019	17,5	20,75	–



Wydrążacz do jabłek; tworzywo, 18/10
Apple corer; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80006	21,5	20,75	–



Nóż dekoracyjny, owal 22/25 mm; tworzywo, 18/10
Melon baller 22/25 mm; plastic, 18/10

Nr kat.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-80005	22/25	16,3	28,16	–



Zester; stal węglowa, tworzywo
Zester; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80007	15,5	20,75	–



Nóż dekoracyjny; stal węglowa, tworzywo
Decoration knife; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80008	15,5	20,75	–



Wycinak do pomidorów; tworzywo, 18/10
Tomato shark; plastic, 18/10

Nr kat.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-80016	22	15	20,75	–

KUP ON-LINE

TOMGAST



Tarka, drobna; tworzywo, 18/10
Grater, fine edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80011	22	3,5	33,10	–



Tarka, średnia; tworzywo, 18/10
Grater, medium edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80013	22	3,5	33,10	–



Tarka, gruba; tworzywo, 18/10
Grater, coarse edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80009	13	6	33,10	–



Tarka, drobna; tworzywo, 18/10
Grater, fine edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80010	13	6	33,10	–



Tarka, średnia; tworzywo, 18/10
Grater, medium edge; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80012	13	6	33,10	–



Tarka do cebuli; tworzywo, 18/10
Onion grater; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80014	13	6	33,10	–



Tarka do ziemniaków; tworzywo, 18/10
Potato grater; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80015	13	6	33,10	–



Mandolina do trufli; 18/10
Mandoline for truffles; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2225	25,5	6	216,13	–

Regulowana grubość krojenia
Adjustable thickness of cutting

KUP ON-LINE



Tarka do gałki muszkatołowej; 18/10
Nutmeg grater; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2270	15	16,53	–

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	29,52	–



Moździerz; granit
Mortar; granite

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-60516	16	12	122,83	–

Granit
Granite



Młynek elektryczny do pieprzu i soli Elis Sense; 18/10
Elis Sense pepper and salt electric mill; 18/10

	Nr kat.	PLN	EUR
P	PG-27162	412,44	–
S	PG-27179	412,44	–

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	PLN	EUR
P	PG-32470	18	240,24	–
S	PG-32487	18	240,24	–
P	PG-32494	22	266,07	–
S	PG-32500	22	266,07	–
P	PG-32517	30	326,34	–
S	PG-32524	30	326,34	–



Młynek do gałki muszkatołowej Tidore; akryl
Nutmeg mill Tidore; acrylic

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
PG-19501	11	przezroczysty	171,34	–

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	–

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	59,09	–

de Buyer



Sznurek
Twine

Nr kat.		PLN	EUR
D-4337-01	*10 x rolka 45 g*	94,55	–
D-4338-01	*rolka 1 kg*	188,10	–

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	14,25	–
T-1267	*do faszerowania*	19	18,81	–

KUP ON-LINE

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	113,32	–

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	113,32	–





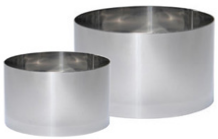
Więcej rantów na str. 175–178
See more pastry rings on pages 175–178

KUP ON-LINE



Dociskacz do rantu; 18/10
Pusher for ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6956	6	11,09	–
T-6908	8	14,39	–
T-6910	10	17,57	–



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	19,19	–
D-3989-07	7	8	1,5	29,07	–
D-3989-08	8	6	1,5	21,75	–
D-3989-10	10	6	0,8	29,07	–
D-3940-12	12	6	0,8	37,62	–
D-3912-12	12	8	1	58,48	–

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	**786,26**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**75,58**	–

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





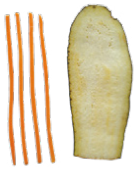




Dociskacz do mandoliny Vantage; PP
Puscher for mandolin Vantage; PP

Nr kat.	PLN	EUR
D-2017-55	151,51	–









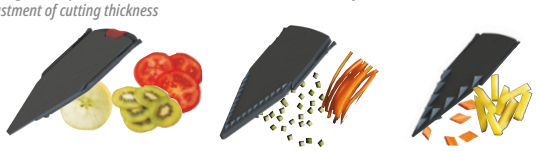
dociskacz GRAVITY
D-2015-84

Mandolina VIPER
Mandoline VIPER

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2016-00			41		21	**581,06**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**75,58**	–

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







ostrze Julienne 2-7
D-2015-93



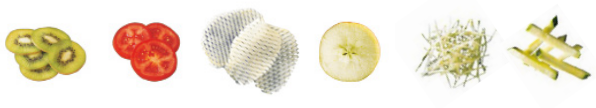
dociskacz GRAVITY
D-2015-84

Mandolina Swing Plus
Mandoline Swing Plus

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2015-03			40		20	**392,96**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**75,58**	–
D-2015-93	*ostrze Julienne 2-7*					**126,88**	–

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	**786,26**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**75,58**	–

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





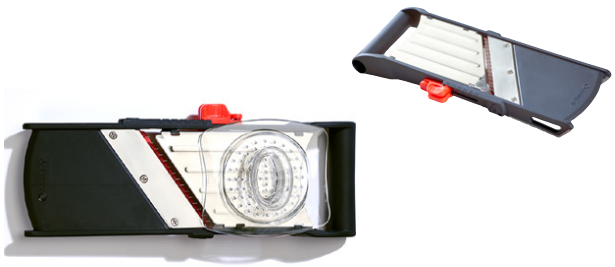
Mandolina Revolution Master z dodatkowymi akcesoriami
Mandoline Revolution Master with aditional accesories

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2012-41			39,5		19,5	**1 196,66**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**75,58**	–

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	**170,66**	–

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	**256,16**	–

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	92,23	–



Nóż szefa kuchni; stal chromowo-molibdenowa
Chef's knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-23	23	czarny	104,56	–



Nóż kuchenny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2600-18	18	czarny	86,30	–



Nóż santoku perforowany; stal chromowo-molibdenowa
Santoku knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2900-19	19	czarny	155,98	–



Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-16	16	czarny	86,33	–



Nóż do pieczywa; stal chromowo-molibdenowa
Bread knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-25	25	czarny	111,00	–



Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning Knife; chrome-molybdenum steel

N

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-12250-13	13	czarny	57,80	–



Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning Knife; chrome-molybdenum steel

N

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-12250-15	15	czarny	68,17	–



Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2100-15	15	79,25	–

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 uniwersalny, ząbkowane ostrze; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife, serrated blade; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2500-11	11	29,03	–



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	–
T-2500-8	8	czarny	26,60	–



N

Nóż do oczkowania; stal chromowo-molibdenowa
Peeling knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-6	6	czarny	25,98	–

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	69,58	–
T-8500-20GR	20	zielony	69,58	–
T-8500-20R	20	czerwony	69,58	–
T-8500-26	26	czarny	93,65	–
T-8500-26GR	26	zielony	93,65	–
T-8500-26R	26	czerwony	93,65	–



Nóż kuchenny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8600-20	20	czarny	63,94	–



N

Nóż santoku; stal chromowo-molibdenowa
Santoku knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8269WWLK-18	18	czarny	96,17	–



Nóż do kebaba; stal chromowo -molibdenowa
Kebab knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-45	45	czarny	234,03	–



Nóż do pieczywa; stal chromowo- -molibdenowa
Bread knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-24	24	czarny	70,14	–



Nóż kuchenny; stal chromowo -molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-18R	18	czerwony	74,22	–
T-3500-21	21	czerwony	85,59	–

KUP ON-LINE



Nóż masarski; stal chromowo-molibdenowa
Butcher knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-4500-24R	24	czerwony	102,71	–



N

Nóż masarski; stal chromowo-molibdenowa
Breaking knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2005WWL-20	20	czarny	120,84	–



N

Nóż masarski; stal chromowo-molibdenowa
Breaking knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2005-20	20	czarny	105,23	–



N

Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning Knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2505-13	13	czarny	57,80	–
T-2505-15	15	czarny	68,17	–



Nóż do trybowania; stal chromowo-molibdenowa
Boning knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-16R	16	czerwony	67,07	–



Nóż uniwersalny; stal chromowo--molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

	Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
	T-8500-8GR	8	zielony	15,68	–
N	T-8500-8	8	czarny	15,11	–
N	T-8500-10	10	czarny	16,11	–
N	T-8500-10GR	10	zielony	16,11	–
	T-8500-12	12	czarny	19,27	–



Nóż uniwersalny; stal chromowo-molibdenowa
Utility knife; chrome-molybdenum steel

	Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
	T-8500-11GR	11	zielony	16,95	–
N	T-8500-11	11	czarny	16,11	–
N	T-8500-11R	11	czerwony	16,11	–



N

Nóż do warzyw; stal chromowo -molibdenowa
Vegetable knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8305-8	8	czarny	15,11	–
T-8305-8GR	8	zielony	15,11	–



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	–
T-8500-6	6	czarny	15,11	–



Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3100-15	15	czarny	57,10	–



Nóż do filetowania; stal chromowo-molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-16G	16	żółty	65,76	–



Nóż do filetowania; stal chromowo--molibdenowa
Fillet knife; chrome-molybdenum steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-31B	31	niebieski	116,04	–

TOMGAST



N

Stalka diamentowa; stal stopowa, PP
Diamond sharpening steel; steel, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80003	30,5	122,02	–

KUP ON-LINE

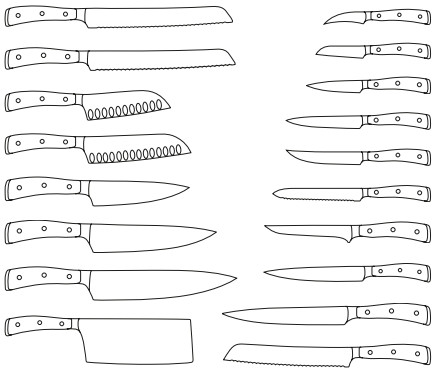
Fabryka WÜSTHOF, została założona ponad 200 lat temu w Niemczech. Logo marki -„trójząb", symbolizuje trzy wartości: pasję, pracowitość, doskonałość. Wüsthof to najwyższej jakości noże kute oraz ze stali walcowanej. Do produkcji noży używana jest stal chromowo-molibdenowo-wanadowa X50CrMoV15 zapewniająca 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 AMICI



N

Ostrze noży **AMICI** są kute z jednego kawałka stali hartowanej do 58 ° Rockwell. Technologia Precision Edge (PEtec) zapewnia o 20% ostrzejszą krawędź. Każda rękojeść jest niepowtarzalna dzięki rysunkowi drewna oliwnego a dodatkowo ma właściwości wodoodporne i antybakteryjne.

AMICI *knife blades are forged from a single piece of 58 ° Rockwell hardened steel. Precision Edge (PEtec) technology provides a 20% sharper edge. Each handle is unique thanks to the olive wood pattern and additionally has waterproof and antibacterial properties.*

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 IKON



N

Seria idealnie dopasowana do wymagań profesjonalnych kucharzy. Ekstremalna precyzja, doskonała ergonomia, wysoka jakość przeznaczona do intensywnej codziennej pracy. Każdy nóż posiada ergonomiczną rękojeść (full tang) wykonaną z niezwykle twardego, pochodzącego z Mozambiku, drewna Grenadill. Ostrza wykute są z najwyższej jakości stali WÜSTHOF, szlifowane są ręcznie przez mistrzów rzemiosła.

A series ideally suited to the requirements of professional chefs. Extreme precision, perfect ergonomics, high quality designed for intensive daily work. Each knife has an ergonomic full-tang handle made of extremely hard, Mozambique, Grenadill wood. The blades are forged from the highest quality WÜSTHOF steel, hand polished by masters of craftsmanship.

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 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







N

Nóż do warzyw; X50CrMoV15
Vegetable knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011300409	9	652,07	–



N

Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011301712	12	652,07	–



N

Nóż uniwersalny z ząbkowaym ostrzem; X50CrMoV15
Utility knife with serrated blade; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011301614	14	733,47	–



N

Nóż do chleba; X50CrMoV15
Bread knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011301123	23	979,47	–



N

Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011300116	16	815,77	–



N

Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011300120	20	897,16	–



N

Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011331317	17	897,16	–

KUP ON-LINE





N

Nóż do oczkowania; X50CrMoV15
Paring knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010532207	7	508,27	–



N

Noż do trybowania; X50CrMoV15
Boning knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531414	14	608,66	–



N

Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010530116	16	690,96	–



N

Nóż uniwersalny z ząbkowaym ostrzem; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531614	14	633,98	–



N

Nóż chińskiego szefa kuchni; X50CrMoV15
Chinese chef knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531818	18	1 141,35	–



N

Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531712	12	508,27	–

KUP ON-LINE





N

Nóż do oczkowania; X50CrMoV15
Paring knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040332207	7	342,77	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330409	9	342,77	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330412	12	387,99	–



Nóż do pomidorów/cytrusów; X50 Cr MoV 15
Tomato / citrus knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331914	14	435,02	–



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331414	14	425,07	–



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333716	16	432,30	–

KUP ON-LINE



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331123	23	566,15	–



N

Nóż super slicer; X50CrMoV15
Super slicer knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333126	26	551,68	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330116	16	455,82	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330123	23	566,15	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330120	20	563,44	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330126	26	514,00	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330716	16	436,83	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330720	20	547,54	–



N

Nóż uniwersalny z ząbkowaym ostrzem; X50CrMoV15
Utility knife with serrated blade; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331614	14	389,80	–

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



N

Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331712	12	387,99	–



N

Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331314	14	463,96	–



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331317	17	547,16	–



N

Nóż nakiri ze szlifem kulowym; X50 Cr MoV 15
Nakiri knife; X50CrMoV15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1040332617	574,29	–



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	893,55	–



Nóż do filetowania; X50CrMoV15
Filleting knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333818	18	447,68	–



Widelec do mięsa; X50 Cr MoV 15
Meet fork; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-9040390016	16	539,93	–



9 cm
20cm

Zestaw noży; X50 Cr MoV 15
Knifes set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120360205	760,00	–



20 cm
16 cm

Zestaw: nóż i widelec; X50 Cr MoV 15
Knife and fork set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120360207	907,11	–

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	275,84	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100409	9	275,84	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100412	12	275,84	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130409	9	275,84	–



Nóż do pomidorów/cytrusów; X50 Cr MoV 15
Tomato / citrus knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101914	14	318,35	–



N

Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101712	12	275,84	–



N

Nóż do trybowania; X50CrMoV15
Boning knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101414	14	318,35	–



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101416	16	372,61	–



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040103818	18	377,13	–



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102920	20	369,90	–

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101123	23	413,31	–



N

Nóż super slicer; X50CrMoV15
Super slicer knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040133126	26	466,67	–



Nóż do łososia; X50 Cr MoV 15
Salmon knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102432	32	566,15	–



N

Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130116	16	371,71	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130120	20	475,71	–



N

Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100112	23	303,88	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130123	23	546,26	–



N

Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1300100718	18	235,14	–



N

Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100720	20	365,38	–



N

Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100723	23	419,64	–



N

Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100820	20	419,64	–



N

Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100823	23	459,44	–

KUP ON-LINE



N

Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131314	14	418,74	–



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131317	17	465,77	–



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131217	17	419,64	–



Nóż Chai Dao; X50 Cr MoV 15
Chai Dao knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040135617	17	473,00	–



Nóż nakiri; X50 Cr MoV 15
Nakiri knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040132617	17	441,91	–



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	–



N

Tasak; X50CrMoV15
Chopper; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102816	16	968,61	–



N

Nóż masarski ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Butcherknife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040107120	20	481,14	–



N

Nóż do szynki ze szifem kulowym; X50CrMoV15
Ham knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040106626	26	465,77	–



N

Nóż do sera; X50CrMoV15
Cheese knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040135214	14	441,35	–



Nóż do sera; X50 Cr MoV 15
Cheese knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040132714	14	441,35	–



Zestaw noży; X50 Cr MoV 15
Knifes set; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160206	675,59	–

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	920,68	–

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	958,66	–

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

l cm – długość ostrza | *blade length*





N

Nóż do oczkowania; X50CrMoV15
Paring knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040432207	7	342,77	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430409	9	342,77	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430412	12	387,99	–



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040433716	16	353,90	–



Nóż do trybowania; X50 Cr MoV 15
Boning knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431414	14	425,07	–



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	566,15	–



Nóż do chleba ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431023	23	566,15	–

KUP ON-LINE



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430116	16	455,82	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430120	20	563,44	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430123	23	566,15	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430716	16	436,83	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430720	20	547,54	–



N

Nóż uniwersalny z ząbkowaym ostrzem; X50CrMoV15
Utility knife with serrated blade; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431614	14	389,80	–



N

Nóż do steków; X50 Cr MoV 15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431712	12	387,99	–



N

Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431314	14	463,96	–



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431317	17	547,16	–



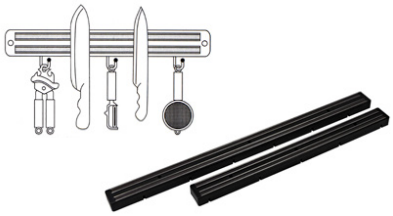
Nóż chińskiego szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chinese chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431818	18	893,55	–



Widelec do mięsa; X50 Cr MoV 15
Meet fork; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-9040490016	16	539,93	–



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,40	–
T-7987-060	60	35,82	–

Listwy magnetyczne posiadają dodatkowo haczyki do zawieszania akcesoriów
The magnetic strips are additionally equipped with hooks for hanging accessories

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046706	6	85,92	–



N

Nóż do warzyw; X50CrMoV15
Vegetable knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048208	8	88,62	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045108	8	85,92	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048108	8	85,92	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Vegetable knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048110	10	85,92	–



Nóż ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Serrated blade knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046314	14	132,95	–



Nóż do pomidorów/cytrusów; X50 Cr MoV 15
Tomato / citrus knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046614	14	132,95	–



N

Nóż do trybowania; X50CrMoV15
Boning knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046114	14	172,74	–



N

Nóż do filetowania; X50CrMoV15
Filleting knife;X50CrMoV15; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025049116	16	195,35	–



Nóż do filetowania; X50 Cr MoV 15
Filleting knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025047620	20	283,98	–



Nóż do chleba; X50 Cr MoV 15
Bread knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045723	23	280,36	–



N

Nóż super slicer; X50CrMoV15
Super slicer knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048626	26	289,41	–



Nóż do łososia; X50 Cr MoV 15
Salmon knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1045047129	29	289,00	–

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



N

Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044816	16	285,79	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044818	18	285,79	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044820	20	285,79	–



Nóż szefa kuchni; X50 Cr MoV 15
Chef's knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044823	23	285,79	–



Nóż Santoku; X50 Cr MoV 15
Santoku knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046017	17	278,56	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048112	12	106,72	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048816	16	209,82	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046816	16	198,97	–



Nóż uniwersalny; X50 Cr MoV 15
Utility knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048820	20	210,73	–



N

Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

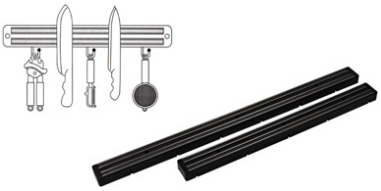
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046412	12	106,72	–



N

Nóż do szynki ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Ham knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045526	26	349,10	–



Listwa magnetyczna; tworzywo, stal
Magnetic strip; plastic, steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,40	–
T-7987-060	60	35,82	–

Listwy magnetyczne posiadają dodatkowo haczyki do zawieszania akcesoriów
The magnetic strips are additionally equipped with hooks for hanging accessories

KUP ON-LINE







Nóż pikutek; X50 Cr MoV 15
Serrated paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145302410	10	czerwony	22,61	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300208	8	czarny	20,80	–
W-1145302208	8	czerwony	20,80	–



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300308	8	czarny	20,80	–
W-1145302308	8	czerwony	20,80	–



Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Peeling knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
W-1145300106	6	czarny	20,80	–
W-1145302106	6	czerwony	20,80	–



Obieraczka do warzyw
Peeler

Nr kat.	PLN	EUR
● W-3071-7	22,61	–
● W-3071G-7	22,66	–

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	–



Nóż do sera; X50 Cr Mo V15
Cheese knife; X50 Cr Mo V15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4812-32	32	694,58	–



N

Nóż do sera; X50CrMoV15
Cheese knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1049501012	12	193,54	–

KUP ON-LINE



N

Tasak; X50 Cr MoV 15
Chopper; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1129500916	16	370,80	–



N

Tasak; X50CrMoV15
Chopper; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1129500920	20	441,35	–



Stalka; X50 Cr Mo V15
Sharpening steel; X50 Cr Mo V15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049700323	23/37	75,97	–



Stalka; X50 Cr Mo V15
Sharpening steel; X50 Cr Mo V15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049700526	26/40	129,28	–



Stalka diamentowa; X50 Cr Mo V15, pył diamentowy
Sharpening diamond steel; X50 Cr Mo V15, diamond dust

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049705126	26/41	321,97	–



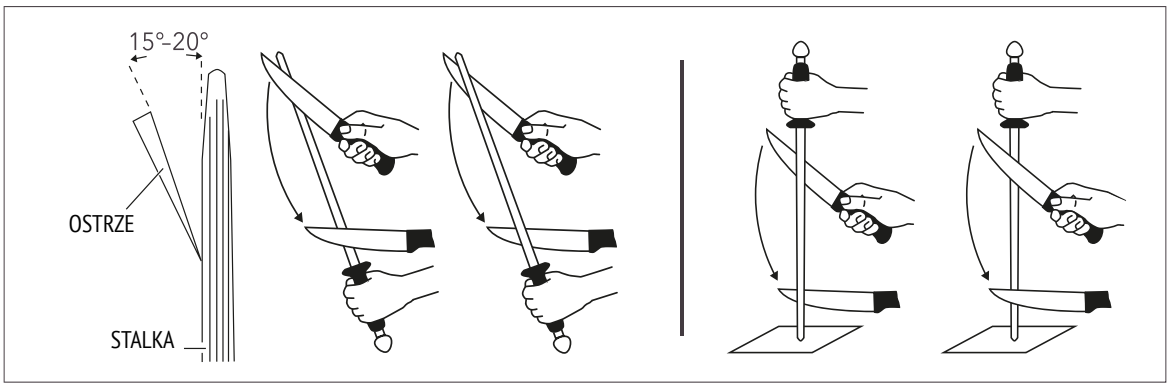
Stalka diamentowa; X50 Cr Mo V15, pył diamentowy
Sharpening diamond steel; X50 Cr Mo V15, diamond dust

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049705123	23/37	268,66	–



Stalka diamentowa; X50 Cr Mo V15
Sharpening diamond steel; X50 Cr Mo V15, diamond dust

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049705226	26/40	318,35	–



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. 120–123
See more sharpeners on pages 120–123

KUP ON-LINE



N

Etui magnetyczne na nóż; tworzywo/magnes
Magnetic case; plastic/magnet

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640101	16,4	3,9	**43,41**	–

etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case





N

Etui magnetyczne na nóż; tworzywo/magnes
Magnetic case; plastic/magnet

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640102	26,5	4,9	**59,69**	–

etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case





N

Etui magnetyczne na nóż; tworzywo/magnes
Magnetic case; plastic/magnet

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640103	26,8	6,8	**75,97**	–

etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case





N

Etui magnetyczne na nóż; tworzywo/magnes
Magnetic case; plastic/magnet

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640104	20,5	6,8	**67,83**	–

etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case





torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



Torba na noże; ekoskóra
Knife's case; artificial leather

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189635601	42,5	13	130,23	–

Mieści 6 noży • Sztuczna skóra • Wymiary rozwiniętej: 42,5 cm x szer. 41,5 cm

Holds 6 knives • Artificial leather • Unfolded: L 42,5 cm x W 41,5 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



Torba na noże; ekoskóra
Knife's case; artificial leather

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189635902	52	13	175,45	–

Mieści 9 noży • Sztuczna skóra • Wymiary rozwiniętej: dł. 52,5 cm x szer. 48 cm

Holds 9 knives • Artificial leather • Unfolded: L 52,5 cm x W 48 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189631201	50,5	19	178,22	–

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



Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189631001	50,5	17	218,86	–

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



Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189631801	51,4	27,6	382,51	–

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.



KUP ON-LINE

KASUMI®

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	–



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	–



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	–



Nóż Santoku Black Hammer; stal niebieska
Santoku knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA100	16,5	881,41	–



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	–



Nóż Nakiri Black Hammer; stal niebieska
Nakiri knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA200	16,5	881,41	–



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	–



Nóż uniwersalny Black Hammer; stal niebieska
Utility knife Black Hammer; blue steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-MSA500	15	776,89	–

KUP ON-LINE







Nóż Sashimi; VG10, stal damasceńska
Sashimi knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-85024	24	997,53	–

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	–

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	–

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	–

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	–

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	–

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	–

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

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



Nóż Santoku; VG10, stal damasceńska
Santoku knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84018	18	579,47	–

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	30,5	602,70	–

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	39	660,76	–

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	–

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	34	544,63	–

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	–

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	–

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	24	358,83	–

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	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel

KUP ON-LINE



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-78024	24	869,79	–



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-78020	20	730,44	–



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74018	18	730,44	–



Nóż Nakiri; VG10
Nakiri knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74017	17	753,66	–



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74013	13	556,25	–



Nóż do chleba; VG10
Bread knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-76025	25	742,05	–



Nóż uniwersalny; VG10
Utility knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74020	20	672,38	–



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72014	14	556,25	–



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72012	12	521,41	–



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72009	9	498,19	–

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*





Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-58020	20	927,85	–
K-58024	24	1 009,14	–
K-58027	27	1 067,21	–



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54018	18	916,25	–
K-52013	13	742,05	–



Nóż Nakiri; VG10
Nakiri knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54017	17	962,70	–

KUP ON-LINE



Nóż do chleba; VG10
Bread knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56025	25	881,41	–



N

Nóż kuchenny; VG-10
Utility knife; VG-10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56024	24	657,72	–



Nóż uniwersalny; VG10
Utility knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54020	20	881,41	–



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54015	15	730,44	–



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52014	14	753,66	–



N

Nóż do filetowania; VG-10
Fillet knife; VG-10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56018	18	657,72	–

Elastyczne ostrze
_description EN



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52012	12	707,21	–



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52008	8	649,15	–



Nóż do oczkowania; VG10
Peeling knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52007	7	649,15	–

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	–
K-22020-B	20	niebieski	419,22	–

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	–
K-22013-B	13	niebieski	289,16	–

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	–
K-22018-B	18	niebieski	405,28	–

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	–
K-20020-B	20	niebieski	399,48	–

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	–
K-22012-B	12	niebieski	278,71	–

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	–
K-22008-B	8	niebieski	246,19	–

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	–

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	–



Nóż Santoku Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Santoku knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36841	16,5	219,48	–



Nóż uniwersalny Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Utility knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36843	20	219,48	–



Nóż Deba Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Deba knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36850	16,5	289,16	–



Nóż Nakiri Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Nakiri knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36847	16,5	219,48	–



Nóż do warzyw Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Paring knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36844	9	149,81	–



Nożyczki
Scissors

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-81001	24	190,43	–

KUP ON-LINE

KASUMI®



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	–

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	–
K-80002	*3000/8000*	382,06	–

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



N

Pomocnik do ostrzenia noży na kamieniu wodnym; nylon/aluminium
Sharpener guide for waterstone; nylon/aluminium

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
K-EBM	10	15	80,49	–

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.		W	PLN	EUR
CC-2100		175	2 259,81	–
CC-2111	*moduł wymienny*		843,17	–

- **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych.
- Edge Select™ wybór rodzaju zaostrzenia krawędzi noża w zależności od krojonego produktu
- demontowalny moduł ostrzący do mycia również w zmywarce.
- do profesjonalnego użytku - ostrzenie zajmuje mniej niż minutę!
- moc 175 W

- ***1st stage*** *- diamond disks;* ***2nd stage*** *- ultra fine abrasive and smoothing diamond disks;* ***3rd stage*** *- smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- *Edge Select™ select the type of knife edge sharpening depending on the product to be cut*
- *removable sharpening unit, also dishwasher-safe.*
- *for professional use - sharpening takes less than a minute!*
- *motor power 175 W*

właściwości: 3 | 20° | ostrze jednostronne

do noży: noże europejskie | noże do chleba (ząbkowane)



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.		W	PLN	EUR
CC-2000		115	1 437,63	–
CC-2222	*moduł wymienny*		601,63	–

- **I stopień** dyski pokryte diamentem, **II stopień** ultra drobne ścierno-wygładzające
- Technologia Dizor - dwustopniowa krawędź ostrza
- demontowalny moduł ostrzący do mycia również w zmywarce.
- do profesjonalnego użytku - ostrzenie zajmuje mniej niż minutę!
- moc 115 W

- ***1st stage****- diamond coated discs,* ***2nd stage*** *ultra-fine abrasive-smoothing*
- *Dizor technology - two-stage blade edge*
- *removable sharpening unit, also dishwasher safe.*
- *for professional use - sharpening takes less than a minute!*
- *motor power 115 W*

właściwości: 2 | 20° | ostrze jednostronne

do noży: noże europejskie | noże do chleba (ząbkowane)



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-1520	75	1 031,00	–

- profesjonalna ostrzałka do ostrzenia noży azjatyckich i europejskich.
- **I stopień**- diamentowe dyski do noży japońskich; **II** - diamentowe dyski do noży europejskich; **III** - dyski wygładzające także do noży azjatyckich i falistych
- Technologia Dizor dla noży europejskich
- Technologia Trizor dla noży japońskich
- moc 75 W

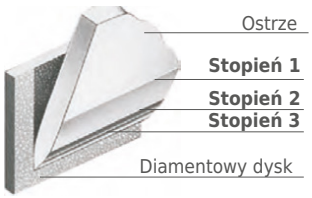
- *professional sharpener for sharpening Asian and European knives.*
- ***1st stage*** *- diamond discs for Japanese knives;* ***2nd****- diamond discs for European knives;* ***3rd stage*** *- smoothing discs also for Asian and wavy knives*
- *Dizor technology for European knives*
- *Trizor technology for Japanese knives*
- *motor power 75 W*

właściwości: 2 | 15° 20° | ostrze jednostronne

do noży: noże europejskie | noże japońskie | noże do chleba (ząbkowane)

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	•		•	•		•			



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-130	125	895,18	–

- **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ministalka z możliwością przekręcania i ostrzenia w nowym miejscu (28 stopni, każdy wystarcza na kilka tysięcy użyć), **III stopień** - dyski wygładzające
- łatwa w obsłudze
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kata ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych,
- moc 125 W

- ***1st stage*** *- diamond discs,* ***2nd stage*** *- mini-table with the possibility of turning and sharpening in a new place (28 degrees, each is enough for several thousand uses),* ***3rd stage*** *- smoothing discs*
- *easy to use*
- *possible to create two and three degree sharpening angle for cutting various food products.*
- *motor power 125 W*

właściwości: 2 3 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-120	75	996,64	–

- **I stopień** - drobno-ścierne diamentowe dyski; **II stopień** - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych,
- moc: 75 W

- *3-stage:* ***1st stage*** *- fine-abrasive diamond discs;* ***2nd stage*** *- ultra fine abrasive - smoothing diamond discs;* ***3rd stage*** *- smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- *motor power: 75 W*

właściwości: 3 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-320	77	660,20	–

- **I stopień**- diamentowe dyski; **II stopień**- dyski Utra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzytwy,
- efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza
- moc: 77W

- *3-stage:* ***1st stage*** *- fine-abrasive diamond discs;* ***2nd stage*** *- ultra fine abrasive - smoothing diamond discs;* ***3rd stage*** *- smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- *motor power: 75 W*

właściwości: 2 20°

do noży:

KUP ON-LINE

OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNE I HYBRYDOWE



KUP ON-LINE



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-312	120	516,99	–

- 2-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - dyski ostrzące
- Technologia Dizor® - dwustopniowa krawędź ostrza
- moc 120 W

- *2-stage: **1st stage** - diamond discs; **2nd stage** - sharpening discs*
- *Dizor® technology - two-stage blade edge*
- *motor power 120 W*

właściwości: 2 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-316	120	513,86	–

- 2-stopniowa: **I stopień** - drobno-ścierne diamentowe dyski; **II stopień** - Ultra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzytwy
- Technologia Dizor® - dwustopniowa krawędź ostrza
- obudowa wykonana z tworzywa sztucznego w kolorze czarny
- moc 120 W

- *2-stage: **1st stage** - fine-abrasive diamond discs; **2nd stage** - Ultra Strop® - flexible, smoothing discs to razor sharpness*
- *Dizor® technology - two-stage blade edge*
- *black plastic housing*
- *motor power 120 W*

właściwości: 2 15°

do noży:



Ostrzałka hybrydowa
Hybrid sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-270	40	432,06	–

- stopień I i II - napęd elektryczny, stopień III do ostrzenia ręcznego
- 3-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ultra-drobne diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- efekt ostrzenia: trzystopniowa krawędź ostrza
- moc 40 W

- *stage I and II - electric drive, stage III for manual sharpening*
- *3-stage: **1st stage** - diamond discs; **2nd stage** - ultra-fine diamond disks; **3rd stage** - smoothing discs*
- *sharpening effect: three-stage blade edge*
- *motor power 40 W*

właściwości: 3 20°

do noży:



OSTRZAŁKI RĘCZNE



Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-464	189,53	–

- 2-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ultra--drobne diamentowe dyski
- ultradrobne diamentowe dyski (faza 2) tworzą mikroskopijne ząbki na ostrzu, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, takich jak mięso, niektóre ryby i warzywa włókniste
- Lekka i kompaktowa

- *2-stage: **1st stage** - diamond discs; **2nd stage** - ultra-fine diamond disks*
- *ultra-fine diamond discs (stage 2) create microscopic cloves on the blade, making it easier to cut fibrous products such as meat, some fish and fibrous vegetables*
- *Light and compact*

właściwości: 2 20°

do noży:



Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-463	189,53	–

- dedykowana do ostrzy azjatyckich (15 stopni)
- 2-stopniowa: **faza I** - diamentowe dyski; **faza II** - dyski wygładzające
- ultradrobne diamentowe dyski (faza 2) tworzą mikroskopijne ząbki na ostrzu, co ułatwia krojenie włóknistych produktów, takich jak mięso, niektóre ryby i warzywa włókniste
- Lekka i kompaktowa

- *2-stage: **1st stage** - diamond discs; **2nd stage** - ultra-fine diamond disks*
- *ultra-fine diamond discs (stage 2) create microscopic cloves on the blade, making it easier to cut fibrous products such as meat, some fish and fibrous vegetables*
- *Light and compact*

właściwości: 3 15°

do noży:



Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-4633	178,84	–

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 edge-sCreates 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:



Ostrzałka kieszonkowa
Pocket sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-476	45,46	–

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:



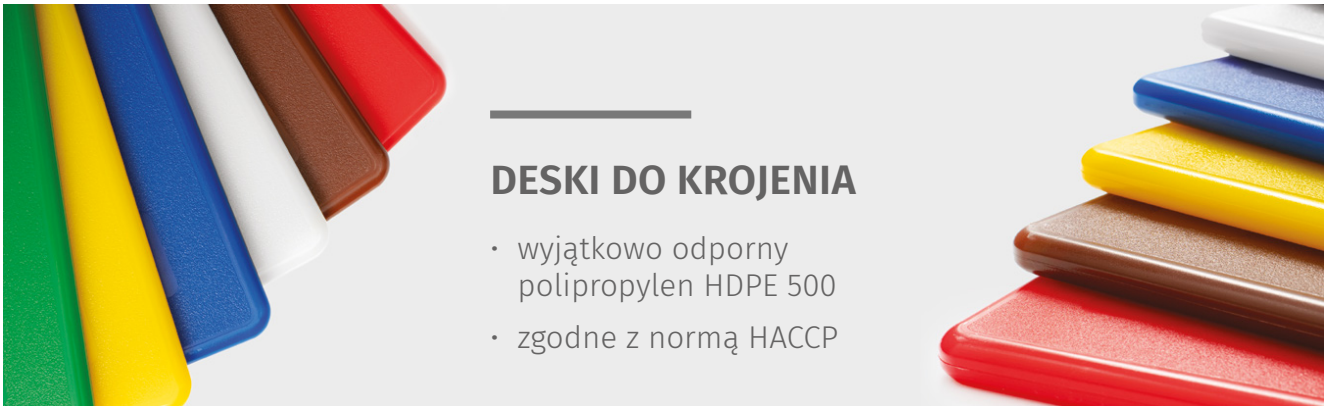
Diamentowa stalka
Diamond hone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CC-416-10	49	189,53	–

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

KUP ON-LINE



DESKI DO KROJENIA

- wyjątkowo odporny polipropylen HDPE 500
- zgodne z normą HACCP



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	130,54	–
T-4060-BRN	60	40	20	brązowy	130,54	–
T-4060-GR	60	40	20	zielony	130,54	–
T-4060-R	60	40	20	czerwony	130,54	–
T-4060-WHT	60	40	20	biały	130,54	–
T-4060-YL	60	40	20	żółty	130,54	–

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	66,07	–
T-3253-BRN	53	32,5	15	brązowy	66,07	–
T-3253-GR	53	32,5	15	zielony	66,07	–
T-3253-R	53	32,5	15	czerwony	66,07	–
T-3253-WHT	53	32,5	15	biały	66,07	–
T-3253-YL	53	32,5	15	żółty	66,07	–

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	41,50	–
T-3045-BRN	45	30	13	brązowy	41,50	–
T-3045-GR	45	30	13	zielony	41,50	–
T-3045-R	45	30	13	czerwony	41,50	–
T-3045-WHT	45	30	13	biały	41,50	–
T-3045-YL	45	30	13	żółty	41,50	–

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	278,60	–



Deska do krojenia; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-2515W	25	15	10	13,11	–
T-3022W	30	22	10	23,47	–
T-3524W	35	25	20	64,31	–

Polietylen o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C
High density polyethylene, non-toxic • Resistant up to 70°C

BarEq



Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	44,97	–
T-50302	50	30	20	121,13	–

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	87,64	–

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

KUP ON-LINE



Kloc masarski; PE
Butcher's block; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KL455	50	5	40	366,00	–
T-KL555	50	5	50	450,00	–
T-KL668	60	8	60	1 134,00	–

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	1 124,08	–
T-KP500	50	75	50	1 272,72	–
T-KP600	60	75	60	1 473,16	–

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	80	40	640,00	–



Topór
Axe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-230	60	660,00	–

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	320,63	–
T-2144-901	*brzeszczot*		43,92	–



Prasa do burgerów; Al
Burger press; Al.

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1311	11,5	8	47,98	–

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	98,80	–



Tłuczek do mięsa; Al
Pastle for meet; Al.

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-1092-255	26	400	36,56	–



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	74,00	–

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	61,27	–



Nożyce do drobiu i homarów; 18/10
Poultry, lobster scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2718	18,5	118,04	–

KUP ON-LINE

KOSZE NA ŚMIECI

- trwała konstrukcja
- prosta segregacja





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	–
T-POP1	20	60	15	143,79	–

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	74,11	–

Podstawa zabezpieczona tworzywem gumowym
The base is secured with a rubber material

KUP ON-LINE



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-SET	*kosz*	50,5	100	biały	217,00	–
DE-23108	*podstawa na kółkach*	39			478,68	–



+



Kosz na śmieci 110 l; PP
Refuse bin 110L; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
DE-23250-SET	57	88	42	110	220,75	–

Pokrywy sprzedawane osobno
Lids sold separately



Pokrywa z otworem do kosza DE-23250; PP
Lid with gap for refuse bin DE-23250; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23250-B	niebieski	53,44	–
DE-23250-C	czarny	53,44	–
DE-23250-G	zielony	53,44	–
DE-23250-R	czerwony	53,44	–
DE-23250-Y	żółty	53,44	–



Pokrywa pełna do kosza na śmieci 23250-SET; PP
Lid for 23250-SET refuse bin; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23450-B	niebieski	47,50	–
DE-23450-C	czarny	47,50	–
DE-23450-G	zielony	47,50	–
DE-23450-R	czerwony	47,50	–
DE-23450-Y	żółty	47,50	–



+



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	PLN	EUR
DE-23400-SET	51	87,5	42,5	120	308,25	–

Pokrywy sprzedawane osobno
Lids sold separately



Pokrywa do kosza DE-23400; PP
Lid for refuse bin DE-23400; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23400-B	niebieski	56,64	–
DE-23400-C	czarny	56,64	–
DE-23400-G	zielony	56,64	–
DE-23400-R	czerwony	56,64	–
DE-23400-Y	żółty	56,64	–



Worek na odpady z taśmą - 10 szt.
Drawstring waste bag - 10 pcs

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-23000	140	11,30	–

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.

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.

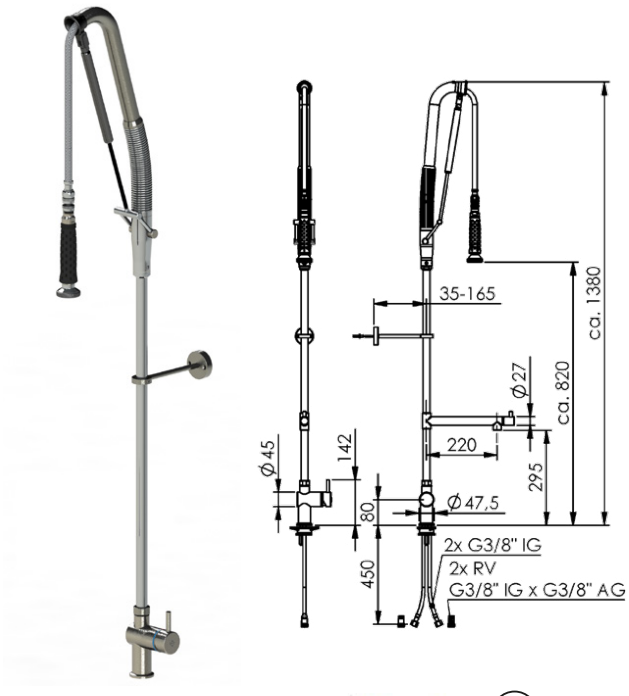
Leadership in Energy and Environmental Design (LEED)
LEED is a classification system for the green building sector, developed in 1998 by the U.S. Green Building Council. This system defines standards that take into account sustainable development, recycling and long-term solutions. The LEED system in 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



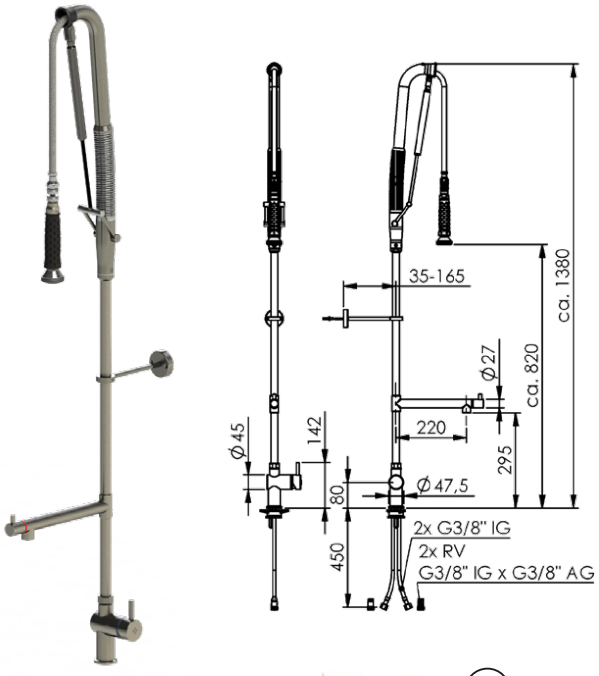
blueline® 3/8"

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-301-102-000	1	4 510,32	–

- 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"

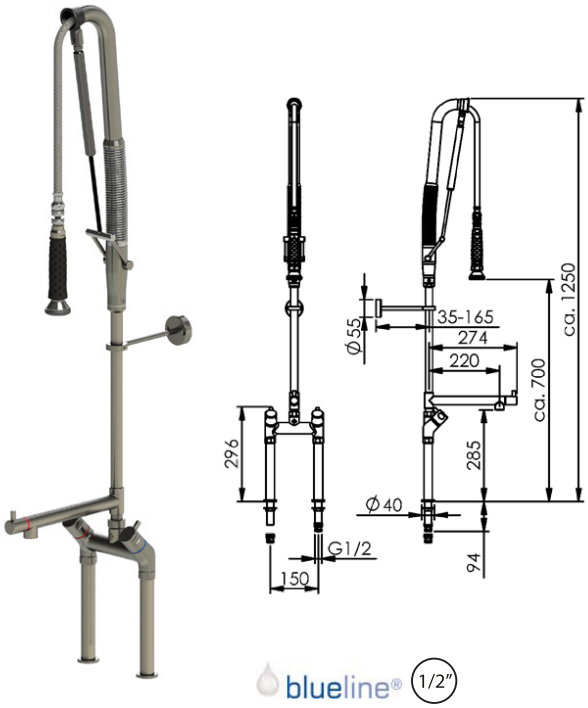
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-301-102-220-295	1	5 051,74	–

- 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



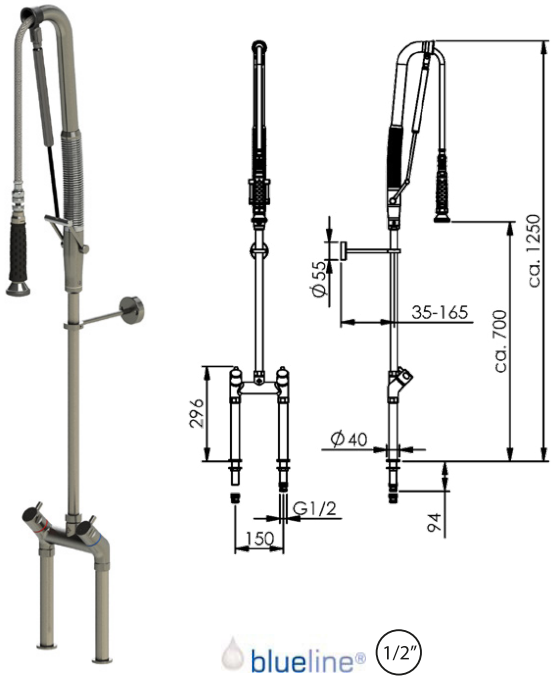
blueline® 1/2"

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-305-201-220-285	1	5 257,50	–

- 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"

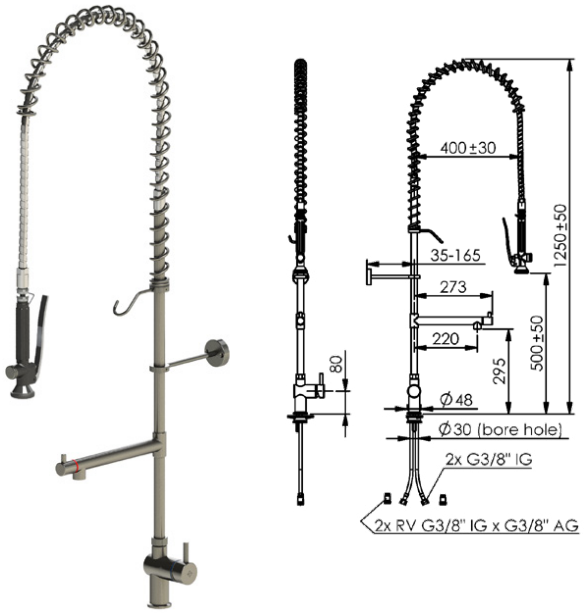
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-305-201-000	1	4 715,98	–

- 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



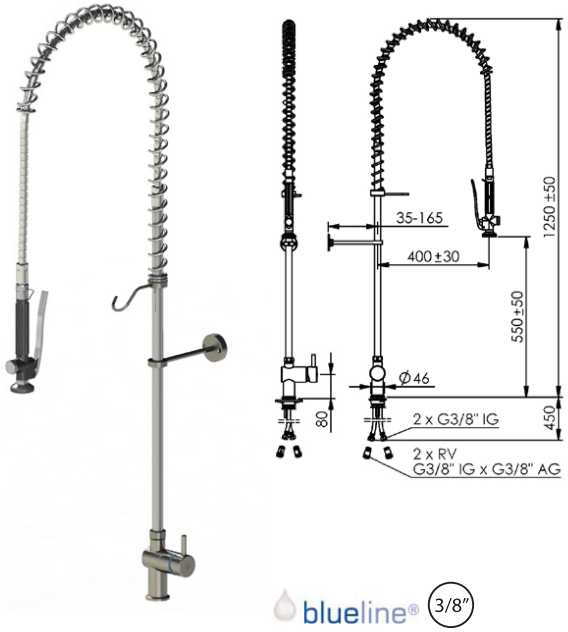
blueline® 3/8"

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-321-102-220-295	1	3 779,24	–

- 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"

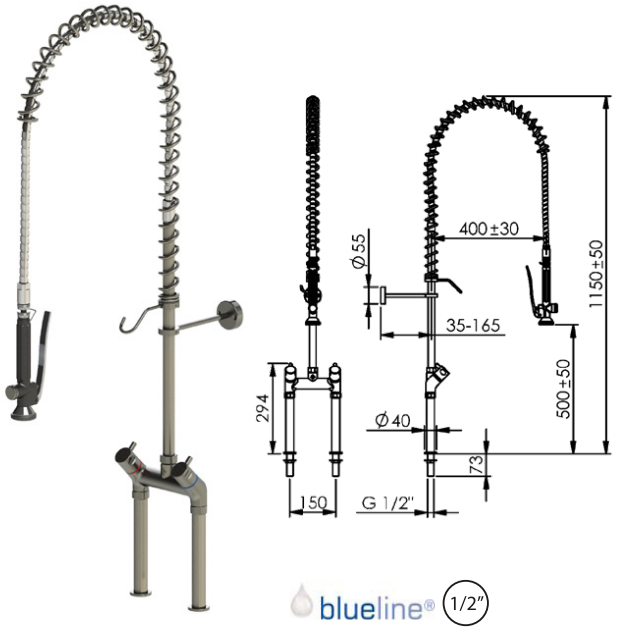
Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-321-102-000	1	3 237,72	–

- 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



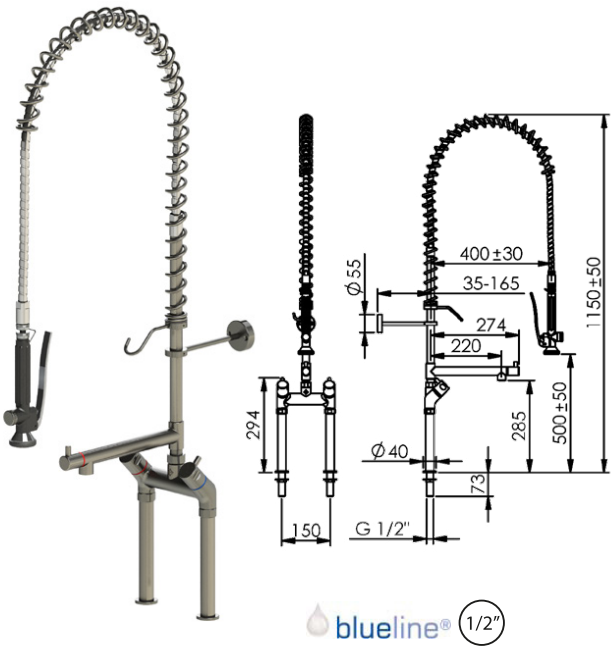
blueline® 1/2"

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-325-201-000	1	3 443,48	–

- 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"

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-325-201-220-285	1	3 985,11	–

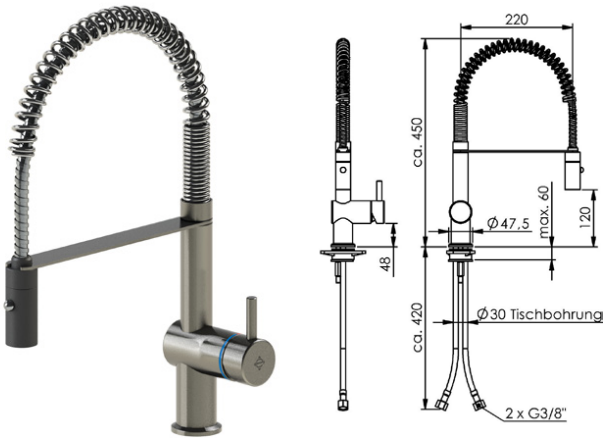
- Bateria mieszakowa: Dwukurkowa
- Ciśnienie robocze 1 - 6 bar (14,5 - 87 psi)
- Tylko dla wysokiego ciśnienia
- Głowica ceramiczna w mieszaczu i wylewce
- Kurki izolowane termicznie
- Ergonomiczny pistolet natryskowy z metalową głowicą , sitko z tworzywa sztucznego, z wbudowanym opóźnieniem zamknięcia 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



COMFORT CLEAN



blueline® 3/8"

Bateria prysznicowa; Stal nierdzewna 316 L
Pre-rinse unit; 316 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-361-101-230-125	1	2 494,62	–

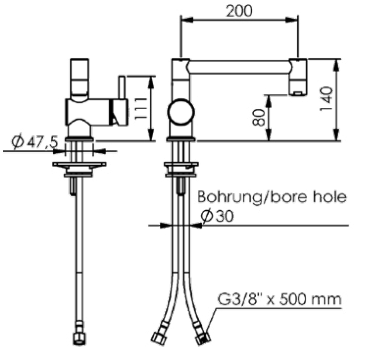
- Wersja tylko dla wysokiego ciśnienia, ciśnienie robocze 1-6 bar
- Pistolet natryskowy Soft Touch przełącza strumień normalny na natryskowy
- Wysięg 230 mm
- Wysokość pistoletu 125 mm
- Wysokość całkowita 450 mm
- Regulacja temperatury i przepływu z nowoczesnym wkładem ceramicznym eco
- Elastyczne węże 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*



BAR





blueline® 3/8"

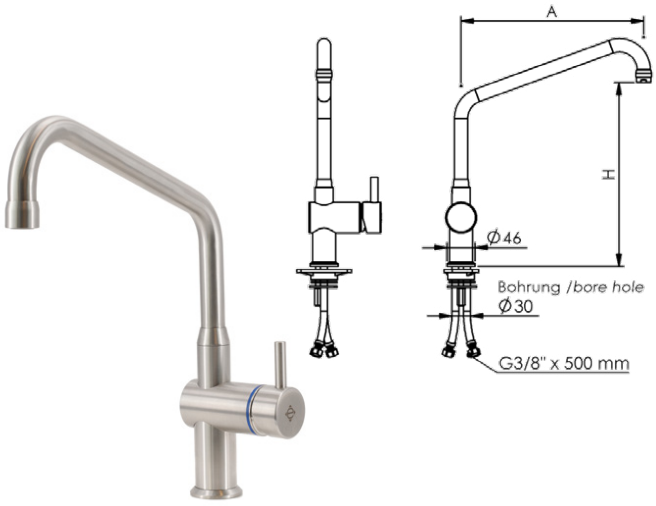
Kran barowy; Stal nierdzewna 317 L
Bar counter tap; 317 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-251-101-200-140	1	2 157,93	–

- 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



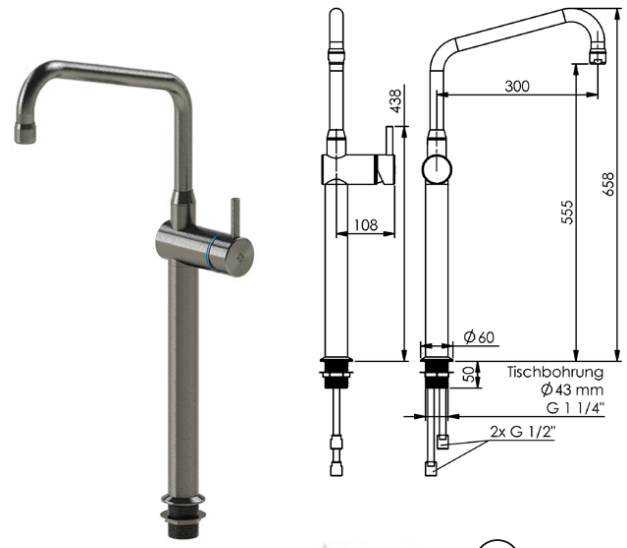
blueline® 3/8"

Kran; Stal nierdzewna 318 L
Water tap; 318 L Stainless steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-201-101-250-300	1	2 072,24	–

- 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"

Kran; Stal nierdzewna 319 L
Water tap; 319 L Stainless steel

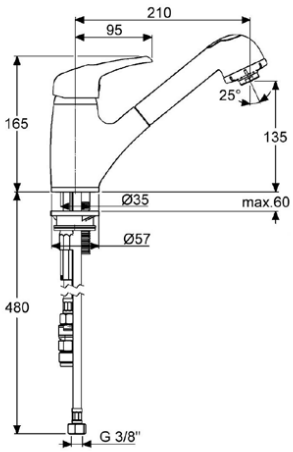
Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-221-101-300-555	1	3 151,30	–

- 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″

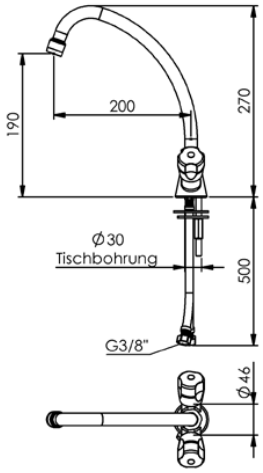
Kran; Mosiądz
Water tap; Brass

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-6492-90	1	894,31	–

- 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″

Kran; Mosiądz
Water tap; Brass

Nr kat.	op.	PLN	EUR
EC-6480-90	1	416,75	–

- 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

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	9 101,00	–
T-T3	55	41	43	12 616,00	–
T-T4	59	46	53	15 095,50	–
T-T6	61	48	63	22 458,00	–

Sterowanie elektroniczne jeden program
Electronic control one program



KUP ON-LINE

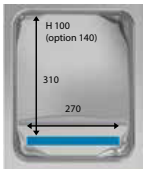




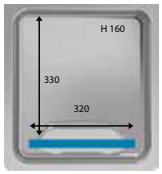

Specifikacja	T2	T3	T4	T6
Pokrywa	Płaska	Wysoka	Wysoka	Wysoka
Uszczelka	Pojedyncza	Podwójna	Podwójna	Podwójna
Wymiary w mm	371 x 500 x 340	425 x 550 x 410	530 x 590 x 460	625 x 610 x 481
Napięcie	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Cyfrowa kontrola 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

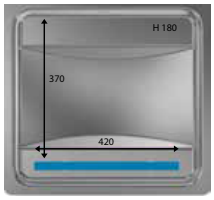
L



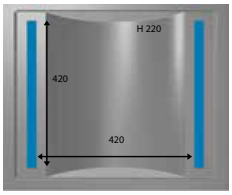
L



L



SS









Worek do pakowarek próżniowych (100 szt.); PA/PE
Vacuum bag (100 pcs.); PA/PE

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1525-100	25	15	22,50	–
T-1525-70	25	15	16,80	–
T-1525-85	25	15	19,20	–
T-2030-100	30	20	36,00	–
T-2030-70	30	20	26,80	–
T-2030-85	30	20	30,60	–
T-2535-100	35	25	52,50	–
T-2535-70	35	25	39,20	–
T-2535-85	35	25	44,62	–

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



Excalibur®
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

Excalibur® daje wyjątkowy wachlarz możliwości, jeśli chodzi o dehydrację sosów, kremów, jogurtów, musów, serów, ciastek itp.

- 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, makarony itp.).

***Excalibur®** provides a unique set of possibilities when it comes to dehydrating sauces, creams, yogurts, mousse, cheese or pastry.*

- *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.).*

KUP ON-LINE

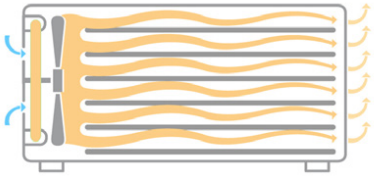


Dehydrator EXCALIBUR 4900
Dehydrator Excalibur 4900

Nr kat.	l cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
C1-7003	32	48	600	10	2 635,49	–

9 tac 38 x 38 cm • Horyzontalny przepływ powietrza, system suszenia równoległego • Regulowana temperatura od 33°C do 74°C • Zdejmowane drzwi

9 trays 38 x 38 cm • High air circulation, the system of paraler drying • Adjustable temperature from 33°C to 74°C • Removable doors



Suszenie w naturalny sposób konserwuje żywność zachowując wszystkie wartości odżywcze.

***Drying** naturally preserves food while retaining all its nutritional values.*



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	5 210,54	–

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	–

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



100%Chef

Uchwyt na syfon; 18/10

Nr kat.			PLN	EUR
C1-8055	*uchwyt na syfon*	OUTLET	190,54	–



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	6 400,63	–

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



100%Chef

Pojemnik na ciekły azot
Liquid nitrogen container 10l

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
C1-1206	10	4 106,61	–
C1-1208	30	6 264,20	–

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	717,40	–

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	264,34	–

Niezwykle trwałe szkła odporne na szok termiczny

Thermal shock resistant glass. Case included.

KUP ON-LINE



Aromatyzer Super-Aladin Al
Professional Flavouring Smoker Super-Aladin; Al.

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1003		1 200,69	–
C1-1031	*stacja*	314,51	–



Aromatyzer Aladin 007; Al
Professional Flavouring Smoker Aladin 007; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1009	1 200,69	–

Przykrywka C1-1029 w zestawie • Zalecany do aromatyzowania koktajli

Supllied with C1-1029 lid • Recommended for flavouring cocktails



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	464,44	–

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



Filtry do aromatyzera
Filters for aromatyzer

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1005	*rozmiar XS*	14,25	–
C1-1006	*rozmiar XL*	18,69	–

Opakowanie 5 szt.

5 pcs. pack



Wióry wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Scobs; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
C1-1028	0,85	151,02	–



Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Chips; Jack Daniels barrel

Nr kat.		g	PLN	EUR
C1-10-0042	*Jack Daniel's*	80	36,21	–
C1-1004	*bukowe*	80	26,43	–
C1-1027	*dębowe*	80	29,03	–



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	113,17	–
C1-1013-6	*niska*	13	12	170	6	173,78	–
C1-1015-6	*niska*	18,5	15	80	6	214,20	–
C1-1035	*wysoka*	18,5	28	80	2	444,59	–

Pakowane po 6 szt. • Cena za 1 szt.

6 pcs. pack • price for 1 piece



Zapasowy korek silikonowy (kpl. 6 szt)
Replacement silicon valves (6 pcs)

Nr kat.		Ø cm	g	PLN	EUR
C1-1029	*przykrywka*	12	80	75,41	–
C1-1019	*korek zapasowy*		80	151,02	–

Korek w zestawie 6 szt.

Silicone valve - 6 pcs. pack



Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-160-100	100	48,07	–







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	1 427,62	–

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

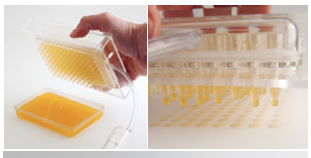


Mini Teppan Nitro Salva-G; 18/10, PP
Mini Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1221	12	12	377,55	–

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.





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	623,14	–
C1-2003	*3 zapasowe uszczelki*	12	12	90,57	–

Skrapla 96 kropelek w jednym momencie







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	302,04	–

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	23,99	–



Kondensator suchego lodu
Dry Ice condensator

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1205	1 434,80	–

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	445,58	–

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	120,80	–

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



Stojak na syfon; 18/10
Siphon holder; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
C1-3006	OUTLET	191,76	–



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	407,55	–
T-BS4101	1000	456,00	–

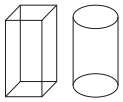


Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	23,47	–

KUP ON-LINE





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**	–
C1-60-0009	*prostopadłościan*		8	2	**63,66**	–
C1-60-0004	*walec*	2,5	4		**41,70**	–
C1-60-0006	*walec*	2,5	8		**55,95**	–



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	**41,50**	–
C1-60-0012	*prostopadłościan*	27	18	**41,50**	–



Forma do lizaków; PET
Lollypop mould; PET

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-60-0002	31	14	**90,57**	–

Odporne na temp. do 70˚C
Resistant up to 70˚C



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	**37,41**	–
C1-P3436		20	**43,19**	–
C1-P3443	*tytanowa*	20	**79,10**	–



Mini szpatuła; 18/10
Mini spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6403	16	**21,25**	–



Wycinarka - owal i koło; 18/10
Decoration knife oval/circle; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6496	20	**64,44**	–

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 58 lat tradycjii 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 58 years of tradition and reliability.



KUP ON-LINE

URZĄDZENIA ZASTĘPCZE | SERWIS | EKSPERTYZA | NAPRAWA W 48h

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.

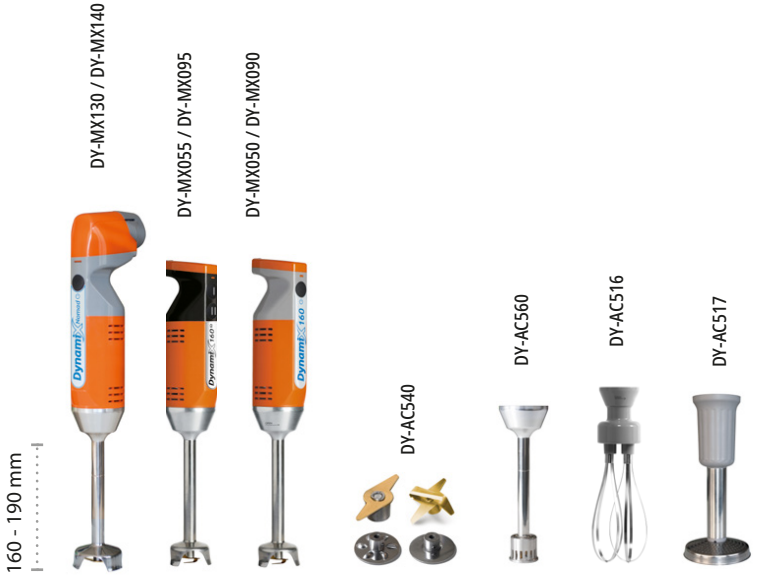
innovation: *The Dynamic brand, as the creator of mixers, is a leader on the global catering equipment market. It has many unique solutions that are only available in Dynamic.*

higiena

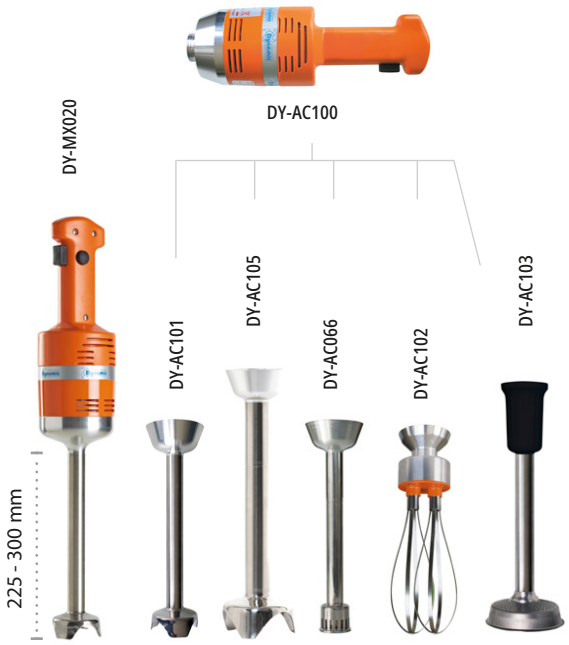
Dynamic to wielofunkcyjne urządzenia i specjalistyczne akcesoria. Są one higieniczne, łatwe w czyszczeniu i niezwykle proste w obsłudze.

Dynamic offers multifunctional devices and specialised accessories. They are hygienic, easy to clean and incredibly easy to use.

DYNAMIX®



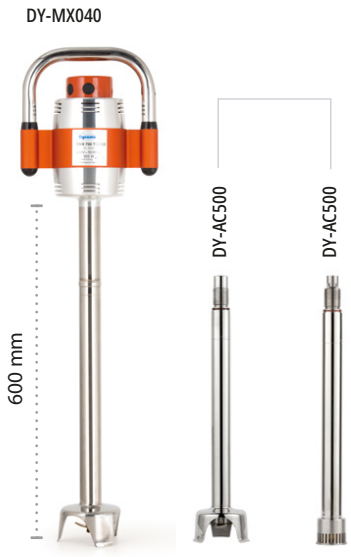
JUNIOR



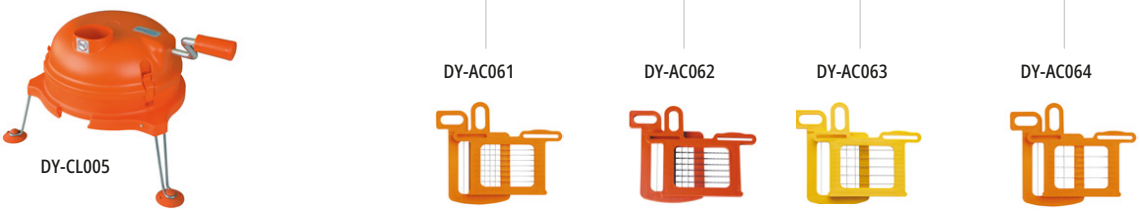
MASTER



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

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL121	1100	320/720	11 023,55	–

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

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL222	1100	320/720	11 145,56	–

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 2W1
SZATKOWNICA
I CUTTER-WILK





Model opatentowany

WSZECHSTRONNOŚĆ DZIAŁANIA

2w1 krajalnica do warzyw i kuter; 18/10, poliwęglan
2in1 vegetable slicer and food processor; 18/10, polycarbonate

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL322	1100	320/720	14 661,46	–

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



dostarczany ze standardowym nożem.

KUP ON-LINE

BLEND & MIX - AKCESORIA DO SZATKOWNICY



Tarcza do plastrów; 18/10
Slice disc; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL1005	0,5	585,16	–
DY-CL1015	1,5	585,16	–
DY-CL1025	2,5	585,16	–
DY-CL1030	3	585,16	–
DY-CL1040	4	585,16	–
DY-CL1050	5	585,16	–
DY-CL1070	7	585,16	–
DY-CL1080	8	585,16	–
DY-CL1090	9	585,16	–
DY-CL1110	11	585,16	–
DY-CL1120	12	585,16	–
DY-CL1130	13	557,29	–



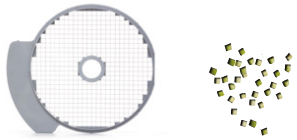
Tarcza tarka; 18/10
Grater disc; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL2002	2	427,01	–
DY-CL2003	3	427,01	–
DY-CL2005	5	427,01	–
DY-CL2009	9	410,64	–



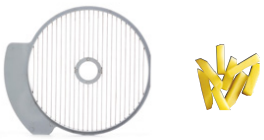
Tarcza julienne; 18/10
Julienne disk; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL3032	3 x 2	809,65	–
DY-CL3042	4 x 2	809,65	–
DY-CL3044	4 x 4	809,65	–
DY-CL3055	5 x 5	809,65	–
DY-CL3052	5 x 2	809,65	–
DY-CL3088	8 x 8	774,34	–



Tarcza do kostek; 18/10
Cube disk; 18/10

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL4008	8 x 8	1 163,49	–
DY-CL4010	10 x 10	1 163,49	–



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	–



Zestaw tarcz „Pizza"; 18/10
„Pizza" discs set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6000	1 429,67	–

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



Zestaw tarcz „Buffet"; 18/10
„Buffet" discs set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6001	1 950,96	–

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



Zestaw tarcz „Catering"; 18/10
„Catering" discs set; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6002	3 965,58	–

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



Stojak na tarcze; PP
Disc holder; PP

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL7000	75,47	–

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	928,22	–

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	1 231,01	–

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	1 330,29	–

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	1 335,25	–

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	928,22	–

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	1 231,01	–

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	1 454,38	–
DY-AC585	*akumulator*						397,10	–
DY-AC590	*ładowarka*						496,38	–

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	1 672,78	–
DY-AC585	*akumulator*					397,10	–
DY-AC590	*ładowarka*					496,38	–

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



Zestaw noży do mikserów Mini; 18/10, tytan
Dynamix blade pack

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC540	243,22	–

Rózga;
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC516	18,5	432,56	–



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC560	16	685,00	–



Puree
Puree

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC517	12,6	1 007,64	–



Stojak na miksery Mini
Dynamix support

Nr kat.	PLN	EUR
DY-SM030	132,00	–



Pojemnik do miksowania 1 L; PC
Mixing container

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
DY-AC510	1000	120,91	–

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.

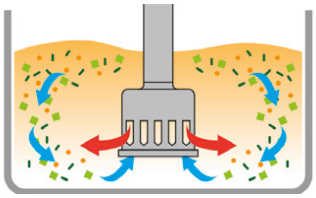
Action:
Blended dish is sucked in, crushed and crushed by a hammer mill, and then thrown at very high speed through the gaps in the bell.

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	1 638,04	–



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	1 504,02	–

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	3 151,98	–



Ramię blendujące
Blender attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC101	22,5	555,94	–



Ramię blendujące XL
Blender XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC105	30	724,71	–



Rózga
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC102	18,5	1 092,02	–



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC066	22,5	858,73	–



Ramię do puree
Puree attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC103	18,5	1 126,77	–

KUP ON-LINE

Dynamic®

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 MIKSERA

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

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX005	11	600	10500	3,4	**2 759,84**	–



40/100L

Mikser Master 500 - monoblok
Mixer Master 500 - monoblock

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX045	11	80	600	9500	3,6	**3 067,60**	–



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	**2 179,09**	–



40/100L 5/20L

Zestaw Master Combi
Master Combi set

Nr kat.	PLN	EUR
DY-MF002	**4 497,16**	–



Ramię blendujące
Blender attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC002-H	41	1 012,61	–



Ramię blendujące XL
Blender XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC500	50	1 077,13	–



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC070	40	1 677,75	–



Rózga
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC003	24,5	1 305,47	–



Ramię do puree
Puree attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC004	42	2 323,03	–



Rózga XL
Whisk XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC200	60	2 397,49	–



Kuter
Cutter

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
DY-AC055	5	2 390,27	–



Uchwyt pomocniczy na garnek
Support for pot

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
DY-SM020	13,5	79,42	–





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	5 301,28	–





AKCESORIA SMX



40/100L

Ramię przecierające
Foodmil attachment

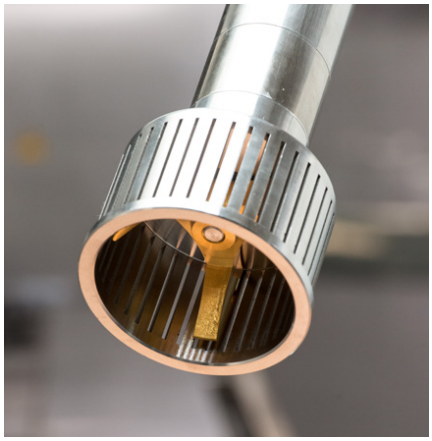
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC072	43	2 313,11	–



Uchwyt pomocniczy na garnek
Support for pot

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
DY-SM020	13,5	79,42	–







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, bezpieczeńswto 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.*

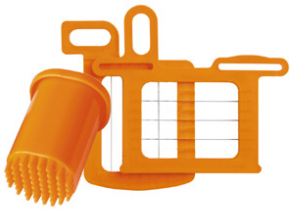


Krajalnica Dyna Cube PC
Dyna Cube cutter; PC

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
DY-CL005	40	33	3,1	2 238,65	–

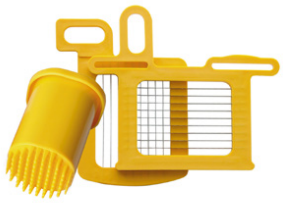


OSTRZA DYNACUBE



Ostrza do krajalnicy 17 mm; 18/10
Cutting blade 17 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC064	660,18	–



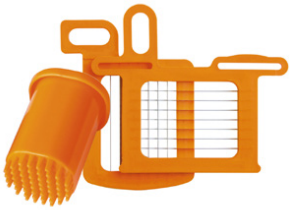
Ostrza do krajalnicy 14 mm; 18/10
Cutting blade 14 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC063	660,18	–



Ostrza do krajalnicy 10 mm; 18/10
Cutting blade 10 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC062	660,18	–



Ostrza do krajalnicy 8,5 mm; 18/10
Cutting blade 8,5 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC061	660,18	–



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	6 472,60	–
T-5KSM7990XESM	szary	500	13	6 472,60	–
T-5KSM7990XEWH	biały	500	13	6 472,60	–

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	350,13	–



Hak spiralny do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7SDH	570,42	–

Stal nierdzewna



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7SFB	570,42	–

Stal nierdzewna



Dzieża sztaplowalna do miksera 6,9l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KC7SB	636,31	–



Mikser KitchenAid Heavy Duty 6,9 l

Nr kat.	col	W	kg	PLN	EUR
T-5KSM7591XEER	czerwony	500	13	5 547,52	–
T-5KSM7591XESM	szary	500	13	5 547,52	–
T-5KSM7591XEWH	biały	500	13	5 547,52	–

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	4 688,67	–
T-5KPM5EWH	biały	315	12	5 516,08	–

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. 165



Rózga stalowa do miksera 6,9 l Professional

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7EW	350,13	–



Hak spiralny do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7DH	204,82	–

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Rózga - stal nierdzewna i aluminium

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5AWW	282,34	–

Stal nierdzewna i aluminium • Nie można myć w zmywarce.



Hak do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5ADH	282,34	–

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7FB	204,82	–

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Dzieża sztaplowalna do miksera 6,9l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KC7SB	636,31	–



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5AB	282,34	–

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Dzieża poj. 5l

Nr kat.	PLN	EUR
T-K5ASB	748,60	–

Stal nierdzewna



Osłona z podajnikiem do KitchenAid Heavy Duty 6,9 l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7PS	282,34	–





Osłona z podajnikiem do KitchenAid Heavy Duty 5 l

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KN1PS	253,73	–





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	7 780,50	–

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	2 667,60	–

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	363,85	–



KUP ON-LINE



Przystawka spaghetti; 18/10
Spaghetti attachment; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-IM097-N	0,2	646,00	–



Przystawka do nitek domowych; 18/10
Home made pasta attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM070-N	0,2	646,00	–



Przystawka do tagliatelle; 18/10
Tagliatelle attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM080-N	0,4	646,00	–



Przystawka do fettuccine; 18/10
Fettuccine attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM090-N	0,65	646,00	–



Przystawka do pappardelle; 18/10
Pappardelle attachment; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-IM095-N	1,2	646,00	–



Przystawka do pappardelle; 18/10
Pappardelle attachment; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-IM098-N	646,00	–



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	191,42	–



Zestaw do ravioli; Al
Ravioli set; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
T-IM317	187,15	–



Wycinarka do pierożków; 18/10
Dumplings cutter; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-9855	15,5	6,5	28,97	–



Wycinarka do pierogów; 18/10
Dumpkin cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-9655	6	15,5	28,97	–

KUP ON-LINE



FORMY SILIKONOWE

- innowacyjne materiały
- bogactwo kształtów

– 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





– perforations which improve circulation of air



ELASTOMOULE®



Moul'flex Pro



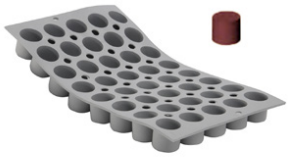
Moul'flex

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*



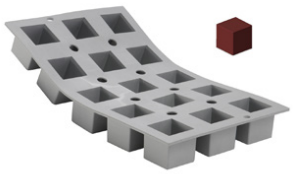
Silikonowa mata - cylindry
Silicone mould - cylinder

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1873-01	*2,75 x 2,5*	30	17,6	**170,66**	–



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	**170,66**	–
D-1856-01D	*3,5 x 3,5*	30	17,6	**170,66**	–



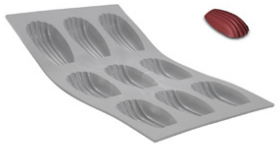
Forma silikonowa - sześciany
Silicone mould - cube

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1861-01	*3,5 x 3,5 x 3,5*	30	17,6	**170,66**	–



Silikonowa mata - płaska
Silicone mould- plain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1800-55	55,5	1	36	**417,24**	–



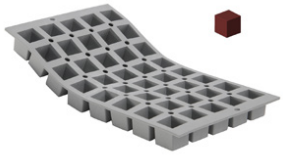
Forma silikonowa - magdalenki
Silicone mould - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1832-01D	*8 x 4,5 x 1,7*	30	20	**170,66**	–
D-1851-01D	*4 x 3 x 1,1*	30	20	**170,66**	–



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	**170,66**	–



Forma silikonowa - mini kostki
Silicone mould - mini cubes

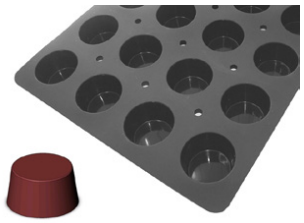
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1869-01	*2,5 x 2,5 x 2,5*	30	17,6	**170,66**	–

KUP ON-LINE





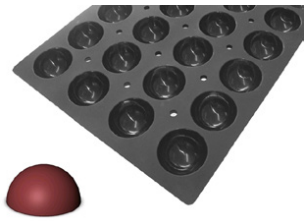




Moul'flex Pro

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

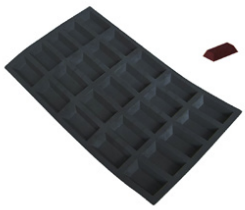
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1710-53	*7 x 4*	53	32,5	**239,06**	–
D-1710-60	*7 x 4*	60	40	**307,46**	–



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	**239,06**	–
D-1704-60	*7 x 3,5*	60	40	**307,46**	–



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	**71,82**	–



Moul'flex

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

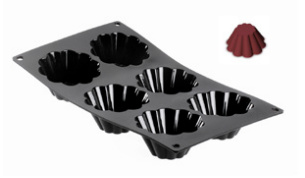
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1961-01	*7 x 3,4*	30	17,5	**71,82**	–
D-1961-02	*4 x 2*	30	17,5	**71,82**	–



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	**71,82**	–



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	**71,82**	–



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	**71,82**	–

KUP ON-LINE



Mata silikonowa, perforowana
Silicone mat - perforated

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4938-40	40	30	61,22	–
D-4938-51	51	31	81,05	–
D-4938-58	58	38	94,73	–

Perforowana dla lepszej chrupkości produktu

Perforated for a better crunchiness of the product



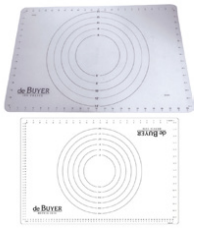
Mata silikonowa - wzór makaroniki
Silicone mat - macaroon emblem

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
D-4935-40	40	30	czarny	73,87	–
D-4935-60	60	40		97,81	–



Mata silikonowa
Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4931-51N	53	32,5	79,69	–
D-4931-58N	60	40	94,73	–



Mata silikonowa
Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4937-60	60	40	157,32	–

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	60	140,00	–
T-K40	9	68	150,00	–



Wałek do ciasta; buk
Rolling pin; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
D-4840-01N	5	50	58,14	–



Wałek do ciasta; 18/10
Rolling pin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1717-490	6,5	49	138,22	–



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-DP-43	4,3	43	108,68	–
T-DP50	4,8	50	119,23	–



Znacznik rozstawny dwustronny; 18/10
Pastry cutter

Nr kat.	PLN	EUR
D-4781-01	517,10	–

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



Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80041	12	11	18,03	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80042	12	11	18,03	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80043	6	6	13,23	–



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	109,10	–
D-3373-20	20	10,2	2,1	145,35	–
D-3373-24	24	12,1	3,6	181,94	–
D-3373-30	30	14,8	7	224,35	–

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	17,78	–
D-4530-23	23	10,5	2,5	23,26	–
D-4530-27	27	12	4,5	25,99	–
D-4530-32	32	15	6	37,62	–
D-4530-36	36	16	9	41,72	–
D-4530-40	40	18,5	13	60,88	–

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	531,81	–

Żeliwne uchwyty • NIE wolno zapiekać w piekarniku

Cast iron handles • CAN'T be used in the oven



Misa cukiernicza; miedź
Pastry bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-6581-26	26	623,00	–

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	212,23	–
T-50333	32	18	9,5	273,03	–
T-50337	36	17,5	12	293,74	–

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	801,36	–
T-1954-40	40	35,5	40	994,19	–

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	60,53	–
D-3379-01	13,5	93,37	–

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	2 769,86	–

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	162,07	–

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	78,32	–
D-4230-30	30	3,5	109,10	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	68,06	–
D-4231-15	15	3,5	78,66	–
D-4231-30	30	3,5	109,10	–



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	105,68	–
D-4234-35	35	3,5	112,52	–

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	66,69	–



Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-630	31	104,74	–



T-26-825

Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-721	15	84,38	–
T-26-726	20	87,74	–
T-26-731	25	95,23	–
T-26-825	17	93,02	–



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	57,67	–
T-1080-250	25	6,3	68,05	–
T-1080-300	30	7	87,19	–
T-1080-350	35	7,5	101,52	–

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	143,64	–

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	114,24	–
T-2635-35	35	84	149,31	–

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	25,07	–
T-3190-16	16	33,5	27,17	–
T-3190-20	20	39,5	40,51	–
T-3190-22	22	43,5	50,26	–

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	135,47	–
T-3318	*stojak*	18	28	85,68	–



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

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

KUP ON-LINE

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80035	21	16,43	–

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80036	30	24,21	–

100%Chef



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	37,41	–
C1-P3436		20	43,19	–
C1-P3443	*tytanowa*	20	79,10	–



Rózga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	13,83	–
T-823-30	30	3,3	8	16,67	–
T-823-35	35	2,2	12	17,91	–
T-823-40	40	3,3	8	20,38	–
T-823-50	50	3,3	8	25,32	–
T-823-60	60	3,3	8	30,26	–

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	–
D-2610-25	25	1,4	8	73,19	–
D-2610-35	35	1,8	8	91,12	–
D-2610-40	40	1,8	8	103,75	–
D-2610-45	46	1,8	8	116,11	–
D-2610-50	50	1,8	8	131,47	–

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	–
D-2611-45	45	2	8	122,95	–

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	43,13	–

Druty powlekane silikonem
Silicone coated wires



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-900-250	29	24,22	–



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-431	31	91,87	–



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-631	31	105,31	–



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-600	18	91,87	–

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	13,00	–	D-4745-40	40	25,31	–
D-4745-30	30	16,42	–	D-4745-45	45	32,83	–
D-4745-35	35	18,13	–	D-4745-50	50	38,99	–

Odporna na temp. do +220˚C

Resistant to temperatures up to + 220 ° C

TOMGAST



Szpatuła; silikon
Spatula; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80025	25	55,08	–
T-80026	36	68,17	–
T-80027	40	70,03	–

TOMGAST



Pędzelek silikonowy; silikon, 18/0
Silicone brush; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80023	20	15,81	–
T-80024	24	19,51	–

TOMGAST



Szpatuła; silikon, 18/0
Spatula; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80028	28	28,90	–
T-80029	32,5	31,74	–



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	–
T-307-611	*ukośna*	11	12	32,06	–



Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	44,54	–
T-112-504	24	12	55,49	–



Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-231	13,7	8,6	4,66	–
T-22-355	12	8	3,80	–
T-22-365	11,2	7,8	4,08	–

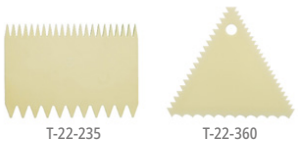


Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-350	22,1	13	14,88	–

Skrobka; tworzywo
Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-352	12,8	9	3,80	–



Skrobka; tworzywo
Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-235	10,5		4,08	–
T-22-360	11,6	7,8	3,52	–



Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	20,66	–

KUP ON-LINE



Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-60N	25	4	51,64	–

Łatwe w utrzymaniu czystości

Easy to clean



Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-00	19	3	25,65	–
D-4807-50	25	6	37,28	–

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	–
T-113-208	3	8,93	–
T-113-209	8	30,62	–

Wybielana, pozbawiona naftaliny szczecina • Odporny na działanie środków spożywczych

Bleached, naphthalene-free bristles • Resistant to food



T-53-900 T-53-908

Aerograf cukierniczy
Pastry airbrush

Nr kat.		cap ml	PLN	EUR
T-53-900	*MOC: 60W*	700	2 143,39	–
T-53-908	*pojemnik zapasowy*	700	220,51	–

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	–
T-53-902	0,6	138,72	–
T-53-903	0,8	138,72	–



Dysza do czyszczenia pieców
Nozzle for cleaning furnace

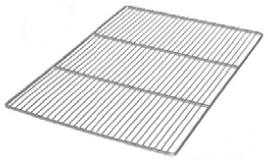
Nr kat.	PLN	EUR
T-53-904	255,07	–



Końcówka do czyszczenia dysz
Cleaning attachment for nozzles

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-905	298,46	–

KUP ON-LINE



Ruszt 60x40; 18/10
Grate 60x40; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-3330-60	60	40	82,76	–



Ruszt z nóżkami; 18/10
Grate with feet; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-0237-28	28	2,5	54,72	–
D-0237-32	32	2,5	68,40	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R23001	35,4	32,5	66,03	–
T-R11001	53	32,5	65,15	–
T-R21001	65	53	130,70	–



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	117,31	–
D-5362-60	60	2	40	1,2	152,87	–

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



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	68,06	–
D-5363-60	60	1	40	1,2	74,90	–

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



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	123,46	–
D-8161-60	60	1	40	2	162,79	–

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



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	239,74	–
D-8162-60	60	40	252,40	–

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

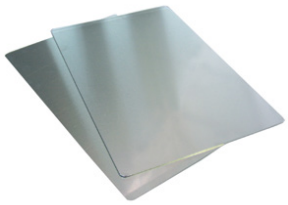


Blacha do pieczenia perforowana; Al
Perforated baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-7367-53	53	1	32,5	145,35	–
D-7367-60	60	1	40	151,51	–

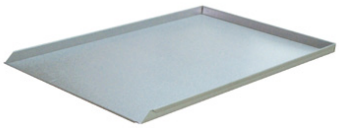
Perforowane dno pozwala uzyskać efekt chrupiącego kruchego spodu wypieku • Wypiek nie przywiera do blachy

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	114,00	–



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	87,00	–



Blacha do bagietek perforowana; Al.
Baguette baking tray; Al.

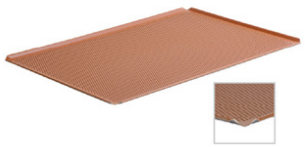
Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DB6040	60	40	2	175,08	–

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	132,35	–
D-7368-60	60	40	147,40	–



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	164,83	–
T-38-102	60	40	203,40	–

KUP ON-LINE

de Buyer



Palnik do karmelizowania; Al.
Blowtorch

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-3850	15	175,75	–

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	63,37	–

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	64,30	–

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	149,91	–



Rękawice piekarnicze; tkanina frotte
Oven gloves frotte texile

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6543-30	30	41,09	–

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.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-31-031		28,5	278,21	–

Odporność na temperaturę do 250˚C, w czasie maksymalnie 15 s • Można myć w zmywarce

Temperature resistant up to 250 ° C, no longer than 15 s • Dishwasher safe

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	89,26	–

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	17,78	–
D-4702-22	22	8,3	37,62	–



BLACHY I FORMY

- wszechstronne zastosowania
- najwyższa jakość



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	85,50	–



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	63,27	–



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4706-24	23	2,8	67,03	–
D-4706-28	28	3	86,53	–



Blacha do tart; stal węglowa
Tart mould; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-5357-24	24	94,39	–
D-5357-30	30	124,83	–

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	53,01	–
D-4844-24	24	6,7	57,46	–
D-4844-26	26	6,7	60,19	–
D-4844-28	28	6,7	64,64	–



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	30,10	–
D-4715-24	24	6,1	13	50,96	–
D-4715-26	26	6,3	10	62,59	–



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	–
D-4716-30	30	7	10,8	101,92	–



Moul'flex

Forma cukiernicza; silikon
Pastry mould; silicone

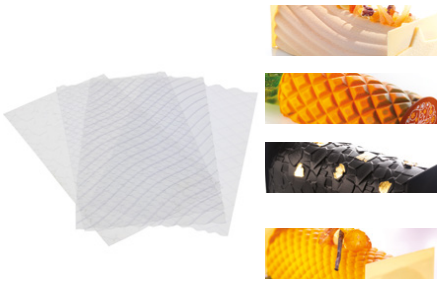
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1984-24	24	6,5	10,5	95,42	–

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	98,84	–

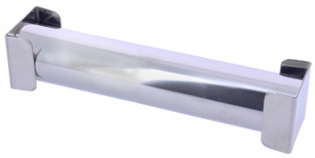


Zestaw arkuszy ze wzorem; tworzywo
Relief sheets for mould; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4343-00	30	18,5	58,48	–

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-3203-30	4,5	30	480	0,48	189,00	–

Zdejmowalne pokrywy • W zestawie 1 arkusz dopasowanego papieru do pieczenia

Removable covers • Includes one sheet of matching baking paper

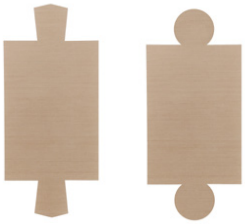


Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-3202-04	30	165,00	–
D-3208-23	23	143,30	–

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-4344-31	*do użytku z formą D-3203-30*	41,45	–
D-4344-40	*do użytku z formą D-3208-23*	35,69	–

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

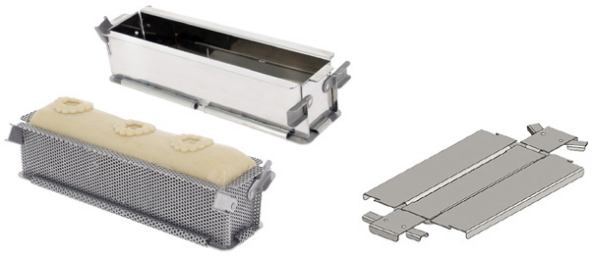
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-882-261	26	7,5	8	0,7	0,9	129,68	–
T-882-262	26	7,5	8,5	1	0,9	129,68	–
T-883-300	30	7	8	1,2	0,9	166,25	–
T-885-501	50	9	10	2	0,9	299,25	–
T-885-502	50	9	10	3,5	0,9	270,75	–

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	341,66	–
D-3210-35	*perforowana*	35	7,5	7	444,26	–
D-3210-48	*perforowana*	48	8,5	9	512,66	–
D-3211-24		24	6	5	218,60	–
D-3211-35		35	7,5	7	266,96	–
D-3211-48		48	8,5	8	291,44	–

Komfortowe formowanie i wyciąganie wypieku

Easy forming and removal



RANTY CUKIERNICZE

- różnorodne kształty
- niezawodna pomoc w kuchni







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	**33,86**	–
D-3099-40		14,5	2	3,5	**44,12**	–
D-3099-42		27	2	8	**61,56**	–
D-3099-43		30	2	11	**71,14**	–



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	**47,54**	–

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	15,16	–

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	32,83	–
D-3099-01	5,5	2	29,15	–
D-3099-02	6,5	2	29,75	–
D-3099-03	7,5	2	30,78	–
D-3099-04	10,5	2	34,54	–
D-3099-05	12,5	2	35,91	–
D-3099-06	15,5	2	41,38	–
D-3099-07	18,5	2	42,75	–
D-3099-08	20,5	2	45,83	–
D-3099-09	24,5	2	50,62	–
D-3099-10	28,5	2	56,77	–

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	34,20	–
D-3099-20	8	2	8	36,59	–
D-3099-21	15	2	15	48,91	–
D-3099-22	20	2	20	53,01	–
D-3099-23	17,5	2	17,5	50,96	–
D-3099-30	12	2	4	38,30	–
D-3099-33	28	2	11	68,06	–

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	54,38	–

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-3098-32	OUTLET	25	3,5	8	53,21	–

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	62,93	–
D-3030-24	24	3	66,69	–
D-3030-28	28	3	73,87	–

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	72,16	–

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	72,16	–

KUP ON-LINE





de Buyer



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-3077-18	18	71,14	–

de Buyer



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

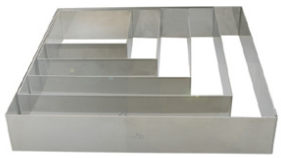
Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3912-12	12	8	1	58,48	–
D-3912-16	16	10	1	73,19	–
D-3912-20	20	12	1	96,10	–
D-3912-24	24	14	1	118,33	–



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	19,19	–
D-3989-07	7	8	1,5	29,07	–
D-3989-08	8	6	1,5	21,75	–
D-3989-10	10	6	0,8	29,07	–
D-3940-12	12	6	0,8	37,62	–
D-3940-16	16	6	1	48,56	–
D-3940-20	20	6	1	55,40	–
D-3940-24	24	6	1	65,66	–
D-3940-26	26	6	1	66,01	–
D-3940-30	30	6	1,2	82,76	–

de Buyer



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	54,72	–
D-3906-12	12	4,5	12	63,27	–
D-3906-16	16	4,5	16	70,11	–
D-3906-20	20	4,5	20	76,61	–
T-6866	6	4,5	6	28,26	–



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3929	39	5	29	70,40	–
D-5939	59	5	39	89,30	–

de Buyer



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

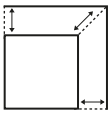
Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
D-3937-08	9,4	4,5	26,83	–

KUP ON-LINE

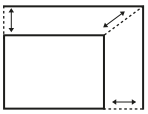
RANTY CUKIERNICZE











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	119,36	–
D-3013-20	20-37	5	20-37	143,30	–
D-3013-30	30-57	5	30-57	201,44	–

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	153,56	–
D-3013-43	43-84	5	29-56	280,10	–

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	95,76	–
D-3040-01	18-36	4,5	101,23	–





Dociskacz do rantu; 18/10
Pusher for ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6908	8	14,39	–
T-6910	10	17,57	–
T-6956	6	11,09	–

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		33,86	–
D-3006-02		7,7	6,1		37,28	–

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



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4308-00	2–10	112,18	–



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4307-00	2–10	112,18	–



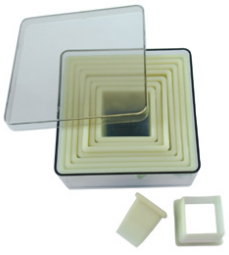
Wycinarka; 18/10
Cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-618-014	2,2–11,3	76,95	–



Wycinarka falista; 18/10
Corrugated Cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-617-014	2–10,5	77,56	–



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-4304-30	2,8–9,8	111,49	–

KUP ON-LINE

LE TUBE



- napełnianie, dekorowanie, dozowanie
- idealny do kremów, gęstych musów, ciast parzonych
- przeźroczysty pojemnik z podziałką
- 2 końcówki (gładka i gwiazdka)
- system strzykawkowy dostosowuję się do zawartości
- zestaw do ciastek kruchych



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	324,56	–

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	78,32	–

Zestaw zawiera 13 dysków do dekorowania oraz specjalne pokrywy zabezpieczające końcówkę dozownika.
13 tips for decoration and 2 lids







Pojemnik Le Tube
Container for Le Tube

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-75	750	51,30	–

KUP ON-LINE



WORKI I KOŃCÓWKI CUKIERNICZE

- odporne na wysokie i niskie temperatury
- kompleksowe wyposażenie





Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1033-05	1,5	174,88	–

w zestawie dwie końcówki i stojak
included two nozzles and stand



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	591,32	–
D-3354-52	20	38	3,3	680,58	–

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	204,86	–

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	71,48	–

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	89,95	–
D-4348-40	40	0,5	92,68	–
D-4348-50	50	1,25	107,05	–

Rolka zawiera 100 worków • Do temperatury maks. 70˚C
The roll contains 100 bags • Up to 70 ° C

de Buyer



Worek cukierniczy; bawełna
Pastry bag; cotton

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4856-25N	25	22,57	–
D-4856-30N	30	24,97	–
D-4856-35N	35	26,49	–
D-4856-40N	40	29,07	–
D-4856-45N	45	33,17	–
D-4856-50N	50	35,23	–
D-4856-60N	60	45,83	–

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	163,02	–

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

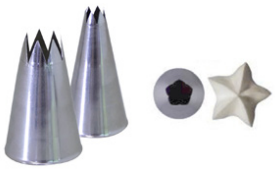


Stojak do worków; PP
Holder for pastry bag; PP

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
T-83-002	19,5	23	45,12	–

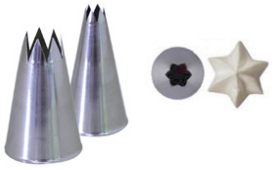
Stojak posiada 4 otwory na duże i 4 na małe końcówki
The stand has 4 holes for large and 4 for small tips

KUP ON-LINE



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-02N	0,3	10,77	–
D-2112-06N	0,5	10,77	–
D-2112-10N	0,7	10,77	–
D-2112-14N	1,1	10,77	–
D-2112-18N	1,3	10,77	–
D-2112-22N	1,8	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-03N	0,3	10,77	–
D-2112-07N	0,5	10,77	–
D-2112-11N	0,7	10,77	–
D-2112-15N	1,1	10,77	–
D-2112-19N	1,3	10,77	–
D-2112-23N	1,8	10,77	–



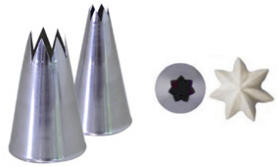
Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2113-06N	10,77	–
D-2113-08N	10,77	–



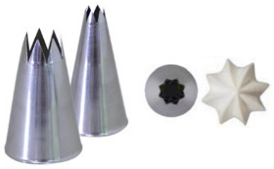
Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2119-13	*8 otworów*	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-04N	0,35	10,77	–
D-2112-08N	0,6	10,77	–
D-2112-12N	0,7	10,77	–
D-2112-16N	1,1	10,77	–
D-2112-20N	1,3	10,77	–
D-2112-24N	1,8	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-05N	0,5	10,77	–
D-2112-09N	0,7	10,77	–
D-2112-13N	0,9	10,77	–
D-2112-17N	1,1	10,77	–
D-2112-21N	1,3	10,77	–
D-2112-25N	1,8	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-2117-10	1	12,62	–
D-2117-15	1,5	12,93	–
D-2117-20	2	12,93	–
D-2117-30	3	12,93	–

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2118-03	*12 otworów*	0,7	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2111-02N	0,2	10,77	–
D-2111-03N	0,3	10,77	–
D-2111-04N	0,4	10,77	–
D-2111-05N	0,5	10,77	–
D-2111-06N	0,6	10,77	–
D-2111-07N	0,7	10,77	–
D-2111-08N	0,8	10,77	–
D-2111-09N	0,9	10,77	–
D-2111-10N	1	10,77	–
D-2111-11N	1,1	10,77	–
D-2111-12N	1,2	10,77	–
D-2111-13N	1,3	10,77	–
D-2111-14N	1,4	10,77	–
D-2111-15N	1,5	10,77	–
D-2111-16N	1,6	10,77	–
D-2111-17N	1,7	10,77	–
D-2111-18N	1,8	10,77	–
D-2111-20N	2	10,77	–
D-2111-22N	2,2	10,77	–
D-2111-24N	2,4	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2129-08N	0,8	11,97	–
D-2129-09N	0,9	10,77	–
D-2129-11N	1,1	10,77	–
D-2129-14N	1,4	10,77	–
D-2129-16N	1,6	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2116-07	0,7	10,77	–
D-2116-08	0,8	10,77	–
D-2116-10	1	10,77	–
D-2116-14	1,4	10,77	–
D-2116-16	1,6	10,77	–
D-2116-17	1,7	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-01	*wzór 241*	10,77	–
D-2120-02	*wzór 242*	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-03	*wzór 243*	10,77	–
D-2120-04	*wzór 244*	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-05	*wzór 246*	10,77	–
D-2120-06	*wzór 247*	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-07	*wzór 257*	10,77	–
D-2120-08	*wzór 248*	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2126-00N	*7 otw. śr. 1,3 mm*	10,77	–
D-2126-01	*9 otw. śr 3 mm*	10,77	–
D-2126-02	*3 otw. ząbkowane*	10,77	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2120-20	*drobne smugi, śr 2,5*	16,93	–
D-2120-21	*duże smugi, śr 2,5*	16,93	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2115-25N	10,77	–
D-2115-35N	10,77	–



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	58,14	–



Zestaw końcówek cukierniczych 29 szt; 18/10
Decorating tubes 29 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80030	81,26	–



Zestaw końcówek cukierniczych 56 szt.; 18/10
Decorating tubes 56 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80031	146,72	–



Szczotka do końcówek; nylon, PP
Brush for nozzles; nylon, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-61-245	1,8	27,36	–

KUP ON-LINE

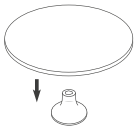




Taca bufetowa GN; melamina
Buffet tray GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1350-B	26,5	1,8	17,5	czarny	32,35	–

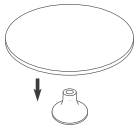




Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	79,37	–





Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,52	–

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	–
T-72-025	30	3	85,25	–





Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
T-27-028	32	biały	137,28	–
T-27-128	32	czarny	137,28	–



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-64	30	11	91,53	–



Patera; łupek
Plateau; slate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-089	20/25	24	75,05	–



Patera; 18/10, szkło hartowane
Plateau; 18/10, tempered glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	30	28	71,38	–
T-17507	25	40	91,27	–



Patera; 18/10
Plateau; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-53-003	20/22,5/25	40	280,25	–



Patera; tworzywo
Plateau; plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-70-105	20/25/32/40/44	70	294,79	–

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	299,59	–

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display

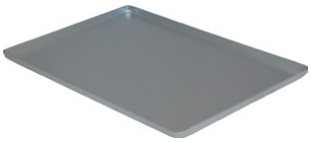
de Buyer



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	149,11	–

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	–
T-TAS48	48	2	32	47,00	–
T-TAS60	60	2	40	58,62	–
T-TASR360	60	2	40	97,40	–



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TACH40	40	2	25	55,70	–
T-TACH48	48	2	32	71,28	–
T-TACH60	60	2	40	93,72	–



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	41,00	–
T-4060-022	28	2,5	22	49,65	–
T-4060-024	31	2,5	24	53,97	–
T-4060-026	34	2,5	26	69,16	–
T-4060-028	40	2,5	28	82,13	–
T-4060-032	46	2,5	32	112,26	–
T-4060-037	55	2,5	37	185,62	–
T-4060-041	64	2,5	41	263,18	–



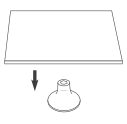
Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61302	32,5	2	17,6	biały	53,30	–
V-61303	32,5	2	17,6	czarny	53,30	–
V-61304	32,5	2	17,6	czarny	61,99	–
V-61305	32,5	1	17,6	szary	63,13	–



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	136,80	–
V-61200	*GN 1/2*	32,5	2	26,5	biały	80,51	–
V-61300	*GN 1/3*	32,5	2	17,3	biały	48,45	–



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,52	–



Talerz prezentacyjny; żywica
Show plate; resin

Nr kat.	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-3015-G	1,8	15	szary	74,46	–
V-3015-O	1,8	15	pomarańczowy	74,46	–
V-3015-R	1,8	15	czerwony	74,46	–
V-3015-T	1,8	15	turkusowy	74,46	–

KUP ON-LINE



Łopatka do tortu; 18/10, drewno
Cake spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-207-25	25	8,15	–



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	45,46	–



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	–



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	–



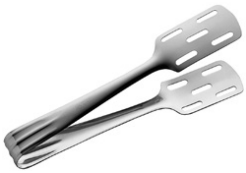
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-12671	18,5	3,4	57,98	–



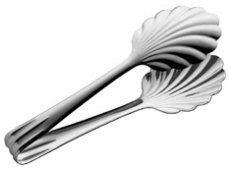
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-211-230	23	21,61	–
T-211-300	30	24,70	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,52	–



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	407,55	–
T-BS4101	1000	456,00	–

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	191,76	–



Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	23,47	–



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	55,58	–
T-60-024	4,6	22	29	41	53,48	–
T-60-030	4,5	22	23	33	52,36	–
T-60-040	4	21,45	17	25	52,36	–
T-60-008	6,8	24	87	125	57,43	–



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	–
T-STC19	4,4	23	19	28	175,95	–
T-STC23	4,5	23	23	33	175,95	–

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	–
T-STK19	4,4	22	19	28	171,11	–
T-STK23	4,5	22,5	23	33	171,11	–

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	–
T-STA23	17,5	23	33	128,07	–

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	cap ml	PLN	EUR
D-4815-00N	18	33	51,30	–

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	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-70-120	18	12,35	–



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	118,47	–

KUP ON-LINE

PIZZERIA

- najlepszej jakości akcesoria
- kompleksowe wyposażenie





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	101,22	–
LO-3016	30,5	77	40,6	151,08	–
LO-3512	55	90	30,5	117,05	–
LO-4016	55	101	40,6	155,66	–
LO-5212	96	131,5	30,5	145,23	–
LO-5616	97	142	40,6	203,96	–



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	–
LO-17135	34	54,5	88,5	114,55	–
LO-17160	40,6	54,5	95	154,06	–





Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-APM	18	9	120,20	–

Miejsce na dwie łopaty
A place for two peels

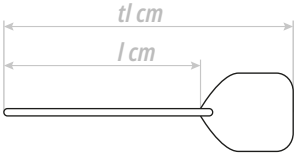




Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACHPP3	21	7	80,80	–

Miejsce na trzy łopaty
A place for three peels



Wyjaśnienie symboli w tabelach z łopatami
Pizza peel tables abbreviations explained

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	443,18	–
MG-A50120	50	120	170	699,08	–

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	558,13	–
MG-A50120F	50	120	170	834,96	–

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	347,34	–

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	443,18	–
MG-A45120R	120	165	45	595,65	–

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	558,13	–
MG-A45120RF	120	165	45	692,07	–

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	–
MG-I23-120	23	120	143	380,90	–

Pizza harden oven peel Azzurra, dia. 20 cm



Łopata do pizzy Gi Metal Amica; 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	347,13	–
MG-AF37R-60	60	97	36	315,87	–
MG-AF41R-120	120	161	41	412,25	–
MG-AF41R-60	60	101	41	375,09	–
MG-AF45R-120	120	165	45	466,83	–
MG-AF45R-60	60	105	45	436,63	–

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





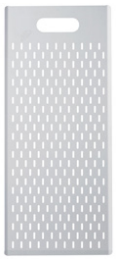


Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-2550AF	50	25	393,30	–

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



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-3070AF	70	30	534,85	–

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



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-3090AF	90	30	655,02	–

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



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-4070AF	70	40	636,02	–

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



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-4090AF	90	40	763,32	–

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



Płyta do pizzy; anodyzowane Al.
Pizza board; anodized Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-40110AF	110	40	890,63	–

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





GI METAL

Siatka do pizzy - GI Metal; Al
Pizza screen - Gi Metal; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
MG-DF24	24	28,43	–
MG-DF26	26	30,92	–
MG-DF28	28	32,92	–
MG-DF30	30	35,91	–
MG-DF33	33	39,40	–
MG-DF36	36	44,13	–
MG-DF40	40	46,88	–
MG-DF45	45	55,74	–
MG-DF50	50	65,03	–
MG-DF55	55	119,61	–
MG-DF60	60	156,77	–

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%



GI METAL

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	218,95	–

TOMGAST



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	106,64	–
T-1745-500	49,5	3	34,5	135,96	–
T-1745-600	59	3	39,5	161,50	–

TOMGAST



Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1740-18	18	2,5	16,96	–
T-1740-20	20	2,5	17,44	–
T-1740-22	22	2,5	21,80	–
T-1740-24	24	2,5	24,22	–
T-1740-26	26	2,5	25,68	–
T-1740-28	28	2,5	28,59	–
T-1740-30	30	2,5	31,01	–
T-1740-32	32	2,5	33,91	–
T-1740-36	36	2,5	41,67	–
T-1740-40	40	2,5	49,42	–
T-1742-45	45	3,5	65,41	–
T-1742-50	50	3,5	75,10	–

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	–

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	32,50	–



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	58,62	–
MG-6040-1	*pokrywa do pojemnika*	60		40	39,81	–



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
MG-MT34	39,5	70,84	–

KUP ON-LINE



Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	44,54	–
T-112-504	24	12	55,49	–



Radełko; PP, 18/0
Pizza wheel; PP, 18/0

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-80004	7	24,95	–





TOMGAST

Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-231	13,7	8,6	4,66	–
T-22-350	22,1	13	14,88	–
T-22-355	12	8	3,80	–
T-22-365	11,2	7,8	4,08	–



TOMGAST

Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	20,66	–



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	–
MT-TPM	15	7,5	28,50	–



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	–

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	–



GI-METAL

Szpachelka; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
MG-AC-ST4M	*trójkątna*	10	31,92	–
MG-STP32	*giętka*	11,5	78,80	–

KUP ON-LINE



Idealna do małych pieców elektrycznych
Perfect for small electric pizza ovens







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	–

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.



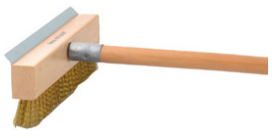
Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPH	159	16	5	254,36	–



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	274,31	–



Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-K1597	104	183,32	–



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	78,30	–

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**	–



Skrobak do pieca; 18/10
Oven scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-RSL	154	24	**132,38**	–



Zbierak do pieca; 18/10
Scraper for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-SB	181	7,5	**161,59**	–

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	**36,37**	–

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	**118,70**	–

KUP ON-LINE



SOSJERKI

- perfekcyjne wykończenie
- bogactwo formy



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	**116,04**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-645843-6	7,5	40	biały	6	**57,89**	–
RV-645844-6	7,5	40	czerwony	6	**57,89**	–
RV-645845-6	7,5	40	czarny	6	**57,89**	–

KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-646421-6	8	6	150	biały	6	**53,09**	–
RV-646422-6	8	6	150	czerwony	6	**53,09**	–
RV-646423-6	8	6	150	czarny	6	**53,09**	–



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	**79,92**	–
RV-644378-4	8,8	13	8	250	czerwony	4	**88,72**	–
RV-644386-4	8,8	13	8	250	czarny	4	**88,72**	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR05-24	50	24	21,32	–
R-BACR15-6	150	6	22,57	–
R-BACR25-6	250	6	26,33	–
R-BACR35-6	350	6	37,61	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	26,33	–
R-FDCR15-6	150	6	37,61	–
R-FDCR25-6	250	6	45,14	–
R-FDCR40-6	400	6	56,43	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	21,32	–
R-GIJU15-12	150	12	23,83	–



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	42,63	–
R-BAGB35-4	350	4	43,89	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCR15-6	150	6	22,57	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	24	23,61	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	12,54	–
R-BABR03-12	7	40	12	12,54	–
R-BABR02-12	8	100	12	13,79	–



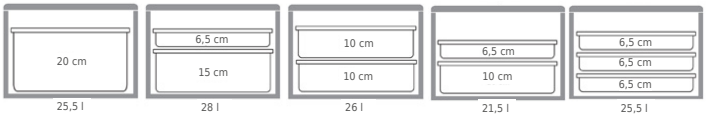
Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	vop.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	12	13,79	–

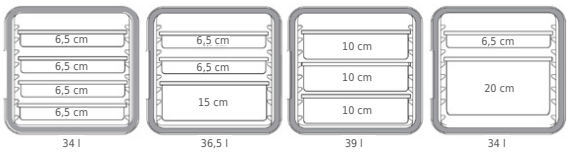
KUP ON-LINE



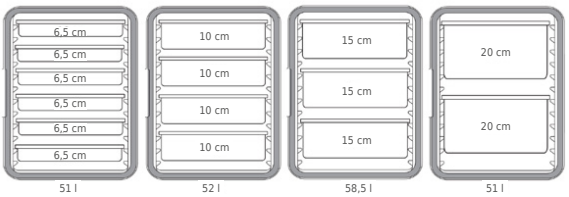
Przykładowy załadunek EPP180 (ładowany od góry):



Przykładowy załadunek EPP300 (ładowany od przodu):



Przykładowy załadunek EPP400 (ładowany od przodu):





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	**149,44**	–



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	**763,80**	–

KUP ON-LINE



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	**909,72**	–



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	**5 921,92**	–



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	594,63	–



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	1 113,21	–



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	1 966,12	–

CM-CD300 fits: Fits: 1000LCD, UC1000, 300MPC, 1318MTC, UPCS140, UPCS160, UPCS180, UPCSS160



Wózek; PP
Trolley; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-CD100	OUTLET	73	27	50	821,33	–
CM-CD300	OUTLET	65	26,5	49	821,33	–

CM-CD100 Fits: 250LCD, 350LCD, 500LCD, UC250, UC500, 100MPCHL, 100MPC, 300MPC, UPC100, UPCS140, UPCS160, UPCS180, UPCSS160

136



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	1 535,20	–

136



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	369,36	–
CM-CD400	*wózek*		71	23	53	1 712,18	–
CM-CP1220	*wkład chłodzący*		32,7	3,8	52,9	400,14	–
CM-UPCS400CK	*komplet kół*	12,7				769,50	–
CM-DIV12	*wspornik do termosów*		32,5			21,18	–

KUP ON-LINE



Termos cateringowy na napoje 10,5 l; PP
Beverages catering thermos 10.5 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UC250	42,5	50	30	1 207,26	–



Termos cateringowy na napoje 20 l; PP
Beverages catering thermos 20 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UC500	42,5	68	30	1 364,58	–



Termos cateringowy na napoje 40 l; PP
Beverages catering thermos 40 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UC1000	52	65,5	41,5	1 877,58	–



Termos cateringowy na napoje 5,7 l; PP
Beverages catering thermos 5.7 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-100LCD	29	44	26,5	981,54	–



Termos cateringowy na napoje 9,4 l; PP
Beverages catering thermos 9.4 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-250LCD	42	47	23	1 026,00	–



Termos cateringowy na napoje 18 l; PP
Beverages catering thermos 18 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-500LCD	42	62	23	1 159,38	–



Termos cateringowy na zupę 12,7 l; PP
Soup catering thermos 12,7 l; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-350LCD	42	47	23	998,64	–

KUP ON-LINE



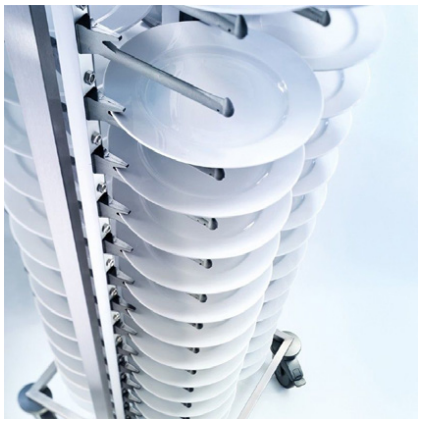
B.PRO

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	–

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



B.PRO



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	–



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	5 389,73	–

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 l	kg	PLN	EUR
T-50BOX	*pojemnik*	40	31	40	32	1,5	90,40	–
T-50BOX-D2	*pokrywa*	45		45		0,4	31,69	–
T-50BOX-VAK	*przegroda*	36	27,3	36			13,68	–
T-50BOX-VARY	*tuba*		29				13,62	–

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	**767,65**	–
CM-BC340KD	101,5	95	54	**1 142,71**	–

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	**197,93**	–

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	**107,02**	–
CM-BC331KDTC	33	56	24	**238,40**	–



B.PRO

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**	–
T-528-3	90	95	60	18	**1 881,79**	–

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



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	**534,63**	–
T-28-3	85,5	95	53	16	**631,09**	–

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	**977,38**	–

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	**1 089,52**	–

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



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R11001	53	32,5	**65,15**	–
T-R21001	65	53	**130,70**	–



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	**640,47**	–

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	**967,99**	–

Koła: 4 skrętne, 2 z hamulcami • Do samodzielnego montażu

Wheels: 4 swivel castors, 2 with brakes • For self-assembly

50

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	–
T-POP1	20	60	15	143,79	–

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	74,11	–

Podstawa zabezpieczona tworzywem gumowym
The base is secured with a rubber material



Więcej koszy na odpady znajdziesz na stronie nr 126
See more refuse bins on page 126



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	247,00	–
T-92R	200	59,5	247,00	–



Tablica informacyjna; 18/10, PP
Information board; 18/10, PP

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-HS1	40	135,85	–



Słupek odgradzający; 18/10
Post barrier; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-90102	99	197,60	–

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	197,60	–

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	117,33	–
T-9051R	150	czerwony	117,33	–

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	399,00	–
V-STP180	183	74	76	14	465,50	–

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	511,00	–
V-STP180PC	183	74	76	611,60	–

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	511,00	–
V-STP180PB	183	74	76	611,60	–



Stół 180 cm | *180 cm table*

Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P180-G	szary	167,00	–
V-P180-K	czarny	167,00	–
V-P180-M	różowy	167,00	–
V-P180-W	biały	167,00	–
V-P180-Y	żółty	167,00	–

Stół 150 cm | *150 cm table*

Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P150-G	szary	147,78	–
V-P150-K	czarny	147,78	–
V-P150-M	różowy	147,78	–
V-P150-W	biały	147,78	–
V-P150-Y	żółty	147,78	–

KUP ON-LINE







Stół koktajlowy; PP
Cocktail table; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
V-ST80	81	110	8,2	323,00	–

5 170



Stół koktajlowy z pokrowcem; PP
Cocktail table with cover; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-ST80PB	81	110	479,00	–
V-ST80PC	81	110	479,00	–



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-C80-G	81	szary	142,50	–
V-C80-K	81	czarny	142,50	–
V-C80-M	81	różowy	142,50	–
V-C80-W	81	biały	142,50	–
V-C80-Y	81	pistacjowy	142,50	–



Top na stół koktajlowy; poliester 94%, elastan 6%
Top cover for coctail table; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-N80-G	szary	55,00	–
V-N80-K	czarny	55,00	–
V-N80-M	różowy	55,00	–
V-N80-W	biały	55,00	–
V-N80-Y	żółty	55,00	–

KUP ON-LINE





Stół cateringowy; PP, stal
Catering table; PP, steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
V-ST150	152	74	18,6	814,63	–
V-ST180	180	74	26	1 246,88	–

5 350



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-180-W	biały	207,90	–



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	–



Krzesło cateringowe; PP
Catering chair; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-Y53	45	88	50	154,61	–

5



Pokrowiec na krzesło; poliester 94%, elastan 6%
Chair cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-Y53-W	biały	63,80	–



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	195,00	–

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.

Drewniane elementy VERLO **wymagają konserwacji**. Nie wolno ich myć w zmywarce.

*Wooden VERLO elements **need care and maintenance**. They're not dishwasher safe.*



Drewniane elementy 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 elements 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.

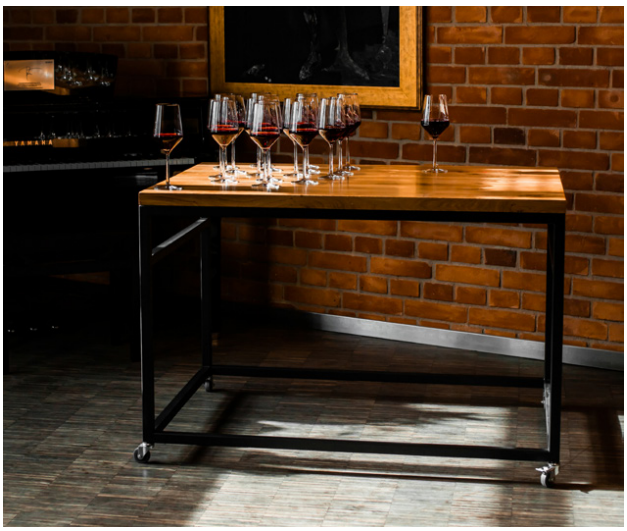
Moduły pozwalają konstruować bufet dopasowany do każdej przestrzeni. Tworzy to nieograniczone możliwości aranżacyjne.

The modules allow you to construct a buffet adapted to each space. This creates unlimited arrangement possibilities.

Forma, jakość, przeznaczenie, modne materiały, funkcjonalność mają ogromne znaczenie w branży gastronomicznej. Verlo to idealne rozwiązanie dla lokali ceniących sobie ponadczasowe rozwiązania.

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.

KUP ON-LINE





Stół bufetowy mobilny; stal, dąb
Mobile buffet table; steel, oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99222	115	80	75	2 784,60	–

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





Stół bufetowy mobilny; stal, szkło hartowane
Mobile buffet table; steel, tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99221	115	80	75	2 952,60	–

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





Wózek kelnerski do serwowania; dąb
Service trolley; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99220	82	85	46	2 331,00	–

Fornir dębowy, lakierowany • 4 wysokiej jakości kółka skrętne, 2 z hamulcem

Oak veneer, lacquer finish • 4 swivel castors, 2 with brakes

KUP ON-LINE





N

Deska z otworem; dąb
Board with a hole; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11633	40	2,5	10	58,80	–



N

Deska z otworem; dąb
Board with a hole; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11634	26	2,5	26	107,50	–



Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11518	26	2,5	16	65,63	–



N

Deska z otworem; dąb
Board with a hole; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11635	38	2,5	23,5	117,60	–



N

Deska z otworem; dąb
Board with a hole; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11636	50	2,5	23,5	176,30	–

KUP ON-LINE





N

Podstawa okrągła na nogach - wysoka; dąb
Round stand - high; oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
V-11538P	28	17,5	20	258,86	–



N

Podstawa okrągła na nogach - niska; dąb
Round stand - low; oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
V-11537P	28	12,5	25	245,96	–



N

Deska okrągła z otworem; dąb
Round board with a hole; oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-11547	28	2,5	182,75	–



N

Patera niska; dąb
Cake stand - low; oak

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
V-11548	28	412,65	–

KUP ON-LINE







N

Deska prezentacyjna; dąb
Presentation board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11542	28	4	20	113,40	–





N

Deska prezentacyjna; dąb
Presentation board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11543	45	4	25	236,50	–





N

Deska prezentacyjna; dąb
Presentation board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11544	28	4	28	159,10	–

KUP ON-LINE





N

Deska prezentacyjna; dąb
Presentation board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11545	27	4	19,5	113,40	–





N

Deska prezentacyjna; dąb
Presentation board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11541	45	4	19,5	170,10	–





N

Deska prezentacyjna; dąb
Presentation board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11539	49	4	29	264,60	–

KUP ON-LINE





N

Skrzynka sztaplowana GN; dąb
Stackable GN case; oak

Nr kat.		l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11411	*GN 1/1*	53	32,5	5	**406,14**	–
V-11412	*GN 1/2*	32,5	26,5	5	**232,42**	–
V-11413	*GN 1/3*	17,5	32,5	5	**168,78**	–
V-11414	*GN 1/4*	26,5	16,2	5	**128,36**	–





N

Skrzynka sztaplowana GN - tabak; dąb
Stackable GN case - tabak; oak

Nr kat.		l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11411T	*GN 1/1*	53	32,5	5	**426,17**	–
V-11412T	*GN 1/2*	32,5	26,5	5	**243,77**	–
V-11413T	*GN 1/3*	17,5	32,5	5	**176,95**	–
V-11414T	*GN 1/4*	26,5	16,2	5	**134,50**	–



stalowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się płyty w skrzynce

steel feet prevent the glass from moving inside the case



N

Płyta szklana GN z nóżkami; barwione szkło
Tempered dark glass with feet GN; glass

Nr kat.		l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-SC5332N	*GN 1/1*	53	32,5	8	**284,84**	–
V-SC2632N	*GN 1/2*	32,5	26,5	8	**194,27**	–
V-SC1732N	*GN 1/3*	17,5	32,5	8	**159,83**	–

KUP ON-LINE





Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11510	27	3	17	111,55	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11511	29	3	23	153,22	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11512	33	3	27	211,68	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11513	22	3	13	85,68	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11514	32	3	13	112,56	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11515	53	3	22	277,20	–



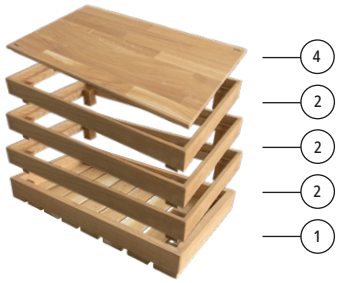
Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11516	53	3	32	389,09	–

KUP ON-LINE



- 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*



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	–



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	–



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	–

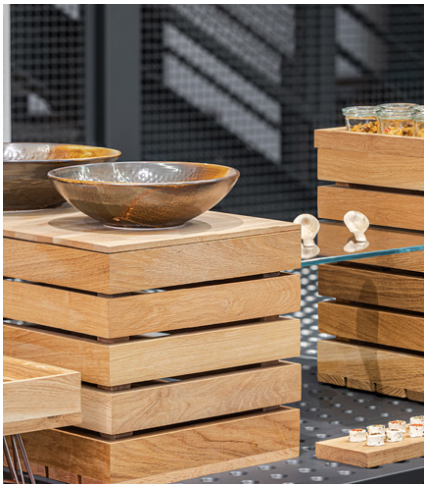


4

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	–

KUP ON-LINE







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	171,32	–



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	110,31	–



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	–
V-24002	53	5,5	16,2	193,41	–



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	120,75	–



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	148,60	–



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	99,98	–

KUP ON-LINE





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	**237,51**	–



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	**268,38**	–



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	**329,28**	–



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**	–



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**	–



Nóż kuty do pieczywa
Forged bread knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
V-8260W20O	20	**322,24**	–

Kuty • Rękojeść z drewna oliwnego
Forged • An olive wood handle



Podstawa bufetowa; dąb
Buffet stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1501	17,5	16,5	17,5	**194,25**	–
V-1502	17,5	20	17,5	**257,25**	–
V-1503	17,5	25	17,5	**320,25**	–



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**	–

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**	–

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	5,5	16,2	193,41	–



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	–



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	–

Pasuje do poj. GN 1/1 20 mm. Sprzedawana bez pojemnika.
Matching GN 1/1 20 mm. Container not included.



Worek na pieczywo GN
GN Bread bag

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-366	*GN 1/1*	57	22	37	68,20	–

Pasuje na V-11002 + 2x V-11003
Fits V-11002 + 2x V-11003



Worek na pieczywo GN
GN Bread bag

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-367	*GN 1/2*	37	22	31	55,00	–

Pasuje na V-12002 + 2x V-12003
Fits V-12002 + 2x V-12003



Pokrywa roll top; PC
Cover roll top GN 1/1; PC

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-61199	17	przezroczysty	145,35	–



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	306,35	–

Pojemnik dopasowany do skrzynki V-11006
Container fits V-11006 chest.



Olej mineralny (zestaw do konserwacji)
Mineral oil (maintenance kit)

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
V-88880	200	21,00	–

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	117,99	–

KUP ON-LINE



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	151,75	–



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	161,41	–



Podstawa; dąb
Stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11522	50	13	15,5	259,14	–



Podstawa; dąb
Stand; oak

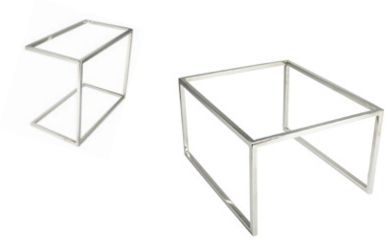
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11523	60	17	15,5	291,69	–



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	588,00	–
V-99111	53	9	32,5	541,80	–

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	541,80	–
V-99121	32,5	9	26,5	518,70	–

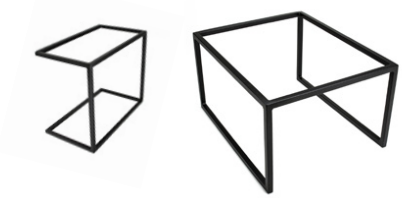
Wysoko polerowana
High polished



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	380,16	–
V-99113	53	9	32,5	359,04	–

Czarny lakier
Black lacquer finish



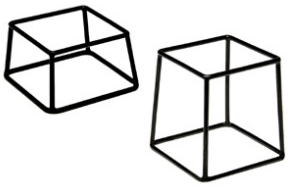
Podstawa GN 1/2; stal lakierowana
Stand GN 1/1; steel lacquered

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99122	32,5	18	26,5	421,12	–
V-99123	32,5	9	26,5	394,24	–

Czarny lakier
Black lacquer finish

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	43,61	–
V-352	18	18	15	51,30	–



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	209,00	–

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	58,93	–



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	56,43	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

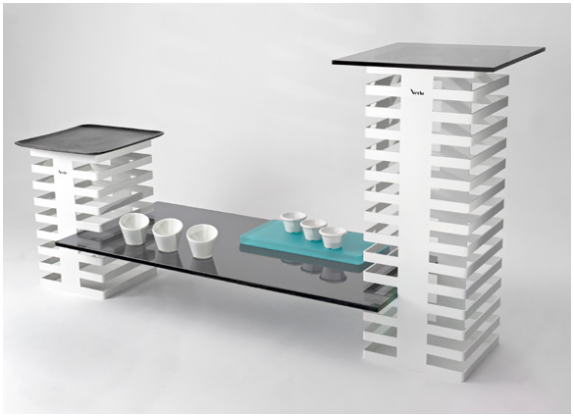
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB14-12	14	4,5	14	320	12	28,84	–

Półmisek bufetowy; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BURT52-6	52	24	6	231,01	–

KUP ON-LINE



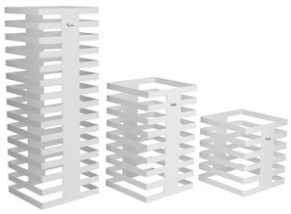




Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-9210-22	20	22	20	328,32	–
V-9210-34	20	34	20	414,00	–
V-9210-58	20	58	20	588,00	–

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-9110-22	20	22	20	328,32	–
V-9110-34	20	34	20	414,00	–
V-9110-58	20	58	20	588,00	–

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-9010-22	20	22	20	328,32	–
V-9010-34	20	34	20	414,00	–
V-9010-58	20	58	20	588,00	–

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Kolumna; 18/10
Column; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
AB-3050-22	22	742,99	–
AB-3050-34	34	1 053,83	–
AB-3050-58	58	1 836,33	–



Podstawa; 18/10
Basis; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-3042-14	34	14	34	326,82	–
AB-3042-22	34	22	34	424,64	–



Łącznik; 18/10
Connector; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-3034	9,5	9,5	149,54	–

KUP ON-LINE

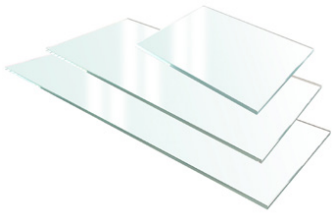






Panel; szkło hartowane
Panel; tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-SC1732	17,5	1	32,5	81,08	–
V-SC2632	26,5	1	32,5	120,25	–
V-SC3010	100	1	30	391,55	–
V-SC3030	30	1	30	127,49	–
V-SC3070	70	1	30	277,14	–
V-SC4210	100	1	42	388,84	–
V-SC4242	42	1	42	237,51	–
V-SC4270	70	1	42	376,91	–
V-SC5332	53	1	32,5	223,42	–



Panel; szkło hartowane
Panel; tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-SB1732	17,5	1	32,5	81,08	–
V-SB2632	26,5	1	32,5	120,25	–
V-SB5332	53	1	32,5	223,42	–



Misa; plexiglass
Bowl; plexiglass

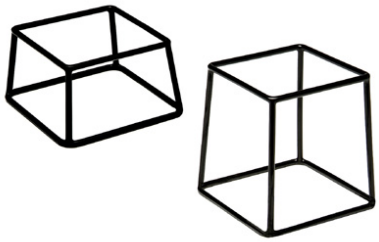
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-871-1	34	11	34	225,79	–



Panel; łupek
Panel; slate

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-L4210	OUTLET	100	42	412,87	–

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	43,61	–
V-352	18	18	15	51,30	–

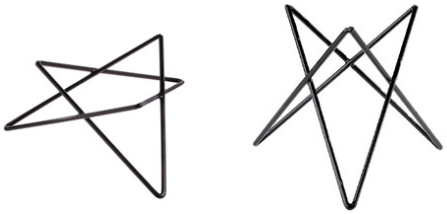


Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7508	21,2	10	czarny	37,27	–
V-7509	13,8	15	czarny	35,63	–
V-7510	25	20	czarny	44,02	–



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	29,92	–
V-7507	25	20	25	czarny	44,89	–



Tuba; akryl
Tube; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7514	20	10	przezroczysty	53,39	–
V-7515	20	20	przezroczysty	105,83	–
V-7516	20	30	przezroczysty	135,09	–



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7504	25	20	złoty	55,32	–
V-7505	25	20	miedziany	55,32	–



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7502	25	10	złoty	37,48	–
V-7503	25	10	miedziany	37,48	–



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7500	15	10	złoty	28,21	–
V-7501	15	10	miedziany	28,21	–





Koszyk bufetowy; stal, PVD
Buffet basket; steel, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-323	15	11	127,30	–





Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-3360	8	70,30	–
TF-3361	12	83,13	–
TF-3362	18	95,00	–

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	**427,50**	–

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*	56,5	32,5	53	**109,49**	–
V-71200	*GN 1/2*	53	32,5	36	**103,55**	–
V-71300	*GN 1/3*	53	32,5	36	**126,71**	–



Verlo

Pasują do stojaków:
Stands fitting:

V-71100
TF-05

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	**109,25**	–
T-2079-301	52	32,5	beżowy	**109,25**	–



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	**147,25**	–



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**	–



Półmisek owalny; 18/10
Oval dish; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-11265	25	18	**23,34**	–
T-11365	30	22	**29,02**	–
T-11464	35	22	**37,42**	–
T-11564	40	26	**54,22**	–
T-11764	50	35	**86,82**	–
T-12064	61	45	**128,19**	–



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	**41,00**	–
T-4060-022	28	2,5	22	**49,65**	–
T-4060-024	31	2,5	24	**53,97**	–
T-4060-026	34	2,5	26	**69,16**	–
T-4060-028	40	2,5	28	**82,13**	–
T-4060-032	46	2,5	32	**112,26**	–
T-4060-037	55	2,5	37	**185,62**	–
T-4060-041	64	2,5	41	**263,18**	–

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	997,50	–

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	617,50	–

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	617,50	–

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	646,00	–

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	–

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	–



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	1 064,00	–

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	–

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	185,25	–

W zestawie: stalowa taca, transparentna pokrywa typu roll-top

Included: steel tray, transparent roll-top cover

KUP ON-LINE









Klosz z podstawą; szkło, drewno
Cloche with basis; glass, wood

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-650898-1	30,5	25	314,19	–
RV-650900-1	20	24	229,25	–



Klosz; szkło
Cloche; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-650492-1	27,2	24	228,19	–
RV-650878-1	18	21	171,79	–



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	104,41	–



Pokrywa; 18/10
Cover; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P-9322	28	15	229,14	–

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	52,25	–

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	–

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	**240,56**	–
RV-650667-1	30,7	25,3	25,3	**284,42**	–



Koszyk; stal
Basket; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650499-1	35,5	6,5	32,5	**396,73**	–
RV-650501-1	53	6,5	32,5	**510,79**	–



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**	–
RV-650496-1	29,2	8,8	18,2	**254,70**	–



Patera; drewno
Plateau; wood

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-650743-1	20,5	10	**188,13**	–



Podkładka; silikon
Pad; silicone

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-650556-2	15	2	**13,71**	–



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	**158,46**	–

KUP ON-LINE



Taca; łupek
Tray; slate

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-099	52	32,5	**81,98**	–



Taca; łupek
Tray; slate

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
TF-098	33	**43,55**	–



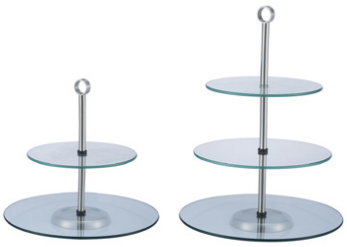
Patera; łupek
Plateau; slate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-089	20/25	24	**75,05**	–



Zestaw 4 podstawek; łupek
Set of 4 basis; slate

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-097	10	10	**43,55**	–



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	20/25	28	**71,38**	–
T-17507	20/25/40	40	**91,27**	–



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-64	30	11	**91,53**	–

KUP ON-LINE



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-72-029	24	3	**83,52**	–
T-72-025	30	3	**85,25**	–



Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

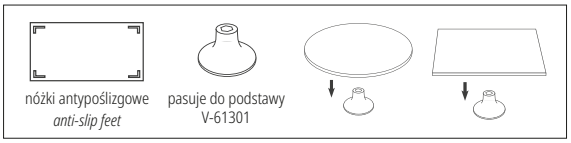


Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	**79,37**	–



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	**22,52**	–



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	–

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	–
V-12002	32,5	6,5	26,5	171,32	–

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	–



Stojak bufetowy; drewno
Buffet stand; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-32	40	58,5	40	109,25	–

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	–

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given

Verlo



Nóż kuty do pieczywa
Forged bread knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
V-8260W20O	20	322,24	–

Kuty • Rękojeść wykonana z drewna oliwnego
Forged • Handle made of olive wood



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-429	42	9	24	60,00	–

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.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
SZ-3820	20	6	14,00	–
SZ-3800	38	10	46,00	–

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given

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	**308,75**	–



Koszyk asymetryczny; poliratan
Asymetric basket; polirattan

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-2077-301	31 / 37	6 / 12	**114,86**	–



Koszyk; poliratan
Basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2002-061	25	5	17	brązowy	**36,77**	–
T-2002-301	25	5	17	beżowy	**36,77**	–

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	**109,25**	–
T-2079-301	52	32,5	beżowy	**109,25**	–

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	**86,45**	–
T-2081-301	32,5	6,5	35,4	beżowy	**86,45**	–

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	**54,15**	–
T-2085-301	32,5	6,5	17,6	beżowy	**56,05**	–

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	**66,03**	–
T-2083-301	32,5	6,5	26,5	beżowy	**66,03**	–

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	**41,80**	–
T-2087-301	16,2	6,5	26,5	beżowy	**41,80**	–

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	**29,45**	–
T-2089-301	17,6	6,5	16,2	beżowy	**29,45**	–

KUP ON-LINE



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	425,98	–
AB-770-T44	44			481,59	–



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-1000	28	6	20	17,00	–
SZ-1500	21	6	16	28,00	–

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych

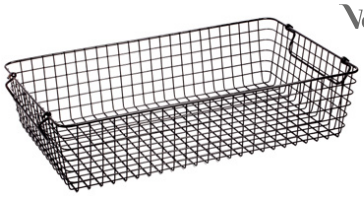
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given



Półmisek na chleb; 18/10
Bread plater; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
AB-605	OUTLET	20	12	68,32	–

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	114,95	–

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	98,04	–



Verlo



Tuba; akryl
Tube; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7514	20	10	przezroczysty	53,39	–
V-7515	20	20	przezroczysty	105,83	–
V-7516	20	30	przezroczysty	135,09	–



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	–
AB-305-002	12,5	12,5	19,62	–

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	32,35	–
V-6015	17,6	15	czarny	32,35	–
V-6016	17,6	15	szary	32,35	–



Verlo

Torba na pieczywo; bawełna
Bread bag; cotton

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1210	12,5	12,5	ecru	31,90	–
V-1220	12,5	12,5	brązowy	31,90	–
V-1910	19,5	19,5	ecru	39,90	–
V-1920	19,5	19,5	brązowy	39,90	–

KUP ON-LINE

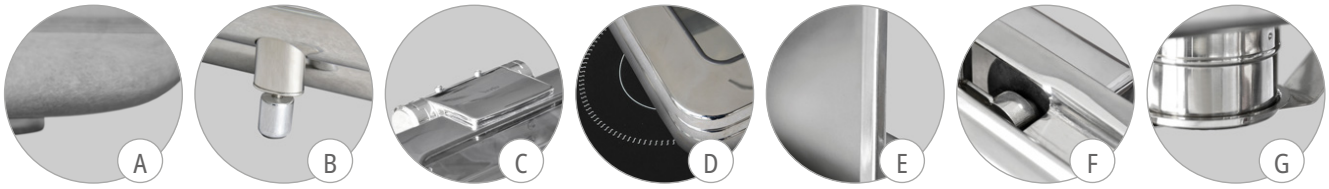
PODGRZEWACZE INDUKCYJNE - **SUPREME** | *Induction chafing dish - **Supreme***



Podgrzewacze bufetowe **Verlo**
Verlo *Buffet heaters*

Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Posiadają stabilną konstrukcję, dno idealnie rozprowadzające ciepło i elegancki design, który perfekcyjnie wypełni bufetowe wnętrze.

Verlo Buffet heaters are made of the highest quality stainless steel. They have a stable structure, a bottom that distributes heat perfectly and an elegant design that will perfectly fill the buffet interior.



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

PODGRZEWACZE INDUKCYJNE - **SUPREME** | *Induction chafing dish - **Supreme***

KUP ON-LINE



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	3 689,93	–
V-1110-72H	*podstawa*	65,5	23	37,5	1 033,57	–
V-1110-72SZ	*komplet(SAVE PLN 426 / € 99)*				5 434,00	–

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	3 005,87	–
V-1110-74H	*podstawa*	37,5	23	48,5	915,51	–

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



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	1 017,66	–

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





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	3 013,52	–
V-1110-82H	*podstawa*	38	18,5	38		795,09	–

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	95,10	–
V-1110-82P	*pokrywa*	33,84	–



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	Ø cm	h cm	W	PLN	EUR
T-69131	24	6,5	1000	407,55	–

Możliwość zabudowy

Built-in option

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE INDUKCYJNE - **SUPREME** | *Induction 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	1 497,38	–

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	1 099,00	–

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	1 480,77	–

Tuba na lód
Ice insert



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	1 481,38	–

Metalowy kranik
Metal tap



Grzałka elektryczna; Al
Heating element; Al.

Nr kat.	W	PLN	EUR
V-7099-3	500	399,00	–

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 urny z adapterem; Al
Heating element for coffee urn with adapter; Al.

Nr kat.	Ø cm	W	PLN	EUR
AB-576-AD	14	80	920,00	–

Pasuje do urn: V-1120-038, V-1120-035
Matching to coffee urns: V-1120-038, V-1120-035



Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1; 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	3 689,93	–
V-1110-72K	*podstawa*	59	17,5	38,5	1 025,54	–
V-1110-72PZ	*komplet*	*(SAVE PLN 426 / € 99)*			5 426,20	–

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 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	3 005,87	–
V-1110-74K	*podstawa*	38	17	42	908,96	–

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



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	1 017,66	–

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	407,55	–

Możliwość zabudowy

Built-in option

KUP ON-LINE



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	3 013,52	–
V-1110-82K	*podstawa*	37,5	17	37,5		794,11	–

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	95,10	–
V-1110-82P	*pokrywa*	33,84	–



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	1 496,20	–

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	860,42	–

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	80	920,00	–

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	1 262,17	–

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	1 034,04	–

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

PODGRZEWACZE BUFETOWE - **BASIC** | *Chafing dish - **BASIC***





Podgrzewacz indukcyjny BASIC GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish MODERN GN 1/1; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
V-1130-72	*podgrzewacz*	2 163,60	–
V-1130-72K	*podstawa*	521,79	–
V-1130-72-AD	*adapter*	63,36	–

Pokrywa wolnoopadająca, zapobiegająca kapaniu na blat.
Slow-closing cover, preventing dripping onto the worktop





Podgrzewacz indukcyjny BASIC do zupy; 18/10
Soup induction chafing dish MODERN; 18/10

Nr kat.		cap l	PLN	EUR
V-1130-82	*podgrzewacz*	11	1 485,83	–
V-1130-82K	*podstawa*		456,09	–
V-1130-82-AD	*adapter*		63,36	–

Pokrywa wolnoopadająca, zapobiegająca kapaniu na blat.
Slow-closing cover, preventing dripping onto the worktop




Podgrzewacz indukcyjny BASIC 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	1 280,94	–
V-1100-81H	*podstawa*	38	24	58	393,22	–

PODGRZEWACZE BUFETOWE - **ELITE** | *Chafing dish - **ELITE***




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	–

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; 18/10
Chafing dish Elite; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-X32681	36	47	600,32	–

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



Pasują do nakładek:
Attachment fitting:

V-1190-021 — V-1190-011
V-1190-023 — V-1190-013

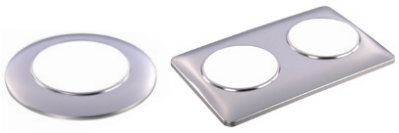
Garnek - soup station; 18/10
Pot - soup station; 18/14

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1190-021	29,5	22	24	4,5	257,99	–
V-1190-023	36	27	30	10	398,29	–



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	95,10	–
V-1110-82P	*pokrywa*	33,84	–



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	350,99	–
V-1190-013	39	3	39	234,16	–



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	1 105,52	–
T-69332	30	10	37	2000	3,4	627,00	–



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	Ø cm	h cm	W	PLN	EUR
T-69131	24	6,5	1000	407,55	–



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	80	920,00	–



Grzałka elektryczna; Al
Heating element; Al.

Nr kat.	W	PLN	EUR
V-7099-3	500	399,00	–

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	342,47	–

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	20,01	–



Pasta z knotem do podgrzewaczy
Fuel with wick

Nr kat.	g	op.	PLN	EUR
T-7049-2	200	24	6,80	–

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	5,10	–

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	69,00	–

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	op.	PLN	EUR
V-BUGN-11022-2	53,5	2,2	33,5	2	**306,35**	–
V-BUGN-11065-1	53,5	6,5	33,5	1	**306,35**	–

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	op.	PLN	EUR
V-BUGN-12022-3	33,5	2,2	26	3	**161,34**	–
V-BUGN-12065-2	33,5	6,5	26	2	**161,34**	–



Pojemnik GN 2/3; porcelana
Container GN 2/3; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-23022-3	32,5	2,2	35,4	3	**162,47**	–
V-BUGN-23065-1	32,5	6,5	35,4	1	**162,47**	–



Pojemnik GN 2/4; porcelana
Container GN 2/4; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-24022-4	53,5	2,2	16,2	4	**138,68**	–
V-BUGN-24065-2	53,5	6,5	16,2	2	**184,66**	–



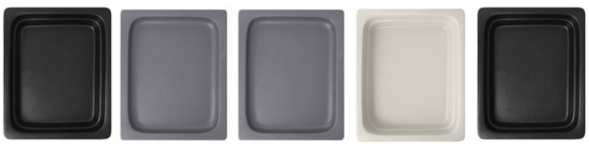
Pojemnik GN 1/3; porcelana
Container GN 1/3; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-13022-6	33,5	2,2	17	6	**116,21**	–
V-BUGN-13065-3	32,5	6,5	17	3	**116,21**	–



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NFBU-11022BK-2	53	2,2	32,5	2	**447,62**	–
R-NFBU-11022GY-2	53	2,2	32,5	2	**447,62**	–
R-NFBU-11065WH-1	53	6,5	32,5	1	**447,62**	–
R-NFBU-11065BK-1	53	6,5	32,5	1	**447,62**	–



Pojemnik GN 1/2; porcelana
Container GN 1/2; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NFBU-12022BK-3	32,5	2,2	26,5	3	**235,72**	–
R-NFBU-12022GY-3	32,5	2,2	26,5	3	**235,72**	–
R-NFBU-12065GY-2	32,5	6,5	26,5	2	**235,72**	–
R-NFBU-12065WH-2	32,5	6,5	26,5	2	**235,72**	–
R-NFBU-12065BK-2	32,5	26,5	26,5	2	**235,72**	–

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	349,83	–
R-BUGN39D-1	39	6,2	4	1	368,64	–



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	195,60	–

Waza; porcelana
Vase; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
R-ANSD23-1	23	2,3	80,24	–
R-ANSD26-1	26	2,5	100,31	–



Waza do zupy; porcelana
Vase; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
R-BUST27-1	27	3,5	346,06	–

KUP ON-LINE



Podstawka pod łyżkę; porcelana
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	3,8	10,4	3	84,03	–

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	66,45	–

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	PLN	EUR
V-11020M	53	2	32,5	**84,79**	–



Taca GN 1/2; melamina
Tray GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12020M	32,5	2	26,5	**44,17**	–



Taca GN 1/3; melamina
Tray GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13020M	32,5	2	17,6	**41,61**	–



Pojemnik GN 1/1; melamina
Container GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11065M	53	6,5	32,5	**164,59**	–



Pojemnik GN 1/2; melamina
Container GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12065M	32,5	6,5	26,5	**87,92**	–
V-12100M	32,5	10	26,5	**104,74**	–



Pojemnik GN 1/3; melamina
Container GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13065M	32,5	6,5	17,6	**64,41**	–
V-13100M	32,5	10	17,6	**84,79**	–



Pojemnik GN 1/6; melamina
Container GN 1/6; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-16065M	17,6	6,5	16,2	**48,73**	–
V-16100M	17,6	10	16,2	**59,71**	–



Pokrywa GN 1/1; PC
Cover GN 1/1; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61100-L	53	10	33	**143,78**	–



Pokrywa GN 1/2; PC
Cover GN 1/2; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61200-L	32,5	10	27	**77,66**	–

Pokrywa GN 1/3; PC
Cover GN 1/3; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61300-L	32,5	10	18,3	**67,97**	–



Pokrywa roll top; PC
Cover roll top GN 1/1; PC

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
V-61199	17	**145,35**	–

KUP ON-LINE



Verlo

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	1 480,77	–

Tuba na lód
Ice insert



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	262,49	–

Tuba na lód
Ice insert



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	252,88	–
LB-92163-1		224			72,38	–

7 l, szt. 2h: 375 mm, d: 172 mm

KUP ON-LINE



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	2 245,64	–



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	2 207,75	–



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	1 855,38	–



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	1 710,00	–



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	–



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	384,75	–



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	712,50	–

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	–

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	144,38	–

Nieregularny kształt
Irregular shape



Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11518	26	2,5	16	65,63	–





Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11517	50	4	30	315,00	–



Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11525	35	2,5	15,5	126,00	–



Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11526	24	2,5	12	63,00	–



Olej mineralny (zestaw do konserwacji)
Mineral oil (maintenance kit)

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
V-88880	200	21,00	–

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	65,63	–

Nieregularny kształt
Irregular shape



Deska do sushi
Sushi board

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30058	20	12	1	14,11	–
V-30059	27,5	18	1	20,52	–



Deska do serwowania; dąb
Serving board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7015R	70	2,5	15	144,38	–

Nieregularny kształt
Irregular shape



Deska; dąb
Board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11521	50	2	10	105,00	–



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	105,00	–
V-11520	6,3	50	2	10	105,00	–



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30062	16	13	1	24,51	–



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30063	20	20	1	39,33	–



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30065	30	12,5	1	34,39	–



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30064	30	20	1	58,90	–

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	**53,30**	–

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	**61,99**	–

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	**53,30**	–

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	**63,13**	–

Pasuje do podstawy MEZOS
Matching to MEZOS stand





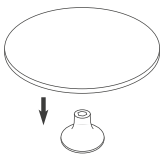
Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100	53	3	32,5	biały	**136,80**	–
V-61200	32,5	2	26,5	biały	**80,51**	–
V-61300	32,5	2	17,3	biały	**48,45**	–



nóżki antypoślizgowe
anti-slip feet





Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

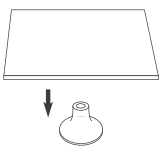
Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	**79,37**	–



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	**22,52**	–



KUP ON-LINE





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	74,46	–
V-3015-O	30	1,8	15	pomarańczowy	74,46	–
V-3015-R	30	1,8	15	czerwony	74,46	–
V-3015-T	30	1,8	15	turkusowy	74,46	–





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	32,35	–





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	43,61	–
V-1352-B	38,1	2,5	28,8	czarny	77,80	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDSQ25IV-12	25	25	12	43,89	–
R-EDSQ27IV-12	27	27	12	57,67	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33IV-12	33,5	18	12	47,65	–

Półmisek głęboki; porcelana
Deep buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
R-LXRB47-1	47	6	20	204,38	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZBP20-12	20	7,5	12	50,16	–
R-MZBP26-6	26	10	6	60,18	–
R-MZBP38-6	38	10	6	140,43	–
R-MZBP44-6	44	10,5	6	166,76	–
R-MZBP50-6	50	11	6	189,33	–



Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-OPRP6C-6	28	20	6	123,01	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-OPSP4C-12	20	20	12	101,56	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP21-12	21	7	12	46,39	–
R-CLRP23-12	23	7	12	50,16	–
R-CLRP26-12	26	8	12	61,44	–
R-CLRP29-12	29	12	12	66,45	–
R-CLRP33-6	33	23	6	70,22	–
R-CLRP38-6	38	21	6	94,04	–



Podkładka na sztućce serwisowe
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ACDS01-6	35,5	18,5	6	82,01	–

KUP ON-LINE

Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BURT41-6	41	30	6	179,31	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP24-12	24	24	12	52,66	–
R-CLSP27-12	27	27	12	58,93	–

Verlo

Półmisek bufetowy; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BURT52-6	52	24	6	231,01	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP22-12	22	15	12	28,84	–
R-BAOP26-12	26	18	12	37,61	–
R-BAOP32-6	32	22	6	51,40	–
R-BAOP38-6	38	26	6	60,18	–
R-BAOP45-6	45	33	4	89,02	–

KUP ON-LINE

Więcej porcelany bufetowej na str. 357
See more porcelain suited for buffet on page 357







FIRE







Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83001-1	30,5	2600	1	142,69	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-83002-4	33	18	4	49,38	–

METRO







Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-84000-3	20	1800	3	51,73	–
V-84002-3	25,5	3400	3	75,81	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-84001-3	20	1800	3	51,73	–
V-84003-3	25,5	3400	3	75,81	–

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82006-4	23,5	1200	4	56,36	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82007-2	26	1500	2	68,66	–



Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82000-2	25	600	2	90,63	–
V-82001-1	30,5	1700	1	157,13	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82005-4	18	800	4	36,34	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82003-1	29,5	2100	1	84,55	–
V-82004-1	34	3800	1	151,62	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82002-2	24,5	1600	2	58,33	–



Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-82010-6	30,5	14	6	56,43	–
V-82011-4	35,5	16,5	4	72,58	–

KUP ON-LINE

BET-ON



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-86003-4	16,5	900	4	24,94	–

TIME



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80003-1	22	2800	1	97,28	–

CANE



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-81001-6	15,5	630	6	33,56	–
V-81002-6	20	1400	6	55,36	–



ZELI



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-87002-4	39	31	4	66,26	–



Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-87000-2	26,5	3100	2	94,05	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85005-6	18	800	6	26,30	–



Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-85002-6	43	22,5	6	62,85	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85004-6	10	200	6	23,23	–



Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-85011-6	22	10	6	25,40	–



Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-85003-6	43	22,5	6	61,28	–



Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-85012-6	28	20	6	41,33	–

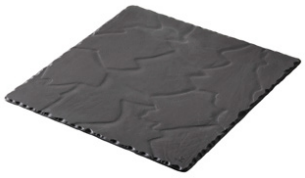


Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85006-4	23	1200	4	40,38	–

KUP ON-LINE

BASALT



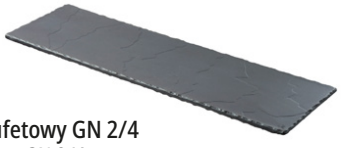
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641004-6	25	25	6	110,76	–
RV-641007-6	20	20	6	80,03	–
RV-641913-3	30	30	3	179,42	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-647911-2	30	2	130,93	–



Talerz bufetowy GN 2/4
Buffet plate GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644986-2	54	16,5	2	176,17	–



Więcej elementów z kolekcji BASALT na str. 438–440
See more products from BASALT collection on pages 438–440

CLUB



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-650387-4	48	21	4	205,83	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647932-6	26	26	6	133,91	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646321-4	36	21	4	142,29	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647928-2	33	8	2	97,42	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646319-4	36	15	4	128,20	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646118-4	32	21	4	106,44	–

KUP ON-LINE



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-650449-2	33,5	3500	2	258,54	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-650448-2	33,5	3500	2	258,54	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-650450-2	33,5	3500	2	258,54	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-642496-4	17	0,7	4	63,92	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-642035-6	10	0,25	6	44,12	–

KUP ON-LINE





Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LXBS30-4	30	12	4	300,93	–

Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LXBS51-4	51	30	4	436,34	–

Verlo



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BUBC30-6	30	1,9	6	62,21	–

Verlo



Misa bufetowa; porcelana
Buffet bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
V-BUBS21-1	21	21	2000	105,07	–
V-BUBS23-1	23	23	3000	125,84	–
V-BUBS25-1	25	25	4160	165,68	–



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BASB12-12	12	0,25	12	18,81	–
R-BASB16-12	16	0,6	12	21,32	–
R-BASB18-12	18	0,72	12	36,37	–
R-BASB21-12	21	1,18	12	47,65	–

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	**23,83**	–
R-CLSB14-12	14	4,5	14	0,32	12	**28,84**	–
R-CLSB16-12	16	4,5	16	0,4	12	**36,37**	–
R-CLSB18-12	18	4,5	18	0,45	12	**42,63**	–
R-CLSB21-6	21	4,5	21	0,65	6	**56,43**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-NNBW20-6	20	0,9	6	**25,07**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-MNDB116-6	23	13	1,16	6	**33,85**	–



Misa bufetowa; porcelana
Buffet bowl; porcelain

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-BUBA22-1	9	22	0,65	**149,26**	–
V-BUBA29-1	14	29	1,6	**242,62**	–



Miska; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-6005	6,5	13	0,6	6	**13,96**	–
V-6006	8,4	15	1	1	**25,37**	–
V-6007	10	19	2,35	1	**37,05**	–
V-6008	10,5	27	4,15	1	**65,98**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BUBC26-12	26	1,2	12	**46,07**	–
V-BUBC30-6	30	1,9	6	**62,21**	–
R-BUBC36-1	36	3,6	1	**241,99**	–
R-BUBC46-1	46	5,75	1	**317,22**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-FDBO16-6	16	11	0,32	6	**35,11**	–
R-FDBO24-6	23,5	15,3	1,11	6	**77,73**	–
R-FDBO27-6	27	19	1,07	6	**94,04**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-MNSB32-6	17	10,5	0,32	6	**20,06**	–
R-MNSB34-6	21	12	0,34	6	**33,85**	–
R-MNSB44-6	23	13	0,44	6	**37,61**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BASP16-12	16	0,67	12	**21,43**	–
V-BASP20-12	20	1,05	12	**48,52**	–
V-BASP25-1	25	2	1	**54,38**	–
V-BASP31-1	31	5,9	1	**92,99**	–



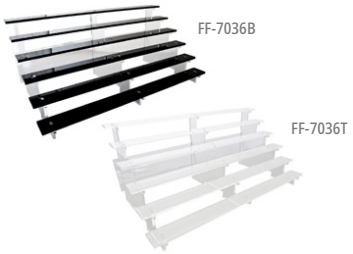
Misa; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-6001	20	9,5	**32,40**	–
V-6002	28	12,5	**61,56**	–

KUP ON-LINE

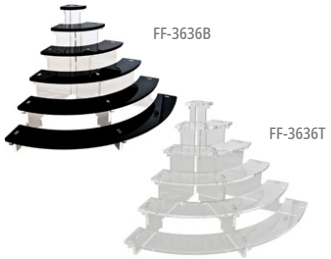






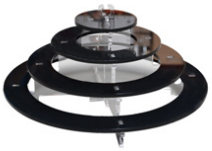
Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
FF-7036B	*szer. półki 6 cm*	70	37	36	**514,00**	–
FF-7036T	*szer. półki 6 cm*	70	37	36	**476,00**	–



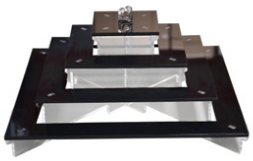
Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
FF-3636B	*szer. półki 6 cm*	36	37	36	**362,00**	–
FF-3636T	*szer. półki 6 cm*	36	37	36	**327,27**	–



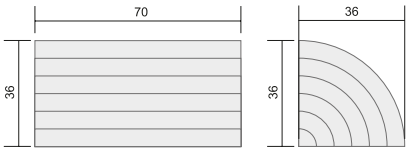
Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

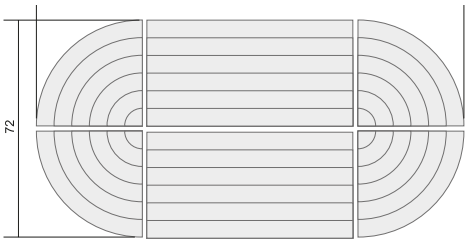
Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
FF-0047B	47	23	**438,00**	–

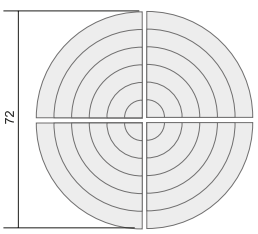


Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
FF-4747B	47	47	**514,00**	–







KUP ON-LINE







Ekspozytor; plexiglass
Display; plexiglass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7001	19,5	18	40	150,00	–



Ekspozytor; plexiglass
Display; plexiglass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7002	23	23	53	212,00	–



Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
TF-17	4	227,35	–



Podwyższenie bufetowe; akryl
Platform; acrylic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7511	29,5	4	29,5	84,47	–
V-7512	29,5	8	29,5	102,75	–
V-7513	29,5	12	29,5	121,15	–

KUP ON-LINE





Naczynie; PET
Dish; PET

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-6017	6	3,5	45	przezroczysty	12	2,42	–
V-6018	7	3,5	60	przezroczysty	12	2,99	–
V-6019	6	3,5	45	biały	12	2,42	–
V-6020	7	3,5	60	biały	12	2,99	–
V-6021	6	3,5	45	czarny	12	2,42	–
V-6022	7	3,5	60	czarny	12	2,99	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-6004	7	4,2	7	12	7,13	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-6010	10,4	2,5	4,8	24	3,28	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-6003	7	6	12	4,70	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-6011	9,1	3,2	6,3	12	4,56	–



Łyżeczka azjatycka; melamina
Asian spoon; melamine

Nr kat.	PLN	EUR
TF-842	6,65	–
TF-843	6,65	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6009	10	5	8	biały	24	3,28	–



Talerzyk; melamina
Plate; melamine

Nr kat.	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6013	10	biały	24	4,13	–



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	19,00	–



Naczynie Fringerfood
Fingerfood dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30042	6	6	50	27,36	–
V-30043	8	8	50	34,34	–
V-30044	10	10	50	42,46	–



Łódka Fingerfood
Wooden boat

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30037	8	5,5	50	10,69	–
V-30038	11,5	6,5	50	10,69	–
V-30039	14	7,5	50	14,96	–
V-30040	16,5	9	50	18,67	–
V-30041	20,5	10	50	24,65	–



Miseczka Fingerfood
Fingerfood bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30045	8,5	50	52,87	–



Rożek drewniany
Wooden cone

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30033	6	8,5	50	10,26	–
V-30034	9	12,5	50	13,68	–
V-30035	12	17	50	18,38	–
V-30036	14	19,5	50	23,37	–



Rożek Fingerfood
Fingerfood cone

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30048	6	8	50	16,96	–
V-30049	8,5	12,5	50	29,92	–
V-30050	15	21	50	55,72	–



Miseczka Fingerfood
Fingerfood bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30046	8,5	50	55,43	–



Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.			l cm	w cm	PLN	EUR
FF-SC00004	*poj. 30 szt.*	OUTLET	38	35	152,00	–

KUP ON-LINE



Kubeczek Fingerfood
Fingerfood cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30032	5,5	7	50	27,22	–



Kubeczek Fingerfood
Fingerfood cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30030	4,5	4,5	50	25,37	–



Kubeczek Fingerfood
Fingerfood cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30031	6	6	50	27,93	–



Naczynie bambusowe
Bamboo dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30053	8	8	6	15,39	–
V-30054	10	10	6	17,10	–



Naczynie bambusowe
Bamboo dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30051	15	6,5	6	19,67	–



Naczynie bambusowe
Bamboo dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30052	5	5	6	12,82	–

KUP ON-LINE



Łyżka Fingerfood
Fingerfood bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-30047	8,5	50	39,19	–



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	235,50	–
FF-KN60	OUTLET	5	4,5	5	60	300	127,90	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 400.

Price per pack. Quantity in package: 400.



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30000	7	100	5,06	–
V-30001	10,5	100	9,83	–
V-30002	15	100	6,10	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30003	12	100	8,27	–



Patyczki Bucke
Buckle sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30004	15	100	16,24	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30019	12	100	13,39	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30017	12	100	8,83	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30018	15	100	7,64	–



Patyczki bambusowe Rare
Bamboo sticks Rare

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30022	9	100	5,49	–



Patyczki bambusowe Medium
Bamboo sticks Medium

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30021	9	100	5,49	–



Patyczki bambusowe Well
Bamboo sticks Well

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30020	9	100	5,49	–



Patyczki Golf
Golf sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30005	12	100	3,75	–
V-30006	18	100	4,56	–

KUP ON-LINE



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30025	12	100	15,96	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30026	12	100	14,39	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30016	12	100	8,66	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30015	12	100	8,12	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30014	7,2	100	6,74	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30011	9	100	7,41	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30023	15	100	4,77	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30024	15	100	4,77	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30009	25	100	2,39	–

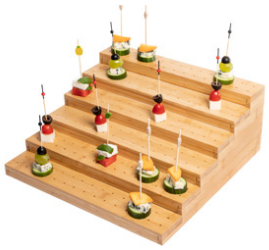
Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30010	9	100	6,13	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30007	8,5	100	5,98	–
V-30008	12	100	6,41	–

KUP ON-LINE



Ekspozytor
Display

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30056	36,5	14,5	365	1	120,56	–

Liczba otworów: 30 na 1 półkę • 6 półek
30 holes per shelf • 6 shelves



Ekspozytor
Display

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30057	30	2	99	1	20,52	–

Liczba otworów: 30
30 holes







Łyżka drewniana
Wooden spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30027	16	100	16,96	–

Widelec drewniany
Wooden fork

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30028	16	100	15,39	–

Nóż drewniany
Wooden knife

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30029	16,5	100	11,68	–



Wykałaczki
Toothpick

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30013	6,5	1000	8,19	–



Widelec bambusowy
Bamboo fork

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30012	9	100	2,68	–



Szczypce bambusowe
Bamboo tong

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30055	12	12	5,70	–

KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-648398-6	7	2	6	52,07	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-648400-6	7	2	6	52,07	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-648399-6	7	2	6	52,07	–



KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-646421-6	8	6	150	6	53,09	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-646422-6	8	6	150	6	53,09	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-646423-6	8	6	150	6	53,09	–



RV-645843-6 RV-645844-6 RV-645845-6

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645843-6	7,5	40	6	57,89	–
RV-645844-6	7,5	40	6	57,89	–
RV-645845-6	7,5	40	6	57,89	–



RV-640177-6 RV-644719-6

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-640177-6	6,5	3,5	60	6	25,93	–
RV-644719-6	6,5	3,5	60	6	25,93	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644695-6	9,4	170	6	39,53	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645825-6	10,5	3,5	7,5	6	43,33	–



Miseczka; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-638355-8	6,5	4,7	6,5	50	8	42,28	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	6	34,41	–
RV-645768-6	15	5	6	38,47	–
RV-645866-6	27,3	5	6	54,69	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642075-6	7	7	80	6	45,24	–



Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643510-6	10,5	200	6	57,41	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-638933-6	8	3	7	40	6	28,43	–



Taca z wycięciem na kubek; porcelana
Tray with cup place; porcelaine

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640701-6	14	8	6	36,01	–

KUP ON-LINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644296-6	5	30	6	25,18	–



Miseczka; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-648823-12	80	12	40,01	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSTD11-12	11	11	210	12	20,06	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	70	12	13,79	–
R-SPCU09-12	90	12	16,30	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ACRG09-12	9	190	12	26,09	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD03-12	6	5	80	12	20,06	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	12	13,79	–



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	12,54	–

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-ACSP01-24	12	24	18,64	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MNTD01-6	7,5	3	6	6	23,83	–



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	110	6	15,05	–
R-SPCB20-6	10,5	200	6	17,55	–
R-SPCB32-6	13	320	6	20,06	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD01-12	5	5,5	5	90	12	20,06	–
R-OPSD02-12	5	4,5	5	60	12	17,55	–

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU18-12	8	180	12	17,55	–

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	23,83	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZMR11-6	11	5,5	36	6	22,57	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSB07-6	7	3,5	7	70	6	12,54	–
R-OPSB09-6	9	5	9	170	6	12,54	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZMS08-6	8	7,5	30	6	20,06	–

KUP ON-LINE

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	12,54	–
R-BABR02-12	8	100	12	13,79	–



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU12-12	6,5	7	120	12	26,33	–

Naczynie na sosy
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZCP20-6	20	6,5	6	30,10	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	16,30	–
R-FDBI11-12	11	220	12	23,83	–
R-FDBI12-12	12	280	12	25,07	–
R-FDBI14-12	14	450	12	41,38	–



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU05-12	5,3	50	12	11,28	–



Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
R-MNMP01-12	6,2	10	12	19,32	–

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	15,05	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	24	23,61	–

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	**10,04**	–
R-NOSA3-6	15,5	kość słoniowa	6	**12,54**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-SKSRD10-24	10	75	kość słoniowa	24	**16,30**	–



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**	–



Embassy Sorbet

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-3801-24	7,9	6,8	90	30S318	24	**9,16**	–



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**	–



Chicago

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-1650-12	4	10,5	70	49S434	12	**3,91**	–

KUP ON-LINE



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**	–



Votive

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-1965-36	6,7	6,3	140	36	**7,98**	–



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**	–



Miseczka; szkło
Bowl; glass

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-280-36	7,3	155	36	**7,01**	–



Cidra

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-920192-12	8,3	6	220	12	**7,84**	–

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	**4,25**	–
C1-100-0007	wieczka	5			750	**294,46**	–



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	**7,03**	–



Butelki; szkło
Bottles; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-1073	*butelki 200 ml*	5	18	200	24	**113,32**	–



Kapsle; stal
Cups; steel

Nr kat.		col	op.	PLN	EUR
C1-1075	*kapsle złote*	złoty	100	**36,91**	–



Kapslownik; stal, tworzywo
Crimper for cups; steel, plastic

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1074	*kapslownik*	**96,60**	–



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			**211,47**	–
C1-9011	*zacisk do zamykania*						**237,90**	–
C1-9017	*tubki miedziane 15 ml*				15	100	**304,14**	–
C1-9019	*tubki miedziane 30 ml*				30	100	**370,97**	–

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	–

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	37,59	–



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60	60	140	12	43,18	–
WE-760-60	60	160	12	47,34	–



Więcej słoików marki WECK znajdziesz na str. 290
See more WECK jars on page 290

KUP ON-LINE



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	**93,21**	–
E-2080-11-1	*Łyżka do sosu*	173	3,5	**93,21**	–
E-2080-12-1	*Łyżka do serwowania*	215	3,5	**66,85**	–
E-2080-7-1	*Chochelka do wazy*	265	3,5	**93,21**	–
E-2080-8-1	*Łopatka do tortu*	259	3,5	**81,50**	–



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**	–
E-3010-12-1	*Łyżka do serwowania*	224	4	**53,48**	–
E-3010-21-1	*Widelec do serwowania*	250	3	**54,76**	–
E-3010-7-1	*Chochelka do wazy*	296	3	**90,88**	–
E-3010-8-1	*Łopatka do tortu*	256	4	**61,44**	–



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	**97,50**	–
E-3050-11-1	*Łyżka do sosu*	169	2,5	**54,55**	–
E-3050-12-1	*Łyżka do serwowania*	245	3	**37,41**	–
E-3050-7-1	*Chochelka do wazy*	302	3	**85,62**	–
E-3050-8-1	*Łopatka do tortu*	231	2,5	**45,46**	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7800	30	43,94	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7720	32,5	51,06	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7820	32	6,5	54,86	–



Łopatka; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7760	36	47,98	–

Verlo



Łyżka do serwowania
Serving spoon

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
V-5000-12-12	4,5	26,33	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7614	28	38,76	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8187	24	35,05	–

Verlo



Widelec do serwowania
Serving fork

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
V-5000-21-12	4,5	22,39	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8188	24	35,05	–



Widelec do sałatek; 18/10
Salad fork; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7700	30	43,94	–



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-7770	7	27	0,06	48,93	–
T-7790	9	31	0,1	77,42	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7731	32,5	54,63	–



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7729	28,5	40,14	–

KUP ON-LINE

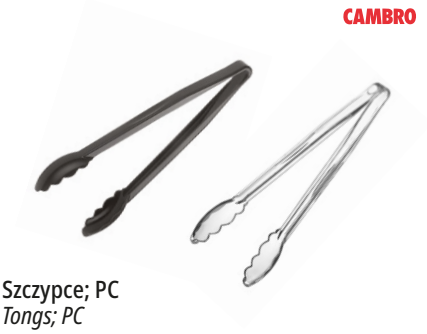
CAMBRO



Szczypce; PC
Tongs; PC

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
CM-TG6110	15	czarny	11,49	–
CM-TG9110	23	czarny	18,43	–

CAMBRO



Szczypce; PC
Tongs; PC

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
CM-12TGS110	30,5	czarny	27,74	–
CM-12TGS135	30,5	przezroczysty	27,74	–
CM-6TGS110	15	czarny	11,97	–
CM-6TGS135	15	przezroczysty	11,97	–
CM-9TGS110	23	czarny	18,43	–
CM-9TGS135	23	przezroczysty	18,43	–

CAMBRO



Chochla; PC
Ladle; PC

Nr kat.	l cm	cap l	col	PLN	EUR
CM-LD105110	26,8	0,03	czarny	17,48	–
CM-LD85110	21,6	0,03	czarny	17,48	–

CAMBRO



Łyżka do serwowania; PC
Serving spoon; PC

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-SPO13CW110	33,3	7,3	czarny	26,03	–
CM-SPO13CW135	33,3	7,3	przezroczysty	26,03	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-906	25	28,68	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-907	29,5	36,44	–

KUP ON-LINE



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-903	25	28,68	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-904	25	28,68	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-905	20	17,19	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-908	27	33,51	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-909	27	33,51	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-910	27	33,51	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-62307	21	19,00	–



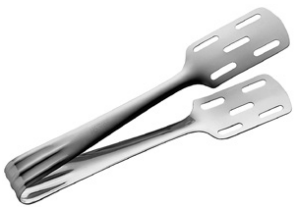
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-12671	18,5	3,4	57,98	–



Szczypce do cukru; 18/10
Sugar tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1999-077	11	7,84	–



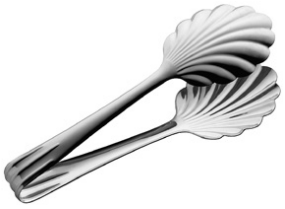
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-M606	20	16,30	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,52	–

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	–



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	–



Pojemnik na sztućce; PE
Cutlery holder; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-8114	53	9,5	32,5	25,69	–



Kosz na sztućce; poliratan, 18/10
Cutlery holder; polirattan, 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-65	53	32,5	130,15	–



BH-2005-061 BH-2005-301

Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlery basket; polirattan

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BH-2005-061	12	15	23,04	–
BH-2005-301	12	15	23,04	–



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	36,31	–



BH-2069-061 BH-2069-301

Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlery basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BH-2069-061	27	4,5	10	23,04	–
BH-2069-301	27	4,5	10	23,04	–



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	84,03	–

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	66,45	–



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	17,93	–



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	40,88	–



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	37,76	–



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4021	20	120	149,63	–

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	149,63	–

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	149,63	–

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	169,58	–

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	169,58	–

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	–

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	80,99	–



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4011	18	200	149,63	–

Produkt ręcznie wykonany • Szklana zatyczka
Hand made product • Glass stopper



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	116,04	–



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	–



Nalewak precyzyjny; stal
Precision pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-31100	16,72	–



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAEG01-6	45	6	16,30	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	21,32	–
R-GIJU15-12	150	12	23,83	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	26,33	–
R-FDCR15-6	150	6	37,61	–
R-FDCR25-6	250	6	45,14	–
R-FDCR40-6	400	6	56,43	–



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	42,63	–
R-BAGB35-4	350	4	43,89	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH02-12	8,5	230	12	21,32	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01-6	11	4	7	200	6	28,84	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27-6	9,5	270	6	46,39	–



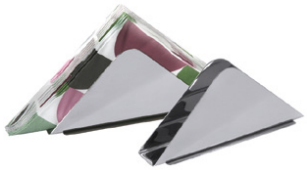
Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSU27-6	8,5	270	6	56,43	–



Pojemnik na odpadki; 18/10
Bin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1020	12	18	72,44	–



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	–

BarEq



T-132-11

T-TB01W

Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-132-11	15	10,5	24	42,18	–
T-TB01W	25	10,5	25	41,81	–



Ring do serwet; 18/10
Napkin ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
AB-5801	4	21,19	–

LIBBEY



Popielniczka; szkło
Ashtray; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
LB-920895-12	11	3,5	12	6,79	–

KUP ON-LINE

Więcej akcesoriów do serwowania na str. 442–445
See more serving accessories on pages 442–445








REVOL





Karta menu; porcelana
Menu stand; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-641279-6	5,6	5,7	6	32,28	–

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	–

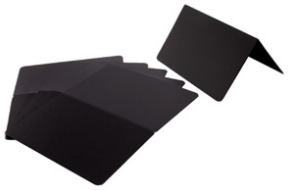
Zestaw: 6 chromowanych stojaków i 12 plastikowych kart menu • Do stosowania z markerem wodnym
Set: 6 chrome stands and 12 plastic menu cards • For use with a water marker

Zestaw stojaków na menu; akryl
Menu stands set; acrylic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-044	3	3	54,69	–

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	50,88	–

Verlo



Tabliczka menu; PP
Menu board; PP

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-7519	16	7,8	czarny	6	33,35	–



Marker wodny
Water marker

Nr kat.	PLN	EUR
T-7660	13,78	–

Zmywalny
Washable



Stojak bankietowy; 18/10
Banquet holder; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-1001-10	16	20,52	–
T-1001-11	19	22,23	–



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	–

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	9,76	–

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	9,76	–

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	9,76	–





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	16,43	–

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	8,52	–



Verlo

Tablica informacyjna; dąb
Information board; oak

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-99226	25	14,8	40	80,89	–

Podstawa wykonana z drewna dębowego • tablica ze sklejki fornirowanej

The base is made of oak wood • board made of veneered plywood



Verlo

Tablica informacyjna; dąb, PCV
Information board; oak, PCV

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-99224	25	14,8	40	35,28	–
V-99223	34	21	40	68,29	–

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	229,14	–

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	52,25	–

KUP ON-LINE



Verlo



Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60402	60	12	40	290,84	–

Taca dębowa serwisowa • lakierowana • bejcowana • kolor czarny

Oak service tray • varnished • stained • black colour

Verlo



Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60401	60	12	40	290,84	–

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	32,30	–
BQ-40522	40,5	2,2	43,70	–

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400TL110	35,5	czarny	56,86	–
CM-1400TL138	35,5	brązowy	56,86	–
CM-1600TL110	40,5	czarny	76,81	–
CM-1600TL138	40,5	brązowy	76,81	–

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	44,94	–
CM-1400CT138	35,5	brązowy	44,94	–
CM-1600CT110	40,5	czarny	57,76	–
CM-1600CT138	40,5	brązowy	57,76	–
CM-1800CT110	45	czarny	77,08	–

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.



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	141,93	–
CM-2700CT138	68,5	56	brązowy	141,93	–
CM-2900CT110	73,5	60	czarny	286,24	–

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.

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	71,16	–

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.

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418TL110	46	36	czarny	86,07	–
CM-1418TL138	46	36	brązowy	86,07	–

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

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.







N

Słoik Bakery
Bakery jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-566-60	60	55	80	12	69,01	–
WE-561-80	55	55	165	12	80,24	–
WE-568-100	100	58	280	6	48,55	–
WE-564-120	125	63	450	6	79,08	–



N

Słoik Bakery z pokrywką
Bakery jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-566-60P	60	60	80	12	97,20	–
WE-561-80P	55	60	165	12	111,72	–
WE-568-100P	100	63	280	6	65,08	–
WE-564-120P	125	68	450	6	110,66	–



N

Słoik Bakery komplet*
*Bakery jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-566-60PUZ	60	64	80	12	130,70	–
WE-561-80PUZ	55	64	165	12	145,43	–
WE-568-100PUZ	100	67	280	6	82,79	–
WE-564-120PUZ	125	72	450	6	130,49	–



N

Słoik Barrel
Barrel Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-776-100	140	250	3000	4	82,86	–



N

Słoik Barrel z pokrywą
Barrel Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-776-100P	140	250	3000	4	93,88	–



N

Słoik Barrel, komplet*
*Barrel Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-776-100PUZ	140	250	3000	4	105,66	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



N

Słoik Quadro
Quadro jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-768-100	100	60	290	6	**29,36**	–
WE-747-100	100	110	545	6	**36,04**	–
WE-769-100	100	160	795	6	**46,53**	–



N

Słoik Quadro z pokrywką
Quadro jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-768-100P	100	65	290	6	**45,90**	–
WE-747-100P	100	115	545	6	**52,68**	–
WE-769-100P	100	165	795	6	**63,07**	–



N

Słoik Quadro komplet*
*Quadro jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-768-100PUZ	100	69	290	6	**63,71**	–
WE-747-100PUZ	100	119	545	6	**70,38**	–
WE-769-100PUZ	100	169	795	6	**80,77**	–







KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40	40	37	35	12	**30,57**	–
WE-080-60	60	47	80	12	**37,59**	–
WE-751-80	80	56	200	12	**47,81**	–



Mini słoik z pokrywką
Mini Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40P	40	42	35	12	**54,36**	–
WE-080-60P	60	52	80	12	**62,52**	–
WE-751-80P	80	61	200	12	**72,13**	–



Mini słoik, komplet*
*Mini Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40PUZ	40	46	35	12	**83,06**	–
WE-080-60PUZ	60	56	80	12	**91,83**	–
WE-751-80PUZ	80	65	200	12	**97,41**	–



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60	60	37	50	12	**47,99**	–
WE-976-80	80	47	165	12	**43,42**	–



Mini słoik z pokrywką
Mini Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60P	60	42	50	12	**75,73**	–
WE-976-80P	80	52	165	12	**71,15**	–



Mini słoik, komplet*
*Mini Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60PUZ	60	46	50	12	**105,22**	–
WE-976-80PUZ	80	56	165	12	**100,64**	–



Mini słoik
Mini Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60	60	69	140	12	**43,18**	–
WE-760-60	60	80	160	12	**47,34**	–



Mini słoik z pokrywką
Mini Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-761-60P	60	74	140	12	**68,11**	–
WE-760-60P	60	85	160	12	**72,26**	–



Mini słoik, komplet*
*Mini Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-760-60PUZ	60	89	160	12	**101,58**	–
WE-761-60PUZ	60	78	140	12	**97,42**	–



KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



Słoik Mold
Mold Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-740-100	100	55	290	6	28,51	–
WE-750-120	120	48	300	6	44,63	–
WE-741-100	100	69	370	6	30,69	–
N WE-565-120	125	63	450	6	65,72	–



Słoik Mold z pokrywką
Mold Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-740-100P	100	60	290	6	39,01	–
WE-750-120P	120	53	300	6	66,67	–
WE-741-100P	100	74	370	6	40,46	–
N WE-565-120P	125	68	450	6	97,20	–



Słoik Mold, komplet*
*Mold Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-740-100PUZ	100	64	290	6	54,06	–
WE-750-120PUZ	120	57	300	6	82,47	–
WE-741-100PUZ	100	78	370	6	55,91	–
N WE-565-120PUZ	125	72	450	6	117,02	–



Słoik Mold
Mold Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-900-80	80	87	290	6	29,04	–
WE-742-100	100	107	580	6	35,51	–
WE-743-100	100	147	850	6	48,44	–



Słoik Mold z pokrywką
Mold Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-900-80P	80	92	290	6	38,31	–
WE-742-100P	100	112	580	6	46,60	–
WE-743-100P	100	152	850	6	57,98	–



Słoik Mold, komplet*
*Mold Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-900-80PUZ	80	96	290	6	53,06	–
WE-742-100PUZ	100	116	580	6	62,05	–
WE-743-100PUZ	100	156	850	6	70,68	–



KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



N

Słoik cylindryczny
Cylindric jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-789-40	40	85	145	12	40,39	–



N

Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-789-40P	40	90	145	12	67,73	–



N

Słoik cylindryczny komplet*
*Cylindric jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-789-40PUZ	40	94	145	12	100,91	–



Słoik cylindryczny
Cylindric Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-908-80	80	210	1040	6	52,78	–
WE-974-100	100	210	1590	6	79,08	–



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-908-80P	80	215	1040	6	66,65	–
WE-974-100P	100	215	1590	6	93,56	–



Słoik cylindryczny, komplet*
*Cylindric Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-908-80PUZ	80	219	1040	6	81,39	–
WE-974-100PUZ	100	219	1590	6	109,01	–



Słoik cylindryczny
Cylindric Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60	60	130	340	6	31,48	–
WE-905-60	60	210	600	6	45,57	–



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60P	60	135	340	6	43,94	–
WE-905-60P	60	215	600	6	58,03	–



Słoik cylindryczny, komplet*
*Cylindric Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60PUZ	60	139	340	6	58,60	–
WE-905-60PUZ	60	219	600	6	72,69	–



Słoik cylindryczny
Cylindric Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-782-100	100	160	1050	6	57,66	–
WE-784-100	100	232	1500	6	78,70	–



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-782-100P	100	165	1050	6	69,75	–
WE-784-100P	100	237	1500	6	93,18	–



Słoik cylindryczny, komplet*
*Cylindric Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-782-100PUZ	100	169	1050	6	85,19	–
WE-784-100PUZ	100	241	1500	6	108,63	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



Słoik Tulip
Tulip jar

	Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
N	WE-788-40	40	55	75	12	**35,83**	–
	WE-762-60	60	80	220	12	**51,70**	–
	WE-746-80	80	86	370	6	**35,93**	–



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip jar with lid

	Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
N	WE-788-40P	40	60	75	12	**63,28**	–
	WE-762-60P	60	85	220	12	**76,62**	–
	WE-746-80P	80	91	370	6	**46,37**	–



Słoik Tulip komplet*
*Tulip jar set**

	Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
N	WE-788-40PUZ	40	64	75	12	**96,35**	–
	WE-762-60PUZ	60	89	220	12	**105,94**	–
	WE-746-80PUZ	80	95	370	6	**61,12**	–



Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-744-100	100	85	580	6	**36,89**	–
WE-745-100	100	147	1062	6	**44,40**	–



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-744-100P	100	90	580	6	**48,64**	–
WE-745-100P	100	152	1062	6	**53,64**	–



Słoik Tulip, komplet*
*Tulip Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-744-100PUZ	100	94	580	6	**64,09**	–
WE-745-100PUZ	100	156	1062	6	**69,09**	–



Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-738-100	100	190	1750	4	**73,21**	–
WE-739-100	100	242	2700	4	**82,68**	–



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-738-100P	100	195	1750	4	**82,87**	–
WE-739-100P	100	247	2700	4	**92,33**	–



Słoik Tulip, komplet*
*Tulip Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-738-100PUZ	100	199	1750	4	**93,17**	–
WE-739-100PUZ	100	251	2700	4	**102,63**	–



Słoik Deco
Deco Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60	60	66	220	12	**56,05**	–
WE-901-80	80	88	560	6	**43,46**	–
WE-748-100	100	105	1062	4	**44,84**	–



Słoik Deco z pokrywką
Deco Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60P	60	71	220	12	**80,98**	–
WE-901-80P	80	93	560	6	**55,21**	–
WE-748-100P	100	110	1062	4	**50,56**	–



Słoik Deco, komplet*
*Deco Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60PUZ	60	75	220	12	**110,30**	–
WE-901-80PUZ	80	97	560	6	**69,95**	–
WE-748-100PUZ	100	114	1062	4	**61,77**	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



Słoik Deli
Deli Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40	40	102	100	6	28,09	–
WE-995-60	60	122	200	6	27,12	–



Słoik Deli z pokrywką
Deli Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40P	40	107	100	6	38,08	–
WE-995-60P	60	127	200	6	39,58	–



Słoik Deli, komplet*
*Deli Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40PUZ	40	111	100	6	52,43	–
WE-995-60PUZ	60	131	200	6	54,24	–



Słoik Deli
Deli Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80	80	122	370	6	36,51	–
WE-758-80	80	205	700	6	50,46	–



Słoik Deli z pokrywką
Deli Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80P	80	127	370	6	46,59	–
WE-758-80P	80	210	700	6	60,97	–



Słoik Deli, komplet*
*Deli Jar set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80PUZ	80	131	370	6	61,34	–
WE-758-80PUZ	80	214	700	6	75,71	–



KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



Butelka
Bottle

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-763-60	60	140	290	6	**34,32**	–
WE-764-60	60	184	530	6	**37,24**	–



Butelka z pokrywką
Bottle with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-763-60P	60	145	290	6	**46,78**	–
WE-764-60P	60	189	530	6	**49,71**	–



Butelka, komplet*
*Bottle set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-763-60PUZ	60	149	290	6	**61,44**	–
WE-764-60PUZ	60	193	530	6	**64,36**	–



Butelka
Bottle

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-766-60	60	250	1062	6	**55,01**	–



Butelka z pokrywką
Bottle with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-766-60P	60	255	1062	6	**64,71**	–



Butelka, komplet*
*Bottle set**

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-766-60PUZ	60	259	1062	6	**79,37**	–



* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*



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	–

Nie zawiera słoiczków
It does not contain jars

Verlo

Pasują wszystkie słoiczki o śr. 80 mm
All 80 mm Ø jars fit this item:



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	105,00	–
V-11520	6,3	50	2	10	105,00	–



N

Etykiety Weck 100 szt
Weck labels, 100 pcs

Nr kat.	w cm	op.	PLN	EUR
WE-9080812	2,3	100	21,20	–



Pokrywka
Lid

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-40	40	6	13,57	–
WE-60	60	6	14,42	–
WE-80	80	6	14,73	–
WE-100	100	6	16,32	–
WE-120	120	6	31,78	–



Pokrywka Keep Fresh, PE
Keep Fresh Lid

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-K40	40	5	22,02	–
WE-K60	60	5	25,25	–
WE-K80	80	5	37,10	–
WE-K100	100	5	45,29	–
WE-K120	120	5	54,37	–



Uszczelka; kauczuk
Gasket; caoutchouc

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-USZ40	40	6	3,48	–
WE-USZ60	60	6	4,35	–
WE-USZ80	80	6	4,50	–
WE-USZ100	100	6	5,22	–
WE-USZ120	120	6	6,95	–



Zapinki; stal
Clasp; steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-ZAP	12	13,91	–



Chwytak do słoików; stal
Grasper; steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-UCH	1	99,47	–



Lejek; tworzywo
Funnel; plastic

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-LE	1	57,78	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*

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

REACTIVE GLAZE

Wyrafinowane elementy **handmade** mogą się różnić w obrębie kolorystyki i printu, ze względu na pokrycie **szkliwem reaktywnym**, które jest rozlewane w bardzo wysokiej temperaturze. Wszystkie elementy kolekcji zestawione ze sobą stworzą niepowtarzalne tło dla podawanych dań.

*Sophisticated **handmade** elements may differ in terms of colors and prints, due to the coating with **reactive glaze**, which is poured at a very high temperature. All elements of the collection juxtaposed with each other will create a unique background for the dishes served.*







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-80102-6	18	pudrowy róż	6	**26,43**	–
V-80101-6	25	pudrowy róż	6	**47,55**	–
V-80100-3	30	pudrowy róż	3	**63,51**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.



KUP ON-LINE





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-89002-6	15	turkusowo-rdzawy	6	14,13	–
V-89000-6	21	turkusowo-rdzawy	6	29,93	–
V-89001-6	25	turkusowo-rdzawy	6	47,55	–

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.





N

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-89003-12	6	6	80	turkusowo-rdzawy	12	**12,30**	–



N

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-89004-8	12	turkusowo-rdzawy	8	**12,30**	–



N

Filiżanka do kawy
Coffee cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-89005-6	8	7	200	turkusowo-rdzawy	6	**17,62**	–



N

Filiżanka do kawy
Coffee cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-89007-6	8	9	250	turkusowo-rdzawy	6	**22,11**	–



N

Spodek do filiżanki do kawy
Saucer for coffee cup

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-89006-8	13,5	turkusowo-rdzawy	8	**14,13**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.






V-80207-6 | V-80200-4


V-80206-4


V-80207-6 | V-80200-4


V-80206-4

N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-80207-6	21	chłodny beż	6	**29,93**	–
V-80200-4	25,5	chłodny beż	4	**43,23**	–
V-80206-4	28,5	chłodny beż	4	**46,55**	–





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80204-6	26	1500	chłodny beż	6	**44,89**	–





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80205-2	28,5	400	chłodny beż	2	**61,51**	–





N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80203-12	11,5	200	chłodny beż	12	**14,96**	–





N

Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80201-2	20	600	chłodny beż	2	**47,55**	–





N

Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80202-6	9,5	200	chłodny beż	6	**21,61**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-80305-6	21	ciemny brąz	6	**31,75**	–
V-80306-3	30	ciemny brąz	3	**63,51**	–





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80304-6	20,5	600	ciemny brąz	6	**29,93**	–
V-80307-6	26	1500	ciemny brąz	6	**44,89**	–





N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80300-6	18	1000	ciemny brąz	6	**33,25**	–





N

Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80302-1	26	1200	ciemny brąz	1	**67,00**	–





N

Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80303-1	33	22	2300	ciemny brąz	1	**98,75**	–





N

Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80301-6	8	130	ciemny brąz	6	**14,96**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.






N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-88003-4	25	biało-brązowy	4	**49,38**	–
V-88004-2	29	biało-brązowy	2	**59,85**	–




N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-88002-2	24	1200	biało-brązowy	2	**61,68**	–




N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-88001-4	23	1000	biało-brązowy	4	**63,51**	–




N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-88005-6	15	600	biało-brązowy	6	**29,93**	–




N

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-88000-6	30	10	biało-brązowy	6	**38,74**	–



N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-88006-6	7,5	9	200	biało-brązowy	6	**14,96**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-81005-6	25	zielony	6	61,35	–





Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-81003-6	21,5	820	zielony	6	49,21	–
V-81004-6	26	1400	zielony	6	59,09	–





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-81001-6	15,5	630	zielony	6	33,56	–
V-81002-6	20	1400	zielony	6	55,36	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.






N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-83006-6	25	postarzana miedź	6	47,55	–




Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-83003-4	28	postarzana miedź	4	56,43	–




Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-83004-4	28,5	postarzana miedź	4	58,33	–




Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83005-3	29,2	440	postarzana miedź	3	61,68	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.







Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83000-6	26	900	postarzana miedź	6	56,43	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-83002-4	33	18	postarzana miedź	4	49,38	–





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83001-1	30,5	2600	postarzana miedź	1	142,69	–





N

Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83007-4	15	270	postarzana miedź	4	31,75	–





N

Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83008-1	26	16	1000	postarzana miedź	1	52,87	–





N

Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-83009-6	9,5	250	postarzana miedź	6	21,61	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.

DEEP BLUE

HAND-MADE REACTIVE GLAZE







N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-82020-6	20,5	kobaltowy	6	**24,94**	–
V-82019-4	26	kobaltowy	4	**41,56**	–





N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-82012-6	18	kobaltowy	6	**26,43**	–
V-82013-6	25	kobaltowy	6	**47,55**	–





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82018-3	26	1000	kobaltowy	3	**46,55**	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-82008-4	28,5	kobaltowy	4	**56,43**	–





N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82021-4	18	1000	kobaltowy	4	**39,90**	–





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82009-3	28,5	400	kobaltowy	3	**61,68**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.



N

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82022-6	6	6	90	kobaltowy	6	11,64	–



N

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-82023-12	11,5	kobaltowy	12	9,97	–



N

Filiżanka do kawy
Coffee cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82025-6	10	5	210	kobaltowy	6	16,63	–



N

Spodek do filiżanki do kawy
Saucer for coffee cup

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-82026-12	15	kobaltowy	12	11,64	–



N

Kubek
Mug

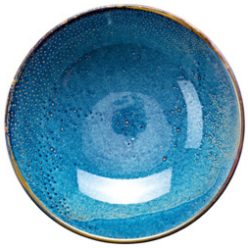
Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82024-6	9	9	350	kobaltowy	6	21,61	–



KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.







Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82007-2	26	1500	kobaltowy	2	**68,66**	–





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82006-4	23,5	1200	kobaltowy	4	**56,36**	–





N

Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82015-6	14,5	13	300	kobaltowy	6	**26,43**	–
V-82016-3	22	20	1200	kobaltowy	3	**61,68**	–
V-82017-3	25	23	2000	kobaltowy	3	**102,24**	–





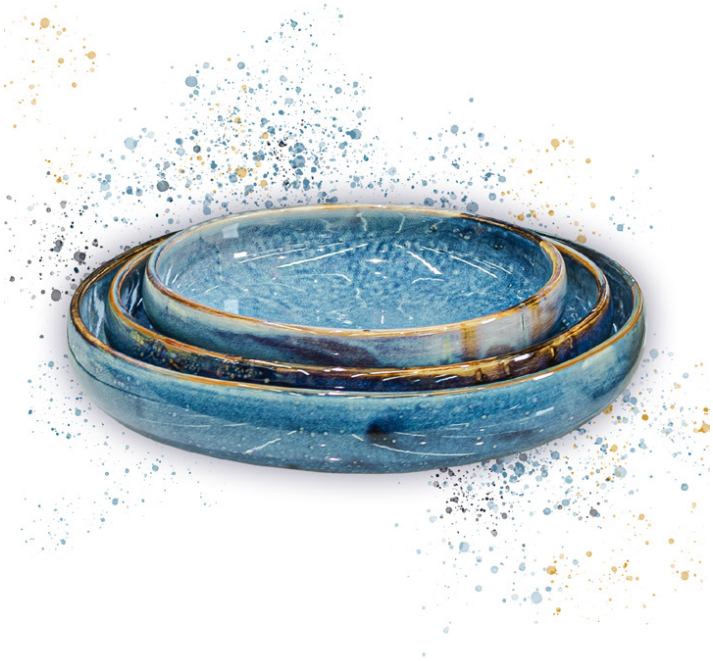
N

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82014-6	8,5	7,5	60	kobaltowy	6	**12,30**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.







Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82005-4	18	800	kobaltowy	4	36,34	–





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82002-2	24,5	1600	kobaltowy	2	58,33	–





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82003-1	29,5	2100	kobaltowy	1	84,55	–
V-82004-1	34	3800	kobaltowy	1	151,62	–





Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-82000-2	25	600	kobaltowy	2	90,63	–
V-82001-1	30,5	1700	kobaltowy	1	157,13	–





Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-82010-6	30,5	14	kobaltowy	6	56,43	–
V-82011-4	35,5	16,5	kobaltowy	4	72,58	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.



MIX & PLAY





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-86001-6	23	biały	6	26,13	–
V-86002-6	26	biały	6	32,66	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86000-4	10	200	biały	4	10,07	–

KUP ON-LINE



MIX & PLAY





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86004-4	23,5	1400	antracyt	4	**43,94**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-86003-4	16,5	900	antracyt	4	**24,94**	–

KUP ON-LINE







Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85007-6	12	postarzana miedź	6	**16,00**	–





Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85002-6	43	22,5	postarzana miedź	6	**62,85**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85005-6	18	800	postarzana miedź	6	**26,30**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85006-4	23	1200	zielony	4	**40,38**	–

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.





Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85003-6	43	22,5	pudrowy róż	6	61,28	–



Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85008-6	20,5	pudrowy róż	6	21,26	–



Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-85013-6	28,5	pistacjowy	6	41,56	–



Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85012-6	28	20	pudrowy róż	6	41,33	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.

ETER

HAND MADE REACTIVE GLAZE







Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85000-6	27	14	żelazo	6	34,84	–





Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-85011-6	22	10	żelazo	6	25,40	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-85004-6	10	200	żelazo	6	23,23	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color noticeably – photos represent just a particular piece.







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-87002-4	39	31	czarny	4	66,26	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-87001-6	23,5	czarny	6	22,09	–





Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-87000-2	26,5	3100	czarny	2	94,05	–

KUP ON-LINE







Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-84000-3	20	1800	szary	3	**51,73**	–
V-84002-3	25,5	3400	szary	3	**75,81**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-84001-3	20	1800	kość słoniowa	3	**51,73**	–
V-84003-3	25,5	3400	kość słoniowa	3	**75,81**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-80002-4	26	grafitowo-szary	4	43,32	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80001-4	23,5	900	grafitowo-szary	4	46,55	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80000-4	16,5	800	grafitowo-szary	4	33,25	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-80003-1	22	2800	grafitowo-szary	1	97,28	–

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 many hotels and restaurants around the world.



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.



LE BALLET – wytworna w swej delikatności, cienka i przezierna **porcelana Bone China**. Dzięki nowoczesnym technologiom tradycyjnie wykorzystywany jako surowiec popiół kostny, został zastąpiony syntetycznymi odpowiednikami. W pełni wegańska wersja stworzona dla miłośników luksusowego stylu. Przedstawiamy flagową kolekcję Bone China - Fedra.

*LE BALLET – elegant in its delicacy, thin and translucent **Bone China porcelain**. Thanks to modern technologies, bone ash, traditionally used as a raw material, has been replaced by synthetic equivalents. A fully vegan version created for lovers of luxurious style. We present the flagship collection of Bone China - Fedra.*

FEDRA

N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCFRCP15-24	15	24	34,83	–
R-BCFRCP24-12	24	12	59,31	–



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCBVGD25-12	25	240	12	83,70	–
R-BCBVGD29-6	29	310	6	118,08	–



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCBVDP28-12	28	380	12	84,96	–

N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCBVFP17-24	17	24	47,61	–
R-BCBVFP23-12	23	12	64,17	–
R-BCBVFP28-12	28	12	91,80	–
R-BCBVFP32-6	32	6	129,42	–

N

Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCFRGF29-12	29	12	106,20	–

KUP ON-LINE





N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRDC23-12	23	900	12	**71,10**	–
R-BCFRDC27-12	26,5	1560	12	**91,80**	–



N

Talerz głęboki gourmet
Gourmet deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRGD26-6	26	220	6	**75,33**	–
R-BCFRGD29-6	29	240	6	**106,20**	–



N

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRBW30-12	11	300	12	**30,69**	–
R-BCFRBW75-12	15	780	12	**49,59**	–
R-BCFRBW100-6	17	1000	6	**71,37**	–

N

Kubek bez uchwyu
Cup without handle

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRCU20M-12	5,5	200	12	**39,24**	–



N

Kubek
Mug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRMG30-12	8,5	320	12	**50,40**	–



N

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRCU23-12	6	240	12	**48,42**	–



N

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFRCU09-12	5,5	90	12	**29,97**	–

N

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCFRSA15-12	15	12	**35,19**	–

N

Saucer
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCFRSA13-12	13	12	**22,68**	–

KUP ON-LINE



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.

RAK STONE *has developed a new recipe, combining the advantages of porcelain and stoneware in one product. This porcelain is extremely durable, hard and resistant for scratches. The main difference from classic porcelain is the composition of the raw material, its color (gray or brown due to the components of the clay used in production) and light impermeability.*



N

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-KELUFP16-24	15,7	1,6	24	**26,10**	–
R-KELUFP21-12	20,5	1,5	12	**35,55**	–
R-KELUFP24-12	23,6	1,5	12	**46,17**	–
R-KELUFP27-12	26,5	2	12	**59,22**	–
R-KELUFP31-6	30,8	1,9	6	**81,90**	–



N

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KELUDP27-12	26,9	3,6	1050	12	**65,70**	–



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 200°C). Można przechowywać w lodówce i zamrażarce w temperaturze do -20°C

- *the hand-made finish creates unique effects that add a rustic charm to the whole*
- *perfect glaze prevents fat absorption, odor and bacteria*
- *the dishes can be washed in dishwashers and used in combi steamers and microwave ovens (temperature up to 200 °C). Can be stored in the refrigerator and freezer at temperatures down to -20°C*

Ze względu na ręczne zdobienia naczynia mogą się nieco różnić kolorystycznie między sobą.
Due to hand-decorated finish dishes may vary in tone or detail.

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
	R-EADC24-2	23,7	4,6	1300	2	42,63	–
	R-EADC24CA-2	23,7	4,6	1300	2	85,26	–
	R-EADC24CO-2	23,7	4,6	1300	2	85,26	–
	R-EADC24HO-2	23,7	4,6	1300	2	85,26	–
N	R-EADC24CL-2	23,7	4,6	1300	2	81,54	–
N	R-EADC24FG-2	23,7	4,6	1300	2	81,60	–
	R-EADC30-2	29,7	4,7	2300	2	70,22	–
	R-EADC30CA-2	29,7	4,7	2300	2	139,17	–
	R-EADC30CO-2	29,7	4,7	2300	2	139,17	–
	R-EADC30HO-2	29,7	4,7	2300	2	139,17	–
N	R-EADC30CL-3	29,7	4,7	2300	3	133,74	–
N	R-EADC30FG-2	29,7	4,7	2300	2	133,80	–



Miska
Bowl

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
	R-EABW20-4	20	5,8	1200	4	33,85	–
	R-EABW20CA-4	20	5,8	1200	4	66,45	–
	R-EABW20CO-4	20	5,8	1200	4	66,45	–
	R-EABW20HO-4	20	5,8	1200	4	66,45	–
N	R-EABW20CL-4	20	5,8	1200	4	63,63	–
N	R-EABW20FG-4	20	5,8	1200	4	63,60	–



Ze względu na ręczne zdobienia naczynia mogą się nieco różnić kolorystycznie między sobą. | *Due to hand-decorated finish dishes may vary in tone or detail.*

Talerz płaski
Flat coupe plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
		biały		
R-EACP16-24	16,2	24	**25,07**	–
R-EACP24-12	23,8	12	**36,37**	–
R-EACP28-12	27,5	12	**52,66**	–
R-EACP32-6	31,7	6	**77,73**	–
		wulkaniczny		
R-EACP16CA-24	16,2	24	**50,16**	–
R-EACP24CA-12	23,8	12	**72,72**	–
R-EACP28CA-12	27,5	12	**105,33**	–
R-EACP32CA-6	31,7	6	**156,73**	–
		kobaltowy		
R-EACP16CO-24	16,2	24	**50,16**	–
R-EACP24CO-12	23,8	12	**72,72**	–
R-EACP28CO-12	27,5	12	**105,33**	–
R-EACP32CO-6	31,7	6	**156,73**	–
		bursztynowy		
R-EACP16HO-24	16,2	24	**50,16**	–
R-EACP24HO-12	23,8	12	**72,72**	–
R-EACP28HO-12	27,5	12	**105,33**	–
R-EACP32HO-6	31,7	6	**156,73**	–
		silgranitowy		
N R-EACP16CL-24	16,2	24	**48,42**	–
N R-EACP24CL-12	23,8	12	**69,12**	–
N R-EACP28CL-12	27,5	12	**101,43**	–
N R-EACP32CL-6	31,7	6	**149,85**	–
		żeliwny		
N R-EACP16FG-24	16,2	24	**48,48**	–
N R-EACP24FG-12	23,8	12	**69,12**	–
N R-EACP28FG-12	27,5	12	**101,40**	–
N R-EACP32FG-6	31,7	6	**149,88**	–








Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
		biały		
R-EAFP24-12	23,7	12	**33,85**	–
R-EAFP28-12	27,6	12	**50,16**	–
R-EAFP32-6	31,8	6	**75,23**	–
		wulkaniczny		
R-EAFP24CA-12	23,7	12	**68,96**	–
R-EAFP28CA-12	27,6	12	**99,05**	–
R-EAFP32CA-6	31,8	6	**151,72**	–
		kobaltowy		
R-EAFP24CO-12	23,7	12	**68,96**	–
R-EAFP28CO-12	27,6	12	**99,05**	–
R-EAFP32CO-6	31,8	6	**151,72**	–
		bursztynowy		
R-EAFP24HO-12	23,7	12	**68,96**	–
R-EAFP28HO-12	27,6	12	**99,05**	–
R-EAFP32HO-6	31,8	6	**151,72**	–
		silgranitowy		
N R-EAFP24CL-12	23,7	12	**65,97**	–
N R-EAFP28CL-12	27,6	12	**94,59**	–
N R-EAFP32CL-6	31,8	6	**145,26**	–
		żeliwny		
N R-EAFP24FG-12	23,7	12	**66,00**	–
N R-EAFP28FG-12	27,6	12	**94,56**	–
N R-EAFP32FG-6	31,8	6	**145,32**	–








KUP ON-LINE



Półmisek
Oval plate

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	R-EAOP23-12	23	3,1	15	12	38,87	–
●	R-EAOP23CA-12	23	3,1	15	12	77,73	–
●	R-EAOP23CO-12	23	3,1	15	12	77,73	–
●	R-EAOP23HO-12	23	3,1	15	12	77,73	–
N ●	R-EAOP23CL-12	23	3,1	15	12	74,25	–
N ●	R-EAOP23FG-12	23	3,1	15	12	74,28	–



Miska
Bowl

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	R-EABR08-12	8	4	100	12	16,30	–
●	R-EABR08CA-12	8	4	100	12	31,34	–
●	R-EABR08CO-12	8	4	100	12	31,34	–
●	R-EABR08HO-12	8	4	100	12	31,34	–
N ●	R-EABR08CL-12	8	4	100	12	29,97	–
N ●	R-EABR08FG-12	8	4	100	12	30,00	–



Filiżanka
Cup

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	R-EACU23-12	7,3	9,2	230	12	26,33	–
●	R-EACU23CA-12	7,3	9,2	230	12	52,66	–
●	R-EACU23CO-12	7,3	9,2	230	12	52,66	–
●	R-EACU23HO-12	7,3	9,2	230	12	52,66	–
N ●	R-EACU23CL-12	7,3	9,2	230	12	50,76	–
N ●	R-EACU23FG-12	7,3	9,2	230	12	50,76	–



Spodek
Saucer

	Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
○	R-EASA16-12	*do R-EACU23-12*	16,3	12	20,06	–
●	R-EASA16CA-12	*do R-EACU23CA-12*	16,3	12	38,87	–
●	R-EASA16CO-12	*do R-EACU23CO-12*	16,3	12	38,87	–
●	R-EASA16HO-12	*do R-EACU23HO-12*	16,3	12	38,87	–
N ●	R-EASA16CL-12	*do R-EACU23CL-12*	16,3	12	36,90	–
N ●	R-EASA16FG-12	*do R-EACU23HO-12*	16,3	12	36,96	–



N

Kubek
Cup

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	vop.	PLN	EUR
○	R-EACU23M-12	7,3	9,2	230	12	22,77	–
●	R-EACU23MCA-12	7,3	9,2	230	12	45,54	–
●	R-EACU23MCO-12	7,3	9,2	230	12	45,54	–
●	R-EACU23MHO-12	7,3	9,2	230	12	45,54	–
●	R-EACU23MCL-12	7,3	9,2	230	12	45,54	–
●	R-EACU23MFG-12	7,3	9,2	230	12	45,60	–

KUP ON-LINE



Ze względu na ręczne zdobienia naczynia mogą się nieco różnić kolorystycznie między sobą. | *Due to hand-decorated finish dishes may vary in tone or detail.*



Filiżanka do espresso
Espresso cup

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	R-EACU09-12	5,8	6,6	90	12	20,06	–
	R-EACU09CA-12	5,8	6,6	90	12	41,38	–
	R-EACU09CO-12	5,8	6,6	90	12	41,38	–
	R-EACU09HO-12	5,8	6,6	90	12	41,38	–
N	R-EACU09CL-12	5,8	6,6	90	12	39,15	–
N	R-EACU09FG-12	5,8	6,6	90	12	39,12	–



Spodek do espresso
Espresso saucer

	Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
○	R-EASA13-12	13	12	15,05	–
	R-EASA13CA-12	13	12	30,10	–
	R-EASA13CO-12	13	12	30,10	–
	R-EASA13HO-12	13	12	30,10	–
N	R-EASA13CL-12	13	12	29,07	–
N	R-EASA13FG-12	13	12	29,04	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-APCB20T-1	20	9,5	650	1	110,34	–

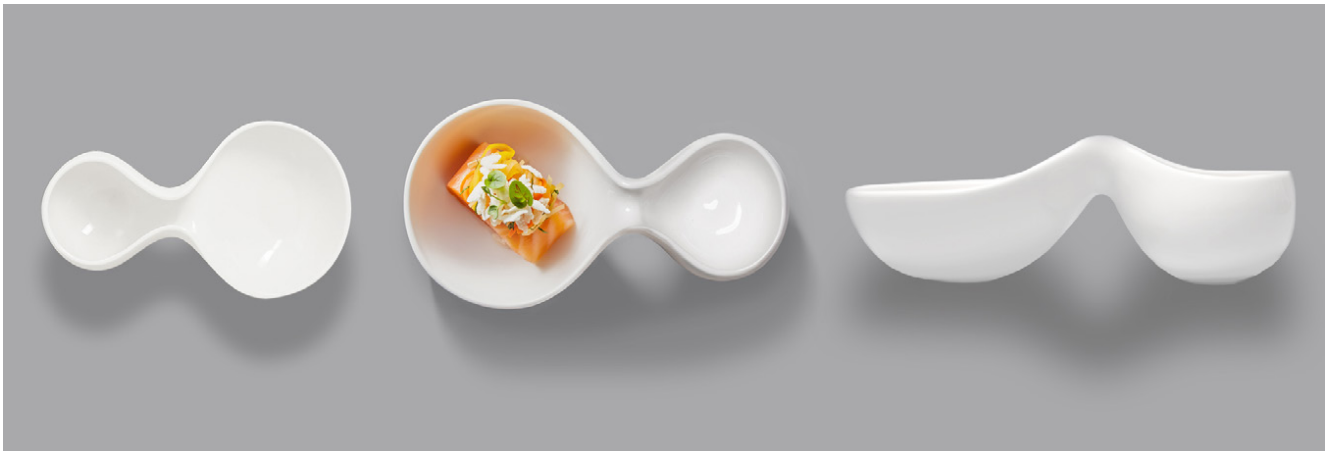
Naczynie
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-APCB20-2	20	7	270	2	90,28	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-APRFP30-6	30	1,5	6	65,20	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-APDB30-3	23	6,5	12	390	3	**65,20**	–

Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-APDB19-6	19	5,5	10,5	260	6	**50,16**	–

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWJG60-6	18,5	600	6	**76,49**	–

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWJG20-12	12,5	200	12	**50,16**	–

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWJG9-12	10,5	90	12	**32,60**	–

KUP ON-LINE

Kubeczek do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-STCU09M-12	6	5,5	90	12	21,32	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-STCU18M-12	7,5	7	190	12	37,61	–

Spodek
Saucer

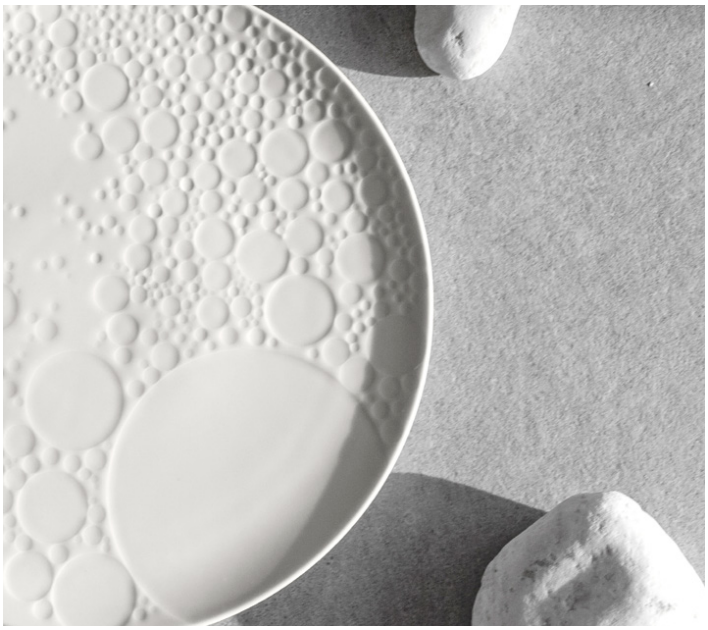
Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-STSA14-12	*do R-STCU09/18M-12*	14	12	38,87	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CRERP30-6	30	6	80,24	–



KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-STEP28-6	37	27	6	156,73	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-STEP25-6	27	18,5	6	117,87	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-STEP20-12	20	17	12	73,98	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-STEDP20-6	20	6	260	6	125,39	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Carved flat plate

	Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
○	R-STCP24OC18-6	24	2,5	6	211,90	–
●	R-STCP24GCL-6	24	2,5	6	183,06	–



Talerz płaski
Carved flat plate

	Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
○	R-STCP20OC18-12	20	2,5	12	140,43	–
●	R-STCP20GCL-12	20	2,5	12	121,62	–



Talerz głęboki
Carved deep plate

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	R-STCD20OC18-6	20	5	770	6	168,01	–
●	R-STCDP20GCL-6	20	5	770	6	145,45	–

KUP ON-LINE





Miska
Bowl

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	R-STPB15OC18-6	17,5	9	15	660	6	155,48	–
●	R-STPB15TQ-6	17,5	9	15	670	6	135,42	–



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	180,55	–
●	R-STPB20TQ-6	20	7	19	830	turkusowy	6	156,73	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE




Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● R-KRCHDP29-6	29,5	5,5	500	6	**120,37**	–
○ R-CHDP29-6	29,5	5,5	500	6	**80,24**	–




Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFSTREP17-12	17	2,5	7	110	12	**36,37**	–




Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFSTSED09-12	6,5	2,5	6,5	52	12	**20,06**	–




Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFSTSQDD09-12	9	6	9	330	12	**33,85**	–







Talerz/pokrywka
Plate/lid

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-GNARFL14CA-12	14,5	2	12,5	12	33,85	–



Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GNARRP29CA-6	29,5	3	500	6	135,42	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-AMFLT26-12	26	1	12	50,16	–

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ARRP29-6	29,5	3	500	6	100,31	–

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NFSHREP18-12	17,6	1,5	16,2	12	**75,23**	–
R-NFSHREP26-12	26,5	1,5	16,2	12	**105,33**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NFSHREP32-6	32,5	1,5	17,6	6	**135,42**	–
R-NFSHREP32W-6	32,5	1,5	26,5	6	**173,04**	–





Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHSRP35-2	35	6	25	2	**140,43**	–



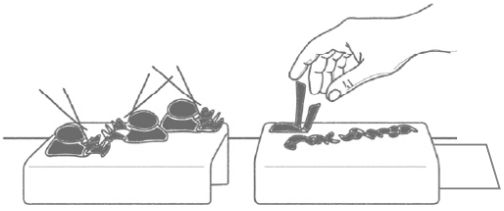
Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHSRP32-2	32	6	15	2	**90,28**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHSRP25-2	25	5,5	20	2	**70,22**	–



KUP ON-LINE





Talerz płaski Yasai
Yasai flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SNGPYS30-6	30	30	6	**154,22**	–



Naczynie Koshou
Koshou dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SNKS23-6	23	3	6	6	**45,14**	–



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	**23,83**	–



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	**16,30**	–



Naczynie Sakura
Sakura dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNSK15-12	14,5	3	330	12	**38,87**	–



Naczynie Orenji
Orenji dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNOR11-12	10,6	3	160	12	**25,07**	–



Naczynie Yuzu
Yuzu dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNYZ09-12	8,5	3	100	12	**17,55**	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski / półmisek
Flat plate / dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AURP38-6	38	21	6	99,05	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AUSP15-24	15	15	24	20,04	–
R-AUSP24-12	24	24	12	71,46	–
R-AUSP27-6	27	27	6	82,76	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AURBN33-12	33	3,5	11	12	70,22	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○ R-AURBM22-12	22	3,5	11	12	46,39	–
● R-AURBM22BKM-12	22	3,5	11	12	52,66	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	R-AUSB15-12	15	3,5	15	12	**42,63**	–
●	R-AUSB15BKM-12	15	3,5	15	12	**48,90**	–



Naczynie
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	R-AUSB11-24	11	3,5	11	24	**20,06**	–
●	R-AUSB11BKM-24	11	3,5	11	24	**40,12**	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-AUDWB44-6	12,3	7,5	420	6	**35,04**	–

Miska
Bowl

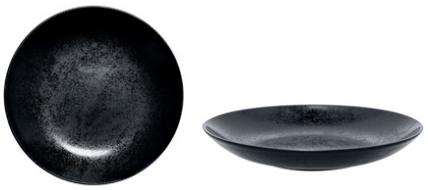
Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-AUOB20-6	4,5	10	200	6	**30,10**	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRNNPR15-24	15	24	23,83	–
R-KRNNPR21-12	21	12	28,84	–
R-KRNNPR24-12	24	12	31,34	–
R-KRNNPR27-12	27	12	46,39	–
R-KRNNPR29-12	29	12	65,20	–
R-KRNNPR31-6	31	6	75,23	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNDP23-12	23	700	12	36,37	–
R-KRBUBC26-12	26	1200	12	87,77	–
R-KRNNDP28-12	28	1380	12	97,80	–



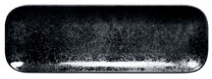
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPM22-12	22	11	12	43,89	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURP38-6	38	21	6	120,37	–



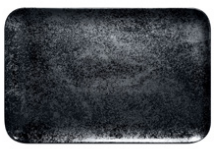
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPN33-12	33	11	12	67,71	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURX33-6	33	27	6	141,68	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPW33W-6	33	22	6	139,17	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAUSP15-24	15	15	24	25,07	–
R-KRAUSP22-12	22	22	12	81,50	–
R-KRAUSP24-12	24	24	12	86,51	–
R-KRAUSP27-6	27	27	6	100,31	–
R-KRAUSP30-6	30	30	6	141,68	–
R-KRAUSP33-6	33	33	6	196,85	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EDFP22-12	22	12	45,14	–
R-EDFP27-12	27	12	56,43	–
R-EDFP31-6	31	6	73,98	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-EDGD26-6	26	1200	czarny	12	62,70	–





Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNBW12-12	12	270	12	36,37	–
R-KRNNRB16-12	16	580	12	42,63	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRNNOP32-6	32	23	6	80,24	–
R-KRNNOP36-6	36	27	6	91,54	–





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	27,59	–



Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA13-12	*do R-KR116CU08-12*	13	12	23,83	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU20-12	8,7	6	200	12	41,38	–
R-KR116CU23-12	9	6,1	230	12	46,39	–



Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA02-12	*do R-KR116CU20/23-12*	17	12	35,11	–

KUP ON-LINE







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRSHFP33-6	33	25	6	71,10	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRSHFP27-12	27	21,5	12	50,66	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB28-12	28	5	23,5	1070	12	88,02	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB25-12	25	4,5	21	750	12	64,82	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB19-12	19	4,5	15	350	12	35,11	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB11-12	10	4	9	80	12	26,96	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHFP33-6	33	1,7	25	6	122,88	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHFP27-12	27	1,6	21,5	12	90,28	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHSB28-12	28	5	23,5	1070	12	96,55	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHSB25-12	25	4,5	21	750	12	90,28	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHSB19-12	19	4,5	15	350	12	50,16	–

Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHSB11-12	10	4	9	80	12	18,05	–

KUP ON-LINE



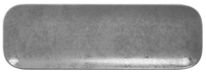
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURP38-6	38	21	6	120,37	–



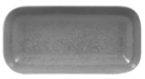
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPW33-6	33	20	6	139,17	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPN33-12	33	11	12	67,71	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPM22-12	22	11	12	43,89	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHNNBW12-12	12	5,5	270	12	36,37	–
R-SHNNRB16-12	16	6,5	580	12	42,63	–



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	27,59	–



Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHCLSA13-12	*do R-SH116CU08-12*	13	12	23,83	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SH116CU20-12	8,7	6,3	200	12	41,38	–
R-SH116CU23-12	9	6,1	230	12	46,39	–



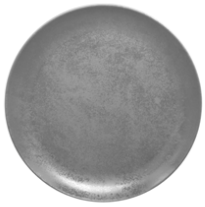
Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHCLSA02-12	*do R-SH116CU20/23-12*	17	12	35,11	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHNNPR15-24	15	24	23,83	–
R-SHNNPR21-12	21	12	28,84	–
R-SHNNPR24-12	24	12	31,34	–
R-SHNNPR27-12	27	12	46,39	–
R-SHNNPR29-12	29	12	65,20	–
R-SHNNPR31-6	31	6	75,23	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHNNDP23-12	23	700	12	36,37	–
R-SHBUBC26-12	26	1200	12	87,77	–
R-SHNNDP28-12	28	1380	12	97,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHNNOP32-6	32	23	6	80,24	–
R-SHNNOP36-6	36	27	6	91,54	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURX33-6	33	27	6	141,68	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
—	—	—	—	—	
R-SHAUSP24-12	24	24	12	86,51	–
R-SHAUSP27-6	27	27	6	100,31	–
R-SHAUSP33-6	33	33	6	196,85	–

KUP ON-LINE

Filiżanka do espresso
Espresso Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWCU10-12	6	90	12	23,83	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWCU23-12	8	230	12	31,34	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWCU30-12	9	300	12	36,37	–



Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SWSA15-12	*do R-SWCU23/30-12*	15	12	22,57	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SWSA12-12	*do R-SWCU10-12*	12	12	17,55	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*



Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-HDMP32-6	32	6	122,88	–

Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-HDDP32-6	32	6	122,88	–



Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-UHDCL18G-2	18	20,5	2	200,61	–

Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-HDCL18-2	18	20,5	2	122,88	–

Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-HDTT18-2	18	16	2	122,88	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFMOFP31GB-6	31	złoty	6	181,81	–
R-MFMOFP31SB-6	31	srebrny	6	181,81	–
R-MFMOFP31BB-6	31	brązowy	6	181,81	–



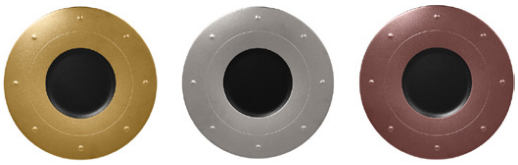
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFNOFP32GB-6	32	złoty	6	184,32	–
R-MFNOFP32SB-6	32	srebrny	6	184,32	–
R-MFNOFP32BB-6	32	brązowy	6	184,32	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFEVFP33GB-6	33	złoty	6	190,59	–
R-MFEVFP33SB-6	33	srebrny	6	190,59	–
R-MFEVFP33BB-6	33	brązowy	6	190,59	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFGDRP31GB-6	31	złoty	6	188,08	–
R-MFGDRP31SB-6	31	srebrny	6	188,08	–
R-MFGDRP31BB-6	31	brązowy	6	188,08	–

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFMODP24GB-12	24	złoty	12	**121,62**	–
R-MFMODP24SB-12	24	srebrny	12	**121,62**	–
R-MFMODP24BB-12	24	brązowy	12	**121,62**	–
R-MFMODP27GB-12	27	złoty	12	**159,23**	–
R-MFMODP27SB-12	27	srebrny	12	**159,23**	–
R-MFMODP27BB-12	27	brązowy	12	**159,23**	–



Talerz płaski gourmet
Flat plate gourmet

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDGF29GB-12	29	złoty	12	**152,98**	–
R-MFFDGF29SB-12	29	srebrny	12	**152,98**	–
R-MFFDGF29BB-12	29	brązowy	12	**152,98**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDGD26GB-6	26	1250	złoty	6	**139,17**	–
R-MFFDGD26SB-6	26	1250	srebrny	6	**139,17**	–
R-MFFDGD26BB-6	26	1250	brązowy	6	**139,17**	–
R-MFFDGD29GB-6	29	1650	złoty	6	**164,26**	–
R-MFFDGD29SB-6	29	1650	srebrny	6	**164,26**	–
R-MFFDGD29BB-6	29	1650	brązowy	6	**164,26**	–

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-MFFDCL02G-6	15,5	złoty	6	91,54	–
R-MFFDCL02S-6	15,5	srebrny	6	91,54	–
R-MFFDCL02B-6	15,5	brązowy	6	91,54	–



Pokrywka do talerza gourmet śr. 26 cm
Cover for gourmet plate dia 26 cm

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-MFFDCL01G-6	13,6	złoty	6	85,26	–
R-MFFDCL01S-6	13,6	srebrny	6	85,26	–
R-MFFDCL01B-6	13,6	brązowy	6	85,26	–



KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MFFDBI12GB-12	12	6	280	12	50,16	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MFSPCU09GB-12	6	7	90	12	32,60	–







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KZNNPR31G2-6	31	6	73,98	–



Filiżanka
Espresso Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU10G2-12	6	90	12	40,12	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU23G2-12	8	230	12	53,92	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU30G2-12	8,5	300	12	61,44	–



Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-KZSWSA15G2-12	*do R-KZSWCU23G2-12*	15	1,5	12	38,87	–



Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KZSWSA12G2-12	*do R-KZSWCU10G2-12*	12	12	30,10	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*





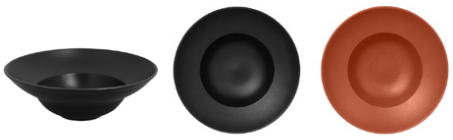
Talerz płaski gourmet
Flat plate gourmet

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NFMRFP30BK-12	30	12	91,54	–



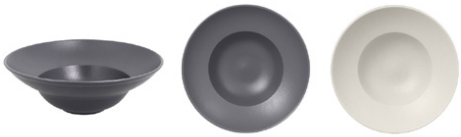
Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFGDDP29BK-6	29	400	6	117,87	–
R-NFGDDP29GY-6	29	400	6	117,87	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23BK-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD23BW-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD26BK-6	26	480	6	68,96	–
R-NFCLXD26BW-6	26	480	6	68,96	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23GY-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD23WH-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD26GY-6	26	480	6	68,96	–
R-NFCLXD26WH-6	26	480	6	68,96	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
Volcano - czarny				
R-NFNNPR15BK-24	15	24	18,81	–
R-NFNNPR27BK-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR31BK-6	31	6	58,93	–
Ember - czerwony				
R-NFNNPR15BR-24	15	24	18,81	–
R-NFNNPR27BR-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR31BR-6	31	6	58,93	–
Terra - ceglasty				
R-NFNNPR15BW-24	15	24	18,81	–
R-NFNNPR27BW-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR31BW-6	31	6	58,93	–
Magma - bordo				
R-NFNNPR15DR-24	15	24	18,81	–
R-NFNNPR27DR-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR31DR-6	31	6	58,93	–
Stone - szary				
R-NFNNPR15GY-24	15	24	18,81	–
R-NFNNPR27GY-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR31GY-6	31	6	58,93	–
Sand - biały				
R-NFNNPR15WH-24	15	24	18,81	–
R-NFNNPR27WH-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR31WH-6	31	6	58,93	–



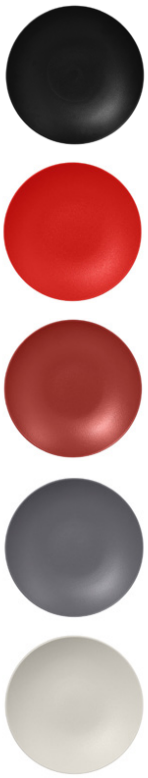


Kubek
Mug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFBAFM30BK-6	11,3	300	6	37,61	–
R-NFBAFM30GY-6	11,3	300	6	37,61	–
R-NFBAMG45BK-12	13	450	12	47,65	–
R-NFBAMG45DR-12	13	450	12	47,65	–
R-NFBAMG45GY-12	13	450	12	47,65	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
Volcano - czarny					
R-NFBUBC30BK-6	30	1900	6	91,54	–
Ember - czerwony					
R-NFBUBC30BR-6	30	1900	6	91,54	–
Magma - bordo					
R-NFBUBC30DR-6	30	1900	6	91,54	–
Stone - szary					
R-NFBUBC30GY-6	30	1900	6	91,54	–
Sand - biały					
R-NFBUBC30WH-6	30	1900	6	91,54	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
Volcano - czarny					
R-NFNNRB16BK-12	16	580	12	32,60	–
Ember - czerwony					
R-NFNNRB16BR-12	16	580	12	32,60	–
Terra - ceglasty					
R-NFNNRB16BW-12	16	580	12	32,60	–
Magma - bordo					
R-NFNNRB16DR-12	16	580	12	32,60	–
Stone - szary					
R-NFNNRB16GY-12	16	580	12	32,60	–
Sand - biały					
R-NFNNRB16WH-12	16	580	12	32,60	–



KUP ON-LINE

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR	
		Volcano - czarny				
R-NFBABR02BK-12	8	100	12	20,06	–	
		Ember - czerwony				
R-NFBABR02BR-12	8	100	12	20,06	–	
		Terra - ceglasty				
R-NFBABR02BW-12	8	100	12	20,06	–	
		Magma - bordo				
R-NFBABR02DR-12	8	100	12	20,06	–	
		Stone - szary				
R-NFBABR02GY-12	8	100	12	20,06	–	
		Sand - biały				
R-NFBABR02WH-12	8	100	12	20,06	–	



Talerz - patelnia
Plate - frying pan

	Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
●	R-CFPN12BK-12	12	12	56,43	–
●	R-CFPN12BR-12	12	12	56,43	–
●	R-CFPN12GY-12	12	12	56,43	–
●	R-CFPN16BK-6	16	6	91,54	–
●	R-CFPN16GY-6	16	6	91,54	–
●	R-CFPN24BK-6	24	6	111,60	–
●	R-CFPN24GY-6	24	6	111,60	–





Mini Waza
Mini vase

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	R-CFST10BK-2	10,6	10,5	450	2	97,80	–
●	R-CFST10GY-2	10,6	10,5	450	2	97,80	–
●	R-CFST15BK-2	15	14	1150	2	129,15	–

Pokrywka w zestawie
Cover includded



Naczynie do sosów
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
●	R-CFDR02BK-12	13	4	6	12	46,39	–
●	R-CFDR02GY-12	13	4	6	12	46,39	–

KUP ON-LINE



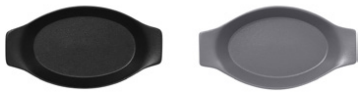
Bytfanna
Over-pan

	Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	R-CFOD31BKBD-3		25,5	5,5	17,5	1200	3	**106,57**	–
⊢●	R-CFOD31BKLD-3	*pokrywka*	26	3	17,5	1200	3	**26,33**	–
●	R-CFOD37BKBD-3		30	6	21	2040	3	**136,67**	–
⊢●	R-CFOD37BKLD-3	*pokrywka*	31	3	21		3	**33,85**	–



Bytfanna
Over-pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	R-CFRT20BKBD-3	19,2	6	10	670	3	**65,20**	–
●	R-CFRT32BKBD-3	31,5	6	22	2830	3	**201,87**	–
○	R-CFRT32WHBD-3	31,5	6	22	2830	3	**201,87**	–



Półmisek
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	R-NFOPOD20BK-12	20	3,5	11	200	12	**62,70**	–
●	R-NFOPOD20GY-12	20	3,5	11	200	12	**62,70**	–
●	R-NFOPOD25BK-24	25	4,3	14	420	24	**87,77**	–
●	R-NFOPOD25GY-24	25	4,3	14	420	24	**87,77**	–
●	R-NFOPOD30BK-6	30	5,2	16	780	6	**117,87**	–
●	R-NFOPOD30GY-6	30	5,2	16	780	6	**117,87**	–



Kociołek
Cauldron

	Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	R-CFRD09BKBD-12		8,5	4,2	112	12	**45,14**	–
⊢●	R-CFRD10BKLD-12	*pokrywka*	10	1,8		12	**12,54**	–
●	R-CFRD10GYBD-12		10	5,2	216	12	**48,90**	–
⊢●	R-CFRD10GYLD-12	*pokrywka*	10	1,8		12	**12,54**	–
●	R-CFRD16BKBD-4		16	5,2	467	4	**68,96**	–
⊢●	R-CFRD16BKLD-6	*pokrywka*	16	2,8		6	**17,55**	–
●	R-CFRD16GYBD-4		16	5,2	467	4	**68,96**	–
⊢●	R-CFRD16GYLD-6	*pokrywka*	16	2,8		6	**17,55**	–
●	R-CFRD28BKBD-1		28	12	4600	1	**369,89**	–
⊢●	R-CFRD28BKLD-4	*pokrywka*	28	2,8		4	**92,78**	–
⊢●	R-CFRD28GYLD-4	*pokrywka*	28	2,8		4	**92,78**	–



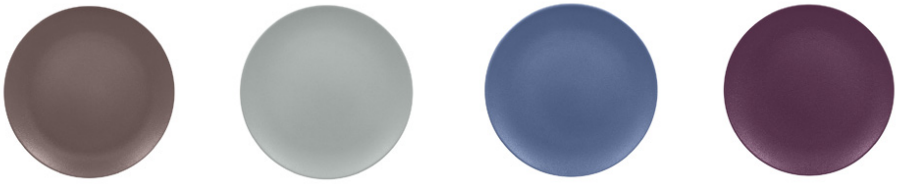
Naczynie
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	R-NFOPRD16BK-12	21,5	4	18	450	12	**73,98**	–
●	R-NFOPRD16GY-12	21,5	4	18	450	12	**73,98**	–



KUP ON-LINE



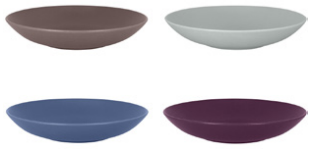


KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR	Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NFNNPR15CB-24	15	24	18,81	–	R-NFNNPR27CB-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR15OL-24	15	24	18,81	–	R-NFNNPR27OL-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR15PG-24	15	24	18,81	–	R-NFNNPR27PG-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR15PP-24	15	24	18,81	–	R-NFNNPR27PP-12	27	12	36,37	–
R-NFNNPR24CB-12	24	12	25,07	–	R-NFNNPR31CB-6	31	6	58,93	–
R-NFNNPR24OL-12	24	12	25,07	–	R-NFNNPR31OL-6	31	6	58,93	–
R-NFNNPR24PG-12	24	12	25,07	–	R-NFNNPR31PG-6	31	6	58,93	–
R-NFNNPR24PP-12	24	12	25,07	–	R-NFNNPR31PP-6	31	6	58,93	–







Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFBUBC26CB-12	26	1200	12	67,71	–
R-NFBUBC26OL-12	26	1200	12	67,71	–
R-NFBUBC26PG-12	26	1200	12	67,71	–
R-NFBUBC26PP-12	26	1200	12	67,71	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23CB-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD23OL-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD23PG-6	23	320	6	58,93	–
R-NFCLXD23PP-6	23	320	6	58,93	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFNNRB16CB-12	16	580	12	32,60	–
R-NFNNRB16OL-12	16	580	12	32,60	–
R-NFNNRB16PG-12	16	580	12	32,60	–
R-NFNNRB16PP-12	16	580	12	32,60	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



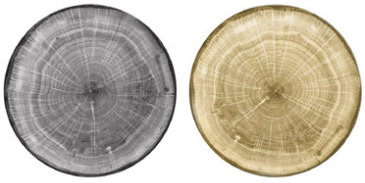
Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-TRNNDP28BC-12	28	4,7	1380	12	80,24	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-TRNNDP28BG-12	28	4,7	1380	12	80,24	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-WDNNPR24BG-12	24	12	40,12	–
R-WDNNPR24MG-12	24	12	40,12	–
R-WDNNPR29BG-12	29	12	82,76	–
R-WDNNPR29MG-12	29	12	82,76	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-WDBUBC26BG-12	26	1200	12	111,60	–
R-WDBUBC26MG-12	26	1200	12	111,60	–



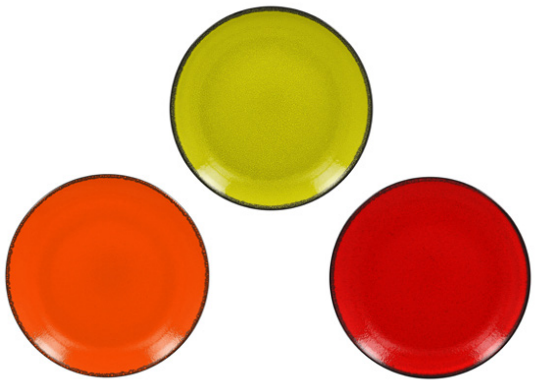
KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-FRNOLD23GR-6	23	2,5	6	85,26	–
R-FRNOLD23OR-6	23	2,5	6	85,26	–
R-FRNOLD23RD-6	23	2,5	6	85,26	–
R-FRNOLD27GR-6	27	2	6	95,29	–
R-FRNOLD27OR-6	27	2	6	95,29	–
R-FRNOLD27RD-6	27	2	6	95,29	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FRNNPR24GR-12	24	12	45,14	–
R-FRNNPR24OR-12	24	12	45,14	–
R-FRNNPR24RD-12	24	12	45,14	–
R-FRNNPR27GR-12	27	12	67,71	–
R-FRNNPR27OR-12	27	12	67,71	–
R-FRNNPR27RD-12	27	12	67,71	–

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FRCLXD26GR-6	26	9	480	6	**126,64**	–
R-FRCLXD26OR-6	26	9	480	6	**126,64**	–
R-FRCLXD26RD-6	26	9	480	6	**126,64**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FRNNDP28GR-12	28	4,5	1250	12	**80,24**	–
R-FRNNDP28OR-12	28	4,5	1250	12	**80,24**	–
R-FRNNDP28RD-12	28	4,5	1250	12	**80,24**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FRNODP23GR-6	23	4	950	6	**94,04**	–
R-FRNODP23OR-6	23	4	950	6	**94,04**	–
R-FRNODP23RD-6	23	4	950	6	**94,04**	–
R-FRNODP27GR-6	27	4	1400	6	**100,31**	–
R-FRNODP27OR-6	27	4	1400	6	**100,31**	–
R-FRNODP27RD-6	27	4	1400	6	**100,31**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FRNOBW14GR-12	14	6	680	12	**57,67**	–
R-FRNOBW14OR-12	14	6	680	12	**57,67**	–
R-FRNOBW14RD-12	14	6	680	12	**57,67**	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANFP17-24	17	24	20,06	–
R-ANFP21-24	21	24	23,83	–
R-ANFP24-12	24	12	26,33	–
R-ANFP27-12	27	12	36,37	–
R-ANFP29-12	29	12	43,89	–
R-ANFP31-6	31	6	56,43	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANDP24-12	24	400	12	32,60	–
R-ANDP26-12	26	540	12	43,89	–
R-ANDP30-6	30	560	6	51,40	–

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANBW14-12	14	5,5	480	12	**27,59**	–
R-ANBW16-6	16	8	1000	6	**35,11**	–
R-ANBW18-6	18	9	1400	6	**41,38**	–
R-ANBW21-4	21	10,5	2300	4	**55,17**	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ANOP22-12	22	14	12	**36,37**	–
R-ANOP32-6	32	21	6	**57,67**	–
R-ANOP38-6	38	24,5	6	**65,20**	–

Waza
Vase

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
R-ANSD23-1	23	2300	**80,24**	–
R-ANSD26-1	26	2500	**100,31**	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCS36-12	11	5,5	360	12	**41,38**	–

Dzbanek do kawy / herbaty
Coffee / Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCP35-6	350	6	**68,96**	–



Dzbanek
Jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANJU60-4	600	4	**61,44**	–
R-ANJU100-4	1000	4	**81,50**	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCR15-12	150	12	**27,34**	–



Sosjerka
Sauceboat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANGB15-12	150	12	**51,40**	–
R-ANGB35-12	350	12	**61,44**	–

KUP ON-LINE

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU08-12	6	80	12	16,30	–

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA13-12	*do R-ANCU08-12*	13	12	13,79	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU20-12	8	200	12	25,07	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA15-12	*do R-ANCU20/23/28/36-12*	15	12	17,55	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU23-12	9	230	12	27,59	–

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU28-12	8	280	12	31,34	–

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU36-12	9	360	12	37,61	–

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	20,06	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MEFP15-24	15	24	16,30	–
R-MEFP17-24	17	24	16,30	–
R-MEFP21-24	21	24	20,06	–
R-MEFP24-12	24	12	21,32	–
R-MEFP27-12	27	12	31,34	–
R-MEFP29-12	29	6	41,38	–
R-MEFP31-6	31	6	51,40	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MEDP23-12	23	475	12	20,06	–
R-MEDP26-12	26	770	12	28,84	–
R-MEDP30-6	30	1280	6	45,14	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU09-12	5,4	90	12	17,55	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU20-12	200	12	26,33	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU35-12	350	12	32,60	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MESA13-12	*do R-MECU09-12*	13	12	16,30	–
R-MESA15-12	*do R-MECU20-12*	15	12	18,81	–
R-MESA17-12	*do R-MECU35-12*	17	12	22,57	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECR15-6	150	6	25,07	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | – *fits this item*



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAFP13-24	13	24	13,79	–
R-BAFP15-24	15	24	15,05	–
R-BAFP17-24	17	24	16,30	–
R-BAFP19-24	19	24	16,30	–
R-BAFP20-24	20	24	18,81	–
R-BAFP21-24	21	24	18,81	–
R-BAFP23-12	23	12	20,06	–
R-BAFP24-12	24	12	20,06	–
R-BAFP25-12	25	12	25,07	–
R-BAFP27-12	27	12	30,10	–
R-BAFP29-12	29	12	37,61	–
R-BAFP30-6	30	6	40,12	–
R-BAFP31-6	31	6	47,65	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP23-12	23	475	12	20,06	–
R-BADP26-12	26	770	12	28,84	–
R-BADP30-6	30	1280	6	41,38	–

KUP ON-LINE



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAPP33-6	33	6	36,37	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP30-6	30	25,5	6	41,38	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AURPM22-12	22	11	12	43,89	–
R-AURPN33-12	33	11	12	67,71	–
R-AURPW33W-6	33	22	6	139,17	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AUSP11-12	11	11	12	16,30	–
R-AUSP22-12	22	22	12	81,50	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP22-12	22	15	12	28,84	–
R-BAOP26-12	26	18	12	37,61	–
R-BAOP32-6	32	22	6	51,40	–
R-BAOP38-6	38	26	6	60,18	–
R-BAOP45-6	45	33	6	89,02	–

Misa sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABW12-12	12	480	12	20,06	–
R-BABW14-12	14	630	12	27,59	–
R-BACS01-6	10	300	6	17,55	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS18-12	8,4	180	12	20,06	–
R-BACS30-6	10,4	300	6	23,83	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS02-12	10,5	300	12	30,10	–

KUP ON-LINE

Spodek do filiżanki / bulionówki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAST01-12	17	12	12,54	–

Miska
Bowl

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-AUOB20-6	4,5	10	200	6	30,10	–



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASB12-12	12	250	12	18,81	–
R-BASB16-12	16	600	12	21,32	–
R-BASB18-12	18	720	12	36,37	–
R-BASB21-12	21	1180	12	47,65	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASP12-12	12	310	12	18,81	–
R-BASP14-12	14	500	12	20,06	–
V-BASP16-12	16	670	12	21,43	–
V-BASP20-12	20	1050	12	48,52	–
V-BASP25-1	25	2000	1	54,38	–
V-BASP31-1	31	5900	1	92,99	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NAJB57-4	14	570	4	82,76	–

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANB21-6	21	1100	6	46,39	–



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	42,63	–
R-BAGB35-4	350	4	43,89	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	12	13,79	–

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	**16,30**	–



Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU23-12	8,6	230	12	**17,55**	–

Kubek sztaplowalny
Stackable mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASM30-12	7,6	300	12	**27,59**	–



Filiżanka wysoka sztaplowalna
Stackable high cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU09-12	6,1	90	12	**12,54**	–
R-BACU20-12	7,2	200	12	**20,06**	–
R-BACU28-12	8,2	280	12	**27,59**	–

Filiżanka do ristretto
Ristretto cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANC07-12	70	12	**13,79**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANC09-12	6,8	90	12	**13,79**	–
R-BANC15-12	8,8	150	12	**17,55**	–
R-BANC22-12	9,9	220	12	**23,83**	–
R-BANC28-12	10,5	280	12	**26,33**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAMG36-12	9	360	12	**27,59**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAFMG30-6	7,5	300	6	**27,59**	–
R-BAFMG36-12	8,5	360	12	**27,59**	–
R-BAMG26-6	7,4	260	6	**26,33**	–
R-BAMG45-12	8,8	450	12	**35,11**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	**10,04**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA15-12	*do R-BACU18/20/23D7-12*	15	12	**7,52**	–

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATP40-4	400	4	56,43	–
R-BATP80-4	800	4	91,54	–



Imbryk
Coffee pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACP35-4	350	4	56,43	–
R-BACP70-4	700	4	46,30	–

Pokrywka
Lid

Nr kat.	➞❑	op.	PLN	EUR
R-BACPLD1-12	*do BACP35*	12	11,28	–
R-BACPLD2-12	*do BACP70*	12	18,81	–
R-BATPLD1-12	*do BATP40*	12	11,28	–
R-BATPLD2-12	*do BATP80*	12	18,81	–

Pokrywka zapasowa do cukiernicy R-BASU27
Lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-BASULD-12	12	10,04	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH02-12	8,5	230	12	21,32	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR05-24	50	24	21,32	–
R-BACR15-6	150	6	22,57	–
R-BACR25-6	250	6	26,33	–
R-BACR35-6	350	6	37,61	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27-6	9,5	270	6	46,39	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01-6	11	4	7	200	6	28,84	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH03-6	11	5	6	100	6	33,85	–

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	80,24	–



Solniczka / Pieprzniczka
Ashtray / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BAPS01-6	*pieprz*	6	26,33	–
R-BASS01-6	*sól*	6	26,33	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR03-12	7	40	12	12,54	–



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAEG01-6	45	6	16,30	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	12,54	–
R-BABR02-12	8	100	12	13,79	–

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	15,05	–

Popielniczka
Ashtray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAAT01-12	11	220	12	32,60	–
R-BAAT02-12	8		12	26,33	–

Naczynie na masło
Butter dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BABD11-12	11	8	12	16,30	–



Wazon
Flower vase

Nr kat.	h cm	op.	PLN	EUR
R-BAFV01-6	15,5	6	38,87	–

Serwetnik
Napkin holder

Nr kat.	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BANH01-12	7,5	10,5	12	52,66	–

KUP ON-LINE

Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU20-12	6	200	12	23,61	–
R-116CU23-12	6,1	230	12	23,61	–
R-116CU28-12	6,3	280	12	24,85	–
R-116CU37-12	6,7	370	12	27,34	–
R-116CU45-12	7,5	450	12	37,28	–

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU08-12	5,3	80	12	16,15	–



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRP24IN-6	24	14	6	85,26	–

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	90,28	–

R-CLSA01-12

R-CLSA02-12

Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	17,55	–
R-CLSA02-12	17	12	18,81	–

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	58,93	–

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	17,55	–
R-PXFP21-12	21	12	20,06	–
R-PXFP27-12	27	12	32,60	–
R-PXFP32-6	32	6	52,66	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXDP24-12	24	300	12	22,57	–
R-PXDP28-12	28	700	12	35,11	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCS35-12	350	12	36,37	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCU27-12	270	12	22,57	–
R-PXCU30-12	300	12	25,07	–
R-PXCU35-12	350	12	27,59	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCU22-12	220	12	22,57	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-PXCU09-12	90	12	13,79	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-PXSA12-12	*do R-PXCU09-12*	12	12	10,04	–
R-PXSA15-12	*do R-PXCU22-12*	15	12	11,28	–
R-PXSA17-12	*do R-PXCU27/30/35-12, R-PXCS35-12*	17	12	16,30	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNPR15-24	15	24	13,79	–
R-NNPR18-24	18	24	15,05	–
R-NNPR21-12	21	24	16,30	–
R-NNPR24-12	24	12	17,55	–
R-NNPR27-12	27	12	26,33	–
R-NNPR31-6	31	6	42,63	–

Talerz / misa
Plate / Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-BUBC26-12	26	1200	12	46,07	–
V-BUBC30-6	30	1900	6	62,21	–
R-BUBC36-1	36	3600	1	241,99	–
R-BUBC46-1	46	5750	1	317,22	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDSQ25IV-12	25	25	12	43,89	–
R-EDSQ27IV-12	27	27	12	57,67	–
R-EDSQ30IV-6	30	30	6	67,71	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33IV-12	33,5	18	12	47,65	–

KUP ON-LINE

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NNOP21-12	21	15	12	22,57	–
R-NNOP26-12	26	19	12	31,34	–
R-NNOP32-6	32	23	6	45,14	–
R-NNOP36-6	36	27	6	48,90	–



Bulionówka z pokrywką
Bowl with lid

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNCS27-6	12	270	6	32,60	–
R-NNCS27LD-12	*pokrywka zapasowa*		12	8,78	–

Spodek pod bulionówkę
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNST16-12	16	12	12,54	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCU09-12	6,4	90	12	21,32	–
R-CLCU20-12	8,3	200	12	26,33	–
R-CLCU23-12	8,4	230	12	28,84	–
R-CLCU28-12	8,8	280	12	32,60	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNRB16-12	16	580	12	21,32	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	16,30	–
R-FDBI11-12	11	220	12	23,83	–
R-FDBI12-12	12	280	12	25,07	–
R-FDBI14-12	14	450	12	41,38	–

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-NNSP14-12	14	12	18,81	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNSU25-6		250	6	42,63	–
R-NNSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	8,78	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	*do R-CLCU09-12*	13	12	15,05	–
R-CLSA15-12	*do R-CLCU20/23-12*	15	12	17,55	–
R-CLSA17-12	*do R-CLCU28-12, R-CLCS30-12*	17	12	21,32	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAFP15D7-24	15	24	15,05	–
R-BAFP17D7-24	17	24	16,30	–
R-BAFP19D7-24	19	24	16,30	–
R-BAFP21D7-24	21	24	18,81	–
R-BAFP24D7-12	24	12	20,06	–
R-BAFP27D7-12	27	12	30,10	–
R-BAFP29D7-12	29	12	37,61	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP23D7-12	23	200	12	20,06	–
R-BADP30D7-6	30	600	6	41,38	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP32D7-6	32	22	6	51,40	–
R-BAOP38D7-6	38	26	6	60,18	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASP16D7-12	16	670	12	20,06	–
R-BASP20D7-12	20	1050	12	47,65	–



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASB16D7-12	16	600	12	21,32	–
R-BASB21D7-12	21	1180	12	46,39	–

KUP ON-LINE



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS18D7-12	8,5	180	12	**21,32**	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS02D7-12	10,5	300	12	**31,34**	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATP40D7-4	400	4	**56,43**	–



Filiżanka wysoka sztaplowana
Stackable high cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU20D7-12	7,1	200	12	**20,06**	–



Filiżanka sztaplowalna do espresso
Espresso stackable cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU09D7-12	6,1	90	12	**12,54**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27D7-6	9,5	270	6	**46,39**	–
R-BASULD-12	*pokrywa zapasowa*		12	**10,04**	–



Spodek do bulionówki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAST01D7-12	*do R-BACS02D7*	17	12	**16,30**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR15D7-6	150	6	**23,83**	–
R-BACR25D7-6	250	6	**26,33**	–
R-BACR35D7-6	350	6	**36,37**	–



Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU18D7-12	8,4	180	12	**16,30**	–
R-BACU23D7-12	8,6	230	12	**21,32**	–



Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13D7-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	**8,78**	–
R-BASA15D7-12	*do R-BACU18/20/23D7-12*	15	12	**10,04**	–



Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BAPS01D7-6	*pieprz*	6	**25,07**	–
R-BASS01D7-6	*sól*	6	**25,07**	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | – *fits this item*



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLFP15-24	15	24	20,06	–
R-CLFP17-24	17	24	21,32	–
R-CLFP19-24	19	24	22,57	–
R-CLFP21-24	21	24	25,07	–
R-CLFP24-12	24	12	27,59	–
R-CLFP27-12	27	12	37,61	–
R-CLFP29-12	29	12	46,39	–
R-CLFP31-6	31	6	57,67	–
R-CLFP33-6	33	6	80,24	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLDP24-12	24	200	12	35,11	–
R-CLDP26-12	26	300	12	46,39	–
R-CLDP30-6	30	400	6	53,92	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLXD23-6	23	320	6	45,14	–
R-CLXD26-6	26	480	6	53,92	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP24-12	24	24	12	52,66	–
R-CLSP27-12	27	27	12	58,93	–
R-CLSP30-6	30	30	6	66,45	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP21-12	21	7	12	46,39	–
R-CLRP23-12	23	7	12	50,16	–
R-CLRP26-12	26	8	12	61,44	–
R-CLRP29-12	29	12	12	66,45	–
R-CLRP33-6	33	23	6	70,22	–
R-CLRP38-6	38	21	6	94,04	–

KUP ON-LINE

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS30-6	10,4	300	6	**23,83**	–

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	**17,55**	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCU09-12	6,4	90	12	**21,32**	–
R-CLCU20-12	8,3	200	12	**26,33**	–
R-CLCU23-12	8,4	230	12	**28,84**	–
R-CLCU28-12	8,8	280	12	**32,60**	–

Spodek do filiżanki / bulionówki
Espresso saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	*do CLCU09*	13	12	**15,05**	–
R-CLSA15-12	*do CLCU20 / 23*	15	12	**17,55**	–
R-CLSA17-12	*do CLCU28 / CLCS30*	17	12	**21,32**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSU27-6		8,5	270	6	**56,43**	–
R-CLSULD1-12	*pokrywka zapasowa*			12	**10,04**	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP38IN3-6	39	21	6	**100,31**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB12-12	12	4,5	12	200	12	**23,83**	–
R-CLSB14-12	14	4,5	14	320	12	**28,84**	–
R-CLSB16-12	16	4,5	16	400	12	**36,37**	–
R-CLSB18-12	18	4,5	18	450	12	**42,63**	–
R-CLSB21-6	21	4,5	21	650	6	**56,43**	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLTP40-4		400	4	**71,46**	–
R-CLTPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	**15,05**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCR15-12	150	12	**28,84**	–
R-CLCR25-12	250	12	**32,60**	–

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-CLPS01-6	6	**28,84**	–
R-CLSS01-6	6	**28,84**	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSFP17-24	17	17	24	18,81	–
R-SKSFP19-24	19	19	24	21,32	–
R-SKSFP21-12	21	21	12	26,33	–
R-SKSFP24-12	24	24	12	28,84	–
R-SKSFP27-12	27	27	12	36,37	–
R-SKSFP31-6	31	31	6	50,16	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSDP24-12	24	24	300	12	27,59	–
R-SKSDP27-12	27	27	1080	12	28,84	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SKRFP22-12	22	12	25,07	–
R-SKRFP24-12	24	12	27,59	–
R-SKRFP28-12	28	12	43,89	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKRDP22-12	22	400	12	25,07	–
R-SKRDP26-12	26	700	12	32,60	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKRP30-6	30	20	6	68,96	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKBWL40-12	13	400	12	18,81	–
R-SKBWL60-12	15	600	12	27,59	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKBWL17-12	17	450	12	26,33	–
R-SKBWL23-6	23	1000	6	31,34	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSRD10-24	10	75	24	16,30	–
R-SKSRD12-24	12	180	24	20,06	–
R-SKSRD14-24	14	250	24	26,33	–
R-SKSRD16-24	16	300	24	31,34	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSTD11-12	11	11	210	12	20,06	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKRTD15-12	15	10	220	12	22,57	–

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	12,54	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	→ ❑	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSA12-12	*do R-SKCU09-12*	12	12	12	10,04	–
R-SKSA14-12	*do R-SKCU17/23-12*	14	14	12	11,28	–



Filiżanka sztaplowalna
Stackable cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCU23-12	8,7	230	12	18,81	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCR15-6	150	6	22,57	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSU25-6	250	6	45,14	–

Pokrywka
Lid

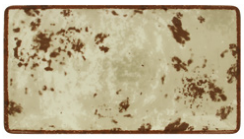
Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-SKSULD-12	12	10,04	–

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-SKPS01-6	*pieprz*	6	25,07	–
R-SKSS01-6	*sól*	6	25,07	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33PGY-6	33,5	18	12	94,04	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNPR31PGY-12	31	12	81,50	–





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BUBC26PGY-12	26	1200	12	52,66	–
R-BUBC30PGY-6	30	1900	6	67,71	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDFP16-24	16	24	32,60	–
R-FDFP22-12	22	12	41,38	–
R-FDFP25-12	25	12	46,39	–
R-FDFP27-12	27	12	51,40	–
R-FDFP29-12	29	12	60,18	–
R-FDFP31-6	31	6	66,45	–
R-FDFP33-6	33	6	82,76	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDDP23-12	23	360	12	42,63	–
R-FDDP31-6	31	770	6	68,96	–

Talerz głęboki gourmet
Gourmet deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDGD26-6	26	1250	12	55,17	–
R-FDGD29-6	29	1650	12	63,95	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GDDP23-6	23	220	6	60,18	–
R-GDDP29-6	29	640	6	76,49	–

Talerz płaski gourmet
Gourmet flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDGF29-12	29	12	63,95	–

Pokrywa do talerza gourmet
Lid for gourmet plate

Nr kat.	➞❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDCL01-6	*do R-FDGD26-6*	13,6	6	51,40	–
R-FDCL02-6	*do R-FDGD29-6*	15,5	6	55,17	–

KUP ON-LINE

➞❑ – pasuje do | – *fits this item*

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-FDOP30-12	30	8	12	73,98	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-FDOP40-12	40	19	12	106,57	–
R-FDOP46-12	46	22	12	124,13	–



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBO16-6	16	11	320	6	35,11	–
R-FDBO24-6	23	15,3	1110	6	77,73	–
R-FDBO27-6	27	19	1070	6	94,04	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCS35-6	11	350	6	43,89	–

Karafka
Carrafe

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	21,32	–
R-GIJU15-12	150	12	23,83	–
R-GIJU25-12	250	12	30,10	–
R-GIJU50-6	500	6	61,44	–
R-GIJU100-4	1000	4	82,76	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-FDOP34-6	34	25,5	6	85,26	–
R-FDOP36-6	36	27	6	89,02	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	16,30	–
R-FDBI11-12	11	220	12	23,83	–
R-FDBI12-12	12	280	12	25,07	–
R-FDBI14-12	14	450	12	41,38	–

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBS23-12	22,5	1400	12	60,18	–

Spodek pod bulionówkę
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDSA19-12	19	12	25,07	–

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-FDPS01-6	*pieprz*	6	30,10	–
R-FDSS01-6	*sól*	6	30,10	–

KUP ON-LINE



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCU09-12	90	12	25,07	–
R-FDCU20-12	200	12	32,60	–
R-FDCU25-12	250	12	35,11	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCU30-12	300	12	42,63	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDSA13-12	*do R-FDCU09-12*	13	12	16,30	–
R-FDSA15-12	*do R-FDCU20/25-12*	15	12	20,06	–
R-FDSA17-12	*do R-FDCU30-12*	17	12	25,07	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	op.	PLN	EUR
R-OPSA12-12	*do R-FDCU09-12*	12	22,57	–
R-OPSA14-12	*do R-FDMU30-12*	12	25,07	–

Kubek
Mug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDMU30-12	300	12	30,10	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDTP40-4	400	4	85,26	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDSU22-6	10	220	6	56,43	–

Pokrywka zapasowa
Spare lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-FDSULD-12	12	11,28	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	26,33	–
R-FDCR15-6	150	6	37,61	–
R-FDCR25-6	250	6	45,14	–
R-FDCR40-6	400	6	56,43	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZSP20-6	20	18	6	50,16	–
R-MZSP26-6	26	23,5	6	76,49	–
R-MZSP32-6	32	29	6	122,88	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZBP20-12	20	7,5	12	50,16	–
R-MZBP26-6	26	10	6	60,18	–
R-MZBP38-6	38	10	6	140,43	–
R-MZBP44-6	44	10,5	6	166,76	–
R-MZBP50-6	50	11	6	189,33	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZEP20-6	20	13	350	6	50,16	–
R-MZEP26-6	26	17	740	6	65,20	–
R-MZEP32-6	32	21	1060	6	139,17	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZMS08-6	8	7,5	30	6	20,06	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZRP20-6	20	13	6	43,89	–
R-MZRP26-6	26	17	6	55,17	–
R-MZRP32-6	32	21	6	102,82	–

Naczynie na sosy
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZCP20-6	20	6,5	6	30,10	–
R-MZCP26-6	26	7,5	6	56,43	–
R-MZCP32-6	32	9,5	6	114,10	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZTM53-6	53	17	6	166,76	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZMR11-6	11	5,5	36	6	22,57	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRFP15-24	15	24	32,60	–
R-LRFP19-24	19	24	35,11	–
R-LRFP21-12	21	12	41,38	–
R-LRFP24-12	24	12	45,14	–
R-LRFP27-12	27	12	51,40	–
R-LRFP29-12	29	12	60,18	–
R-LRFP31-6	31	6	66,45	–

Pokrywka do głębokiego talerza
Lid for deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
R-LRCV20-1	20,5	7	62,70	–
R-LRCV23-1	23	9	73,98	–
R-LRCV27-1	27	22	90,28	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRDP23-12	23	300	12	42,63	–
R-LRDP26-12	26	420	12	53,92	–
R-LRDP30-6	30	600	6	68,96	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCN30-12	12	300	12	43,89	–

Spodek do bulionówki
Creamsoup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRSA17-12	17	12	25,07	–

KUP ON-LINE



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCU09-12	6,7	90	12	**25,07**	–
R-LRCU18-12	8,9	180	12	**32,60**	–
R-LRCU22-12	9,8	220	12	**35,11**	–
R-LRCU27-12	10,2	270	12	**40,12**	–

Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRSB12-12	12	150	12	**28,84**	–
R-LRSB18-12	18	290	12	**46,39**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCR15-12	150	6	**37,61**	–
R-LRCR25-6	250	6	**45,14**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRSU27-6		270	6	**56,43**	–
R-LRSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	**11,28**	–



Pieprzniczka
Pepper shaker

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-LRPS01-12	12	**31,34**	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRSA15-12	*do R-LRCU18/22-12*	15	12	**20,06**	–
R-LRSA12-12	*do R-LRCU09-12*	12	12	**16,30**	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LROP22-12	22	15,5	12	**43,89**	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRTP40-4	400	4	**85,26**	–

Pokrywka zapasowa
Spare lid

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-LRTPLD-12	12	**17,55**	–



Solniczka
Salt shaker

Nr kat.	op.	PLN	EUR
R-LRSS01-12	12	**31,34**	–



Wazon
Flower vase

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRFV01-6	3,5	14,5	445	6	**40,12**	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOFP24-6	24	6	31,34	–
R-NOFP28-6	28	6	53,92	–
R-NOFP32-6	32	6	61,44	–



Talerz płaski, pokrywka
Flat plate / lid

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOLD12-12	12	12	22,57	–
R-NOLD14-12	14	12	23,83	–
R-NOLD16-12	16	12	27,59	–
R-NOLD20-12	20	12	37,61	–
R-NOLD23-6	23	6	40,12	–
R-NOLD27-6	27	6	43,89	–





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NODP20-6	20	700	6	38,87	–
R-NODP23-6	23	900	6	43,89	–



Miska sztaplowalna
Bowl, stackable

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOBW12-12	12	5	480	12	25,07	–
R-NOBW14-12	14	6	680	12	26,33	–
R-NOBW16-6	16	7	1000	6	28,84	–

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOTP100		1000	4	64,92	–
R-NOTP40-4		400	4	58,93	–
R-NOTPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	12,54	–
R-NOTPLD2-12	*pokrywka zapasowa*		12	16,30	–



Imbryk
Coffee pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCP100-4		1000	4	77,73	–
R-NOCP40-4		400	4	58,93	–
R-NOCPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	12,54	–
R-NOCPLD2-12	*pokrywka zapasowa*		12	16,30	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOBD01-12	6	12	18,81	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCR15-6	150	6	22,57	–
R-NOCR50-6	500	6	35,11	–



Pieprzniczka / Solniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-NOPS01-12	*pieprz*	12	16,30	–
R-NOSS01-12	*sól*	12	16,30	–



Bulionówka sztaplowalna
Creamsoup bowl, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCU30-6	9,6	300	6	27,59	–



Filiżanka sztaplowalna
Cup, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCU23-12	9	230	12	26,33	–
R-NOCU09-12	6,3	90	12	17,55	–



Kubek sztaplowalny
Mug, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOMG33-6	7,8	330	6	28,84	–



Filiżanka do espresso, sztaplowalna
Espresso cup, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOMB01-12	5,8	90	12	20,06	–



Spodek do espresso / miseczka
Espresso saucer / bowl

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOSA1-12	*do NOCU09*	10	12	10,04	–
R-NOSA3-6	*do NOCU30 i NOCU23*	15,5	6	12,54	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPSP30-6	30	30	6	77,73	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPSP27-12	27	27	12	70,22	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPCH30-6	30	30	6	131,66	–



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	110	6	15,05	–
R-SPCB20-6	10,5	200	6	17,55	–
R-SPCB32-6	13	320	6	20,06	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SPCP29-12	29	12	81,50	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	70	12	13,79	–
R-SPCU09-12	90	12	16,30	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ACDS01-6	35,5	18,5	6	82,01	–

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU18-12	8	180	12	17,55	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD03-12	6	5	80	12	20,06	–



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	12,54	–

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	12,54	–
R-OPSB09-6	9	5	9	170	6	12,54	–

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	23,83	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	12,54	–
R-BABR02-12	8	100	12	13,79	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR03-12	7	40	12	12,54	–



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	110	6	**15,05**	–
R-SPCB20-6	10,5	200	6	**17,55**	–
R-SPCB32-6	13	320	6	**20,06**	–



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	**12,54**	–



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU12-12	6,5	7	120	12	**26,33**	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD03-12	6	5	80	12	**20,06**	–

Naczynie na sosy
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZCP20-6	20	6,5	6	**30,10**	–
R-MZCP26-6	26	7,5	6	**56,43**	–
R-MZCP32-6	32	9,5	6	**114,10**	–

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	**15,05**	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD01-12	5	5,5	5	90	12	**20,06**	–
R-OPSD02-12	5	4,5	5	60	12	**17,55**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MNTD01-6	7,5	3	6	6	**23,83**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZMR11-6	11	5,5	36	6	**22,57**	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MZMS08-6	8	7,5	30	6	20,06	–

Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
R-MNMP01-12	6,2	10	12	19,32	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	24	23,61	–

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-ACSP01-24	12	24	18,64	–

Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU05-12	5,3	50	12	11,28	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	70	12	13,79	–
R-SPCU09-12	90	12	16,30	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NN24012001-12	24	12	41,38	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NN18012001-24	18	24	35,11	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BA26082001-6	7,6	260	6	43,89	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BA18042001-12	18	720	12	50,16	–



eternum

Sztućce Rivoli; 18/10
Rivoli cutlery; 18/10

Nr kat.		l mm	op.	PLN	EUR
E-1921-14-12	*widelec przystawkowy*	179	12	9,00	–
E-1921-15-12	*łyżka przystawkowa*	181	12	9,00	–
E-1921-6-12	*nóż przystawkowy*	190	12	11,54	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVFP16-24	16	24	31,34	–
R-EVFP22-12	22	12	41,38	–
R-EVFP25-12	25	12	45,14	–
R-EVFP27-12	27	12	51,40	–
R-EVFP29-12	29	12	58,93	–
R-EVFP31-6	31	6	66,45	–
R-EVFP33-6	33	6	71,46	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVDP23-12	23	360	12	42,63	–
R-EVDP31-6	31	800	6	68,96	–

Talerz płaski gourmet
Gourmet flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVGF29-12	29	12	63,95	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVGD26-6	26	1200	6	56,43	–

KUP ON-LINE

Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCU09-12	90	12	23,83	–
R-EVCU20-12	200	12	32,60	–
R-EVCU25-12	250	12	30,10	–
R-EVCU30-12	300	12	42,63	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA13-12	*do R-EVCU09-12*	13	12	17,55	–
R-EVSA15-12	*R-EVCU20/25-12*	15	12	21,32	–
R-EVSA17-12	*do R-EVC/EVMU30-12*	17	12	23,83	–

Kubek
Mug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVMU30-12	300	12	30,10	–

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA19-12	*do R-EVCS35-6*	19	12	26,33	–

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVBI12-12	12	280	12	25,07	–
R-EVBI14-12	14	450	12	41,38	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCS35-6	11	350	6	43,89	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCR15-6	150	6	37,61	–
R-EVCR25-6	250	6	48,90	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVSU22-6	220	6	56,43	–

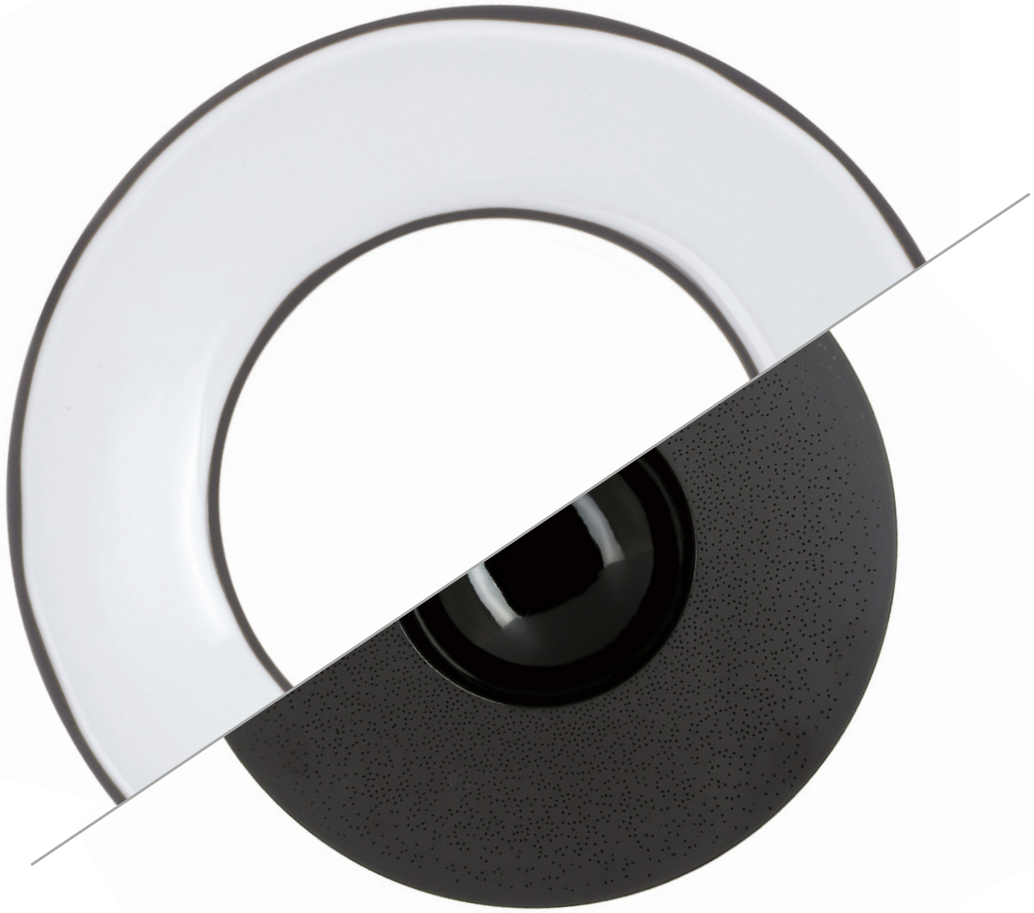
KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*

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.



No.W

Revol zrobił krok milowy w procesie ochrony zasobów naszej planety. **No.W** to kolekcja zaprojektowana proekologicznie.

*Revol has set a milestone in the protection of our planet's resources. **No.W** is an ecologically designed collection.*



eco

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 porcelana 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 porcelain.*

KUP ON-LINE




Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654618-6	21	1,8	matt Recyclay	6	**72,99**	–
RV-654612-6	25,5	1,5	matt Recyclay	6	**92,30**	–
RV-654609-6	28,5	2	matt Recyclay	6	**107,18**	–



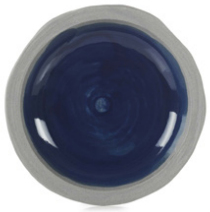

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654621-6	21	3,8	350	matt Recyclay	6	**82,54**	–




Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654619-6	21	1,8	arctic white	6	**79,55**	–
RV-654613-6	25,5	1,5	arctic white	6	**101,48**	–
RV-654610-6	28,5	2	arctic white	6	**122,00**	–




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	**90,00**	–




Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-654620-6	21	1,8	indigo blue	6	**79,55**	–
RV-654614-6	25,5	1,5	indigo blue	6	**101,48**	–
RV-654611-6	28,5	2	indigo blue	6	**122,00**	–




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	**90,00**	–

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	**137,49**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654624-6	17,3	6	550	matt Recyclay	6	**60,66**	–
RV-654625-6	17,3	6	550	arctic white	6	**67,92**	–
RV-654626-6	17,3	6	550	indigo blue	6	**67,92**	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654813-6	7,9	9	330	matt Recyclay	6	**85,68**	–



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	**96,03**	–
RV-654769-SET	9	7,5	200	matt Recyclay	2	**120,04**	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654814-6	7,9	9	330	arctic white	6	**95,98**	–



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	**106,70**	–
RV-654772-SET	9	7,5	200	arctic white	2	**133,38**	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-654815-6	7,9	9	330	indigo blue	6	**95,98**	–



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	**106,70**	–
RV-654774-SET	9	7,5	200	indigo blue	2	**133,38**	–

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	**87,87**	–
RV-652798-4	21	2	White Cumulus	4	**106,81**	–
RV-652703-4	26	2,2	White Cumulus	4	**141,60**	–
RV-652711-4	28	2,5	White Cumulus	4	**159,52**	–
RV-652728-4	30	2	White Cumulus	4	**179,74**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652743-4	23	3,3	White Cumulus	4	**153,65**	–



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	**54,21**	–



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	**60,98**	–





Talerz prezentacyjny
Show plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652501-2	15	5,5	White Cumulus	2	**152,80**	–



Talerz prezentacyjny
Show plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
RV-652811-1	27,5	4	White Cumulus	**317,50**	–



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	**205,99**	–
RV-652864-1	46,5	3	28,7	White Cumulus	1	**371,17**	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	PLN	EUR
RV-652890-1	32,5	8	3500	White Cumulus	**395,45**	–

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	87,87	–
RV-652799-4	21	2	Mint	4	106,81	–
RV-652704-4	26	2,2	Mint	4	141,60	–
RV-652712-4	28	2,5	Mint	4	159,52	–
RV-652729-4	30	2	Mint	4	179,74	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652849-4	15	1,5	Tonka	4	87,87	–
RV-652802-4	21	2	Tonka	4	106,81	–
RV-652707-4	26	2,2	Tonka	4	141,60	–
RV-652715-4	28	2,5	Tonka	4	159,52	–
RV-652732-4	30	2	Tonka	4	179,74	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652844-4	15	1,5	Nutmeg	4	87,87	–
RV-652797-4	21	2	Nutmeg	4	106,81	–
RV-652702-4	26	2,2	Nutmeg	4	141,60	–
RV-652710-4	28	2,5	Nutmeg	4	159,52	–
RV-652727-4	30	2	Nutmeg	4	179,74	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652847-4	15	1,5	Cinnamon	4	87,87	–
RV-652800-4	21	2	Cinnamon	4	106,81	–
RV-652705-4	26	2,2	Cinnamon	4	141,60	–
RV-652713-4	28	2,5	Cinnamon	4	159,52	–
RV-652730-4	30	2	Cinnamon	4	179,74	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652850-4	15	1,5	Curcuma	4	87,87	–
RV-652803-4	21	2	Curcuma	4	106,81	–
RV-652708-4	26	2,2	Curcuma	4	141,60	–
RV-652716-4	28	2,5	Curcuma	4	159,52	–
RV-652733-4	30	2	Curcuma	4	179,74	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-652848-4	15	1,5	Cardamon	4	87,87	–
RV-652801-4	21	2	Cardamon	4	106,81	–
RV-652706-4	26	2,2	Cardamon	4	141,60	–
RV-652714-4	28	2,5	Cardamon	4	159,52	–
RV-652731-4	30	2	Cardamon	4	179,74	–

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	**153,65**	–
RV-652744-4	23	3,3	500	Mint	4	**153,65**	–
RV-652745-4	23	3,3	500	Cinnamon	4	**153,65**	–
RV-652746-4	23	3,3	500	Cardamon	4	**153,65**	–
RV-652748-4	23	3,3	500	Tonka	4	**153,65**	–
RV-652749-4	23	3,3	500	Curcuma	4	**153,65**	–



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	**205,99**	–
RV-652760-4	35,5	2,5	21,8	Mint	4	**205,99**	–
RV-652761-4	35,5	2,5	21,8	Cinnamon	4	**205,99**	–
RV-652762-4	35,5	2,5	21,8	Cardamon	4	**205,99**	–
RV-652763-4	35,5	2,5	21,8	Tonka	4	**205,99**	–
RV-652764-4	35,5	2,5	21,8	Curcuma	4	**205,99**	–





Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653856-4	8	8	220	Nutmeg	4	**77,31**	–
RV-653857-4	8	8	220	White Cumulus	4	**77,31**	–
RV-653858-4	8	8	220	Mint	4	**77,31**	–
RV-653860-4	8	8	220	Cinnamon	4	**77,31**	–
RV-653861-4	8	8	220	Cardamon	4	**77,31**	–
RV-653862-4	8	8	220	Tonka	4	**77,31**	–
RV-653863-4	8	8	220	Curcuma	4	**77,31**	–



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	**77,20**	–
RV-654000-4	18	1,5	11,1	White Cumulus	4	**77,20**	–
RV-654001-4	18	1,5	11,1	Mint	4	**77,20**	–
RV-654002-4	18	1,5	11,1	Cinnamon	4	**77,20**	–
RV-654003-4	18	1,5	11,1	Cardamon	4	**77,20**	–
RV-654004-4	18	1,5	11,1	Tonka	4	**77,20**	–
RV-654005-4	18	1,5	11,1	Curcuma	4	**77,20**	–



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	**54,21**	–
RV-652688-4	5,8	5,8	80	Mint	4	**54,21**	–
RV-652690-4	5,8	5,8	80	Cinnamon	4	**54,21**	–
RV-652691-4	5,8	5,8	80	Cardamon	4	**54,21**	–
RV-652692-4	5,8	5,8	80	Tonka	4	**54,21**	–
RV-652693-4	5,8	5,8	80	Curcuma	4	**54,21**	–



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	**60,98**	–
RV-652767-4	13,5	1,2	8,3	Mint	4	**60,98**	–
RV-652768-4	13,5	1,2	8,3	Cinnamon	4	**60,98**	–
RV-652769-4	13,5	1,2	8,3	Cardamon	4	**60,98**	–
RV-652770-4	13,5	1,2	8,3	Tonka	4	**60,98**	–
RV-652771-4	13,5	1,2	8,3	Curcuma	4	**60,98**	–

KUP ON-LINE





Talerzyk gourmet
Gourmet plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653977-4	14	5	350	Nutmeg	4	**100,04**	–
RV-653978-4	14	5	350	White Cumulus	4	**100,04**	–
RV-653979-4	14	5	350	Mint	4	**100,04**	–
RV-653980-4	14	5	350	Cinnamon	4	**100,04**	–
RV-653981-4	14	5	350	Cardamon	4	**100,04**	–
RV-653982-4	14	5	350	Tonka	4	**100,04**	–
RV-653983-4	14	5	350	Curcuma	4	**100,04**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653929-4	11	7	440	Nutmeg	4	**99,50**	–
RV-653930-4	11	7	440	White Cumulus	4	**99,50**	–
RV-653931-4	11	7	440	Mint	4	**99,50**	–
RV-653932-4	11	7	440	Cinnamon	4	**99,50**	–
RV-653933-4	11	7	440	Cardamon	4	**99,50**	–
RV-653934-4	11	7	440	Tonka	4	**99,50**	–
RV-653935-4	11	7	440	Curcuma	4	**99,50**	–

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653961-6	7	2	34	Nutmeg	6	**53,51**	–
RV-653962-6	7	2	34	White Cumulus	6	**53,51**	–
RV-653963-6	7	2	34	Mint	6	**53,51**	–
RV-653964-6	7	2	34	Cinnamon	6	**53,51**	–
RV-653965-6	7	2	34	Cardamon	6	**53,51**	–
RV-653966-6	7	2	34	Tonka	6	**53,51**	–
RV-653967-6	7	2	34	Curcuma	6	**53,51**	–

KUP ON-LINE





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**	–
	RV-654571-4	14	16	3	14	100	Nutmeg	4	**87,79**	–
	RV-654573-4	14	16	3	14	100	Cinnamon	4	**87,79**	–
	RV-654574-4	14	16	3	14	100	Cardamon	4	**87,79**	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



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**	–
	RV-654575-6	12	14	6,5	12	250	Nutmeg	6	**173,31**	–
	RV-654577-6	12	14	6,5	12	250	Cinnamon	6	**173,31**	–
	RV-654579-6	12	14	6,5	12	250	Cardamon	6	**173,31**	–

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



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**	–
●	**RV-654564-6**	16	4,5	11	300	Nutmeg	6	**101,48**	–
●	**RV-654568-6**	16	4,5	11	300	Cinnamon	6	**101,48**	–
●	**RV-654569-6**	16	4,5	11	300	Cardamon	6	**101,48**	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku

Dish can be used for serving and for baking in the oven



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**	–
●	**RV-654546-2**	26	6	18,5	1300	Nutmeg	2	**210,92**	–
●	**RV-654548-2**	26	6	18,5	1300	Cinnamon	2	**210,92**	–
●	**RV-654549-2**	26	6	18,5	1300	Cardamon	2	**210,92**	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku

Dish can be used for serving and for baking in the oven



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**	–
●	**RV-654542-1**	34	6,5	25	2800	Nutmeg	1	**288,46**	–
●	**RV-654544-1**	34	6,5	25	2800	Cinnamon	1	**288,46**	–
●	**RV-654545-1**	34	6,5	25	2800	Cardamon	1	**288,46**	–

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	**34,45**	–
RV-653516-6	21,5	2,5	White Sand	6	**42,40**	–
RV-653519-6	28,3	3,4	White Sand	6	**66,06**	–
RV-653522-2	31	3,4	White Sand	2	**174,44**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653514-6	16	2	Black Sand	6	**34,61**	–
RV-653517-6	21,5	2,5	Black Sand	6	**39,81**	–
RV-653520-6	28,3	3,4	Black Sand	6	**70,79**	–



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**	–
RV-653534-4	27	5	1300	White Sand	4	**64,54**	–



Talerz głęboki
Coupe plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653529-6	24,2	5,7	Black Sand	6	**53,71**	–
RV-653535-4	27	5	Black Sand	4	**159,62**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-653525-6	15	5,6	350	White Sand	6	**34,03**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653526-6	15	5,6	Black Sand	6	**32,62**	–
RV-653532-6	19	6,5	Black Sand	6	**54,54**	–



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**	–
RV-653540-2	32	2,4	23	White Sand	2	**164,18**	–



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	**54,33**	–
RV-653541-2	32	2,4	23	Black Sand	2	**72,88**	–

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	**32,58**	–
RV-653518-6	21,5	2,5	Brown Sand	6	**38,84**	–
RV-653521-6	28,3	3,4	Brown Sand	6	**60,02**	–
RV-653524-2	31	3,4	Brown Sand	2	**77,02**	–



Talerz głęboki
Coupe plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653530-6	24,2	5,7	Brown Sand	6	**53,04**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-653527-6	15	5,6	Brown Sand	6	**32,62**	–
RV-653533-6	19	6,5	Brown Sand	6	**49,17**	–



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**	–
RV-653542-2	32	2,4	23	Brown Sand	2	**152,02**	–



KUP ON-LINE





Talerz płaski
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648362-6	16	Ivory	6	104,30	–
RV-648279-6	28	Ivory	6	185,85	–
RV-648324-2	31	Ivory	2	204,09	–

REAL GOLD



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648603-2	31	Ivory / real gold	2	485,50	–

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	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648364-6	16	Liquorice	6	104,30	–
RV-648280-6	28	Liquorice	6	185,85	–
RV-648325-2	31	Liquorice	2	204,09	–



Talerz płaski
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648365-6	16	Pepper	6	104,30	–
RV-648281-6	28	Pepper	6	185,85	–
RV-648326-2	31	Pepper	2	204,09	–

REAL SILVER



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648604-2	31	Ivory / real	2	402,38	–

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	–



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	–

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648307-2	32	23	Ivory	2	201,99	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648308-2	32	23	Liquorice	2	196,11	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648309-2	32	23	Pepper	2	201,99	–



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	258,54	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648398-6	7	2	20	Ivory	6	52,07	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650450-2	33,5	9	3500	Pepper	2	258,54	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648400-6	7	2	20	Pepper	6	52,07	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-650449-2	33,5	9	3500	Liquorice	2	258,54	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
RV-648399-6	7	2	20	Liquorice	6	52,07	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-651435-6	16	2	6	86,91	–
RV-651436-6	21,5	2,5	6	104,57	–
RV-651437-6	24	3	6	125,75	–
RV-651438-6	26	3	6	132,31	–
RV-651439-6	28	3,3	6	159,31	–
RV-651429-2	31,5	3,5	2	176,11	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-649493-6	16	6	99,13	–
RV-649496-6	21,5	6	113,69	–
RV-650432-6	24	6	135,78	–
RV-650423-6	26	6	142,98	–
RV-649500-6	28	6	172,81	–
RV-649503-2	31,5	2	199,32	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651441-6	19	6,5	700	6	120,90	–
RV-651442-6	24	5,5	1000	6	143,46	–
RV-651430-4	27	5	1300	4	159,15	–
RV-652887-2	33,5	9	3500	2	246,91	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649579-6	19	6,5	700	6	138,98	–
RV-649506-6	24	5,5	1000	6	156,00	–
RV-649559-4	27	5	1300	4	173,93	–
RV-652886-2	33,5	9	3500	2	103,66	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-649491-6	16	6	86,91	–
RV-649494-6	21,5	6	104,57	–
RV-650431-6	24	6	125,75	–
RV-650421-6	26	6	132,31	–
RV-649497-6	28	6	159,31	–
RV-649501-2	31,5	2	176,11	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-649492-6	16	6	86,91	–
RV-649495-6	21,5	6	104,57	–
RV-650430-6	24	6	125,75	–
RV-650420-6	26	6	132,31	–
RV-649499-6	28	6	159,31	–
RV-649502-2	31,5	2	176,11	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649577-6	19	6,5	700	6	120,90	–
RV-649504-6	24	5,5	1000	6	143,46	–
RV-649558-4	27	5	1300	4	159,15	–
RV-652885-2	33,5	9	3500	2	246,91	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649578-6	19	6,5	700	6	120,90	–
RV-649505-6	24	5,5	1000	6	143,46	–
RV-649557-4	27	5	1300	4	159,15	–
RV-652884-2	33,5	9	3500	2	91,29	–

KUP ON-LINE



Dim Sum
Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-651451-1	22	13	**282,75**	–



Talerz głęboki Dim Sum
Deep plate Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651642-4	22	4,6	250	4	**42,48**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649567-4	32,5	1,8	15	4	**130,55**	–
RV-653164-1	55,5	1,8	28	1	**472,81**	–



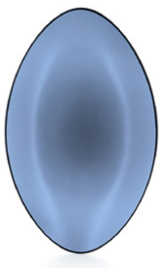
Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649568-4	32,5	1,8	15	4	**150,08**	–
RV-653166-1	55,5	1,8	28	1	**231,90**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-651431-4	35	4	22,3	4	**159,04**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649556-4	35	22,3	4	**173,02**	–

KUP ON-LINE



Dim Sum
Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-649523-1	22	13	305,07	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-651432-4	32,5	1,8	15	4	130,50	–
RV-653078-1	55,5	3	28	1	472,81	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649566-4	32,5	1,8	15	4	130,55	–
RV-653163-1	55,5	3	28	1	174,84	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649555-4	35	22,3	4	159,04	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649554-4	35	22,3	4	159,04	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651445-6	12	6,5	300	6	**77,79**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649596-6	12	6,5	300	2	**88,83**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651433-4	10,5	8	250	4	**62,96**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649611-4	10,5	8	250	4	**24,27**	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649594-6	12	6,5	300	2	77,79	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649595-6	12	6,5	300	6	77,79	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649610-4	10,5	8	250	4	62,96	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649609-4	10,5	8	250	4	57,01	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-652403-4	21	1,5	17,5	4	**120,90**	–
RV-652424-4	30	1,6	13,5	4	**133,91**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-652400-4	21	1,5	17,5	4	**173,13**	–
RV-652420-4	30	1,6	13,5	4	**186,31**	–





Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-652328-6	7,3	3,4	70	6	**94,75**	–
RV-652335-6	8,8	4	120	6	**107,88**	–
RV-652342-6	12,6	5,6	400	6	**132,79**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-652330-6	7,3	3,4	70	6	**82,75**	–
RV-652336-6	8,8	4	120	6	**101,74**	–
RV-652343-6	12,6	5,6	400	6	**114,39**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-652331-6	7,3	3,4	70	6	**88,19**	–
RV-652337-6	8,8	4	120	6	**101,26**	–
RV-652344-6	12,6	5,6	400	6	**120,90**	–

KUP ON-LINE



REAL GOLD



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651567-4	30,3	5	180	4	425,06	–

REAL GOLD



Talerz Sphere Real Gold Tempo 2
Plate Sphere Real Gold Tempo 2

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651568-4	30,3	5	180	4	425,06	–



Talerz Sphere Black ink
Plate Sphere Black ink

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-653441-4	21,5	4,5	100	4	171,02	–
RV-653443-4	30,3	5	180	4	317,87	–

KUP ON-LINE





Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-638933-6	8	3	7	40	6	28,43	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647363-4	31	2	11	4	87,55	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	6	34,41	–
RV-645768-6	15	5	6	38,47	–
RV-645866-6	27,3	5	6	54,69	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645825-6	10,5	3,5	7,5	100	6	43,33	–

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649100-4	23,5	4,5	700	4	140,10	–
RV-651961-4	27	3,5	1000	4	161,90	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645843-6	7,5	5,3	40	6	57,89	–
RV-645844-6	7,5	5,3	40	6	57,89	–
RV-645845-6	7,5	5,3	40	6	57,89	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649099-4	23,5	4,5	700	4	140,10	–
RV-651960-4	27	3,5	1000	4	161,90	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-646421-6	8	6	150	6	53,09	–
RV-646422-6	8	6	150	6	53,09	–
RV-646423-6	8	6	150	6	53,09	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649101-4	23,5	4,5	700	4	140,10	–
RV-651962-4	27	3,5	1000	4	161,90	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647322-6	5	3,5	30	6	36,81	–
RV-647323-6	5	3,5	30	6	36,81	–
RV-647324-6	5	3,5	30	6	36,81	–
RV-646398-6	11	6,7	300	6	68,77	–
RV-646399-6	11	6,7	300	6	68,77	–
RV-646400-6	11	6,7	300	6	68,77	–



KUP ON-LINE





Dzbanuszek
Jug

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-644306-4	8,8	13	8	250	4	**79,92**	–
●	RV-644378-4	8,8	13	8	250	4	**88,72**	–
●	RV-644386-4	8,8	13	8	250	4	**88,72**	–



Dzbanek
Jug

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-644303-4	11	16,2	10	500	4	**99,87**	–
●	RV-644346-4	11	16,2	10	500	4	**110,76**	–
●	RV-644387-4	11	16,2	10	500	4	**110,76**	–



Miseczka
Bowl

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	RV-640177-6	6,5	3,5	60	6	**25,93**	–
●	RV-644719-6	6,5	3,5	60	6	**25,93**	–



Butelka z nalewakiem
Bottle with pourer

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	**116,04**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646118-4	32	21	4	106,44	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646319-4	36	15	4	128,20	–
RV-646321-4	36	21	4	142,29	–
RV-647934-6	24	12,5	6	99,61	–
RV-650387-4	48	21	4	205,83	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647928-2	33,2	7,8	2	97,42	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647930-6	20,8	20	6	104,41	–
RV-647932-6	26,4	25,5	6	133,91	–

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647915-6	19	13	300	6	**69,57**	–
RV-648010-6	20,7	14,4	450	6	**76,29**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647672-4	20,4	20	750	4	**103,82**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647924-4	14,5	6	14	450	4	**67,33**	–

FRENCH CLASSICS



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644695-6	9,4	4,3	170	6	**39,53**	–



Forma do tarty
Tart mold

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-644703-6	12,5	2,6	0,17	6	**20,20**	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651841-6	14	2,5	160	6	**54,69**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-651952-4	18	3,5	0,45	4	**87,76**	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-646139-6	12,5	9,6	450	6	**86,59**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651704-4	20	4	11	200	4	**71,17**	–



KUP ON-LINE





Wok
Wok

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644754-4	20	7	1000	4	148,85	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642081-2	18,5	5,5	1000	2	135,30	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643721-4	10	5	200	4	61,25	–



Garnek
Pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644665-4	12	5	290	4	68,93	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642087-4	18	12	400	4	**84,46**	–



Brytfanna
Over-pan

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642065-3	19	12,5	700	3	**100,41**	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-641637-4		10	200	4	**92,78**	–
RV-643711-4	*pokrywka*	10		4	**59,65**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642075-6	7	3,5	7	80	6	**45,24**	–
RV-642970-4	13	4,1	13	350	4	**77,25**	–





Rondelek
Mini saucepan

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644705-6	6,4	2,5	20	6	**34,25**	–
RV-643510-6	10,5	4,5	200	6	**57,41**	–



Talerz na ślimaki
Snail dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-642096-6	14	12,7	6	**84,78**	–

KUP ON-LINE

BELLE CUISINE ECLIPSE



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644717-3	15	500	3	**116,29**	–
RV-635300-2	18,5	1000	2	**157,98**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-639002-4	12	290	4	**77,79**	–



Brytfanna
Over-pan

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-635280-4	12	10	330	4	**80,95**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-635274-6	14,5	3	13	250	6	**75,25**	–
RV-639481-1	13,5	6	12,2	450	1	**97,39**	–



Garnuszek
Pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
RV-635311-1	13,5	8	12,2	466	**204,09**	–

BELLE CUISINE BLANCHE



Garnuszek
Pot

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-641587-4	10	200	4	**88,08**	–



Garnuszek
Pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-614824-4	11	6,5	10	250	4	**94,63**	–



Garnuszek
Pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
RV-005566-1	13,5	8	12,2	450	**151,20**	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	6	**34,41**	–
RV-645768-6	15	5	6	**38,47**	–
RV-645866-6	27,3	5	6	**54,69**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645825-6	10,5	3,5	7,5	6	**43,33**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647670-12	6,3	2	20	12	**25,02**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-640174-6	6,5	6,7	130	6	**24,13**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644296-6	5	30	6	**25,18**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643599-6	7,5	80	6	**36,23**	–
RV-642035-6	10	250	6	**44,12**	–
RV-649059-6	14	600	6	**61,62**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642496-4	17	700	4	**63,92**	–
RV-650957-2	22	1000	2	**104,78**	–
RV-654024-4	27	1500	4	**123,88**	–



Podstawka pod łyżkę
Spoon holder

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	10,4	3	**84,03**	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-647911-2	30	0,7	2	130,93	–



Półmisek owalny
Oval dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-654185-4	35	1,5	22,9	4	156,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-641010-2	32	1,5	2	141,76	–
RV-641316-4	28,5	1,5	4	116,52	–



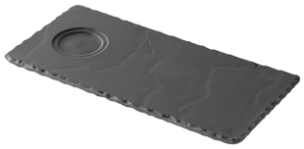
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-654180-4	21	2	4	81,47	–
RV-654177-4	26	2,5	4	108,31	–



Talerz z wycięciem na kubek
Plate with cup place

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647782-3	33	22	3	126,82	–



Talerz z wycięciem na kubek
Plate with cup place

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640692-6	25	12	6	62,37	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640595-6	25	12	6	61,83	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647363-4	31	2	11	4	87,55	–



Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-654189-4	18,3	3,5	13	210	4	71,17	–
RV-654192-4	24,7	4	18	450	4	91,61	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645768-6	25	5	6	38,47	–
RV-645866-6	27,3	5	6	54,69	–

KUP ON-LINE





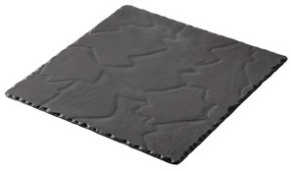
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640605-6	30	16	6	76,24	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641001-6	30	20	6	108,14	–



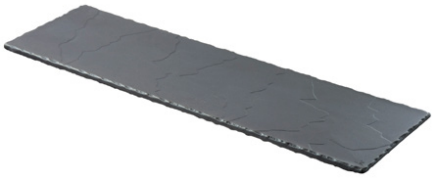
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641004-6	25	25	6	110,76	–
RV-641007-6	20	20	6	80,03	–
RV-641913-3	30	30	3	179,42	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640602-6	30	11	6	66,96	–
RV-640669-6	20	10	6	44,76	–



Talerz bufetowy GN 2/4
Buffet plate GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644986-2	54	16,5	2	176,17	–

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	112,15	–



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	–



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	–



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	142,02	–



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	93,15	–



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	63,22	–



pasujące elementy:
RV-647911-2

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
RV-649164-2	34	172,11	–



pasujące elementy:
RV-654185-4

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	191,91	–

KUP ON-LINE



DODATKI STOŁOWE

- zaskakujące wykończenie
- podkreśl swój styl

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	441,18	–

90% miedź, 10% stal nierdzewna
90% copper, 10% stainless steel



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	–
V-1070		7			27,66	–
V-1080	10	7	8		27,17	–
V-2513	25,5	4	13		45,08	–

KUP ON-LINE



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**	–
TF-622	10	6,5	8,5	złoty	**79,55**	–
TF-623	13	9	10,5	złoty	**98,13**	–

100%Chef



Papier do serwowania
Serving paper

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1089	*De Vanguardia*	29	30	**201,40**	–
C1-1090	*New Fork Times*	29	30	**201,40**	–

Opakowanie 500 sztuk • Druk nietoksyczny • Odporny na tłuszcz
Packing 500 pieces • Non-toxic printing • Resistant to fat



Wiaderka do serwowania; 18/10
Buckets; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
TF-460	7	6,5	0,15	4	**65,85**	–
TF-461	9	8,5	0,33	1	**23,57**	–



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**	–



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	**25,65**	–

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	57,00	–

BarEq



Podkładka; drewno
Pad; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD003	12	0,8	8	14,84	–

BarEq



Podkładka; tworzywo
Pad; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD004	10	10	9,08	–

100%Chef



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
C1-1013-6	13	6	173,78	–
C1-1015-6	18,5	6	214,20	–
C1-1022-6	9	6	113,17	–

100%Chef



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
C1-1035	18,5	25	444,59	–

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	717,40	–

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	264,34	–

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	165,49	–

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	l cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1617	8	22	350	198,20	–

Śr. wew. - 8 cm; śr. zew. - 12 cm

Inner diameter - 8 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	110,76	–

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	423,44	–

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.



ELGADO



AGILA



LUI



DESTELLO



SU



TRES



LUI GOLD



DESTELLO COPPER



SU ANTIQUE



SU BLACK

KUP ON-LINE

ELGADO 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy; 18/10
Table fork; 18/10

V-4100-1-12
l: 201 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 7,59 / –



Łyżka stołowa; 18/10
Table spoon; 18/10

V-4100-2-12
l: 197 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 7,59 / –



Nóż stołowy; 18/10
Table knife; 18/10

V-4100-5-12
l: 233 mm
PLN / EUR: 7,93 / –



Łyżeczka do herbaty; 18/10
Tea spoon; 18/10

V-4100-3-12
l: 143 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 4,69 / –



Łyżeczka do espresso; 18/10
Espresso spoon; 18/10

V-4100-26-12
l: 112 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 3,91 / –



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

V-4100-25-12
l: 170 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 5,36 / –

Widelczyk do ciasta; 18/10
Cake fork; 18/10

V-4100-4-12
l: 143 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 4,69 / –

KUP ON-LINE

AGILA 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy; 18/10
Table fork; 18/10

V-7100-1-12
l: 218 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 13,62 / –



Łyżka stołowa; 18/10
Table spoon; 18/10

V-7100-2-12
l: 218 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 13,62 / –



Nóż stołowy; 18/10
Table knife; 18/10

V-7100-5-12
l: 244 mm
PLN / EUR: 11,16 / –



Widelec przystawkowy; 18/10
Dessert fork; 18/10

V-7100-14-12
l: 190 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Łyżka przystawkowa; 18/10
Dessert spoon; 18/10

V-7100-15-12
l: 192 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Nóż przystawkowy; 18/10
Dessert knife;18/10

V-7100-6-12
l: 220 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Łyżeczka do herbaty; 18/10
Tea spoon; 18/10

V-7100-3-12
l: 146 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,92 / –



Łyżeczka do espresso; 18/10
ESpresso spoon; 18/10

V-7100-26-12
l: 114 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,58 / –



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

V-7100-25-12
l: 211 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,04 / –

Widelczyk do ciasta; 18/10
Cake fork; 18/10

V-7100-4-12
l: 148 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,92 / –

Nóż do masła; 18/10
Butter knife; 18/10

V-7100-27B-12
l: 175 mm
PLN / EUR: 8,60 / –



Nóż do steków; 18/10
Steak knife; 18/10

V-7100-45-12
l: 244 mm
PLN / EUR: 11,16 / –

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: 11,27 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-5000-2-12

l: 203 mm
thk: 5 mm

PLN / EUR: 11,27 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-5000-5-12

l: 235 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 11,27 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-5000-14-12

l: 185 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 10,16 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-5000-15-12

l: 181 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 10,16 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-5000-6-12

l: 213 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 10,16 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

V-5000-12-12

l: 231 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 26,33 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-5000-4-12

l: 144 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 6,81 / –



Łyżeczka do herbaty
Table spoon

V-5000-3-12

l: 135 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 6,81 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-5000-26-12

l: 118 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 6,47 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-5000-25-12

l: 205 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 9,04 / –



Nóż do steków
Steak knife

V-5000-45-12

l: 235 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 11,27 / –



Nóż do masła
Butter knife

V-5000-27B-12

l: 161 mm
thk: 6 mm

PLN / EUR: 9,60 / –



Widelec do serwowania
Serving fork

V-5000-21-12

l: 233 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 22,39 / –

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 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-6000-2-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,30 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-6000-5-12
l: 238 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 12,41 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-6000-14-12
l: 188 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,71 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-6000-15-12
l: 188 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,71 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-6000-6-12
l: 214 mm
wgt: 90 g
PLN / EUR: 10,84 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-6000-3-12
l: 145 mm
PLN / EUR: 6,25 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-6000-26-12
l: 118 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,02 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-6000-25-12
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,82 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-6000-4-12
l: 146 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,25 / –



Nóż do masła
Butter knife

V-6000-27B-12
l: 160 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 8,71 / –



Nóż do steków
Steak knife

V-6000-45-12
l: 238 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 12,97 / –

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

V-7000-1-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 10,28 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-7000-2-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 10,28 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-7000-5-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 11,03 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-7000-14-12
l: 184 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,39 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-7000-15-12
l: 183 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,39 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-7000-6-12
l: 210 mm
wgt: 70 g
PLN / EUR: 9,51 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-7000-3-12
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,14 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-7000-26-12
l: 108 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,48 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-7000-25-12
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 11,54 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-7000-4-12
l: 155 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,14 / –



Nóż do masła
Butter knife

V-7000-27B-12
l: 176 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 9,26 / –



Nóż do steków
Steak knife

V-7000-45-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 12,26 / –

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: 8,93 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-4000-2-12

l: 205 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,93 / –



Nóż stołowy
Table fork

V-4000-5-12

l: 235 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 10,27 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-4000-14-12

l: 180 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 7,70 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-4000-15-12

l: 173 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 7,70 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-4000-6-12

l: 206 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,93 / –

KUP ON-LINE



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-4000-4-12

l: 141 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,02 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-4000-3-12

l: 137 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,02 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-4000-26-12

l: 114 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 4,80 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-4000-25-12

l: 203 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 7,26 / –

LUI GOLD 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy - złoty
Table fork - gold

V-5000-1G-12
l: 204 mm
thk: 5 mm
PLN / EUR: 16,74 / –



Łyżka stołowa - złota
Table spoon - gold

V-5000-2G-12
l: 203 mm
thk: 5 mm
PLN / EUR: 16,74 / –



Nóż stołowy - złoty
Table knife - gold

V-5000-5G-12
l: 235 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 16,74 / –



Widelec przystawkowy - złoty
Dessert fork - gold

V-5000-14G-12
l: 185 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 15,63 / –



Łyżeczka do herbaty - złota
Tea spoon - gold

V-5000-3G-12
l: 135 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,28 / –



Łyżeczka do espresso - złota
Espresso spoon - gold

V-5000-26G-12
l: 118 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,94 / –



Łyżka do latte - złota
Latte spoon - gold

V-5000-25G-12
l: 205 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 14,51 / –

KUP ON-LINE

DESTELLO COPPER 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy - miedziany
Table fork - copper

V-6000-1C-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 17,97 / –



Łyżka stołowa - miedziana
Table spoon - copper

V-6000-2C-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 17,86 / –



Nóż stołowy - miedziany
Table knife - copper

V-6000-5C-12
l: 238 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 17,97 / –



Widelec przystawkowy - miedziany
Dessert fork - copper

V-6000-14C-12
l: 185 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,52 / –



Łyżeczka do herbaty - miedziana
Tea spoon - copper

V-6000-3C-12
l: 145 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,06 / –



KUP ON-LINE



Widelec stołowy - postarzany
Table fork - antique

V-7000-1A-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,28 / –



Łyżka stołowa - postarzana
Table spoon - antique

V-7000-2A-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,28 / –



Nóż stołowy - postarzany
Table knife - antique

V-7000-5A-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 12,00 / –



Widelec przystawkowy - postarzany
Dessert fork - antique

V-7000-14A-12
l: 184 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 11,16 / –



Łyżeczka do herbaty - postarzana
Tea spoon - antique

V-7000-3A-12
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,26 / –

SU BLACK 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy - czarny
Table fork - black

V-7000-1B-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 17,41 / –



Łyżka stołowa - czarna
Table spoon - black

V-7000-2B-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 17,41 / –



Nóż stołowy - czarny
Table knife - black

V-7000-5B-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 16,86 / –



Widelec przystawkowy - czarny
Dessert fork - black

V-7000-14B-12
l: 184 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 16,30 / –



Nóż do steków - czarny
Steak knife - black

V-7000-45B-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 17,19 / –



Łyżeczka do herbaty - czarna
Tea spoon - black

V-7000-3B-12
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 13,40 / –



Łyżeczka do espresso - czarna
Espresso spoon - black

V-7000-26B-12
l: 108 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,50 / –



Łyżka do latte - czarna
Latte spoon - black

V-7000-25B-12
l: 196 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 16,30 / –

KUP ON-LINE

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



AUDE 18/0

KUP ON-LINE

NARA



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-5004-1-12

l: 220 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 35,20 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-5004-2-12

l: 220 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 35,20 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-5004-5-12

l: 220 mm
wgt: 35 g

PLN / EUR: 37,09 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-5004-4-12

l: 145 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 31,46 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-5004-3-12

l: 138 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 30,80 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-5004-40-12

l: 135 mm
wgt: 16 g

PLN / EUR: 30,80 / –

KUP ON-LINE

X15 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-1860-1-12

l: 218 mm
thk: 10 mm
PLN / EUR: 44,50 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1860-2-12

l: 215 mm
thk: 10 mm
PLN / EUR: 44,50 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1860-5-12

l: 242 mm
wgt: 137 g
PLN / EUR: 30,53 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1860-14-12

l: 193 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 36,64 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1860-15-12

l: 191 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 36,64 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1860-6-12

l: 216 mm
wgt: 93 g
PLN / EUR: 23,72 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1860-4-12

l: 144 mm
thk: 6,5 mm
PLN / EUR: 23,58 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1860-3-12

l: 143 mm
thk: 6,5 mm
PLN / EUR: 23,58 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1860-26-12

l: 110 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 19,19 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1860-25-12

l: 213 mm
thk: 9,5 mm
PLN / EUR: 37,84 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-1860-16-12

l: 192 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 36,64 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1860-17-12

l: 206 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 38,86 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-1860-45-12

l: 243 mm
PLN / EUR: 29,58 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1860-33-12

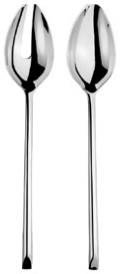
l: 189 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 38,86 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1860-40-12

l: 162 mm
wgt: 46 g
PLN / EUR: 18,25 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-1860-10-1

l: 300 mm
PLN / EUR: 224,15 / –

KUP ON-LINE

ADAGIO 18/10



KUP ON-LINE



Widelec stołowy
Table fork

E-2090-1-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 25,92 / –



Łyżka stołowa
Table fork

E-2090-2-12
l: 205 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 25,92 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-2090-5-12
l: 224 mm
wgt: 87 g
PLN / EUR: 30,83 / –



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-2090-51-12
l: 224 mm
PLN / EUR: 98,13 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-2090-14-12
l: 183 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 20,33 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-2090-15-12
l: 180 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 20,33 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-2090-6-12
l: 202 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 22,00 / –



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-2090-61-12
l: 202 mm
PLN / EUR: 93,37 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-2090-4-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,59 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-2090-3-12
l: 137 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,02 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-2090-26-12
l: 116 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 10,45 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-2090-16-12
l: 189 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 21,32 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-2090-17-12
l: 201 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 21,32 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2090-12-1
l: 251 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 83,39 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-2090-40-12
l: 162 mm
wgt: 40 g
PLN / EUR: 25,24 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2090-10-1
l: 235 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 114,01 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-2090-8-1
l: 242 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 83,39 / –

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: 25,08 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1840-2-12
l: 207 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 25,08 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1840-5-12
l: 239 mm
wgt: 144 g
PLN / EUR: 26,88 / –



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1840-51-12
l: 239 mm
PLN / EUR: 56,91 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1840-14-12
l: 183 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 18,52 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1840-15-12
l: 182 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 18,52 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1840-6-12
l: 216 mm
wgt: 95 g
PLN / EUR: 17,23 / –



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1840-61-12
l: 214 mm
PLN / EUR: 52,58 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1840-4-12
l: 146 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 26,61 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1840-3-12
l: 143 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,83 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1840-26-12
l: 116 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 10,49 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1840-25-12
l: 192 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 29,95 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-1840-16-12
l: 178 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 22,37 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1840-17-12
l: 197 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 22,37 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1840-33-12
l: 172 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 30,83 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1840-27B-12
l: 158 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 29,05 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1840-40-12
l: 162 mm
wgt: 41 g
PLN / EUR: 15,17 / –



Nóż do masła, osadzony
Butter knife, hollow handle

E-1840-27-1
l: 204 mm
PLN / EUR: 406,77 / –

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 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3040-2-12
l: 216 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 19,79 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3040-5-12
l: 236 mm
wgt: 100 g
PLN / EUR: 18,25 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3040-14-12
l: 190 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 14,65 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3040-15-12
l: 190 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 14,65 / –



Nóż przystawkowy
Dessert fork

E-3040-6-12
l: 210 mm
wgt: 72 g
PLN / EUR: 15,94 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3040-4-12
l: 145 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 9,38 / –



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-3040-3-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 8,61 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3040-26-12
l: 105 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,43 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3040-25-12
l: 206 mm
PLN / EUR: 12,21 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-3040-16-12
l: 186 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,56 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-3040-17-12
l: 202 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,56 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-3040-45-12
l: 236 mm
wgt: 98 g
PLN / EUR: 18,77 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3040-33-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 14,65 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3040-40-12
l: 162 mm
PLN / EUR: 13,63 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-3040-12-1
l: 245 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 135,23 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3040-10-1
l: 290 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 183,83 / –

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 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1820-2-12
l: 214 mm
thk: 4,1 mm
PLN / EUR: 18,64 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1820-5-12
l: 236 mm
wgt: 115 g
PLN / EUR: 24,04 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1820-5E-12
l: 235 mm
wgt: 121 g
PLN / EUR: 25,97 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1820-14-12
l: 192 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 16,96 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1820-15-12
l: 194 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 16,96 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1820-6-12
l: 215 mm
wgt: 86 g
PLN / EUR: 21,85 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1820-6E-12
l: 215 mm
wgt: 88 g
PLN / EUR: 23,66 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1820-4-12
l: 147 mm
thk: 2,6 mm
PLN / EUR: 9,90 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1820-3-12
l: 147 mm
thk: 2,6 mm
PLN / EUR: 9,51 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1820-26-12
l: 110 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 9,38 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1820-25-12
l: 210 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 14,27 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-1820-16-12
l: 192 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 17,87 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1820-17-12
l: 217 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 17,87 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1820-33-12
l: 184 mm
thk: 3,1 mm
PLN / EUR: 17,87 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1820-40-12
l: 160 mm
wgt: 38 g
PLN / EUR: 17,48 / –

KUP ON-LINE

X-LO 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-3090-1-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,31 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3090-2-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,31 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3090-5-12

l: 244 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 15,99 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3090-14-12

l: 193 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 12,09 / –

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3090-15-12
l: 193 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,09 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3090-6-12
l: 219 mm
wgt: 58 g
PLN / €: 14,16 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3090-4-12
l: 141 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 8,87 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-3090-3-12
l: 144 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 7,84 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3090-26-12
l: 110 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,68 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-2080-25-12
l: 200 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 25,58 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-3090-16-12
l: 182 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,73 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-3090-17-12
l: 208 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,73 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-3090-45-12
l: 244 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 17,92 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3090-33-12
l: 182 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 12,98 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3090-40-12
l: 165 mm
wgt: 34 g
PLN / €: 12,86 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2080-12-1
l: 215 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 66,85 / –



Widelec do spaghetti
Spaghetti fork

E-2080-35-12
l: 220 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,69 / –



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

E-2080-36-12
l: 213 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,69 / –



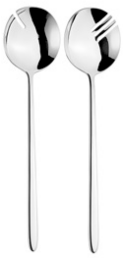
Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-2080-11-1
l: 173 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,21 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-2080-7-1
l: 165 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,21 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2080-10-1
l: 234 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 93,21 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-2080-8-1
l: 259 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 81,50 / –

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 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1720-2-12

l: 207 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 14,40 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1720-5-12

l: 228 mm
wgt: 75 g

PLN / EUR: 12,21 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1720-14-12

l: 190 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 12,34 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1720-15-12

l: 188 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 12,34 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1720-6-12

l: 203 mm
wgt: 70 g

PLN / EUR: 11,18 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1720-4-12

l: 148 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 7,07 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1720-3-12

l: 145 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 6,68 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1720-26-12

l: 114 mm
thk: 1,8 mm

PLN / EUR: 6,18 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-1720-16-12

l: 190 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 12,86 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1720-17-12

l: 208 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 13,24 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-1720-11-1

l: 160 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 207,34 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-1720-7-1

l: 267 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 207,34 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-1720-12-1

l: 248 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 145,65 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-1720-10-1

l: 232 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 201,43 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-1720-8-1

l: 255 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 169,16 / –

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: 14,06 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-964-2-12
l: 210 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 14,06 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-964-5-12
l: 225 mm
wgt: 75 g
PLN / EUR: 14,89 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-964-14-12
l: 190 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,09 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-964-15-12
l: 190 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,09 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-964-6-12
l: 205 mm
wgt: 62 g
PLN / EUR: 13,48 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-964-4-12
l: 140 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,95 / –



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-964-3-12
l: 140 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,53 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-964-26-12
l: 110 mm
PLN / EUR: 6,01 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3010-25-12
l: 260 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 19,29 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-964-16-12
l: 183 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,59 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-964-17-12
l: 198 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,59 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3010-40-12
l: 163 mm
wgt: 39 g
PLN / EUR: 18,13 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-964-11-1
l: 138 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 72,24 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-964-7-1
l: 220 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 119,16 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-964-12-1
l: 245 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 50,00 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-964-10-1
l: 231 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 85,62 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-964-8-1
l: 260 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 50,00 / –

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 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1620-2-12
l: 208 mm
thk: 3,6 mm
PLN / EUR: 12,86 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1620-5-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 15,56 / –



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1620-51-12
l: 240 mm
PLN / EUR: 44,09 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3050-5-12
l: 231 mm
wgt: 110 g
PLN / EUR: 15,44 / –

KUP ON-LINE



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1620-14-12
l: 186 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,55 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1620-15-12
l: 185 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,55 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1620-6-12
l: 214 mm
wgt: 79 g
PLN / EUR: 12,86 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3050-6-12
l: 208 mm
wgt: 77 g
PLN / EUR: 14,13 / –



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1620-61-12
l: 215 mm
PLN / EUR: 44,22 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1620-4-12
l: 144 mm
thk: 2,3 mm
PLN / EUR: 6,18 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1620-3-12
l: 142 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,18 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1620-26-12
l: 117 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 5,91 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1922-25-12
l: 197 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,53 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-1620-16-12
l: 180 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,55 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1620-17-12
l: 201 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 11,18 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-1620-45-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 16,71 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1620-40-12
l: 160 mm
wgt: 36 g
PLN / EUR: 10,80 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3050-40-12
l: 158 mm
wgt: 38 g
PLN / EUR: 13,37 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1620-33-12
l: 173 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 14,27 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon; 18/10

E-3050-11-1
l: 169 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 54,55 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-3050-7-1
l: 302 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 85,62 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-3050-12-1
l: 245 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 37,41 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3050-10-1
l: 286 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 97,50 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-3050-8-1
l: 231 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 45,46 / –

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 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-2080-2-12

l: 205 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,47 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-2080-5-12

l: 226 mm
wgt: 68 g
PLN / EUR: 12,12 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-2080-14-12

l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,05 / –

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-2080-15-12

l: 181 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 11,05 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-2080-6-12

l: 203 mm
wgt: 50 g

PLN / EUR: 10,83 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-2080-4-12

l: 143 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 8,87 / –



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-2080-3-12

l: 140 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 6,69 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-2080-26-12

l: 118 mm
thk: 2,2 mm

PLN / EUR: 6,18 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-2080-25-12

l: 200 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 25,58 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-2080-16-12

l: 187 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 16,58 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-2080-17-12

l: 192 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 12,98 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-2080-45-12

l: 225 mm
wgt: 68 g

PLN / EUR: 21,60 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-2080-33-12

l: 182 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 11,70 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-2080-11-1

l: 173 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 93,21 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-2080-40-12

l: 160 mm
wgt: 30 g

PLN / EUR: 13,24 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-2080-7-1

l: 165 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 93,21 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2080-12-1

l: 215 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 66,85 / –



Widelec do spaghetti
Spaghetti fork

E-2080-35-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,69 / –



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

E-2080-36-12

l: 213 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,69 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2080-10-1

l: 234 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 93,21 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-2080-8-1

l: 259 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 81,50 / –

KUP ON-LINE

ATLANTIS 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-3010-1-12

l: 212 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 14,53 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3010-2-12

l: 211 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 14,53 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3010-5-12

l: 234 mm
wgt: 111 g

PLN / EUR: 14,26 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3010-5V-12

l: 233 mm
wgt: 100 g

PLN / EUR: 25,76 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3010-14-12

l: 187 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 11,57 / –

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3010-15-12
l: 185 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,57 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3010-6-12
l: 211 mm
wgt: 78 g
PLN / EUR: 12,73 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3010-6V-12
l: 212 mm
wgt: 78 g
PLN / EUR: 23,91 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3010-4-12
l: 145 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,81 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-3010-3-12
l: 145 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,46 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3010-26-12
l: 114 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,91 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3010-25-12
l: 206 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 19,29 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-3010-16-12
l: 186 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,57 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-3010-17-12
l: 199 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,82 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-3010-45-12
l: 234 mm
wgt: 108 g
PLN / EUR: 15,17 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3010-33-12
l: 173 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,82 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3010-40-12
l: 163 mm
wgt: 39 g
PLN / EUR: 18,13 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-3010-11-1
l: 186 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 72,12 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-3010-7-1
l: 296 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 90,88 / –



Łyżka gourmet
Gourmet spoon

E-3010-32-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,68 / –



Widelec do serwowania
Serving fork

E-3010-21-1
l: 245 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 54,76 / –



ŁyżkaŁyżka do serwowania
Serving spoon; 18/10

E-3010-12-1
l: 224 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 53,48 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3010-10-1
l: 295 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 108,11 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-3010-8-1
l: 256 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 61,44 / –

KUP ON-LINE

ANSER 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-1670-1-12
l: 208 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 13,37 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1670-2-12
l: 207 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 13,37 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1670-5-12
l: 236 mm
wgt: 113 g
PLN / EUR: 14,01 / –



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1670-51-12
l: 237 mm
PLN / EUR: 49,50 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1670-14-12
l: 183 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,32 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1670-15-12
l: 183 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,32 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1670-6-12
l: 213 mm
wgt: 95 g
PLN / EUR: 12,09 / –



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1670-61-12
l: 215 mm
PLN / EUR: 48,21 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1670-4-12
l: 145 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 8,10 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1670-3-12
l: 143 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,55 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1670-26-12
l: 118 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,81 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1670-25-12
l: 192 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 29,69 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-1670-16-12
l: 173 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,82 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1670-17-12
l: 196 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 15,29 / –

KUP ON-LINE



Nóż do steków
Steak knife

E-1670-45-12
l: 235 mm
wgt: 113 g
PLN / EUR: 18,77 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1670-33-12
l: 173 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 20,06 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1670-40-12
l: 160 mm
wgt: 48 g
PLN / EUR: 16,07 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1670-27-1
l: 207 mm
PLN / EUR: 313,27 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-1670-7-1
l: 312 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 105,16 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-1670-11-1
l: 182 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 105,66 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-1670-10-1
l: 212 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 105,66 / –



Łopatka do tortu
Cake fork

E-1670-8-1
l: 257 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 89,72 / –



Widelec do serwowania mięsa
Serving fork

E-1670-23-1
l: 245 mm
PLN / EUR: 363,27 / –



Nóż do serwowania mięsa
Serving knife

E-1670-24-1
l: 290 mm
PLN / EUR: 363,27 / –



Widelec do ostryg
Oyster fork

E-1670-19-12
l: 136 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 13,24 / –



Widelec do ślimaków
Snails fork

E-1670-20-12
l: 142 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 33,17 / –



Łyżka do lodów
Ice cream spoon

E-1670-18-12
l: 131 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 33,17 / –



Nóż do sera, osadzony
Cheese knife, hollow handle

E-1670-28-1
l: 200 mm
PLN / EUR: 313,27 / –



Nóż do tortu, osadzony
Cake server, hollow handle

E-1670-29-1
l: 249 mm
PLN / EUR: 367,64 / –



Widelec do serwowania
Serving fork

E-1670-21-1
l: 214 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 80,86 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-1670-12-1
l: 225 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 73,53 / –



Łyżka do ziemniaków
Potato spoon

E-1670-9-1
l: 256 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 89,72 / –

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	12,70	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-2610-2-12	208	2,5	12,70	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-2610-5-12	238		14,73	–
Nóż stołowy, osadzony	*Table knife, hollow handle*		E-1610-51-12	250		41,39	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-2610-14-12	181	2	12,07	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-2610-15-12	180	2	12,07	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-2610-6-12	212		15,88	–
Nóż przystawkowy, osadzony	*Dessert knife, hollow handle*		E-1610-61-12	222		42,55	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-2610-4-12	143	2	7,20	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-2610-3-12	135	2	6,53	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-2610-26-12	112	1,8	6,53	–
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1610-25-12	201	3	13,63	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-2610-16-12	174	2	12,38	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-2610-17-12	195	2	13,38	–
Nóż do steków	*Steak knife*		E-1610-45-12	236		47,94	–
Nóż do masła	*Butter knife*		E-1610-40-12	165		15,29	–
Łyżka do bulionu	*Broth spoon*		E-2610-33-12	175	2	12,38	–
Łyżka do sosów; 18/10	*Sauce spoon*		E-1610-11-1	168	3,5	109,65	–
Łyżka do serwowania	*Serving spoon*		E-1610-12-1	251	3,5	64,66	–
Chochelka do zupy	*Ladle*		E-1610-7-1	284	3,5	106,70	–
Zestaw do sałaty	*Salad set; 18/10*		E-1610-10-1	200	3,5	90,88	–
Łopatka do tortu	*Cake server*		E-1610-8-1	249	3,5	90,76	–

SONATE 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-977-1-12	199	3	11,82	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-977-2-12	198	3	11,82	–
Nóż stołowy mono	*Table knife*		E-977-5-12	219		10,61	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-977-14-12	181	2,2	8,87	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-977-15-12	175	2,2	8,87	–
Nóż przystawkowy mono	*Dessert knife mono*		E-977-6-12	191		10,15	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-977-4-12	149	2	6,81	–
Łyżeczka do herbaty/kawy	*Espresso spoon*		E-977-3-12	143	2	6,53	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-977-26-12	114	1,8	6,30	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-977-16-12	180	2,2	10,03	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-977-17-12	206	2,2	10,03	–
Nóż do steków	*Steak knife*		E-977-45-12	228		10,67	–
Łyżka do bulionu	*Broth spoon*		E-977-33-12	176	1,8	9,90	–
Łyżka do sosów; 18/10	*Sauce spoon*		E-977-11-1	170	2,8	42,68	–
Chochelka do zupy	*Ladle*		E-977-7-1	260	2,8	72,12	–
Łyżka do serwowania	*Serving spoon*		E-977-12-1	243	2,8	34,58	–
Zestaw do sałaty	*Salad server*		E-977-10-1	225	2,8	53,73	–
Łopatka do tortu	*Cake server*		E-977-8-1	255	2,8	34,06	–

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	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-968-2-12	208	2,5	10,03	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-968-5-12	233		10,01	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-968-14-12	186	2,5	8,61	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-968-15-12	185	2,5	8,61	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-968-6-12	203		9,31	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-968-4-12	146	2	5,91	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-968-3-12	143	2	5,66	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-968-26-12	118	2	5,39	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-968-16-12	174	2,5	8,99	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-968-17-12	196	2,5	10,67	–
Nóż do steków	*Steak knife*		E-968-45-12	223		20,18	–

RIVOLI 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1921-1-12	197	2,5	9,22	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-1921-2-12	200	2,5	9,22	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1921-5-12	210		11,35	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1921-14-12	179	2	9,00	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1921-15-12	181	2	9,00	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1921-6-12	190		11,54	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-1921-4-12	150	2	5,66	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1921-3-12	145	2	5,66	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1921-26-12	118	1,8	4,69	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-1921-16-12	181	2	9,00	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1921-17-12	203	2	9,82	–

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**	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-1900-2-12	209	2,5	**7,07**	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1900-5-12	235		**10,96**	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1900-14-12	186	1,8	**6,18**	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1900-15-12	185	1,8	**6,18**	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1900-6-12	208		**12,09**	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1900-3-12	138	2	**4,00**	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1900-26-12	100	1	**1,31**	–
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1900-25-12	197	2	**6,43**	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1900-17-12	211	1,8	**6,43**	–
Zestaw do sałaty	*Salad set*		E-1900-10-1	230	2,5	**43,37**	–
Łyżeczka do serwowania zakąsek	*Tapas spoon*		E-1900-34-12	120	1,8	**10,28**	–

AUDE 18/0



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1922-1-12	196	2,2	**4,33**	–
Łyżka stołowa	*Table fork*		E-1922-2-12	198	2,2	**4,33**	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1922-5-12	230		**10,18**	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1922-14-12	177	1,8	**3,80**	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1922-15-12	178	1,8	**3,80**	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1922-6-12	202		**10,55**	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-1922-4-12	147	1,8	**2,93**	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1922-3-12	144	1,8	**2,66**	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1922-26-12	116	1,5	**2,32**	–
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1922-25-12	195	2	**6,53**	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-1922-16-12	180	1,8	**4,50**	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1922-17-12	203	1,8	**4,62**	–

KUP ON-LINE

SZTUĆCE DO STEKÓW



Nóż do steków/pizzy
Steak/pizza knife

E-762
l: 223 mm
PLN / EUR: 4,70 / –



Nóż do steków/pizzy
Steak/pizza knife

E-775
l: 250 mm
PLN / EUR: 23,51 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-773
l: 232 mm
PLN / EUR: 48,59 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-999-45-12
l: 233 mm
PLN / EUR: 50,21 / –



Nóż do steków
Steak knife

AB-551
l: 229 mm
PLN / EUR: 15,20 / –

SZTUĆCE DO RYB, ŚLIMAKÓW I OWOCÓW MORZA



Szczypce do ślimaków
Snail tongs

T-5060
l: 170 mm
PLN / EUR: 48,45 / –



Widelec do homarów
Lobster fork

E-782-12
l: 204 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 21,34 / –



Szczypce do skorupiaków; stal
Pilers for shelfish; steel

D-4685-00
PLN / EUR: 76,95 / –



Szczypce do homarów
Lobster tongs

E-3011-1
l: 180 mm
PLN / EUR: 242,02 / –

ZESTAW SZTUĆCÓW JEDNORAZOWYCH



Jednorazowy zestaw sztućców stalowych z serwetką; 18/0
Disposable metal cutlery set with napkin; 18/0

E-430-S4
PLN / EUR: 3,26 / –

KUP ON-LINE

ZWIESEL
GLAS

ZWIESEL to producent bezołowiowego szkła kryształowego TRITAN CRYSTAL. Marka ZWIESEL przez 150 lat tradycji stworzyła innowacyjne rozwiązania technologiczne, dzięki którym wyznacza standardy jakości i designu.

ZWIESEL is a manufacturer of TRITAN CRYSTAL lead-free crystal glass. 150 years of tradition: For 150 years 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® GLASS PROTECT

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-8950-130-6 N

742 ml, op. 6
h: 245 mm, Ø: 100 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

16S958



Burgund

SH-8950-140-6 N

955 ml, op. 6
h: 236 mm, Ø: 120 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

9S958



Riesling

SH-8950-0-6 N

406 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

25S900



Chardonnay

SH-8950-1-6 N

487 ml, op. 6
h: 238 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

25S900



Sweet wine

SH-8950-3-6 N

290 ml, op. 6
h: 212 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

36S800



Universal

SH-8950-145-6 N

685 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 105 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

16S900



Champagne

SH-8950-77-6 N

348 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 47,60 / –

36S900



Universal

SH-8950-42-6 N

485 ml, op. 6
h: 115 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 31,64 / –

25S434



Water

SH-8950-60-6 N

398 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 31,64 / –

20S318

KUP ON-LINE

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-9040-22-6

561 ml, op. 6
h: 242 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 39,62 / –

20S958



Red wine

SH-9040-1-6

613 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 94 mm

PLN / EUR: 39,62 / –

20S958



White wine

SH-9040-2-6

296 ml, op. 6
h: 218 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 39,62 / –

30S958



Champagne

SH-9040-77-6

288 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 39,62 / –

30S958



Universal

SH-9040-42-6

373 ml, op. 6
h: 104 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 31,35 / –

25S418





Velvety & Sumptuous

SH-8890-140-6

710 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 105 mm

PLN / EUR: 21,06 / –

16S900



Flavoursome & Spicy

SH-8890-130-6

660 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 94 mm

PLN / EUR: 21,06 / –

20S958



Fruity & Delicate

SH-8890-1-6

535 ml, op. 6
h: 236 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 21,06 / –

20S958



Light & Fresh

SH-8890-2-6

363 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 21,06 / –

30S958



Universal

SH-8890-42-6

500 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 21,06 / –

25S434



Light & Fresh Sparkling

SH-8890-77-6

388 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 21,06 / –

36S958

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8560-130-6

650 ml, op. 6
h: 271 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 25,80 / –

16S1058



Red wine / Water

SH-8560-1-6

505 ml, op. 6
h: 258 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 25,80 / –

25S658



Burgundy

SH-8560-140-6

740 ml, op. 6
h: 248 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 25,80 / –

9S958Y



White wine

SH-8560-0-6

420 ml, op. 6
h: 248 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 25,80 / –

25S958



Sparkling wine

SH-8560-7-6

240 ml, op. 6
h: 267 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 25,80 / –

25S1058

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8545-130-6

680 ml, op. 6
h: 267 mm, Ø: 94 mm

PLN / EUR: 31,48 / –

9S958



Burgundy

SH-8545-140-6

692 ml, op. 6
h: 234 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 31,48 / –

9S958



Cabernet

SH-8545-1-6

540 ml, op. 6
h: 244 mm, Ø: 92 mm

PLN / EUR: 31,48 / –

20S958



Sauvingon Blanc

SH-8545-0-6

408 ml, op. 6
h: 232 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 31,48 / –

25S900



Riesling

SH-8545-2-6

300 ml, op. 6
h: 220 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 28,77 / –

20S958



Sparkling wine

SH-8545-7-6

209 ml, op. 6
h: 252 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 28,77 / –

36S958



Martini

SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 40,03 / –

9S800Y



Brandy

SH-8545-47-6

612 ml, op. 6
h: 171 mm, Ø: 112 mm

PLN / EUR: 37,04 / –

9S638



Universal

SH-8545-15-6

246 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 26,93 / –

49S638



Whisky Old Fashioned

SH-8545-60-6

389 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 30,86 / –

20S318



Universal

SH-8545-42-6

357 ml, op. 6
h: 144 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 29,73 / –

36S534

KUP ON-LINE





Burgundy

SH-8800-140-6

660 ml, op. 6
h: 233 mm, Ø: 107 mm

PLN / EUR: 25,05 / –

16S900



Bordeaux

SH-8800-130-6

630 ml, op. 6
h: 261 mm, Ø: 98 mm

PLN / EUR: 25,05 / –

20S1114



White wine

SH-8800-0-6

385 ml, op. 6
h: 229 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 25,05 / –

25S900



Sparkling wine

SH-8800-77-6

297 ml, op. 6
h: 238 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 25,05 / –

30S958

KUP ON-LINE





Bordeaux Goblet

SH-8015-130-6

800 ml, op. 6
h: 275 mm, Ø: 99 mm

PLN / EUR: 29,60 / –

16S1058



Burgundy Goblet

SH-8015-140-6

839 ml, op. 6
h: 248 mm, Ø: 116 mm

PLN / EUR: 29,60 / –

9S958Y



Burgundy

SH-8015-0-6

480 ml, op. 6
h: 229 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 29,60 / –

16S900



Water / Red wine

SH-8015-1-6

613 ml, op. 6
h: 247 mm, Ø: 100 mm

PLN / EUR: 29,60 / –

16S958



White wine

SH-8015-2-6

302 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 29,60 / –

36S900



Sparkling wine

SH-8015-7-6

219 ml, op. 6
h: 253 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 29,60 / –

36S958

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8608-130-6

621 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 93 mm

PLN / EUR: 14,28 / –

20S958



Red wine

SH-8608-0-6

355 ml, op. 6
h: 195 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 13,82 / –

30S800



Water / Red wine

SH-8608-1-6

455 ml, op. 6
h: 205 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 13,82 / –

25S800



White wine

SH-8608-2-6

317 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 13,82 / –

30S800



Sparkling wine

SH-8608-7-6

235 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 66 mm

PLN / EUR: 13,82 / –

36S800

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8741-130-6

656 ml, op. 6
h: 237 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 17,65 / –

20S958



Burgundy

SH-8741-140-6

790 ml, op. 6
h: 227 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 17,65 / –

9S958Y



Red wine

SH-8741-1-6

497 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 17,65 / –

25S900



White wine

SH-8741-0-6

356 ml, op. 6
h: 211 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 17,65 / –

30S800



Sparkling wine

SH-8741-7-6

283 ml, op. 6
h: 231 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 17,65 / –

36S900

KUP ON-LINE





Burgundy

SH-8740-140-6

783 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 14,57 / –

95958Y



Bordeaux

SH-8740-130-6

633 ml, op. 6
h: 235 mm, Ø: 92 mm

PLN / EUR: 14,57 / –

16S900



Red wine

SH-8740-1-6

506 ml, op. 6
h: 224 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 14,57 / –

25S900



White wine

SH-8740-0-6

349 ml, op. 6
h: 208 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 14,57 / –

25S800



Sparkling wine

SH-8740-7-6

228 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 14,57 / –

36S900

KUP ON-LINE





Bordeaux

SH-8940-130-6

600 ml, op. 6
h: 223 mm, Ø: 93 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

20S958



Burgundy

SH-8940-140-6

630 ml, op. 6
h: 210 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

16S800



Red wine/water

SH-8940-1-6

475 ml, op. 6
h: 213 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

25S800



Chardonnay

SH-8940-0-6

368 ml, op. 6
h: 200 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

25S800



White wine

SH-8940-2-6

300 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

30S800



Champagne

SH-8940-7-6

210 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

36S900



Water

SH-8940-32-6

253 ml, op. 6
h: 138 mm, Ø: 69 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

36S534

KUP ON-LINE

WINE TASTING





Kieliszek degustacyjny

SH-8636-4-6

227 ml, op. 6
h: 167 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 33,25 / –

36S638



Kieliszek degustacyjny

SH-8177-0-6

299 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 31,59 / –

30S800



Kraszuarka; szkło

SH-2784-339-1

h: 339 mm, Ø: 197 mm

PLN / EUR: 325,85 / –



Kieliszek degustacyjny

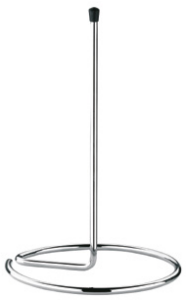
SH-8177-6

299 ml, op.
h: 182 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 58,52 / –

30S800

COOLERY I AKCESORIA



Stojak do suszenia dekantera

AB-5402

h: 300 mm

PLN / EUR: 36,70 / –



Cooler; szkło, platyna

PG-220075

h: 220 mm, Ø: 210 mm

PLN / EUR: 486,04 / –



Kulki do czyszczenia dekanterów; 18/10

PG-230241

PLN / EUR: 49,08 / –

KUP ON-LINE





Dekanter Cirquo

SH-2834-075L-1

750 ml
h: 310 mm, Ø: 340 mm
PLN / EUR: 1 057,35 / –



Karafka Basic Bar

SH-8750-075-1

750 ml
h: 321 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 270,08 / –



Karafka Fresca

SH-2851-1L-1

1000 ml
h: 337 mm, Ø: 100 mm
PLN / EUR: 168,05 / –



Dekanter Diva

SH-2702-10L-1

1000 ml
h: 226 mm, Ø: 224 mm
PLN / EUR: 292,60 / –

KUP ON-LINE

DROP PROTECT – rozwiązanie zapobiegające kapaniu wina z krawędzi | *protects from spilling wine from the edge*

BAR SPECIAL

Schümann's



Cocktail Hurricane

SH-8512-300-6

530 ml, op. 6
h: 183 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 26,40 / –

36S738



Gin Tonic / Aperol Spritz

SH-8512-80-6

710 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 116 mm

PLN / EUR: 30,59 / –

9S800Y



Brandy XXL

SH-8512-45-6

805 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 118 mm

PLN / EUR: 36,31 / –

9S638



Liqueur Saucer

SH-8512-16-6

70 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 68 mm

PLN / EUR: 26,40 / –

36S434



Grappa

SH-8213-155-6

95 ml, op. 6
h: 174 mm, Ø: 58 mm

PLN / EUR: 22,33 / –

49S638



Martini

SH-8512-86-6

166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 39,77 / –

16S638



Martini

SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 40,03 / –

9S800Y



KUP ON-LINE





Margarita

SH-8512-166-6

305 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 46,28 / –

9S638



Martini

SH-8750-87-6

226 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 31,45 / –

16S434



Cocktail

SH-8750-88-6

259 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 31,45 / –

16S434



Whisky Nosing Glass

SH-8512-17-6

218 ml, op. 6
h: 175 mm, Ø: 66 mm

PLN / EUR: 30,59 / –

36S900



Whisky

SH-119813 N

322 ml, op.
h: 120 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 52,02 / –



Whisky Nosing Tumbler

SH-8512-120-6

322 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 30,59 / –

25S434



Liqueur

SH-7500-5-6

70 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 52 mm

PLN / EUR: 11,27 / –

49S434



Brandy

SH-8545-47-6

612 ml, op. 6
h: 171 mm, Ø: 112 mm

PLN / EUR: 37,04 / –

9S638



Riesling

SH-8545-2-6

300 ml, op. 6
h: 220 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 28,77 / –

20S958

KUP ON-LINE





Wheat Beer

SH-8710-05-6

711 ml, op. 6
h: 255 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 32,65 / –

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: 27,40 / –

36S800
odpowiednie do piwa 0,3 l



Lager

SH-8720-05L-6

678 ml, op. 6
h: 204 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 32,65 / –

20S800
odpowiednie do piwa 0,5 l



Pint

SH-8720-06L-6

602 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 32,65 / –

20S638
odpowiednie do piwa 0,5 l

KUP ON-LINE



Bavaria

SH-118661

500 ml, op.

PLN / EUR: 64,92 / –

N



Water

SH-8512-32-6

344 ml, op. 6
h: 163 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 32,78 / –

30S638



Pilsner

SH-8730-04L-6

513 ml, op. 6
h: 191 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 41,23 / –

25S738



Pilsner

SH-8730-03L-6

405 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 38,17 / –

30S800
odpowiednie do piwa 0,3 l

PERSPECTIVE





Longdrink

SH-9050-79-6 N
480 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 32,92 / –
36S638



Whisky

SH-9050-60-6 N
399 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 32,92 / –
20S318



Universal

SH-9050-42-6 N
411 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 32,92 / –
36S434

MELODY





Longdrink

SH-9030-79-6
499 ml, op. 6
h: 146 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 31,35 / –
30S638



Whisky

SH-9030-60-6
400 ml, op. 6
h: 85 mm, Ø: 95 mm
PLN / EUR: 31,35 / –
20S318



Universal

SH-9030-42-6
392 ml, op. 6
h: 134 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 31,35 / –
36S534

KUP ON-LINE

VINA





Universal

SH-8465-79-6

548 ml, op. 6
h: 127 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 18,22 / –

20S434



Water

SH-8796-42-6

397 ml, op. 6
h: 114 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 18,22 / –

25S434



Wine Tumbler

SH-8465-60-6

587 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 18,22 / –

16S418

KUP ON-LINE

CONVENTION



Longdrink

SH-7745-79-6

370 ml, op. 6
h: 155 mm, Ø: 65 mm
PLN / EUR: 14,96 / –

36S638



Beer Tumbler

SH-7745-42-6

320 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 14,27 / –

36S534



Water

SH-7745-12-6

255 ml, op. 6
h: 116 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 13,85 / –

36S434



Whisky

SH-7745-60-6

285 ml, op. 6
h: 89 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 14,96 / –

25S318

TAVORO





Whisky

SH-4858-60-6

302 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 17,57 / –

25S318



Longdrink

SH-4858-79-6

347 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 62 mm
PLN / EUR: 17,57 / –

36S638



Beer

SH-4858-42-6

311 ml, op. 6
h: 142 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 17,57 / –

49S534



Cocktail

SH-4858-89-6

155 ml, op. 6
h: 80 mm, Ø: 62 mm
PLN / EUR: 13,32 / –

36S318



Shot

SH-4858-35-6

50 ml, op. 6
h: 72 mm, Ø: 38 mm
PLN / EUR: 11,84 / –

49S318

SOFTDRINKS





Softdrink nr.3

SH-8750-380-6

387 ml, op. 6
h: 152 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 26,27 / –

36S535



Softdrink nr.2

SH-8750-540-6

539 ml, op. 6
h: 130 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 26,27 / –

20S434



Softdrink nr.1

SH-8750-200-6

213 ml, op. 6
h: 86 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 23,81 / –

36S318

KUP ON-LINE

SHOW





Longdrink

SH-8990-79-6

368 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 19,57 / –

36S534



Whisky

SH-8990-60-6

334 ml, op. 6
h: 94 mm, Ø: 82 mm

PLN / EUR: 19,57 / –

25S418

STAGE





Longdrink

SH-9010-79-6

440 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 19,57 / –

30S638



Whisky

SH-9010-60-6

364 ml, op. 6
h: 92 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 19,57 / –

25S418

KUP ON-LINE



CLASSIC



Longdrink

SH-8860-79-6

311 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 61 mm

PLN / EUR: 66,50 / –

36S638



Double Old Fashioned

SH-8860-60-6

369 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 66,50 / –

20S434



Cocktail

SH-8860-87-6

202 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 71,15 / –

16S434



Mixing Jug

SH-8860-05-1

500 ml, op. 1
h: 150 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 179,55 / –

16S534

MOTION



Longdrink

SH-8860M-79-6

311 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 61 mm

PLN / EUR: 66,50 / –

36S638



Double Old Fashioned

SH-8860M-60-6

369 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 66,50 / –

20S434



Cocktail

SH-8860M-87-6

202 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 71,15 / –

16S434



Mixing Jug

SH-8860M-05-1

500 ml, op. 1
h: 150 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 179,55 / –

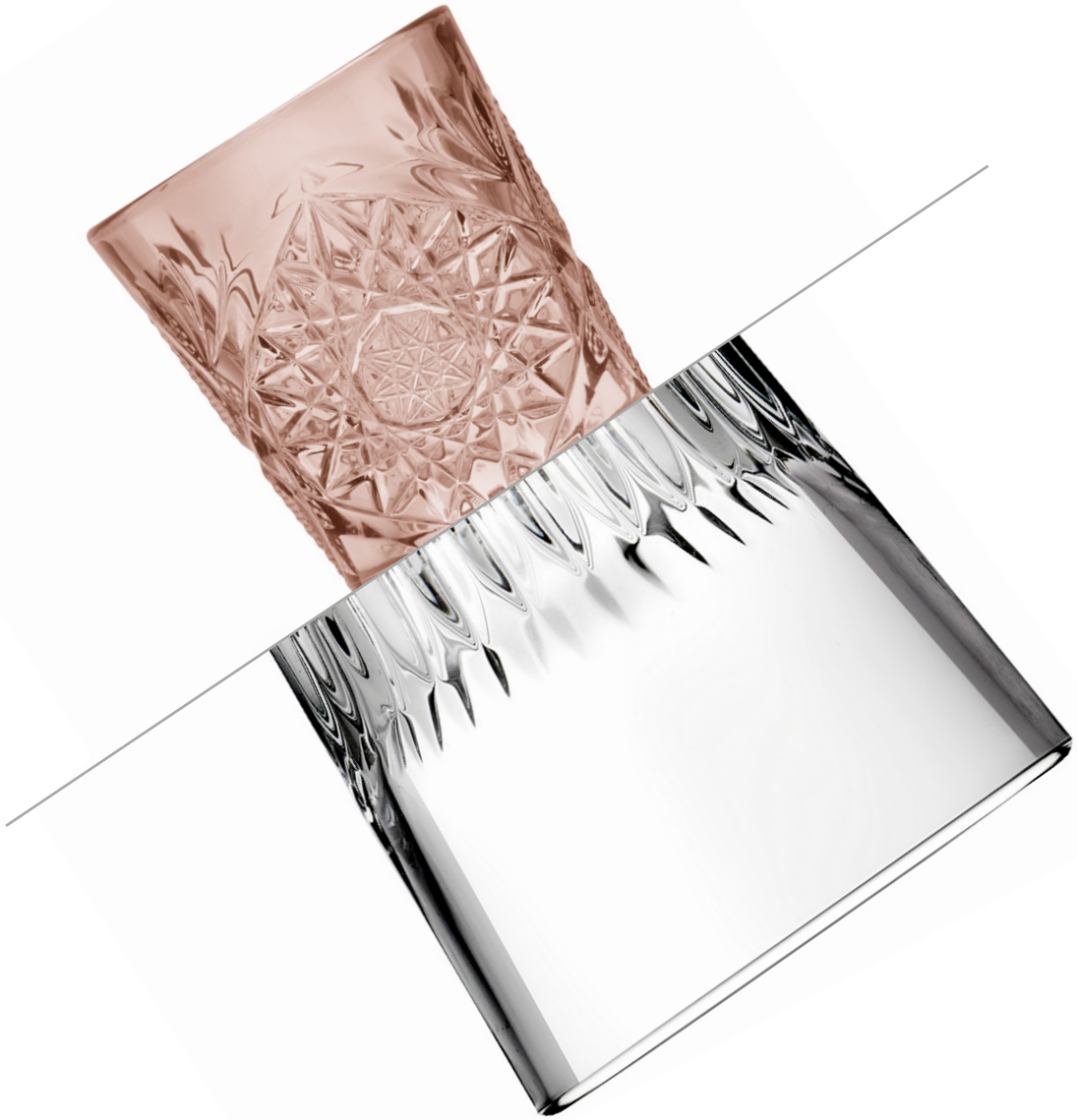
16S534

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.



KUP ON-LINE

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize this product

– 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 ulegnie ukruszeniu, wymieniamy kieliszek na nowy!
If a designated part of the glass 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

L'ESPRIT DU VIN





LB-541625-6
530 ml, op. 6
h: 219 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 8,30 / –
20S958



LB-540628-6
410 ml, op. 6
h: 206 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 8,30 / –
25S800



LB-540635-6
320 ml, op. 6
h: 198 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 7,83 / –
30S800



LB-540673-6
210 ml, op. 6
h: 214 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 8,30 / –
36S800



LB-456226-6
410 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 13,78 / –
25S534



LB-231-12
414 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 8,99 / –
20S534



LB-925241-6
330 ml, op. 6
h: 99 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 7,24 / –
25S418

KUP ON-LINE

ORBITAL





LB-12016-12

355 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 10,60 / –

25S418

FORTIUS



LB-241037-12

370 ml, op. 12
h: 202 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

25S800



LB-241730-12

200 ml, op. 12
h: 214 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 10,97 / –

36S800



LB-241020-12

510 ml, op. 12
h: 213 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

20S800



LB-241044-12

300 ml, op. 12
h: 194 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 10,89 / –

30S800

CARRÉ





LB-265217-6

530 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 11,82 / –

20S958



LB-265033-6

380 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 11,50 / –

25S900



LB-265057-6

290 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 11,50 / –

30S800



LB-265712-6

220 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 57 mm
PLN / EUR: 11,50 / –

49S958

KUP ON-LINE

TEARDROP





LB-3911-12
350 ml, op. 12
h: 184 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
25S738



LB-3957-12
310 ml, op. 12
h: 183 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 14,64 / –
25S738



LB-3965-12
250 ml, op. 12
h: 181 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 13,74 / –
30S800



LB-3996-12
170 ml, op. 12
h: 196 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
36S800

PERCEPTION



LB-3060-24
590 ml, op. 12
h: 226 mm, Ø: 99 mm
PLN / EUR: 15,63 / –
16S900



LB-3011-24
410 ml, op. 12
h: 208 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
25S800





LB-3057-24
320 ml, op. 12
h: 198 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
30S800



LB-3096-12
170 ml, op. 12
h: 215 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
36S800



LB-3055-12
250 ml, op. 12
h: 153 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 16,61 / –
16S638



LB-3010-12
414 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 15,63 / –
25S638

KUP ON-LINE



LB-613070-6
130 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 59 mm
PLN / EUR: 8,88 / –
49S434



LB-613315-6
90 ml, op. 6
h: 160 mm, Ø: 51 mm
PLN / EUR: 10,40 / –
49S638



SH-8213-155-6
95 ml, op. 6
h: 174 mm, Ø: 58 mm
PLN / EUR: 22,33 / –
49S638



SH-8512-16-6
70 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 26,40 / –
36S434



LB-260014-12
40 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 50 mm
PLN / EUR: 4,99 / –
49S434



SH-7500-5-6
70 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 52 mm
PLN / EUR: 11,27 / –
49S434



LB-8203-12
40 ml, op. 12
h: 111 mm, Ø: 39 mm
PLN / EUR: 6,84 / –
49S434



LB-354102-6
70 ml, op. 6
h: 117 mm, Ø: 54 mm
PLN / EUR: 8,46 / –
49S434



LB-3801-24
80 ml, op. 24
h: 68 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 9,16 / –
30S318

BRANDY





LB-521801-6
250 ml, op. 6
h: 102 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 7,94 / –
25S418



LB-613186-6
370 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 11,74 / –
20S434



LB-613285-4
800 ml, op. 4
h: 154 mm, Ø: 115 mm
PLN / EUR: 15,96 / –
9S638Y

KUP ON-LINE

WÓDKA / *VODKA*





LB-15733-12

110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm

PLN / EUR: 7,12 / –

36S318



LB-973-48

60 ml, op. 48
h: 106 mm, Ø: 41 mm

PLN / EUR: 5,13 / –

49S434



LB-9862324-72

40 ml, op. 72
h: 92 mm, Ø: 38 mm

PLN / EUR: 3,04 / –

49S434



LB-971-48

30 ml, op. 48
h: 77 mm, Ø: 37 mm

PLN / EUR: 4,32 / –

49S318



LB-1650-12

70 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 40 mm

PLN / EUR: 3,91 / –

49S434



LB-5109-24

56 ml, op. 24
h: 89 mm, Ø: 51 mm

PLN / EUR: 7,51 / –

49S318



LB-151-48

30 ml, op. 48
h: 54 mm, Ø: 45 mm

PLN / EUR: 4,44 / –

49S318



LB-5127-12

40 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 54 mm

PLN / EUR: 8,13 / –

49S318



LB-5121-72

40 ml, op. 72
h: 60 mm, Ø: 51 mm

PLN / EUR: 7,58 / –

49S318

KUP ON-LINE

TIKI



LB-92142-12

473 ml, op. 12
h: 118 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 15,63 / –

20S434



LB-92143-12

592 ml, op. 12
h: 169 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 17,20 / –

20S638



LB-56880-12

530 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 20,72 / –

25S534



STARLA



BAR PROFESSIONAL

BPR-029

475 ml
h: 198 mm

PLN / EUR: 209,57 / –



Hi-ball

LB-2939VCP37-6

360 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 10,72 / –

30S638



DOF

LB-2939VCP35-6

350 ml, op. 6
h: 105 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 10,72 / –

25S418

KUP ON-LINE

KOKTAJLE / *COCKTAILS*





LB-925661-6
600 ml, op. 6
h: 194 mm, Ø: 110 mm
PLN / EUR: 24,41 / –
9S800Y



LB-3773-36
163 ml, op. 36
h: 114 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,68 / –
25S434



SH-8512-166-6
283 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 46,28 / –
9S638



LB-8429-12
266 ml, op. 12
h: 156 mm, Ø: 116 mm
PLN / EUR: 20,38 / –
9S638



LB-3770-36
133 ml, op. 36
h: 130 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 10,00 / –
20S958



LB-3715-12
310 ml, op. 12
h: 178 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 13,16 / –
30S800



LB-3617-12
444 ml, op. 12
h: 209 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 16,11 / –
30S800



LB-3616-12
440 ml, op. 12
h: 208 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 16,11 / –
30S800



LB-3623-12
695 ml, op. 12
h: 237 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 14,52 / –
20S958



LB-209-12
473 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 15,73 / –
30S638



LB-2212-12
495 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,58 / –
25S638



LB-613445-6
260 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 13,97 / –
16S738



LB-37799-12
270 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 17,20 / –
9S638



LB-3803-12
239 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
9S434



LB-400-12
240 ml, op. 12
h: 102 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 12,59 / –
20S434



LB-70855-12
170 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 22,14 / –
9S318



SH-8512-86-6
166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm
PLN / EUR: 39,77 / –
16S638



SH-8545-86-6
343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 40,03 / –
9S800Y



LB-9570101-1
1400 ml, op. 6
h: 257 mm, Ø: 235 mm
PLN / EUR: 80,26 / –



LB-3779-12
270 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
9S638



LB-3771-12
140 ml, op. 12
h: 132 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 13,40 / –
20S434



LB-3701-12
90 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 12,59 / –
30S434

KUP ON-LINE

1924





LB-502008-12
620 ml, op. 12
h: 212 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 18,15 / –
16S800



LB-503005-12
264 ml, op. 12
h: 198 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 18,15 / –
20S800



LB-501407-12
245 ml, op. 12
h: 161 mm, Ø: 113 mm
PLN / EUR: 18,15 / –
9S638

SPKSY





LB-2106-12
580 ml, op. 12
h: 203 mm, Ø: 103 mm
PLN / EUR: 17,78 / –
16S800



LB-601329-12
150 ml, op. 12
h: 160 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 17,78 / –
30S638



LB-601602-12
255 ml, op. 12
h: 153 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 17,78 / –
25S638



LB-601404-12
192 ml, op. 12
h: 166 mm, Ø: 99 mm
PLN / EUR: 17,78 / –
16S638



LB-603064-12
260 ml, op. 12
h: 194 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 17,78 / –
30S800



LB-607017-12
174 ml, op. 12
h: 210 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 17,78 / –
36S800

KUP ON-LINE

BESPOKE





Martini

LB-44003-6

190 ml, op. 6
h: 196 mm, Ø: 94 mm

PLN / EUR: 22,69 / –

20S800



Nick & Nora

LB-43003-6

155 ml, op. 6
h: 179 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 22,69 / –

25S738

MODERN AMERICA





Gin tonic

LB-02041-6

590 ml, op. 6
h: 189 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 20,49 / –

9S800



Martini

LB-14041-6

190 ml, op. 6
h: 176 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 19,96 / –

25S738



Coupe

LB-16041-6

280 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 20,28 / –

9S638



Coctail

LB-05041-6

220 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 20,28 / –

25S638



Nick & Nora

LB-13041-6

140 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 65 mm

PLN / EUR: 19,96 / –

36S638

KUP ON-LINE

RADIANT





LB-927535-12
470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
25S638



LB-927542-12
350 ml, op. 12
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
25S418

GATS





LB-826609-12
355 ml, op. 12
PLN / EUR: 22,58 / –



LB-826982-12
290 ml, op. 12
PLN / EUR: 22,58 / –

COLORED HOBSTAR







Colored Hobstar
LIMITED EDITION



Hobstar Blue

LB-829297-6
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
20S434



Hobstar Grey

LB-829303-6
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
20S434



Hobstar Rose

LB-829310-6
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
20S434

KUP ON-LINE

HOBSTAR





LB-926835-24

60 ml, op. 24
h: 61 mm, Ø: 50 mm

PLN / EUR: 12,28 / –

49S318



LB-924152-12

350 ml, op. 12
h: 106 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 20,91 / –

20S434



LB-911381-12

470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 20,91 / –

25S638



LB-928549-12

300 ml, op. 12
h: 180 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 20,91 / –

20S800



LB-929799-12

250 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 104 mm

PLN / EUR: 20,91 / –

16S434

CARATS





LB-925500-12

355 ml, op. 12
h: 107 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 20,91 / –

20S434



LB-926774-12

414 ml, op. 12
h: 156 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 20,91 / –

20S638



LB-926781-6

747 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 105 mm

PLN / EUR: 63,57 / –

16S534

KUP ON-LINE

WINCHESTER





LB-15457-36
296 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 18,30 / –
25S318



LB-15456-36
260 ml, op. 36
h: 122 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 14,87 / –
36S434



LB-827125-12
350 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 18,30 / –



LB-15454-36
237 ml, op. 36
h: 85 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 14,87 / –
30S958



LB-15465-36
310 ml, op. 36
h: 150 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 17,41 / –
25S534



LB-15464-36
250 ml, op. 36
h: 141 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 15,82 / –
30S638

RAYO





LB-829488-6 N
266 ml, op. 6
h: 84 mm, Ø: 85,5 mm
PLN / EUR: 8,64 / –
25S318



LB-829495-6 N
320 ml, op. 6
h: 105 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 8,64 / –
25S418



LB-829501-6 N
360 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 83,5 mm
PLN / EUR: 8,64 / –
25S434

KUP ON-LINE



LB-15665-24

590 ml, op. 24
h: 171 mm, Ø: 95 mm

PLN / EUR: 10,61 / –

20S638



LB-15256-12

470 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 9,21 / –

20S638



LB-15235-12

350 ml, op. 12
h: 146 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 7,30 / –

25S534



LB-15383-12

310 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 7,79 / –

30S638



LB-15237-12

290 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 7,79 / –

30S434



LB-15239-12

200 ml, op. 12
h: 114 mm, Ø: 67 mm

PLN / EUR: 7,32 / –

36S434



LB-15232-12

290 ml, op. 12
h: 98 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 6,84 / –

20S434



LB-15242-12

260 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 6,28 / –

25S418



LB-15240-12

220 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 6,28 / –

25S418



LB-151-48

30 ml, op. 48
h: 54 mm, Ø: 45 mm

PLN / EUR: 4,44 / –

49S318



LB-15247-36

340 ml, op. 36
h: 175 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 13,26 / –

20S638

KUP ON-LINE

CIDRA





LB-820690-12
550 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 8,20 / –
20S434



LB-920185-12
370 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 7,74 / –
25S318



LB-920192-12
220 ml, op. 12
h: 60 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 7,84 / –
25S318

ENSEMBLE



LB-928037-6 N
370 ml, op. 6
h: 87 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 8,46 / –
20S318



LB-928020-6 N
450 ml, op. 6
h: 117 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 9,03 / –
25S434

IVERNESS



LB-15483-12
350 ml, op. 12
h: 143 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 13,74 / –
25S534



LB-15481-12
260 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 8,66 / –
25S318

ENDESSA





LB-920734-12
350 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 67 mm
PLN / EUR: 10,55 / –
36S638



LB-920727-12
290 ml, op. 12
h: 147 mm, Ø: 64 mm
PLN / EUR: 10,55 / –
36S534



LB-920758-12
210 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 10,67 / –
36S318



LB-920703-12
280 ml, op. 12
h: 96 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 10,55 / –
30S434

KUP ON-LINE





LB-2518-12

310 ml, op. 12
h: 166 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 4,44 / –

49S638



LB-2519-12

290 ml, op. 12
h: 145 mm, Ø: 63 mm

PLN / EUR: 4,44 / –

36S534



LB-2521-12

220 ml, op. 12
h: 152 mm, Ø: 53 mm

PLN / EUR: 3,52 / –

49S638



LB-2520-12

220 ml, op. 12
h: 131 mm, Ø: 58 mm

PLN / EUR: 3,70 / –

49S434



LB-2523-12

140 ml, op. 12
h: 99 mm, Ø: 54 mm

PLN / EUR: 3,53 / –

49S434



LB-2524-12

300 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 4,23 / –

25S418



LB-2522-12

210 ml, op. 12
h: 85 mm, Ø: 71 mm

PLN / EUR: 3,96 / –

36S318



LB-1650-12

70 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 40 mm

PLN / EUR: 3,91 / –

49S434

KUP ON-LINE

ENDEAVOR





LB-15711-12
290 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 8,10 / –
36S638



LB-15712-12
350 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 10,00 / –
20S434



LB-15710-12
260 ml, op. 12
h: 98 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 7,30 / –
20S318



LB-15709-12
200 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 7,30 / –
25S318



LB-15733-12
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 7,12 / –
36S318

CHEERS





LB-921182-6 N
350 ml, op. 6
h: 96 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 11,11 / –
20S434



LB-929730-6 N
350 ml, op. 6
h: 154 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 11,11 / –
30S638

KUP ON-LINE

EVEREST



LB-15436-12
350 ml, op. 12
h: 117 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 13,78 / –
30S434



LB-15430-12
260 ml, op. 12
h: 114 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 14,15 / –
30S434



LB-15435-12
350 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 13,78 / –
20S434



LB-15433-12
230 ml, op. 12
h: 79 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 11,85 / –
30S318



LB-15432-12
200 ml, op. 12
h: 79 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 11,85 / –
30S318



LB-15431-12
140 ml, op. 12
h: 73 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 11,49 / –
30S318

WODA / *WATER*



LB-933208-12 N
237 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 6,46 / –
36S418



LB-3010-12
414 ml, op. 24
h: 165 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 15,63 / –
25S638



LB-456226-6
410 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 13,78 / –
25S534



LB-925241-6
330 ml, op. 6
h: 99 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 7,24 / –
25S418



LB-231-12
414 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 8,99 / –
20S534

KUP ON-LINE

PIWO / *BEER*



LB-3823-24
410 ml, op. 24
h: 238 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 17,39 / –
30S958



LB-3828-24
350 ml, op. 24
h: 229 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 17,39 / –
30S958



LB-456226-6
410 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 13,78 / –
25S534



LB-920291-12
370 ml, op. 12
h: 180 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 11,17 / –
30S800



LB-6425-24U
269 ml, op. 24
h: 219 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 22,08 / –
30S958



LB-92418-12
680 ml, op. 12
h: 228 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 35,89 / –
30S958



LB-920284-12
490 ml, op. 12
h: 199 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 12,02 / –
25S800



LB-19-12
340 ml, op. 12
h: 184 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 10,27 / –
25S738



LB-1629-12
590 ml, op. 12
h: 212 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 14,02 / –
25S800



LB-920260-6
500 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 97 mm
PLN / EUR: 13,39 / –
16S638



LB-5355-24
570 ml, op. 24
h: 123 mm, Ø: 136 mm
PLN / EUR: 18,34 / –
9S434Y

KUP ON-LINE





SH-8512-32-6

344 ml, op. 6
h: 163 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 32,78 / –

30S638



SH-8730-04L-6

513 ml, op. 6
h: 191 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 41,23 / –

25S738



SH-8730-03L-6

405 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 38,17 / –

30S800



SH-8710-05-6

711 ml, op. 6
h: 255 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 32,65 / –

25S958



SH-8710-03-6

451 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 27,40 / –

36S800



SH-8720-05L-6

678 ml, op. 6
h: 204 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 32,65 / –

20S800



SH-8720-06L-6

602 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 32,65 / –

20S638

KUP ON-LINE

LEMONADE / ICE TEA





LB-2212-12
495 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 14,58 / –
25S638



LB-97084-12
488 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 13,74 / –
16S534



LB-926774-12
414 ml, op. 12
h: 156 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
20S638



LB-209-12
473 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 15,73 / –
30S638



LB-56880-12
530 ml, op. 12
h: 172 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 20,72 / –
25S534



BPR-029
475 ml
h: 198 mm
PLN / EUR: 209,57 / –



BPR-M450
450 ml,
PLN / EUR: 60,61 / –



LB-92163-1
h: 224 mm, Ø: 279 mm
PLN / EUR: 72,38 / –



LB-92164-2
7000 ml, op. 2
h: 375 mm, Ø: 172 mm
PLN / EUR: 252,88 / –

LEMONADE / ICE TEA



LB-911381-12
470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
25S638



LB-927535-12
470 ml, op. 12
h: 157 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
25S638

GALÃO



LB-923285-24 N
100 ml, op. 24
h: 84 mm, Ø: 55,5 mm
PLN / EUR: 7,41 / –
49S318



LB-923278-12 N
220 ml, op. 12
h: 106 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 9,50 / –
30S434

KAWA / HERBATA / DESERY



LB-920314-12
280 ml, op. 12
h: 150 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 8,46 / –
30S638



LB-920338-12
240 ml, op. 12
h: 146 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 9,07 / –
30S638



LB-2264FCN-12
120 ml, op. 12
h: 110 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 8,57 / –
49S434



LB-15711-12
290 ml, op. 12
h: 159 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 8,10 / –
36S638

R-CLSA01-12
op. 12
Ø: 157 mm
PLN / EUR: 17,55 / –



E-2111731-12
PLN / EUR: 10,93 / –



KUP ON-LINE



LB-5110-24
355 ml, op. 24
h: 190 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 20,10 / –
25S738



LB-5310-24
340 ml, op. 24
h: 181 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 19,44 / –
25S738



LB-15247-36
340 ml, op. 36
h: 175 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 13,26 / –
20S638





LB-929799-12
250 ml, op. 12
h: 121 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 20,91 / –
16S434



LB-920550-12
380 ml, op. 12
h: 118 mm, Ø: 115 mm
PLN / EUR: 10,77 / –
9S434Y



LB-15733-12
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 7,12 / –
36S318



LB-922073-12
280 ml, op. 12
h: 86 mm, Ø: 109 mm
PLN / EUR: 10,88 / –
16S318



LB-3801-24
80 ml, op. 24
h: 68 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 9,16 / –
30S318



LB-3803-12
239 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 14,69 / –
9S434



LB-3820-36
251 ml, op. 36
h: 146 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 12,16 / –
30S638

BUTELKI Z KORKIEM / *CORK BOTTLE*



T-070-6

1000 ml, op. 6
h: 315 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 8,62 / –



T-470-6

500 ml, op. 6
h: 260 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 13,06 / –

BUTELKI I KAPSLOWNIK / *BOTTLE / CAP SET*



100%Chef



kapslownik

C1-1074

PLN / EUR: 96,60 / –

100%Chef



butelki 200 ml

C1-1073

200 ml, op. 24
h: 180 mm, Ø: 50 mm

PLN / EUR: 113,32 / –

100%Chef



kapsle złote

C1-1075

op. 100

PLN / EUR: 36,91 / –

BAR PROFESSIONAL



Dziurkacz do kapsli

BPR-018

PLN / EUR: 76,76 / –

KUP ON-LINE

SZKLANKI Z POLIWĘGLANU / *POLYCARBONATE*





MB-20S
200 ml
h: 88 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 6,53 / –
25S318



MB-20B
200 ml
h: 88 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 6,62 / –
25S318



MB-20W
200 ml
h: 88 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 6,62 / –
25S318



MB-45S
500 ml
h: 106 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 10,37 / –
20S434



MB-45B
500 ml
h: 106 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 10,56 / –
20S434



MB-45W
500 ml
h: 106 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 10,56 / –





CM-P320CW

950 ml
h: 170 mm, Ø: 145 mm
PLN / EUR: 49,12 / –



CM-P34CW

1000 ml
h: 170 mm, Ø: 170 mm
PLN / EUR: 21,66 / –



CM-PC64CW

1900 ml
h: 248 mm, Ø: 185 mm
PLN / EUR: 81,70 / –



Pokrywka / *Cover*

CM-P34LCW

PLN / EUR: 9,83 / –

KUP ON-LINE

DZBANKI / *JUGS*





LB-5260-6

1800 ml, op. 6
h: 234 mm, Ø: 180 mm
PLN / EUR: 34,40 / –



LB-1792421-6

1000 ml, op. 6
h: 197 mm, Ø: 168 mm
PLN / EUR: 28,66 / –

CHEMISTRY WITH LAB / TEST TUBE





probówki 100%Chef

C1-1109

20 ml, op. 100
h: 155 mm, Ø: 16 mm
PLN / EUR: 190,32 / –



ekspozytor 100%Chef

C1-1127

mieści 4 probówki | *holds 4 test-tubes*
PLN / EUR: 103,04 / –

KUP ON-LINE

KARAFKI / *DECANTERS*



LB-795-12
1183 ml, op. 12
h: 273 mm, Ø: 95 mm
PLN / EUR: 40,34 / –
20S1114



LB-789-12
628 ml, op. 12
h: 197 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 15,41 / –
20S800



LB-782-12
250 ml, op. 12
h: 165 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 13,51 / –
36S638



LB-927634-12
1080 ml, op. 6
h: 251 mm, Ø: 100 mm
PLN / EUR: 18,35 / –
16S958



LB-927467-6
740 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 13,78 / –
20S958



LB-97001-12
567 ml, op. 12
h: 213 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 17,20 / –
30S800



LB-97000-12
1172 ml, op. 12
h: 276 mm, Ø: 95 mm
PLN / EUR: 25,81 / –
20S1114

BUTELKI WECK / *WECK BOTTLES*



Butelka
WE-763-60
290 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 34,32 / –



Butelka
WE-764-60
530 ml, op. 6
h: 184 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 37,24 / –



Butelka
WE-766-60
1062 ml, op. 6
h: 250 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 55,01 / –



*Butelka, komplet**
WE-763-60PUZ
290 ml, op. 6
h: 149 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 61,44 / –



*Butelka, komplet**
WE-764-60PUZ
530 ml, op. 6
h: 193 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 64,36 / –



*Butelka, komplet**
WE-766-60PUZ
1062 ml, op. 6
h: 259 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 79,37 / –

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki | *Set includes: lid, seal, 2 clasps*

KOSZE DO SZKŁA / *GLASS RACKS*



MAX ø 60 mm
49 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-49S318	137,94	–
110	—	—	—
132	CM-49S434	194,75	–
152	—	—	—
174	CM-49S638	251,56	–
194	—	—	—
216	CM-49S800	308,37	–
238	—	—	—
258	CM-49S958	365,18	–
278	—	—	—
300	CM-49S1114	421,99	–
320	—	—	—



MAX ø 72 mm
36 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-36S318	123,69	–
CM-36S418	130,53	–
CM-36S434	166,44	–
CM-36S534	173,00	–
CM-36S638	209,19	–
CM-36S738	215,75	–
CM-36S800	251,94	–
CM-36S900	258,50	–
CM-36S958	294,69	–
CM-36S1058	301,25	–
CM-36S1114	337,44	–
CM-36S1214	344,00	–



MAX ø 79 mm
30 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-30S318	123,40	–
—	—	—
CM-30S434	166,15	–
—	—	—
CM-30S638	208,90	–
—	—	—
CM-30S800	251,65	–
—	—	—
CM-30S958	294,40	–
—	—	—
CM-30S1114	337,15	–
—	—	—



MAX ø 87 mm
25 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-25S318	120,94	–
110	CM-25S418	124,54	–
132	CM-25S434	161,50	–
152	CM-25S534	164,92	–
174	CM-25S638	202,06	–
194	CM-25S738	205,48	–
216	CM-25S800	242,63	–
238	CM-25S900	246,05	–
258	CM-25S958	283,19	–
278	CM-25S1058	286,62	–
300	CM-25S1114	323,76	–
320	CM-25S1214	327,18	–



MAX ø 98 mm
20 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-20S318	120,94	–
—	—	—
CM-20S434	161,50	–
—	—	—
CM-20S638	202,06	–
—	—	—
CM-20S800	242,63	–
—	—	—
CM-20S958	283,19	–
—	—	—
CM-20S1114	323,76	–
—	—	—



MAX ø 109 mm
16 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-16S318	120,46	–
110	CM-16S418	124,54	–
132	CM-16S434	159,79	–
152	CM-16S534	163,78	–
174	CM-16S638	199,12	–
194	CM-16S738	203,11	–
216	CM-16S800	238,45	–
238	CM-16S900	242,44	–
258	CM-16S958	277,78	–
278	CM-16S1058	281,77	–
300	CM-16S1114	317,11	–
320	CM-16S1214	321,10	–

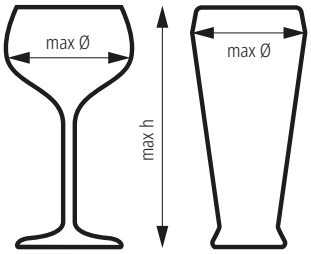


MAX ø 148 mm
9 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-9S318	118,37	–
—	—	—
CM-9S434	156,65	–
—	—	—
CM-9S638	194,94	–
—	—	—
CM-9S800	233,22	–
—	—	—
CM-9S958	271,51	–
—	—	—
CM-9S1114	309,80	–
—	—	—

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

Podstawowe kolory koszy:
Basic glass racks colors:

zielony	119
czerwony	163
granatowy	186
brązowy	167
czarny	110
jasny szary	151
beżowy	184
zielono-niebieski	414

KUP ON-LINE



Pokrywa; PP
Cover; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-DRC2020	50	2,4	50	**94,19**	–



Wózek; PP
Cart; PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-CDR2020	53	53	**616,17**	–



Kosz z bolcami; PP
Rack with pins; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-PR59314	50	10,1	50	**85,64**	–



Kosz z bolcami, wysoki; PP
High rack with pins; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-PR59500	50	14,3	50	**187,06**	–



Kosz na tace; PP
Rack for trays; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-OETR314	50	10,1	50	**131,38**	–



Kosz do zmywarki; PP
Dishwashing rack; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-FR258151	50	10,1	50	szary	**81,94**	–



Kosz do mycia sztućców; PP
Rack for cutlery; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-8FBNH434151	45	18,4	25,4	**110,67**	–



Kosz do mycia sztućców; PP
Rack for cutlery; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-8FB434	50	18,4	25,4	**188,48**	–

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.



N

Młynek Paris Nature; buk
Paris Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-38120	*P*	12	118,66	–
PG-38137	*S*	12	118,66	–
PG-38106	*P*	18	161,34	–
PG-38113	*S*	18	161,34	–
PG-38083	*P*	22	178,42	–
PG-38090	*S*	22	178,42	–
PG-38069	*P*	30	229,63	–
PG-38076	*S*	30	229,63	–
PG-39318	*P*	40	306,46	–



UPCYCLING – Wykonane z elementów drewna, które ujawniły wady wizualne. Niepowtarzalne wzornictwo i ochrona planety w jednym!

***UPCYCLING** – Made of wood elements that revealed a visual defect. Unique design and planet protection in one!*





N

Młynek Paris Nature; buk
Paris Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-41380	*P*	12	110,12	–
PG-41397	*S*	12	118,66	–
PG-41403	*P*	18	161,34	–
PG-41410	*S*	18	161,34	–
PG-41427	*P*	22	178,42	–
PG-41434	*S*	22	178,42	–
PG-41441	*P*	30	229,63	–
PG-41458	*S*	30	229,63	–
PG-41465	*P*	40	306,46	–

KUP ON-LINE



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-870412-1	P	12	110,13	–
PG-870412-SME-1	S	12	110,13	–
PG-870418-1	P	18	129,30	–
PG-870418-SME-1	S	18	129,30	–
PG-870422-1	P	22	148,45	–
PG-870422-SME-1	S	22	148,45	–
PG-870430-1	P	30	201,13	–
PG-870430-SME-1	S	30	201,13	–
PG-870440-1	P	40	281,33	–
PG-870450-1	P	50	459,71	–
PG-870480-1	P	80	1 076,25	–



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-0870412	P	12	110,13	–
PG-0870412-SME	S	12	110,13	–
PG-0870418	P	18	129,30	–
PG-0870418-SME	S	18	129,30	–
PG-0870422	P	22	147,25	–
PG-0870422-SME	S	22	147,25	–
PG-0870430	P	30	202,32	–
PG-0870430-SME	S	30	202,32	–



Młynek Paris Antique; buk
Pepper mill Paris Antique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-30957	P	18	222,92	–
PG-30964	S	18	222,92	–
PG-30971	P	22	248,75	–
PG-30988	S	22	248,75	–



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-1870412	P	12	110,13	–
PG-1870412-SME	S	12	110,13	–
PG-1870418	P	18	144,86	–
PG-1870418-SME	S	18	144,86	–
PG-30407	P	50	537,53	–
PG-30421	P	80	1 076,25	–

KUP ON-LINE





Młynek Paris Chef; 18/10
Pepper mill Paris Chef; 18/10

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-32470	*P*	18	240,24	–
PG-32487	*S*	18	240,24	–
PG-32494	*P*	22	266,07	–
PG-32500	*S*	22	266,07	–
PG-32517	*P*	30	326,34	–
PG-32524	*S*	30	326,34	–



Młynek Nancy; arkyl
Pepper mill Nancy; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-900809	*P*	9	111,09	–
PG-900809-SME	*S*	9	111,09	–
PG-900812	*P*	12	136,92	–
PG-900812-SME	*S*	12	136,92	–
PG-900818	*P*	18	145,95	–
PG-900818-SME	*S*	18	145,95	–
PG-900822	*P*	22	162,82	–
PG-900822-SME	*S*	22	162,82	–
PG-900830	*P*	30	248,85	–
PG-900830-SME	*S*	30	248,85	–
PG-900838	*P*	38	412,44	–
PG-900838-SME	*S*	38	412,44	–



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-31022	*P*	18	144,86	–
PG-31046	*P*	22	162,82	–
PG-31053	*S*	22	162,82	–
PG-31060	*P*	30	217,89	–
PG-31077	*S*	30	217,89	–
PG-31084	*P*	40	273,80	–

KUP ON-LINE



N

Młynek Bistro Graphite; buk
Bistro Graphite mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-39509	P	10	110,12	–
PG-39516	S	10	110,12	–



N

Młynek Bistro Nature; buk
Bistro Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-38144	P	10	110,12	–
PG-38151	S	10	110,12	–



N

Młynek Bistro Nature; buk
Bistro Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-41366	P	10	110,12	–
PG-41373	S	10	110,12	–



Młynek Bistro Antique: buk
Pepper mill Bistro Antique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-30933	P	10	131,69	–
PG-30940	S	10	131,69	–



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22730	P	10	106,55	–
PG-24208	S	10	106,55	–



Młynek Bistro; buk
Salt mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22440	S	10	106,55	–
PG-24215	P	10	106,55	–



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-800-1	P	10	101,75	–
PG-9800-1-SME	S	10	101,75	–



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22594	P	10	101,75	–
PG-22600	S	10	101,75	–



Młynek Bistro Chef; 18/10
Pepper mill Bistro Chef; 18/10

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-33033	P	10	135,27	–
PG-33040	S	10	135,27	–



Młynek Palace; mosiądz, srebro, buk
Pepper mill Palace; brass, silver, beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-19570	P	10	429,64	–
PG-19587	S	10	429,64	–



Młynek Mignonnette; mosiądz, srebro
Pepper mill Mignonnette; brass, silver

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-816-1	P	10	663,98	–
PG-9816-1-SME	S	10	663,98	–

KUP ON-LINE

BISTRORAMA





N

Młynek Bistrorama; buk
Bistrorama mill; beech wood

	Nr kat.		h cm	PLN	EUR
●	PG-40703	*P*	10	110,12	–
●	PG-40710	*S*	10	110,12	–
●	PG-40727	*P*	10	110,12	–
●	PG-40734	*S*	10	110,12	–
●	PG-40741	*P*	10	110,12	–
●	PG-40758	*S*	10	110,12	–
●	PG-40765	*P*	10	110,12	–
●	PG-40772	*S*	10	110,12	–
●	PG-40789	*P*	10	110,12	–
●	PG-40796	*S*	10	110,12	–
●	PG-40802	*P*	10	110,12	–
●	PG-40819	*S*	10	110,12	–
●	PG-40840	*P*	10	110,12	–
●	PG-40857	*S*	10	110,12	–
●	PG-40864	*P*	10	110,12	–
●	PG-40871	*S*	10	110,12	–



Młynek Baya; buk
Salt mill Baya; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-27889	*S*	8	146,58	–



Młynek Baya; buk
Pepper mill Baya; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-27896	*P*	8	146,58	–

KUP ON-LINE





N

Młynek Line; buk, Al
Line mill; beech wood, Al

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-39929	*P*	12	161,34	–
PG-39936	*S*	12	161,34	–



N

Młynek Line; buk, Al
Line mill; beech wood, Al

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-39882	*P*	12	161,34	–
PG-39899	*S*	12	161,34	–



Młynek Tahiti; buk
Pepper mill Tahiti; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-18368	*P*	15	136,92	–
PG-18382	*P*	20	179,87	–



Młynek Tahiti; buk
Salt mill Tahiti; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-24239	*S*	15	136,92	–
PG-24253	*S*	20	179,97	–



Młynek Royan; buk
Pepper mill Royan; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-33880	*P*	14	205,80	–
PG-33897	*S*	14	205,80	–



Młynek Fidji; buk, 18/10
Pepper mill Fidji; beech, 18/10

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-17132	*P*	15	197,40	–
PG-17149	*S*	15	197,40	–
PG-17156	*P*	20	248,85	–
PG-17163	*S*	20	248,85	–
PG-21283	*P*	12	154,14	–
PG-21290	*S*	12	154,14	–

KUP ON-LINE



Młynek Hostellerie; buk
Pepper mill Hostellerie; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22648	*P*	22	146,58	–



Młynek Hostellerie; buk
Salt mill Hostellerie; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-806-1	*P*	22	145,53	–



Młynek Daman; akryl, 18/10
Pepper mill Daman; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-25427	*P*	16	248,85	–
PG-25434	*S*	16	248,85	–
PG-25441	*P*	21	266,07	–
PG-25458	*S*	21	266,07	–





Młynek Chaumont; akryl
Pepper mill Chaumont; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-940211	*P*	11	145,53	–
PG-940211-SME	*S*	11	145,53	–



Młynek do pieprzu z solniczką Pontarlier; akryl
Pepper mill with salt shaker Pontarlier; acrylic

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-860501	15	145,53	–



Młynek Baltic; akryl
Pepper mill Baltic; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-25762	*P*	8	119,68	–
PG-25779	*S*	8	119,68	–



Zestaw młynków Brasserie
Brasserie mills set; acrylic

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-19051	11	214,39	–

Podstawka w zestawie
Stand in the set

KUP ON-LINE



Młynek Molene; akryl
Pepper mill Molene; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-28992	*P*	14	145,53	–
PG-29029	*S*	14	145,53	–



Młynek Molene; akryl
Pepper mill Molene; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-29012	*P*	14	145,53	–
PG-29029	*S*	14	145,53	–



Młynek Oléron; buk, akryl
Pepper mill Oléron; beech, acylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-28404	*P*	14	162,75	–
PG-28411	*S*	14	162,75	–



Młynek Oléron; buk, akryl
Pepper mill Oléron; beech, acylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-28374	*P*	14	162,75	–
PG-28381	*S*	14	162,75	–

KUP ON-LINE



Młynek Ouessant; buk, akryl
Pepper mill Ouessant; beech, acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-29036	*P*	14	179,97	–
PG-29043	*S*	14	179,97	–
PG-29050	*chilli*	14	205,80	–



Młynek do gałki muszkatołowej Tidore; akryl
Nutmeg mill Tidore; acrylic

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-19501	11	171,34	–

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	*P*	inox	**412,44**	**–**
PG-27179	*S*	inox	**412,44**	**–**

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	**119,70**	**–**

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	**68,04**	**–**

Max. śr. młynków: 6,4 cm
Max. dia. of mills 6,4 cm

KUP ON-LINE

BAR I KAWIARNIA

W tym dziale znajdziesz szeroki asortyment profesjonalnych sprzętów, akcesoriów i przyborów niezbędnych w każdym lokalu serwującym napoje i koktajle. Zestawy barmańskie, coolery, muddlery, shakery, korkociągi, łyżki barmańskie renomowanych marek takich jak BAR PROFESSIONAL, PEUGEOT, ABERT czy ETERNUM pozwolą stworzyć niepowtarzalne kompozycje.

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

BarEq BAR PROFESSIONAL blendtec LIBBEY Verlo RAK PORCELAIN



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	6 501,80	–

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



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	3 363,00	–

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



Myjka do pojemników
Washer for jugs

Nr kat.	PLN	EUR
T-BTM2	4 260,75	–



Pokrywa zapasowa; silikon
Spare lid; silicone

Nr kat.	PLN	EUR
T-BTP1	67,92	–
T-BTP2	129,68	–



Dzbanek Fourside; PC
Jug Fourside; PC

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-BTJ1	1,8	919,60	–



Dzbanek Wildside; PC
Jug Wildside; PC

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-BTJ2	2,6	1 031,22	–

KUP ON-LINE



COLD PRESS

Opatentowany system tłoczenia na zimno, dzięki któremu można wyciskać soki z wszelkiego rodzaju owoców, warzyw, wraz z zachowaniem witamin, enzymów i składników odżywczych.

Patented cold pressing system allows to squeeze juices from all kinds of fruits, vegetables, while preserving vitamins, enzymes and nutrients.



N

Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press
Cold Fresk juicer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-S65	41,2	64	23,3	400	28,6	22 315,41	–

Bardzo wysoka wydajność do 60 l/h. Duży otwór wlotowy 79 mm pozwala na swobodne wkładanie warzyw i owoców. Zbiornikna odpadki posiada pojemność aż 4 L dzięki czemu, nie ma konieczności ciągłego opróżniania. Regulowana prędkość 0d 5-70 obrotw na minutę. Elementy posiadające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej.

Very high capacity, up to 60 l / h. The large inlet opening of 79 mm allows for easy insertion of vegetables and fruit. The waste container has a capacity of up to 4 L, so there is no need to empty it constantly. Adjustable speed: 5-70 rpm. Components that come into contact with food are made of stainless steel.

MIXER-SHAKER

Idealny do koktajli, koktajli mlecznych, mrożonego cappuccino.

Perfect for cocktails, milkshakes, frozen cappuccinos.



N

Mikser-Shaker
Mixer-Shaker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	W	kg	PLN	EUR
T-S54AN	18,6	53	18,2	675	120	6	2 768,11	–

Bardzo cichy silnik z bezstopniową regulacją prędkości od 8000 do 16000 obr./min. W zestawie dwa kubki do mieszania (tworzywo sztuczne/stal nierdzewna) o pojemności 675 ml. Trzy narzędzia: • Uniwersalna nasadka do wszystkich napojów • Specjalna nasadka do napojów kremowych • bardzo długa nasadka do kawy mrożonej.

Very quiet motor with stepless speed control from 8,000 to 16,000 rpm. Comes with two mixing cups (plastic / stainless steel) with a capacity of 675 ml. Three tools: • Universal attachment for all drinks • Special attachment for creamy drinks • Extra long attachment for iced coffee.

KUP ON-LINE



Wyciskarka do cytrusów Santos
Citrus juicer Santos

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-38G	30	35	22	130	1500	5	2 264,84	–

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	20,5	49	30,5	230	1500	10	2 953,03	–

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	26	45	47	600	3600	16	8 134,95	–

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



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	1 231,01	–

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



Kruszarka do lodu WESSAMAT
Ice crusher Wessamat

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-W103	33	32	18	150	10	4 190,93	–

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	37	51	31	150	25	7 162,52	–

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



100%Chef

Aromatyzer Aladin 007; Al
Professional Flavouring Smoker Aladin 007; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1009	1 200,69	–

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	–

Lejek w zestawie
Funnel included

BarEq



Atomizer; stal
Atomizer; steel

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-TBA006	250	219,16	–

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	151,02	–

100%Chef



Trociny wędzarnicze; drewno oliwne
Smoking chips; olive tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10052	80	34,01	–

100%Chef



Trociny wędzarnicze; migdałowiec
Smoking chips; almond tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10054	80	34,01	–

100%Chef



Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Scobs; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10-0042	80	36,21	–

100%Chef



Trociny wędzarnicze; buk
Scobs; beech

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-1004	80	26,43	–

100%Chef

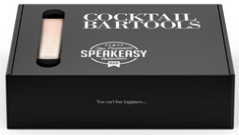


Trociny wędzarnicze; dąb
Scobs; oak

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-1027	80	29,03	–

KUP ON-LINE





BAR PROFESSIONAL

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	484,12	–
BPR-102	46	11	36	miedziany	601,63	–
BPR-103	46	11	36	złoty	687,26	–





BAR PROFESSIONAL

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	767,13	–



BAR PROFESSIONAL

N

Torba barmańska; płótno, skóra
Bartender roll; canvas, leather

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-BTRLL01	262,49	–





Torba nie zawiera wyposażenia | *The bag doesn't include accessories*



BAR PROFESSIONAL

Shaker paryski; 18/10, PVD
Paris shaker; 18/10, PVD

	Nr kat.	cap l	PLN	EUR
●	BPR-02G	0,65	153,04	–
●	BPR-03M	0,65	147,34	–
●	BPR-03S	0,65	111,05	–



BarEq

Shaker francuski; 18/10
French shaker; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-CT05	0,5	46,19	–
T-CT07	0,7	49,52	–

Składa się z trzech części
Set of three parts

KUP ON-LINE



Shaker japoński; szkło
Japanese shaker; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
BPR-003	10	21	0,8	60,61	–



Shaker bostoński TIN TIN; 18/10
Boston shaker Tin Tin; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-800	0,8	60,61	–

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński Premium; 18/10, PVD
Boston shaker Premium; 18/10, PVD

	Nr kat.	PLN	EUR
●	BPR-02B	201,50	–
●	BPR-02M	193,82	–
●	BPR-02S	144,97	–
●	BPR-800G	195,79	–

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński ze szklanką; 18/10, winyl, szkło
Boston shaker with glass; 18/10, vinyl, glass

	Nr kat.	PLN	EUR
●	BPR-800BL	78,75	–
●	BPR-800IN	60,61	–

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	28,31	–
BPR-08C	0,82	30,72	–

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński; 18/10, lakierowany
Boston shaker; 18/10, lacquered

	Nr kat.	cap l	PLN	EUR
●	T-TB04BR	0,8	47,48	–
●	T-TB04CH	0,8	55,32	–
●	T-TB04SD	0,8	55,32	–

Malowany proszkowo
Powder coated



Shaker bostoński; 18/10, lakierowany
Boston shaker; 18/10, lacquered

	Nr kat.	cap l	PLN	EUR
●	T-TB02V	0,8	30,51	–
●	T-TB04F	0,8	53,10	–
●	T-TB04G	0,8	53,10	–
●	T-TB04G2	0,8	53,10	–
●	T-TB04O	0,8	53,10	–
○	T-TB04W	0,8	53,10	–
●	T-TB04Y	0,8	53,10	–

Malowany proszkowo
Powder coated



Szklanka do shakera; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
LB-1639HT-1	473	20,83	–



LIBBEY

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	–



ZWIESEL GLAS

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	179,55	–
SH-8860M-05-1	*Surfing*	96	150	500	16S534	1	179,55	–



BAR PROFESSIONAL

Szklanica barmańska; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-019	0,55	94,91	–



BarEq

Szklanica barmańska; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
TF-0301	850	54,69	–



BAR PROFESSIONAL

Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-30B	30	68,69	–



BAR PROFESSIONAL

Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-030G	30	80,66	–



BAR PROFESSIONAL

Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-30M	30	48,07	–
BPR-30S	30	31,92	–



BAR PROFESSIONAL

Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-40M	40	52,54	–
BPR-40S	40	34,75	–

KUP ON-LINE



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-50G	50	miedziany	56,15	–
BPR-50S	50	stalowy	39,99	–



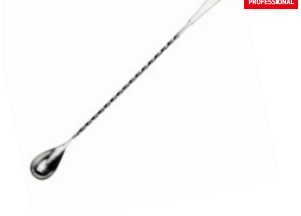
Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-033S	33,5	39,99	–



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1530-305	30,5	8,76	–



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-030S	30,5	39,99	–



Łyżka barmańska z rurką; 18/10
Spoon with strow; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-265-195	19	12,59	–



Julep; 18/10, PVD
Julep; 18/10, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-06B	80,37	–
BPR-1001-002G	77,57	–
BPR-1001-002M	74,67	–
BPR-1001-002S	53,84	–



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-07B	85,62	–
BPR-07G	94,91	–
BPR-07M	96,60	–
BPR-007S	72,42	–



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1510-2	14	14,70	–



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB6K	37,27	–

Gęsta sprężyna
Tight spring



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB6H	40,64	–



Sito; stal
Strainer; steel

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
BPR-007C	7	36,59	–



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

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



Sito barmańskie, stożkowe; 18/10
Bar strainer, conical; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-TBB006A	8,5	17,00	–



Łyżka do absyntu; 18/10
Absynth spoon; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
E-771-1	25,45	–



Miarka barmańska; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-2090-024	20-40	13,20	–
T-2090-025	25-50	13,46	–
T-2090-030	30-50	14,08	–



Miarka japońska; 18/10
Japanese Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-2550	25-50	62,60	–
BPR-CJC2040	20-40	36,21	–



Miarka japońska; 18/10,PVD
Japanese Measure; 18/10, PVD

	Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
●	BPR-2550G	25-50	93,32	–
●	BPR-2550M	25-50	80,13	–



Miarka japońska; 18/10,PVD
Japanese Measure; 18/10, PVD

Nr kat.	col	PLN	EUR
BPR-3045B	czarny	80,37	–



Miarka Mr Slim; 18/10
Measure Mr Slim; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-2550S	25-50	74,67	–

KUP ON-LINE

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-549-010	14,15	–
T-549-025	22,04	–

Podziałka wewnątrz
Measure inside

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	g	PLN	EUR
T-3038	7	23,92	–

TOMGAST



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-80037	33,10	–

BarEq



Łyżeczki miarki; 18/10
Measure spoons; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-1001-3	30,75	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; tworzywo
Lemon squeezer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB18B	53,10	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; tworzywo
Lemon squeezer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB18Y	53,10	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-WNAC	50	415,63	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-12002	12,5	49,52	–

BarEq



Wyciskacz do plastrów cytryny; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-11006	7	5,80	–

KUP ON-LINE



Wyciskacz do cytrusów; Al
Lemon squeezer; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-11006	74,67	–



Krajalnica do limonek; tworzywo
Lime cutter; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-01	282,63	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-VCP31	21	14,19	–
T-VCP33	24	24,11	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-VCP30	21	14,19	–
T-VCP32	24	24,11	–



Muddler; drewno
Muddler; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2020	22	14,96	–



Muddler; stal
Muddler; steel

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
BPR-MUDCOP1	21	65,04	–



Muddler; 18/10
Muddler; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-MUDR001	21	62,60	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-MUDH001	22	26,59	–



Muddler XL; PC
Muddler XL; PC

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TB02XLW	29,5	4	37,27	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TB02	21,5	3,5	17,00	–
T-TB02F	21,5	3,5	22,59	–
T-TB02GL	21,5	3,5	22,59	–

KUP ON-LINE

WÜSTHOF



Nóż pikutek; X50 Cr MoV 15
Serrated paring knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1145302410	10	22,61	–

WÜSTHOF



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

	Nr kat.	l cm	PLN	EUR
●	W-1145300208	8	20,80	–
●	W-1145302208	8	20,80	–

WÜSTHOF



Nóż do warzyw; X50 Cr MoV 15
Paring knife; X50 Cr MoV 15

	Nr kat.	l cm	PLN	EUR
●	W-1145300308	8	20,80	–
●	W-1145302308	8	20,80	–

WÜSTHOF



Nóż do oczkowania; X50 Cr MoV 15
Peeling knife; X50 Cr MoV 15

	Nr kat.	l cm	PLN	EUR
●	W-1145300106	6	20,80	–
●	W-1145302106	6	20,80	–

BarEq



Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	44,97	–
T-50302	50	30	20	121,13	–

Polietylen nietoksyczny • Odporna na temp. do 60°C
Non-toxic polyethylene • Resistant up to 60°C

KUP ON-LINE

TOMGAST



Obieraczka do warzyw; stal węglowa, tworzywo
Peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80022	20,50	–

TOMGAST



Obieraczka julienne; stal węglowa, tworzywo
Peeler julienne; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80020	18,28	–

TOMGAST



Obieraczka do warzyw; stal węglowa, tworzywo
Peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-80021	20,50	–



Zester; stal węglowa, tworzywo
Zester; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80007	15,5	20,75	–



Nóż dekoracyjny; stal węglowa, tworzywo
Decoration knife; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80008	15,5	20,75	–



Wycinak do pomidorów; tworzywo, 18/10
Tomato shark; plastic, 18/10

Nr kat.	Ø mm	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80016	22	15	6	20,75	–



Nóż do obierania grejpfruta; stal węglowa, tworzywo
Grapefruit peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80017	21	24,70	–



Nóż do cytrusów; stal węglowa, tworzywo
Citrus peeler; carbon steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80019	17,5	20,75	–



Wydrążacz do jabłek; tworzywo, 18/10
Apple corer; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80006	21,5	20,75	–



Nóż dekoracyjny, owal 22/25 mm; tworzywo, 18/10
Melon baller 22/25 mm; plastic, 18/10

Nr kat.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-80005	22/25	16,3	28,16	–

KUP ON-LINE



Dyspenser barmański; PP
Bar dispenser; PP

	Nr kat.	cap l	PLN	EUR
●	BPR-BP8021G	2	47,19	–
●	BPR-BP8021R	2	47,19	–
●	BPR-BP8021Y	2	47,19	–
●	BPR-BPMC100G	1	35,15	–
●	BPR-BPMC100R	1	35,15	–
●	BPR-BPMC100Y	1	35,15	–



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	–
T-195-195	6,1	13,4	250	32,64	–
T-195-196	7,8	16,2	500	40,13	–
T-195-197	9,7	22,3	1000	54,34	–



Butelka treningowa; tworzywo
Training bottle; plastic

	Nr kat.	cap l	PLN	EUR
○	BPR-150-070	0,75	54,24	–
●	BPR-150-172	0,75	79,80	–



Menzurka do ćwiczeń free pouringu; tworzywo
Free pouring trainer; plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-1001-003	10	18	63,66	–



Tace do dekoracji kieliszków; tworzywo
Decorating trays; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-B012	37,5	9	14	52,73	–



Pomocnik barmański; drewno
Bar Caddy; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBB001WD	25	10,5	25	50,88	–



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	–

Tworzywo w kolorze stali chromowanej
Material in chrome-plated steel



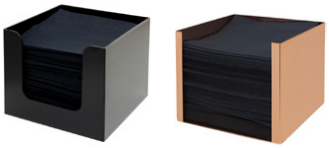
Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
●	T-132-11	15	10,5	24	42,18	–
○	T-TB01W	25	10,5	25	41,81	–



Bar Caddy; drewno orzechowe
Bar caddy; nut

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-06	26	11	15,5	241,87	–



Pojemnik na serwetki; tworzywo
Napkin holder; plastic

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
●	BPR-10C	13,8	10,2	13,8	38,43	–
●	BPR-10M	13,8	10,2	13,8	127,32	–



Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-03	10	15	39,99	–



Nalewak; naturalny korek, stal
Pourer; cork, steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-006	15,14	–



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-10200	8,55	–



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB01	8,15	–



Nalewak z regulacją przepływu; stal, PVD
Pourer, adjustment flow; steel, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SOL	20,00	–



Nalewak; stal, PVD
Pourer; steel, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SLSC	14,74	–



Nalewak precyzyjny; stal
Precision pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-31100	16,72	–

KUP ON-LINE

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TBP006MG	4,28	–

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TBP006MS	4,28	–

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05G	7,42	–

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05R	7,42	–

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05B	7,42	–

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05C	7,42	–

BarEq



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TBP3MS	1,67	–

BAR PROFESSIONAL



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-38000	3,56	–

KUP ON-LINE



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-38100	3,56	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-38300	1,43	–



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-010	4,01	–

Średni przepływ
Medium flow



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-007	4,01	–

Szybki przepływ
Fast flow



Nalewak, porcjomierz; tworzywo
Pourer, portion counting; plastic

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-98020	20	12,35	–
T-98040	40	12,35	–
T-98050	50	12,35	–



Dziurkacz do kapsli; tworzywo
Cap puncher; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-018	76,76	–



Kapslownik; stal, tworzywo
Crimper for cups; steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1074	96,60	–



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	113,32	–
C1-1075	*kapsle (złote); stal*				100	36,91	–



Zatyczka uniwersalna; tworzywo
Universal plug; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-012	8,01	–



Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-160-100	100	48,07	–



Butelka; szkło
Bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
T-TB04M	13	250	15,78	–

KUP ON-LINE



Trybuszon Clavelin; stal, tworzywo
Corkscrew Clavelin; steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
PG-200428	101,75	–



Trybuszon; stal, tworzywo
Corkscrew; steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3720	12	16,63	–



Otwieracz barmański; tworzywo, 18/10
Corkscrew; plastic, 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-23001	15,11	–



Otwieracz; 18/10, winyl
Bottle opener; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-1001-001	18	8,41	–

KUP ON-LINE



Otwieracz do starych korków; stal
Old cork opener; steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
PG-200251	15,7	czarny	101,75	–
PG-200367	15,7	bazaltowy	101,75	–

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	–



Otwieracz; 18/10
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3580	18	12,35	–



Otwieracz; 18/0
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3510	10	5,70	–



Otwieracz; 18/10
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-MGB03A	13	12,10	–



Otwieracz; 18/10, winyl
Bottle opener; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-OBSSM01	12	31,92	–



Klucz do wina; stal
Key for wine; steel

Nr kat.	PLN	EUR
PG-245078	195,14	–

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*	81,41	–
PG-210052	*pompka próżniowa do wina i szampana + 2 korki do wina i 1 do szampana*	125,70	–
PG-210069	*4 korki próżniowe do wina*	47,89	–
PG-210076	*korek próżniowy do szampana*	47,89	–



Korek do szampana
Champagne plug

Nr kat.	Ø cm	w cm	PLN	EUR
T-350-058	3,5	5,5	14,89	–



Kraszuarka; tworzywo
Spittoon; plastic

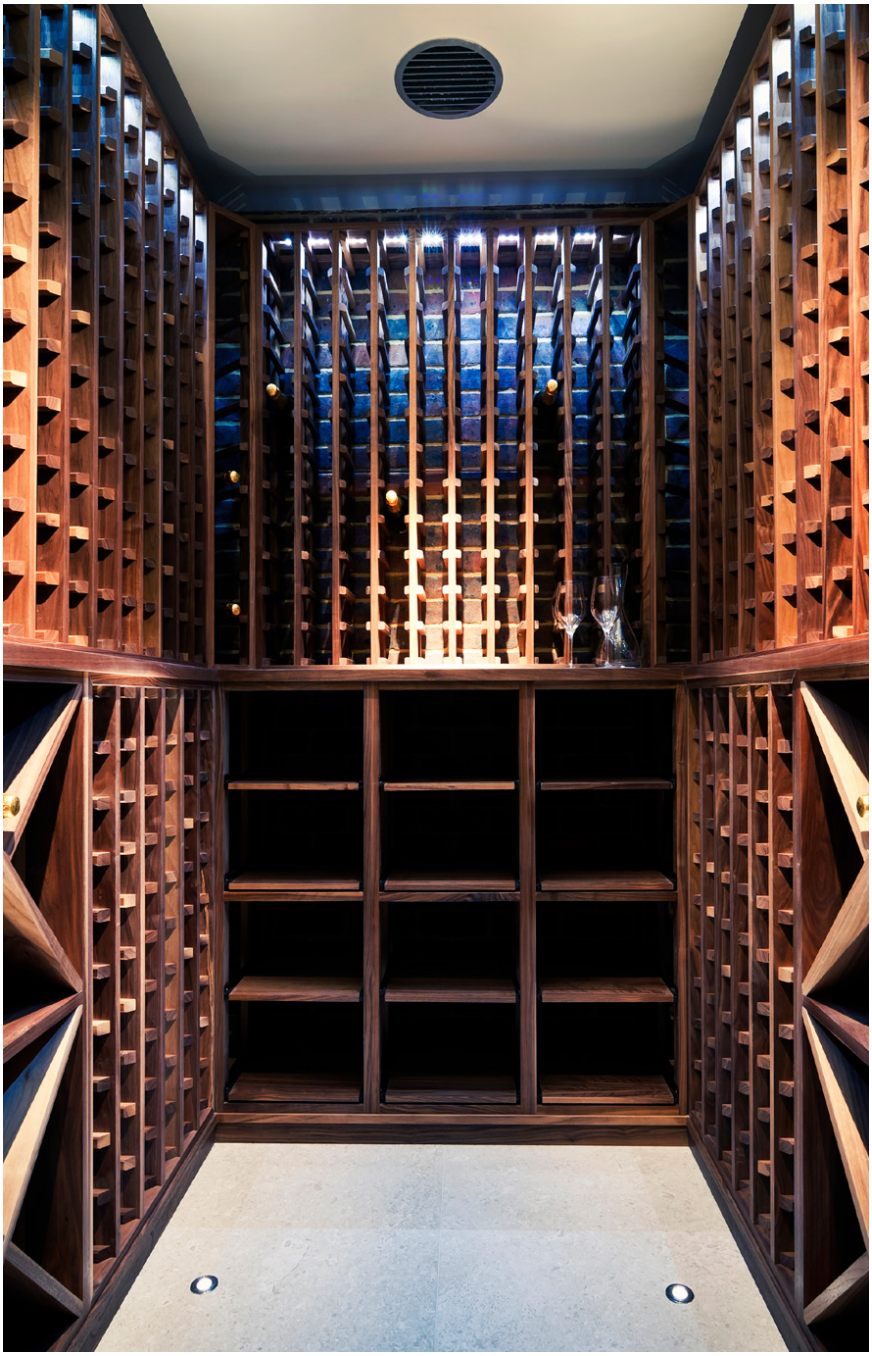
Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-P02	14	15,5	88,45	–

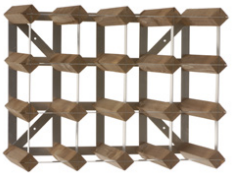


Kulki do czyszczenia dekantera; 18/10
Spheres for cleaning decanter; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
PG-230241	49,08	–

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	254,41	–

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	432,06	–

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	645,62	–

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	307,65	–

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	227,12	–



eternum

Podstawa do coolera; 18/10
Cooler stand; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
E-2900	59,5	587,50	–

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	119,92	–



BarEq

Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-G02W	19	18,5	3,7	80,27	–



BAR PROFESSIONAL

Misa do szampana; 18/10, PVD
Champagne cooler; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-3523	34	22	282,25	–



BarEq

Uchwyt do coolera; 18/10
Cooler holder; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-2902	18,4	17	50	71,25	–



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	204,25	–



BAR PROFESSIONAL

Misa do szampana; 18/10
Champagne cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-34	44	24	476,43	–

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	225,72	–
BPR-WLED	*Taśma ledowa*	39,5	—	5,5	282,25	–



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-2001-001	21	25	96,52	–



Cooler; szkło, platyna
Cooler; glass, platinium

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
PG-220075	21	22	486,04	–





Cooler; PS
Cooler; PS

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-2001-005	20	28	36,77	–



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-20012	34	27	241,87	–

KUP ON-LINE



Cooler; 18/10, PVD
Cooler; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-WKCP	12	20	120,75	–

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	67,55	–

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	31,92	–



Szczypce do lodu ; stal
Ice tongs; steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-ISCC001	18	24,39	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-ISC01	18	16,05	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6460	16	28,74	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-905	20	17,19	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1106AP	18	7,98	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1550-135	13,5	8,76	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1550-145	14,5	9,51	–



Łopatka do lodu; PC
Ice scoop; PC

Nr kat.	l cm	cap ml	PLN	EUR
T-TB014	26,5	295	22,26	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-1002	5,5	19	34,30	–
T-1038-2	4,5	19	68,59	–



Pojemnik na lód; tworzywo
Ice container; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-0010	8	201,50	–



Pojemnik na lód; tworzywo
Ice container; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-0400	4	84,83	–

KUP ON-LINE



Pojemnik na lód; 18/10, tworzywo
Ice container; 18/10, plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
AB-520	1	214,37	–



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	62,98	–



Pojemnik na lód; 18/10, tworzywo
Ice container; 18/10, plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1001-014	2	60,76	–



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-Y040	*4x4x4 cm 6 szt.*	48,07	–



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-Y030	*3x3x3 cm 15 szt.*	48,07	–



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-064	*śr. 6 cm 4 szt.*	60,39	–



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	54,63	–



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-045	*śr. 5 cm 8 szt.*	110,85	–



Forma do lodu; mosiądz
Ice mold; brass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-M01	12,5	16	2 220,63	–



Dłuto do lodu; stal, drewno
Ice pick; steel, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2105	23,5	6,3	27,07	–



Młotek do lodu; drewno
Ice hammer; wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-H01	25	11	161,12	–



Worek do lodu; płótno
Ice bag; cloth

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-B01	34,5	21,5	104,59	–



Schody podświetlane LED; tworzywo
Stairs, LED illuminated; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-LD02	100	44	44	2 049,34	–

16 kolorów do wyboru • Sterowanie pilotem
16 colors to choose from • Remote control



Opaska barmańska; stal
Armband; steel

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TBA001	czarny	75,69	–





Fartuch sommelierski Malte
Sommelier apron Malte

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
U-MA-B	110	95	czarny	241,40	–

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	34,34	–
BPR-4011	40	11	38,38	–



Wieszak na kieliszki; 18/10
Glass hanger; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-164-02	40	11,98	–
T-164-3	60	14,94	–



Minutnik; tworzywo
Timer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-JF16	28,50	–

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	8,55	–



Podkładka; drewno
Pad; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD003	12	0,8	8	14,84	–



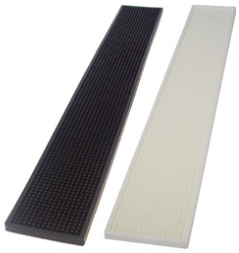
Podkładka; tworzywo
Pad; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD004	10	10	9,08	–



Mata barowa; tworzywo
Bartending mat; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-700-061	500	61	●	188,86	–
BPR-800-061	500	61	○	188,86	–



Mata barmańska; tworzywo
Bartending mat; plastic

	Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
●	T-TB08	70	10	45,18	–
○	T-TB08W	70	10	45,18	–



Mata barmańska; kauczuk
Bartending mat; caoutchouc

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-BMC1530	30	15	50,44	–



Mata barmańska; kauczuk
Bartending mat; caoutchouc

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-BMQ	45	1	31	57,30	–

BarEq



Ociekacz; tworzywo
Drip; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TB10BLK	33	33	**23,20**	–

BarEq



Taca okrągła; włókno szklane, guma
Tray round; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BQ-35522	35,5	2,2	**32,30**	–
BQ-40522	40,5	2,2	**43,70**	–

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	**45,60**	–

CAMBRO



Taca Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-1418CT138	46	36	**71,16**	–

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.

CAMBRO



Taca owalna Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

	Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
●	CM-2700CT110	68,5	56	**141,93**	–
●	CM-2700CT138	68,5	56	**141,93**	–
●	CM-2900CT110	73,5	60	**286,24**	–

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.

CAMBRO



Taca Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

	Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
●	CM-1400CT110	35,5	**44,94**	–
●	CM-1400CT138	35,5	**44,94**	–
●	CM-1600CT110	40,5	**57,76**	–
●	CM-1600CT138	40,5	**57,76**	–
●	CM-1800CT110	45	**77,08**	–

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.

CAMBRO



Taca Treadlite; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

	Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
●	CM-1418TL110	46	36	**86,07**	–
●	CM-1418TL138	46	36	**86,07**	–

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	PLN	EUR
●	CM-1400TL110	35,5	**56,86**	–
●	CM-1400TL138	35,5	**56,86**	–
●	CM-1600TL110	40,5	**76,81**	–
●	CM-1600TL138	40,5	**76,81**	–

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	**11,68**	–
FF-2508PK	0,8	25	100	**13,96**	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki zielone; papier
Green straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PG	0,8	21	100	**11,68**	–
FF-2508PG	0,8	25	100	**13,96**	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki czerwone; papier
Red straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PR	0,8	21	100	**11,68**	–
FF-2508PR	0,8	25	100	**13,96**	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki natural; papier
Natural straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-1408P	0,8	14	100	**8,12**	–
FF-2108P	0,8	21	100	**11,68**	–
FF-2508P	0,8	25	100	**13,96**	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki czarne; papier
Black straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-1408K	0,8	14	100	**8,12**	–
FF-2108K	0,8	21	100	**11,68**	–
FF-2508K	0,8	25	100	**13,96**	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki szare; papier
Grey straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-1408S	0,8	14	100	**8,12**	–
FF-2508S	0,8	25	100	**13,96**	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.

KUP ON-LINE



Słomki bambus; papier
Bamboo straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108BB	0,8	21	100	11,68	–
FF-2508BB	0,8	25	100	13,96	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki różowe; papier
Pink straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108PF	0,8	21	100	11,68	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki florystyczne błękitne; papier
Floristic straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108FB	0,8	21	100	11,68	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.



Słomki florystyczne białe; papier
Floristic straw; paper

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2108FW	0,8	21	100	11,68	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

Price per pack. Quantity in package: 100.





Słomki z czyścikiem; 18/10
Straw with cleaner; 18/10

Nr kat.	op.	PLN	EUR
BPR-S04	4	34,30	–

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	5,06	–
V-30001	10,5	100	9,83	–
V-30002	15	100	6,10	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30003	12	100	8,27	–



Patyczki Bucke
Buckle sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30004	15	100	16,24	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30019	12	100	13,39	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30017	12	100	8,83	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30018	15	100	7,64	–



Patyczki bambusowe Rare
Bamboo sticks Rare

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30022	9	100	5,49	–



Patyczki bambusowe Medium
Bamboo sticks Medium

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30021	9	100	5,49	–



Patyczki bambusowe Well
Bamboo sticks Well

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30020	9	100	5,49	–



Patyczki Golf
Golf sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30005	12	100	3,75	–
V-30006	18	100	4,56	–



Patyczki- ster; drewno
Sticks - wheel; wood

Nr kat.		l cm	op.	PLN	EUR
FF-16773	OUTLET	9	200	18,85	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 200.

Price per pack. Quantity in package: 200.

KUP ON-LINE



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30025	12	100	15,96	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30026	12	100	14,39	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30016	12	100	8,66	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30015	12	100	8,12	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30014	7,2	100	6,74	–



Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30011	9	100	7,41	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30023	15	100	4,77	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30024	15	100	4,77	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30009	25	100	2,39	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30010	9	100	6,13	–

Patyczki bambusowe
Bamboo sticks

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30007	8,5	100	5,98	–
V-30008	12	100	6,41	–

KUP ON-LINE

BarEq



Tamper- podstawa; 18/10
Tamper- base; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF23S	5,8	65,55	–

BarEq



Tamper- podstawa; Al
Tamper- base; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF23A	5,8	113,91	–

BarEq



Uchwyt do tampera; Al
Tamper handle; Al.

	Nr kat.	h cm	PLN	EUR
●	T-JF24B	7	65,55	–
●	T-JF24C	7	65,55	–
○	T-JF24W	7	65,55	–

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	122,55	–

BAR PROFESSIONAL



Tamper; 18/10, drewno
Tamper; 18/10, wood

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-CTH0057	5,8	169,19	–

BAR PROFESSIONAL



Tamper; Al
Tamper; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-CTR0057	5,7	104,59	–

KUP ON-LINE

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	g	PLN	EUR
T-3038	7	23,92	–

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	160,55	–

BarEq



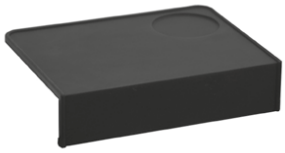
Podkładka pod kolbę; 18/10, silikon
Tamping support; 18/10, silikon

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF02	9	7	20	350,55	–

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	58,81	–

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	32,20	–

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	PLN	EUR
●	T-JF-09B	10	12	103,55	–
●	T-JF29	10	12	103,55	–



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF30	18,5	12	14	398,05	–



Odbijak do kolby; drewno
Knockbox; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF28	14	14	14	113,05	–

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	113,05	–

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF06	30	11	23	778,05	–

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	474,05	–



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF31	30	9	20	597,55	–



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF27	17	6	17	398,05	–

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-JF-10	14	14	113,05	–

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	527,25	–

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	–
T-205-060	0,6	32,94	–
T-205-90	0,9	40,38	–

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka biały; 18/10
White jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-105-060W	11,5	0,6	57,55	–

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka czarny; 18/10
Black jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-105-060B	11,5	0,6	52,98	–

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	14,68	–
T-10421	5,5	0,09	10,98	–



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-15921	17	2	67,43	–



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	29,27	–
T-105-060	11,1	0,6	40,01	–
T-105-100	12,5	1	54,90	–
T-105-150	16,2	1,5	66,94	–

BarEq



Termometr do mleka; 18/10
Milk thermometer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-JF15	3	15	28,50	–

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	65,55	–

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	12,35	–

BarEq



Pędzel do kolby; drewno, naturalne włosie
Brush for coffee machine; natural bristles

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-JF20	3,5	28,03	–
T-JF-25	5	28,41	–

BarEq



Szczotka do ekspresu; tworzywo, nylon
Brush for coffee machine; plastic, nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-JF19	17	27,93	–
T-JF26	17	15,96	–

KUP ON-LINE



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	thk mm	op.	PLN	EUR
V-7000-25-12	3,5	12	**11,54**	–



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-7000-3-12	144	3,5	12	**6,14**	–



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-7000-26-12	108	3,5	12	**5,48**	–



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	thk mm	op.	PLN	EUR
V-6000-25-12	3,5	12	**8,82**	–



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
V-6000-3-12	145	12	**6,25**	–



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-6000-26-12	118	3,5	12	**5,02**	–



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-5000-25-12	205	4,5	**9,04**	–



Łyżeczka do herbaty
Table spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-5000-3-12	135	4	**6,81**	–



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-5000-26-12	118	3	**6,47**	–



Łyżka do latte
Latte spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-4000-25-12	203	3,5	**7,26**	–



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-4000-3-12	137	3,5	**5,02**	–



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-4000-26-12	114	3,5	**4,80**	–

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	–



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	–



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
E-3040-25-12	210	12	12,21	–



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	6,53	–



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	6,69	–



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	–



Łyżeczka do espresso; 18/10
Espresso spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
E-964-26-12	110	12	6,01	–



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	–



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	–



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	–



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	7,58	–



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	9,93	–

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	94,91	–

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	407,55	–
T-BS4101	1000	456,00	–

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	23,47	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU35-12	9,9	350	12	32,60	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU09-12	5,4	90	12	17,55	–
R-MECU20-12	7,8	200	12	26,33	–

Spodek do filiżanki
Espresso saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MESA13-12	13	12	16,30	–
R-MESA15-12	15	12	18,81	–
R-MESA17-12	17	12	22,57	–



KUP ON-LINE



Filiżanka
Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU20-12	6	200	12	**23,61**	–
R-116CU23-12	6,1	230	12	**23,61**	–
R-116CU28-12	6,3	280	12	**24,85**	–
R-116CU37-12	6,7	370	12	**27,34**	–
R-116CU45-12	7,5	450	12	**37,28**	–

R-CLSA01-12

R-CLSA02-12

Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	**17,55**	–
R-CLSA02-12	17	12	**18,81**	–

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU08-12	5,3	80	12	**16,15**	–

Spodek do espresso
Espresso saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	13	12	**15,05**	–



Uniwersalny spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRP24IN-6	24	14	6	**85,26**	–

Spodek posiada trzy wgłębienia o średnicy 5 cm; 6,7 cm oraz 9 cm.



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU20-12	8,7	6	200	12	**41,38**	–
R-KR116CU23-12	9	6,1	230	12	**46,39**	–



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	**27,59**	–



Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA02-12	17	12	**35,11**	–
R-KRCLSA13-12	13	12	**23,83**	–

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**	–



Mini Bill

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-2264FCN-12	6	11	120	49S434	12	**8,57**	–



Acapulco

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-920314-12	7,8	15	280	30S638	12	**8,46**	–



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**	–



Soda

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-5110-24	7,9	19	355	25S738	24	**20,10**	–



Soda

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-5310-24	8,3	18,1	340	25S738	24	**19,44**	–



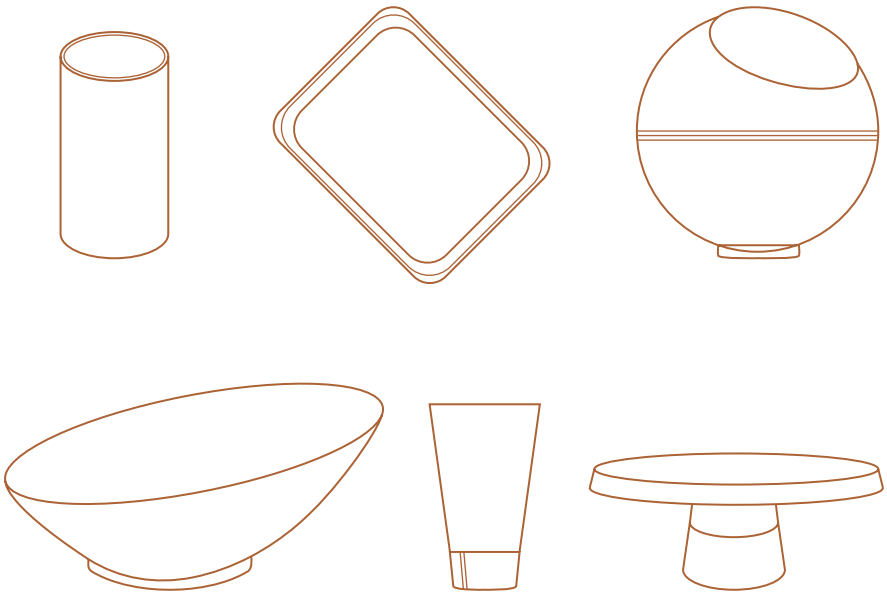
Endeavor

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
LB-15711-12	7	15,9	290	36S638	12	**8,10**	–

KUP ON-LINE

OUTLET

sprzedaż do wyczerpania zapasów





Teja bluza, długi rękaw, rozm. XS

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TE-WLS-XS	długi	biały	153,58	–

Tkanina: 49 % poliester, 49 % bawełna, 2 % jedwab



Teja bluza, długi rękaw, rozm. S

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TE-WLS-S	długi	biały	146,58	–

Tkanina: 49 % poliester, 49 % bawełna, 2 % jedwab



Teja bluza, długi rękaw, rozm. M

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TE-WLS-M	długi	biały	146,58	–

Tkanina: 49 % poliester, 49 % bawełna, 2 % jedwab



Teja bluza, długi rękaw, rozm. XXL

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TE-WLS-XXL	długi	biały	146,58	–

Tkanina: 49 % poliester, 49 % bawełna, 2 % jedwab



Teja bluza, długi rękaw, rozm. XXXL

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TE-WLS-XXXL	długi	biały	146,58	–

Tkanina: 49 % poliester, 49 % bawełna, 2 % jedwab



Trendy bluza, rozm. S

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TR-WLS-S	długi	biały	66,24	–

Tkanina: Lekka i miękka 210 g/m, lecz wytrzymała, nieprzemakalna i nie przyjmująca plam (można je spłukać) • Oddychający dżersej na plecach dla komfortu termicznego



Trendy bluza, rozm. M

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TR-WLS-M	długi	biały	131,33	–

Tkanina: Lekka i miękka 210 g/m, lecz wytrzymała, nieprzemakalna i nie przyjmująca plam (można je spłukać) • Oddychający dżersej na plecach dla komfortu termicznego



Trendy bluza, rozm. XXL

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-TR-WLS-XXL	długi	biały	132,49	–

Tkanina: Lekka i miękka 210 g/m, lecz wytrzymała, nieprzemakalna i nie przyjmująca plam (można je spłukać) • Oddychający dżersej na plecach dla komfortu termicznego



Bluza Moscow

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-MO-XXXL	długi	biały	219,30	–

Tkanina: 65 % poliester, 35 % bawełna • Ocieplana



SAVOYE, biała, długi rękaw, rozm. XXXL

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-SA-WLS-XXXL	długi	biały	198,16	–

Tkanina: 100 % bawełna

KUP ON-LINE



Ummy, biała, długi rękaw, rozm. XS

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-UM-WLS-XS	długi	biały	78,76	–

Tkanina: Polibawełna 215 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna)
• Oddychająca tkanina dżersejowa po bokach dla komfortu termicznego



Ummy, biała, długi rękaw, rozm. S

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-UM-WLS-S	długi	biały	78,11	–

Tkanina: Polibawełna 215 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna)
• Oddychająca tkanina dżersejowa po bokach dla komfortu termicznego



Ummy, biała, długi rękaw, rozm. M

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-UM-WLS-M	długi	biały	78,24	–

Tkanina: Polibawełna 215 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna)
• Oddychająca tkanina dżersejowa po bokach dla komfortu termicznego



Ummy, biała, długi rękaw, rozm. XXXL

Nr kat.	rękaw	kolor	PLN	EUR
U-UM-WLS-XXXL	długi	biały	77,87	–

Tkanina: Polibawełna 215 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna)
• Oddychająca tkanina dżersejowa po bokach dla komfortu termicznego



R'Tech, spodnie czarne, rozm. XL

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-RT-B-XL	czarny	95,53	–

Tkanina: Polibawełna 195 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna) • Oddychająca tkanina w kroku i po wewnętrznej stronie ud



R'Tech, spodnie czarne, rozm. XXL

Nr kat.	kolor	PLN	EUR
U-RT-B-XXL	czarny	93,02	–

Tkanina: Polibawełna 195 g/m2 (65% poliester, 35% bawełna) • Oddychająca tkanina w kroku i po wewnętrznej stronie ud

KUP ON-LINE





Range pojemnik GN 1/1 z poliwęglanu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M2-11200	53	20	32,5	28	**35,41**	–

Range pojemnik GN 1/2 z poliwęglanu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M2-12150	26,5	15	32,5	9,5	**14,61**	–







Range pojemnik GN 1/3 z poliwęglanu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M2-13065	17,5	6,5	32,5	2,5	**7,40**	–

Range pojemnik GN 1/4 z poliwęglanu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M2-14100	16,2	10	26,5	2,8	**6,81**	–

Range pojemnik GN 1/6 z poliwęglanu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
M2-16065	16,2	6,5	17,6	1000	1	**4,23**	–



Pojemnik GN 1/2 z polipropylenu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
MP-12100	26,5	10	32,5	6,5	**6,82**	–

Pojemnik GN 1/6 z polipropylenu

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
MP-16065	16,2	6,5	17,6	1000	1	**3,19**	–

CAMBRO



Pojemnik żaroodporny H-Pans GN 1/6

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
CM-64HP150	17,6	16,2	1,5	bursztynowy	**21,40**	–

KUP ON-LINE



Range pojemnik GN 1/1 z poliwęglanu czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M2-11150B	53	15	32,5	21	**32,37**	–



Pojemnik z poliwęglanu 1/2 czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
M2-12200B	26,5	20	32,5	12,5	czarny	**19,91**	–

CAMBRO



Pojemnik z poliwęglanu Camwear® GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
CM-22LPCW110	53	16,2	3	czarny	6	**22,61**	–

CAMBRO



Pojemnik 2/4 z poliwęglanu czarny

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
CM-24LPCW110	53	16,2	5	czarny	6	**28,19**	–

CAMBRO



Range pojemnik GN 1/6 z poliwęglanu czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M2-16150B	16,2	15	17,6	2,4	**8,11**	–



Pojemnik 1/9 czarny

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
CM-94CW110	17,6	10,8	0,85	czarny	6	**3,43**	–



Pojemnik GN 1/2-200 stal nierdzewna

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M-12200	26,5	32,5	12,5	**62,76**	–



Pojemnik GN 2/1-100 stal nierdzewna

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M-21100	65	53	31	**102,59**	–

KUP ON-LINE

CAMBRO



Pokrywa 1/1 z poliwęglanu z otworem na łyżkę

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-10CWCHN135	53	32,5	**44,00**	–

CAMBRO



Pokrywa 1/2 z poliwęglanu z otworem na łyżkę

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-20CWCHN135	26,5	32,5	**12,27**	–

CAMBRO

Pokrywa do skrzynki 30,5x45,7 cm - polipropylen

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
CM-1218CP148	45,7	30,5	biały	6	**28,28**	–



Range pokrywa GN 1/3 z poliwęglanu - standard

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
M2-13001	17,5	32,5	**4,92**	–

CAMBRO

Pokrywka płaska Camwear® GN 1/2 - poliwęglan

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-20LPCWC135	32,5	26,5	transparentny	**16,05**	–



Pokrywa z poliwęglanu 1/2 czarna

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
M2-12001B	32,5	26,5	czarny	**7,29**	–

CAMBRO



Pojemnik z polipropylenu 5,7l

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CM-RFS6PP	25,2	20,2	5,7	**16,37**	–

CAMBRO



Pojemnik z polipropylenu 7,6l

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CM-RFS8PP	25,2	27,6	7,6	**22,05**	–

CAMBRO



Pojemnik z polipropylenu 11,4l

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CM-RFS12PP	37,8	21,3	11,4	**37,88**	–

CAMBRO



Pojemnik z polipropylenu Camsqaure 5,7l

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-6SFSPP	21,5	18,5	21,5	5,7	**21,81**	–

CAMBRO



Pojemnik z poliwęglanu Camwear 7,6 l

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CM-RFSCW8135	25,2	27,6	7,6	**34,43**	–

CAMBRO



Pojemnik z poliwęglanu Camwear 20,8 l

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CM-RFSCW22135	37,8	38,1	20,8	**76,54**	–

KUP ON-LINE

CAMBRO



Pokrywa szczelna do pojemników 1,9l i 3,8l - polipropylen

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-SFC2452	18,5	18,5	zielony	**6,13**	–



Termos na pojemniki GN o głębokości 200mm

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CAT-349	37	30,8	63	6,3	**437,20**	–

CAMBRO



Pojemnik termoizolacyjny piekarniczy ładowany od góry

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	col	kg	op.	PLN	EUR
CM-EPP4060T300	69	37	49	80	czarny	1,7	1	**95,67**	–

Ładowany od góry • Głębokość: 30 cm • wymiar wew. 62,5x42,5x30,5 cm

KUP ON-LINE



Misa z wygiętym rantem 8 l - stal nierdzewna

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
W-34568	8	37,69	–



Misa z wygiętym rantem 16 l - stal nierdzewna

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3250-16	16	9	1	0,8	19,72	–

Płaskie dno



Misa z uchwytem - stal nierdzewna

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	PLN	EUR
2060-200	20	40	10	2	110,50	–



Patelnia Choc Ceramik śr. 20 cm

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	kg	PLN	EUR
D-8210-20	20	4	4,7	0,75	93,15	–

Solidnie nitowany, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej • Powłoka non-stick



Patelnia Choc Ceramik śr. 24 cm

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	kg	PLN	EUR
D-8210-24	24	4	4,7	0,98	110,30	–

Solidnie nitowany, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej • Powłoka non-stick

KUP ON-LINE



Patelnia grillowa, aluminium, powłoka PTFE

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-8318-28	27	27	111,01	–

Długość z rączką: 49 cm



Patelnia do naleśników CarbonePlus, stal węglowa

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5120-22	22	42,2	1,3	2,5	44,90	–

Średnica dna: 19 cm



Patelnia CHOC z uchwytami,aluminium, non-stick

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-8174-38	38	25	96,30	–

Długość z uchwytami: 51 cm



Nóż prosty - ostrze ząbkowane

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-228	28	66,98	–



Nóż prosty - ostrze ząbkowane

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-26-931	31	3,4	60,32	–

Stal chromowo molibdenowa



de Buyer

Łopatka prosta

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-08	8	2	55,00	–

Zwężające się krawędzie



Nóż dekoracyjny, owal

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FM-14-123	16	11,15	–



Ubijak do ziemniaków - stal nierdzewna

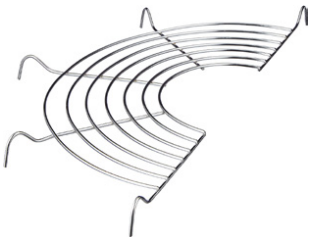
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
VC-41305PM	35,5	13,08	–



Łyżka z poliamidu 37,5 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
NP-8238	37,5	12,73	–

de Buyer



Kratka do woka

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3329-00	33	31,03	–

KUP ON-LINE

TRAMONTINA



Podwójny szpikulec z drewnianym uchwytem dł. 65 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-2765	65	17,82	–

TRAMONTINA



Podwójny szpikulec z drewnianym uchwytem dł. 85 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-2785	85	18,09	–

TRAMONTINA



Nóż ząbkowane ostrze dł. 47,6 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-4008	47,6	13,15	–

TRAMONTINA



Nóż gładkie ostrze dł. 45,8 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-4407	45,8	12,59	–

TRAMONTINA



Łopatka ząbkowane krawędzie dł. 48 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-4200	48	17,29	–

TRAMONTINA



Skrobka dł. 72 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-7175	72	60,49	–

TRAMONTINA



Szufelka dł. 64 cm

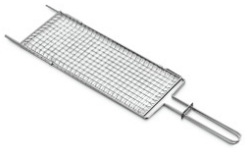
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-7075	64	66,28	–

TRAMONTINA

Szpikulec dł. 50 cm (6szt.)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-9906	50	22,77	–

TRAMONTINA



Ruszt prostokątny z siatką

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
TR-8600	76	2,7	61,58	–

KUP ON-LINE



Łopata do pizzy prostokątna, perf. - aluminium 180

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-A45RF180	230	45	482,24	–

Perforowana • Długość uchwytu



Radełko ostrze gładkie śr.10 cm

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-1001-16	5,7	8,56	–



Silnik miksera Senior DYNAMIC

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	kg	PLN	EUR
DY-AC005	9,7	30	350	2,4	1 075,83	–

Regulacja prędkości



Pakowarka próżniowa Tom-Gast Professional 30

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
VAC-30	46	41	45	5 081,02	–



Vacook - kulki do sous vide - polipropylen nietoksyczny

Nr kat.	Ø cm	g	op.	PLN	EUR
BV-01	7,5	1	500	329,09	–

KUP ON-LINE



Worek cukierniczy silikonowy

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4347-45	45	25	108,00	–

Zwiększona wytrzymałość, giętkość i miękkość materiału • Wewnątrz śliski dla łatwiejszego wyciskania, na zewnątrz szorstki dla pewniejszego chwytu • Do temperatury maks. 60˚C



Worek cukierniczy silikonowy

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4347-50	50	28	118,00	–

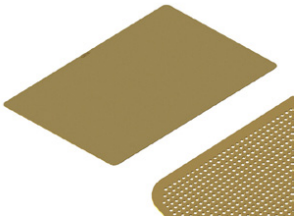
Zwiększona wytrzymałość, giętkość i miękkość materiału • Wewnątrz śliski dla łatwiejszego wyciskania, na zewnątrz szorstki dla pewniejszego chwytu • Do temperatury maks. 60˚C



Worek do wyciskania Standard 8- 65 cm

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
S-49-178	65	21,77	–

Powlekana, sztywna bawełna • Odporny na działanie środków spożywczych • Wielokrotnego użytku • Zgrzewany, nieprzepuszczalny szew • Wzmocniona końcówka • Z zawieszką



Mata silikonowa perforowana

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4933-60	60	40	63,38	–

Perforowana



Forma do babek - powłoka ceramiczno-silikonową

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-12-014	14	5	0,25	20,63	–



Forma do babek - powłoka ceramiczno-silikonową

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-12-012	12	4,5	0,2	20,21	–



Rant owalny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3037-14	14,5	2	3,5	1	19,13	–



Forma do „Tuiles”

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	kg	PLN	EUR
D-3366-35	35	2	32	0,6	1,02	152,54	–



Patera płaska

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
S-54-004	36	3	1	107,30	–

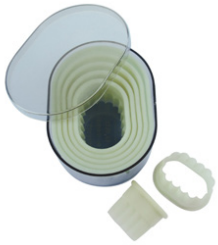


Szpatuła dwustronna - gładka/ ząbkowana

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-26-640	31	3,4	43,75	–

Stal chromowo molibdenowa

KUP ON-LINE



de Buyer

Wycinarka owalna falista

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-4302-10	1,8–11	91,00	–



de Buyer

Wycinarka „Serce" gładka

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-4301-00	1,5–9,5	91,00	–



de Buyer

Wycinarka „Łza" gładka

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4304-10	2–12,5	86,00	–

Komplet zawiera 8 sztuk • Łatwe do utrzymania w czystości • Komfortowe w użytkowaniu



de Buyer

Wycinarka sześciokątna gładka

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-4304-40	1,5–9	91,00	–



de Buyer

Wycinarka gwiazda pięcioramienna gładka

Nr kat.	PLN	EUR
D-4304-60	86,00	–

Komplet zawiera 5 sztuk • Łatwe do utrzymania w czystości • Komfortowe w użytkowaniu



de Buyer

Zestaw końcówek 6 szt

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
D-4132-06	13	4	13	0,06	83,00	–



Końcówka stalowa okrągła

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
S-56-501	3	4,68	–



Końcówka stalowa okrągła

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
S-56-502	4	4,62	–



Końcówka stalowa okrągła

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
S-56-509	11	4,70	–



Końcówka stalowa okrągła

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
S-56-512	14	4,70	–



Końcówka płaska stalowa

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
S-59-300	4	1,8	4,72	–



Końcówka płaska stalowa

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
S-59-302	5	2,7	4,68	–

KUP ON-LINE



Top Fresh salaterka z podstawką z drewna bukowego

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
TF-82	14	9	60	114,90	–

Podstawa z drewna bukowego • Pokrywka na zawiasach



Etażera bufetowa BIG

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-598	39	66	31	997,50	–

abert



Półmisek stal nierdzewna

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-0105	28	15	72,00	–

abert



Miseczka stal nierdzewna

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-0505	18,5	18,5	57,00	–

abert



Etażerka stal nierdzewna

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
AB-419	10,5	15,5	112,05	–

KUP ON-LINE

abert



Miseczka stal nierdzewna

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
AB-532	12	66,00	–

abert



Pyramid - stojak bufetowy

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-766	29,5	50	36,5	589,98	–

abert



Urban - ekspozytor czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-8742-22	34	22	34	91,69	–

Stal malowana proszkowo. Blat szklany dostępny oddzielnie.

CAMBRO



Pokrywa z poliwęglanu prostokątna

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
CM-RD1220CWH135	35,9	12,7	55,6	transparentny	6	**88,21**	–

Posiada zawias

CAMBRO



Naczynie ośmiokątne czarne

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
CM-SFG1012110	30,5	5	25,4	2800	**23,82**	–

CAMBRO



Półmisek Showfest trójkątny czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
CM-SFT1010110	30,5	6,4	25,4	1900	1,9	**23,54**	–

CAMBRO



Półmisek Showfest ośmiokątny czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	col	op.	PLN	EUR
CM-SFG820110	50,8	5	20,3	3,7	czarny	6	**29,96**	–

Ośmiokątny

CAMBRO



Łyżka z poliwęlganu perforowana czarna

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-SPOP11CW110	28,3	7,3	**6,18**	–

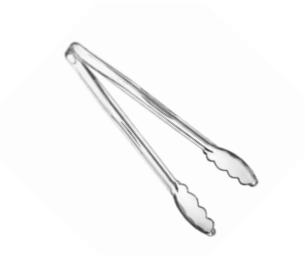
CAMBRO



Łyżka perforowana z poliwęglanu czarna

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-SPOP13CW110	28	7,3	**10,84**	–

CAMBRO



Szczypce żebrowane przeźroczyste - poliwęglan

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CM-TG12135	30,5	**7,83**	–

CAMBRO



Szczypce przeźroczyste - poliwęglan

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CM-TGG9135	24	**7,12**	–

KUP ON-LINE



Tabliczka - Zakaz używania telefonów

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
DH-3903-075	7,5	1,38	–



Pojemnik na cukier stal nierdzewna

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
E-7615	7,2	6,6	6,1	150	71,00	–



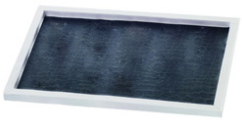
Taca owalna L jednorazowa, tworzywo (op.10 szt.)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
KA-450	45	2,5	30	37,00	–



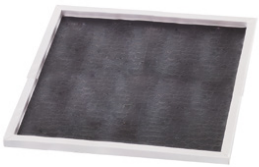
Talerz kwadratowy Tempo

Nr kat.	l cm	h cm	h mm	PLN	EUR
LB-1794709-12U	20	1,6	15,8	6,11	–



Ambasador taca jednorazowa M (op. 2 szt.)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SL-ES40020	19	1,5	27,5	11,58	–



Ambasador taca jednorazowa L (op. 2 szt.)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SL-ES40010	25,6	1,5	27,5	12,47	–



Nóż dwustronny

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-602	18	47,38	–

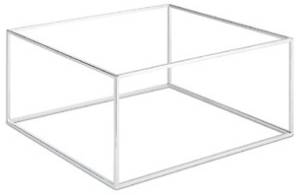
Stal chromowo molibdenowa • Ostrze ząbkowane • Długość ostrza: 16 cm



Nóż do sera

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-MGB08	22,5	2,33	–

KUP ON-LINE



Podstawa bufetowa GN - chromowana GN 1/3 2/3

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-503	32,5	17,5	41,30	–



Stojak bufetowy - czarny,stal nierdzewna, powlekany

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-514	20,5	20	33,67	–



Pojemnik chłodzący GN 1/1

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-590	56,5	36	504,93	–



Warnik 10 l - pojedyncze ścianki

Nr kat.	h cm	cap l	W	PLN	EUR
TG-100-10	30	10	2400	206,46	–



Pojemnik na pieczywo z poliratanu-beżowy

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BH-2021-301	45	27/16	40	beżowy	125,87	–



Przegroda do pojemnika na pieczywo BH-2021-301

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BH-2037-301	38	27,17	–



Koszyk asymetryczny

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BH-2077-061	31/37	6/12	brązowy	41,05	–



Koszyk miedziany

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-322	10,5	8	32,24	–



Revol Touch - Drewniana deska do krojenia pieczywa

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-650669-1	53	3	37	1	194,14	–



Torba na pieczywo, beżowa - celuloza

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650932-6	16	9	16	33,66	–

KUP ON-LINE



Revol Touch - Drewniana podstawa z wycięciem 25x31

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650671-1	25,3	10	13	117,87	–



Revol Touch - Zestaw 3 drewnianych podstaw

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-650678-1	29	23	33	311,05	–



Podstawa średnia

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CL-BB004	32,5	11,5	32,5	263,51	–

Dąb rustykalny • Drewno naturalne, sezonowane



Podstawa średnia GN 1/1

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CL-BB003	53	9	32,5	253,39	–

Dąb rustykalny • Drewno naturalne, sezonowane



Skrzynka pełna GN 1/4

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CL-FF013	26,5	4	16,25	139,38	–

Orzech • Drewno naturalne, sezonowane

KUP ON-LINE



Revol Touch - Drewniana podstawa, okrągła, czerwona

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-650683-1	33	14	1	99,26	–



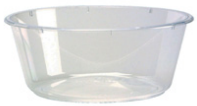
Pokrywa z poliwęglanu

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-653038	21	17	77,53	–



Pokrywa z poliwęglanu

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-653040	31,2	23,1	154,38	–



Miseczka tworzywo (op.75 szt.)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
FF-119568	10	4	250	15,94	–



Bodeglass (XL) tworzywo (op. 200 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
FF-BDG45	10,8	5,8	450	171,56	–



Kula otwarta L tworzywo(op. 200 szt)

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
FF-BP30X	11	300	253,34	–



Kula XL tworzywo (op. 100 szt)

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
FF-BPC30	11	300	180,92	–

Brocheta biała tworzywo (op.350 szt)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CO-SBR18B	18	94,70	–



Patyczek tworzywo(op.1200 szt.)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-159720	9	31,70	–



Śruba czarna L tworzywo (op.1000 szt)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-VIS150	15	217,12	–



Śruba czarna S tworzywo (op.1000 szt)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-VIS80	8	213,96	–



Twisted zawinięty L tworzywo (op.250 szt)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-STIK10N	12	25,33	–



Patyczek czarny tworzywo (op.500 szt)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-STIKP2	10	51,90	–

KUP ON-LINE



Widelczyki tworzywo(op.250 szt.)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-16693	11	7,74	–



Mini widelczyk z drewna (op. 500 szt)

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
FF-82557	12,1	13,55	–

Zeda biała tworzywo (op.20 szt)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
FF-MB18B	4	8	4	60	12,66	–



Tacka prostokątna fuksja tworzywo (op. 100 szt)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
FF-PS32277	10	2	5,5	27,75	–



Talerz Yin Yang biało-czarny (op. 30 szt) tworzywo

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
SL-PS52126-10	9,5	1	26,49	–

KUP ON-LINE



Kubek gnieciony transparentny tworzywo (op. 12 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
FF-VSK6C	5,8	5,2	60	6,09	–



Kubek gnieciony czarny tworzywo (op. 12 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
FF-VSK6N	5,8	5,2	60	5,85	–



Barok czarny M tworzywo (op. 300 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
FF-VB6N	4,9	6,2	60	140,51	–



Kieliszek srebrny z tworzywa (op. 60 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
SL-BU50104-10	4,4	6,2	50	44,72	–



Tuba - mrożone szkło (op. 6 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
SL-PS30620-12	4	8,5	60	15,72	–



Jajko czarne M tworzywo (op. 20 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
FF-CV50N	4,8	6	50	26,05	–



Czapka Chefa S z tworzywa (op. 10 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
SL-PS32602-30	4	6,2	50	3,60	–



Czapka Chefa XL z tworzywa (op. 10 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
SL-PS32622-20	5,5	8,5	130	6,76	–



Serwetki dwuwarstwowe

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
GS-11712-4	38	38	19,52	–

KUP ON-LINE



REVOL

Butelka z nalewakiem Olive żółta

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-615758-6	6,5	250	2	**42,07**	–



REVOL

BELLE CUISINE ECLIPSE naczynie z pokrywą

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
RV-638995-4	11	10	250	**46,35**	–



REVOL

Pokrywa do garnuszka

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-643715	13,5	2,5	12,2	4	**41,67**	–



REVOL

Rożek porcelanowy

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643630-4	9	10,5	120	4	**20,37**	–



REVOL

REVOLUTION garnek niski (czarna pokrywa)

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-644280	28	13,5	**309,14**	–



REVOL

Wieszak na pokrywę garnka

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RV-645051-1	8	8	6	**59,32**	–

KUP ON-LINE



REVOL

Pojemnik GN 1/1 z porcelany czarny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
RV-647888-1	53	6,5	32,5	7	**170,33**	–



REVOL

Tuba Solid biała

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-646428-6	5	7	50	**23,35**	–



REVOL

Tuba Solid czerwona

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-646429-6	5	7	50	**22,57**	–



Naczynie Anis ALL SPICE

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRP4BW-6	37	11	6	15,69	–



Minimax naczynie prostokątne z pokrywką

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-OPTU20-2	19,5	12,1	15	2	41,12	–



Minimax naczynie prostokątne z pokrywką

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
R-OPTU23-1	23	13,7	18	49,68	–



Mazza talerz głęboki podwójny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZTP32-6	32,5	3,5	10	6	45,13	–



Mazza talerz głęboki podwójny

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-MZTP42-6	42	11	42,85	–



Mazza talerz głęboki podwójny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MZTW53-6	53,3	5,5	30,4	6	71,07	–

KUP ON-LINE



Naczynie do zapiekania, głębokie French Classicsc

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-646497-2	20	8,4	**43,20**	–



Les naturales forma okrągła, szara

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
RV-647709-1	32	1,8	**63,24**	–



Les naturales tartaletka kremowa (2 szt)

Nr kat.	Ø cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
RV-647710-2	16	140	0,14	**40,69**	–



Les naturales tartaletka szara - 2 szt

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647711-2	16	140	2	**41,60**	–



Les naturales forma kwadratowa, szara

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
RV-648424-1	25,5	25,5	2000	2	**58,72**	–



ARBORESCENCE misa czarna

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
RV-648420-6	15,2	8,5	600	0,6	**23,63**	–



BASALT, Miseczka biała

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-648771-6	10	6	250	**14,77**	–



ARBORESCENCE talerz płaski srebrno-szary

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-648609-2	31	3,4	**138,43**	–



Color lab deska duża szara

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
RV-650531-2	40	25	89,30	–



Color lab deska średnia szara

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
RV-650850-2	34,4	20,3	53,83	–



Color lab deska średnia czerwona

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
RV-650852-2	34,4	20,3	61,16	–



Color lab misa żółta

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-650560-2	34	10	4500	85,56	–



Color lab misa pomaranczowa

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-650562-2	34	10	4500	113,43	–



Color lab misa żółta

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-650937-2	25	11,5	3500	74,81	–



Color lab misa pomaranczowa

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-650939-2	25	11,5	3500	74,81	–



Color lab misa czerwona

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-650940-2	25	3,5	2	68,09	–



Color Lab Talerz płaski zielony

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-650642-6	25	2,5	6	40,66	–



Mlecznik szary - Color Lab

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-650552-4	6,6	5,3	60	6	21,05	–

KUP ON-LINE



Miseczka Revol Solar Storm

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-652356-6	7,3	3,4	70	**34,63**	–



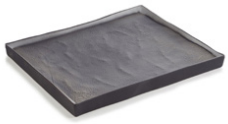
Miseczka Revol Black Moon

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-652361-6	8,8	4	120	**27,82**	–



Miseczka Revol Solar Storm

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-652359-6	12,6	5,6	400	**46,55**	–



Talerz Revol Moon Light

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-652428-4	21	1,5	17,5	4	**49,48**	–



Pudełko M (op. 10 szt)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
FF-165206	46	8	31	biały	10	**33,35**	–

Tektura powlekana PE



Vintage talerz płaski biały

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-VNNNPR24WH-12	24	**8,68**	–



Vintage talerz płaski zielony

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-VNNNPR31GR-6	30,7	6	**25,28**	–

White Gold talerz płaski prostokątny

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-GDRT42-6	42	32,5	54,63	–



B. Concept półmisek duży czarny

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
R-LXBS51BK-4	51	30	czarny	182,27	–



Minimax taca serwisowa

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-LXST39-6	39	28	71,10	–



Line-Z talerz płaski prostokątny

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-LZRP26-12	26	8	20,38	–



Massilia talerz płaski

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-MSFP20-12	20	20	18,50	–



Massilia talerz płaski

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-MSFP27-12	27	27	25,01	–



Massilia talerz płaski

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-MSFP30-6	30	30	31,29	–



Massilia talerz kwadratowy

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-MSSIN22-12	20	20	12	29,96	–



Massillia talerz prostokątny

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-MSRIN33-6	33	22	26,38	–

KUP ON-LINE



Line-Z talerz płaski okrągły

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-LZFP17-24	15	8,57	–



Line-Z talerz płaski okrągły

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-LZFP21-24	21	12,84	–



Line-Z talerz płaski okrągły

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-LZFP24-12	24	8,66	–



Line-Z talerz płaski okrągły

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-LZFP31-6	31	18,09	–



Playa talerz płaski okrągły

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-PLFP27-12	27	10,92	–



Nabur talerz płaski

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NBFP31-6	31,8	26,5	6	36,33	–



Nabur talerz płaski

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-NBFP32-6	32	26,5	36,11	–



Ska talerz głęboki kwadratowy

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-SKSDP14-24	14	14	130	5,05	–



Ska talerz głęboki kwadratowy

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-SKSDP15-24	15	15	180	5,16	–

Talerz prostokątny dzielony na 3 MINIMAX

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-OPRT19C-12	20	18	12	14,77	–



AllSpice talerz prostokątny Coriandre

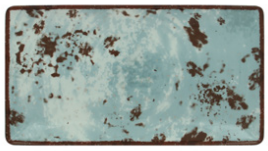
Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPRS29-6	28,7	22	6	40,64	–



Talerz kwadratowy ALL SPICE

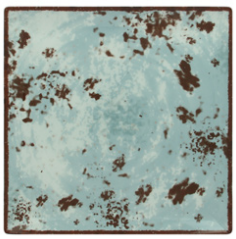
Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPSP4B-6	30	30	6	57,29	–

KUP ON-LINE



Peppery Talerz prostokątny niebieski

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-EDRG33PBL-12	33,8	18,3	niebieski	12	30,18	–



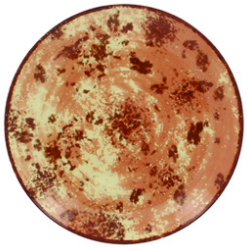
Peppery Talerz kwadratowy niebieski

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-EDSQ30PBL	30,5	30,5	niebieski	6	42,77	–



Peppery Talerz płaski brązowy

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-NNPR31PBR-12	31	26,14	–



Peppery Talerz głęboki brązowy

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BUBC30PBR-6	29,9	5,8	1,9	6	33,00	–



Talerz płaski Twirl morski

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-TWNNPR27LA-12	27	12	27,54	–



Talerz płaski 20 cm LEON

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-BAFP20D1-24	19,8	9,80	–



Talerz płaski 1973

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLFP21D97-24	21	24	15,93	–

White Gold talerz plaski

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-GDRP16-24	16	19,26	–

White Gold talerz płaski

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-GDRP22-12	22	16,41	–



White Gold talerz okrągły gourmet

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-GDRP31-6	30,5	6	26,57	–



Giro talerz płaski

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-GIFP15-24	15	12,70	–

KUP ON-LINE



Talerz prostokątny Splendour

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-SRAURBM22-12	22	3,5	11	325	**26,15**	–



Talerz prostokątny Splendour

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-SRAURBN33-12	33	3,5	11	565	**39,85**	–



Miseczka kwadratowa Splendour

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-SRAUSB11-24	11	3,5	11	165	**16,22**	–



Miseczka kwadratowa Splendour

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-SRAUSB15-24	15	3,5	15	325	**24,27**	–



Miseczka Splendour

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
R-SRNOBW14-12	14	6	680	**32,40**	–



Talerz głęboki Splendour

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
R-SRNNDP28-12	28	1250	**36,24**	–



Półmisek Splendour

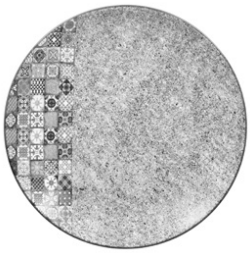
Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
R-SRNODP20-6	20	20	**47,25**	–



Półmisek Splendour

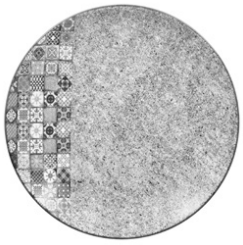
Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
R-SRNODP23-6	23	23	**56,00**	–

KUP ON-LINE



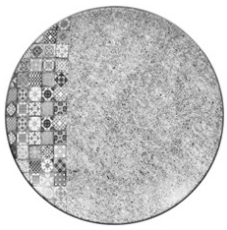
Talerz płaski Splendour

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-SRNNPR31-6	31	39,76	–



Talerz płaski Splendour

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-SRNNPR27-12	27	25,13	–



Talerz płaski Splendour

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
R-SRNNPR21-12	21	14,27	–



NEOFUSION misa płaska brązowa

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
R-NFBUBC30BW-6	30	1900	35,67	–



Karbon miseczka

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNBW09-12	9	4	110	12	11,99	–



Pokrywa na talerz - poliwęglan

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
CM-1007CW486	27	7	srebrny	14,98	–



Pokrywa na talerz - poliwęglan

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
CM-1007CW152	27	7	transparentny	12	20,85	–

KUP ON-LINE



Misa Rondo

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABW14D7-12	14	6	630	12	9,90	–

Marea Misa sałatkowa - Switch

Nr kat.	PLN	EUR
R-MRSB18-24	7,39	–



Naczynie na oliwki BANQUET

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOL01-12	11,5	3,2	8,9	12	16,30	–



Naczynie do sosów białe

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-CFDR02WH-12	13	4	6	100	24,10	–



Patelnia porcelanowa biała

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
R-CFPN12WH-12	12	2,5	125	29,80	–



Patelnia porcelanowa biała

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
R-CFPN16WH-6	16	3	330	41,00	–



Nabur naczynie na sos/śmietankę

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-NBCR25-6	14	9,8	250	16,44	–



Świecznik PIXEL

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
R-PXCH01-12	8	4	9,36	–



Naczynie półksiężyc MINIMAX

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPMP01-12	20,7	2,4	12,1	230	12	15,99	–



Brytfanna biała

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-CFRT39WHBD-3	38	6	24,5	4000	93,95	–



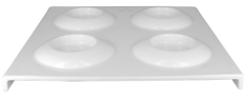
Buffet naczynie okrągłe

Nr kat.	Ø cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
R-BUSD22-8	22,4	1000	1	61,60	–



Buffet misa prostokątna

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-BURP37-1	37	30	347	82,30	–



Naczynie Curry ALL SPICE

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SPSP4I-6	30	30	6	21,40	–



Nabur misa

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-NBSB23-12	23	19,5	700	19,69	–



Buffet naczynie owalne

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-BUOV24-6	24	4,2	14,3	540	31,20	–



Buffet naczynie owalne

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
R-BUOV29-6	29	14	100	58,40	–

KUP ON-LINE



Nabur filiżanka do kawy/herbaty

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NBCU26-12	8,7	7,5	260	12	11,67	–



Massilia filiżanka do espresso

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MSCU10-12	6	5,7	110	12	8,91	–



Nabur spodek do filiżanka NBCU09

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
R-NBSA15-12	15	12,5	7,07	–



Nabur spodek do filiżanek NBCU34 i NBCU26

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NBSA18-12	18	15	12	8,34	–



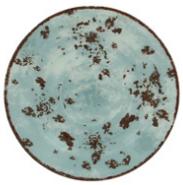
Peppery Filiżanka niebieska

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU23PBL	8,5	6	230	12	13,80	–



Peppery Spodek niebieski

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13PBL	13	12	12,47	–



Peppery Spodek niebieski

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA15PBL	15	12	13,66	–

White Gold filiżanka do espresso

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GDCU09-12	6,9	5,5	90	12	11,27	–



White Gold kubek

Nr kat.	Ø cm	cap ml	PLN	EUR
R-GDCU09M-12	6,4	90	13,17	–



Tiki mug brązowy

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
LB-TMB-16-12	127	101,6	473	12	18,84	–



ACCESS Dzbanek do herbaty z przykrywką

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ASTP45-4	10,5	11,5	450	4	43,07	–



Nano Pokywka zapasowa do dzbanka NNOV12

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-NNOVLD-12	3	4	12	2,78	–



Rondo dzbanek z pokrywką 350

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACP35D7-4	8,7	12,6	350	4	48,95	–



Fine Dine dzbanek do herbaty z pokrywką

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDTP80-4	12,5	15,4	800	4	54,70	–



Giro dzbanek z pokrywką

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
R-GICP35-6	350	14,86	–

White Gold mlecznik

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GDCR25-6	6,9	13	250	6	13,59	–



Cukiernica - ANNA

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANSU25-6	9,7	8,8	250	6	41,51	–



Cukiernica na saszetki z cukrem RONDO

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01D7-6	11,5	4,5	7,5	200	6	10,20	–



Ska bulionówka

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCS30-12	10	6	300	12	7,82	–



Classic Gourmet bulionówka

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
R-CLCS30-12	300	15,93	–

KUP ON-LINE



Mini kociołek z pokrywką

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
R-CFRD09BK-12	8,7	6,1	130	42,44	–



Mini waza z pokrywką

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-CFST15WH-2	15,7	13,8	1,15	2	47,05	–



Waza do zupy 15 cm BUFFET

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
R-BUCD15	15	13,6	580	92,72	–

White Gold waza do zupy z pokrywą

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
R-GDSB340-1	340	77,51	–

KUP ON-LINE

100%Chef



Ekspozytor - szkło borowe

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
C1-1024-6	15	80,98	–

100%Chef



Ekspozytor z pokrywką - szkło borowe

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
C1-1025-6	15	21	99,66	–



Łyżeczka koktajlowa

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-35	21	2,88	–



Louisa Łyżeczka do kawy, herbaty

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
T-1999-007-12	13,5	12	2,27	–



SU Widelec do ryby

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
V-7000-16	18,3	35	5,00	–



Widelec do steków

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-9996	21	4,57	–



Widelec do steków

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-9818	19,5	2,66	–



Nóż ząbkowany, szerokie ostrze stalowy

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-7505	23	17,31	–



Szczypce do homara

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
276-140	14	11,00	–



Widelec do homarów

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
279-001	19,5	14,52	–

KUP ON-LINE



Brooklyn szklanka

LB-15794-12

355 ml, op.
h: 140 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 6,24 / –



Brooklyn szklanka niska

LB-15795-12

355 ml, op. 12
h: 110 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 6,24 / –



Whiskey kieliszek

LB-48-72

59 ml, op.
h: 60 mm, Ø: 50 mm

PLN / EUR: 5,00 / –



Splash pucharek

LB-1713HT-36

460 ml, op.
h: 162 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 7,64 / –



York szklanka wysoka

LB-920413-12

460 ml, op.
h: 150 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 5,54 / –

CAMBRO



Kosz na kubki

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-16C258	50	10,1	50	**51,01**	–

Mkasymalna wysokość filiżanki: 6,6 cm • maksymalna szerokość filiżanki: 11 cm • Liczba przedziałów: 16



Fortius kieliszek

LB-241051-12

250 ml, op.
h: 187 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 3,87 / –



Allure kieliszek

LB-456028-6

410 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 9,08 / –



Karafka Vanity

SH-2827-075L

75 ml, op.
h: 262 mm, Ø: 413 mm

PLN / EUR: 362,58 / –

CAMBRO



Kieliszek do wina z poliwęglanu

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
CM-BWW10CW135	7,5	17,1	310	**16,15**	–

CAMBRO



Kieliszek Pilsner z poliwęglanu

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
CM-BWP14CW135	8,3	24,3	458	24	**22,21**	–

100%Chef



Worki coctail (1000 szt.) - bio polipropylen

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
C1-100-0151	80	24	1000	351,94	–

100%Chef



Szkło degustacyjne Smoke & Drink

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
C1-1609	100	141,66	–

Wymiary fajki: śr. 5,5 cm, dł. 16 cm, wys. 7 cm



Menzurka szklana

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
MK-117-100	100	14,66	–



Menzurka szklana

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
MK-117-250	250	20,00	–



Menzurka szklana

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
MK-117-500	500	25,33	–



Menzurka szklana

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
MK-210-100	100	13,33	–



Menzurka szklana

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
MK-210-250	250	19,11	–



Menzurka szklana

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
MK-210-500	500	23,55	–

KUP ON-LINE

100%Chef



Słoik szklany Hermetic

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
C1-PC-65305-72	4,5	6	50	2,49	–

100%Chef



Słoik szklany Yogurt Pot (36 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-100-0052	7	10	400	36	221,03	–

100%Chef



Szkło degustacyjne Cat Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1608	4	18	350	67,25	–

Śr. wew. 5,5 cm; śr. zew. 8 cm



Porcjomierz do alkoholu bez licznika

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BH-220-35	35	14,47	–



Porcjomierz do alkoholu z licznikiem

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BH-223-35	35	67,85	–



Porcjomierz do alkoholu z licznikiem mech.

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BH-223-40	40	78,46	–



Nalewak/porcjomierz czerwony

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BH-98150	50	8,28	–



Bottle master

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-1200-020	20	20,82	–



Bottle master

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-1200-050	50	22,37	–



Nalewak/porcjomierz zielony

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-200-050	50	6,77	–



Nalewak/porcjomierz czerwony

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-300-050	50	9,04	–



Nalewak/porcjomierz niebieski

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-500-050	50	8,81	–

KUP ON-LINE



100%Chef

Zestaw do aromatyzowania dymem Perfect Smoking

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1038	335,40	–

W skład zestawu wchodzi butelka: 1l, szklany cybuch, popielnik, nakładka na butelkę, pompka • Idealne do aromatyzowania dymem większej ilości płynu.



Shaker mały Japoński, trzyczęściowy

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
T-UB4055	8	17	360	0,36	102,48	–



Miarka Mr Slim srebrny

Nr kat.	cap ml	col	PLN	EUR
UB-4364	30-45-60	srebrny	66,93	–

Stal nierdzewna 18/8



Miarka Mr Slim złoty

Nr kat.	cap ml	col	PLN	EUR
UB-4364G	30-45-60	złoty	127,66	–

Stal nierdzewna 18/8

BAR PROFESSIONAL



Szpikulec do lodu z siekierką

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-UB34	24	156,87	–

BAR PROFESSIONAL



Szczotka do czyszczenia ekspresów

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-PR01	24	31,20	–

Szczotka wkręcana • Podana długość dotyczy długości bez szczotki



Wieszak na kieliszki chrom

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-GRC4011	40	11	26,44	–

KUP ON-LINE



Wyciskarka do cytrusów Omega

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
O-22C	210	1800	1 058,27	–

3 rozmiary stożków do wszystkich rodzajów cytrusów



Vitamix Drink Machine Two-Speed blender

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	obr./m	PLN	EUR
VX-DM1	23	44	20	1,4	1200	32000	3 013,63	–

Przycisk przełączania między dwoma prędkościami



CAMBRO

Taca Capri

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-CA2632E76	32,5	26,5	orzech	7,49	–

Odporność na temperaturę: -10˚ do +100˚C



CAMBRO

Taca prostokatna Mykonos

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-MY3343E82	43	33	granitowy	54,00	–



CAMBRO

Taca Capri granit węgielny

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-CA3446E82	46	34	granitowy	14,91	–

Odporność na temperaturę: -10˚ do +100˚C



CAMBRO

Capri Taca prostokątna brzoza

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-CA3343E75	43	33	brzoza	18,38	–

Odporność na temperaturę: -10˚ do +100˚C

KOSZE NA ŚMIECI



Kosz na śmieci, metalowy okrągły

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
8001	25	33,5	25,00	–



Kosz na śmieci, metalowy prostokątny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
8002	31,5	25	25	25,00	–



Kosz na śmieci, metalowy okrągły

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
C02F	20	29	5000	5	16,66	–



Kosz na śmieci z pokrywą, stal.wysokopolerowana

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
B03S	17	26	3	14,27	–



Kosz na śmieci z pokrywą, stal. wysokopolerowana

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
B05S	20	30	5	16,82	–

Plastikowy wkład • Posiada pedał

KUP ON-LINE



Pokrowiec na stół okrągły czekolada

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
BTO-0120-C	120	czekoladowy	58,42	–

poliester 94%, elastan 6%



Pokrowiec na stół okrągły ecru

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
BTO-0120-E	120	ecru	58,42	–

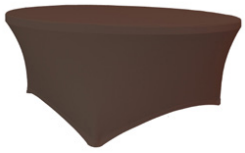
poliester 94%, elastan 6%



Pokrowiec na stół okrągły szary

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
BTO-0120-G	120	szary	58,42	–

poliester 94%, elastan 6%



Pokrowiec na stół okrągły czekolada

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
BTO-0180-C	180	czekoladowy	76,78	–

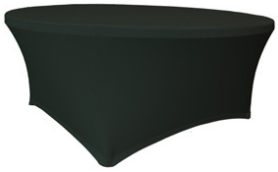
poliester 94%, elastan 6%



Pokrowiec na stół okrągły ecru

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
BTO-0180-E	180	ecru	86,77	–

poliester 94%, elastan 6%



Pokrowiec na stół okrągły czarny

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-180-K	180	czarny	105,93	–



Pokrowiec na stół prostokątny ecru

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BTO-P150-E	150	ecru	58,42	–

poliester 94%, elastan 6%



TOP Coctail 80 na stół czekolada

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
BTO-N80-CZ	80	czekoladowy	20,87	–

poliester 94%, elastan 6%



Norman pokrowiec na krzesło biały

Nr kat.	col	PLN	EUR
BTO-KN-W	biały	29,96	–

poliester 94%, elastan 6%



Wózek na stoły cateringowe prostokątne

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RA-102A	198	115	87	799,00	–



Wózek na krzesła Alex

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
RA-104A	95,4	196,8	47,5	499,00	–

KUP ON-LINE