



NOŽE A DĚLÍČÍ NÁSTROJE

Obsah

V katalogu pod jménem „Nože a dělicí nástroje“ představujeme nabídku toho nejdůležitějšího pro řeznickou práci. Dobrý nůž je pro řezníka jednou z nepostradatelných potřeb a my se snažíme nabízet výběr těch nejlepších.

Od založení naší firmy v roce 2004 sbíráme prostřednictvím zpětné vazby názory všech našich zákazníků. Na jejich základě skládáme úspěšné a prověřené artikly do nabídky tak, abychom je spolu s nabytými zkušenostmi předali dál a šířili spolu s nimi řady našich spokojených zákazníků. Výsledkem je souhrn artiklů, které před vámi vyzkoušely spousty uživatelů a vy si tak můžete být jisti správnou volbou.

Spolupracujeme s předními světovými výrobci, o nichž se můžete na dalších stránkách dozvědět něco z jejich historie, tradic, vývoje a aktuálního sortimentu. Všechny uvedené artikly jsou nejvyšší kvality a mimo sortiment s dřevěnými doplňky je jejich použití v potravinářském průmyslu bezpodmínečné.

Věříme, že i vy si vyberete a o vaše zkušenosti se s námi poté rádi podělíte.

O společnosti Giesser	4-5
Giesser klasik	
vykosťovací, vykrvovací, úpravové	6-7
blokové, stahovací, porcovací	7-9
na ryby, na vnitřnosti, na drůbež	9-10
na sýr	10-11
Giesser PrimeLine otevřená rukojeť	12-13
Giesser PrimeLine uzavřená rukojeť	
vykosťovací, úpravové, vykrvovací	14-15
kuchyňské, univerzální, Santoku	15-16
na pečivo	16
Giesser rukojeť č.4	17
Giesser rukojeť č.9	17
Giesser rukojeť PP7 S-Class	18
Giesser dřevěná rukojeť	19-20
Giesser kuchyňské	20-21
O společnosti Victorinox	22-23
Victorinox Swibo	24-26
Victorinox Fibrox	27-29
O společnosti Friedr.Dick	30-31
Dick Ergogrip	
vykosťovací, vykrvovací, úpravové	32-33
blokový, stahovací, porcovací, na ryby	34
na vnitřnosti, dýka, na drůbež	35
Dick ExpertGrip 2K	35-36
Dick MasterGrip	36
Dick dřevěná rukojeť	37
Eicker E7, E10	38
Dassaud Caribou	38
nože KDS	39-42
nože Mikov	44-48
Sady nožů	50-54
Nůžky a kleště	55-56
Nože do stahovaček a odblaňovaček	57
Pilové pásy	57
Speciální nože	59-60
Sekery a sekáče	64
Degustační nože	65
Řeznické pilky	66

další sortiment na
www.reznickepotreby.cz







Profesionální nože „made in Germany“ jsou spolehlivé a odolné den co den. To je to, co prezentuje Giesser. Skutečně dobrý nůž je více než jen ostří s rukojetí. Každý jeden výrobek prezentuje vyvrcholení šesti generací odbornosti v umění vyrábět nože. Nyní jako tehdy pracují zaměstnanci společnosti s vášní pro preciznost, pečlivým ručním výběrem materiálů a nikdy nekončícím zájmem o vysokou kvalitu vyráběných nástrojů. Nejvyšší standardy průmyslové výroby zahrnují kontrolu každého vyrobeného nože. Důkazem budiž fakt, že nože značky Giesser užívají a oceňují odborníci z oblasti potravinářského průmyslu a stravování z více než 105 zemí světa.

Velký důraz klade společnost na cíl firemní filozofie a tím je stabilní a spokojený tým zaměstnanců. Společnost je poskytovatelem učňovské přípravy. Investuje do své budoucnosti v podobě výchovy nových zájemců o tytéž cíle a tento postup se jí vyplácí. Absolventi oboru jsou pravidelně hodnoceni jako nejlepší nožíři a zámečníci v oboru v Německu.

Společnost byla založena v roce 1776 přímo ve Winnendenu, kde sídlí dodnes. Aktuálně zaměstnává asi 115 lidí a produkuje více než osm tisíc nožů denně.

Naše firma prodává kompletní sortiment značky Giesser, jež zahrnuje jak nože pro celý potravinářský průmysl, tak nože pro osobní potěšení z domácího užití. Dále ocílky švýcarského výrobce Isler a nejrozmanitější nástroje pro gastronomii. V případě, že nenajdete požadovaný artikl v našich katalogích nebo na našich internetových stránkách, obraťte se na nás s konkrétním požadavkem a my vám vypracujeme individuální nabídku.





GIESSER

MADE IN GERMANY

Nože Giesser standardní rukojeť

Vykostřovací – zahnuté



2515

13 cm (wwl)
15 cm (wwl)
17 cm (wwl)

pevný



2505

10 cm
13 cm (wwl)
15 cm (wwl)
17 cm

středně pružný



2535

13 cm (wwl)
15 cm (wwl)

velmi pružný



2605

15 cm (wwl)
18 cm (wwl)

pevný



2615 15

15 cm

pružný



Vykostřovací – rovné



3105

10 cm
13 cm (wwl)
16 cm (wwl)
18 cm
21 cm

pevný





3165

12 cm
14 cm
16 cm
18 cm

pevný



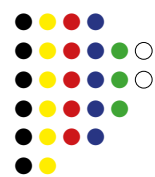
Univerzální, vykrvovací



3005

13 cm
16 cm (wwl)
18 cm (wwl)
21 cm
24 cm
30 cm

pevný



3085

10 cm
13 cm
15 cm
18 cm
21 cm
24 cm

pevný



Univerzální, úpravový



2005

18 cm
20 cm (wwl)
22 cm (wwl)
25 cm (wwl)

pevný



Univerzální, blokový



4005

16 cm
18 cm
21 cm (wwl)
24 cm (wwl)
27 cm
30 cm

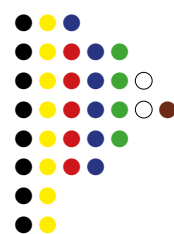
pevný



4025

16 cm
18 cm
21 cm (wwl)
24 cm (wwl)
27 cm (wwl)
30 cm
32 cm
36 cm

pevný



Nože Giesser standardní rukojeť

Univerzální, blokový



5005 pevný
32 cm ●



5065 pevný
21 cm ●
26 cm ●
32 cm ●
36 cm ●



6005 pevný
21 cm (wwl) ● ● ● ● ●
24 cm (wwl) ● ● ● ● ●
27 cm ● ● ● ● ●
30 cm ● ● ● ● ●

Stahovací



2025 pevný
15 cm ● ●
18 cm ● ●



2105 pevný
13 cm ● ●
16 cm (wwl) ● ●
18 cm (wwl) ● ● ● ● ● ○
21 cm (wwl) ● ● ●

Porcovací



7105 28 pevný
28 cm ● ●





7305
21 cm (w)
25 cm
28 cm
31 cm

pevný
● ●
● ● ●
● ● ●
● ●



7705
22 cm
25 cm (w)
28 cm (w)
31 cm (w)
36 cm (w)

pevný
●
● ● ● ● ● ● ●
● ● ● ● ● ● ●
● ● ● ● ● ● ●
●

Na ryby



7365
16 cm
18 cm
20 cm
22 cm

pružný
●
● ● ●
● ● ●
● ●



2275
18 cm
21 cm

pružný
● ●
● ● ●



2285
16 cm
18 cm

pružný
● ●
● ●

Speciální, na vnitřnosti



3405
16 cm
18 cm

pevný
●
●

Nože Giesser standardní rukojeť

Speciální, na vnitřnosti



3425 16

16 cm

pevný



3426 16

16 cm

pevný



Na drůbež, vykostovací



3185 10

10 cm

pevný, střední rukojeť



3186 12

12 cm

pevný, střední rukojeť



Na sýr



9605

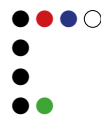
20 cm

26 cm (wwl)

29 cm

29 cm (wwl)

pevný



9615

26 cm (wwl)

30 cm (wwl)

36 cm

pevný



10





9620
15 cm
20 cm

pevný
●
●



9630
12 cm
23 cm

pevný
kov
kov



9631
12 cm
23 cm

náhradní struna,
bal. á 5ks
kov
kov

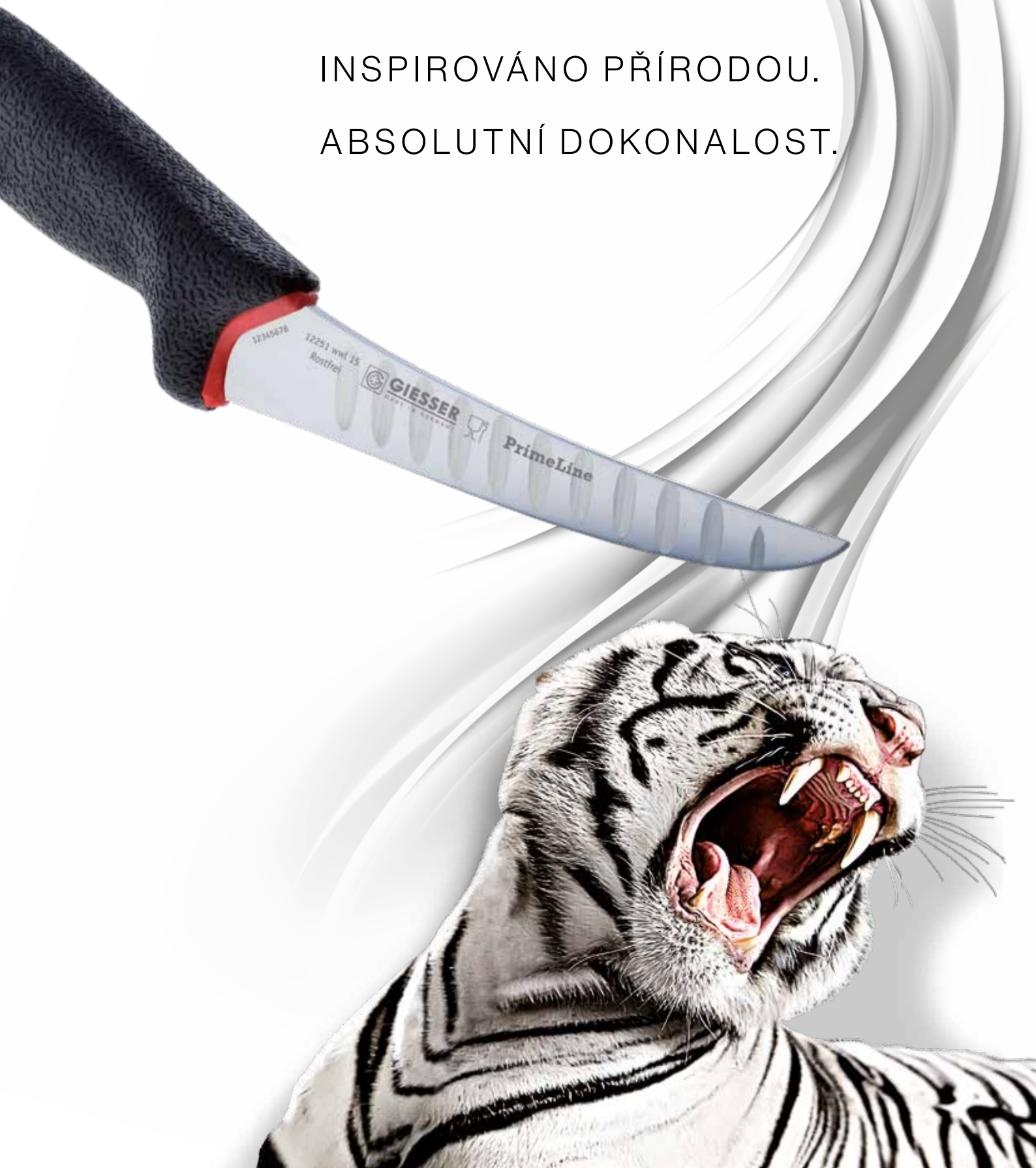


9655 15
15 cm
15 cm sp

pevný
● ● ○
● ● ○

PrimeLine

INSPIROVÁNO PŘÍRODOU.
ABSOLUTNÍ DOKONALOST.



Nože Giesser PrimeLine, otevřená rukojeť bez patek

Vykostřovací - zahnuté



11251

13 cm
15 cm

pevný



11250

13 cm
15 cm

středně pružný



11253

13 cm
15 cm

velmi pružný



Univerzální, úpravový



11200 20

20 cm

pevný



Nože Giesser PrimeLine, uzavřená rukojeť s patkami

Vykostřovací - zahnuté



12251

13 cm (wwl)
15 cm

pevný



12250

13 cm
15 cm

středně pružný



Nože Giesser PrimeLine, uzavřená rukojeť s patkami



12253

13 cm
15 cm

velmi pružný



12260

15 cm (wwl)

pevný



Univerzální, úpravový



12200

22 cm
25 cm (wwl)

pružný



Univerzální, vykrvovací



12316 15

15 cm

pevný



12300

16 cm
18 cm
21 cm

pevný



12308

15 cm
18 cm

pevný



Kuchyňský



218455

20 cm
23 cm
26 cm

pevný



218456

16 cm
18 cm

pevný



Kuchyňský, univerzální



218335 13

13 cm

pevný



218365 w 11

11 cm

pevný



218 315

8 cm
10 cm

pevný



218545 6

6 cm

pevný, loupací



Nože Giesser PrimeLine, uzavřená rukojeť s patkami

Santoku



218269 ww1 18 pevný

18 cm



218269 sp 19 pevný

19 cm



Krájecí na pečivo



217705 pevný

22 cm (w10)

25 cm (w)

32 cm (w)



218265 pevný

25 cm (w) (w10)



218355 pevný

21 cm (w) (w10)

24 cm (w)



Nože Giesser rukojeť č.4

Vykostňovací - zahnuté



2504
13 cm
15 cm

středně pružný



Nože Giesser rukojeť č.9

Vykostňovací - zahnuté



2519
13 cm
15 cm

pevný



2509
13 cm
15 cm

středně pružný



2539
13 cm
15 cm

velmi pružný



3169
14 cm
16 cm

pevný



Nože Giesser rukojeť PP7 S-Class

Vykostovací - zahnuté



2517 pevný
13 cm ●
15 cm ●



2507 středně pružný
13 cm ●
15 cm ●

Vykostovací - rovné



3107 pevný
16 cm ●



3167 pevný
15 cm ●
30 cm ●

Univerzální, vykrovací



3007 pevný
18 cm ●

Univerzální, úpravový



2007 pevný
20 cm ●
25 cm ●



Nože Giesser dřevěná rukojeť

Vykostovací



3100
13 cm
15 cm
pevný
dřevo
dřevo



3000
13 cm
16 cm
18 cm
pevný
dřevo
dřevo
dřevo



3080 15
15 cm
pevný
dřevo



4020
21 cm
24 cm
pevný
dřevo
dřevo



8360 w 11
11 cm
pevný
dřevo



8710 10
10 cm
pevný
dřevo

Nože Giesser dřevěná rukojeť



8450 pevný
20 cm dřevo
23 cm dřevo



240016 pevný
16 cm dřevo

Nože Giesser kuchyňské



8365
11 cm wsp
11 cm sp

univerzální



Nože Giesser kuchyňské



8305

univerzální,
na zeleninu

8 cm wsp



8 cm sp



8315

univerzální,
na zeleninu

8 cm sp



8 cm wsp



10 cm sp



10 cm wsp



12 cm sp



8545sp

pevný loupací

6 cm sp



7,5 cm



8725

steakový

11 cm sp



11 cm wsp





VICTORINOX



SWIBO

– Od Profesionálů
– Pro Profesionály



Nože Victorinox Swibo

Vykostňovací - zahnuté



5.8404

13 cm
16 cm

středně pružný



5.8405

13 cm
16 cm

pevný



5.8406

13 cm
16 cm

pružný

Vykostňovací - rovné



5.8401

14 cm
16 cm
18 cm

pevný



5.8407.16

16 cm

pevný



5.8408

10 cm
13 cm
16 cm

pevný



5.8409

13 cm
16 cm

pružný

Univerzální, vykrvovací



5.8411 pevný
18 cm
20 cm
22 cm
25 cm



5.8412 pevný
13 cm
15 cm
18 cm

Univerzální, úpravový



5.8435 pevný
22 cm
26 cm

Jatecký



5.8421 pevný
14 cm
16 cm
18 cm



5.8426 pevný
17 cm
21 cm
24 cm

Porcovací



5.8433.31 pevný
31 cm



5.8441 pevný
25 cm
30 cm

Nože Victorinox Swibo

Univerzální, blokový



5.8431

pevný

21 cm
24 cm
26 cm
29 cm
31 cm
34 cm

Stahovací



5.8427

pevný

18 cm
21 cm



5.8429.13

pružný

13 cm

Kuchařský



5.8451

pevný

21 cm
26 cm

Na ryby, filetovací



5.8448.16

pružný

16 cm



5.8450.20

pružný

20 cm



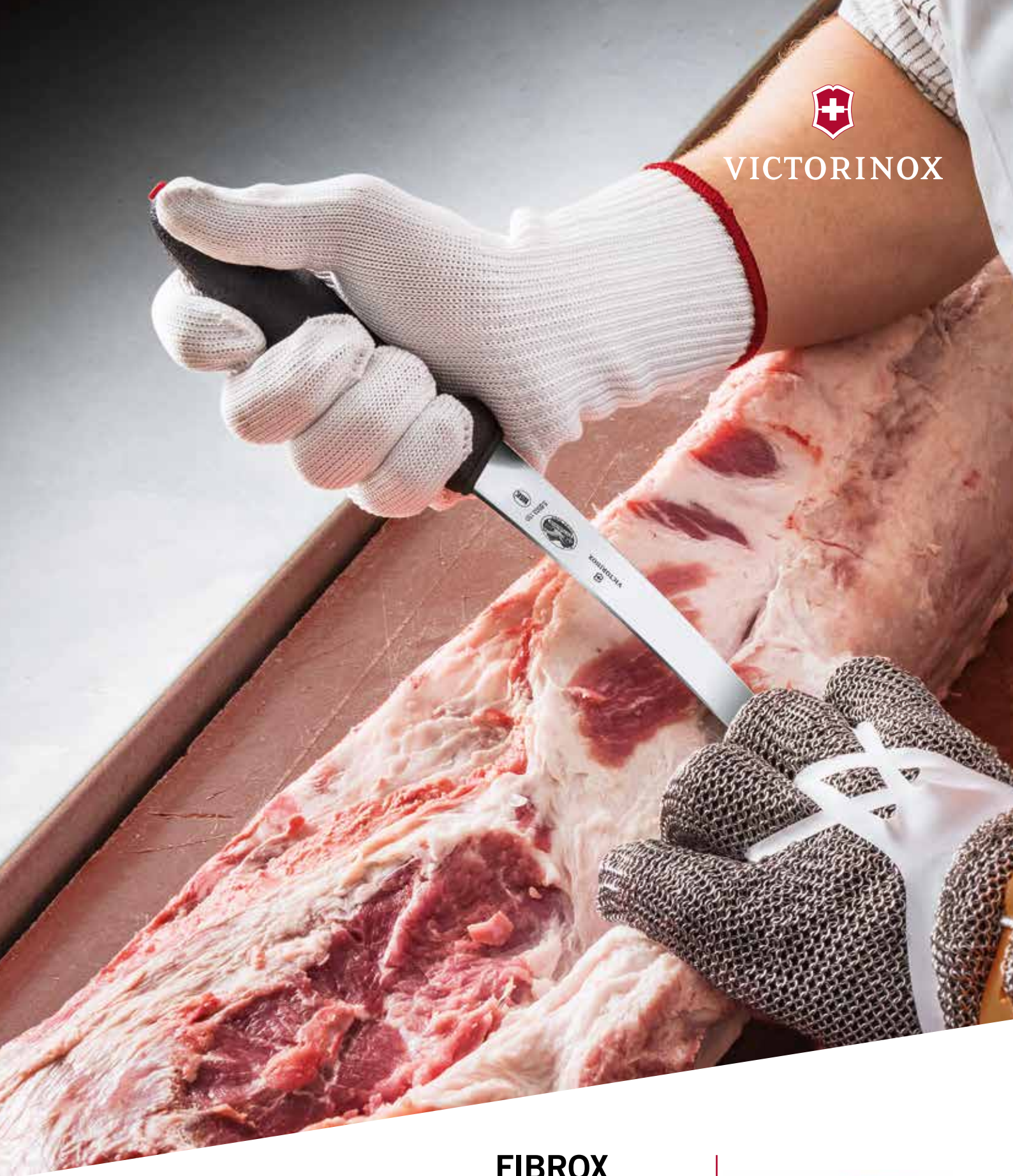
5.8452.20

pružný

20 cm



VICTORINOX



FIBROX

Vysoká kvalita nožů jež kombinuje komfort užití, neklouzavou ergonomickou rukojeť, jednoduché broušení a dlouhou dobu mezi brusnými cykly.



Nože Victorinox Fibrox

Vykostňovací - zahnuté



5.660x
12 cm
15 cm

pevný



5.661x
12 cm
15 cm

pružný



5.6663.15
15 cm

extra pružný



5.650x
15 cm

pevný



Vykostňovací - rovné



5.600x
12 cm
15 cm

pevný



Univerzální, vykrvovací



5.550x
18 cm
20 cm
22 cm
25 cm

pevný





5.560x

12 cm
14 cm
16 cm
18 cm
20 cm

pevný



Na králíky, vykostovací



5.510x

10 cm

pevný



Na drůbež, vykostovací



5.5903.08

8 cm

pevný



5.5903.08 M

8 cm

pevný, střední rukojeť



5.5903.xx

9 cm
11 cm

pevný, malá rukojeť



5.5903.xx M

9 cm
11 cm

pevný, střední rukojeť





Traditionsmarke der Profis



Dlouhá tradice a mnoho let zkušeností získaných při výrobě nástrojů pro kuchaře a řezníky umožňuje společnosti Friedr. Dick neustále vyvíjet inovativní produkty. Myšlenky uživatelů a vlastní nápady jsou přetvářeny v produkty vysoké kvality. Friedr. Dick věří v ekologický a eticky odpovědný přístup k životnímu prostředí. Produkty Friedr. Dick mají prvotřídní funkčnost a vysokou užitnou hodnotu.

Společnost byla založena roku 1778 v Esslingenu v Německu. Aktuálně sídlí v Deizisau a zaměstnává cca 240 pracovníků. V České republice je oblíbenou a tradiční značkou, jež používají řezníci a uzenáři po desetiletí.

Naše firma prodává kompletní sortiment značky Dick zahrnující nože pro řezníky a kuchaře, ocílky, pomocné nástroje do potravinářských provozů a brusky a jejich příslušenství. V případě, že nenajdete požadovaný artikl v našich katalogích nebo na našich internetových stránkách, obraťte se na nás s konkrétním požadavkem a my vám vypracujeme individuální nabídku.





DICK

Traditionsmarke der Profis



Pro Vaši každodenní práci

Profesionální řeznické nože, ocílky a ostříče



Údržba ostří nikdy nebyla snazší

nože

.

nástroje

.

ocílky

.

brusky

Nože Dick Ergogrip

Vykostňovací - zahnuté



2991
13 cm
15 cm

pevný



2982
13 cm
15 cm

středně pružný



2981
13 cm
16 cm

pružný



2278 15
15 cm

pevný



Vykostňovací - rovné



2368
10 cm
13 cm
15 cm
18 cm
21 cm

pevný



2277
14 cm
18 cm

pevný



2259
13 cm
15 cm
18 cm

pevný





2980
13 cm
15 cm
18 cm

pružný
●
●
●



2990
13 cm
15 cm

pevný
●
●



2993
13 cm
15 cm

pevný
●
●

Univerzální, vykrovací



2006
15 cm
18 cm
21 cm

pevný
● ● ● ●
● ● ● ●
● ● ●



2007
13 cm
15 cm
18 cm
21 cm

pevný
●
● ● ●
● ●
●

Univerzální, úpravový



2425
18 cm
21 cm
26 cm

pevný
●
● ● ● ●
●



2425
21 cm
26 cm

pevný K
● ●
●



2426 21
21 cm

středně pružný
●

Nože Dick Ergogrip

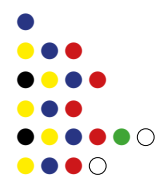
Univerzální, blokový



2348

15 cm
18 cm
21 cm
23 cm
26 cm
30 cm

pevný



Stahovací



2385

18 cm
21 cm
23 cm
26 cm
30 cm

pevný



2264

15 cm
18 cm

pevný



2260 13

13 cm

pevný



Porcovací



2369

13 cm
15 cm
18 cm
21 cm

pevný



2375

18 cm
21 cm

pevný



Na ryby



2417

15 cm
18 cm
21 cm

středně pružný,
filetovací



2420 10

10 cm

pevný, kuchací



Speciální, na vnitřnosti



2139 15

15 cm

pevný



2140 15

15 cm

pevný



Speciální, dýka



2357 21

21 cm

pevný



Na drůbež, vykostovací



1340 10

10 cm

pevný



Nože Dick ExpertGrip 2K

Vykostovací - zahnuté



2191

13 cm

15 cm

pevný



2182

13 cm

15 cm

středně pružný



2181

13 cm

15 cm

pružný



Nože Dick ExpertGrip 2K

Vykostňovací - rovné



2168 pevný
13 cm
15 cm



2159 15 pevný
15 cm



Univerzální, vykrvovací



2106 pevný
15 cm
18 cm
21 cm



Univerzální, úpravový



2125 pevný
21 cm
26 cm



Nože Dick MasterGrip

Vykostňovací - zahnuté



2891 pevný
13 cm
15 cm



2882 středně pružný
10 cm
13 cm
15 cm



2881 pružný
13 cm
15 cm



Vykostňovací - rovné



2868 pevný
13 cm
15 cm



Nože Dick dřevěná rukojeť



1006 18
18 cm

pevný
dřevo



1368 13
13 cm

pevný
dřevo



1348 21
21 cm

pevný
dřevo



Nože Eicker E7

Vykosťovací - zahnuté



513

pevný

13 cm
15 cm



533

středně pružný

10 cm
13 cm
15 cm
17 cm



533.K

středně pružný K

13 cm
15 cm



511

pružný

13 cm
15 cm



Nože Eicker E10

Vykosťovací - zahnuté



533

středně pružný

13 cm
15 cm
17 cm



513

pevný

13 cm
15 cm



Univerzální, úpravový



540

pružný

21 cm
26 cm



Univerzální, vykrvovací



502

pevný

18 cm
21 cm



Nože Dassaud Caribou

Vykrvovací



2920

pevný, oboustranně
broušený

16 cm
18 cm



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

27. prosince 1950 se ve 13. hodin ve zdejší restauraci „U Karla IV.“ sešla ustavující valná hromada 27 zakládajících členů Oblastního lidového kovodružstva.

V roce 1989 zaměstnávalo 620 zaměstnanců a stalo se tak jednou z nejprestižnějších firem v regionu. V té době se také výrazně zvýšila výroba nůžek a manikurního náčiní. Sedlčanské nožířské družstvo dnes reprezentuje již tradiční a zkušenou společnost známou v České republice i v mnoha evropských a světových zemích pod značkou KDS. Těžiště výroby družstva dnes spočívá hlavně v sortimentu kuchyňských a řeznických nožů, kuchyňského a řeznického náčiní, nůžek pro domácnost a řezných dílů do masostrojů a kuchyňských robotů.

Naše firma prodává kompletní sortiment této značky.

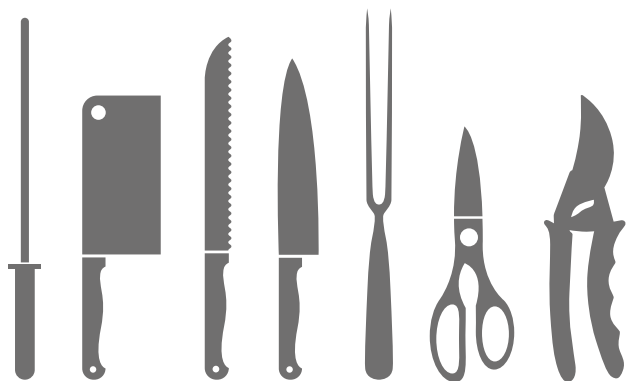
Vykostřovací - zahnuté

	1652 13 cm	pružný ●
	1656 13 cm	pevný ●
	1662 15 cm	pružný ●

Vykostřovací - rovné

	1651 12,5 cm	pružný ●
	1655 12,5 cm	pevný ●
	1661 16 cm	pevný ●
	1666 16 cm	pevný ●
	1676 17,5 cm	pevný ●

Česká kvalita to ještě nezařízla



Nože KDS Profi Line

Univerzální, vykrovací



1670
17,5 cm pevný ●



1680
20 cm pevný ●



1677
17,5 cm pevný ●

Univerzální, porcovací



1674
17,5 cm pevný ●



1685
20 cm pevný ●



1691
22,5 cm pružný ●



1695
22,5 cm pevný ●



1696
22,5 cm pevný ●

Univerzální, blokový



2607
17,5 cm pevný ●



2608
20 cm pevný ●



2609
22,5 cm pevný ●

Nože KDS Profi Line



2610
26 cm pevný
●



2612
32 cm pevný
●



2642
20 cm pevný
●



2643
25 cm pevný
●

Nože KDS Frost Hard

Vykostňovací - rovné



1655.TX
12,5 cm pevný
●

Univerzální, vykrvovací



1677.TX
17,5 cm pevný
●



1680.TX
20 cm pevný
●

Univerzální, porcovací



1685.TX
20 cm pevný
●



Společnost Mikov, s.r.o. je světově uznávaným, tradičním výrobcem kancelářské techniky a průmyslových spojovačů značky RON a širokého sortimentu nožířského zboží značky Mikov. Své produkty dodává nejen do České republiky a na Slovensko, ale exportuje do celého světa. Firma navazuje na staletou tradici výroby drobného průmyslového zboží a nožů v Českém Švýcarsku, konkrétně ve městě Mikulášovice a v obci Lipová. První výrobnu, která je přímým předchůdcem dnešních továren, založil v Mikulášovicích obchodník Ignaz Rösler již v roce 1794. Vyráběl tehdy nože, hlavničky k dýmčákům, pilníky, srpy, kosa i váčky na tabák. Mikov je ve vlastnictví českého kapitálu a hlásí se k historickým kořenům poctivého řemesla.

Naše firma prodává kompletní sortiment této značky.

Nože Mikov

Vykosťovací



310-NH-10 pevný
10 cm ●



310-NH-12 pevný
12 cm ●



310-NH-15 pevný
15 cm ●



313-NH-17 pevný
17 cm ●



317-NH-18 pevný
18 cm ●

Vykrvovací, univerzální



307-NH-15 pevný
15 cm ●



307-NH-18 pevný
18 cm ●



306-NH-20 pevný
20 cm ●



304-NH-18 pevný
18 cm ●

Nože Mikov kuchařské



400-ND-20 RUBY kuchařský, pevný
20 cm dřevo



401-ND-20 RUBY na pečivo
20 cm dřevo



402-ND-15 RUBY vykostovací
15 cm dřevo



403-ND-13 RUBY univerzální
13 cm dřevo

Mikov

SINCE 1794



RUBY

Kuchyňské nože

Kuchyňský nůž s pevnou čepelí Ruby od českého výrobce nožů Mikov s.r.o. Mikulášovice je spojením tradice, řemeslné dovednosti, moderní technologie a současného designu.



Tradiční český výrobce nožů

Mikov s. r. o., 407 79 Mikulášovice 741

ŘEZNICKÉ NOŽE

Nože na porcování
a zpracování masa
pro průmysl i domácnost



Soupravy nožů
ve stojanu



Soupravy nožů
v přepravním obalu



Veškerý sortiment
naleznete na webu

www.mikov.cz



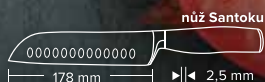
nůž porcovací



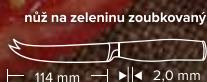
nůž na ovoce



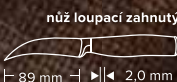
nůž steakový zoubkovaný



nůž Santoku



nůž na zeleninu zoubkovaný



nůž loupací zahnutý

Nože Mikov kuchařské



409-ND-9 RUBY loupací, pevný
9 cm dřevo



406-ND-11 RUBY na ovoce
11 cm dřevo



407-ND-11 RUBY na zeleninu
11 cm dřevo



404-ND-20 RUBY porcovací
20 cm dřevo



405-ND-18 RUBY Santoku
18 cm dřevo



408-ND-11 RUBY steakový
11 cm dřevo



Sady nožů pro řezníky



Giesser

3555

3 nože, plastová taška, standardní rukojeť

3105 13



3005 16



4025 21



Giesser

3565

3 nože, plastová taška, standardní rukojeť

3105 13



3005 18



4025 24



Giesser

3545

4 nože + ocílka, textilní taška, standardní rukojeť

3105 13



3005 16



4025 18



4025 21



9922 25



Giesser

3511

3 nože PrimeLine, plastová taška

11250 13



11250 15



12200 22



Dick

2553 00

3 nože, plastová taška, rukojeť Ergogrip

2368 13



2006 18



2348 21



Dick

2555 00

3 nože + ocílka, plastová taška, rukojeť Ergogrip

2368 13



2006 18



2348 21



7 3573 30





Dick
2559 00
 3 nože, plastová taška, rukojeť Ergogrip

2368 13	●
2259 15	●
2348 21	●



Dick
2562 00
 6 nožů, plastová taška, rukojeť Ergogrip

2368 13	●
2006 15	●
2369 18	●
2006 18	●
2348 18	●



Dick
2570 00
 3 nože, plastová taška, rukojeť Ergogrip

2368 13	●
2006 18	●
2348 21	●



Dick
2551 00
 3 nože, plastová taška, rukojeť Ergogrip

2981 13	●
2259 15	●
2006 18	●



Dick
1553 00
 3 nože, plastová taška, dřevěná rukojeť

1368 13	dřevo
1006 18	dřevo
1348 21	dřevo



KDS
2674
 5 nožů + ocílka v zapínací tašce, Profi Line

2688	●
3227	●
1655	●
1670	●
1677	●
1680	●
2642	●

Sady nožů pro řezníky



KDS

2670

5 nožů + ocílka v zapínací tašce, Frost Hard

2688



3227



1655.TX



1677.TX



1680.TX



1685.TX



2342.TZ



KDS

2681

10 nožů ve svinovací tašce, Profi Line

- 2812, 1641, 1655, 1666, 1677, 1680, 1685, 2609, 2610, 2611, 2642



KDS

2685

4 nože ve skládací tašce, Profi Line

1651



1677



1680



1695



3227



KDS

2680

5 nožů v dárkovém setu, Profi Line

1651



1655



1670



1685



1696



KDS

2695

5 nožů, dvoubřítá kolébka, vidlice, ocílka a 2 zvonky v řeznickém kufříku, Profi Line

- 1651, 1670, 1677, 1695, 1696, 3000, 3227, 3235, 3236



Mikov

Sada 300.0 05

4 nože + ocílka, svinovací kufřík

- 317-NH-18, 315-NH-20, 310-NH-12, 307-NH-15, 896-OCR-25

Sady nožů pro domácí užití



Giesser

3585

4 nože, plastová taška, rukojeť S

8305 sp 8 ● ●

8315 sp 10 ● ●

8545 sp 6 ● ●

8365 wsp 11 ● ●



Giesser

9850

3 nože, dárkové balení s průhledným krytem

8269 wwvk 18 ● ●

b8456 18 ● ●

8315 sp 10 ● ●



Giesser

9851

3 nože, dárkové balení s průhledným krytem

b8456 18 ● ●

8315 sp 10 ● ●

8365 wsp 11 ● ●



Giesser

9852

3 nože, dárkové balení s průhledným krytem

8269 wwvk 18 ● ●

8315 sp 10 ● ●

8365 wsp 11 ● ●



Dick

5100 00

5 nožů + ocílka, plastová taška, rukojeť ProDynamic

2620 11

5368 15

5080 16

5447 21

5151 26

7 654 130



Giesser

9815

4 nože, dárkové balení s průhledným krytem

8305 sp8

8365 wsp 11

8345 16

8355 w 18

Speciální sady, prémiové sady



Giesser PremiumCut

1988 2

Sada dvou nožů v dárkové dřevěné krabičce

1900 20
1920 10



RC TOL RD SO



Giesser PremiumCut

1997 2

Sada nože a vidličky v dárkové dřevěné krabičce

1900 20
1940 21



RC TOL RD SO



Giesser PremiumCut

1999 3

Sada tří nožů v dárkové dřevěné krabičce

1900 30
1900 20
1910 17



RC TOL RD SO



Giesser PremiumCut

1950 12-4

Sada čtyř steakových nožů v dárkové dřevěné krabičce

1950 12



RC TOL RD SO



Dick Premier Eurasia

8 1088 00

Sada tři nožů v dárkovém balení

8 1441 18
8 1442 18K
8 1443 12



Dick 1893

8 1048 00

Sada tří nožů v dárkovém balení

8 1042 18K
8 1047 09
8 1047 21

Nůžky a kleště do potravinářských provozů

Nůžky Giesser



9506

Nerezové nůžky s plastovými oky, stabilní ostří, Made in Germany.

22 cm



8258

Nerezové nůžky na drůbež, 8258f, výměnná pružinka.

25 cm

nerez



8258 sp

Nerezové nůžky na drůbež, 8258sp, výměnná pružinka.

25 cm

nerez



9505 sp

Nerezové nůžky na rybí ploutve

25 cm

nerez

Nůžky Dick



9 0082 21

Celonerezové nůžky pro univerzální použití v gastronomii.

21 cm

nerez



9 0083 23

Celonerezové nůžky na drůbež.

23 cm

nerez



9 0086 25

Celonerezové nůžky na drůbež.

25 cm nerez



9 0084 20

Nerezové nůžky s plastovými oky pro univerzální užití nejen v gastronomii.

20 cm ●



9 0085 20

Nerezové nůžky s plastovými oky pro univerzální užití nejen v gastronomii.

20 cm ●

Kleště Giesser



9515

Celonerezové kleště na rybí kosti.

18 cm nerez



9 0152 16

Kleště na rybí kosti.

16 cm nerez

Nůžky Best4Food



5/40350

Nerezové nůžky s plastovými úchyty na porcování drůbeže.

25 cm nerez

Nože pro stahovačky kůží a odblaňovačky



Zastupujeme společnost GWST, patřící do skupiny PRIMEDGE předního světového výrobce nožů do stahovaček kůží a odblaňovaček. Dodáváme veškeré rozměry nožů v šířkách 1mm a 0,7mm včetně i bez bezpečnostního zkosení rohů. Nože dodáváme ve dvou typech broušení - Standard a High quality (T). Pro konkrétní nabídku nás prosím kontaktujte.

Pilové pásy B&G



Společnost Bertram & Graf vyrábí pilové pásy nejvyšší kvality po více než 30 let své existence. Pro jejich výrobu používá inovativní postupy, speciálně na umístování zubů a jejich technologickou úpravu je kladen vysoký důraz. Proto jsou pilové pásy této značky oblíbené pro svou kvalitativní stálost a dlouhou životnost. Naše firma dodává kompletní nabídku typů OSSIAN, SUPRA, CONQUEST případně dalších. Rozměry dodáváme na přání pro všechny typy strojů na trhu, speciálně pak pro technologie značek BIZERBA, EFA, FREUND, HOBART, MADDO, REICH a další. Kontaktujte nás pro speciální nabídku.



SUPRA – 4 TPI



OSSIAN – 3 TPI



CONQUEST



Speciální nože



6698
prstýnek s integrovaným břitem
k použití u narážek

3cm



5/33100
nástroj k opracování žeber 90°, 14 mm

5/33100
5/33100A
5/33100B



6608
nástroj k opracování žeber 70°

16 mm



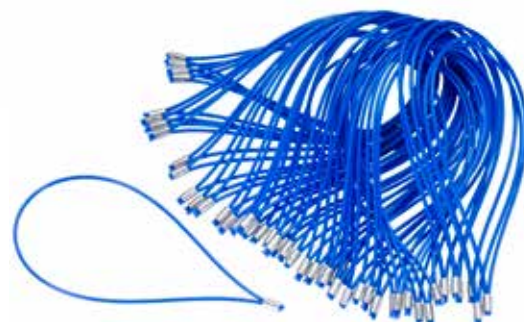
6609
nástroj k opracování žeber bez
nastavení

14 mm



náhradní břity pro kostění žeber
balení po 5 ks, nerez

5/33114	14mm
5/33116	16mm
5/33118	18mm
5/33120	20mm
5/33122	22mm



5/33000
Klíčka k opracování žeber

5/33011
Náhradní struna pro klíčku

Speciální nože



6688

Nůž na bůček. Nůž na prořezávání tukového krytí při pečení



6699

Nůž na umělá střeva. Nástroj pro okrajování obalů salámů a šunek



71/3234

Kolébkový nůž trojitý KDS

30 cm



8287

Kolébkový nůž dvojitý Giesser

22 cm



8288

Kolébkový nůž jednoduchý Giesser

15 cm

22 cm

36 cm



8396 (w)

Plátkovací nůž na sekanou a vařené výrobky

25 cm



4056

Nůž pro úpravu salámů během výrobním procesu

6 cm



4065

Pichátko tříhrotové

2 cm



5/34200

Pichátko dvouhrotové

2 cm



Sekery a sekáče

Sekáče na dělení JUT



6630 k

Giesser sekáč na dělení JUT

33 cm/46 cm

3,0 kg

hovězí/vepřové/skopové



9 2042 35

Dick sekáč na dělení JUT

35 cm/46 cm

3,0 kg

hovězí/vepřové/skopové



9 2042 40

Dick sekáč na dělení JUT

40 cm/46 cm

3,3 kg

hovězí/vepřové/skopové



9 2107 35

Dick sekáč na dělení JUT

35 cm/46 cm

2,7 kg

hovězí/vepřové



3357

KDS sekáč na dělení JUT, rovný list

36,5 cm/42,5 cm

3,25 kg

hovězí/vepřové/skopové



3358

KDS sekáč na dělení JUT,

36,5 cm/43,5 cm

3,5 kg

hovězí / vepřové / skopové



3359

KDS sekáč na dělení JUT,
38 cm/51 cm
2,8 kg
hovězí/vepřové/skopovéz

Sekáče a sekáčky pro další dělení



6655

Giesser sekáč na dělení masa
18 cm/15 cm, 0,55 kg, vepřové/skopové
20 cm/15 cm, 0,65 kg, vepřové/skopové



6655 sp

Giesser sekáč na dělení masa
18 cm/20 cm, 0,91 kg, vepřové/skopové
20 cm/20 cm, 1,01 kg, vepřové/skopové
23 cm/20 cm, 1,08 kg, hovězí/vepřové/
skopové
25 cm/20 cm, 1,24 kg,
hovězí/vepřové/skopové



9 2022

Dick sekáč na dělení masa
20 cm, 1,5 kg, vepřové/skopové
23 cm, 1,7 kg, hovězí/vepřové/skopové
25 cm, 1,9 kg, hovězí/vepřové/skopové



9 2023 23

Dick sekáč na dělení masa.
23 cm, 1,5 kg, hovězí/vepřové/skopové



9 3100 18

Dick sekáč na dělení masa.
18 cm, 0,9 kg, vepřové/skopové

Sekery a sekáče

Nůžky Giesser



3366

KDS sekáček pro dělení masa

19 cm/15,5 cm, 1,0 kg
vepřové/skopové



3363

KDS sekáček pro dělení masa

23,5 cm/21,5 cm, 1,55 kg
hovězí/vepřové/skopové



76-ND-18

Mikov sekáček pro dělení masa

18 cm/14 cm, 0,6 kg,
vepřové/skopové

Sekery



3265

Řeznická sekera pro dělení masa.

21cm/49 cm, 1,65 kg
hovězí/vepřové/skopové



Sekera KDS speciál

Kvalitní sekera z jednoho odlitku pro
univerzální užití.

22 cm/50 cm, 2,1 kg
hovězí/vepřové/skopové



Degustační nože

Giesser



7984 c

Degustační nůž s vidličkou a sponou pro uchycení k oděvu.

11 cm nerez



7981 csp

Degustační nůž s vidličkou a sponou pro uchycení k oděvu.

11 cm ● ● ● ● ○

Dick



8 2001 11

Degustační nůž s vidličkou a sponou pro uchycení k oděvu.

11 cm ○



8 2011 11

Degustační nůž s vidličkou, lžičkou a sponou pro uchycení k oděvu.

11 cm ○

Mikov



215-NN-1

Jednodílný degustační nůž bez spony.

10,5 cm nerez

Pilky na řezání kostí



6605

Giesser ruční řeznická pilka s rychloupínacím koncem

40 cm ●
50 cm ●

6606

náhradní plátek pro pilku Giesser 6605

40 cm nerez
50 cm nerez

9 1007 50

Dick ruční řeznická pilka s rychloupínacím koncem

50 cm ●

9 1008 52

náhradní plátek pro pilku Dick 9100750

50 cm nerez

Dick ruční řeznická pilka s pevným uchycením plátku pomocí motýlkové matky

9 1028 30 30 cm ●
9 1027 35 35 cm ●

9 1320 28

náhradní plátek pro pilku Dick 9102830

28 cm nerez

9 1320 34

náhradní plátek pro pilku Dick 9102735

33 cm nerez

Best4Food ruční řeznická pilka s pevným uchycením plátku pomocí motýlkové matky

5/30030 30 cm ●
5/30040 40 cm ●
5/30050 50 cm ●

Náhradní plátek pro pilku Best4Food

5/30730 30 cm
5/30740 40 cm
5/30750 50 cm

9/5225257

Pilana řeznická pilka s plastovou rukojetí, lakovaná

45 cm lakovaný kov

9/5256450

Plátek do řeznické pilky 45cm Pilana

45 cm nerez





MARTIN KUČERA
ŘEZNICKÉ POTŘEBY

Šmahova 311/113, CZ-627 00 Brno
IČ:63365421, DIČ:CZ7306197767

www.reznickepotreby.cz

Objednávky a podpora prodeje

telefon: +420 603 593 122

telefon: +420 734 453 889

telefon: +420 733 704 103

Kancelář a prodejna

telefon: +420 604 384 998

telefon: +420 519 426 056

fax: +420 519 426 057

e-mail: info@reznickepotreby.cz

e-mail pro objednávky:

objednavky@reznickepotreby.cz

Obchodní zástupce pro ČR

telefon: +420 733 643 182

telefon: +420 731 155 578

Obchodní zástupce pro SR

telefon: +421 918 314 383