MADE IN JAPAN

JAPOŃSKIE NOŻE KUCHENNE

Katalog **2020/21**

JAPOŃSKIE NOŻE KUCHENNE

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD. | GLOBAL | TOJIRO JAPAN | TAMAHAGANE JAPAN | MCUSTA ZANMAI | Bisbell Attraction by Design

MADE IN JAPAN

Ewolucja japońskich noży kuchennych

Od czasów epoki kamienia nóż – czy to kamienny, czy stalowy, czy ceramiczny – jest jednym z niezbędnych narzędzi w życiu człowieka. Najstarsze noże, jakie znaleziono na terenie Japonii, pochodzą z okresu Nara (718-784 p.n.e.) i przechowywane są w skarbcu Shōsōin, który przynależy do kompleksu świątyni Tōdaiji w prefekturze Nara. Narzędzia te, które przypominały kształtem prymitywne miecze, były w użyciu do początku wieku XVII, kiedy to nadano nożom uwspółcześnioną formę. Noże kuchenne typu Deba, Yanagiba i Nakiri pojawiły się wraz z nadejściem nowej epoki w dziejach kraju. W połowie XIX wieku, tuż po tym, jak japoński rząd odstąpił od polityki izolacjonizmu w kontaktach z cudzoziemcami, do kraju zaczęły napływać rozmaite towary i elementy innych kultur. Sprowadzane z Zachodu noże szefów kuchni szybko zyskały sobie w Japonii wielu zwolenników.

W czasach współczesnych, mniej więcej w połowie XX wieku, Japończycy połączyli zalety zachodniego noża szefa kuchni i tradycyjnych noży japońskich, tworząc nowy model o nazwie Santoku. Noże Santoku cieszą się dziś uznaniem na całym świecie.

Japońskie noże kuchenne zyskały znakomitą renomę ze względu na swoją wysoką jakość i doskonałą technikę wykonania. Nawet standarowe modele noży znanych na całym świecie producentów spoza Japonii powstają w wybranych japońskich fabrykach.

Projekt graficzny:
Salem Design Studio
Grafika: Paweł Ślusarz, Klaudia Rydzewska
Skład i korekta: Klaudia Rydzewska
Fotografie: Paweł Ślusarz*

Salem Design Studio
ul. Spacerowa 17
07-200 Wyszków
biuro@salemstudio.pl

*Wszystkie fotografie wykonane zostały na potrzeby katalogu z wyjątkiem zdjęć produktowych noży jak kompozycji studyjnych.

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.
GLOBAL
TOJIRO JAPAN
TAMAHAGANE JAPAN
MCUSTA ZANMAI
Bisbell Attraction by Design

SPIS TREŚCI

09 str Satake Cutlery

41 str Bunmei

45 str Global

67 str Tojiro

105 str Nagomi

109 str Tamahagane

125 str Mcusta

144 str Higonokami

146 str Bisbell

RODZAJE NOŻY I OSTRZY

Nóż szefa kuchni

Najbardziej wszechstronny i najczęściej używany nóż kuchenny. Typowa długość ostrza to 20 cm, ale zarówno krótsze, jak i dłuższe noże mają swoich zwolenników. Nóż szefa kuchni jest tak zaprojektowany, żeby dobrze wykonywać większość kuchennych zadań – od krojenia filetów, siekania ziół czy szatkowanie warzyw po dzielenie dużych porcji mięsa i porcjowanie pieczeni.

Nóż do obierania

Niewielki nóż zakończony ostrym czubkiem, o typowej długości ostrza do 10 cm. Służy do obierania i krojenia owoców lub warzyw, usuwania z nich pestek czy gniazd oraz do wycinania dekoracji. Stanowi praktyczne dopełnienie noża szefa kuchni, ponieważ znacznie łatwiej się go kontroluje, a mniejsza klinga pozwala bezpiecznie wykonywać najbardziej precyzyjne zadania.

Nóż uniwersalny

Jak sama nazwa wskazuje, nóż uniwersalny może mieć wiele zastosowań i jego rola zależy od wyobraźni kucharza. Jest to nóż z ostrzem o średniej długości – przeważnie od 12 do 15 cm. Może więc zastępować zarówno nóż do obierania, jak i nóż szefa kuchni, kiedy oba te narzędzia okazują się mało poręczne. Noże uniwersalne mają często ostrza ząbkowane.

Nóż do pieczywa

Mocny nóż o stosunkowo grubej klindze, którego ostrze jest ząbkowane. Służy do swobodnego krojenia każdego rodzaju pieczywa, zwłaszcza produktów z chrupiącą skórką i miękkim wnętrzem. Typowa długość ostrza oscyluje wokół 22 cm. Głębokie wcięcia na ostrzu zapobiegają zgnieceniu świeżych wypieków, co często się zdarza, kiedy nóż ma ostrze zbyt tępe i gładkie.

Santoku

Japoński odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni, przeznaczony do krojenia mięsa, warzyw i ryb. Posiada ostrze o długości kilkunastu centymetrów i szeroką klingę z obniżonym czubkiem, która przydaje się np. do zgniatania czosnku. Dobrej jakości nóż Santoku jest niezwykle ostry, cienki i lekki, dlatego łatwo nim osiągnąć precyzję w cięciu produktów na równe plastry.

Deba

Nóż o solidnej budowie, który służy przede wszystkim do obróbki surowych ryb – odcinania głów, filetowania i patroszenia. Gruba, ciężka klinga pozwala przecinać skórę i ości szybkim, wprawnym ruchem. Japońscy kucharze często używają też Deby do sprawiania drobiu, ale nie jest to nóż, którym powinno się rąbać kości. Typowa długość ostrza waha się między 16 a 20 cm.

Sashimi

Nóż do sashimi to bardzo ostre narzędzie do plastrowania ryb, z długą, cienką klingą. Należy nim ciąć w kierunku do siebie i unikać uderzania nożem o blat. Ostrze może mieć długość od 20 do nawet 40 cm i jest zakończone albo ostrym czubkiem (model Yanagiba), albo czubkiem kwadratowym (model Takobiki). Część kucharzy używa też noży Sashimi do filetowania ryb.

Nóż do porcjowania

Finezyjny nóż, przeznaczony do dzielenia i krojenia gorących mięs na porcje. Dzięki sztywnej klindze łatwiej nim uzyskać cienkie, równe plastry, a ostry czubek pomaga oddzielić mięso od kości bez większych strat. Przeciętne ostrze w takim nożu ma długość 20-25 cm. Niezastąpionym uzupełnieniem noża do porcjowania jest specjalny widelec o długich, ostrych zębach.

RODZAJE NOŻY I OSTRZY

Nóż do filetowania

Wąski nóż, służący do filetowania i krojenia ryb oraz innych rodzajów mięsa. Długość ostrza zależy od przeznaczenia noża i waha się między 15 a 30 cm. Nóż do filetowania ma często elastyczną klingę, która umożliwia cięcie wzdłuż żeber. Wybór noża powinien być jednak podyktowany względami praktycznymi. Im większa ryba lub zwierzyna, tym lepiej się sprawdza nóż sztywny.

Nóż do wykrawania

Krótki nóż o wąskiej klindze, przeznaczony do usuwania kości z mięsa, drobiu i ryb. Może być sztywny lub elastyczny. Sztywna klinga sprawdza się w pracy z większymi porcjami mięsa, np. wołowiną, wieprzowiną czy jagnięciną. W przypadku drobiu i ryb lepsze efekty daje nóż elastyczny. Typowa długość ostrza w nożu do wykrawania waha się w przedziale 12-15 cm.

Nóż rzeźnicki

Mocny, gruby i ciężki nóż, który służy do sprawiania mięsa oraz cięcia płatów na mniejsze porcje. Zakrzywiona klinga przydaje się zwłaszcza podczas rozbierania i skórowania tusz, ponieważ łatwo nią wykonać ruch kołyskowy. Ze względu na solidną konstrukcję, nożem rzeźnickim można także przecinać niewielkie kości. Ostrza takich noży mają długość od 15 do ponad 20 cm.

Tasak

Ciężki nóż z grubą, prostokątną klingą, którym można rąbać kości, przecinać stawy, ścięgna i chrząstki oraz dzielić tusze. Długość ostrza zwykłego tasaka wynosi ok. 15-18 cm. Warto pamiętać, że im większe rąbie się kości, tym większy powinien być tasak, a czasem potrzebna jest wręcz piła.

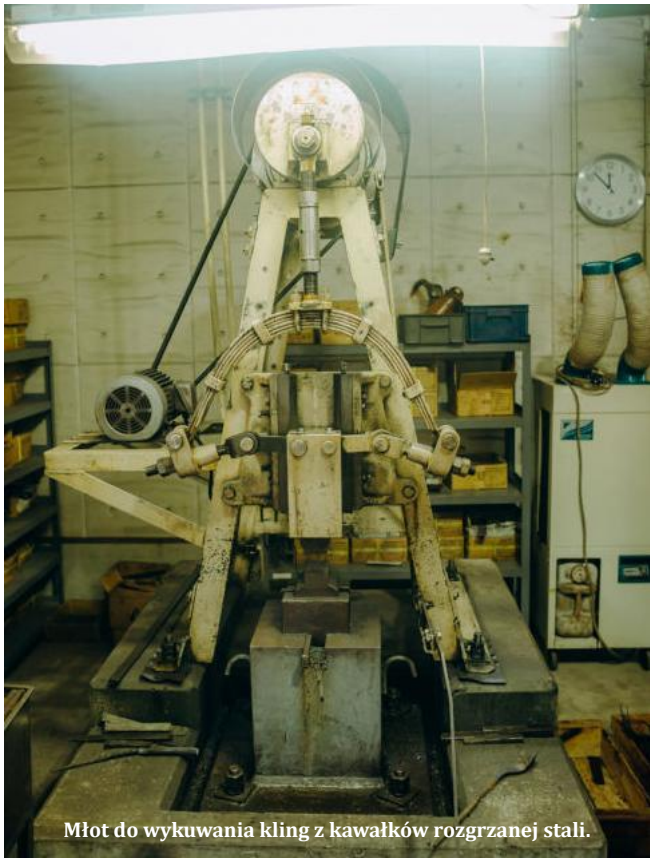
Nóż do warzyw

Poręczny nóż z szeroką klingą, która zapobiega przywieraniu produktów i ułatwia przenoszenie składników do naczyń. Długość jego ostrza rzadko przekracza 20 cm. Jeżeli nóż wywodzi się z kuchni azjatyckiej, przypomina kształtem tasak z ostrą piętą do wycinania oczek czy szypułek. W takim nożu klinga jest cienka, dzięki czemu warzywa można kroić na niemal przezroczyste plastry.

Chiński nóż do siekania

Powszechnie stosowany w Azji jako wszechstronny nóż szefa kuchni. Posiada cienką, prostokątną klingę i służy do siekania i krojenia warzyw, owoców oraz mięsa bez kości. Ponieważ nóż jest wyjątkowo szeroki, można nim błyskawicznie zgarnąć pokrojone produkty i przenieść je do salaterki lub na patelnię. Chiński nóż kuchenny z cienką klingą, w przeciwieństwie do ciężkiego tasaka używanego na Zachodzie, nie służy do rąbania kości.

Piec do rozgrzewania stali przed kuciem.



Młot do wykuwania kling z kawałków rozgrzanej stali.

Zadowolony ze swojej pracy mistrz Tomo Matsumura (Tojiro).

Tradycyjne ręczne „odchudzanie” klingi.

Japońska prasa do stali.

RODZAJE STALI

VG-10

stal nierdzewna

Japońska stal nierdzewna, której receptura została opracowana przez Takefu Special Steel co. Ltd specjalnie do wyrobu wysokogatunkowych ostrzy. Hartowana zwykle w przedziale 59-63 HRC. Dzięki dobrym parametrom często wybierana do produkcji noży składanych z wyższej półki. Używają jej najwięksi i najbardziej znani producenci noży Tojiro, Mcusta. Przez bardzo restrykcyjną politykę eksportową praktycznie wszystkie noże (lub ich głownie) muszą być produkowane w Japonii.

Aogami #2

stal rdzewna

Znana również jako blue steel. To stal oparta na shirogami wzbogaconej dodatkowo wolframem i chromem co przekłada się na większą odporność na ścieranie, a więc ekstremalnie długie trzymanie ostrości oraz na wyższą niż w shirogami agresję cięcia. Jest to stal często wybierana do noży typu Deba oraz Yanagiba.

Shirogami #2

stal rdzewna

Nazywana również white steel. Jest najczystszą ze stali węglowych i bardzo prostą, jej skład to w zasadzie żelazo i węgiel, którego potrafi mieć do 1,15%. Bardzo łatwa do naostrzenia stal i bardzo łatwo osiągnąć na niej efekt perfekcyjnej i wypolerowanej na lustro krawędzi tnącej. Stal tą można hartować do bardzo wysokich twardości, co również przekłada się na bardzo długie trzymanie ostrości. Jednak to stal węglowa więc będzie bardzo szybko patynować i rdzewieć dlatego należy o nią dbać i pamiętać, by nie zostawiać noża w środowisku wilgotnym.

Molibenowo-wanadowa

stal nierdzewna

Stal nierdzewna z zawartością w.w. pierwiastków w swoim składzie chemicznym (zwykle producenci nie podają procentowej zawartości tych pierwiastków). W przypadku naszych noży znamy procentowy skład stali, z jakich są wykonane (Satake). Prosta w ostrzeniu nawet bez specjalnych systemów ostrzących. Bardzo odporna na rdze i elastyczna. Niezbyt długie trzymanie ostrości kompensuje odporność na wykruszenia i naprężenia boczne.

SK-5

stal rdzewna

Stal narzędziowa wysokowęglowa używana pierwotnie w przemyśle do produkcji sprężyn, pił, wierteł i dłut. Bardzo wytrzymała i odporna na pęknięcia i wykruszenia. Dobra odporność na ścieranie (a więc bardzo przyzwoite trzymanie ostrości). Duża rozpiętość twardości na jaką można ją zahartować. Z uwagi na dużą zawartość węgla (0,8 – 0,9% węgla) stal mocno rdzewna i wymagająca większej uwagi przy konserwacji.

R-2

stal nierdzewna proszkowa

Stal ta jest bardzo twarda (twardsza niż większość innych stali proszkowych) i ma ekstremalnie długie trzymanie ostrości. Nie wymaga dużego zachodu przy konserwacji i nie rdzewieje łatwo, co jest wyjątkiem wśród stali, z tak doskonałym trzymaniem ostrości. Ostrość utrzymuje podobnie jak kultowa stal ZDP-189, ale ostrzy się od niej znacznie łatwiej. Można wyprowadzać krawędź tnącą na niskie kąty i dobrze pracuje się tą stalą na cienkich wypolerowanych krawędziach tnących.

420J2

stal nierdzewna

Popularna stal nierdzewna, która charakteryzuje się dużą odpornością na rdzę i nie odbarwia się nawet w skrajnie niesprzyjających warunkach. Jest również stalą o podwyższonej udarności, dzięki czemu posiada dużą odporność na wykruszenia i pęknięcia głowni. Jej odmiana 420-J2 charakteryzuje się obniżoną do 0,15% zawartością węgla i jest stalą stosowaną bardzo często do noży kuchennych i laminatów na takich nożach. Stal bardzo łatwa i bezproblemowa do ostrzenia nawet bez specjalistycznych ostrzałek.

FAX40

stal rdzewna proszkowa

Rdzewna stal proszkowa FAX40, której receptura została opracowana przez Nachi-Fujikoshi Corp. FAX40 jest zaliczana jako jedna z najlepszych stali proszkowych dostępnych na rynku, to wytrzymała stal o bardzo dużej odporności na ścieranie i tym samym długo utrzymująca ostrość. Hartowanie zwykle jest unormowane na poziomie 65-68 HRC, tak by utrzymać optymalną wytrzymałość krawędzi tnącej by nie była podatna na wykruszenia które mogłyby występować przy wyższym hartowaniu. Ze względu na niską zawartość chromu 4-4,2 % stal jest zaliczana do grupy stali rdzewnych.

CROMOVA18

stal nierdzewna

Stal CROMOVA 18 została specjalnie opracowana do produkcji noży marki Global i jest spotykana jedynie w tej marce. Wysoka zawartość Chromu zapewnia bardzo dużą odporność na rdzewienie. Noże hartowane są do twardości 56-58 HRC, co zapewnia optymalne wartości użytkowania. Ogromną zaletą jest łatwość ostrzenia tej stali, bezproblemowo możemy ją naostrzyć na ostrzałce kółkowej. Noże wykonanie z tej stali świetnie sprawdzą się w domu jak i w profesjonalnej kuchni.

VG-5

stal nierdzewna

Japońska stal nierdzewna, której receptura została opracowana przez Takefu Special Steel co. Ltd specjalnie do wyrobu wysokogatunkowych ostrzy. Hartowana zwykle w przedziale 60-62 HRC. Noże wykonane z tej stali, charakteryzuje wysoka odporność na wykruszenia oraz bardzo dobre trzymanie ostrości. Przez bardzo restrykcyjną politykę eksportową praktycznie wszystkie noże (lub ich głównie) muszą być produkowane w Japonii.

O MARCE

„Rozwój produktów i usług, jakie świadczymy był, jest i zawsze będzie naszym priorytetem, a efekt finalny ma być najwyższej jakości i w rozsądnej cenie".

Satake Cutlery MFG Co, . Ltd. Została założona w lutym 1947 roku przez Yasuyoshi Satake oraz jego ojca Yoshiro Satake w Seki (Japonia) gdzie do dzisiaj produkowane są wszystkie noże tej marki.
Miasto Seki (Seki-shi) jest znanym na całym świecie zagłębiem kowalstwa, w którym produkowane są jedne z najlepszych noży i mieczy w Japonii.

Z dumą wykonujemy swoją pracę, kontynuując dzieło naszych przodków. Nasze noże do dzisiaj są produkowane tradycyjnymi metodami a większość procesu produkcji oraz ostrzenie wykonywane jest ręcznie przez naszych pracowników.

Marka Satake Cutlery to doskonałej jakości klingi w rozsądnej cenie.

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD.

SATAKE CUTLERY

W ofercie Satake Cutlery znajduje się szeroki wybór wytrzymałych i łatwych w użytkowaniu noży, które są w całości wytwarzane w Japonii. Satake Cutlery Mfg. Co., Ltd. od 1947 roku zajmuje się produkcją wysokiej jakości towarów w przystępnych cenach. Firma posiada znakomicie wyposażony zakład produkcyjny w mieście Seki, które słynie na całym świecie jako stolica japońskiego nożownictwa, a współczesny przemysł współistnieje tam z kowalstwem tradycyjnym. Dzięki wyjątkowemu połączeniu innowacyjnych technologii z techniką rzemieślniczą powstają solidne narzędzia, które zachowują trwałość podczas wytężonej pracy.

Noże Satake Cutlery ostrzone są pod kątem 15 stopni, a pod względem kształtów i rozmiarów dostosowane są do potrzeb różnych użytkowników. Klingi powstają z najlepszych gatunkowo materiałów, takich jak stal molibdenowo-wanadowa, stal VG-10, czy stal proszkowa. Noże Satake Cutlery są lekkie i doskonale wyważone, dlatego też od wielu lat cieszą się ogromną popularnością na rynku japońskim – zarówno wśród profesjonalnych, jak i domowych szefów kuchni.

株式会社 佐竹産業

WELL SKILLFUL SWORD SMITH
SATAKE SEKI JAPAN

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

UNIQUE CLAD

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

801-133
Nóż Mahogany Santoku 17 cm
EAN: 4956617801133
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: 3 warstwowa stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

803-311
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803311
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

803-328
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803328
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: 33 warstwy rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

NOWOŚĆ!

806-916
Unique Sai nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617806916
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

NOWOŚĆ!

806-923
Unique Sai nóż Nakiri 17 cm
EAN: 4956617806923
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: Stal 3 warstwowa Shirogami#2

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka

NOWOŚĆ!

HG8691W
Unique Sai zestaw 2 noży Santoku + Nakiri
cena brutto: **1 059,00 zł**
cena netto: 860,98 zł

HIROKI

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: Tworzywo POM

803-441
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617803441
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

803-434
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803434
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

803-427
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617803427
cena brutto: **235,00 zł**
cena netto: 191,06 zł

803-410
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4956617803410
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

HG8341W
Zestaw 2 noży uniwersalny + Szefa
EAN: 4956617600286
cena brutto: **429,00 zł**
cena netto: 348,78 zł

SATORU

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: Bakelit

802-796
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4956617802796
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

803-663
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617803663
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

803-656
Nóż Santoku 13,5 cm
EAN: 4956617803656
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

803-649
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617803649
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

803-694
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617803694
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

803-632
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803632
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

803-687
Nóż Bunka Santoku 17 cm
EAN: 4956617803687
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

803-625
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617803625
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

803-618
Nóż szefa kuchni Air Holes 18 cm
EAN: 4956617803618
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

SATORU

803-670
Tasak do siekania 18 cm
EAN: 4956617803670
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

802-802
Nóż Bunka Szefa 20 cm
EAN: 4956617802802
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

802-772
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4956617802772
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

803-700
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617803700
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

802-789
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4956617802789
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

802-802W
Nóż Bunka szefa 20 cm
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

NOWOŚĆ!

HG8365
Zestaw Nóż Uniwersalny + Szefa
EAN: 4956617600491
cena brutto: **329,00 zł**
cena netto: 267,48 zł

HG8364
Zestaw 3 noży kuchennych
EAN: 4956617600484
cena brutto: **459,00 zł**
cena netto: 373,17 zł

KOTORI

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: drewno pakka

803-540
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617803540
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

803-533
Nóż Santoku 15 cm
EAN: 4956617803533
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

803-519
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803519
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

803-526
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617803526
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

HG8351W
Zestaw 2 noży uniwersalny + Santoku
EAN: 4956617600293
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

NASHIJI CLAD BLACK PAKKA

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa
Wykończenie w stylu Nashi
Twardość: 56-58 HRC

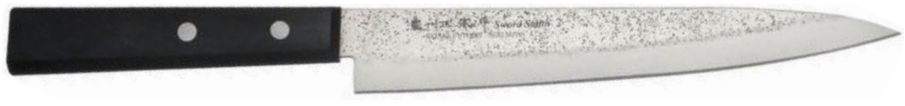
Rękojeść: drewno pakka

801-751
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617801751
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

801-737
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801737
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

801-720
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801720
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

801-713
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801713
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł



801-744
Nóż Yanagi-Sashimi 20,5 cm
EAN: 4956617801744
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

TOMOKO

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal 420J2

Twardość: 56 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno naturalne

803-779
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617803779
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

803-786
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4956617803786
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

803-748
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617803748
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

803-731
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617803731
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

803-717
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803717
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

803-724
Nóż szefa kuchni Air Holes 18 cm
EAN: 4956617803724
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

NOWOŚĆ!

803-793
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4956617803793
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

NOWOŚĆ!

803-809
Tasak do siekania 18 cm
EAN: 4956617803809
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

TOMOKO

803-762
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617803762
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

803-755
Nóż Yanagi-Sashimi 20,5 cm
EAN: 4956617803755
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

NOWOŚĆ!

HG8373W
Zestaw 2 noży
Santoku + Nakiri
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

SAKU PP

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: polipropylen + pierścień ze stali nierdzewnej

802-338
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617802338
cena brutto: **79,00 zł**
cena netto: 64,23 zł

802-345
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617802345
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-321
Nóż Nakiri 17 cm
EAN: 4956617802321
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-314
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617802314
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-369
Nóż Szefa kuchni Air Holes 18 cm
EAN: 4956617802369
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

803-199
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617802199
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-352
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617802352
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

MAGOROKU SAKU

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

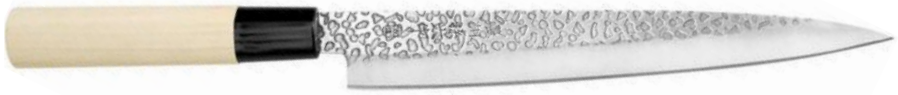
Rękojeść: drewno magnoliowe + pierścień z tworzywa

806-152
Nóż Deba 12 cm
EAN: 4956617806152
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

806-138
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617806138
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

806-121
Nóż Nakiri 17 cm
EAN: 4956617806121
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

806-114
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617806114
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł



806-145
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617806145
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

806-169
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4956617806169
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

NOWOŚĆ!

HG8611W
Zestaw 2 noży
Szefa 21 cm + Santoku
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

NASHIJI CLAD NATURAL

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa
Wykończenie w stylu Nashi
Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: drewno magnoliowe
+ pierścień z tworzywa

801-454
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617801454
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

801-430
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801430
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

801-423
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801423
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

801-416
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801416
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

801-447
Nóż Yanagi-Sashimi 21 cm
EAN: 4956617801447
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

NOWOŚĆ!

HG8144W
Zestaw 2 noży
Santoku + Nakiri
cena brutto: **329,00 zł**
cena netto: 267,48 zł

HG8143W
Zestaw Santoku + uniwersalny
EAN: 4956617600477
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

HG8141W
Zestaw 2 noży Santoku + Sashimi
EAN: 4956617600309
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

YOSHIMITSU

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: rdzewna stal SK-5

Twardość: 62 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnoliowe + pierścień z tworzywa

804-066
Nóż Deba 12 cm
EAN: 4956617804066
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

804-059
Nóż Santoku 15 cm
EAN: 4956617804059
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

804-028
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617804028
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

804-035
Nóż Usuba 16 cm
EAN: 4956617804035
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

804-042
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617804042
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

804-011
Nóż Yanagi-Sashimi 21 cm
EAN: 4956617804011
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

NOWOŚĆ!

HG8373W
Zestaw 2 noży
Santoku + Sashimi
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

NOWOŚĆ!

HG8404W
Zestaw 6 noży
w drewnianym pudełku
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

MEGUMI CLASSIC

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal 420J2

Twardość: 56 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnoliowe + pierścień z tworzywa

805-872 NOWOŚĆ!
Kaiski 9 cm
EAN: 4956617805872
cena brutto: **79,00 zł**
cena netto: 64,23 zł

801-669
Nóż Deba 12 cm
EAN: 4956617801669
cena brutto: **79,00 zł**
cena netto: 64,23 zł

805-810
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617805810
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

805-889 NOWOŚĆ!
Ajikiri 15 cm
EAN: 4956617805889
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

801-638
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801638
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

801-621
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801621
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

801-614
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801614
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

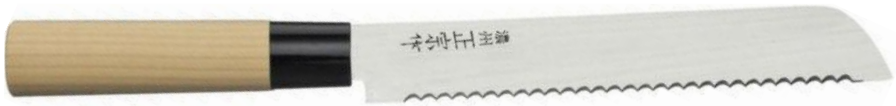
805-834
Nóż Bunka Santoku 17 cm
EAN: 4956617805834
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

805-827
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617805827
cena brutto: **109,00 zł**
cena netto: 88,62 zł

805-858
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4956617805858
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

MADE IN JAPAN

MEGUMI CLASSIC



805-865
Nóż do pieczywa 21 cm
EAN: 4956617805865
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

801-645
Nóż Yanagi Sashimi 21 cm
EAN: 4956617801645
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

805-841W
Premium Nóż Bunka Szefa 20 cm
EAN: 4956617805841
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

HG8167W
Zestaw nóż Bunka + Szefa
EAN: 4956617600460
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

STEAK4P
Zestaw 4 noży do steków
EAN: 4956617252737
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

H8161W
Zestaw nóż Santoku + Nakiri
EAN: 4956617600156
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

HG8165W
Zestaw 3 noży w drewnianym pudełku
EAN: 4956617600446
cena brutto: **339,00 zł**
cena netto: 275,61 zł

HG8166W
Zestaw nóż Uniwersalny + Szefa
EAN: 4956617600453
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

SASHIMI & DEBA

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal 420J2

Twardość: 56 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnoliowe
+ pierścień z tworzywa

804-196
Nóż Deba 12 cm
EAN: 4956617804196
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

804-189
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617804189
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

804-172
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4956617804172
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

804-134
Nóż Yanagi Sashimi 21 cm
EAN: 4956617804134
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

804-127
Nóż Yanagi Sashimi 24 cm
EAN: 4956617804127
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

804-110
Nóż Yanagi Sashimi 27 cm
EAN: 4956617804110
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

SASHIMI & DEBA

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal 420J2

Twardość: 56 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnoliowe + pierścień z tworzywa

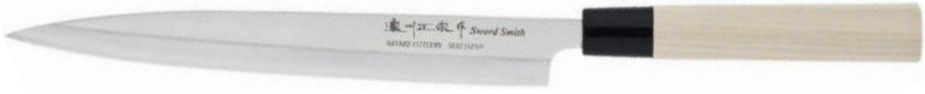
DLA LEWORĘCZNYCH

804-226
Nóż Deba 12 cm
Leworęczny
EAN: 4956617804226
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

804-219
Nóż Deba 15,5 cm
Leworęczny
EAN: 4956617804219
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

804-202
Nóż Deba 18 cm
Leworęczny
EAN: 4956617804202
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

804-165
Nóż Sashimi Yanagiba 21 cm
Leworęczny
EAN: 4956617804165
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł



804-158
Nóż Sashimi Yanagiba 24 cm
Leworęczny
EAN: 4956617804158
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

804-141
Nóż Sashimi Yanagiba 27 cm
Leworęczny
EAN: 4956617804141
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

DAICHI DAMASCUS

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal 69 warstwowa rdzeń MVS10Cob

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

805-537
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4956617805537
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

805-520
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN:
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

805-568
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4956617805568
cena brutto: **395,00 zł**
cena netto: 321,14 zł

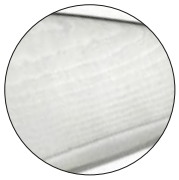
805-513
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4956617805513
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

NOWOŚĆ!

805-575
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4956617805575
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

805-544
Nóż Szefa 20 cm
EAN: 4956617805544
cena brutto: **559,00 zł**
cena netto: 454,47 zł

805-551
Nóż do porcjowania 20 cm
EAN: 4956617805551
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł



HG8551W
Zestaw 3 noży: Szefa kuchni
+ uniwersalny + obierak
cena brutto: **1 249,00 zł**
cena netto: 1 015,45 zł

MADE IN JAPAN

KATSU CLASSIC

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: drewno pakka

802-659
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617802659
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

802-635
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617802635
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

802-734
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617802734
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

802-611
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617802611
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

802-628
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4956617802628
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

802-642
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617802642
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

HG8265W
Zestaw nóż Santoku + Nakiri
EAN: 4956617600187
cena brutto: **339,00 zł**
cena netto: 275,61 zł

HG8264W
Zestaw nóż Szefa + uniwersalny
EAN: 4956617600170
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

FAX40

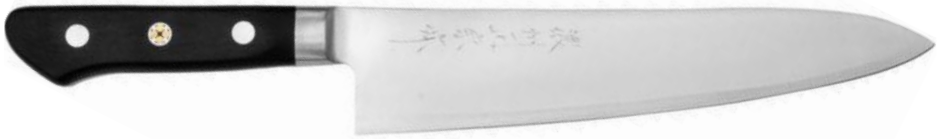
SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: 3 warstwowa rdzewna stal proszkowa FAX40
Twardość: 66 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

806-657W
Nóż Uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617806657
cena brutto: **969,00 zł**
cena netto: 787,80 zł

806-633W
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4956617806633
cena brutto: **1 579,00 zł**
cena netto: 1 283,74 zł



806-626W
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4956617806626
cena brutto: **1 589,00 zł**
cena netto: 1 291,87 zł

FAX40

Seria noży Satake FAX40, wykonana z rdzewnej szybkotnącej stali proszkowej FAX40 o twardości 66 HRC +/- 1, receptura stali została opracowana przez Nachi-Fujikoshi Corp. FAX40 to jedna z najlepszych stali proszkowych dostępnych na rynku, to wytrzymała stal o bardzo dużej odporności na ścieranie i tym samym długo utrzymująca ostrość. Nitowana rękojeść została wykonana z drewna pakka, który jest bardzo odpornym materiałem.

AOGAMI PRO

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: rdzewna stal Blue Aogami #2

Twardość: 61 HRC +/- 1

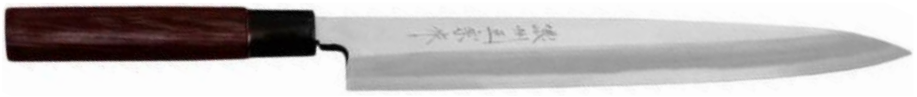
Rękojeść: drewno wenge

802-970
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4956617802970
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

802-987
Nóż Deba 21 cm
EAN: 4956617802987
cena brutto: **1 699,00 zł**
cena netto: 1 381,30 zł

802-895
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617802895
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

802-901
Nóż Sashimi 24 cm
EAN: 4956617802901
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł



802-918
Nóż Sashimi 27 cm
EAN: 4956617802918
cena brutto: **969,00 zł**
cena netto: 787,80 zł

802-925
Nóż Sashimi 30 cm
EAN: 4956617802925
cena brutto: **1 159,00 zł**
cena netto: 942,28 zł

SWORD SMITH

NOWE NIŻSZE CENY!

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: polipropylen + pierścień ze stali nierdzewnej

NOWOŚĆ!

803-281
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4956617803281
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

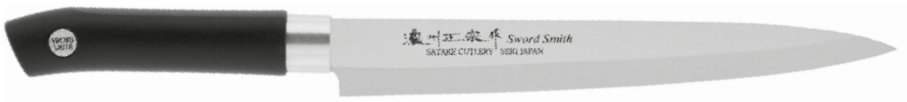
803-274
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617803274
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

803-236
Nóż mini Santoku 15 cm
EAN: 4956617803236
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

803-243
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617803243
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

803-229
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803229
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

803-212
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617803212
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł



803-250
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617803250
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

NOWOŚĆ!

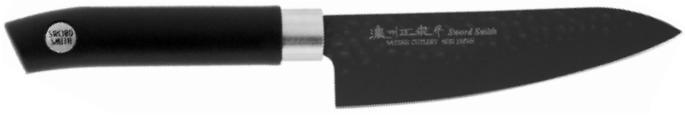
803-267
Nóż do pieczywa 21 cm
EAN: 4956617803267
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

SWORD SMITH BLACK HAMRED

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: młotkowana stal molibdenowo-wanadowa + powłoka tytanowa
Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: polipropylen + pierścień ze stali nierdzewnej



805-711
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617805711
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

NOWOŚĆ!

805-728
Nóż Santoku 15 cm
EAN: 4956617805728
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

NOWOŚĆ!

805-759
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617805759
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

NOWOŚĆ!

805-735
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617805735
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

NOWOŚĆ!

805-742
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4956617805742
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

NOWOŚĆ!

805-797
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4956617805797
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

NOWOŚĆ!

805-766
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617805766
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

NOWOŚĆ!

TITANIUM

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa pokryta powłoką tytanową
Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: polipropylen

803-854
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4956617803854
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

803-847
Nóż mini Santoku 15 cm
EAN: 4956617803847
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

803-830
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803830
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

ŻŁOBIONY

803-823
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617803823
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

803-816
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617803816
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

OLIVER

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: drewno oliwne

806-718
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617806015
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

806-732
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617806739
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

806-053
Nóż do pieczywa 19 cm
EAN: 4956617806053
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

806-749
Nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4956617806046
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

BLACK

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa z czarną powłoką tytanową

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: tworzywo sztuczne

806-848 NOWOŚĆ!
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4956617806848
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

806-831 NOWOŚĆ!
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617806831
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

806-824 NOWOŚĆ!
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617806824
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

806-817 NOWOŚĆ!
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4956617806817
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

MV PAKKA

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

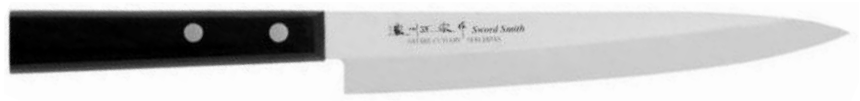
Rękojeść: drewno pakka

801-850
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617801850
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

801-836
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801836
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

801-829
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801829
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

801-812
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801812
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł



801-843
Nóż Sashimi 20,5 cm
EAN: 4956617801843
cena brutto: **169,00 zł**
cena netto: 137,40 zł

MV NATURAL

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

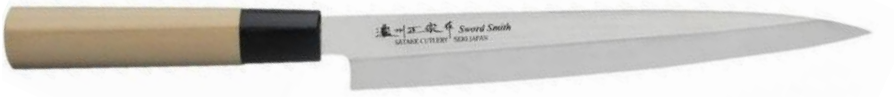
Rękojeść: drewno magnoliowe
+ pierścień z tworzywa

801-553
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617801553
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

801-539
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801539
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

801-522
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801522
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

801-515
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801515
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł



801-546
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617801546
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

MACARON

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.
www.satake-cutlery.com

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: polipropylen + pierścień ze stali nierdzewnej

802-239
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617802239
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

802-253
Amerykański nóż uniwersalny 14,5 cm
EAN: 4956617802253
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-222
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617802222
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-215
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617802215
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

802-246
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617802246
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

SAKURA

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: tworzywo abs + stal

800-877
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4956617800877
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

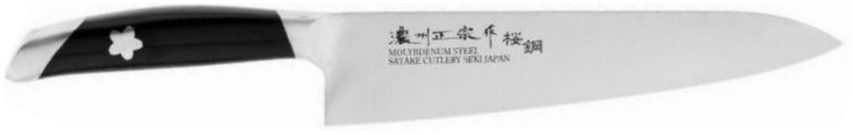
800-846
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617800846
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

800-839
Nóż mini Santoku 15 cm
EAN: 4956617800839
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

800-822
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617800822
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

800-815
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617800815
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

800-853
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617800853
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł



800-860
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4956617800860
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

HG8081W
Zestaw 3 noży Szefa
+ Santoku + uniwersalny
EAN: 4956617600194
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

TSUHIME BLACK

SATAKE CUTLERY MFG. CO.,LTD.

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa pokryta powłoką tytanową
Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: drewno kasztanowe + pierścień z tworzywa

806-008-TB
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617806008
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

806-015-TB
Nóż mini Santoku 15 cm
EAN: 4956617806015
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

806-022-TB
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617806022
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

806-039-TB
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617806039
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

806-046-TB
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4956617806046
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

806-053-TB
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4956617806053
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

806-060
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4956617806060
cena brutto: **279,00 zł**
cena netto: 226,83 zł

AKCESORIA

GL017
Musak diamentowy
EAN: 4956617240437
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

GL030
Musak 2 stronny
diamentowo ceramiczny
EAN: 4956617243117
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

805-315
Nożyk do owoców
w drewnianej pochwie
cena brutto: **39,00 zł**
cena netto: 31,71 zł

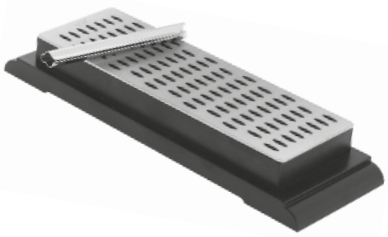
NOWOŚĆ!

805-322
Nożyk w drewnianej
pochwie
cena brutto: **39,00 zł**
cena netto: 31,71 zł

W1600-B
Blok na 5 noży (max 20 cm)
EAN: 4956617248402
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

WH-T1000
Kamień do ostrzenia 1000
EAN: 4903051810207
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

WH-T3000
Kamień do ostrzenia 3000
EAN: 4903051810306
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł



GL050
Kamień diamentowy z podstawką
EAN: 4956617244640
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

BUNMEI 文明眼丁

JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

BUNMEI

Noże kuchenne spod znaku Bunmei Gincho to tradycyjne japońskie noże kuchenne, wytwarzane przez firmę Yoshikin – znanego na całym świecie producenta noży marki GLOBAL. Przeznaczone są dla profesjonalistów, którzy potrzebują w codziennej pracy niezawodnych, specjalistycznych narzędzi.

Noże wyposażono w rękojeści z drewna magnoliowego, które nie ślizgają się w dłoni. Klingi wykonano ze stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu i wanadu, dzięki czemu noże zachowują ostrość przez długi czas. Tradycyjny kształt rękojeści – tzw. litera D – gwarantuje komfortowy chwyt, a szlif jednostronny nie ma sobie równych w pracy z surowymi rybami i mięsem. Noże Bunmei są cenione we wszystkich zakątkach globu, przy czym w Japonii otrzymały rekomendację krajowego Towarzystwa Higieny Żywności i cieszą się nieprzerwanym uznaniem japońskich szefów kuchni.

Warto pamiętać, że tradycyjne noże japońskie nie powinny być czyszczone w zmywarce. Należy je myć ręcznie i dokładnie suszyć, najlepiej po każdym użyciu.

BUNMEI

BUNMEI 文明銀丁
JAPANESE PROFESSIONAL KITCHEN KNIVES

Ostrze: stal nierdzewna molibdenowo-wanadowa
Twardość: 56-57 HRC

Rękojeść: drewno magnoliowe + pierścień z tworzywa

1909/090
Nóż kuchenny do obierania 9 cm
EAN: 4943691001573
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

1907/150
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4943691001535
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

1906/180
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4943691001498
cena brutto: **379,00 zł**
cena netto: 308,13 zł

1802/180
Nóż Usuba 18 cm
EAN: 4943691802187
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

1806/180
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4943691806185
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

1905/200
Nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4943691001443
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

BUNMEI

1801195
Nóż Deba 19,5 cm
EAN: 4943691801197
cena brutto: **475,00 zł**
cena netto: 386,18 zł

1803210
Nóż Tako Sashimi 21 cm
EAN: 4943691803214
cena brutto: **334,00 zł**
cena netto: 271,54 zł

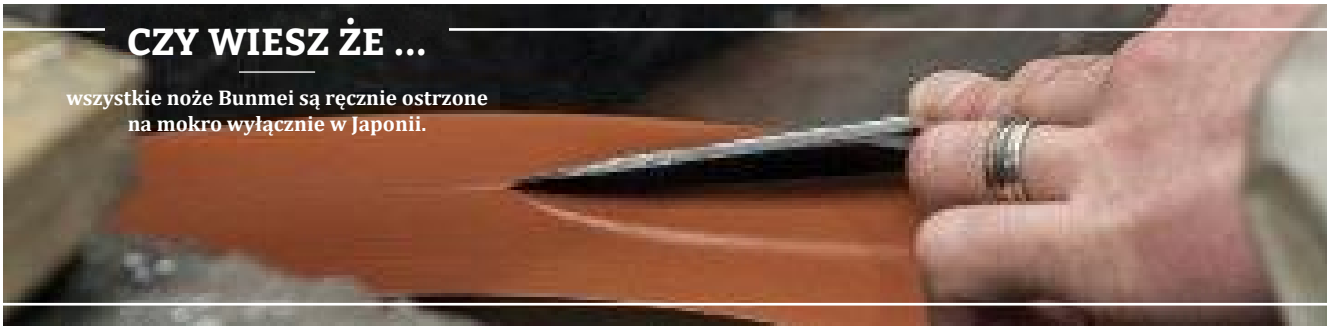
1804210
Nóż Yanagi Sashimi 21 cm
EAN: 4943691804211
cena brutto: **365,00 zł**
cena netto: 296,75 zł

1805240
Nóż Oroshi 24 cm
EAN: 4943691805249
cena brutto: **515,00 zł**
cena netto: 418,70 zł

1804270
Nóż Yanagi Sashimi 27 cm
EAN: 4943691804273
cena brutto: **425,00 zł**
cena netto: 345,53 zł

LEWORĘCZNY

1804300L
Nóż Yanagi Sashimi 30 cm
Leworęczny
EAN: 4943691804303
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł



HISTORIA MARKI

Około tysiąca lat temu japońscy płatnerze opracowali do perfekcji sztukę wykuwania mieczy, aby ich ostre, wytrzymałe klingi jak najlepiej służyły Samurajom – budzącej grozę kaście wojowników. Rzemieślnicy z fabryki Yoshikin w mieście Tsubame podtrzymują tę wielowiekową tradycję, wytwarzając szlachetne noże i narzędzia kuchenne na miarę współczesnych potrzeb.

Japońska spółka Yoshida Metal Industry Co., Ltd. (Yoshikin) powstała w 1954 r. w prefekturze Niigata, w mieście Yoshida (dzisiejsze Tsubame), jako lokalny producent wyrobów ze stali nierdzewnej. W 1960 r. wprowadziła serię nadal bardzo popularnych noży Bunmei Gincho, która zawojowała rynek japońskich noży kuchennych, wytwarzanych do tego czasu niemal wyłącznie ze stali konwencjonalnej. Sukces Yoshikin polegał na zastosowaniu technologii, dzięki której łatwiejsze w utrzymaniu narzędzia ze stali nierdzewnej wyposażono w klingi nie ustępujące pod względem jakości tradycyjnym nożom kuchennym, wykonanym ze zwykłych stopów stali.

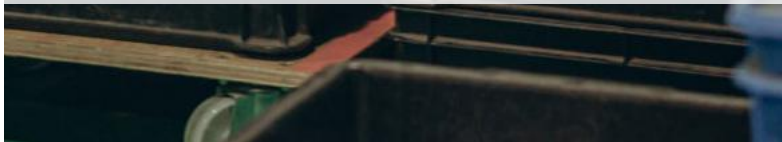
Kolejny krok naprzód w rozwijanej przez Yoshikin koncepcji noży kuchennych wiązał się z zaadoptowaniem technologii produkcji zastaw stołowych: w ten sposób narodziła się linia GLOBAL. Od 1978 r. opierano się na założeniu, że te nowe, doskonale zaprojektowane i zaawansowane technologicznie noże, będą łączyły w sobie estetykę włoskiego wzornictwa, niemiecką wytrzymałość i japońską precyzję. Idea Yoshikin, aby cały nóż – od czubka ostrza po kraniec rękojeści – sporządzić z jednego fragmentu stali, zrobiła w świecie kulinariów furorę.

Pierwsze noże GLOBAL zaprojektował w 1985 r. Komin Yamada. Światowej sławy projektant wzornictwa przemysłowego zgodził się stworzyć linię produktów, które zrewolucjonizują rynek. Wykorzystał w tym celu najlepsze materiały i najnowocześniejsze trendy w designie. Dysponował niemal nieograniczonym budżetem, pracując nad nożami kuchennymi, które przypadłyby do gustu zarówno profesjonalnym szefom kuchni, jak i amatorom sztuki kulinarnej. Nowe narzędzia miały być wygodne i łatwe w użyciu, a zarazem sprostać oczekiwaniom wymagających konsumentów.

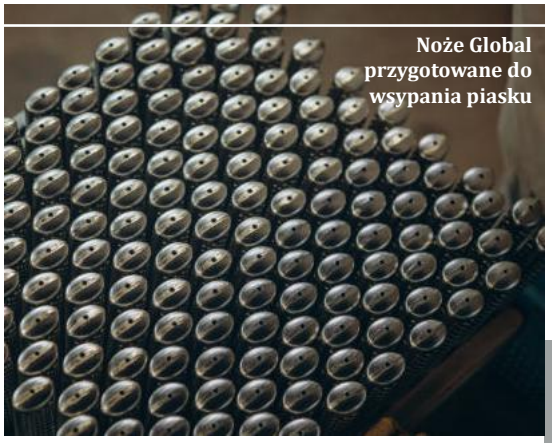
Dziś, po blisko 30 latach, noże GLOBAL są przede wszystkim ulubionymi narzędziami wybitnych mistrzów kuchni, którzy pracują w ekskluzywnych hotelach i restauracjach. Słynni kucharze regularnie prezentują je również w stacjach telewizyjnych, gdzie prowadzą programy kulinarne. Firma Yoshikin szczególnie aktywnie wspiera młodych kucharzy, sponsorując liczne szkolenia z ich udziałem – w kraju i za granicą. Nie zapomina też o ważnych wydarzeniach, które pogłębiają relacje w środowisku gastronomicznym. Wsparcie kongresów WACS (2002, 2004) i konkursu Bocuse d'Or (2005) zostało przyjęte z wielkim entuzjazmem przez uczestników tych spotkań.

Dzięki stałym kontaktom z kucharzami zespół projektantów Yoshikin nieustannie rozwija linię noży GLOBAL, biorąc pod uwagę sugestie i propozycje, które docierają do firmy z różnych stron świata.

GLOBAL®



Początek noża Global z serii GSF



Noże Global przygotowane do wsypania piasku

Ręczne wytrawianie Logo

Ostatnia kontrola jakości

GLOBAL

Noże GLOBAL należą do najlepszych noży kuchennych na świecie. Minęło jednak dwadzieścia lat, zanim zdobyły zasłużoną renomę wśród domowych i profesjonalnych użytkowników.

Elegancki design – nowoczesny i niepowtarzalny wzór.
Doskonała jakość – cienkie, ostre jak brzytwa i wytrzymałe klingi.
Czystość i łatwość w konserwacji – jednolita, higieniczna konstrukcja.

Pierwsze noże GLOBAL pojawiły się w Japonii w 1985 roku, ale w Europie zadebiutowały dopiero w 1988, na frankfurckich targach Ambiente. Zaprezentowano wtedy 12 modeli. W owym czasie nikt nie produkował jeszcze noży wykonanych w całości ze stali nierdzewnej. Firma Yoshikin okazała się w tej dziedzinie pionierem i wkrótce znalazła licznych naśladowców.
Od tego momentu na targach Ambiente co roku wystawiane są nowe noże GLOBAL, a ich międzynarodowa sława wciąż rośnie. Ilość produktów tej marki przekroczyła już liczbę 100!
Noże i narzędzia firmowane znakiem GLOBAL sprzedawane są przez ponad 35 dystrybutorów w co najmniej 95 krajach. Oficjalni dystrybutorzy stanowią część wielkiej rodziny GLOBAL.

SERIA G

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wyważona piaskiem

ELASTYCZNY

G-21
Nóż do wykrawania 16 cm
EAN: 4943691821485
cena brutto: **395,00 zł**
cena netto: 321,14 zł

G-58
Nóż Szefa kuchni 16 cm
EAN: 4943691858009
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

G-12
Tasak do mięsa 440g, 16 cm
EAN: 4943691812445
cena brutto: **645,00 zł**
cena netto: 524,39 zł

G-49/B
Chiński nóż do krojenia
i siekania 17 cm
EAN: 4943691849007
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł

G-6
Nóż do plastrowania 18 cm
EAN: 4943691806482
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

G-29
Nóż do ryb i mięsa 18 cm
EAN: 4943691829443
cena brutto: **559,00 zł**
cena netto: 454,47 zł

G-5
Nóż do warzyw 18 cm
EAN: 4943691805485
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

G-55
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4943691855008
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

SERIA G

Seria G obejmuje noże o standardowych rozmiarach oraz noże o długich ostrzach, takie jak noże szefa kuchni, noże do plastrowania, wykrawania i filetowania, noże sashimi czy noże orientalne. Znajduje się w niej także bestsellerowy nóż szefa kuchni G-2, wielokrotnie nagradzany w różnych częściach świata. Z wyjątkiem wybranych modeli, ostrza mają szlif obustronny – dla osób prawo i leworęcznych.

G-4
Nóż orientalny 18 cm
EAN: 4943691804488
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

G-28
Nóż rzeźnicki 18 cm
EAN: 4943691828446
cena brutto: **385,00 zł**
cena netto: 313,01 zł

G-46
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4943691846006
cena brutto: **395,00 zł**
cena netto: 321,14 zł

G-22
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4943691822482
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

G-2
Nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4943691802484
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

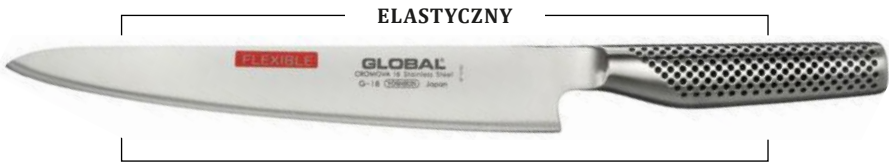
G-3
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4943691803481
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

G-41
Szwedzki nóż do filetowania 21 cm
EAN: 4943691841445
cena brutto: **545,00 zł**
cena netto: 443,09 zł

SERIA G

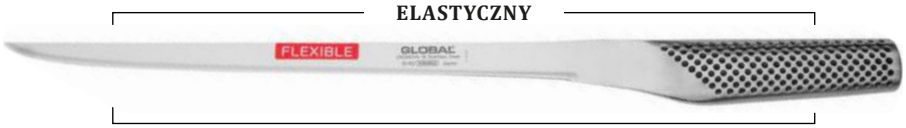
G-30
Szwedzki nóż do filetowania 21 cm
EAN: 4943691830449
cena brutto: **545,00 zł**
cena netto: 443,09 zł

G-9
Nóż do pieczywa 22 cm
EAN: 4943691809483
cena brutto: **395,00 zł**
cena netto: 321,14 zł



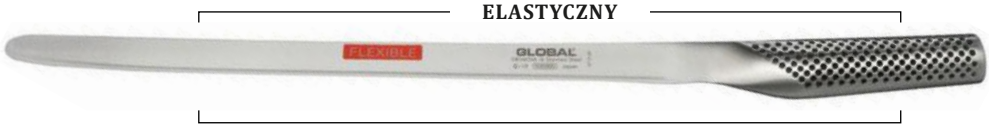
G-18
Nóż do porcjowania 24 cm
EAN: 4943691810489
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

G-16
Nóż Szefa kuchni 24 cm
EAN: 4943691816443
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł



G-95
Hiszpański nóż do szynki 25 cm
EAN: 4943691895004
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

G-47
Nóż do plastrowania
Sashimi-Yo 25 cm
EAN: 4943691847003
cena brutto: **519,00 zł**
cena netto: 421,95 zł



G-10
Nóż do szynki/łososia 31 cm
EAN: 4943691810489
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

G-76
Siekacz do ziół
EAN: 4943691876003
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

SERIA G

ŻŁOBIONY

G-79
Nóż Szefa kuchni 16 cm
EAN: 4943691879004
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

ŻŁOBIONY

G-77
Nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4943691877000
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

PRAWORĘCZNY

G-7R
Nóż orientalny Deba 18 cm
EAN: 4943691807489
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

PRAWORĘCZNY

G-11R
Nóż Yanagi Sashimi 25 cm
EAN: 4943691811486
cena brutto: **559,00 zł**
cena netto: 454,47 zł

PRAWORĘCZNY

G-14R
Nóż Yanagi Sashimi 30 cm
EAN: 4943691814449
cena brutto: **749,00 zł**
cena netto: 608,94 zł

CZY WIESZ ŻE ...

większość etapów produkcji noży GLOBAL jest wykonywana ręcznie.

SERIA GF

Klingi kute matrycowo, cięższe i grubsze niż w modelach z serii G

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wyważona piaskiem

GF-24
Europejski widelec do mięsa
EAN: 4943691824486
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

GF-40
Europejski nóż do wykrawania 15 cm
EAN: 4943691840448
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

GF-43
Europejski nóż do warzyw 20 cm
EAN: 4943691843449
cena brutto: **689,00 zł**
cena netto: 560,16 zł

GF-33
Europejski nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4943691833440
cena brutto: **609,00 zł**
cena netto: 495,12 zł

GF-37
Europejski nóż do porcjowania 22 cm
EAN: 4943691837448
cena brutto: **565,00 zł**
cena netto: 459,35 zł

CZY WIESZ ŻE ...

większość noży GLOBAL jest wyważana, specjalnie przygotowanym wcześniej drobnym piaskiem, który jest wsypywany do rękojeści.

SERIA GSF

GLOBAL

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: płaska pełna stalowa

DUŻA RĘKOJEŚĆ

GSF-34
Nóż do obierania 5 cm
EAN: 4943691834188
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

GSF-15
Nożyk do obierania 8 cm
EAN: 4943691715487
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

GSF-46
Nóż do obierania 8 cm
EAN: 4943691746009
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

DUŻA RĘKOJEŚĆ

GSF-31
Nóż do obierania 8 cm
EAN: 4943691831163
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

GSF-49
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4943691749000
cena brutto: **209,00 zł**
cena netto: 169,92 zł

GSF-22
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4943691822185
cena brutto: **209,00 zł**
cena netto: 169,92 zł

GSF-50
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4943691750006
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

GSF-24
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4943691824189
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

SERIA GS

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wyważona piaskiem

GS-8
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4943691708489
cena brutto: **309,00 zł**
cena netto: 251,22 zł

GS-38
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4943691738004
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

GS-7
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4943691707482
cena brutto: **309,00 zł**
cena netto: 251,22 zł

GS-1
Nóż kuchenny 11 cm
EAN: 4943691701480
cena brutto: **309,00 zł**
cena netto: 251,22 zł

GS-36
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4943691736017
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

GS-3
Nóż Szefa kuchni 13 cm
EAN: 4943691703484
cena brutto: **309,00 zł**
cena netto: 251,22 zł

ŻŁOBIONY

GS-51
Nóż Szefa kuchni 13 cm
EAN: 4943691751003
cena brutto: **355,00 zł**
cena netto: 288,62 zł

GS-10
Nóż do sera 14 cm
EAN: 4943691710482
cena brutto: **335,00 zł**
cena netto: 272,36 zł

SERIA GS

Seria GS obejmuje klasyczne noże ze stosunkowo krótkimi ostrzami, np. noże do obierania czy noże uniwersalne. Cieszy się ogromną popularnością ze względu na funkcjonalność, którą doceniają zwłaszcza użytkownicy profesjonalni. Noże z tej serii wyróżniają się wyrafinowanym, trójkątnym kształtem. Z wyjątkiem wybranych modeli, ostrza mają szlif obustronny – dla osób prawo i leworęcznych.

GS-5
Nóż do warzyw 14 cm
EAN: 4943691705488
cena brutto: **315,00 zł**
cena netto: 256,10 zł

ELASTYCZNY

GS-82
Uniwersalny nóż do Sushi 14,5 cm
EAN: 4943691784001
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

ELASTYCZNY

GS-11
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4943691711489
cena brutto: **315,00 zł**
cena netto: 256,10 zł

ZĄBKOWANY

GS-13
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4943691713483
cena brutto: **315,00 zł**
cena netto: 256,10 zł

GS-100
Nóż Szefa kuchni 16 cm
EAN: 4943691798022
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

GS-61
Nóż do bułek/kanapek 16 cm
EAN: 4943691761002
cena brutto: **339,00 zł**
cena netto: 275,61 zł

GS-98
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4943691798008
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

NI

GLOBAL

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18

Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wyważona piaskiem

PŁASKA RĘKOJEŚĆ

GNFS-01
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4943691333001
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

PŁASKA RĘKOJEŚĆ

GNFS-02
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4943691333018
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

GNS-04
Orientalny nóż Szefa kuchni 11 cm
EAN: 4943691240057
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

ZĄBKOWANY

GNS-05
Nóż do pomidorów 12,5 cm
EAN: 4943691240064
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

GNS-02
Nóż uniwersalny 14 cm
EAN: 4943691240033
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

ELASTYCZNY

GNS-06
Nóż uniwersalny 14,5 cm
EAN: 4943691240071
cena brutto: **379,00 zł**
cena netto: 308,13 zł

GNM-08
Nóż do warzyw 16 cm
EAN: 4943691230096
cena brutto: **379,00 zł**
cena netto: 308,13 zł

GN-008
Orientalny nóż Szefa kuchni 16 cm
EAN: 4943691220097
cena brutto: **439,00 zł**
cena netto: 356,91 zł

ELASTYCZNY

GNM-012
Nóż do filetowania 18 cm
EAN: 4943691230140
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

GN-007
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4943691220080
cena brutto: **459,00 zł**
cena netto: 373,17 zł

NI

Noże kuchenne Global Ni mają wszystkie cechy jakościowe, których możemy oczekiwać od najnowszej serii. Dzięki nowej konstrukcji uchwytu i orientalnemu kształtowi, zaprojektowany przez wizjonera Komina Yamadę, gama noży Global NI jest już uznawana przez ekspertów za jedne z najlepszych profesjonalnych noży kuchennych na rynku.

GN-009
Orientalny nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4943691220103
cena brutto: **459,00 zł**
cena netto: 373,17 zł

GN-005
Nóż do porcjowania 23 cm
EAN: 4943691220066
cena brutto: **459,00 zł**
cena netto: 373,17 zł

GN-010
Orientalny nóż Szefa kuchni 26 cm
EAN: 4943691220110
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

GNM-01
Nóż do warzyw 14 cm
EAN: 4943691230027
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

GN-002
Orientalny nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4943691220035
cena brutto: **519,00 zł**
cena netto: 421,95 zł

GNM-09R
Nóż do pieczywa 21 cm
EAN: 4943691230126
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

GN-5005A/M30
Zestaw 5 noży + listwa magnetyczna
EAN: 4943691312075
cena brutto: **2 079,00 zł**
cena netto: 1 690,24 zł

SAI

GLOBAL

Ostrze: Młotkowana 3 warstwowa stal nierdzewna CROMOVA 18
Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wyważona piaskiem

SAI-F01
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4943691110022
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

SAI-S02R
Nożyk do obierania 10 cm
EAN: 4943691122001
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

SAI-M01
Nóż Szefa kuchni 14 cm
EAN: 4943691130020
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

SAI-M06
Nóż do warzyw 15 cm
EAN: 4943691130075
cena brutto: **559,00 zł**
cena netto: 454,47 zł

ELASTYCZNY

SAI-M05
Nóż uniwersalny 17 cm
EAN: 4943691130068
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

SAI-01
Nóż Szefa kuchni 19 cm
EAN: 4943691140029
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

SAI-04
Nóż do warzyw 19 cm
EAN: 4943691750006
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

SAI-02
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4943691140036
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

SAI-05
Nóż do pieczywa 23 cm
EAN: 4943691140067
cena brutto: **645,00 zł**
cena netto: 524,39 zł

SAI-06
Nóż szefa kuchni 25 cm
EAN: 4943691140074
cena brutto: **795,00 zł**
cena netto: 646,34 zł

MADE IN JAPAN

SAI

Global SAI to ekskluzywna linia noży, którą Komin Yamada zaprojektował z myślą o wyzwaniach globalnego świata. Wszystkie narzędzia są wytwarzane ręcznie w Japonii, a dzięki połączeniu tradycyjnego rzemiosła z najnowszą technologią wyróżnia je fenomenalna precyzja, ergonomia i wytrzymałość. Współczesny kucharz otrzymuje noże o optymalnych właściwościach użytkowych, które są w pracy wielkim atutem.

SAI-4001
zestaw 4 noży: 01, M02, M04, S01R
EAN: 4943691191021
cena brutto: **2 089,00 zł**
cena netto: 1 698,37 zł

GKB52CR-SAI4001
Komplet 4 noży Global SAI
w czerwonym bloku
cena brutto: **2 599,00 zł**
cena netto: 2 113,01 zł

GKB52CW-SAI4001
Komplet 4 noży Global SAI
w białym bloku
cena brutto: **2 599,00 zł**
cena netto: 2 113,01 zł

GKB52CB-SAI4001
Komplet 4 noży Global SAI
w czarnym bloku
cena brutto: **2 599,00 zł**
cena netto: 2 113,01 zł

GKB52-SAI4001
Komplet 4 noży Global SAI
w stalowym bloku
cena brutto: **2 799,00 zł**
cena netto: 2 275,61 zł

ZESTAWY I BLOKI

GKB-52CW
Blok na 9 noży - biały
EAN: 4943691052223
cena brutto: **565,00 zł**
cena netto: 459,35 zł

GKB-52CR
Blok na 9 noży - czerwony
EAN: 4943691052247
cena brutto: **565,00 zł**
cena netto: 459,35 zł

GKB-52CB
Blok na 9 noży - czarny
EAN: 4943691052230
cena brutto: **565,00 zł**
cena netto: 459,35 zł

GKB-52
Blok na 9 noży - stalowy
EAN: 4943691052001
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

G-835BD
Blok na 10 noży - kropkowany
EAN: 4943691836014
cena brutto: **729,00 zł**
cena netto: 592,68 zł

G-666/07
Teczka na 7 noży
EAN: 4943691666079
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

G-667PRO
Walizka Szefa kuchni
EAN: 4943691667076
cena brutto: **889,00 zł**
cena netto: 722,76 zł

G-668/10
Torba Szefa kuchni na 10 noży
EAN: 4943691668042
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

G-66609
Torba Szefa kuchni na 9 noży
EAN: 4943691666093
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

G-66716
Torba Szefa kuchni na 16 noży
EAN: 4943691667021
cena brutto: **765,00 zł**
cena netto: 621,95 zł

ZESTAWY I BLOKI

GKG-101
Ochraniacz na ostrze S do 13 cm
EAN: 4943691001047
cena brutto: **29,00 zł**
cena netto: 23,58 zł

GKG-102
Ochraniacz na ostrze M do 20 cm
EAN: 4943691001054
cena brutto: **35,00 zł**
cena netto: 28,46 zł

GKG-103
Ochraniacz na ostrze L do 26 cm
EAN: 4943691001061
cena brutto: **45,00 zł**
cena netto: 36,59 zł

G-4231
Listwa magnetyczna 31 cm
EAN: 4943691842312
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

G-4251
Listwa magnetyczna 51 cm
EAN: 4943691842183
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł

G-90/51
Listwa magnetyczna gładka 51 cm
EAN: 4943691890511
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

G-4281
Listwa magnetyczna 81 cm
EAN: 4943691842329
cena brutto: **765,00 zł**
cena netto: 621,95 zł

GT-102
Zestaw do steków 4-częściowy
EAN: 4943691312297
cena brutto: **495,00 zł**
cena netto: 402,44 zł

G-2220GB
Zestaw Starter: Nóż szefa kuchni G-2 + ostrzałka MinoSharp
EAN: 4943691222008
cena brutto: **519,00 zł**
cena netto: 421,95 zł

G-228
Zestaw nóż + penseta G-2 + GS-28
EAN: 4943691000880
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

G-291/SB
Zestaw Starter: Nóż szefa kuchni G-2 + ostrzałka
EAN: 4943691900005
cena brutto: **599,00 z**
cena netto: 486,99 zł

G-201
Zestaw 2 noży: G-2 + GS-1
EAN: 4943691201294
cena brutto: **669,00 zł**
cena netto: 543,90 zł

ZESTAWY I BLOKI

G-23680
Zestaw G-2 + GS-3 + GS-68
EAN: 4943691236807
cena brutto: **849,00 zł**
cena netto: 690,24 zł

G-24668210
Zestaw G-2 + GSF-46
+ GS-68 + GKS-210
EAN: 4943691000789
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

G-251138/M30
Zestaw G-2 + GS-3 + GS-68
EAN: G-251138/M30
cena brutto: **1 529,00 zł**
cena netto: 1 243,09 zł

G-2951138
Zestaw 5 noży G-2, 9, GS-5,11,38
EAN: 4943691000767
cena brutto: **1 649,00 zł**
cena netto: 1 340,65 zł

G-4231-SET5
Listwa magnetyczna 31 cm
z 5 nożami
cena brutto: **1 999,00 zł**
cena netto: 1 625,20 zł

G4251-SET5
Listwa magnetyczna 51 cm
z 5 nożami
cena brutto: **2 299,00 zł**
cena netto: 1 869,11 zł

G-666/07K
Zestaw szefa kuchni: 7 noży w etui
EAN: 4943691666079
cena brutto: **2 379,00 zł**
cena netto: 1 934,15 zł

G-90/51-SET5
Listwa magnetyczna gładka
51 cm z 5 nożami
cena brutto: **2 229,00 zł**
cena netto: 1 812,20 zł

ZESTAWY I BLOKI

G-8311KB/PL
Zestaw noży w gładkim bloku 11 cz.
EAN: 4943691831125
cena brutto: **3 999,00 zł**
cena netto: 3 251,22 zł

GKB52CR-SET5
Komplet 5 noży w czerwonym bloku
cena brutto: **2 299,00 zł**
cena netto: 1 869,11 zł

GKB52CB-SET5
Komplet 5 noży w czarnym bloku
cena brutto: **2 299,00 zł**
cena netto: 1 869,11 zł

GKB52CW-SET5
Komplet 5 noży w białym bloku
cena brutto: **2 299,00 zł**
cena netto: 1 869,11 zł

GKB52-SET5
Komplet 5 noży w stalowym bloku
cena brutto: **2 499,00 zł**
cena netto: 2 031,71 zł

835BD_SET5
Komplet 5 noży w bloku
cena brutto: **2 359,00 zł**
cena netto: 1 917,89 zł

CZY WIESZ ŻE ...

Czarne kropki na nożach Global nie są malowane – powstają podczas szlifowania oksydowanych rękojeści.

OSTRZAŁKI

MS5OM
Kamień ceramiczny „Medium”
EAN: 4944509116021
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

MS5PS
Kamień ceramiczny „Super”
EAN: 4944509116083
cena brutto: **489,00 zł**
cena netto: 397,56 zł

G1006
Kamień naprawczy
medium & fine
EAN: 4943691001214
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

G1005
Kamień naprawczy
rough & medium
EAN: 4943691001207
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

463
MinoSharp Prowadnice
do ostrzenia 2 szt
EAN: 4543455463007
cena brutto: **45,00 zł**
cena netto: 36,59 zł

504
MinoSharp Klipsy do ostrzenia 2 szt
EAN: 4543455550400
cena brutto: **70,00 zł**
cena netto: 56,91 zł

G-74
Ceramiczny musak 22 cm
EAN: 4943691874009
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

G-74/R
Wymienny trzpień do musaka G-74
EAN: 4943691885005
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

G-45
Ceramiczny musak 24 cm
EAN: 4943691845009
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

G-45/R
Wymienny trzpień do musaka G-45
EAN: 4943691845016
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

G-75
Diamentowy musak 25,5 cm
EAN: 4943691875006
cena brutto: **429,00 zł**
cena netto: 348,78 zł

G-39/B
Diamentowy musak 30 cm
EAN: 4943691839282
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

OSTRZAŁKI

G-91/WB
Ceramiczna ostrzałka wodna
do noży biało-czarna
EAN: 4943691893000
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

G-91/BW
Ceramiczna ostrzałka wodna
do noży czarno-biała
EAN: 4943691894007
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

G-91/RB
Ceramiczna ostrzałka wodna
do noży czerwono-czarna
EAN: 4943691892003
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

G-91/SB
Ceramiczna ostrzałka wodna
do noży stalowo-czarna
EAN: 4943691891006
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

G-91/R
Zestaw 2 kamieni
do ostrzałek G-91
EAN: 4543455223007
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

440BR
MinoSharp PLUS 2 wodna
ostrzałka 2-fazowa
EAN: 4543455440015
cena brutto: **209,00 zł**
cena netto: 169,92 zł

440GB
MinoSharp PLUS 2 wodna
ostrzałka 2-fazowa
EAN: 4543455440039
cena brutto: **209,00 zł**
cena netto: 169,92 zł

220BR
MinoSharp wodna
ostrzałka 2-fazowa
EAN: 4543455522070
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

220GB
MinoSharp wodna
ostrzałka 2-fazowa
EAN: 4543455522056
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

2223
MinoSharp Zestaw 2 kamieni
do ostrzałek 220
EAN: 4543455223007
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

550/GB
MinoSharp PLUS 3 wodna
ostrzałka 3-fazowa
EAN: 4543455550004
cena brutto: **245,00 zł**
cena netto: 199,19 zł

550/BR
MinoSharp PLUS 3 wodna
ostrzałka 3-fazowa
EAN: 4543455551001
cena brutto: **245,00 zł**
cena netto: 199,19 zł

5557
MinoSharp Zestaw 3 kamieni
do ostrzałek PLUS 3 550
EAN: 4543455555702
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

AKCESORIA

GS-426
Szpatuła 15 cm
EAN: 4943691743008
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

GS-4210
Szpatuła 25 cm
EAN: 4943691745002
cena brutto: **395,00 zł**
cena netto: 321,14 zł

GS-25
Łopatka gładka
EAN: 4943691825117
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

GS-27
Łopatka cedzakowa szeroka
EAN: 4943691827159
cena brutto: **279,00 zł**
cena netto: 226,83 zł

GS-107
Pęseta kuchenna 20 cm
EAN: 4943691798114
cena brutto: **149,00 zł**
cena netto: 121,14 zł

GS-28
Pęseta kuchenna 30 cm
EAN: 4943691828187
cena brutto: **195,00 zł**
cena netto: 158,54 zł

GS-68
Obieraczka poprzeczna 5 cm
EAN: 4943691768001
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

GS-76
Obieraczka pionowa 5cm
EAN: 4943691776006
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

GS-94
Zestaw 3 obieraczek poprzecznych
EAN: 4943691794000
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

AKCESORIA

GS-80/CDU
Łyżka do serwowania
EAN: 4943691780003
cena brutto: **65,00 zł**
cena netto: 52,85 zł

GS-63
Szczypce do ości
EAN: 4943691763006
cena brutto: **119,00 zł**
cena netto: 96,75 zł

GS-29
Szczypce do ości
EAN: 4943691829184
cena brutto: **155,00 zł**
cena netto: 126,02 zł

GS-20B
Szczypce do ości proste
EAN: 4943691920492
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

GS-67
Szczypce do makaronu 23 cm
EAN: 4943691767004
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

GS-65
Szczypce uniwersalne 23 cm
EAN: 4943691765000
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

GKS-210
Nożyczki kuchenne 21 cm
EAN: 4943691002105
cena brutto: **325,00 zł**
cena netto: 264,23 zł

TOJIRO
JAPAN

TOJIRO

Naszym priorytetem jest ostrość

W świecie japońskich noży liczy się przede wszystkim ostrość. Nasza oferta obejmuje wiele produktów, a proces produkcyjny opiera się na wykorzystywaniu zarówno właściwości samych materiałów, jak i nowoczesnych technologii. Wszystkie noże Tojiro powstają z zamiłowania do kulinarnych tradycji Japonii, gdzie nadrzędnym celem jest szlachetne piękno potrawy. Nie inaczej jest w przypadku noży Tojiro-Pro, w których zastosowano takie elementy japońskich mieczy jak "Shinogi", aby przywołać tradycyjny kształt japońskich noży kuchennych.

Od początku działalności przyświeca nam jeden cel: ostrość, która jest warunkiem funkcjonalności noża. Można śmiało powiedzieć, że stopień ostrości noża wpływa na rezultat gotowania, ponieważ w japońskiej sztuce kulinarnej dużą rolę odgrywa estetyka krawędzi tnącej oraz szlif i połysk klingi. Odwołujemy się do technik tradycyjnych, lecz wynaleźliśmy także własną metodę zapobiegania odwęglaniu stali, DP, która wiąże się z badaniem właściwości materiału. Wprowadzamy innowacje technologiczne i łączymy je z doświadczeniami poprzednich pokoleń, aby dostarczać szeroką gamę produktów klientom z całego świata, wśród których są zarówno profesjonalni szefowie kuchni, jak i użytkownicy domowi. Pracując nad rozwojem najlepszych jakościowo narzędzi tnących, pragniemy wspierać kulturę kulinarną nie tylko w Japonii, lecz także we wszystkich zakątkach globu.

Duma i tradycja

Od początku działalności przyświeca nam jeden cel: kładziemy nacisk na ostrość.
Wierzymy, że doskonałej jakości produkty powstają nie tylko dzięki zaawansowanej technologii. Szacunek wobec technik tradycyjnych, nieustające dążenie do podwyższania standardów, rozległe konsultacje z dostawcami materiałów, niezliczone godziny pracy metodą prób i błędów – wszystko to składa się na panujący w naszej firmie duch przedsiębiorczości. Odzwierciedleniem tej twórczej pasji jest opatentowana przez Tojiro oryginalna metoda zapobiegania odwęglaniu stali DP (ang. Decarburization Prevention). Nasze produkty wielokrotnie otrzymały nagrodę Good Design Award, przyznawaną przez Ministerstwo Międzynarodowego Handlu i Przemysłu Japonii MITI.

W ofercie Tojiro znajduje się aktualnie ponad 800 produktów. Osiągamy najlepsze wyniki sprzedaży spośród producentów noży z prefektury Niigata, a na rynku krajowym plasujemy się w pierwszej piątce najczęściej kupowanych marek.

FLASH

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 63 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: micarta + stal nierdzewna

FF-PE70
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4960375130008
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

FF-PA90
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375130060
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

FF-PA100
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4960375130077
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

FF-PA130
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375130084
cena brutto: **439,00 zł**
cena netto: 356,91 zł

FF-UT150
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375130206
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

FF-BO150
Nóż do wykrawania 15 cm
EAN: 4960375130701
cena brutto: **849,00 zł**
cena netto: 690,24 zł

FF-CH160
Nóż Szefa kuchni 16 cm
EAN: 4960375130213
cena brutto: **849,00 zł**
cena netto: 690,24 zł

FF-CH180
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375130220
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

FF-VE180
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4960375130480
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

FLASH

TOJIRO
JAPAN

Tojiro Flash to prestiżowa seria doskonale zaprojektowanych noży, których japońska nazwa „Senko" (ang. „Flash" czyli „Błysk") wskazuje na bezkompromisową ostrość, olśniewającą jak błyskawica tnąca wieczorne niebo. Piękne, oryginalne ostrza z tak zwanej stali damasceńskiej wyprodukowano z 37 warstw (noże do obierania i noże Deba) lub 63 warstw (pozostałe modele) stali, okuwając naprzemiennie ekstremalnie twardy rdzeń (VG-10) wysoko i niskowęglową stalą nierdzewną.

FF-SA180
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4960375130473
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

FF-CH210
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375130237
cena brutto: **1 169,00 zł**
cena netto: 950,41 zł

FF-CH240
Nóż Szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375130244
cena brutto: **1 379,00 zł**
cena netto: 1 121,14 zł

FF-GIFTSET-A
Zestaw 3 noży PA90 + PA130 + CH210
EAN: 4960375134204
cena brutto: **1 995,00 zł**
cena netto: 1 621,95 zł

FF-GIFTSET-B
Zestaw 3 noży FF-PA90
+ FF-UT150 + FF-CH210
EAN: 4960375134211
cena brutto: **2 239,00 zł**
cena netto: 1 820,33 zł

CZY WIESZ ŻE ...

wszystkie rękojeści w nożach Tojiro Flash są ręcznie szlifowane.

DP3

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: eco wood - tworzywo z mączką drzewną

F-799
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4960375037994
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

F-800
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375038007
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

F-801
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4960375038014
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

F-802
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375038021
cena brutto: **339,00 zł**
cena netto: 275,61 zł

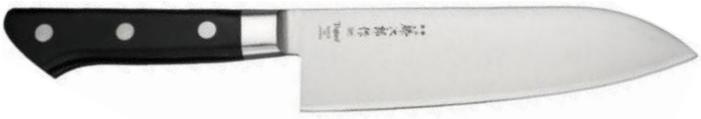
F-803
Nóż do trybowania drobiu 15 cm
EAN: 4960375038038
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

F-827
Nóż do wykrawania 15 cm
EAN: 4960375038274
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

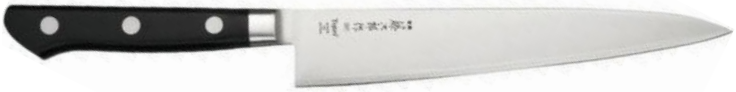
F-795
Nóż Bunka 16 cm
EAN: 4960375037956
cena brutto: **439,00 zł**
cena netto: 356,91 zł

F-502
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375015022
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

DP3



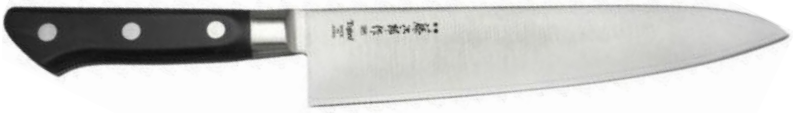
F-503
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375015039
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł



F-798
Nóż uniwersalny 18 cm
EAN: 4960375037987
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

F-807
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375038076
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

F-826
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375038267
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł



F-808
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375038083
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

F-796
Nóż Kiritsuke 21 cm
EAN: 4960375037963
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

F-828
Nóż do pieczywa 21,5 cm
EAN: 4960375038281
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

F-805
Nóż do porcjowania 24 cm
EAN: 4960375038052
cena brutto: **619,00 zł**
cena netto: 503,25 zł

F-809
Nóż szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375038090
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł

DP3

F-806
Nóż do porcjowania 27 cm
EAN: 4960375038069
cena brutto: **749,00 zł**
cena netto: 608,94 zł

F-810
Nóż Szefa 27 cm
EAN: 4960375038106
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

F-811
Nóż Szefa 30 cm
EAN: 4960375038113
cena brutto: **879,00 zł**
cena netto: 714,63 zł

F-812
Nóż Szefa 33 cm
EAN: 4960375038120
cena brutto: **999,00 zł**
cena netto: 812,20 zł

DP-GIFTSET-C
Zestaw 2 noży F-503 + F-801
EAN:
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

DP-GIFTSET-A
Zestaw 3 noży F-800 + F-802 + F-808
EAN: 4960375134303
cena brutto: **1 119,00 zł**
cena netto: 909,76 zł

DP3 ECO

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

FG-87
Santoku 17 cm + Nakiri 16,5 cm
EAN:
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

FG-8300
Uniwersalny 13 cm + Nakiri 16,5 cm
+ Santoku 17 cm
EAN: 4960375058302
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

DP37

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 37 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: eco wood - tworzywo z mączką drzewną

F-648
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4960375136482
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

F-650
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4960375136505
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

F-651
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375136512
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

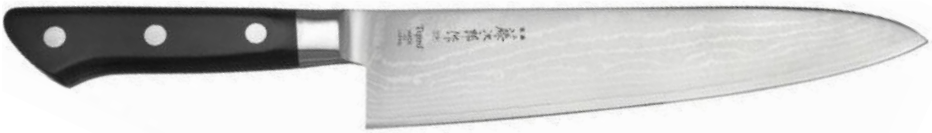
F-660
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4956617803250
cena brutto: **759,00 zł**
cena netto: 617,07 zł

F-659
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375136598
cena brutto: **759,00 zł**
cena netto: 617,07 zł

F-654
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375136543
cena brutto: **759,00 zł**
cena netto: 617,07 zł

F-649
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4960375136499
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

F-655
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375136550
cena brutto: **849,00 zł**
cena netto: 690,24 zł



F-656
Nóż Szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375136567
cena brutto: **969,00 zł**
cena netto: 787,80 zł

ZEN HAMMERED

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: młotkowana stal 3 warstwowa
rdzeń VG-10
Twardość: 60 HRC +/- 1

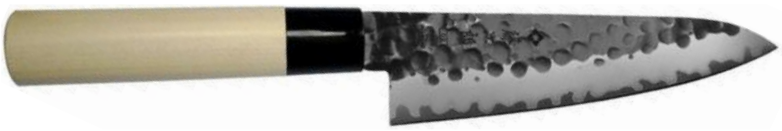
Rękojeść: drewno magnoliowe
+ pierścień z tworzywa

F-1110
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375151102
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

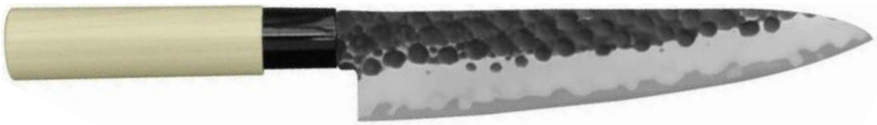
F-1111
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375151119
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

F-1113
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375151132
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

F-1112
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375151126
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł



F-1114
Nóż szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375151132
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł



F-1115
Nóż szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375151157
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

F-1116
Nóż szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375151164
cena brutto: **729,00 zł**
cena netto: 592,68 zł

ZEN DĄB

TOJIRO JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnoliowe + pierścień z tworzywa

FD-560D
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4960375175603
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

FD-561D
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375175610
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

FD-570D
Nóż mini-light Deba 11,5 cm
EAN: 4960375175702
cena brutto: **379,00 zł**
cena netto: 308,13 zł

FD-562D
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375175627
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

FD-571D
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4960375175719
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

FD-568D
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375175689
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

FD-567D
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375175672
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

ZEN DĄB

TOJIRO
JAPAN

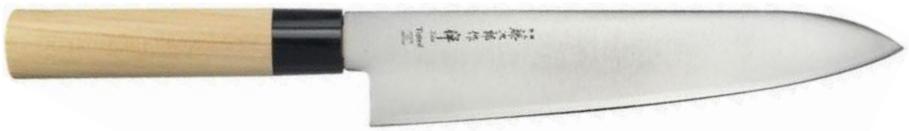
Trzy pokrewne serie Zen DP to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Tojiro, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza. Rdzeń VG-10 okuto obustronnie stalą chromową, dzięki czemu ostrze jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Dębowe rękojeści w kształcie litery D są wzmocnione pierścieniem ze sztucznego tworzywa.

FD-563D
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375175634
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

FD-569D
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375175696
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

FD-572D
Nóż Yanagi-Sashimi 21 cm
EAN: 4960375175726
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

FD-564D
Nóż szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375175641
cena brutto: **529,00 zł**
cena netto: 430,08 zł



FD-565D
Nóż Szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375175658
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

ZEN KASZTAN

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno kasztanowe
+ pierścień z tworzywa

FD-560K
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4960375375607
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

FD-561K
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375375614
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

FD-570K
Nóż mini-light Deba 11,5 cm
EAN: 4960375375706
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

FD-562K
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375375621
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

FD-571K
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4960375175713
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

FD-568K
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375375683
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

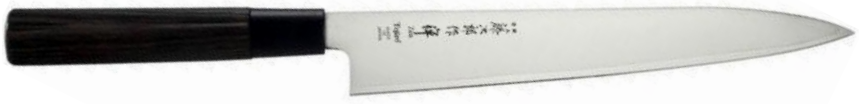
FD-567K
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375375676
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

ZEN KASZTAN

TOJIRO
JAPAN

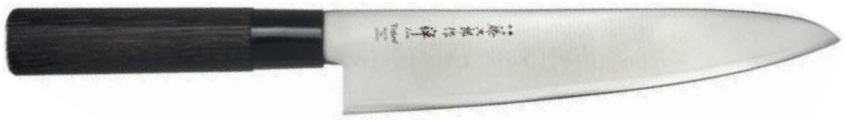
Trzy pokrewne serie Zen DP to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Tojiro, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza. Rdzeń VG-10 okuto obustronnie stalą chromową, dzięki czemu ostrze jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Kasztanowe rękojeści w kształcie litery D są wzmocnione pierścieniem ze sztucznego tworzywa.

FD-563K
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375375638
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

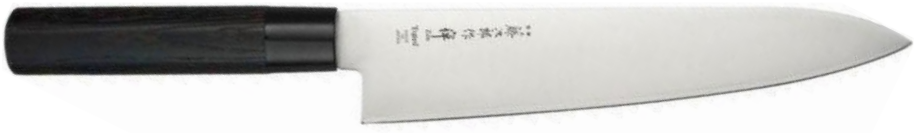


FD-569K
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375375690
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

FD-572K
Nóż Yanagi-Sashimi 21 cm
EAN: 4960375375720
cena brutto: **519,00 zł**
cena netto: 421,95 zł



FD-564K
Nóż szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375375645
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł



FD-565K
Nóż Szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375375652
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

ZEN BLACK

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa pokryta powłoką tlenkową rdzeń VG-10
Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno kasztanowe + pierścień z tworzywa

FD-1561
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375185619
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

FD-1562
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375185626
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

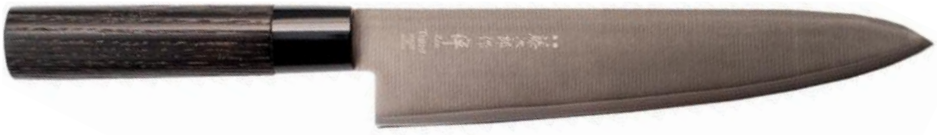
FD-1568
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375185688
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł

FD-1567
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375185671
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł

FD-1563
Nóż szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375185633
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł

FD-1569
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375185695
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł

FD-1564
Nóż szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375185640
cena brutto: **619,00 zł**
cena netto: 503,25 zł



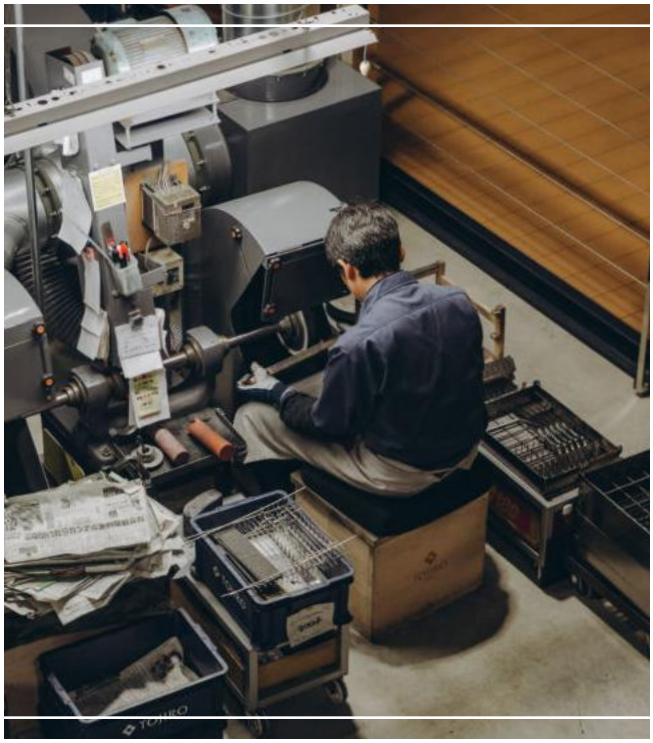
FD-1565
Nóż szefa kuchni 24 cm
EAN: 4960375185657
cena brutto: **759,00 zł**
cena netto: 617,07 zł

ZEN BLACK

TOJIRO
JAPAN

Trzy pokrewne serie Zen DP to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Tojiro, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza. Rdzeń VG-10 okuto obustronnie stalą chromową, dzięki czemu ostrze jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Czarne ostrza mają dodatkowo powłokę tlenkową, która chroni klingę nie zmieniając ich właściwości.

ZENB-GIFTSET-A
Zestaw 3 noży
EAN: 4960375175740
cena brutto: **1 199,00 zł**
cena netto: 974,80 zł



SHIPPU

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 63 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnaliowe
+ pierścień z bawolego rogu

FD-590
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4960375175900
cena brutto: **379,00 zł**
cena netto: 308,13 zł

FD-591
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375175917
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

FD-592
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375175924
cena brutto: **429,00 zł**
cena netto: 348,78 zł

FD-598
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375175986
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

FD-597
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375175979
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

FD-593
Nóż szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375175931
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

FD-599
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375175993
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

FD-594
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375175948
cena brutto: **819,00 zł**
cena netto: 665,85 zł

FD-595
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375175955
cena brutto: **1 089,00 zł**
cena netto: 885,37 zł

SHIPPU

FF-GIFTSET-A
Zestaw 3 noży: uniwersalny 13 cm
+ santoku 16,5 cm + szefa 21 cm
EAN: 4960375134518
cena brutto: **1 849,00 zł**
cena netto: 1 503,25 zł

SHIPPU-GIFTSET-F
Zestaw noży uniwersalny 13 cm
+ szefa 21 cm
EAN:
cena brutto: **1 089,00 zł**
cena netto: 885,37 zł

SHIPPU BLACK

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 63 warstwowa rdzeń VG-10
Black Finish
Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno kasztanowe
+ pierścień z tworzywa

FD-1590
Nóż do obierania 7 cm
EAN: 4960375185916
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

FD-1591
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375185916
cena brutto: **429,00 zł**
cena netto: 348,78 zł

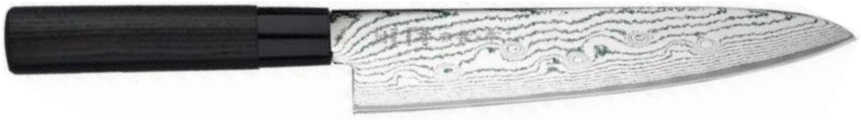
FD-1592
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375185923
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

FD-1598
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375185985
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

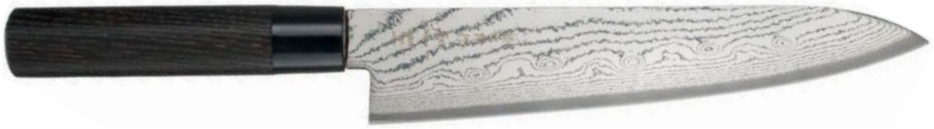
FD-1597
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375185978
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

FD-1593
Nóż szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375185930
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

FD-1599
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375185992
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł



FD-1594
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4960375185947
cena brutto: **889,00 zł**
cena netto: 730,89 zł



FD-1595
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375185954
cena brutto: **1 179,00 zł**
cena netto: 958,54 zł

SHIPPU BLACK

SHIPPU-B-GIFTSETB
Zestaw 3 noży: uniwersalny 13 cm
+ nakiri 16,5 cm + szefa 21 cm
EAN:
cena brutto: **2 189,00 zł**
cena netto: 1 779,67 zł

SHIPPU-B-GIFTSET-A
Zestaw 2 noży: uniwersalny 13 cm
+ szefa 21 cm
EAN:
cena brutto: **1 389,00 zł**
cena netto: 1 129,27 zł

SHIPPU KASZTAN

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 63 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno kasztanowe
+ pierścień z tworzywa

FD-591K
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4960375375911
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

FD-592K
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375375928
cena brutto: **379,00 zł**
cena netto: 308,13 zł

FD-598K
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375375980
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

FD-597K
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375375973
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

FD-593K
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375375935
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

FD-599K
Nóż do porcjowania 21 cm
EAN: 4960375375997
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

FD-594K
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4960375375942
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

HACCP COLOR

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa

Twardość: 57-59 HRC

Rękojeść: żywica elastomerowa

F-250BK
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4960375012502
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

F-251BK
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375012519
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

F-252BK
Nóż do wykrawania 15 cm
EAN: 4960375012526
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

F-262BK
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375012625
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

F-255BK
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375012557
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

F-256BK
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4960375012564
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

F-257BK
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375012571
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

F-258BK
Nóż Szefa 27 cm
EAN: 4960375012588
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

F-254BK
Nóż do porcjowania 27 cm
EAN: 4960375012540
cena brutto: **459,00 zł**
cena netto: 373,17 zł

A-1

TOJIRO
JAPAN

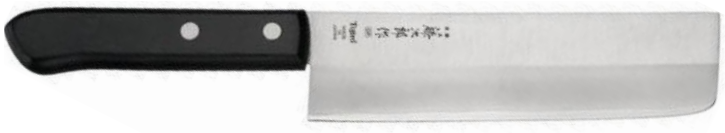
Ostrze: laminat 3 warstwowy rdzeń VG-10

Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

F-304
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4960375013042
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

F-303
Nóż mini Santoku 14 cm
EAN: 4960375013035
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł



F-300
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375013004
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

F-301
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375013011
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

F-302
Nóż Szefa (Gyuto) 18cm
EAN: 4960375013028
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

DAMASCUS

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: stal 37 warstwowa rdzeń VG-10

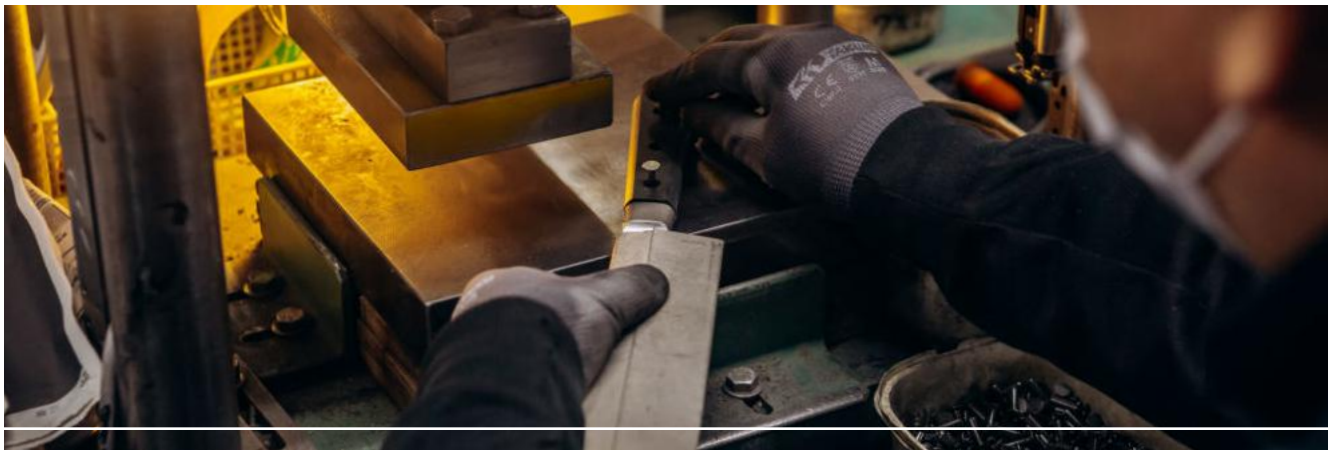
Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno ekologiczne

F-330
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375013301
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

F-331
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375013318
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

F-332
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375013325
cena brutto: **489,00 zł**
cena netto: 397,56 zł



ORIGAMI

TOJIRO JAPAN

Ostrze: stal nierdzewna molibdenowo - wanadowa
Twardość: 56-58 HRC

Rękojeść: stal molibdenowo - wanadowa

ORIGAMI

F-770
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375177706
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

F-771
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375177713
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

F-772
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375177720
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

ORIGAMI POLEROWANE

F-770M
Polerowany nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375177737
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

F-771M
Polerowany nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375177744
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

F-772M
Polerowany nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375177751
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

F-780
Blok do noży Origami
EAN: 4960375177805
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

ORIGAMI SET
Blok z 3 nożami Origami
cena brutto: **1 749,00 zł**
cena netto: 1 421,95 zł

ORIGAMI

TOJIRO
JAPAN

Tojiro ORIGAMI to unikatowa seria noży, którą wyróżnia geometryczny design nawiązujący do japońskiej sztuki składania papieru. Każdy nóż powstaje w całości z jednego arkusza wysokowęglowej stali nierdzewnej. Dzięki zaawansowanej metodzie gięcia i zwijania stali, doświadczeni pracownicy przemysłu metalurgicznego z regionu Tsubame-Sanjo stworzyli oryginalną, minimalistyczną konstrukcję o wysokich walorach użytkowych. Technika origami pozwala wyeliminować problemy, jakie może ze sobą nieść spawanie różnych elementów, a więc rdzewienie czy wyraźne starzenie się noża. Trójkątna rękojeść zapewnia zaskakująco wygodny chwyt i posiada w środku pustą przestrzeń, co znacznie zmniejsza wagę produktu. Nowatorski projekt Tojiro podkreśla piękno stalowych noży i czyni je praktycznie niezniszczalnymi.

ORIGAMI BLACK

F-1770
Origami Black nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375187705
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

F-1771
Origami Black nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375187712
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

F-1772
Origami Black Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375187729
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

ORIGAMI BLACK POLEROWANE

F-1770M
Origami Black polerowany
nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375187736
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

F-1771M
Origami Black polerowany
nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375187743
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

F-1772M
Origami Black polerowany
nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375187750
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

SHIROGAMI KUROUCHI

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: ręcznie kuta 3 warstwowa
rdzewna stal, rdzeń - Shirogami #2
Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnoliowe
+ pierścień z tworzywa

F-691
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4960375016913
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

F-692
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375016920
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

F-699
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375016999
cena brutto: **309,00 zł**
cena netto: 251,22 zł

POLEROWANY

F-702A
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375027025
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

F-698
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375016982
cena brutto: **309,00 zł**
cena netto: 251,22 zł

POLEROWANY

F-701A
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375027018
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

F-693
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375016937
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

F-694
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4960375016944
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

F-695
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375016951
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

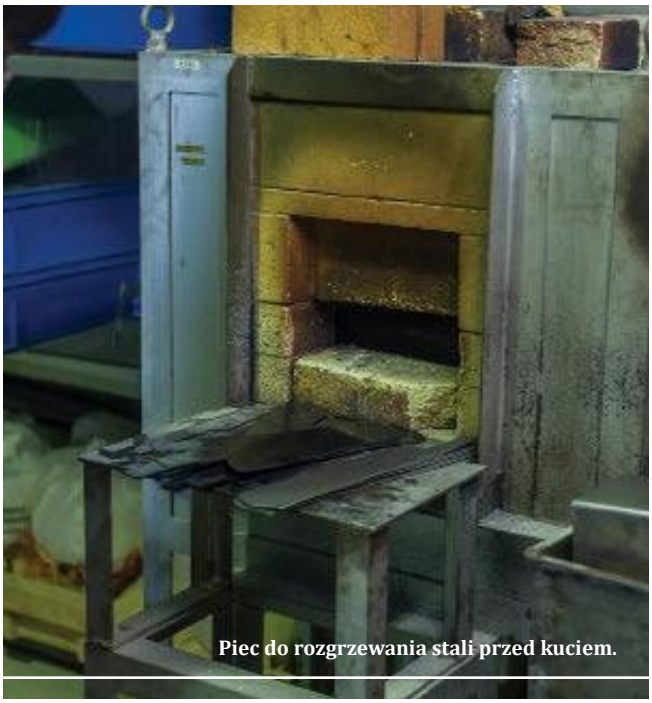
F-689
Nóż kuchenny Kiritsuke 24 cm
EAN: 4960375016890
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

MADE IN JAPAN

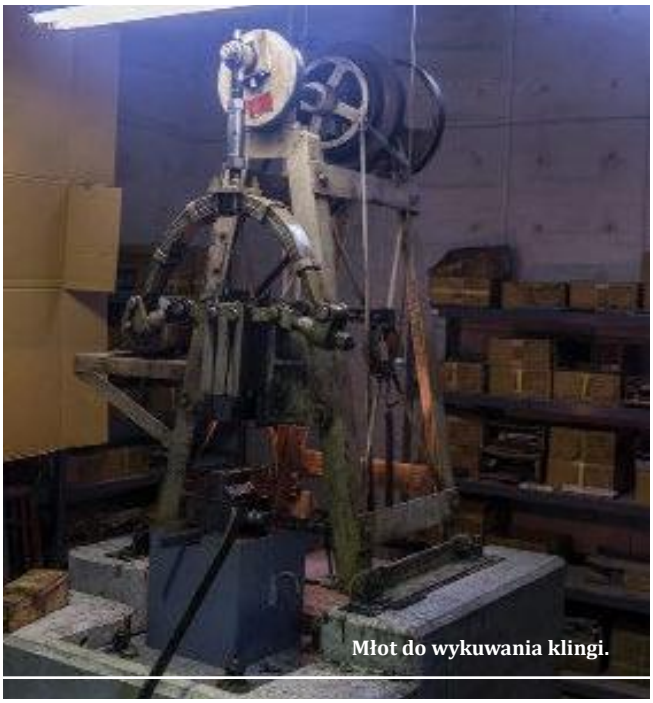
SHIROGAMI KUROUCHI

FG-88
Zestaw 2 noży
EAN: 4960375050887
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

Knifemaker przy obróbce klingi.



Piec do rozgrzewania stali przed kuciem.



Młot do wykuwania klingi.

SHIROGAMI PRO

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: 3 warstwowa rdzewna stal Shirogami #2 (szlif jednostronny)
Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnaliowe + pierścień z tworzywa

F-903
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4960375039035
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł

F-916
Nóż Eell Tokyo Style 18 cm
EAN: 4960375039165
cena brutto: **899,00 zł**
cena netto: 730,89 zł

F-919
Nóż Usuba 18 cm
EAN: 4960375039196
cena brutto: **519,00 zł**
cena netto: 421,95 zł

F-908
Nóż Sashimi 24 cm
EAN: 4960375039080
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

F 909
Nóż Sashimi 27 cm
EAN: 4960375039097
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

F-913
Tako Sashimi 27 cm
EAN: 4960375039134
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

F-911
Yanagi-Sashimi 33cm
EAN:
cena brutto: **1 129,00 zł**
cena netto: 917,89 zł

AOGAMI

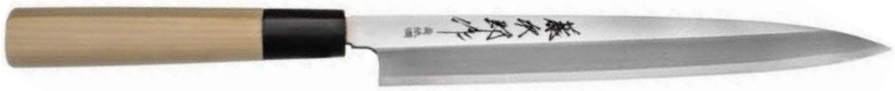
TOJIRO
JAPAN

Ostrze: 3 warstwowa rdzewna stal Aogami #2

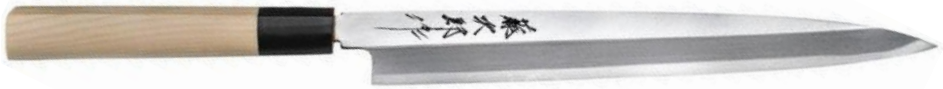
Twardość: 63 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnaliowe
+ pierścień z bawolego rogu

F-977
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4960375039776
cena brutto: **1 569,00 zł**
cena netto: 1 275,61 zł

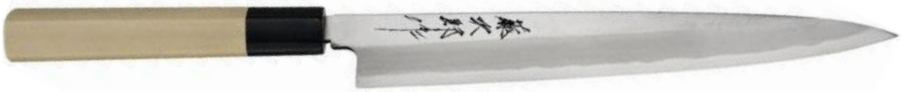


F-960
Yanagi-Sashimi 24 cm
EAN: 4960375039608
cena brutto: **1 028,00 zł**
cena netto: 835,77 zł



F-961
Yanagi-Sashimi 27 cm
EAN: 4960375039615
cena brutto: **1 169,00 zł**
cena netto: 950,41 zł

F-962
Aogami Yanagi-Sashimi 30 cm
EAN: 4960375039622
cena brutto: **1 769,00 zł**
cena netto: 1 438,21 zł



F-965
NOWOŚĆ!
Aogami Sashimi 24 cm
(slanted back)
EAN: 4960375039653
cena brutto: **1 269,00 zł**
cena netto: 1031,71 zł

F-966
NOWOŚĆ!
Aogami Sashimi 27 cm
(slanted back)
EAN: 4960375039660
cena brutto: **1 469,00 zł**
cena netto: 1194,31 zł

AOGAMI DAMASCUS

TOJIRO
JAPAN

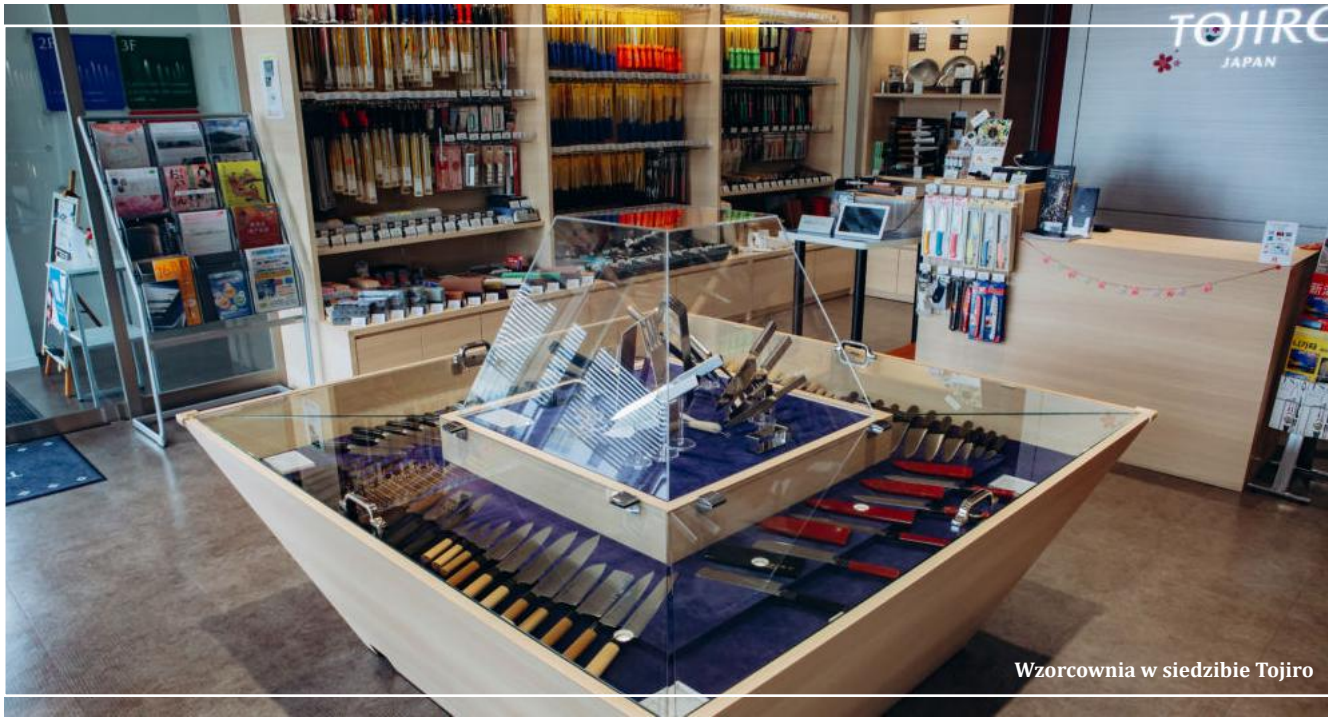
Ostrze: stal wysokowęglowa Aogami #2 (szlif jednostronny)
Twardość: 63 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno magnaliowe + pierścień z bawolego rogu

F-1020
Damascus Yanagi-Sashimi 24 cm
EAN: 4960375030209
cena brutto: **1 699,00 zł**
cena netto: 1 381,30 zł

F-1021
Damascus Yanagi-Sashimi 27 cm
EAN: 4960375030216
cena brutto: **1 989,00 zł**
cena netto: 1 617,07 zł

F-1022
Damascus Yanagi-Sashimi 30 cm
EAN: 4960375030223
cena brutto: **2 289,00 zł**
cena netto: 1 860,98 zł



Wzorcownia w siedzibie Tojiro

HIGH POWDER

TOJIRO
JAPAN

Ostrze: 3 warstwowa stal proszkowa R2

Twardość: 64 HRC +/- 1

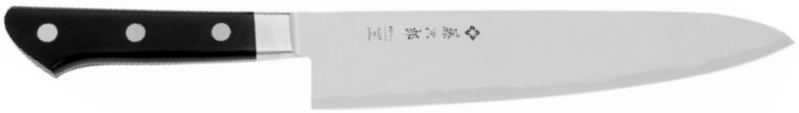
Rękojeść: eco wood - tworzywo z mączką drzewną

NOWOŚĆ!

F-519
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375035198
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł

NOWOŚĆ!

F-517
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375035174
cena brutto: **939,00 zł**
cena netto: 763,41



NOWOŚĆ!

F-520
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4960375035204
cena brutto: **1 119,00 zł**
cena netto: 909,76 zł

NOWOŚĆ!

F-521
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375035211
cena brutto: **1 269,00 zł**
cena netto: 000,00 zł

Nitowanie rękojeści w stylu zachodnim

LIMITED

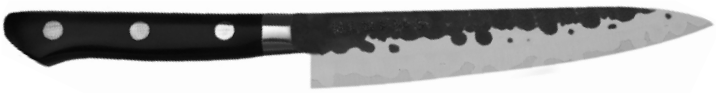
TOJIRO
JAPAN

Ostrze: Przekuwany laminat 3 warstwowy, rdzeń VG-10
Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: eco wood - tworzywo z mączką drzewną

NOWOŚĆ!

F-1100
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4960375151003
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

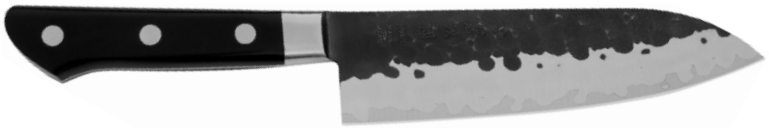


NOWOŚĆ!

F-1101
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375151010
cena brutto: **429,00 zł**
cena netto: 348,78 zł

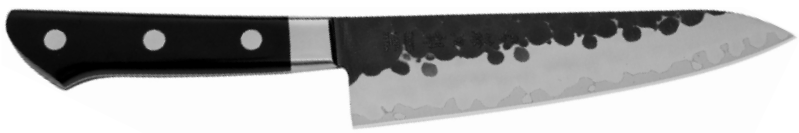
NOWOŚĆ!

F-1103
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 496075151034
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł



NOWOŚĆ!

F-1102
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375151027
cena brutto: **679,00 zł**
cena netto: 552,03 zł



NOWOŚĆ!

F-1104
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375151041
cena brutto: **679,00 zł**
cena netto: 552,03 zł

NOWOŚĆ!

F-1105
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4960375151058
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

NOWOŚĆ!

F-1106
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375151065
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

HAND MADE

TOJIRO
JAPAN

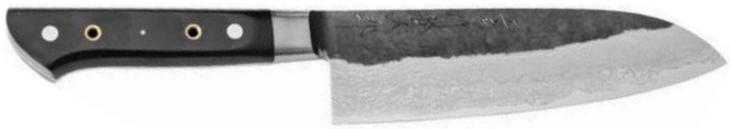
Ostrze: ręcznie kute 63 warstwowe, rdzeń VG-10. Wykończenie Kurouchi
Twardość: 60 HRC +/- 1

Rękojeść: micarta, mosiądz

VG-10 MICARTA

W2/PA120-V63R
Nóż uniwersalny 12 cm
cena brutto: **1 999,00 zł**
cena netto: 1 625,20 zł

W2/PA150-V63R
Nóż uniwersalny 15 cm
cena brutto: **2 089,00 zł**
cena netto: 1 698,37 zł



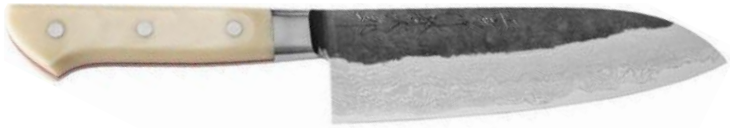
W2/SA170-V63R
Nóż Santoku 17 cm
cena brutto: **2 299,00 zł**
cena netto: 1 869,11 zł

W2/CH210-V63R
Nóż Szefa kuchni 21 cm
cena brutto: **2 399,00 zł**
cena netto: 1 950,41 zł

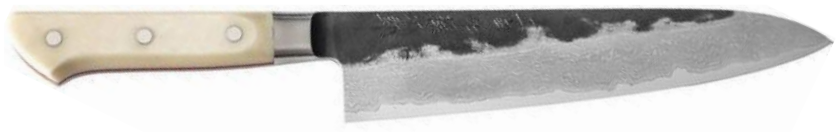
VG-10 MICARTA WHITE

W3/PA120-V63R
Nóż uniwersalny 12 cm
cena brutto: **1 999,00 zł**
cena netto: 1 625,20 zł

W3/PA150-V63R
Nóż uniwersalny 15 cm
cena brutto: **2 089,00 zł**
cena netto: 1 698,37 zł



W3/SA170-V63R
Nóż Santoku 17 cm
cena brutto: **2 299,00 zł**
cena netto: 1 869,11 zł



W3/CH210-V63R
Nóż Szefa kuchni 21 cm
cena brutto: **2 399,00 zł**
cena netto: 1 950,41 zł

AKCESORIA

M-101
Rękojeść do Santoku/Nakiri
EAN: 4960375191016
cena brutto: **39,00 zł**
cena netto: 31,71 zł

M-113
Rękojeść do Deba 15 cm
EAN: 4960375191139
cena brutto: **49,00 zł**
cena netto: 39,84 zł

M-115
Rękojeść do Deba 18 cm
EAN: 4960375191153
cena brutto: **59,00 zł**
cena netto: 47,97 zł

M-121
Rękojeść do Sashimi 21cm
EAN: 4960375191214
cena brutto: **39,00 zł**
cena netto: 31,71 zł

M-122
Rękojeść do Sashimi 24 cm
EAN: 4960375191221
cena brutto: **49,00 zł**
cena netto: 39,84 zł

M-123
Rękojeść do Sashimi 27 cm
EAN: 4960375191238
cena brutto: **59,00 zł**
cena netto: 47,97 zł

M-310
Drewniana pochwa „Saya"
na Nóż Uniwersalny 12-15 cm
EAN: 4960375193102
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

M-311
Drewniana pochwa „Saya"
na Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4960375193119
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

M-313
Drewniana pochwa „Saya"
na Nóż Szefa 18-21 cm
EAN: 4960375193133
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

AKCESORIA

TJOB
Orzechowy blok do noży
cena brutto: **529,00 zł**
cena netto: 430,08 zł

F-362
Drewniany blok na noże
EAN: 4960375083625
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

TJOBM
Orzechowy blok do noży z magnesem
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

F-359
Bawełniany pokrowiec na noże
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

NOWOŚĆ!

F-354
Teczka na 4 noże
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 000,00 zł

F-353
Walizka na noże 45 x 14 x 10 cm
EAN: 4960375083533
cena brutto: **739,00 zł**
cena netto: 600,81 zł

F-355
Torba na noże
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

AKCESORIA

FK-843
Nożyczki kuchenne
EAN: 4960375018436
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

FG-3500
Nożyczki kuchenne czarne
EAN: 4960375076306
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

F-411
Ceramiczne rolki do ostrzałki Tojiro Pro
cena brutto: **59,00 zł**
cena netto: 47,97 zł

F-641
Ostrzałka do noży Tojiro PRO
EAN: 4960375136413
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

FC-461
Ostrzałka do noży 3 fazowa
EAN: 4543225004614
cena brutto: **139,00 zł**
cena netto: 113,01 zł

F-443
Prowadnica do ostrzenia noży
EAN: 4960375014438
cena brutto: **79,00 zł**
cena netto: 64,23 zł

F-461
Skórzana ostrzałka do noży
EAN: 4960375014612
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

F-433
Kamień do ostrzenia 1000/3000
EAN: 4960375014339
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

F-454
Profesjonalny kamień do ostrzenia 4000
EAN: 4960375014344
cena brutto: **429,00 zł**
cena netto: 348,78 zł

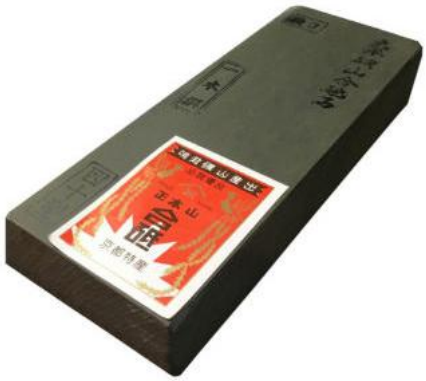
F-455
Profesjonalny kamień do ostrzenia 4000
EAN: 4960375014551
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

AKCESORIA

KW-203
Naturalny kamień do ostrzenia
Amakusa Tora
cena brutto: **129,00 zł**
cena netto: 104,88 zł

KW-202
Naturalny kamień do ostrzenia
Amakusa Binsui Special
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

KW-201
Naturalny kamień do ostrzenia
Amakusa Binsui
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł



KW-101
Naturalny kamień do ostrzenia
Ohira
cena brutto: **1 899,00 zł**
cena netto: 1 543,90 zł

JAPANESE
HOCHO
SERIES

NAGOMI

NAGOMI

Japońskie słowo Nagomi oznacza “harmonię i komfort”. Unikatowe noże z tej serii niosą ze sobą prostotę, funkcjonalność, piękno i siłę, co przekłada się zarówno na przygotowywanie potraw, jak i spożywane wspólnie posiłki. Firma Mitsuboshi Cutlery Co., Ltd. powstała w 1873 roku i w znaczącym stopniu przyczyniła się do rozwoju przemysłu nożowniczego w mieście Seki, które przez całe stulecia słynęło z wyrobu mieczy samurajskich. Od ponad 140 lat pracownicy zakładu przekazują sobie biegłość techniczną i znajomość innowacji technologicznych, które znajdują odzwierciedlenie w ich projektach.

Noże Nagomi produkowane są poprzez skrupulatne komponowanie poszczególnych elementów, przy dokładnej kontroli składu chemicznego stali oraz zmian w mikrostrukturze, które zachodzą podczas hartowania. Przy obróbce stali nierdzewnej stosowana jest specjalna technika, która zapewnia równowagę między praktyczną trwałością krawędzi tnącej a łatwością ostrzenia noża. Wykończeniem klingi zajmuje się osobiście mistrz rzemiosła.

MARU

JAPANESE HOCHO SERIES NAGOMI

Ostrze: stal 440

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: hiszpańskie drewno pakka

NM09PA
Nóż do obierania 9 cm
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

NM150CAKE
Nóż do ciasta 15 cm
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

NM155UT
Nóż uniwersalny 15,5 cm
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

NM180SA
Nóż Santoku 18 cm
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

NM210BR
Nóż do pieczywa 21 cm
cena brutto: **779,00 zł**
cena netto: 633,33 zł

NM210CH
Nóż Szefa kuchni 21 cm
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

NM220SL
Nóż do porcjowania 22 cm
cena brutto: **779,00 zł**
cena netto: 633,33 zł

NKKB
Blok na noże
cena brutto: **899,00 zł**
cena netto: 730,89 zł

NM180SA+155UT
Zestaw 2 noży Santoku
i uniwersalny
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

KURO

JAPANESE HOCHO SERIES NAGOMI

Ostrze: stal 33 warstwowa, molibdenowo - wanadowa
Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno pakka

NK100PA
Nóż do obierania 10 cm
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

NK140UT
Nóż uniwersalny 14 cm
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

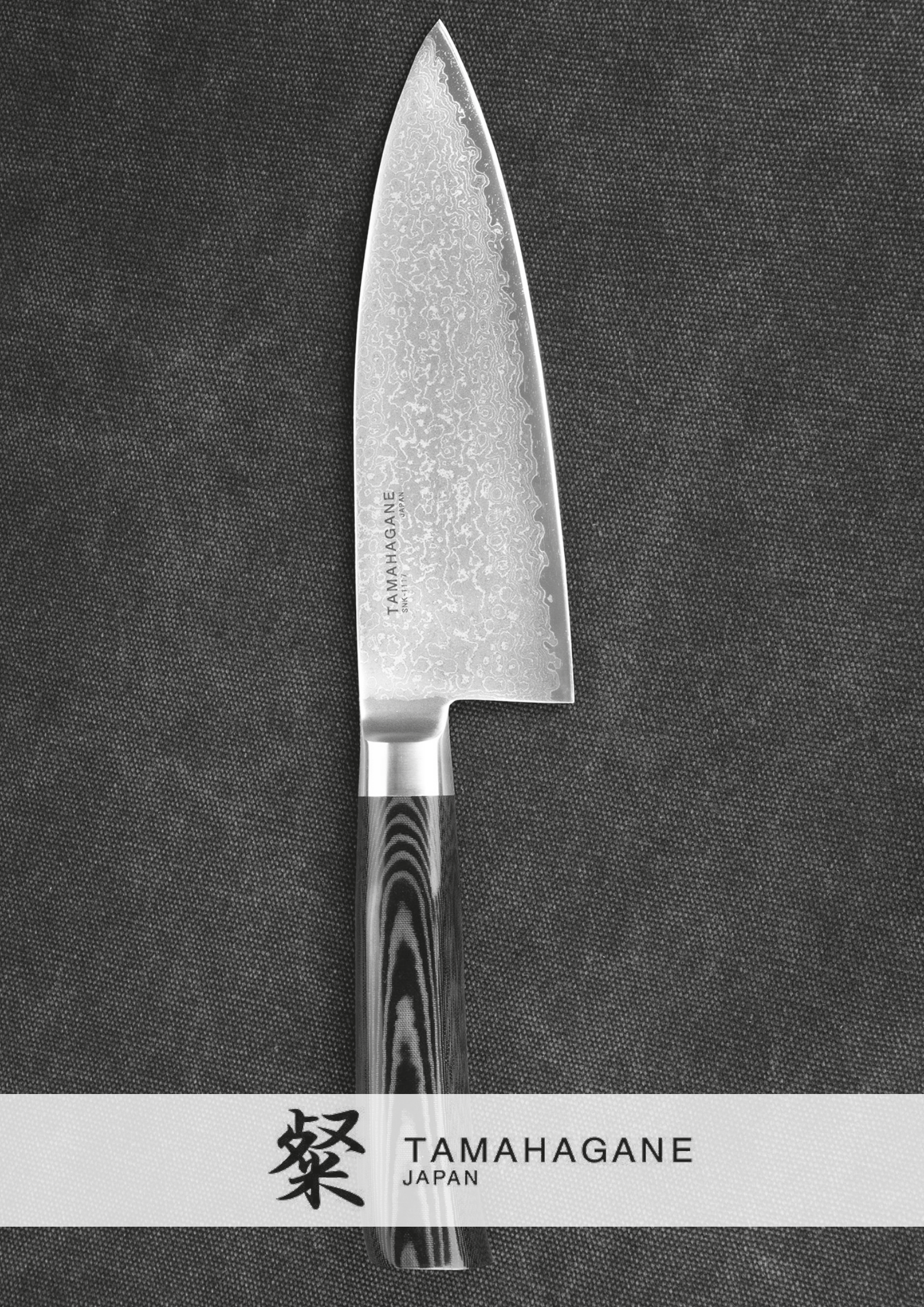
NK150UT
Nóż uniwersalny 15 cm
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

NK185SA
Nóż Santoku 18,5 cm
cena brutto: **959,00 zł**
cena netto: 779,67 zł

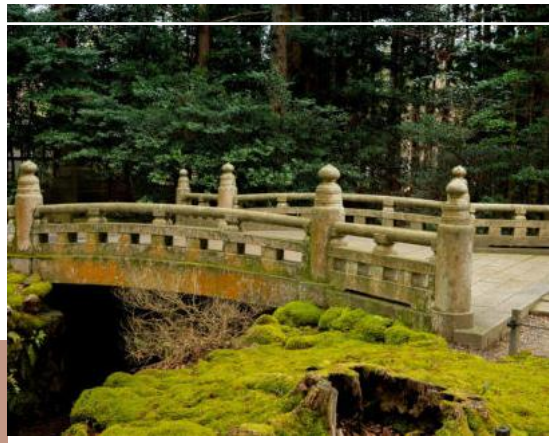
NK210CH
Nóż szefa kuchni 21 cm
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

NK230BR
Nóż do pieczywa 23 cm
cena brutto: **899,00 zł**
cena netto: 730,89 zł

NK250SL
Nóż do porcjowania 25 cm
cena brutto: **929,00 zł**
cena netto: 755,28 zł



粋 TAMAHAGANE
JAPAN



TAMAHAGANE

Wyjątkowa marka założona w prefekturze Nigatta w 1958 roku, po latach jej produkty stały się jednymi z najbardziej znanych przedmiotów produkowanych w Tsubame City (Japonia).

Nazwa Tamahagane oznacza szlachetną stal, wytwarzaną tradycyjnymi metodami-i takie są też noże tej marki - z jednej strony tradycyjnie Japońskie, a z drugiej firma idzie z duchem czasu i nie odrzuca postępu. Oprócz rzędów ludzi ręcznie ostrzących czy polerujących noże, w fabryce Pana Atsushi Kataoka znajdziemy nowoczesne maszyny takie jak robot do spawania czy nowoczesna maszyna do laserowego znakowania kling-wszystko po to, żeby finalny produkt był jak najlepszy.

Lata doświadczeń i specjalna obróbka stali sprawiają, że noże kuchenne Tamahagane są nie tylko piękne, ale również ekstremalnie ostre i trwałe.

KYOTO

TAMAHAGANE JAPAN

Ostrze: 63 warstwowa rdzeń VG-5

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: czarna micarta

SNK-1109
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4906496704094
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

SNK-1108
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4906496704087
cena brutto: **619,00 zł**
cena netto: 503,25 zł

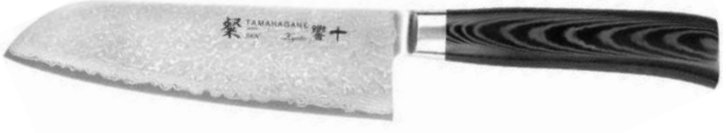
SNK-1107
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496704070
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

SNK-1119
Nóż do wykrawania 16 cm
EAN: 4906496704209
cena brutto: **929,00 zł**
cena netto: 755,28 zł

ELASTYCZNY

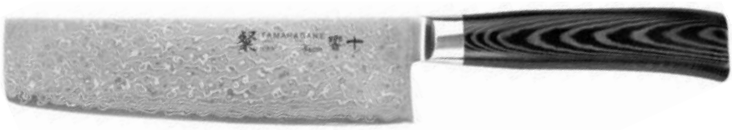
SNK-1120
Nóż do wykrawania 16 cm
EAN: 4906496704216
cena brutto: **519,00 zł**
cena netto: 421,95 zł

SNK-1117
Nóż Deba 17 cm
EAN: 4906496704186
cena brutto: **1 199,00 zł**
cena netto: 974,80 zł



SNK-1114
Nóż Santoku 17,5 cm
EAN: 4906496704148
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

KYOTO



SNK-1165
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4906496704162
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

SNK-1106
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4906496704063
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

SNK-1105
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496704056
cena brutto: **1 199,00 zł**
cena netto: 974,80 zł

SNK-1104
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

SNM-2201
Pudełko prezentowe na 2 noże
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

SNM-3301
Pudełko prezentowe na 3 noże
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

TSUBAME BLACK

TAMAHAGANE
JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: czarna micarta

SNMH-1109
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4906496715090
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

SNMH-1108
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4906496715083
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

SNMH-1129
Nóż Santoku 12 cm
EAN: 4906496715304
cena brutto: **489,00 zł**
cena netto: 397,56 zł

SNMH-1107
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496715076
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

SNMH-1127
Nóż szefa 15 cm
EAN: 4906496715281
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

SNMH-1114
Nóż Santoku 17,5 cm
EAN: 4906496715144
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

SNMH-1165
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4906496715168
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

SNMH-1106
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4906496715069
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

TSUBAME BLACK

SNMH-1132
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 4906496715335
cena brutto: **729,00 zł**
cena netto: 592,68 zł

SNMH-1105
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496715052
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

SNMH-1118
Nóż do chleba 23 cm
EAN: 4906496715199
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

SNMH-1131
Nóż Sashimi 24 cm
EAN: 4906496715328
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

SNMH-1104
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4906496715045
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

SNMH-1130
Nóż Sashimi 27 cm
EAN: 4906496715311
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

TSUBAME BROWN

TAMAHAGANE JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: brązowa Pakka

SNH-1109
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4906496716097
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

SNH-1108
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4906496716080
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

SNH-1129
Nóż Santoku 12 cm
EAN: 4906496716301
cena brutto: **489,00 zł**
cena netto: 397,56 zł

SNH-1107
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496716073
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

SNH-1127
Nóż szefa 15 cm
EAN: 4906496716288
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

SNH-1114
Nóż Santoku 17,5 cm
EAN: 4906496716141
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

SNH-1165
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4906496716165
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

SNH-1106
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4906496716066
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

TSUBAME BROWN

SNH-1132
Nóż Sashimi 21 cm
EAN: 5900000000893
cena brutto: **729,00 zł**
cena netto: 592,68 zł

SNH-1105
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496716059
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł

SNH-1118
Nóż do chleba 23 cm
EAN: 4906496716196
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

SNH-1131
Nóż Sashimi 24 cm
EAN: 5900000000886
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

SNH-1104
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4906496716042
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

SNH-1130
Nóż Sashimi 27 cm
EAN: 5900000000879
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

SAN BLACK

TAMAHAGANE
JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: czarna micarta

SNM-1109
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4906496712099
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

SNM-1108
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4906496712082
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

SNM-1129
Nóż Santoku 12 cm
EAN: 4906496712297
cena brutto: **439,00 zł**
cena netto: 356,91 zł

SNM-1107
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496712075
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

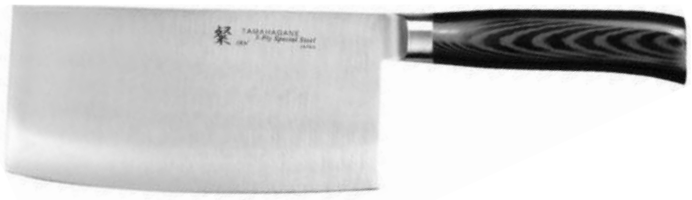
SNM-1127
Nóż szefa 15 cm
EAN: 4906496712280
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

SNM-1120
Nóż do wykrawania 16 cm
EAN: 4906496712211
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł

SNM-1114
Nóż Santoku 17,5 cm
EAN: 4906496712143
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł

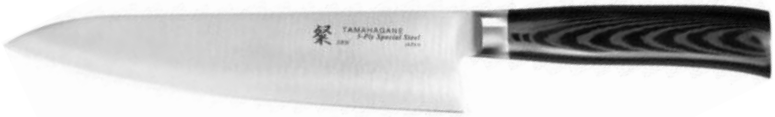
SAN BLACK

SNM-1165
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4906496712167
cena brutto: **589,00 zł**
cena netto: 478,86 zł



SNM-1124
Nóż Chiński do siekania 18 cm
EAN: 4906496712259
cena brutto: **679,00 zł**
cena netto: 552,03 zł

SNM-1106
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4906496712068
cena brutto: **549,00 zł**
cena netto: 446,34 zł



SNM-1105
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496712051
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

ŻŁOBIONY

SNM-1205
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496712419
cena brutto: **679,00 zł**
cena netto: 552,03 zł

SNM-1118
Nóż do chleba 23 cm
EAN: 4906496712198
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

SNM-1113
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4906496712136
cena brutto: **669,00 zł**
cena netto: 543,90 zł

SNM-1104
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4906496712044
cena brutto: **689,00 zł**
cena netto: 560,16 zł

SAN BROWN

TAMAHAGANE JAPAN

Ostrze: stal 3 warstwowa rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: brązowa Pakka

SN-1109
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4906496706098
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

SN-1108
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **339,00 zł**
cena netto: 275,61 zł

SN-1129
Nóż Santoku 12 cm
EAN: 4906496706296
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

SN-1107
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496706074
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

SN-1127
Nóż szefa 15 cm
EAN: 4906496706289
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

ELASTYCZNY

SN-1120
Nóż do wykrawania 16 cm
EAN: 4906496706210
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

SN-1114
Nóż Santoku 17,5 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

SAN BROWN

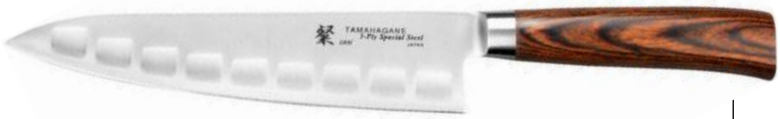
SN-1165
Nóż Nakiri 18 cm
EAN: 4906496706166
cena brutto: **539,00 zł**
cena netto: 438,21 zł

SN-1124
Nóż Chiński do siekania 18 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **649,00 zł**
cena netto: 527,64 zł

SN-1106
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4906496706067
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

SN-1105
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496706050
cena brutto: **569,00 zł**
cena netto: 462,60 zł

ŻŁOBIONY



SN-1205
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496706876
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł

SN-1118
Nóż do chleba 23 cm
EAN: 4906496706197
cena brutto: **669,00 zł**
cena netto: 543,90 zł

SN-1104
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł

SAKURA

TAMAHAGANE
JAPAN

Ostrze: stal AUS6AM

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: czarna micarta

SNS-1134
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4906496714109
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

SNS-1132
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4906496714093
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

SNS-1129
Nóż Santoku 12 cm
EAN: 4906496714130
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

SNS-1106
Nóż szefa 15 cm
EAN: 4906496714055
cena brutto: **319,00 zł**
cena netto: 259,35 zł

SNS-1116
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4906496714161
cena brutto: **318,00 zł**
cena netto: 258,54 zł

ELASTYCZNY

SNS-1121
Nóż do ryb 16 cm
EAN: 4906496714079
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

SNS-1114
Nóż Santoku 17,5 cm
EAN: 4906496714147
cena brutto: **349,00 zł**
cena netto: 283,74 zł

SAKURA

SNS-1126
Nóż do chleba 18 cm
EAN: 4906496714086
cena brutto: **329,00 zł**
cena netto: 267,48 zł

SNS-1124
Nóż Chiński do siekania 18 cm
EAN: 4906496714178
cena brutto: **449,00 zł**
cena netto: 365,04 zł

SNS-1127
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4906496714154
cena brutto: **329,00 zł**
cena netto: 267,48 zł

SNS-1104
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4906496714048
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

AKCESORIA

M-157
Musak ceramiczny 26 cm
EAN: 4906496709594
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

M-159
Musak diamentowy 30 cm
EAN: 4906496709617
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

M-152
Ostrzałka III kółkowa
EAN: 4906496709518
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

SN-118
Listwa magnetyczna 50 cm
EAN: 4906496706937
cena brutto: **369,00 zł**
cena netto: 300,00 zł

M-155
Kamień do ostrzenia 1000
EAN: 4906496709570
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

M-154
Kamień do ostrzenia 2000
EAN: 4906496709563
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

M-153
Kamień do ostrzenia 6000
EAN: 4906496709556
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

M-156
Kamień do ostrzenia
dwustronny 2000/400
EAN: 4906496709587
cena brutto: **419,00 zł**
cena netto: 340,65 zł

AKCESORIA

SNK-117
Blok czarny
cena brutto: **359,00 zł**
cena netto: 291,87 zł

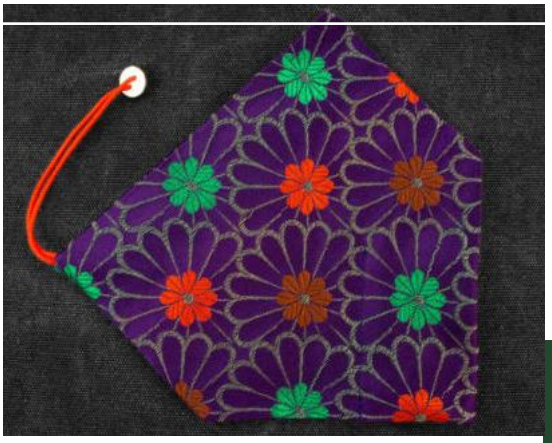
SN-119
Blok magnetyczny
EAN: 4906496706944
cena brutto: **479,00 zł**
cena netto: 389,43 zł

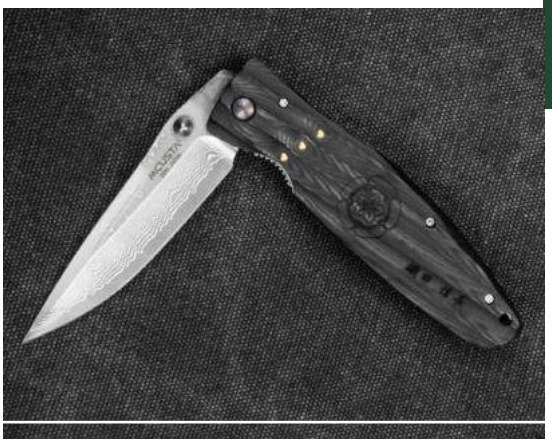
B-007
Torba na 7 noży
EAN: 4906496905521
cena brutto: **299,00 zł**
cena netto: 243,09 zł

B-017
Torba na 17 noży
EAN: 4906496905514
cena brutto: **469,00 zł**
cena netto: 381,30 zł

三昧

MCUSTA® ZANMAI®





MCUSTA

Firma Mcusta jest jednym z liderów w japońskim przemyśle nożowym, została założona w 1964 roku początkowo specjalizowała się w produkcji nożyczek kuchennych, Zanmai w tłumaczeniu oznacza luksus i przekłada się na ich dużą uwagę w produkcji każdego modelu.

Cechą charakterystyczną noży jest „unikatowy" proces produkcji. Początkowo noże są wycinane laserowo z arkuszy stali, laser nie powoduje naprężeń na stali, dzięki czemu klinga jest trwalsza. Dodatkowo przekuwana na zimno. Przekłada się to na dużo lepsze parametry samej stali jak zwiększona gęstość stali, odporność na ścieranie oraz wyższa twardość. Składanie noży odbywa się ręcznie by zapewnić najlepszą jakość wykonania.

Mcusta słynie również z produkcji noży składanych. Są one wynikiem wielu lat doświadczeń. Doskonale spasowany system liner lock zapewnia bezpieczeństwo użytkowania, a pełnowymiarowa rękojeść, zajmująca całą dłoń uzupełnia to o komfort pracy.

CLASSIC DAMASCUS PRO ZEBRA

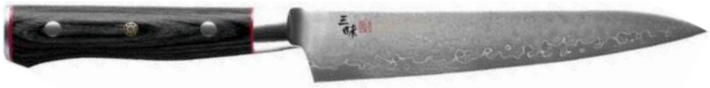
Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: micarta

HFZ-8000D
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4964496963002
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

HFZ-8001D
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496963019
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł



HFZ-8002D
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496963026
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

HFZ-8003D
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4964496963033
cena brutto: **1 019,00 zł**
cena netto: 828,46 zł

HFZ-8005D
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496963057
cena brutto: **1 119,00 zł**
cena netto: 909,76 zł

HFZ-8010D
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN:
cena brutto: **1 379,00 zł**
cena netto: 1 121,14 zł

HFZ-8007D
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 964496963071
cena brutto: **1 369,00 zł**
cena netto: 1 113,01 zł

HFZ-8011D
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 964496963118
cena brutto: **1 449,00 zł**
cena netto: 1 178,05 zł

CLASSIC DAMASCUS PRO FLAME

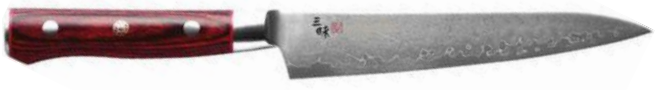
Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

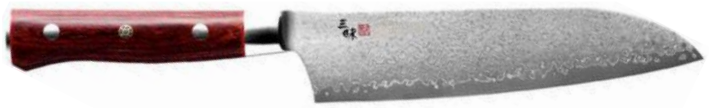
Rękojeść: czerwone laminowane pakka wood

HFR-8000D
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4964496961008
cena brutto: **629,00 zł**
cena netto: 511,38 zł

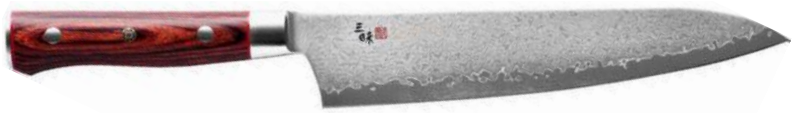
HFR-8001D
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496961015
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł



HFR-8002D
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496961022
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł



HFR-8003D
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4964496961039
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł



HFR-8005D
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496961053
cena brutto: **999,00 zł**
cena netto: 812,20 zł

HFR-8014D
Nóż do pieczywa 23 cm
EAN: 4964496961145
cena brutto: **999,00 zł**
cena netto: 812,20 zł

HFR-8010D
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496961107
cena brutto: **1 219,00 zł**
cena netto: 991,06 zł

HFR-8011D
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496961114
cena brutto: **1 329,00 zł**
cena netto: 1 080,49 zł

CLASSIC DAMASCUS CORIAN

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: kompozyt corian

HKC-3001D
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496956011
cena brutto: **599,00 zł**
cena netto: 486,99 zł

HKC-3002D
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496956028
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł

HKC-3009D
Nóż do wykrawania 16,5 cm
EAN: 4964496601720
cena brutto: **939,00 zł**
cena netto: 763,41 zł

HKC-3003D
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4964496956035
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

HKC-3004
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4964496956042
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

HKC-3005D
Nóż szefa 21 cm
EAN: 4964496956059
cena brutto: **889,00 zł**
cena netto: 722,76 zł

HKC-3014D
Nóż do pieczywa 23 cm
EAN: 4964496956141
cena brutto: **839,00 zł**
cena netto: 682,11 zł

HKC-3010D
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496956103
cena brutto: **1 099,00 zł**
cena netto: 893,50 zł

HKC-3007D
Nóż szefa 24 cm
EAN: 4964496956073
cena brutto: **1 089,00 zł**
cena netto: 885,37 zł

HKC-3011D
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496956110
cena brutto: **1 219,00 zł**
cena netto: 991,06 zł

SUPREME HAMMERED

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: czerwone laminowane pakka wood

TZ2-4001DH
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496912017
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

TZ2-4002DH
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496912024
cena brutto: **879,00 zł**
cena netto: 714,63 zł

TZ2-4003DH
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4964496912031
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

TZ2-4005DH
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496912055
cena brutto: **1 169,00 zł**
cena netto: 950,41 zł

TZ2-4010DH
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN:
cena brutto: **1 459,00 zł**
cena netto: 1 186,18 zł

TZ2-4007DH
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4964496912079
cena brutto: **1 459,00 zł**
cena netto: 1 186,18 zł

CLASSIC DAMASCUS PREMIUM

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: drewno żelazne

HKI-3002D
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496901066
cena brutto: **999,00 zł**
cena netto: 812,20 zł

HKI-3003D
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4964496957032
cena brutto: **1 199,00 zł**
cena netto: 974,80 zł

HKI-3005D
Nóż szefa 21 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

HKI-3010D
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496957100
cena brutto: **1 629,00 zł**
cena netto: 1 324,39 zł

HKI-3007D
Nóż szefa 24 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **1 629,00 zł**
cena netto: 1 324,39 zł

HKI-3011D
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496957117
cena brutto: **1 799,00 zł**
cena netto: 1 462,60 zł

SPLASH DAMASCUS

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10
Black Finish
Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

HZ2-3000DS
Nóż do obierania 9 cm
EAN: 4964496922009
cena brutto: **749,00 zł**
cena netto: 608,94 zł

HZ2-3001DS
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496922016
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

HZ2-3002DS
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496922023
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

HZ2-3003DS
Nóż Santoku 18cm
EAN: 4964496922030
cena brutto: **1 119,00 zł**
cena netto: 909,76 zł

ZCB-2001D
Nóż Chiński do siekania 18 cm
EAN: 4964496904012
cena brutto: **1 399,00 zł**
cena netto: 1 137,40 zł

HZ2-3005DS
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496921071
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

HZ2-3007DS
Nóż Gyuto 24 cm
EAN: 4964496922078
cena brutto: **1 569,00 zł**
cena netto: 1 275,61 zł

ULTIMATE ARANAMI

Ostrze: pleciona 32 warstwowa stal VG-10 oraz VG-2
Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

ZUA-1001C
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496916015
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

ZUA-1002C
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496916022
cena brutto: **1 429,00 zł**
cena netto: 1 161,79 zł

ZUA-1005C
Nóż szefa 21 cm
EAN: 4964496916053
cena brutto: **2 279,00 zł**
cena netto: 1 852,85 zł

ZUA-1010C
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496916107
cena brutto: **2 599,00 zł**
cena netto: 2 113,01 zł

ZUA-1007C
Nóż szefa 24 cm
EAN: 4964496916077
cena brutto: **2 599,00 zł**
cena netto: 2 113,01 zł

REVOLUTION

Ostrze: szybkotnąca stal proszkowa SPG2

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

ZRB-1205G
Nóż Gyuto 21 cm
EAN: 4964496901059
cena brutto: **1 349,00 zł**
cena netto: 1 096,75 zł

ZRB-1206G
Nóż Kiritsuke 23 cm
EAN: 4964496901066
cena brutto: **1 529,00 zł**
cena netto: 1 243,09 zł

SUPREME TWISTED

Ostrze: Monolityczna stal VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

TZX2-4001V
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496911010
cena brutto: **929,00 zł**
cena netto: 755,28 zł

TZX2-4002V
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496911027
cena brutto: **999,00 zł**
cena netto: 812,20 zł

TZX2-4005V
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496911058
cena brutto: **1 359,00 zł**
cena netto: 1 104,88 zł

TZX2-4010V
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496911102
cena brutto: **1 699,00 zł**
cena netto: 1 381,30 zł

TZX2-4007V
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4964496911072
cena brutto: **1 699,00 zł**
cena netto: 1 381,30 zł

TZX2-4011V
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496911119
cena brutto: **1 769,00 zł**
cena netto: 1 438,21 zł

TZX2-4012V
Nóż Sujihiki 30 cm
EAN: 4964496911126
cena brutto: **1 879,00 zł**
cena netto: 1 527,64 zł

MODERN

Ostrze: stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

HBB-6001M
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 964496970017
cena brutto: **339,00 zł**
cena netto: 275,61 zł

HBB-6010M
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 964496970109
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł

HBB-6011M
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN:
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

HBB-6013M
Nóż Gyuto 27 cm
EAN: 964496970130
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

SUPREME RIPPLE

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: oktagonalna drewno pakka

TZ2-4001DR
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496913014
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

TZ2-4002DR
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496913021
cena brutto: **879,00 zł**
cena netto: 714,63 zł

TZ2-4005DR
Nóż Szefa 21 cm
EAN:
cena brutto: **1 169,00 zł**
cena netto: 950,41 zł

TZ2-4007DR
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 964496913076
cena brutto: **1 459,00 zł**
cena netto: 1 186,18 zł

HYBRID VG-10

Ostrze: Monolityczna stal VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

HZ2-3001V
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496921019
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

HZ2-3002V
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496921026
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

HZ2-3005V
Nóż szefa 21 cm
EAN: 964496921057
cena brutto: **1 049,00 zł**
cena netto: 852,85 zł

HZ2-3010V
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 964496921101
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

HZ2-3007V
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4964496921071
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

HZ2-3011V
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496921118
cena brutto: **1 469,00 zł**
cena netto: 1 194,31 zł

HZ2-3013V
Nóż Szefa 27 cm
EAN:
cena brutto: **1 469,00 zł**
cena netto: 1 194,31 zł

HZ2-3012V
Nóż Sujihiki 30 cm
EAN: 964496921125
cena brutto: **1 579,00 zł**
cena netto: 1 283,74 zł

ULTIMATE UNKAI

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

Twardość: 61 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

ZUU-1101D
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496917012
cena brutto: **1 199,00 zł**
cena netto: 974,80 zł

ZUU-1102D
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4964496917029
cena brutto: **1 299,00 zł**
cena netto: 1 056,10 zł

ZUU-1105D
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496917050
cena brutto: **1 999,00 zł**
cena netto: 1 625,20 zł

ZUU-1110D
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496917104
cena brutto: **2 349,00 zł**
cena netto: 1 909,76 zł

ZUU-1107D
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4964496917074
cena brutto: **2 349,00 zł**
cena netto: 1 909,76 zł

ZUU-1111D
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496917111
cena brutto: **2 859,00 zł**
cena netto: 2 324,39 zł

FOREST

Ostrze: stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: micarta

HBG-6002M
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **489,00 zł**
cena netto: 397,56 zł

HBG-6005M
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4964496971052
cena brutto: **639,00 zł**
cena netto: 519,51 zł

HBG-6010M
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 964496971106
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

HBG-6007M
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **789,00 zł**
cena netto: 641,46 zł

HBG-6011M
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 964496971113
cena brutto: **939,00 zł**
cena netto: 763,41 zł

HBG-6013M
Nóż Szefa 27 cm
EAN: 4964496971137
cena brutto: **939,00 zł**
cena netto: 763,41 zł

EXCEED

Ostrze: stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: tworzywo POM

ZPBK-7010M
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 964496984106
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł

ZPBK-7007M
Nóż szefa 24 cm
EAN: 964496984076
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł

ZPBK-7011M
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN:
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

ZPBK-7012M
Nóż Sujihiki 30 cm
EAN: 964496984120
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

MADE IN JAPAN

CLASSIC MOLYBDENIUM PAKKA

Ostrze: stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: pakka wood

HKB-3001M
Nóż uniwersalny 11 cm
EAN: 4964496951016
cena brutto: **489,00 zł**
cena netto: 397,56 zł

HKB-3005M
Nóż szefa 21 cm
EAN: 5900000002132
cena brutto: **699,00 zł**
cena netto: 568,29 zł

HKB-3010M
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496951108
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

HKB-3007M
Nóż szefa 24 cm
EAN: 5900000002149
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

HKB-3011M
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496951115
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

HKB-3013M
Nóż szefa 27 cm
EAN: 4964496951139
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł

CLASSIC MOLYBDENIUM CORIAN

Ostrze: stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: kompozyt corian

HKC-3002M
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **559,00 zł**
cena netto: 454,47 zł

HKC-3003M
Nóż Santoku 18 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **659,00 zł**
cena netto: 535,77 zł

HKC-3005M
Nóż szefa 21 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **749,00 zł**
cena netto: 608,94 zł

HKC-3010M
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496953102
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł

HKC-3007M
Nóż szefa 24 cm
EAN: 4964496951078
cena brutto: **899,00 zł**
cena netto: 730,89 zł

HKC-3011M
Nóż Sujihiki 27 cm
EAN: 4964496953119
cena brutto: **1 039,00 zł**
cena netto: 844,72 zł

CLASSIC DAMASCUS PAKKA

Ostrze: stal AUS-8

Twardość: 58 HRC +/- 1

Rękojeść: kompozyt corian

HKB-3010D
Nóż Sujihiki 24 cm
EAN: 4964496954109
cena brutto: **1 039,00 zł**
cena netto: 844,72 zł

HKB-3007D
Nóż szefa 24 cm
EAN: 4964496954079
cena brutto: **1 039,00 zł**
cena netto: 844,72 zł

NOŻE SKŁADANE

MC-0082
Money Klip Kikyo AUS8 5cm
EAN: 4964496600587
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

MC-0081
Money Klip Aoi AUS8 5cm
EAN: 4964496600570
cena brutto: **399,00 zł**
cena netto: 324,39 zł

MC-0153
Neckknife Bamboo Corian
AUS8A 5,5 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **499,00 zł**
cena netto: 405,69 zł

MC-0191C
Friction Folder VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601508
cena brutto: **719,00 zł**
cena netto: 584,55 zł

MC-0017D
Classic Wave Black
Pakka Damascus VG 8,5 cm
EAN: 4964496601584
cena brutto: **769,00 zł**
cena netto: 625,20 zł

MC-0010D
Classic Wave Blue Micarta
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601577
cena brutto: **799,00 zł**
cena netto: 649,59 zł

MC-0019D
Classic Wave Corian
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601607
cena brutto: **869,00 zł**
cena netto: 706,50 zł

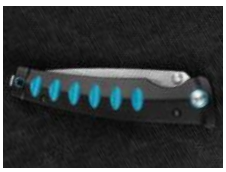
MC-0018D
Classic Wave Iron Wood
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601591
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł

NOŻE SKŁADANE

MC-0114D
Forge Damascus VG-10 8 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł

MC-0161D
Fusion Black Damascus VG-10 8 cm
EAN: 4964496601881
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł

MC-0114BD
Forge Black Damascus VG-10 8 cm
EAN: 4964496601133
cena brutto: **989,00 zł**
cena netto: 804,07 zł



MC-0041C
Katana Black VG-10 8 cm
EAN: 4964496600358
cena brutto: **959,00 zł**
cena netto: 779,67 zł

MC-0121D
Elite Black Micarta
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496600846
cena brutto: **1 019,00 zł**
cena netto: 828,46 zł

MC-0121G
Elite Black Micarta SPG2 8,5 cm
EAN: 4964496601669
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

STAL PROSZKOWA

MC-0126D
Elite Corian Micarta
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **1 169,00 zł**
cena netto: 950,41 zł

MC-0125D
Elite Iron Wood Micarta
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601706
cena brutto: **1 119,00 zł**
cena netto: 909,76 zł

NOŻE SKŁADANE

STAL PROSZKOWA

MC-0181G
Sengoku Black
Micarta SPG2 8,5 cm
EAN: 4964496601782
cena brutto: **1 119,00 zł**
cena netto: 909,76 zł

MC-0181D
Sengoku Black Micarta
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601171
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

MC-0183D
Sengoku Red Pakka
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4906496706081
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

MC-0186D
Sengoku Blue Pakka
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4906496704049
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

MC-0182D
Sengoku Yellow Pakka
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601195
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

MC-0185D
Sengoku White Micarta
Damascus VG-10 8,5 cm
EAN: 4964496601478
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

MC-0077DI
Shinra Emotion 2 Iron Wood
Damascus VG-10 6,5 cm
EAN: 4964496601645
cena brutto: **1 019,00 zł**
cena netto: 828,46 zł

MC-0079DP
Shinra Emotion 2 Black Pakka
Damascus VG-10 6,5 cm
EAN: 4964496601652
cena brutto: **919,00 zł**
cena netto: 747,15 zł

NOŻE SKŁADANE

MC-0074DI
Shinra Emotion Iron Wood
Damascus VG-10 6,5 cm
EAN: 4964496601621
cena brutto: **1 169,00 zł**
cena netto: 950,41 zł

MC-0076DP
Shinra Emotion Black Pakka
Damascus VG-10 6,5 cm
EAN: 4964496601638
cena brutto: **1 069,00 zł**
cena netto: 869,11 zł

STAL PROSZKOWA

MC-0144G
Shinra Mixture Black Pakka
SPG2 6,5 cm
EAN: 4964496601751
cena brutto: **1 329,00 zł**
cena netto: 1 080,49 zł

STAL PROSZKOWA

MC-0141G
Shinra Mixture Iron Wood Pakka
SPG2 6,5 cm
EAN: 4964496601720
cena brutto: **1 429,00 zł**
cena netto: 1 161,79 zł

BLUE AOGAMI COLOR

WYPRODUKOWANO EDYCJA LIMITOWANA TYLKO 100 SZTUK

MCSY-001
Limited Yatagarasu Aogami 7,5 cm
EAN: 4964496601140
cena brutto: **3 499,00 zł**
cena netto: 2 844,72 zł

HIGONOKAMI | TRADYCYJNE JAPOŃSKIE NOŻE SKŁADANE

Higonokami to doskonały wybór dla osób ceniących klasyczne japońskie konstrukcje, ich historia wywodzi się z XIX wieku. Nóż Higonokami charakteryzuje prosta budowa, niska cena oraz bardzo duża wartość użytkowa. Historia noży Higonokami wywodzi się z końca epoki samurajów, co powodowało zmianę profilu kowali na wytwarzanie przedmiotów przeznaczonych do codziennego użytku. W naszej kolekcji znajdują się noże wykonane ze stali Aogami, Shirogami, Monosteel oraz SK5 - zapewniają one świetne właściwości tnące jak również wygodne rękojeści wykonane z mosiądzu.

KING-L-75
King of Higonokami
Nóż składany 7,5 cm SK-5
cena brutto: **39,00 zł**
cena netto: 31,71 zł

KING-LL-95
King of Higonokami
Nóż składany 9,5 cm SK-5
cena brutto: **59,00 zł**
cena netto: 47,97 zł

Aogami-SS-40
Aogami Higonokami 4 cm
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

Aogami-M-70
Aogami Higonokami 7 cm
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

Aogami-L-80
Aogami Higonokami 8 cm
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

Aogami-LL-95
Aogami Higonokami 9,5 cm
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

Pocket-Size-Red-55
Aogami Higonokami Pocket Size Red 5,5 cm
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

Pocket-Size-Blue-55
Aogami Higonokami Pocket Size Blue 5,5 cm
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

Pocket-Size-Brown-55
Aogami Higonokami Pocket Size Brown 5,5 cm
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

HIGONOKAMI

TRADYCYJNE JAPOŃSKIE NOŻE SKŁADANE

Mono-M-68
Monosteel Higonokami 6,8 cm
cena brutto: **79,00 zł**
cena netto: 64,23 zł

Mono-L-75
Monosteel Higonokami 7,5 cm
cena brutto: **89,00 zł**
cena netto: 72,36 zł

Mono-LL-95-M
Monosteel Higonokami 9,5 cm
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

Mizushibuki-80-Black
Aogami Higonokami
Mizushibuki 8 cm Black
cena brutto: **279,00 zł**
cena netto: 226,83 zł

Mizushibuki-80-Blue
Aogami Higonokami
Mizushibuki 8 cm Blue
cena brutto: **279,00 zł**
cena netto: 226,83 zł

Mizushibuki-80-Pink
Aogami Higonokami
Mizushibuki 8 cm Pink
cena brutto: **279,00 zł**
cena netto: 226,83 zł

Sasaha-Black-79
Shirogami Higonokami
Sasaha Black 7,9 cm
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

Sasaha-Brass-79
Shirogami Higonokami
Sasaha Brass 7,9 cm
cena brutto: **389,00 zł**
cena netto: 316,26 zł

BISBELL

Bisbell
Attraction by Design

Brytyjska firma Bisbell Magnetic specjalizuje się w produkcji wyrobów magnetycznych od ponad 40 lat. Jest ceniona na całym świecie jako wiodący producent wygodnych rozwiązań do przechowywania noży, ponieważ to właśnie Bisbell zawdzięczamy wynalezienie słynnych magnetycznych listew. Od czasu zaprojektowania pierwszego produktu w 1971 r. firma nieustannie poszerza swoją ofertę, spełniając oczekiwania międzynarodowych konsumentów.

BMSIHCDOWH
Haczyk na listwę Bisbell, pojedyńczy srebrny
EAN: 5017421000675
cena brutto: **19,00 zł**
cena netto: 15,45 zł

BMSIHCDUBK
Haczyk na listwę Bisbell, pojedyńczy czarny
EAN: 5017421000675
cena brutto: **19,00 zł**
cena netto: 15,45 zł

BMDOHCDUSL
Haczyk na listwę Bisbell, podwójny srebrny
EAN: 5017421000682
cena brutto: **25,00 zł**
cena netto: 20,33 zł

BMDOHCDUBK
Haczyk na listwę Bisbell, podwójny czarny
EAN: 5017421000682
cena brutto: **25,00 zł**
cena netto: 20,33 zł

BMPPBG1-25B
Ochraniacz na ostrze 25 mm
EAN: 5017421000521
cena brutto: **45,00 zł**
cena netto: 36,59 zł

BMPPBG1-35B
Ochraniacz na ostrze 35 mm
EAN: 5017421000538
cena brutto: **55,00 zł**
cena netto: 44,72 zł

BMPPBG1-55B
Ochraniacz na ostrze 55 mm
EAN: 5017421000545
cena brutto: **65,00 zł**
cena netto: 52,85 zł

MMKGS
Ochraniacze na ostrze 2 szt małe
EAN: 5017421560254
cena brutto: **59,00 zł**
cena netto: 47,97 zł

MMKR-02-30-P
Listwa magnetyczna 30 cm fioletowa
EAN: 5017421000422
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

MMKR02-30-G
Listwa magnetyczna 30 cm zielona
EAN: 5017421000439
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

MMKR02-30-R
Listwa magnetyczna 30 cm czerwona
EAN: 5017421000446
cena brutto: **99,00 zł**
cena netto: 80,49 zł

BISBELL

BMKR20
Listwa magnetyczna
36 cm Dębowa
EAN: 5017421000279
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

BMKR32-30PG
Lustrzana listwa magnetyczna
zielona 30 cm
EAN: 5017421000439
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

BMKR32-30BK
Lustrzana listwa magnetyczna
czarna 30 cm
EAN:
cena brutto: **289,00 zł**
cena netto: 234,96 zł

BMKR20-36-BA
Bisbell listwa magnet.
36 cm Bambusowa
EAN: 5017421000293
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

BMKR03-SPB BEECH
Bisbell listwa magnet.
35 cm bukowa
EAN: 5017421000621
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

BMKR03-SPW WALNUT
Bisbell listwa magnet.
35 cm orzechowa
EAN: 5017421000613
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

B45A35
Listwa Magnetyczna Bisichef
Akacja 35 cm
EAN: 5017421002365
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

B45O35
Listwa Magnetyczna Bisichef
Dąb 35 cm
EAN: 5017421002402
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

B45W35
Listwa Magnetyczna Bisichef
Orzech 35 cm
EAN: 5017421002389
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

B44X35
Listwa Magnetyczna Bisichef
35 cm Czarna
EAN: 5017421235183
cena brutto: **159,00 zł**
cena netto: 129,27 zł

B44A35
Listwa Magnetyczna Bisichef
aluminium 35 cm
EAN: 5017421235206
cena brutto: **179,00 zł**
cena netto: 145,53 zł

BMKR08
Listwa magnetyczna
Soft Touch 34 cm
EAN: 5017421408303
cena brutto: **199,00 zł**
cena netto: 161,79 zł

BMKR21-45BA
Dwuczęściowa listwa magnetyczna
45 cm Bambus
EAN: 5017421000231
cena brutto: **229,00 zł**
cena netto: 186,18 zł

BISBELL

B45A50
Listwa Magnetyczna Bisichef
Akacja 50 cm
EAN: 5900000002637
cena brutto: **239,00 zł**
cena netto: 194,31 zł

B45O50
Listwa Magnetyczna Bisichef
Dąb 50 cm
EAN: 501721002419
cena brutto: **259,00 zł**
cena netto: 210,57 zł

B45W50
Listwa Magnetyczna Bisichef
Orzech 50 cm
EAN: 5017421002396
cena brutto: **269,00 zł**
cena netto: 218,70 zł

B44X50
Listwa Magnet. Bisichef
50 cm Czarna
EAN: 5017421250186
cena brutto: **219,00 zł**
cena netto: 178,05 zł

B44A50
Listwa Magnet. Bisichef
aluminium 50 cm
EAN: 5017421250209
cena brutto: **249,00 zł**
cena netto: 202,44 zł

BIS0700
Bambusowy Blok
magnetyczny 21 cm
EAN:
cena brutto: **189,00 zł**
cena netto: 153,66 zł

WSKAZÓWKI I PORADY

Noże to bardzo obszerny temat ale bez względu na cenę o każdy nóż trzeba odpowiednio dbać, poniżej kilka krótkich porad:

• Noże których nie trzeba ostrzyć NIE ISTNIEJĄ.

• Noże kuchenne służą wyłącznie do krojenia - nie podwarzamy słoików, nie odkręcamy śrubek itp.

• Noży należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem czyli np. nie kroić twardego chleba nożem szefa – do tego służy nóż do pieczywa (chleb bardzo tępi gładkie ostrza a twarda skórka może spowodować drobne wyszczerbienia).

• Uwaga - ostrzałki kółkowe nawet te najlepsze nie zlikwidują wyszczerbień tylko je naostrzą.

• Proszę nie zostawiać na nożu resztek jedzenia. Zaraz po użyciu nóż należy umyć w ciepłej wodzie z płynem i dokładnie go wysuszyć. Kwas, tłuszcz i/oraz wilgoć zawarte w resztkach żywności mogą spowodować odbarwienia i rdzewienie noża.

• Noże kuchenne powinny być zawsze przechowywane w suchym miejscu. Zaleca się przechowywanie noży albo w bloku, albo na magnetycznej listwie.

• Określenie „stal nierdzewna" oznacza odporność na korozję do pewnego stopnia - nie w 100%. Nóż wykonany ze stali nierdzewnej przechowywany zbyt długo w wilgotnym środowisku (mokry, brudny) również może się pokryć rdzawym nalotem.

• Jeżeli na nożu pojawi się rdza, przeważnie wystarczy dokładnie umyć klingę gąbką z płynem - należy przy tym uważać żeby nie porysować klingi. Rdza przeważnie pojawia się na skutek mycia ich w zmywarkach lub przetrzymywania np. w zlewie z wodą - dotyczy to również stali uznawanej za nierdzewną.

• Każdy nóż po umyciu należy wytrzeć do sucha.

• Nie powinno się doprowadzać do poważnego zniszczenia ostrza – delikatnie stępiony nóż często wystarczy kilka razy przeciągnąć na musaku ceramicznym a żeby przywrócić pierwotną ostrość – poważnie stępione trzeba wyprowadzać od nowa.

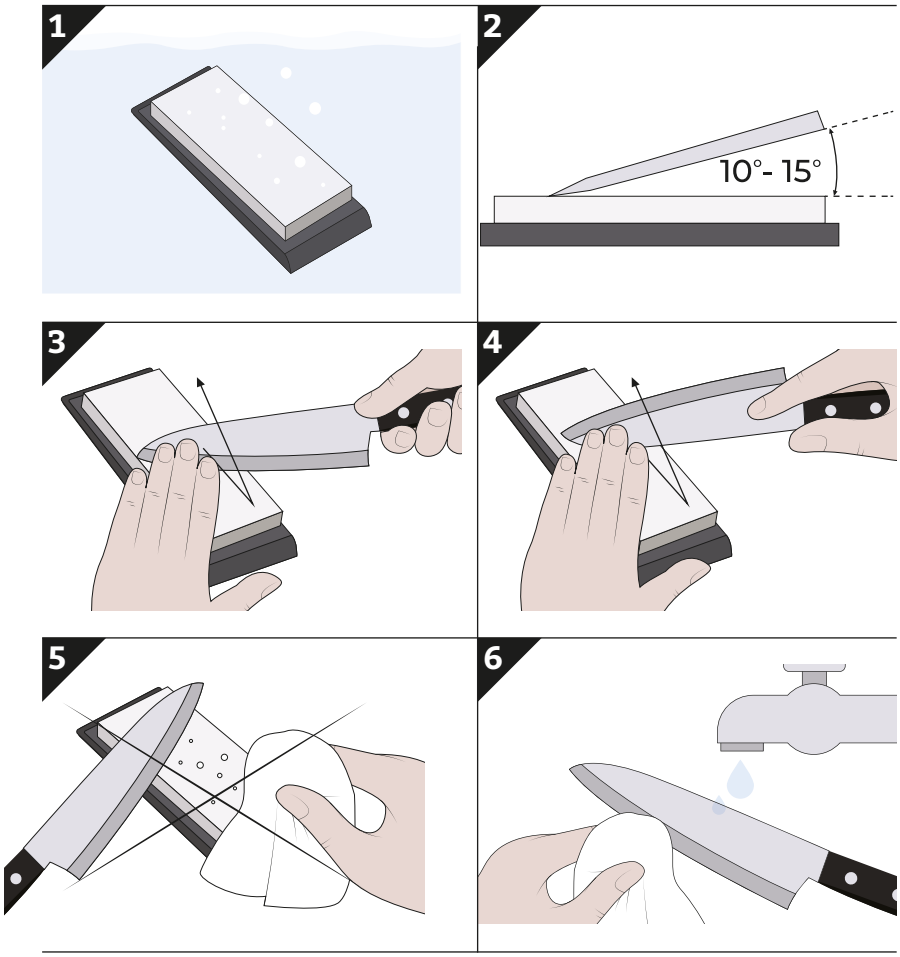
• Żadnych ostrzy nie wolno myć w zmywarce.

• Noże kuchenne używamy wyłącznie na deskach z tworzywa lub drewnianych. Nie należy kroić produktów na twardych powierzchniach takich jak kamień, szkło lub metal.

OSTRZENIE

Ostrzenie na kamieniu: krok po kroku

Ostrzenie noży dzieli się na trzy etapy:
1. Kształtowanie ostrza - likwidacja ew. wtszczerbień, ostrzenie zniszczonych oraz bardzo stępionych noży. Stosujemy kamień.
2. Ostrzenie wstępne - standardowe ostrzenie noży. Stosujemy kamień o granulacji 800-1000
3. Polerowanie ostrza - tą czynność wykonujemy po ostrzeniu wstępnym. Stosujemy kamień o granulacji 3000-6000.



1. Przed użyciem, należy włożyć kamień do wody do momentu w którym przestaną wydobywać się z niego pęcherze powietrza (ok. 10min).

2. Proszę dobrze uchwycić nóż, kładąc kciuk na klingę (dla lepszej kontroli), drugą ręką należy delikatnie dociskać ostrze do kamienia.

3. Klingę dzielimy na kilka części. Ostrzenie należy zacząć od czubka, nóż układamy pod kątem 45 stopni względem osi kamienia (kąt ostrzenia 10-15 stopni), klingę przesuwamy w obydwie strony delikatnie dociskając ostrze. Po pewnym czasie na krawędzi ostrza powstanie wyczuwalny palcem "grad" to będzie moment w którym należy przejść do kolejnego etapu. Sprawdzamy palcem gdzie kończy się "grad" i od tego miejsca zaczynamy ostrzyć środkową część noża. Po naostrzeniu części środkowej, przechodzimy do końcowego odcinka ostrza. W tym obszarze kąt 45 stopni nie jest konieczny.

4. Przechodzimy do drugiej strony ostrza, również dzielimy je na kilka części lecz ostrzymy delikatnie, wyłącznie do zlikwidowania "gradu", należy uważać, aby nie utworzyć "gradu" z drugiej strony. Aby nasz nóż był naprawdę ostry, należy wypolerować ostrze, powtarzając wszystkie czynności na kamieniu o granulacji 3000-6000.

5. Podczas ostrzenia na kamieniu powstaje „błoto" – nie należy go usuwać aż do momentu zakończenia ostrzenia.

6. Po naostrzeniu myjemy nóż i wycieramy do sucha.

Pręty ostrzące - Musaki

Tradycyjne metalowe stalki są zbyt agresywne dla wysokojakościowych japońskich narzędzi. Najlepiej skorzystać z ceramicznego lub diamentowego pręta do ostrzenia, który jest mniej inwazyjny i wyrównuje krawędź tnącą o wiele dokładniej. Ceramika i diament należą do najtwardszych materiałów na świecie, więc odnawiają ostrze w błyskawicznym tempie.

Uwaga! Ceramiczny pręt ostrzący pod wpływem używania zmienia kolor, ponieważ ścierana stal zostawia szary osad. Aby maksymalnie przedłużyć żywotność pręta, należy go myć w ciepłej wodzie z płynem. Można go też czyścić za pomocą druciaka.

Prowadnice do ostrzenia

Czasami utrzymanie stałego kąta podczas ostrzenia na kamieniu bywa trudne, zwłaszcza dla osób rozpoczynających swoją przygodę z nożami. Warto wówczas zaopatrzyć się w różnej wielkości prowadnice, które pomagają uzyskać optymalny kąt.

Uwaga! Prowadnice nie nadają się do ostrzenia tradycyjnych noży japońskich o szlifie jednostronnym.

Ceramiczne ostrzałki wodne

Niektórym osobom ostrzenie noży na kamieniu lub pręcie sprawia kłopoty. Regularne podostrzanie jest jednak konieczne, jeśli nóż ma służyć użytkownikowi przez dłuższy czas. Idealnym wyjściem w takiej sytuacji jest zakup ceramicznych ostrzałek wodnych. Są to proste w obsłudze urządzenia, które zapewniają właściwy kąt ostrzenia. Wystarczy napełnić wodą komorę z kołami ostrzącymi i kilkakrotnie przeciągnąć nóż przez każdy z rowków w obydwie strony.

FAQ - PYTANIA I ODPOWIEDZI

Czym się różnią noże japońskie od europejskich?

Oryginalne japońskie noże są zasadniczo cieńsze, lżejsze i ostrzejsze od noży europejskich. Powstają z wysokogatunkowej stali, w oparciu o wielowiekową tradycję wykuwania ostrzy, która nie ma sobie równych na całym świecie. Ze względu na wymagania rodzimej kuchni noże japońskie są fabrycznie ostrzone pod mniejszym kątem, co ułatwia krojenie surowych składników na bardzo małe, równe, często cienkie jak papier kawałki. Osobną kwestią jest większa różnorodność noży japońskich. Kucharz ma do wyboru więcej modeli noży uniwersalnych, noży o specjalistycznych ostrzach czy tradycyjnych noży typu Deba lub Sashimi, o szlifie jednostronnym.

Jak usunąć rdzę?

Jeżeli rdza pojawi się na krawędzi tnącej, można ją usunąć w procesie ostrzenia. Jeśli plamki są w innych miejscach, najlepiej zastosować odpowiedni środek do czyszczenia i odrdzewiania produktów ze stali nierdzewnej. Należy jednak uważać, by nie zarysować przypadkiem klingi.

Czy można naprawić uszkodzone ostrze?

Im twardsza jest stal tym bardziej podatna na ew. wyszczerbienia po kontakcie np. z kością (ogólnie noże kuchenne nie służą do krojenia kości). Wszelkiego rodzaju wyszczerbienia likwidujemy podczas ostrzenia na kamieniu lub oddajemy do profesjonalnego ostrzenia - nie polecamy do tego „kółkowych" ostrzałek ponieważ naostrzą wyszczerbienia i ostrze będzie faliste.

Jak naostrzyć nóż ząbkowany?

Noże ząbkowane nie powinny być ostrzone za pomocą ostrzałek, ponieważ w ten sposób można zniszczyć krawędź tnącą. Jeżeli ząbki występują z jednej strony ostrza, nóż można ostrzyć na kamieniu, ale tylko po stronie przeciwnej niż ząbkowana – z gładkim szlifem.

Dlaczego musak ceramiczny zmienia kolor?

Ceramiczny pręt ostrzący zmienia kolor pod wpływem używania i jest to proces całkowicie naturalny. Ścierana stal zostawia szary osad, który z czasem zaczyna blokować pory ceramiki. Aby maksymalnie przedłużyć żywotność pręta, należy go regularnie myć w ciepłej wodzie z płynem. Można go także czyścić za pomocą druciaka.

Czy noże podlegają gwarancji?

Producent gwarantuje, że każdy produkt jest wolny od wad materiałowych, wad konstrukcyjnych oraz wad wykonania – przy normalnym użytkowaniu i właściwym sposobie konserwacji. Gwarancja nie dotyczy przypadków wyszczerbienia ostrza, złamań czubka, odbarwień spowodowanych przez kontakt z żywnością oraz rdzewienia.

Czy noże ze stali nierdzewnej mogą rdzewieć?

Tak, lecz jest to znacznie mniej prawdopodobne niż w przypadku innych rodzajów stali. Czynnikiem chroniącym stal przed rdzą jest dodatek chromu na poziomie min. 13%. Większy udział chromu w stopie oraz obecność innych dodatków zwiększa odporność stali na korozję, przy czym kluczową rolę odgrywa odpowiednia dbałość o nóż. Rdza powstaje najczęściej wskutek długotrwałego kontaktu z resztkami jedzenia lub wodą, czyli wtedy, gdy nóż zbyt długo pozostaje brudny lub mokry. Po każdym użyciu nóż należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć, a potem przechowywać go w suchym miejscu.

Jak przechowywać nóż?

Nóż należy trzymać w czystym, suchym miejscu, które jest niedostępne dla dzieci. Zaleca się przechowywanie noży w blokach tej samej, które chronią delikatne ostrza przed zarysowaniem i stępieniem.

Jak naostrzyć nóż?

Noże ze stali wysokowęglowej najlepiej ostrzyć na kamieniu o średniej gradacji, tj. #1000 lub wyższej. Warto pamiętać, że wygodne w użyciu ostrzałki służą głównie do wyrównywania krawędzi tnącej, a ich efektywność jest ograniczona.

Czy ostrzałki podlegają gwarancji?

Nie. Ceramiczne pręty ostrzące oraz kamienie do ostrzenia mogą się złamać albo ukruszyć wskutek upadku lub uderzenia o twardy przedmiot. Wszystkie produkty tego rodzaju mają określoną żywotność i z czasem tracą swoje właściwości. Ich trwałość zależy od częstotliwości i intensywności używania. Do większości ostrzałek można kupić części zapasowe.

Jak odróżnić oryginał od podróbki?

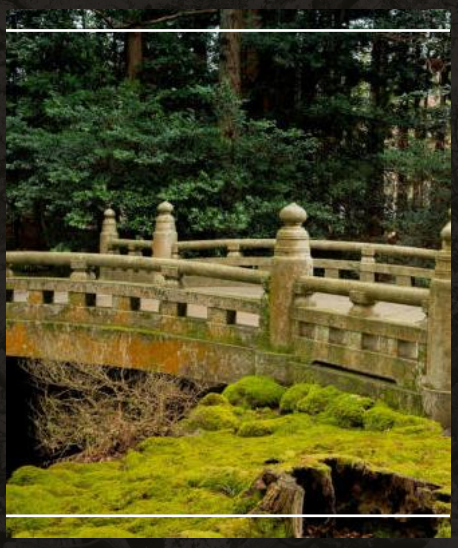
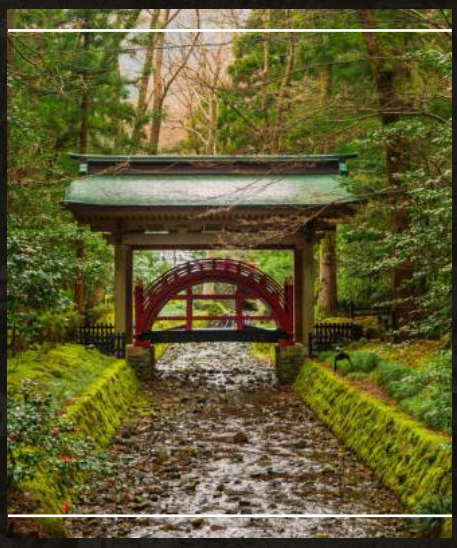
Noże GLOBAL, Tojiro i Kyocera należą do chętnie podrabianych produktów, ponieważ cieszą się międzynarodowym uznaniem i dużym zainteresowaniem klientów. Podróbki, które pochodzą głównie z Chin, różnią się od oryginalnych produktów jakością oraz wyglądem. W razie wątpliwości warto porównać dany nóż z fizycznym oryginałem lub jego zdjęciem na oficjalnej stronie producenta czy dystrybutora.

Czy mogę wymienić złamany/uszkodzony nóż?

Gwarancja obowiązuje tylko wtedy, kiedy stwierdzono wadę z winy producenta. Jeżeli produkt okazał się wadliwy, należy zwrócić go do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Reklamacji nie podlegają produkty uszkodzone wskutek niewłaściwego obchodzenia się z nożem. Gwarancja nie dotyczy więc przypadków upuszczenia noża, krojenia produktów zamrożonych, używania noża jako śrubokręta, mycia noży w zmywarce, przechowywania noża w stanie zabrudzonym i wilgotnym itp.

MADE IN JAPAN

NOŻE PROSTO Z JAPONII

Porządny nóż to podstawa w każdej kuchni, zarówno w tej amatorskiej jak i profesjonalnej. Odpowiednio dobrany będzie idealnym przedłużeniem naszej ręki, ostry i wygodny. To ważne żeby klinga była wykonana ze stali (o odpowiedniej twardości) a nie z blachy. W naszym katalogu oferujemy wyłącznie te od sprawdzonych producentów - często prowadzonych jak małe rodzinne firmy. Nawet tak duże marki jak GLOBAL i Kyocera czy Tojiro wiele modeli/czyności wykonują ręcznie w małych manufakturach. Jakość i autentyczność sprawdziliśmy osobiście, odwiedzając miejsca produkcji. Większość fotografii zamieszczonych w tym katalogu zostało wykonanych specjalnie w tym celu. Staraliśmy się przybliżyć Państwu zarówno Japonię, jej kulturę jak i procesy produkcji poszczególnych modeli noży.

Mamy nadzieję że każdy znajdzie tutaj coś dla siebie, pamiętając że o wszystko trzeba dbać a noże są nie tylko doskonałym narzędziem ale również piękną ozdobą naszej kuchnii.