

TOMGAST

Objaśnienie ikon / Icon explanation

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

Materiał, z którego został wykonany produkt jest ujęty w nazwie produktu.
Przykłady skrótów dla nazw materiałów:
18/10 – stal nierdzewna 18/10; ALU – aluminium; PP – polipropylen;
PE – polietylen; PC - poliwęglan

The name of the material used to make the product is included in the product name.
Examples of abbreviations for material names:
18/10 – stainless steel 18/10; ALU – aluminum; PP – polypropylene;
PE – polyethylene; PC – polycarbonate

Katalog nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu obowiązujących przepisów prawa. Wszystkie ceny podane w katalogu są cenami netto. Rzeczywiste wymiary produktów mogą nieznacznie różnić się od wartości podanych w katalogu. Część zdjęć aranżacyjnych została przygotowana z wykorzystaniem narzędzi sztucznej inteligencji i ma charakter poglądowy.

This catalogue does not constitute a commercial offer within the meaning of applicable law. All prices shown in the catalogue are net prices. Actual product dimensions may differ slightly from those stated in the catalogue. Some lifestyle images have been created using artificial intelligence tools and are for illustrative purposes only.

TOMGAST

Za każdym dobrym daniem stoi coś więcej.

Ludzie. Pasja. Rzemiosło.



Verlo · de Buyer · RAK Porcelain · Zwiesel Glas · Peugeot · Wüsthof

Opinel · Revol · Microplane · Weck · CaterWare · Kasumi

RENOMOWANE MARKI W NASZYM PORTFOLIO | RENOWNED BRANDS IN OUR PORTFOLIO

TOMGAST

Wiemy, co działa

We know what works

DORADZAMY | ADVISE

Od 1998 roku poznajemy gastronomię od środka. Jej tempo, wymagania i codzienne wyzwania. Przez niemal 30 lat pytamy, słuchamy i obserwujemy, by przełożyć potrzeby na konkretne rozwiązania. Dobieramy wyposażenie, które ma pracować wydajnie, niezawodnie i przez lata. Nie sprzedajemy przypadkowych produktów. Pomagamy podejmować dobre decyzje.



Since 1998, we have been getting to know the foodservice industry from the inside — its pace, demands and everyday challenges. For nearly 30 years, we have been asking, listening and observing, turning real needs into practical solutions. We select equipment designed to perform efficiently, reliably and for years to come. We do not sell products at random. We help you make the right decisions.

TWORZYMY | CREATE

Mamy tysiące produktów w swoim portfolio. Wprowadzamy setki nowości każdego roku. Sprzęt i akcesoria kuchenne, zastawa stołowa i bufetowa — projektujemy je z myślą o tym, jak naprawdę pracuje profesjonalna gastronomia. Od pomysłu, przez dobór materiałów i konstrukcję, po detale, które decydują o trwałości, funkcjonalności i komforcie pracy.



Our portfolio includes thousands of products, with hundreds of new additions every year. Many are designed and developed by us. From kitchen equipment and accessories to tableware and buffet solutions, we design products with a clear understanding of how professional foodservice actually works. From the initial idea, through material selection and construction, to the details that determine durability, functionality and ease of use.

SELEKCJONUJEMY | SELECT

Wybieramy najlepsze światowe marki i producentów, którym możemy zaufać. Sprawdzamy jakość materiałów, funkcjonalność, trwałość, powtarzalność i dostępność. Bo szeroka oferta ma sens tylko wtedy, gdy stoi za nią świadoma decyzja. Weryfikujemy każdy produkt i bierzemy pełną odpowiedzialność za wybór.



We choose the world's leading brands and manufacturers we can trust. We assess the quality of materials, functionality, durability, consistency and availability. Because an extensive range only makes sense when every product is a conscious choice. We verify every product and take full responsibility for what we offer.

ŁĄCZYMY | CONNECT

Wiele potrzeb. Wiele kategorii. Różnorodność asortymentu. Kuchnia. Bar. Stół. Bufet. Tworzymy rozwiązania, które działają jako całość. Łączymy własne produkty z ofertą sprawdzonych globalnych marek, budując bogate portfolio narzędzi dla różnych obszarów profesjonalnej gastronomii.



Many needs. Many categories. One comprehensive range. Kitchen. Bar. Table. Buffet. We create solutions that work together as a whole. We combine our own products with carefully selected offerings from trusted global brands, building a comprehensive portfolio of tools and equipment for every area of professional gastronomy.

WSPIERAMY | SUPPORT

Doradzamy, podpowiadamy i pomagamy podejmować właściwe decyzje. Szukamy rozwiązań dopasowanych do skali oraz specyfiki biznesu. Jesteśmy partnerem na każdym etapie - od pierwszego wyboru produktu, przez realizację zamówienia, aż po obsługę posprzedażową i kolejne decyzje biznesowe.

We advise, recommend and help you make the right decisions. We look for solutions tailored to the scale and specific needs of your business. We are your partner at every stage — from choosing the right product and placing your order to after-sales support and your next business decisions.

DOSTARCZAMY | DELIVER

Dostępność ma znaczenie. Terminowość jeszcze większe. Własny magazyn, szerokie portfolio i sprawna logistyka pozwalają nam szybko reagować na potrzeby klientów. Obsługujemy zarówno pojedyncze zamówienia, jak i duże, cykliczne projekty B2B — zapewniając ciągłość dostaw, sprawną realizację, terminowość i przewidywalność. Bo profesjonalna gastronomia wymaga więcej. My też.

24 h

Availability matters. On-time delivery matters even more. Our own warehouse, extensive portfolio and efficient logistics allow us to respond quickly to customer needs. We handle everything from individual orders to large, recurring B2B projects — ensuring continuity of supply, efficient fulfilment, on-time delivery and predictability. Because professional foodservice demands more. So do we.

4 sklepy showroomy | 4 shops showrooms



ŁÓDŹ



WARSZAWA



KRAKÓW



GDAŃSK

NASZE USŁUGI | OUR SERVICES

Dostawa w 24h w Polsce

24h delivery across Poland

Sklep internetowy

Online store

Platforma B2B

B2B platform

Profesjonalni doradcy

Professional consultants

Program szkoleń produktowych

Product training program

Opiekun klienta B2B

B2B customer service

NASI PARTNERZY W BIZNESIE | OUR BUSINESS PARTNERS

Radisson BLU RESORT, ŚWINOUJŚCIE

DOUBLETREE by Hilton HOTEL & CONFERENCE CENTRE WARSAW

RENAISSANCE HOTELS

RAFFLES EUROPEJSKI WARSAW

Hilton

GOLDEN TULIP

MERCURE HOTELS

Holiday Inn

MARRIOTT WARSAW

NOVOTEL HOTELS & RESORTS

VIENNA HOUSE

Qubus Hotel

seaside PARK HOTEL

CRYSTAL MOUNTAIN

Hampton Inn

Zaufało nam ponad 20 000 klientów | Over 20,000 customers trusted us

---

ZAOBSERWUJ NAS!
FOLLOW US!

@tomgast_polska

@tomgast1998

Tomgast

SPIS TREŚCI | TABLE OF CONTENTS

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

28 **POJEMNIKI GASTRONOMICZNE** | *GN CONTAINERS*

40 **AKCESORIA KUCHENNE** | *KITCHEN ACCESORIES*

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

140 **CUKIERNICTWO** | *PASTRY*

172 **PIZZA** | *PIZZA*

182 **CATERING** | *CATERING*

194 **ODZIEŻ** | *CLOTHING*

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

- 206 — Verlo
- 264 — RAK
- 332 — Revol

364 **SZTUĆCE** | *CUTLERY*

- 366 — Verlo
- 382 — RAK
- 386 — ETERNUM

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

- 406 — Verlo
- 412 — Zwiesel Glas
- 428 — Onis

468 **MŁYNKI** | *MILLS*

476 **Verlo BUFET I DODATKI STOŁOWE** | *Verlo BUFFET & TABLEWARE*

560 **SŁOIKI WECK** | *WECK JARS*

566 **BAR I KAWIARNIA** | *BAR & CAFÉ*

599 ***OUTLET***





garnki i patelnie
pots & frying pans



TOMGAST

TOMGAST oferuje garnki i patelnie stworzone z myślą o intensywnej pracy w profesjonalnej kuchni. Wysokiej jakości stal nierdzewna 18/10, solidna konstrukcja i wielowarstwowe dna zapewniają trwałość oraz równomierne rozprowadzanie ciepła. Oferta obejmuje garnki oraz patelnie stalowe i z powłoką non-stick, przeznaczone do różnych technik gotowania i smażenia.

TOMGAST offers pots and pans designed for intensive use in professional kitchens. High-quality 18/10 stainless steel, robust construction, and multi-layered bases ensure durability and even heat distribution. The range includes stainless steel and non-stick pots and pans, designed for a variety of cooking and frying techniques.



KUP ON-LINE

konstrukcja i parametry:

Garnki TOMGAST są tłoczone z jednego kawałka stali, a ich **ścianki mają grubość od 1 do 1,2 mm**. Garnki i patelnie wyposażono w wielowarstwowe dna o grubości 7 mm, które skutecznie przewodzą i równomiernie rozprowadzają ciepło. Naczynia mogą być stosowane również na płytach indukcyjnych.

construction and specifications:

TOMGAST pots are made from a single piece of steel, with **walls ranging from 1 to 1.2 mm in thickness.** *The pots and pans feature 7 mm thick multi-layered bases that efficiently conduct and evenly distribute heat. The cookware is also suitable for use on induction cooktops.*

wykończenie i użytkowanie:

W ofercie znajdują się naczynia o satynowym i wysokopolerowanym wykończeniu oraz patelnie z powłoką non-stick. Beznitowe mocowanie uchwytów ułatwia utrzymanie powierzchni w czystości, a wybrane modele można myć w zmywarkach przemysłowych. Garnki i patelnie TOMGAST objęte są 5-letnią gwarancją.

finish and use:

The range includes cookware with a satin or high-polish finish, as well as frying pans with a non-stick coating. Rivet-free handle attachment makes the surfaces easier to keep clean, while selected models are suitable for washing in commercial dishwashers. TOMGAST pots and pans come with a 5-year warranty.

5 GUARANTEE



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2101-16	16	14	2,8	118,90	–
P3-2101-20	20	17	5	172,30	–
P3-2101-24	24	20	8,5	227,70	–
P3-2101-28	28	24	14	333,00	–
P3-2101-32	32	27	20,5	478,50	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2107-16	16	11	2,2	105,10	–
P3-2107-20	20	12,5	4	149,70	–
P3-2107-24	24	15	6,5	192,90	–
P3-2107-28	28	17	10	267,30	–
P3-2107-32	32	19,5	14	385,30	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2109-16	16	7	1,4	119,30	–
P3-2109-20	20	9	2,5	129,60	–
P3-2109-24	24	10,5	4,5	175,00	–
P3-2109-28	28	12	7	237,80	–
P3-2109-32	32	13	10	346,00	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2108-13	13	5	0,7	101,70	–
P3-2108-16	16	7,5	1,4	103,20	–
P3-2108-20	20	9	2,6	149,10	–
P3-2108-24	24	10,5	4,4	198,80	–
P3-2108-28	28	12,5	7	251,20	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P3-2105-16	16	11	2,2	125,40	–
P3-2105-20	20	13	4	167,80	–
P3-2105-24	24	15,5	6,5	212,80	–
P3-2105-28	28	17,5	10	278,70	–

POKRYWKA | *LID*

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



Pokrywka EXCLUSIVE; 18/10
Lid EXCLUSIVE; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P2-2161-16	16	34,30	–
P2-2161-20	20	41,00	–
P2-2161-24	24	55,90	–
P2-2161-28	28	67,00	–
P2-2161-32	32	86,20	–

KUP ON-LINE



OSZCZĘDŹ

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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2101-16L	16	14	2,8	122,70	–
P1-2101-20L	20	17	5	170,40	–
P1-2101-24L	24	20	8,5	226,20	–
P1-2101-28L	28	24	14	326,20	–
P1-2101-32L	32	27	20,5	432,60	–
P1-2101-36L	36	36	35,5	607,80	–
P1-2101-40L	40	40	50	781,30	–
P1-2101-45L	45	45	65	1 026,90	–
P1-2101-50L	48	43	75,5	1 155,20	–
P1-2105-50L	53	48	100	1 345,20	–



OSZCZĘDŹ

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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2107-16L	16	11	2,2	109,70	–
P1-2107-20L	20	12,5	4	144,90	–
P1-2107-24L	24	15	6,5	197,00	–
P1-2107-28L	28	17	10	258,80	–
P1-2107-32L	32	19,5	14	365,80	–
P1-2107-36L	36	23	23	462,00	–
P1-2107-40L	40	25	31	615,60	–
P1-2107-45L	45	28	42,5	806,80	–



OSZCZĘDŹ

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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2109-20L	20	9	2,5	136,90	–
P1-2109-24L	24	10,5	4,5	188,20	–
P1-2109-28L	28	12	7	237,80	–
P1-2109-32L	32	13	10	341,20	–
P1-2109-36L	36	14	14	430,60	–
P1-2109-40L	40	16	20	561,50	–



OSZCZĘDŹ

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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2110-32L	32	7,5	6	306,00	–
P1-2110-36L	36	8	8	380,40	–
P1-2110-40L	40	8	10	479,00	–
P1-2110-45L	44	11	16	608,70	–
P1-2110-50L	48	12,5	22	721,10	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2101-16	16	14	2,8	104,50	–
P1-2101-20	20	17	5	158,50	–
P1-2101-24	24	20	8,5	202,40	–
P1-2101-28	28	24	14	292,60	–
P1-2101-32	32	27	20,5	397,90	–
P1-2101-36	36	36	35,5	570,00	–
P1-2101-40	40	40	50	739,00	–
P1-2101-45	45	45	65	978,40	–
P1-2101-50	48	43	75,5	1 097,60	–
P1-2105-50	53	48,5	100	1 278,50	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2107-16	16	11	2,2	96,20	–
P1-2107-20	20	12,5	4	130,90	–
P1-2107-24	24	15	6,5	171,30	–
P1-2107-28	28	17	10	234,10	–
P1-2107-32	32	19,5	14	338,50	–
P1-2107-36	36	23	23	414,70	–
P1-2107-40	40	25	31	571,00	–
P1-2107-45	45	28	42,5	753,70	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2109-20	20	9	2,5	118,50	–
P1-2109-24	24	10,5	4,5	161,00	–
P1-2109-28	28	12	7	207,60	–
P1-2109-32	32	13	10	302,90	–
P1-2109-36	36	14	14	369,90	–
P1-2109-40	40	16	20	507,90	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2110-32	32	7,5	6	257,10	–
P1-2110-36	36	8	8	317,30	–
P1-2110-40	40	8	10	406,30	–
P1-2110-45	44	11	16	530,90	–
P1-2110-50	48	12,5	22	629,00	–





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

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2111-40		40	40	50	1 048,40	–
P1-2111-001	*kranik zapasowy*				179,90	–
P1-2112-40	*wkładka do gotowania ziemniaków*	40	35		315,00	–

W komplecie z pokrywką • Kranik ze stali nierdzewnej 18/10 • Informacja o gwarancji dotyczy tylko granka

Pot & Lid set • 18/10 stainless steel tap • Guarantee information refers only to the pot



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P1-2161-16	16	26,80	–
P1-2161-20	20	31,10	–
P1-2161-24	24	42,60	–
P1-2161-28	28	53,80	–
P1-2161-32	32	78,40	–
P1-2161-36	36	99,40	–
P1-2161-40	40	122,30	–
P1-2161-45	45	138,90	–
P1-2161-50	48	159,30	–
P1-2165-50	53	174,00	–

Pasuje do wszystkich garnków, patelni i rondli marki TOMGAST®

Fits all TOMGAST® stockpots, frypans and saucepans

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2105-16	16	11	2,2	**106,60**	–
P1-2105-20	20	13	4	**137,90**	–
P1-2105-24	24	15	6,5	**188,70**	–
P1-2105-28	28	17	10	**250,10**	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2108-13	13	5	0,7	**80,30**	–
P1-2108-16	16	7,5	1,3	**91,70**	–
P1-2108-20	20	9	2,6	**128,80**	–
P1-2108-24	24	10,5	4,5	**180,10**	–
P1-2108-28	28	12,5	7	**237,30**	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2104-16	16	6	1	**94,00**	–
P1-2104-20	20	7	1,5	**132,30**	–
P1-2104-24	24	7,5	2,8	**149,90**	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2102-20	15,5/22	24/44,8	5	**164,00**	–
P1-2102-24	19/26	28,5/57	5	**215,90**	–
P1-2102-28	23/30	28,7/58	5,5	**291,00**	–
P1-2102-32	27/34	29/61,7	6	**371,50**	–

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

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



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2106-20	15,5/22	23,6/44,8	5	**164,00**	–
P1-2106-24	19/26	23,6/49	5	**217,50**	–
P1-2106-28	23/30	28,6/57,6	5,5	**286,70**	–
P1-2106-32	27/34	29/61,5	6	**375,80**	–

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



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P3-2103-20	15,5/22	23,6/44,8	5	**107,50**	–
P3-2103-24	19/26	23,4/48,3	5	**142,20**	–
P3-2103-28	23/30	28,5/57,6	5,5	**188,20**	–
P3-2103-32	27/34	31,4/64,6	6	**260,60**	–

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

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

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



Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2103-20	15,5/22	24/44,8	5	**97,40**	–
P1-2103-24	19/26	23/48,3	5	**124,60**	–
P1-2103-28	23/30	28,5/57,6	5,5	**168,20**	–
P1-2103-32	27/34	31,6/64,6	6	**239,30**	–
P1-2103-36	31/38	34/75,2	6	**288,40**	–
P1-2103-40	35/42,5	34/79	6,5	**356,60**	–

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

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

KUP ON-LINE



CHOC CLASSIC

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-8188-24	24	43	6,5	193,20	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	thk mm	PLN	EUR
D-6453-09	9	4,8	300	1	466,60	–



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

Nr kat.	➡ ❑	h cm	PLN	EUR
T-1406-360	*P1-2107-36*	23	223,90	–
T-1406-400	*P1-2107-40*	26	266,60	–

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



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3437-16	16	12,5	1,5	5	239,70	–

Podwójne ścianki, pomiędzy którymi podgrzewana jest woda • Doskonale nadaje się do topienia czekolady oraz podgrzewania sosów
Hollow stainless steel in which water is heated • Best for melting chocolate or keeping sauces warm

5-warstwowa konstrukcja
5-layer construction



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3706-16	13/16	33	8	1,8	467,00	–
D-3706-20	17/20	39	10	3,4	598,00	–

Skrócony czas gotowania dzięki doskonałemu przewodzeniu ciepła wielowarstwowej stali (stal 18/10 na zewnątrz, aluminium wewnątrz) • Nitowany, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt • Taka sama grubość ścianek i dna 2,3 mm dla równomiernego rozprowadzania ciepła - potrawy nie przypalają się i nagrzewają się tak samo w każdym punkcie garnka
Combination of stainless steel on the outside and aluminium on the inside - hyper reactive material: very rapide increase in temperature; cooking immediately, stops when off the heat • Uniform diffusion of heat on the entire skirt and perfect heat distribution: even cooking, ideal for reduction cooking, sauces • Riveted, ergonomic, low temperature guaranteed handle

KUP ON-LINE

CaterWare

nowa marka w ofercie TOMGAST
new brand in TOMGAST portfolio

CATERWARE to linia funkcjonalnych produktów ze stali nierdzewnej, zaprojektowanych z myślą o intensywnym użytkowaniu w gastronomii, cateringu i bufetach. Solidne wykonanie, łatwość czyszczenia i korzystny stosunek ceny do jakości sprawiają, że to praktyczny wybór wszędzie tam, gdzie liczy się trwałość i efektywność.

CATERWARE *is a range of functional stainless steel products designed for intensive use in gastronomy, catering and buffet service. Durable construction, ease of cleaning and an excellent price-to-quality ratio make it a practical choice wherever reliability and efficiency matter most.*



KUP ON-LINE



new

Garnek wysoki, stal nierdzewna
Stock pot, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2101-20	20	20	6,3	**99,80**	–
CW-2101-24	24	20	9	**128,20**	–
CW-2101-28	28	25	15,4	**169,00**	–
CW-2101-32	32	26	20,9	**249,70**	–
CW-2101-36	36	36	36,6	**328,10**	–
CW-2101-40	40	40	50,3	**410,00**	–
CW-2101-45	45	45	71,6	**534,00**	–
CW-2105-50	50	50	98,2	**678,10**	–



new

Garnek średni, stal nierdzewna
Medium stock pot, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2107-20	20	14	4,4	**89,10**	–
CW-2107-24	24	16	7,2	**119,10**	–
CW-2107-28	28	18	11,1	**149,10**	–
CW-2107-32	32	20	16,1	**222,10**	–
CW-2107-36	36	22	22,4	**253,10**	–
CW-2107-40	40	25	31,4	**333,00**	–
CW-2107-45	45	28	44,5	**438,10**	–



new

Garnek niski, stal nierdzewna
Deep casserole pot, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2109-20	20	10,5	3,3	**82,00**	–
CW-2109-24	24	11	5	**107,50**	–
CW-2109-28	28	13	8	**135,00**	–
CW-2109-32	32	16	12,9	**208,00**	–
CW-2109-36	36	14	14,3	**225,00**	–
CW-2109-40	40	15	18,8	**279,10**	–



new

Pokrywka, stal nierdzewna
Lid, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
CW-2161-20	20	**23,00**	–
CW-2161-24	24	**28,10**	–
CW-2161-28	28	**32,00**	–
CW-2161-32	32	**44,00**	–
CW-2161-36	36	**52,00**	–
CW-2161-40	40	**61,00**	–
CW-2161-45	45	**85,10**	–
CW-2165-50	50	**98,10**	–



new

Rondel, stal nierdzewna
Saucepan, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2108-14	14	7	1	**56,00**	–
CW-2108-16	16	7,5	1,5	**61,00**	–
CW-2108-20	20	10,5	3,3	**78,00**	–
CW-2108-24	24	11	5	**110,10**	–
CW-2108-28	28	13	8	**142,00**	–



new

Patelnia, stal nierdzewna
Frying pan, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	tl cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2103-20	13,8/20	42,5	4	1,3	**58,50**	–
CW-2103-24	17,4/24	48	5	2,3	**71,80**	–
CW-2103-28	21,8/28	57	5	3,1	**91,00**	–
CW-2103-32	25,8/32	61	5	4	**132,10**	–
CW-2103-36	29,8/36	61,5	6	6,1	**156,00**	–
CW-2103-40	33,8/40	78	7	8,8	**190,00**	–

Modele od Ø 32 cm wyposażone są w dodatkowy uchwyt pomocniczy

Models with a diameter of Ø 32 cm are equipped with an additional auxiliary handle.



new

Patelnia, stal nierdzewna, non-stick
Frying pan, stainless steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	tl cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2102-24	17,4/24	48	5	2,3	**101,40**	–
CW-2102-28	21,8/28	57	5	3,1	**128,30**	–
CW-2102-32	25,8/32	61	5	4	**178,00**	–

Modele od Ø 32 cm wyposażone są w dodatkowy uchwyt pomocniczy

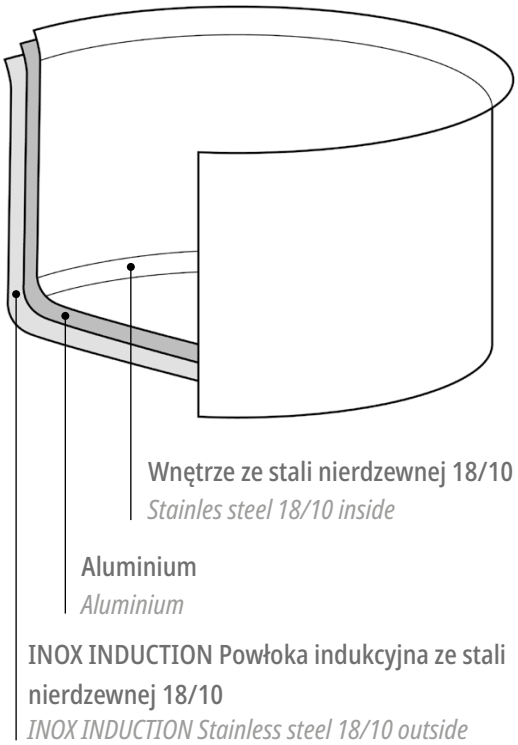
Models with a diameter of Ø 32 cm are equipped with an additional auxiliary handle.

KUP ON-LINE



3-warstwowa konstrukcja
3-layer construction





ALCHIMY

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



można używać w piekarniku

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

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

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

KUP ON-LINE

MADE IN FRANCE



Garnek Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy Pot; SS

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3605-16	13/16	8,6	1,5	2,3	425,30	–
D-3605-20	15,4/20	9,6	2,5	2,3	498,00	–
D-3605-24	21/24	12,4	5	2,3	578,00	–
D-3605-28	24,5/28	14,8	7	2,3	718,00	–



Patelnia Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy frying pan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3604-20	13,5/20	36,5	3,3	2,3	404,70	–
D-3604-24	17/24	46,5	4,6	2,3	394,90	–
D-3604-28	20/28	51	4,8	2,3	437,20	–
D-3604-32	23/32	56	5	2,3	514,10	–



Rondel niski Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy saucepan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3602-24	20,5/24	49	7,3	3	2,3	507,00	–
D-3602-28	24,5/28	51	8,6	4,6	2,3	678,00	–



Rondel Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy saucepan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
D-3601-14	11/14	31	7,5	1	2,3	404,80	–
D-3601-16	13/16	31	8,6	1,5	2,3	449,00	–
D-3601-20	15,5/20	39,5	8,7	2,5	2,3	538,00	–



new

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
n D-3603-16	11/16	34	6,3	1,1	2,3	415,60	–
n D-3603-20	14/20	40	7	1,8	2,3	498,00	–
D-3603-24	17/24	47	7,4	2,5	2,3	541,30	–



KUP ON-LINE

de Buyer od blisko 200 lat tworzy we Francji garnki i patelnie, które stały się jednym z najbardziej rozpoznawalnych wyborów profesjonalnych szefów kuchni. Marka słynie z doskonałych materiałów, perfekcyjnego wykonania i kolekcji, które od lat wyznaczają kierunek profesjonalnego gotowania — od kultowej stali węglowej po zaawansowane linie z nowoczesnymi powłokami.

To sprzęt projektowany do intensywnej pracy, ceniony za trwałość, komfort użytkowania i jakość, którą naprawdę czuć podczas gotowania.

de Buyer has been creating cookware in France for nearly 200 years, becoming one of the most recognized choices among professional chefs. The brand is known for exceptional materials, precise craftsmanship, and collections that have shaped professional cooking for decades — from iconic carbon steel to advanced lines with modern coatings.

Designed for intensive use, de Buyer cookware is valued for its durability, comfort, and quality that can truly be felt while cooking.



KUP ON-LINE

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

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

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

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

PATELNIE STALOWE:

PATELNIE ŻELIWNE:



	CARBONE PLUS	La Lyonnaise	#OUTDOOR	ALCHIMY	TOMGAST	CaterWare	Cast iron
MATERIAL	Carbon steel	Blue steel	Blue steel	SS / aluminium	SS	SS	–
THICKNESS (MM)	2,5–3	1–1,5	2	2,7	1–1,5; bottom 7	4	–
INDUCTION	YES	NO	YES	YES	YES	YES	YES
DISHWASHER	NO	NO	NO	YES	YES	YES	NO

PATELNIE Z POWŁOKĄ NON-STICK:



	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS	CHOC RESTO INDUCTION	CHOC EXTRÊME	TOMGAST	TOMGAST	CaterWare	CERAnoa
MATERIAL	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium	SS 18/10	SS 18/10	SS	forged Al
THICKNESS (MM)	4 mm	4 mm	5 mm	3–8 mm	1; bottom: 7	1–1,5; bottom: 7	4	4
COVERING	PTFE	PTFE	high Q PTFE	high Q PTFE	non-stick	non-stick	non-stick	ceramic
INDUCTION	NO	NO	YES	YES	YES	YES	YES	YES
DISHWASHER	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

KONSERWACJA PATELNI:

PATELNIE Z POWŁOKĄ NON-STICK CHOC CLASSIC · CHOC ACCESS · CHOC RESTO INDUCTION · CHOC EXTRÊME · TOMGAST · CaterWare · CERAnoa

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

PATELNIE ZE STALI WĘGLOWEJ I NIEBIESKIEJ CARBONE PLUS · La Lyonnaise · #OUTDOOR

Sezonowanie patelni przed pierwszym użyciem:

Krok 1



Zalej patelnię cienką warstwą oleju.

Krok 2



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

WYGLĄD PATELNI PRZED I PO PIERWSZYM SEZONOWANIU:



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

KUP ON-LINE

STEEL PANS:

CAST IRON PANS:



	CARBONE PLUS	La Lyonnaise	#OUTDOOR	ALCHIMY	TOMGAST	CaterWare	Cast iron
MATERIAL	Carbon steel	Blue steel	Blue steel	SS / aluminium	SS	SS	–
THICKNESS (MM)	2,5–3	1–1,5	2	2,7	1–1,5; bottom 7	4	–
INDUCTION	YES	NO	YES	YES	YES	YES	YES
DISHWASHER	NO	NO	NO	YES	YES	YES	NO

NON-STICK PANS:



	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS	CHOC RESTO INDUCTION	CHOC EXTRÊME	TOMGAST	TOMGAST	CaterWare	CERAnoa
MATERIAL	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium	SS 18/10	SS 18/10	SS	forged Al
THICKNESS (MM)	4 mm	4 mm	5 mm	3–8 mm	1; bottom: 7	1–1,5; bottom: 7	4	4
COVERING	PTFE	PTFE	high Q PTFE	high Q PTFE	non-stick	non-stick	non-stick	ceramic
INDUCTION	NO	NO	YES	YES	YES	YES	YES	YES
DISHWASHER	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

TIPS AND MAINTENANCE:

NON-STICK PANS CHOC CLASSIC · CHOC RESTO INDUCTION · CHOC EXTRÊME · CHOC ACCESS · TOMGAST

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

CARBON AND BLUE STEEL PANS CarbonePlus · La Lyonnaise · #OUTDOOR

Seasoning a pan before first use:

Step 1



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

Step 2



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

THE APPEARANCE OF THE PAN BEFORE AND AFTER THE FIRST SEASONING



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

KUP ON-LINE



La Lyonnaise

max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5020-18	13/18	34,9	3,6	1	**65,50**	–
D-5020-20	14/20	36,9	4	1	**64,70**	–
D-5020-24	17/24	41,2	4,5	1	**76,50**	–
D-5020-28	20/28	49,3	4,7	1,2	**104,70**	–
D-5020-32	24/32	55,5	5,5	1,2	**119,80**	–
D-5020-36	27/36	65,8	6	1,5	**163,70**	–
D-5020-40	30/40	69,1	6,5	1,5	**189,60**	–
D-5020-45	34/45	83,2	7,5	1,5	**250,90**	–

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Wysokie, zaokrąglone ścianki • Lekka • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Quick caramelizing the meat juices • High flared and curved skirt and no sharp angles enables the food easly slide from a pan • Light • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p.20



CARBONE PLUS

max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5130-20	14/20	36,6	3,2	2,5	**139,00**	–
D-5130-24	17,5/24	43,7	3,5	2,5	**163,20**	–
D-5130-28	20/28	51	4	3	**209,10**	–
D-5130-32	23/32	59,6	4,5	3	**262,10**	–

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz • Ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Quick caramelizing the meat juices • Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



MINERAL B

max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5616-24	18/24	44	3,8	2,5	**182,70**	–
D-5616-28	21,3/28	51	4	2,5	**253,00**	–

Idealna do smażenia steków • Pokrywa mięso wzorem kratki podczas smażenia • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Ideal for frying steaks • The ribbed base marks the meat • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p.20



CARBONE PLUS

max. 10 min
max. 200° C

Patelnia Carbon; stal węglowa
Frying pan Carbon; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5110-20	14/20	36,8	3,2	2,5	**118,00**	–
D-5110-24	17,5/24	44	3,5	2,5	**139,00**	–
D-5110-28	20/28	50,5	4	3	**178,70**	–
D-5110-32	23/32	60	4,5	3	**216,30**	–
D-5110-36	26/36	69,5	4,5	3	**266,80**	–
D-5110-40	30/40	73	5,3	3	**323,90**	–

Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz • Patelnie Ø 32, 36, 40 posiadają dodatkowy uchwyt • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Quick caramelizing the meat juices • Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan • Ø size: 32, 36 and 40 pans come with an additional handle • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p.20



CARBONE PLUS

max. 10 min
max. 200° C

Patelnia owalna Carbon; stal węglowa
Frying pan carbon oval; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5131-36	50,3	4,6	26	2,5	**254,30**	–

Idealna do smażenia ryb w całości • Nitowana rękojeść • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Ideal for frying fish whole • Riveted handle • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



CARBONE PLUS

max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5530-26	18,5/26	48	4,3	2	**149,80**	–
D-5530-30	21,5/30	54	4,5	2	**193,80**	–

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



CARBONE PLUS

max. 10 min
max. 200° C

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

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5540-38	38	26	2,5	**356,90**	–

Świetna do pracy w wysokiej temperaturze • Szybkie zamykanie porów w mięsie i karmelizacja jego soków • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Ideal for working long on hight temperature • Quick caramelizing the meat juices • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p.20

KUP ON-LINE



Patelnia grillowa; żeliwo
Grill frying pan; cast iron

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-120710	28	442,50	–

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

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



Patelnia; żeliwo
Frying pan; cast iron

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-112810	28	402,40	–

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

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



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-152300	23	23	230,40	–

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

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



de Buyer

ALCHIMY

Patelnia Alchimy; stal nierdzewna
Alchimy frying pan; SS

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3604-20	13,5/20	36,5	3,3	2,3	404,70	–
D-3604-24	17/24	46,5	4,6	2,3	394,90	–
D-3604-28	20/28	51	4,8	2,3	437,20	–
D-3604-32	23/32	56	5	2,3	514,10	–



TOMGAST

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2103-20	15,5/22	24/44,8	5	97,40	–
P1-2103-24	19/26	23/48,3	5	124,60	–
P1-2103-28	23/30	28,5/57,6	5,5	168,20	–
P1-2103-32	27/34	31,6/64,6	6	239,30	–
P1-2103-36	31/38	34/75,2	6	288,40	–
P1-2103-40	35/42,5	34/79	6,5	356,60	–

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

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



TOMGAST

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P3-2103-20	15,5/22	23,6/44,8	5	107,50	–
P3-2103-24	19/26	23,4/48,3	5	142,20	–
P3-2103-28	23/30	28,5/57,6	5,5	188,20	–
P3-2103-32	27/34	31,4/64,6	6	260,60	–

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

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

KUP ON-LINE



CaterWare

new

Patelnia, stal nierdzewna
Frying pan, stainless steel

Nr kat.	Ø cm	tl cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2103-20	13,8/20	42,5	4	1,3	58,50	–
CW-2103-24	17,4/24	48	5	2,3	71,80	–
CW-2103-28	21,8/28	57	5	3,1	91,00	–
CW-2103-32	25,8/32	61	5	4	132,10	–
CW-2103-36	29,8/36	61,5	6	6,1	156,00	–
CW-2103-40	33,8/40	78	7	8,8	190,00	–

Modele od Ø 32 cm wyposażone są w dodatkowy uchwyt pomocniczy

Models with a diameter of Ø 32 cm are equipped with an additional auxiliary handle.



CaterWare

new

Patelnia, stal nierdzewna, non-stick
Frying pan, stainless steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	tl cm	h cm	cap l	PLN	EUR
CW-2102-24	17,4/24	48	5	2,3	101,40	–
CW-2102-28	21,8/28	57	5	3,1	128,30	–
CW-2102-32	25,8/32	61	5	4	178,00	–

Modele od Ø 32 cm wyposażone są w dodatkowy uchwyt pomocniczy

Models with a diameter of Ø 32 cm are equipped with an additional auxiliary handle.



new

Wosk do patelni stalowych
Wax for steel pans

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-4204-12	100	82,40	–

Skład: olej z pestek winogron, olej rzepakowy, wosk pszczeli • Zapobiega utlenianiu naczyń stalowych • Zastosowanie: sezonowanie i konserwacja patelni stalowych

Ingredients: grape seed oil, rapeseed oil, beeswax • Prevents oxidation of steel cookware • Use: seasoning and maintenance of steel pans

TOMGAST



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2102-20	15,5/22	24/44,8	5	164,00	–
P1-2102-24	19/26	28,5/57	5	215,90	–
P1-2102-28	23/30	28,7/58	5,5	291,00	–
P1-2102-32	27/34	29/61,7	6	371,50	–

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

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

TOMGAST



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
P1-2106-20	15,5/22	23,6/44,8	5	164,00	–
P1-2106-24	19/26	23,6/49	5	217,50	–
P1-2106-28	23/30	28,6/57,6	5,5	286,70	–
P1-2106-32	27/34	29/61,5	6	375,80	–

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

de Buyer DEPUIS 1830



CHOC CLASSIC

PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8140-12	9,5/12	24,2	1,5	3,3	76,40	–
D-8140-14	11/14	26	1,7	4	86,50	–
D-8180-20	14,2/20	36,7	3	4	109,00	–
D-8180-24	17,5/24	43,5	3,5	4	133,20	–
D-8180-26	18,8/26	48	3,7	4	144,90	–
D-8180-28	21/28	50	3,8	4	160,30	–
D-8180-32	23,5/32	55,6	4,5	4	184,00	–
D-8180-36	27,5/36	66	4,7	5	275,00	–
D-8180-40	30/40	70	5,3	5	310,80	–

Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz

Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan



CHOC ACCESS

PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8030-20	20	37	3	3	91,40	–
D-8030-24	24	43,3	3,5	3,3	109,60	–
D-8030-28	28	49,5	4	3,3	128,80	–
D-8030-32	32	55,5	4,5	3,3	139,90	–
D-8030-36	36	65	4,5	4	227,50	–
D-8030-40	40	70	5,2	4	259,70	–

Idealna do odgrzewania, gotowania delikatnych potraw • Nitowany uchwyt zakrzywiony w stylu francuskim • Możliwość zapiekania w piekarniku: 10 min/ 200°C

Ideal for reheating, cooking delicate dishes • Riveted French-style curved handle • Oven baking: 10 min / 200°C



CHOC CLASSIC

PFOA FREE

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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8181-36	36/66	4,3	26	5	323,90	–

Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz

Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan



CHOC RESTO INDUCTION

PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8480-20	13/20	36,7	3	5	176,10	–
D-8480-24	16/24	43,5	3,5	5	228,60	–
D-8480-28	20/28	50	3,8	5	259,80	–
D-8480-32	23/32	55,6	4,5	5	306,40	–

Optymalnie zaprojektowany rant ułatwiający zsunięcie potrawy na talerz

Shape with soft angles enables the food easly slide from a pan

KUP ON-LINE



CHOC EXTRÊME

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

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



CHOC EXTRÊME

PFOA FREE

Patelnia Choc Extreme; aluminium, non-stick

Frying pan Choc Extreme; Al, non-stick

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8310-20	12,5/20	40	4,2	3	**333,10**	–
D-8310-24	16/24	45,5	4,2	3	**425,00**	–
D-8310-28	18,5/28	52	4,6	3	**519,30**	–
D-8310-32	22/32	63	4,6	3	**567,80**	–
D-8310-36	23/36	72	4,6	3	**614,30**	–

Ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej • Grubość dna: 8 mm • Ekstremalnie odporne patelnie z odlewanego aluminium z zaawansowaną powłoką typu non-stick, która maksymalnie wydłuża jej żywotność

Hollow stainless steel, not heated while cooking handles • Bottom thickness: 8mm • Heavy duty cast aluminium with the highest quality non-stick coating which is consolidated by a PTFE projection

KUP ON-LINE

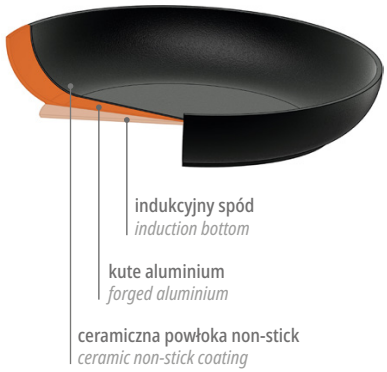


CERANOA

max. 10 min
max. 200° C

CERANOA to patelnie ceramiczne nowej generacji. Znakomita, bezpieczniejsza i bardziej odpowiedzialna alternatywa dla klasycznych powłok non-stick.

CERANOA is a new generation of ceramic cookware. An excellent, safer and more responsible alternative to traditional non-stick coatings.



- bez PFAS, PFOA i PFOS
- odporna, szklista powłoka vitro-ceramiczna – wyjątkowo gładka i trwała
- potrawy łatwo odchodzą od powierzchni nawet przy minimalnej ilości tłuszczu
- lekki korpus z aluminium pochodzącego z recyklingu – zapewnia szybkie i równomierne nagrzewanie

- *free from PFAS, PFOA and PFOS*
- *durable, glass-like vitro-ceramic coating – exceptionally smooth and long-lasting*
- *food releases easily from the surface even with minimal oil perfect for healthy cooking, even without any fat*
- *Lightweight body made from recycled aluminium – ensures fast and even heat distribution*



CERANOA

new

Patelnia Ceranoa, aluminium, non-stick
Ceranoa frying pan, aluminium, non-stick

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-8220-20	15/20	36,8	3,9	280,50	–
D-8220-24	18/24	43	4,5	321,80	–
D-8220-28	22/28	49,7	5	354,90	–
D-8220-32	26/32	55,7	5,1	388,00	–

Idealna do przygotowywania delikatnych potraw (ryb, warzyw, sosów itp.) • Nadaje się do gotowania na wolnym ogniu, redukcji, podgrzewania lub smażenia • Możliwość zapiekania w piekarniku: 10 min / 200°C

Ideal for preparing delicate dishes (fish, vegetables, sauces, etc.) • Suitable for simmering, reducing, reheating or frying • Can be baked in the oven: 10 min / 200°C



CERANOA

new

Patelnia do naleśników Ceranoa, aluminium, non-stick
Ceranoa pancake pan, aluminium, non-stick

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-8225-26	22,6/26	44,4	2	321,80	–

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

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



CERANOA

new

Rondel konikalny Ceranoa, aluminium, non-stick
Ceranoa conical saucepan, aluminium, non-stick

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-8228-24	18/24	45,4	7,8	388,00	–
D-8228-28	22/28	51	8,4	429,40	–

Idealny do gotowania na wolnym ogniu, delikatnego podsmażania ryb, warzyw, roślin strączkowych • Równomierne rozprowadzanie ciepła • Doskonale sprawdza się podczas duszenia, odgrzewania dań gotowych czy zagęszczania sosów.

Ideal for simmering, gently frying fish, vegetables and pulses • Even heat distribution • Perfect for stewing, reheating ready meals and thickening sauces.

KUP ON-LINE

13/16 – średnica lub długość: robocza/całkowita | 13/16 – *diamater or length: usable / total*



CARBONE PLUS

Wok; stal węglowa
Wok; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5114-35	35,5	69,5	8,5	1,5	**286,50**	–

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



CARBONE PLUS

new

Patelnia Carbon, stal węglowa
Frying pan Carbon, carbon steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5140-12	9/12	24	2	2,5	**53,90**	–

Idealna do smażenia blinów, naleśników, placków • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str.

Ideal for frying blinis, pancakes, and fritters • Seasoning before first use gives it non-stick properties - instructions on page.



CARBONE PLUS

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-5050-32	22,5/32	38,9	9,8	6	**169,50**	–

Można stosować jako patelnię • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Can be used as a frying pan • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



CARBONE PLUS

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5113-32	23,5/32	40	3	3	**205,30**	–
D-5113-40	30/40	48,5	5	3	**312,80**	–
D-5113-50	40/50	57	5,7	3	**494,50**	–

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



La Lyonnaise

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5026-24	19/24	34,5	3,5	1	**41,40**	–
D-5026-28	23/28	38,2	4	1	**54,80**	–

Młotkowane dno • Nie można zapiekać w piekarniku

The hammered bottom • Not suitable for baking in oven



Brytfanna; 18/10
Rousting pan; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1941-40		40	9	26	**611,40**	–
T-1948-40	*pokrywa*	40			**276,20**	–

Pokrywa do kupienia oddzielnie

Lid sold separately

KUP ON-LINE



CHOC CLASSIC

PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8185-22	17,5/22	42	1,5	3	95,50	–
D-8185-26	21,5/26	45	1,5	3,3	115,30	–
D-8185-30	25,5/30	54	1,5	3,3	133,40	–

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

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



CHOC RESTO INDUCTION

PFOA FREE

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-8485-26	18/26	48	1,5	4	209,80	–
D-8485-30	22/30	58	1,5	4	269,10	–

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

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



#OUTDOOR

max. 10 min
max. 200° C

Mini patelnia; stal niebieska
Mini frying pan; blue steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5340-12	9/12	24,1	2	2	50,90	–

Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



CARBONE PLUS

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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-5120-26	22,5/26	48	1,5	2,5	113,00	–
D-5120-30	25,5/30	54	1,7	2,5	142,80	–

Niskie ścianki pozwalają na łatwe przewrócenie naleśnika • Sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick - instrukcja str. 19

Low skirt and optimum slip qualities allow pancakes to be easily turned or slided onto a plate • Seasoning, adding non-stick property, before the first use is needed - manual p. 20



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

Nr kat.	Ø cm	Ø o cm	PLN	EUR
T-152100	24	8	205,50	–



Szpatuła do ciasta naleśnikowego; drewno
Crepe dough spreader; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4873-02	20	3	16	12,80	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-2785	8,5	1,5	15,70	–

KUP ON-LINE





pojemniki gastronomiczne
GN containers



POJEMNIKI GN – STALOWE | *STEEL GN CONTAINERS*

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

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



POJEMNIKI **TOMGAST PRIX**

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

TOMGAST PRIX *CONTAINERS*

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



GN 2/1 650 x 530 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	5	VL-21020	140,40 / –
4	10	VL-21040	129,30 / –
6,5	19	VL-21065	143,90 / –
10	31	VL-21100	180,00 / –
15	42,5	VL-21150	227,30 / –
20	57,5	VL-21200	292,40 / –
P1		VL-21001	142,40 / –



GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	2,5	VL-11020	43,90 / –
4	5	VL-11040	51,80 / –
6,5	9	VL-11065	57,90 / –
10	14	VL-11100	78,80 / –
15	21	VL-11150	119,50 / –
20	28	VL-11200	138,90 / –
P1		VL-11001	57,00 / –
P2		—	—
P3		VL-11001S	147,70 / –
P4		—	—



GN 2/3 325 x 354 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,5	VL-23020	33,40 / –
4	3	VL-23040	40,80 / –
6,5	5,5	VL-23065	49,20 / –
10	9	VL-23100	67,80 / –
15	13	VL-23150	102,60 / –
20	18	—	—
P1		VL-23001	42,80 / –
P2		—	—
P3		VL-23001S	130,50 / –



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,2	VL-12020	23,30 / –
4	2	VL-12040	30,20 / –
6,5	4	VL-12065	38,70 / –
10	6,5	VL-12100	50,50 / –
15	9,5	VL-12150	75,20 / –
20	12,5	VL-12200	90,40 / –
P1		VL-12001	30,50 / –
P2		—	—
P3		VL-12001S	108,40 / –
P4		—	—

KUP ON-LINE

GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
2	0,7	VL-13020	20,90/–
4	1,5	VL-13040	26,20/–
6,5	2,5	VL-13065	27,50/–
10	4	VL-13100	39,20/–
15	5,7	VL-13150	60,80/–
20	7,8	VL-13200	69,20/–
P1		VL-13001	20,40/–
P2		—	—
P3		VL-13001S	85,40/–

GN 2/4 530 x 162 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
10	5,8	VL-24100	63,10/–
15	8,6	VL-24150	99,50/–
P1		VL-24001	34,90/–

GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
4	1	—	—
6,5	1,8	VL-14065	25,40/–
10	2,8	VL-14100	36,10/–
15	4	VL-14150	54,10/–
20	5,5	VL-14200	60,70/–
P1		VL-14001	18,60/–
P2		—	—
P3		VL-14001SIL	72,70/–

GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
6,5	1	VL-16065	19,90/–
10	1,6	VL-16100	27,80/–
15	2,4	VL-16150	38,70/–
20	3,4	VL-16200	53,60/–
P1		VL-16001	13,30/–
P2		—	—
P3		VL-16001S	51,50/–

GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
6,5	0,6	VL-19065	16,00/–
10	0,8	VL-19100	25,10/–
15	1,4	VL-19150	32,10/–
P1		VL-19001	10,30/–

POJEMNIKI GN PRIX – PERFOROWANE | *PERFORATED PRIX GN CONTAINERS*

GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
4	5	VL-11040P	64,00/–
6,5	9	VL-11065P	69,90/–
10	14	VL-11100P	90,90/–
15	21	VL-11150P	131,90/–
20	28	VL-11200P	151,10/–

GN 2/3 325 x 354 mm

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

GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
6,5	4	VL-12065P	41,50/–
10	6,5	VL-12100P	57,60/–



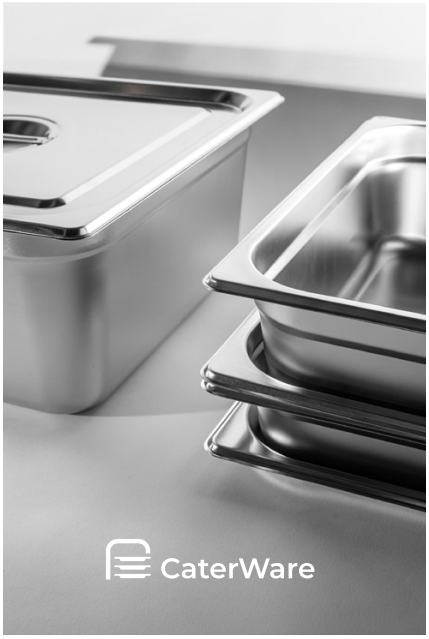


Zobacz wózki do tac GN na str. 193
See GN trolleys on page 193

KUP ON-LINE

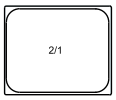
CaterWare

nowa marka w ofercie TOMGAST
new brand in TOMGAST portfolio



CATERWARE to nowość w portfolio TOMGAST, stworzona z myślą o wszystkich profesjonalnych kuchniach branży HoReCa. Marka oferuje szeroki wybór uniwersalnych pojemników GN z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, odpornej na korozję, zarysowania i uszkodzenia mechaniczne, o grubości blachy 0,55–0,7 mm w zależności od rozmiaru – do przechowywania, transportu i serwowania żywności, zgodnie z międzynarodowymi standardami. Trwałe, funkcjonalne i precyzyjnie zaprojektowane – produkty CATERWARE służą długo i niezawodnie, zapewniając wysoki poziom bezpieczeństwa i higieny.

***CATERWARE** is a new addition to the TOMGAST portfolio, created for professional kitchens across the HoReCa sector. The brand offers a wide range of versatile GN containers made of high-quality 18/10 stainless steel, resistant to corrosion, scratches and mechanical damage, with a sheet thickness of 0.55–0.7 mm depending on the size – designed for food storage, transport and serving in line with international standards. Durable, functional and precisely engineered, CATERWARE products are built for long-lasting, reliable performance while maintaining high standards of safety and hygiene.*



GN 2/1 650 x 530 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	5	CW-21020	81,10 / –
4	10	CW-21040	88,00 / –
6,5	19	CW-21065	92,00 / –
10	31	CW-21100	112,00 / –
15	42,5	CW-21150	142,00 / –
20	57,5	CW-21200	179,10 / –



GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	2,5	CW-11020	23,00 / –
4	5	CW-11040	25,00 / –
6,5	9	CW-11065	27,60 / –
10	14	CW-11100	36,00 / –
15	21	CW-11150	49,00 / –
20	28	CW-11200	67,60 / –
P1		CW-11001	20,60 / –



GN 2/3 325 x 354 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,5	CW-23020	29,70 / –
4	3	CW-23040	30,10 / –
6,5	5,5	CW-23065	31,60 / –
10	9	CW-23100	33,10 / –
15	13	CW-23150	42,10 / –
P1		CW-23001	17,10 / –



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	1,2	CW-12020	13,20 / –
4	2	CW-12040	16,40 / –
6,5	4	CW-12065	19,00 / –
10	6,5	CW-12100	24,10 / –
15	9,5	CW-12150	34,10 / –
20	12,5	CW-12200	54,00 / –
P1		CW-12001	12,10 / –

KUP ON-LINE



GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
2	0,7	CW-13020	12,90 / –
4	1,5	CW-13040	13,00 / –
6,5	2,5	CW-13065	14,00 / –
10	4	CW-13100	19,90 / –
15	5,7	CW-13150	27,90 / –
20	7,8	CW-13200	34,70 / –
P1		CW-13001	10,20 / –

GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1,8	CW-14065	12,60 / –
10	2,8	CW-14100	18,00 / –
15	4	CW-14150	24,10 / –
20	5,5	CW-14200	32,60 / –
P1		CW-14001	8,10 / –

GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	1	CW-16065	11,60 / –
10	1,6	CW-16100	15,50 / –
15	2,4	CW-16150	19,60 / –
20	3,4	CW-16200	31,60 / –
P1		CW-16001	7,10 / –

GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	0,6	CW-19065	9,20 / –
10	0,8	CW-19100	12,10 / –
15	1,4	CW-19150	23,00 / –
P1		CW-19001	5,50 / –

KUP ON-LINE



POJEMNIKI GN Z PORCELANY | *PORCELAIN GN CONTAINERS*





Verlo

GN 1/1 530 x 325 mm

biały połysk | *white*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN/EUR
2,2	2,5	V-BUGN-11022-2	2	309,20/–
6,5	9	V-BUGN-11065-1	1	309,20/–



RAK

GN 1/1 530 x 325 mm

szary mat | *matte grey*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN/EUR
2,2	2,5	R-NFBU-11022GY-2	2	464,40/–
6,5	9	—	—	—



Verlo

GN 2/3 325 x 354 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN/EUR
2,2	1,5	V-BUGN-23022-3	3	162,60/–
6,5	5,5	V-BUGN-23065-1	1	162,60/–



Verlo

GN 1/2 265 x 325 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN/EUR
2,2	1,2	V-BUGN-12022-3	3	167,00/–
6,5	4	V-BUGN-12065-2	2	167,00/–



Verlo

GN 1/3 175 x 325 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN/EUR
2,2	0,7	V-BUGN-13022-6	6	120,10/–
6,5	2,5	V-BUGN-13065-3	3	120,30/–



Verlo

GN 2/4 530 x 162 mm

biały połysk | *white gloss*

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN/EUR
2,2	1,2	V-BUGN-24022-4	4	154,10/–
6,5	4	V-BUGN-24065-2	2	190,40/–



KUP ON-LINE



de Buyer



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8161-53	53	1	32,5	2	124,60	–



Pojemnik GN 1/1 emaliowany
Enamelled GN container

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
M3-11020	53	2	32,5	2,5	98,90	–
M3-11040	53	4	32,5	5	106,70	–
M3-11065	53	6,5	32,5	9	114,40	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2903-53	53	22,20	–
T-2904-32	32,5	13,70	–



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

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
T-R23001	*GN 2/3*	35,4	32,5	66,00	–
T-R11001	*GN 1/1*	53	32,5	65,60	–
T-R21001	*GN 2/1*	65	53	130,70	–

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

Verlo



1/1

GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l		Nr kat.	op.	PLN / EUR
2	1,3	○	V-11020M	12	86,70 / –
2	1,3	●	V-11020M-BK	12	85,40 / –
6,5	7,1		V-11065M	6	173,30 / –



1/2

GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l		Nr kat.	op.	PLN / EUR
2	0,8	○	V-12020M	24	44,30 / –
2	0,8	●	V-12020M-BK	24	44,20 / –
6,5	3,4		V-12065M	12	88,30 / –
10	5,5		V-12100M	12	110,40 / –



1/3

GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
2	0,4	V-13020M	24	41,80 / –
6,5	2	V-13065M	12	64,60 / –
10	3,15	V-13100M	12	89,40 / –



1/6

GN 1/6 176 x 162 mm

h cm	cap l	Nr kat.	op.	PLN / EUR
6,5	1	V-16065M	24	51,40 / –
10	1,6	V-16100M	12	61,60 / –

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61100-L	53	10	33	**151,40**	–

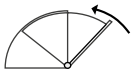


Pokrywa GN 1/2; PC
Cover GN 1/2; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61200-L	32,5	10	27	**81,80**	–



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



Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61199	32,5	17	53	**145,50**	–

POJEMNIKI GN Z KOPOLIESTRU I POLIPROPYLENU | *COPOLYESTER AND POLYPROPYLENE GN CONTAINERS*

BPA FREE

- Do przechowywania, transportu i wydawania posiłków
- Szybka lokalizacja zawartości bez otwierania pojemnika
- Łatwa kontrola świeżości przechowywanej żywności
- Łatwe w utrzymaniu czystości, higieniczne
- Możliwość mycia w zmywarkach przemysłowych

- *For storing, transporting and serving meals*
- *Contents easy to recognise without opening the container*
- *Convenient control of the freshness of stored food*
- *Easy to clean, hygienic*
- *Suitable for washing in industrial dishwashers*













GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	kopoliester | *copolyester* |*temp. -40°C – 90°C*| Nr kat.	PLN / EUR	kopoliester | *copolyester* |*temp. -40°C – 90°C*| Nr kat.	PLN / EUR	polipropylen | *polypropylene* |*temp. -40°C – 70°C*| Nr kat.	PLN / EUR
6,5	8,5	CM-12CV135	50,40 / –	CM-12CV110	50,40 / –	CM-12PP190	27,60 / –
10	13	CM-14CV135	63,50 / –	CM-14CV110	63,60 / –	CM-14PP190	34,00 / –
15	19,5	CM-16CV135	77,60 / –	CM-16CV110	77,60 / –	CM-16PP190	43,00 / –
20	25,6	CM-18CV135	99,50 / –	—	—	CM-18PP190	56,30 / –
P1		CM-10CVC135	41,30 / –	—	—	—	—
P5		CM-10PPCWSC190	28,40 / –	—	—	CM-10PPCWSC190	28,40 / –
P6		CM-10CVD135	36,80 / –	—	—	—	—



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR	Nr kat.	PLN / EUR
6,5	3	CM-22CV135	28,70 / –	CM-22CV110	28,80 / –	CM-22PP190	16,00 / –
10	5,9	CM-24CV135	36,30 / –	CM-24CV110	36,30 / –	CM-24PP190	20,00 / –
15	8,9	CM-26CV135	46,50 / –	CM-26CV110	46,60 / –	CM-26PP190	25,50 / –
20	11,7	CM-28CV135	56,20 / –	—	—	CM-28PP190	31,20 / –
P1		CM-20CVC135	24,90 / –	—	—	—	—
P5		CM-20PPCWSC190	15,60 / –	—	—	CM-20PPCWSC190	15,60 / –
P6		CM-20CVD135	14,40 / –	—	—	—	—

KUP ON-LINE

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*



P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*

P6 – ociekacz | *insert base*



POJEMNIKI GN Z KOPOLIESTRU I POLIPROPYLENU | *COPOLYESTER AND POLYPROPYLENE GN CONTAINERS*

BPA FREE









GN 1/3 176 x 325 mm

		kopoliester | *copolyester* *|temp. -40°C – 90°C|*		kopoliester | *copolyester* *|temp. -40°C – 90°C|*		polipropylen | *polypropylene* *|temp. -40°C – 70°C|*	
h cm	**cap l**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**
6,5	2,4	CM-32CV135	22,20 / –	CM-32CV110	22,20 / –	CM-32PP190	12,30 / –
10	3,6	CM-34CV135	28,20 / –	CM-34CV110	28,30 / –	CM-34PP190	14,40 / –
15	5,3	CM-36CV135	35,10 / –	CM-36CV110	35,10 / –	CM-36PP190	19,60 / –
20	6,9	CM-38CV135	44,00 / –	—	—	CM-38PP190	23,70 / –
P1		CM-30CVC135	21,60 / –	—	—	—	—
P5		CM-30PPCWSC190	11,10 / –	—	—	CM-30PPCWSC190	11,10 / –
P6		—	—	—	—	—	—



GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	**cap l**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**
6,5	1,7	CM-42CV135	20,30 / –	CM-42CV110	20,40 / –	CM-42PP190	11,30 / –
10	2,5	CM-44CV135	21,70 / –	CM-44CV110	21,70 / –	CM-44PP190	12,00 / –
15	3,7	CM-46CV135	29,10 / –	CM-46CV110	29,10 / –	CM-46PP190	15,80 / –
P1		CM-40CVC135	14,20 / –	—	—	—	—
P5		CM-40PPCWSC190	8,40 / –	—	—	CM-40PPCWSC190	8,40 / –
P6		—	—	—	—	—	—



GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	**cap l**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**
6,5	1	CM-62CV135	12,40 / –	CM-62CV110	12,50 / –	CM-62PP190	7,40 / –
10	1,5	CM-64CV135	15,60 / –	CM-64CV110	15,70 / –	CM-64PP190	8,60 / –
15	2,2	CM-66CV135	19,80 / –	CM-66CV110	19,80 / –	CM-66PP190	11,20 / –
P1		CM-60CVC135	7,10 / –	—	—	—	—
P5		CM-60PPCWSC190	5,40 / –	—	—	CM-60PPCWSC190	5,40 / –
P6		—	—	—	—	—	—



GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	**cap l**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**	**Nr kat.**	**PLN / EUR**
6,5	0,6	CM-92CV135	11,00 / –	—	—	CM-92PP190	8,70 / –
10	0,8	CM-94CV135	12,10 / –	—	—	CM-94PP190	9,70 / –
P1		CM-90CVC135	6,70 / –	—	—	—	—
P5		CM-90PPCWSC190	4,80 / –	—	—	CM-90PPCWSC190	4,80 / –

KUP ON-LINE

P1 – pokrywa standardowa | *standard lid*



P5 – pokrywa szczelna | *tight lid*

P6 – ociekacz | *insert base*













Pojemnik magazynowy; PC
Storage container; PC

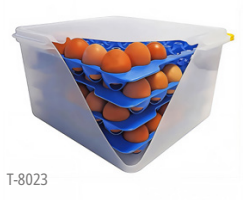
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-2SFSCW	18,5	10	18,5	1,9	**27,00**	–
CM-4SFSCW	18,5	18,7	18,5	3,8	**41,20**	–
CM-6SFSCW	21,5	18,5	21,5	5,7	**59,30**	–
CM-8SFSCW	21,5	23	21,5	7,6	**70,50**	–
CM-12SFSCW *	25,6	21	31	11,4	**86,90**	–
CM-18SFSCW *	25,6	32	31	17,2	**138,80**	–
CM-22SFSCW *	25,6	40	31	20,8	**162,00**	–

* – z uchwytem

** – with handle*

Pokrywa do pojemnika; PP
Lid for container; PP

Nr kat.		PLN	EUR
CM-SFC12SCPP	*do pojemników 11,4 l, 17,2 l, 20,8 l*	**31,00**	–
CM-SFC2SCPP	*do pojemników 1,9 l, 3,8 l*	**17,10**	–
CM-SFC6SCPP	*do pojemników 5,7 l, 7,6 l*	**21,10**	–



T-8023



T-9012

Pojemnik na jajka; PP
Eggs box; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-8023	*pojemnik*	28	20	31	**176,40**	–
T-9012	*tacka na jajka*				**12,90**	–

W komplecie z 8 tackami • 1 tacka / 30 jajek

Including 8 egg trays • 1 tray / 30 eggs

KUP ON-LINE





akcesoria kuchenne
kitchen accessories





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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2360-12	12	7	0,6	**15,20**	–
T-2360-16	16	8	1	**19,80**	–
T-2360-20	20	9	2	**24,30**	–
T-2360-24	24	10	3,1	**29,90**	–
T-2360-30	30	12,5	5	**48,20**	–
T-2360-36	36	13,5	8,2	**56,90**	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2380-40	40	12	7	**62,00**	–
T-2380-50	50	13,5	14	**86,80**	–
T-2380-55	55	14	19	**103,00**	–
T-2380-60	60	16	28	**140,60**	–
T-2380-70	70	19	43	**212,70**	–
T-2380-80	80	20	62	**303,00**	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-513-08	21,5	9	1,5	**66,90**	–
T-513-11	26,5	11	3	**84,10**	–
T-513-15	31,5	13	5	**110,90**	–

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

de Buyer



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3250-40	40	17,5	16	**210,70**	–

de Buyer



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3373-16	16	8,1	1	**109,90**	–
D-3373-20	20	10,2	2,1	**146,40**	–
D-3373-24	24	12,1	3,6	**183,20**	–
D-3373-30	30	14,8	7	**225,90**	–

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

de Buyer

Misa cukiernicza; PP
Pastry bowl; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-4530-17	17	8	1	**17,90**	–
D-4530-23	23	10,5	2,5	**23,50**	–
D-4530-27	27	12	4,5	**26,20**	–
D-4530-32	32	15	6	**37,90**	–
D-4530-36	36	16	9	**42,00**	–
D-4530-40	40	18,5	13	**61,30**	–

Otwarty rant
Open rim



Misa sztaplowalna; szło
Stackable bowl; glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
DX-511710-4	7,5	0,07	4	**3,20**	–
DX-511670-4	9	0,125	4	**3,30**	–
DX-511680-6	10,5	0,2	6	**3,60**	–
DX-511690-6	12	0,31	6	**4,20**	–
DX-511730-6	14	0,5	6	**6,10**	–
DX-512290-6	17	0,97	6	**8,00**	–
DX-511740-6	20	1,59	6	**10,30**	–
DX-511750-6	23	2,4	6	**14,80**	–
DX-511760-6	26	3,45	6	**23,70**	–
DX-511770-3	31	5,8	3	**34,90**	–

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



Wanna okrągła; 18/10
Basin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-50840	40	19	15	7	**248,10**	–
T-50845	45	21	22	7	**296,10**	–
T-50850	50	23	30	7	**354,00**	–

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



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-3001-600	60	28	56	**1 938,10**	–

Ruchome uchwyty
Movable handles

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-50333	32	18	9,5	286,10	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1954-36	36	29	25	801,40	–



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3379-00	10,8	61,80	–

D-3379-00 pasuje do mis o śr.: 20-24 cm • D-3379-01 pasuje do mis o śr.: 30-45 cm

D-3379-00 fits the following mixing bowl diameters: 20-24 cm • D-3379-01 fits the following mixing bowl diameters: 30-45 cm



Misa do przetworów; miedź
Jam bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-6200-38N	38	15	9	535,40	–

Żeliwne uchwyty • NIE wolno zapiekać w piekarniku

Cast iron handles • CAN'T be used in the oven



Wiadro; 18/10
Bucket; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-415-007	27	7	205,00	–
T-415-010	27	10	244,10	–
T-415-012	30	12	276,00	–
T-415-015	34	15	298,00	–

Podziałka litrów wewnątrz

Interior liter graduations



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

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-416-010	25,5	10	339,80	–
T-416-012	29	12	369,80	–
T-416-015	33	15	392,00	–

Podziałka litrów wewnątrz

Interior liter graduations



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

Nr kat.	→ ❑	PLN	EUR
T-418-007	*wiadro 7 l*	79,90	–
T-418-010	*wiadro 10 l*	94,00	–
T-418-012	*wiadro 12 l*	102,40	–
T-418-015	*wiadro 15 l*	109,90	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3930-32	32	18	202,50	–
D-3930-40	40	22	293,60	–
D-3930-48	50	26	523,80	–

Grubość ścianki 1 mm • Maksymalne obciążenie do 50 kg • Otwory 4 mm na ściankach i dnie

Steel thikness 1 mm • Max load 50 kg • Holes ø 4 mm on walls and bottom



Cedzak; 18/10
Colander; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1926-22	22	51	283,60	–
T-1926-26	26	55	326,10	–

Otwory śr. 4 mm

Holes dia 4 mm



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-81082	26	33,5	16,2	72,20	–

Otwory śr. 4 mm

Holes dia 4 mm

KUP ON-LINE



Dynamic

Wirówka do sałaty; PP
Salad spinner; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
DY-E007	27	34	5	**541,30**	–
DY-E001	33	42	10	**615,50**	–

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
DY-E002		43	50	20	**704,90**	–
DY-AC019	*podstawa*	36	17		**308,70**	–

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

Base sold separately



de Buyer

Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	**57,70**	–
T-1080-250	25	6,3	**68,10**	–
T-1080-300	30	7	**87,20**	–
T-1080-350	35	7,5	**101,50**	–

Drobna siatka (8 otworów/cm²)

Fine filtration mesh (8 holes/cm²)



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4605-21	20	**6**	**144,60**	–

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

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

BarEq



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2635-30	30	78	**114,20**	–
T-2635-35	35	84	**149,30**	–

Podwójna siatka: zewnętrzna mocna i gęsta, wewnętrzna 6,5 otworów/cm² • Stalowy łuk chroniący

Double mesh: external thik and dense , internal 6,5 holes/cm² • Thik steel wire to protect the mesh



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

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



Pałka do przecierania; buk
Pusher for conical strainer; beechwood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-8260	4	29	**18,40**	–

KUP ON-LINE



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-3190-12	12	28,5	**25,10**	–
T-3190-16	16	33,5	**27,20**	–
T-3190-20	20	39,5	**40,50**	–
T-3190-22	22	43,5	**50,30**	–

Drobna siatka (6,5 otworów/cm²)

Fine filtration mesh (6,5 holes/cm²)



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-1153-16	16	37	16	**78,50**	–
T-1153-20	20	40	20	**89,50**	–
T-1153-23	23	42,5	23	**109,10**	–
T-1153-27	27	46	27	**139,40**	–

Otwory 1,5 mm, na końcówce 2,0 mm

Holes dia 1,5 mm, 2,0 mm on the tip



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-520-20	20	37	18	**248,10**	–
T-520-24	24	47	21	**318,10**	–

Stalowy łuk chroniący sito przed uszkodzeniem

Thik steel wire to protect the mesh



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-60321	20	40	12,5	139,40	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-3318	18	28	85,70	–

Pasuje do wszystkich rozmiarów sit stożkowych

Fits all sizes conical sieves



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-588-03	20	23	148,00	–

Średnica dolna: 1,8 cm; średnica oczek sitka: 4 mm

Bottom diameter: 1.8 cm; strainer's mesh diameter: 4 mm



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-62513	12	11,5	61,20	–
T-62515	14	12	69,80	–
T-62531	10	11	51,90	–



Lejek ze stoperem; polipropylen
Funnel with stop; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BP-IM3-010	14,5	15,5	22,5	56,90	–

Funkcja antydrop • spust umożliwiający zatrzymanie przelewanego płynu

Anti-drop function • Trigger to stop overflowing liquid



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3356-00	15	137,40	–

Produkt dwuelementowy • Średnice dolne: 3,3 cm oraz 5,6 cm • Również do dekorowania talerzy

Product consists of 2 elements • Bottom diamaters: 3.3 cm and 5.6 cm • For plate decorations also



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1033-05	1,5	175,00	–

w zestawie dwie końcówki i stojak

included two nozzles and stand



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3353-00	15	15,5	0,8	206,30	–

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.

Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3354-52	20	38	3,3	685,10	–

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.

Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.



Mikser z przystawką blendującą 160
Mixer with blender attachment 160

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX100	7	220	0 - 13.000	1	1 472,50	–

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

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

PRZECIERAK ELEKTRYCZNY?
Więcej informacji na str. 114–127

ELECTRICAL FOOD MILL?
See pages 114–127 for more information

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
EB-52232	32	41,5	13	502,30	–

3 różne dyski do przecierania • Zdejmowane ostrze
3 models of sieve discs • Removable blade



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-2004-00	37	40	1 850,70	–

Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø o mm	PLN	EUR
D-2004-10N	1	733,50	–
D-2004-15N	1,5	584,60	–
D-2004-20N	2	576,20	–
D-2004-30N	3	576,20	–
D-2004-40N	4	750,50	–

Sita do kupienia osobno • Łatwy montaż i demontaż
Sieves sold separately • Easly disassembled



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
EB-52242	24	40	12	200,40	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1336-360	8	36	0,4	239,20	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-62902	8	28	11	144,00	–



Dzbanek miarka; PP
Measuring jug; PP

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-126-010	0,25	12,70	–
T-126-011	0,5	13,50	–
T-126-012	1	18,70	–
T-126-013	2	31,50	–
T-126-014	3	41,90	–
T-126-015	5	51,90	–

TOMGAST



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-80037	33,20	–

60 ml, 80 ml, 125 ml, 250 ml

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-551-05	10	11	0,5	42,00	–
T-551-1	14	14	1	58,70	–
T-551-2	16	19	2	114,90	–

Podziałka wewnętrzna
Interior graduations



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-512-03	11,5	11	0,5	38,00	–
T-512-04	15	13	1	51,70	–
T-512-05	15,5	15	1,5	87,60	–
T-512-06	17	19	2	100,60	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1390-100	10,5	14	1	50,60	–

Podziałka zewnętrzna i wewnętrzna
Interior and outer graduations



Szufelka; 18/10
Scoop; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1037-09	7	26	0,4	75,10	–
T-1037-100	10	33	1	89,70	–
T-1037-120	12	36	2	98,70	–
T-1037-155	15,5	40	3	142,40	–



Szufelka; 18/10
Scoop; 18/10

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-315	19	0,06	30,60	–
T-316	21	0,1	36,20	–
T-316A	24	0,2	44,10	–
T-316B	28	0,35	55,60	–
T-316C	31	0,5	62,10	–

BAR PROFESSIONAL



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-1002	5,5	19	40,60	–
T-1038-2	4,5	19	69,80	–



Szufelka; PE
Scoop; PE

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
T-127-023	18,5	6,5	0,125	8,40	–
T-127-024	25	9	0,25	11,60	–
T-127-025	31	11,7	0,5	13,90	–
T-127-026	35	15	0,85	20,90	–

BarEq



Łopatka do lodu; PC
Ice scoop; PC

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TB014	26,5	22,60	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
DH-1510-018	18,5	18	64,10	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-60-040	4	21,45	0,025	52,40	–
T-60-030	4,5	22	0,033	52,40	–
T-60-024	4,6	22	0,041	53,50	–
T-60-012	6,5	23,5	0,083	55,70	–
T-60-008	6,8	24	0,125	57,40	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STK17	4,1	22	17	0,025	198,20	–
T-STK19	4,4	22	19	0,028	198,20	–
T-STK23	4,5	22,5	23	0,033	198,20	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STC17	4,1	22,5	17	0,025	198,20	–
T-STC19	4,4	23	19	0,028	198,20	–
T-STC23	4,5	23	23	0,033	198,20	–

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



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

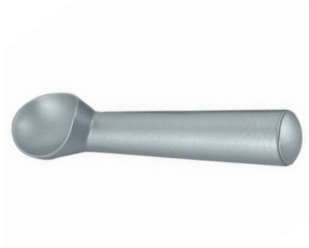
Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-4815-00N	18	0,033	51,70	–

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-41475	26	27,80	–



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

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-70-120	18	0,015	14,30	–

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

KUP ON-LINE

Dyspenser do sosów z miarką; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61912	4	10	0,125	**6,30**	–
T-61925	5	19	0,25	**6,80**	–
T-61940	5,5	21,5	0,4	**7,40**	–
T-61970	7	26	0,7	**8,00**	–



Dyspenser do sosów z miarką; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61925R	5	19	0,25	**6,80**	–
T-61940R	5,5	21,5	0,4	**7,20**	–
T-61970R	7	26	0,7	**8,40**	–



Dyspenser do sosów z miarką; PE
Sauce dispencer; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61925A	5	19	0,25	**6,80**	–
T-61940A	5,5	21,5	0,4	**7,20**	–
T-61970A	7	26	0,7	**8,40**	–



Dyspencer do dekoracji; PP
Decoration dispenser; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-61974	7	20	0,47	**16,60**	–
T-61977	7	26	0,7	**17,70**	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-195-194	5,1	7,9	0,05	**26,80**	–
T-195-195	6,1	13,4	0,25	**32,70**	–
T-195-196	7,8	16,2	0,5	**40,10**	–
T-195-197	9,7	22,3	1	**55,70**	–

Zestaw dyspenserów precyzyjnych; PE
Set of squeeze bottles; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
TF-225	3	8,5	30	**26,70**	–

4 szt
4 pcs

KUP ON-LINE



T-61136



T-61134

Pojemnik na przyprawy; tworzywo
Spice dispenser; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
T-61136	50	9	16	450	**113,90**	–
T-61134	50	9	16	750	**113,90**	–



mesh 1,5 mm 2,5 mm

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

Nr kat.	Ø cm	Ø o mm	h cm	PLN	EUR
T-1030-0	7	mesh	10	**32,70**	–
T-1030-015	7	1,5	10	**29,70**	–
T-1030-025	7	2,5	10	**30,10**	–



Termometr elektroniczny z etui; stal nierdzewna
Electronic thermometer with a probe; SS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1107	20,5	55,60	–

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



Termometr z sondą; stal nierdzewna
Thermometer with a probe; SS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7840	14	19,60	–

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7845	14	22,30	–

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



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF17	11	2	8	64,70	–

Niebieski wyświetlacz LCD • Funkcja tarowania • Baterie w zestawie • Zakres wagi: 0,1 - 500g
LCD screen • Functions: tare and auto-off • Supplied with batteries • Range of weight: 0,1 - 500g



Szpatuła z termometrem; silikon
Spatula with thermometer; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-14039	29	64,60	–

Zakres temp. od -50˚C do +300˚C
Temp. from -50˚C to +300˚C



Pirometr
Pyrometer

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8700	13,1	308,10	–

Laserowy celownik • Zakres temperatur od -50°C do 330°C (dokładność pomiaru w zakresie 0°–330°C: +/-2°C) • Zasilanie baterią 9V • Wystarcza do 80 godzin pracy ciągłej
Laser type aimer • Temp. from -50°C to 330°C (measurement accuracy for 0°–300°C range is +/-2°C) • Batteries 9V • Battery operating time - aprox. 80 h

KUP ON-LINE



Termometr kuchenny
Kitchen thermometer

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TER-3	15	10,20	–

Zakres temperatur od -25°C do 70°C
Temp. from -25°C to 70°C



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-TER-1	25,10	–

Zakres temperatur od 0°C do 300°C • Oprawa ze stali nierdzewnej 18/10
Temp. from 0°C to 300°C • Stainless steel 18/10



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-TER-2	21,10	–

Zakres temperatur od -30°C do 30°C • Oprawa ze stali nierdzewnej 18/10
Temp. from -30°C to 30°C • Stainless steel 18/10



Waga
Scales

Nr kat.		l cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-122-03	*do 3 kg, klasa dokładności: III*	25,6	28,5	1,5	**807,10**	–
T-122-15	*do 15 kg, klasa dokładności: III*	25,6	28,5	1,5	**807,10**	–
T-122-30	*do 30 kg, klasa dokładności: III*	25,6	28,5	1,5	**807,10**	–

Podłączenie sieciowe lub baterie 1,5V Typ D (LR 20) • Dwuzakresowa • Wielokrotne tarowanie • Szalka - stal nierdzewna • Podświetlenie klawiatury i wyświetlacza • Wymiary szalki: 23,9 x 19,2 cm • Waga z legalizacją

Power connection or bateries • Dual range capacity adjustment • Multiple taring • Platform 18/10 steel • Backlit keyboard and screen • Platform size: 23,9 x 19,2 cm • With legalisation



Waga magazynowa
Platform scales

Nr kat.		l cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-13-150	*do 150 kg, dokładność 0,05 kg*	49	698	12,3	**1 980,00**	–

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

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



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

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



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-918-50	50	15,5	**142,80**	–
T-918-80	80	15,5	**162,60**	–

Grubość drutu ubijaka 6 mm

Wire thikness 6 mm



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

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

Grubość drutu 4 mm

Wire thikness 4 mm



Wiosło; 18/10
Scull; 18/10

Nr kat.	dim cm	l cm	PLN	EUR
T-1740-137	11,5 x 17,5	137	**110,40**	–

Wymiary (dim cm) dotyczą końcówki.

Dimensions (dim cm) refer to the tip.



Wiosło; PE
Scull; PE

Nr kat.		dim cm	l cm	PLN	EUR
T-DP3050		10 x 14	150	**243,80**	–
T-DP3060	*z perforacją*	10 x 14	150	**255,60**	–

Wymiary (dim cm) dotyczą końcówki.

Dimensions (dim cm) refer to the tip.

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-900-250	29	24,20	–



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

Nr kat.	l cm	wl	PLN	EUR
T-61524	25	6	43,60	–

de Buyer



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

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2610-20	22	1,4	8	59,20	–
D-2610-25	25	1,4	8	73,70	–
D-2610-35	35	1,8	8	91,80	–
D-2610-40	40	1,8	8	104,50	–
D-2610-45	46	1,8	8	116,90	–
D-2610-50	50	1,8	8	132,40	–

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

de Buyer



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

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2611-35	35	2	8	101,00	–
D-2611-45	45	2	8	123,80	–



Rózga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	13,80	–
T-823-30	30	3,3	8	16,70	–
T-823-35	35	2,2	12	17,90	–
T-823-40	40	3,3	8	20,40	–
T-823-50	50	3,3	8	25,30	–
T-823-60	60	3,3	8	30,30	–

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

KUP ON-LINE



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-5550-006	8,5	31	44,30	–



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	l cm	Ø cm	cap l	PLN	EUR
T-612-007	30	7	0,07	22,90	–
T-613-012	32	8	0,12	28,30	–
T-614-020	33	9	0,2	31,30	–
T-615-025	37	10	0,25	39,60	–
T-617-050	40	12	0,4	52,20	–
T-618-075	45	14	0,7	60,70	–
T-619-100	47	16	1	79,20	–
n T-620-150	50	20	1,5	92,00	–

Bardzo solidna • Pojemność wytłoczona na uchwycie
Robust • The capacity embossed on the handle

CaterWare



new

Chochla, 18/0
Ladle, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-01	31,5 / 7,5	9	19,00	–

wl – ilość wrzecion | *wire loops count*



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-1301-02	9	40	0,2	**19,50**	–



Chochla; poliamid
Ladle; polyamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	PLN	EUR
T-6910-1	10	27	230	**40,70**	–
T-7012	12	40	350	**57,90**	–

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



Łyżka; poliamid
Spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2015	35 / 12,5	7,5	**14,80**	–

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



Łyżka; drewno
Spoon; wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-33235	25 / 9	5,5	**7,40**	–
T-33236	30 / 9	5,5	**7,90**	–
T-33237	35 / 9	5,5	**9,10**	–
T-33238	40 / 9	5,5	**10,10**	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1304-40	40 / 10	6,8	**24,80**	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-5550-001	30,5 / 9	6,5	**51,40**	–



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

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-3982-10	37	0,075	**44,70**	–



new

Łyżka do serwowania, 18/0
Serving spoon, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-07	31 / 9	7	**19,00**	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7821	32	2,5	**42,90**	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1302-40	40	**25,80**	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-212-155	15,5	2	**8,50**	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1306-40	40 / 8,5	7	24,40	–

CaterWare



new

Łyżka do spaghetti, 18/0
Spaghetti spoon, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-05	31 / 6	5	19,00	–



Łyżka do spaghetti; poliamid
Spaghetti spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2013	33,4 / 9	6,5	14,80	–

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



Cedzak siatkowy; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2640-16	16	55,5	35,40	–
T-2640-20	20	60	43,50	–
T-2640-24	24	62	50,20	–



Łyżka cedzakowa; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-463-10	10	40	26,70	–
T-463-12	12	48	34,10	–
T-463-14	14	50,5	46,50	–
T-463-16	16	53,5	57,80	–
T-463-20	20	57	76,70	–

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



Łyżka cedzakowa; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1307-40	10	40	23,50	–



CaterWare

new

Łyżka cedzakowa, 18/0
Skimmer, 18/0

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
CW-55-02	11,5	31	19,00	–



Łyżka cedzakowa; poliamid
Skimmer; poliamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2005	11	35	15,70	–

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



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1303-40	40 / 10,5	7	21,90	–



CaterWare

new

Łyżka perforowana, 18/0
Perforated serving spoon, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-06	31	7	19,00	–



Łyżka perforowana; poliamid
Perforated spoon; polyamide

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2012	35 / 11,5	7,5	14,80	–

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



Szumówka; 18/10
Skimmer; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-5550-004	33 / 9	11	39,80	–

KUP ON-LINE





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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4233-01	8	8	82,30	–

Ostra krawędź
Sharp edge



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4235-00	21	7,8	93,30	–



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

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
D-4232-00		12	9	96,10	–
D-4232-01	*perforowana*	12	9	103,00	–



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

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
D-4236-00		16	5	89,20	–
D-4236-01	*perforowana*	16	5	91,30	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-15	15	3,5	78,90	–
D-4230-30	30	3,5	109,90	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-15	15	3,5	79,20	–
D-4231-30	30	3,5	109,90	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	68,60	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-08	8	2	67,20	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4234-25	25	3,5	106,40	–

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



100%Chef

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

Nr kat.	PLN	EUR
C1-P6470	192,40	–

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

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-61413	52	58,80	–

Perforacja 3 mm
Perforation 3 mm



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1308-40	40	21,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5550-007	32	39,80	–

CaterWare



new

Łopatka perforowana,18/0
Perforated spatula, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-03	31,5 / 8	8	19,00	–

CaterWare



new

Łopatka, 18/0
Spatula, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-04	31 / 9	8	19,00	–



Łopatka do ryb; 18/10
Spatula for fish; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1985-34	34	73,20	–

Perforacja 3,5 mm
Perforation 3,5 mm



Łopatka; drewno
Spatula; wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-33234	28	5	7,90	–

KUP ON-LINE



Łopatka powlekana; 18/10, poliamid
Spatula; 18/10, polyamide

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-966-320	32	32,90	–

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



Łopatka do patelni non-stick perforowana; poliamid
Perforated spatula for non-stick pans; polyamide

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-2016	*perforowana*	30	11,00	–
T-2014		32	14,80	–

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



Łopatka do patelni non-stick; poliamid
Spatula for non-stick pans; polyamide

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-2010		35	15,40	–
T-2011	*perforowana*	35	14,40	–

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



Szpachelka; 18/10, drewno
Spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-208-11	11	10	**12,60**	–



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-5	18	11,3	**22,10**	–



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-4	15	7,7	**14,30**	–



Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-209-135	13,5	5,2	**8,10**	–



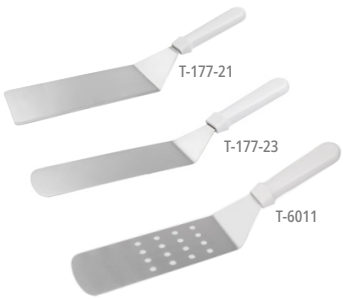
Łopatka do steków; 18/10, drewno
Steak spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-210-25	25	7,3	**13,70**	–



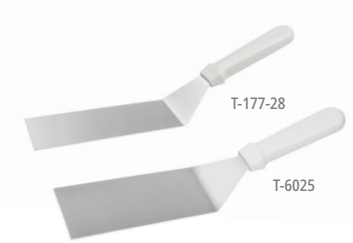
Nóż do masła; 18/10, drewno
Butter knife; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-206-10	9	**5,90**	–



Łopatka do steków; 18/10, PP
Steak spatula; 18/10, PP

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
T-177-21	*prosta*	20	10	**21,90**	–
T-177-23	*zaokrąglona*	20	7,2	**12,10**	–
T-6011	*perforowana*	20	7,6	**12,10**	–



Łopatka do steków; 18/10, PP
Steak spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-177-28	18	7,3	**12,10**	–
T-6025	15,5	7,3	**11,70**	–



Łopatka do steków; 18/10, PP
Steak spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-177-22	14	11,2	**22,10**	–

KUP ON-LINE

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80033	16	12,40	–
T-80034	21	15,80	–

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80035	21	17,60	–

TOMGAST



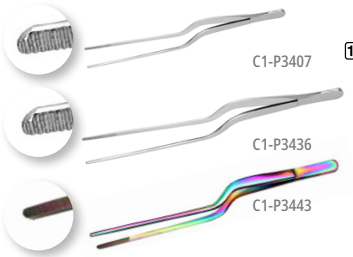
Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80036	30	25,90	–



Pinceta; nylon
Tweezers; nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2295	29,5	10,20	–



100%Chef

Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	38,50	–
C1-P3436		20	43,90	–
C1-P3443	*powł. tytanowa*	20	79,80	–

100%Chef



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P434	12	20,70	–

TOMGAST



Nóż kieszonkowy do testowania; stal Cr-Mo, 18/10
Pocket testing knife; Cr-Mo steel, 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7984-C	12	143,10	–

TOMGAST



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

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

Bardzo wytrzymały monoblock
Robust monoblock

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80032	30	32,40	–

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80038	23	11,10	–
T-80039	30	12,00	–
T-80040	40	14,00	–



Szczypce do patelni non-stick; 18/10, silikon
Tongs for non-stick pans; 18/10, silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1512	34	32,70	–

Odporna na temp. do 200°C
Max. temp. 200°C



Szczypce uniwersalne do patelni non-stick; nylon
Uniwersalongs for non-stick pans; nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-C15MI	28	17,00	–

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

KUP ON-LINE



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

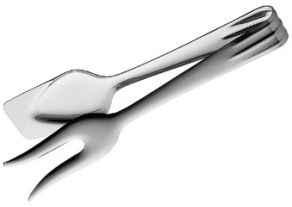
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-21-25	24	13,50	–
T-21-30	30	15,40	–

Bardzo wytrzymały monoblock
Robust monoblock



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9600	20	16,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9700	21	17,00	–

de Buyer



Szczypce do skorupiaków; stal
Pilers for shelfish; steel

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4685-00	20,7	6,5	77,50	–

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

de Buyer



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4683-00	15,7	37,60	–

Antypoślizgowe, ergonomiczny chwyt
Anti-slip, ergonomic handle

TOMGAST



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-9590-MF	528,60	–



KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80018	20	4,5	42,70	–



Wyciskacz do czosnku; tworzywo
Garlic press

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-266-001	15	czarny	48,80	–

Bardzo łatwe czyszczenie • Jednoelementowy
Easy cleaning • One-piece



Krajalnica do masła; 18/10, Al
Butter cutter; 18/10, Al

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-3200	26	8,3	72,50	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-5110	9	17	64,80	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1020-1	13,5	7,5	62,30	–



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

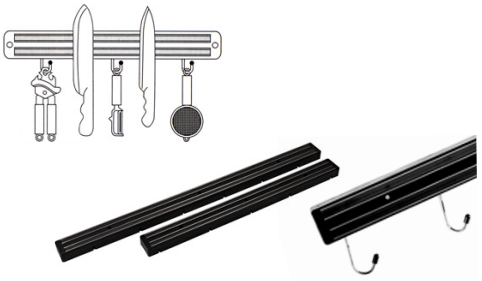
Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1060	4	18	68,50	–

Kroi na 6 równych części
Cuts into 6 pcs.



Wieszak kuchenny; 18/10
Kitchen hanger; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
T-1855	45,5	1,4	58,60	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	–
T-7987-060	60	35,80	–

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

BarEq



Uchwyt na bony; 18/10
Bill bar; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1001-006	60	68,30	–

BarEq



Szpikulec na bony; stal
Bills pin; steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1055	8	15,5	8,80	–



Dzwonek
Ring

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-10471	8,5	23,00	–

KUP ON-LINE



Otwieracz do konserw; stal
Can opener; steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
T-WNNO		40	415,90	–
T-WNNOKZ	*kółko zapasowe*		52,80	–
T-WNNONZ	*nożyk zapasowy*		28,60	–

Regulowany, do puszek o wys. max. 35 cm i do blatów max. 5,5 cm grubości
• Solidne wykonanie

Adjustable, for cans max. H 35 cm i do blatów max. 5,5 cm thick • Very robust



Krajalnica Julienne
Julienne cutter

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9475-3	18	219,00	–

Wyposażony w 3 ostrza wymienne: 3 mm, 6 mm
i obieraczka

Equipped with 3 replaceable knives : juliene 3 mm, 6 mm and peeler

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80022	12	5	22,00	–

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80020	17	19,60	–

TOMGAST



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-80021	22,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-913400	21	13,50	–



Nóż do sera; 18/10, tworzywo
Cheese knife

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-345-10	22	8	15,90	–

KUP ON-LINE

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80002	20	42,00	–

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80001	21,5	35,30	–

KASUMI®



Nożyczki
Scissors

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-81001	24	190,40	–

WÜSTHOF



Nożyczki kuchenne; X50 Cr MoV 15
Kitchen scissors; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1059594905	20,9	319,00	–

de Buyer



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
D-2612-01	1,2	20,5	49,40	–
D-2612-02	2	24	49,40	–
D-2612-03	3	24	49,40	–

Antypoślizgowy uchwyt • Opatentowany system: wydrążanie do określonej głębokości

Anti-slip handle • Patented system: cores, tops and tails fruits/vegetables cleanly in a trice



Nożyk dekoracyjny do marchewki;18/10, ABS
Decorating knife for carrots; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-5126	15	23,00	–

100%Chef



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6403	16	21,40	–



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-8613	408,10	–

KUP ON-LINE



Nóż do obierania grejpfruta;
stal nierdzewna, tworzywo
Grapefruit peeler; SS, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80017	21	26,90	–



Nóż do cytrusów; stal nierdzewna, tworzywo
Citrus peeler; SS, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80019	17,5	22,60	–



Wydrążacz do jabłek; tworzywo, stal nierdzewna
Apple corer; plastic, SS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80006	21,5	22,20	–



Nóż dekoracyjny, okrągły 22/25 mm; tworzywo,
stal nierdzewna
Melon baller 22/25 mm; plastic, SS

Nr kat.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-80005	22/25	16,3	30,10	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80007	15,5	25,00	–



Nóż dekoracyjny; stal nierdzewna, tworzywo
Decoration knife; SS, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80008	15,5	22,60	–



Wycinak do pomidorów; tworzywo,
stal nierdzewna
Tomato shark; plastic, SS

Nr kat.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-80016	22	15	25,00	–

KUP ON-LINE







new

Tarka Zester, stal nierdzewna
Zester grater, stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-59020	31	1,5	4,5	122,40	–



new

Tarka Fine, stal nierdzewna
Fine grater, stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-59004	31,5	3	7,5	122,40	–



new

Tarka Coarse, stal nierdzewna
Coarse grater, stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-59000	31,5	3	7,5	147,00	–







new

Tarka Extra Coarse, stal nierdzewna
Extra Coarse grater, stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-59008	31,5	3	7,5	147,00	–



new

Tarka Ribbon, stal nierdzewna
Ribbon grater, stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-59002	31,5	3	7,5	147,00	–



new

Tarka Large Shaver, stal nierdzewna
Large Shaver grater, stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-59006	31,5	3	7,5	147,00	–

KUP ON-LINE



Tarka do przypraw; stal nierdzewna; tworzywo
Spice grater; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-46016	23	2,5	3	65,70	–



Tarka Ultra Coarse; stal nierdzewna; tworzywo
Ultra Coarse grater; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45011	31	3	11,1	123,20	–



Mandolina Julienne; stal nierdzewna; tworzywo
Mandoline Julienne; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45041	31	3	7,5	115,00	–



Tarka Star Blade; stal nierdzewna; tworzywo
Grater Star Blade; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45009	31	3	7,5	115,00	–



Tarka Extra Coarse; stal nierdzewna; tworzywo
Extra Coarse grater; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45008	31	3	7,5	115,00	–



Tarka Large Shaver; stal nierdzewna; tworzywo
Grater Large Shaver; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45006	31	3	7,5	115,00	–



Tarka Fine; stal nierdzewna; tworzywo
Grater Fine; stainless steel, plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45004	31	3	7,5	115,00	–



Mandolina Fine Julienne; stal nierdzewna; tworzywo
Mandoline Fine Julienne; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45003	31	3	7,5	115,00	–



Tarka Ribbon; stal nierdzewna; tworzywo
Grater Ribbon; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45002	31	3	7,5	115,00	–



Tarka Coarse; stal nierdzewna; tworzywo
Coarse grater; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
MC-45000	31	3	7,5	czarny	115,00	–



Rękawica ochronna
Protective glove

Nr kat.	col	PLN	EUR
MC-34027	szary	53,40	–

materiał: poliester, nylon, włókno szklane, elastan • bezszwowa • dla prawo i leworęcznych • rozmiar uniwersalny • można prać w pralce w temp. 60°C

material: polyester, nylon, elastane, glass fibre • seamless • for right and left handed • universal size • machine washable at temp. 60°C

KUP ON-LINE



Tarka Dual Blade - Coarse & Fine; stal nierdzewna; tworzywo
Dual Blade Grater - Coarse & Fine; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-45022	31	3	11,1	123,20	–



Tarka czterościenna; stal nierdzewna; tworzywo
Four-sided grater; stainless steel; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-34006	13	27	8,5	188,90	–

trzy style ostrzy ścierających oraz jedno ostrze tnące
three styles of abrasive blades and one cutting blade



Młynek do przypraw
Spice Mill

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
MC-48960	12	czarny	98,50	–

materiał: stal nierdzewna, tworzywo • przeznaczony do mielenia: orzechów, gałki muszkatołowej, cynamonu, długiego pieprzu
material: stainless steel, plastic • suitable for grinding: nuts, nutmeg, cinnamon, long pepper

TOMGAST



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80011	22	3,5	39,70	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80013	22	3,5	39,70	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80009	13	6	35,40	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80010	13	6	39,70	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80012	13	6	35,40	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80014	13	6	35,40	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80015	13	6	35,40	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2225	25,5	6	216,10	–

Regulowana grubość krojenia
Adjustable thickness of cutting

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2270	15	17,40	–

Praktyczny wieszak • Możliwość przechowywania niestartych, całych gałek

With hook • Place to collect spear nutmegs



Tarka czterościenna; 18/10
Grater - 4 walls; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-8940	24	29,60	–



Moździerz; granit
Mortar; granite

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-60516	16	12	129,00	–

Granit

Granite



Sitko do przypraw; 18/10
Cage for spices; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-3307	7,5	25,90	–

Dł. łańcuszka: 15 cm

The lenght of the chain: 15 cm



Szpryca do nadziewania; 18/10
Syringe; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-280	22	59,90	–

de Buyer



Sznurek
Twine

Nr kat.		PLN	EUR
D-4337-01	*10 x rolka 45 g*	95,20	–
D-4338-01	*rolka 1 kg*	189,40	–

Naturalny materiał odporny na zrywanie • Odporny na temp. od -40°C do +220°C • Bezpieczny dla żywności

High resistance to braking • Temp. from -40°C to +220°C • Suitable for direct contact with foodstuff



Igła do mięsa; 18/11
Needle for meet; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-1268	*do szycia mięsa*	18	14,70	–
T-1267	*do faszerowania*	19	19,10	–

KUP ON-LINE

100%Chef



Forma z dociskaczem- walec; 18/10
Form with pusher - cylinder; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
C1-1225	4	8	114,80	–

100%Chef



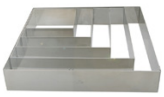
Forma z dociskaczem- prostopadłościan; 18/10
Form with pusher - cuboid; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
C1-1226	4	8	4	114,80	–









Więcej rantów na str. 161–163
See more pastry rings on pages 161–163



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

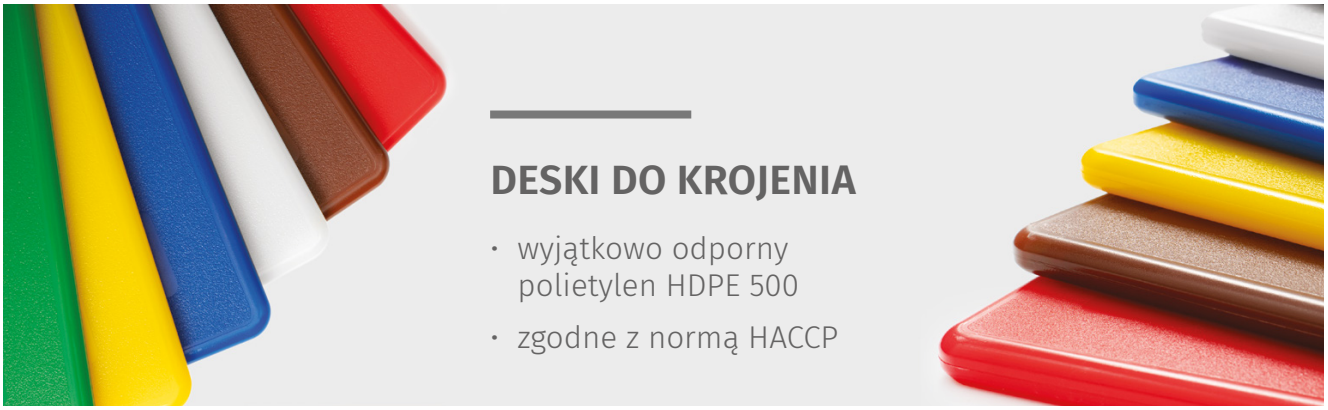
Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6956	6	11,20	–
T-6908	8	14,40	–
T-6910	10	17,60	–



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3989-06	6	6	1,5	19,20	–
D-3989-07	7	8	1,5	29,00	–
D-3989-08	8	6	1,5	25,60	–
D-3989-10	10	4,5	0,8	29,00	–
D-3940-12	12	6	0,8	37,60	–
D-3912-12	12	8	1	58,30	–

KUP ON-LINE



DESKI DO KROJENIA

- wyjątkowo odporny polietylen HDPE 500
- zgodne z normą HACCP

TOMGAST



45 x 30 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-3045-BLU	45	30	11	niebieski	46,40	–
T-3045-BRN	45	30	11	brązowy	46,40	–
T-3045-GR	45	30	11	zielony	46,40	–
T-3045-R	45	30	11	czerwony	46,40	–
T-3045-WHT	45	30	11	biały	46,40	–
T-3045-YL	45	30	11	żółty	46,40	–

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 70°C

TOMGAST



53 x 32,5 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-3253-BLU	53	32,5	14	niebieski	73,70	–
T-3253-BRN	53	32,5	14	brązowy	73,70	–
T-3253-GR	53	32,5	14	zielony	73,70	–
T-3253-R	53	32,5	14	czerwony	73,70	–
T-3253-WHT	53	32,5	14	biały	73,70	–
T-3253-YL	53	32,5	14	żółty	73,70	–

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 90°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 90°C

TOMGAST



60 x 40 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-4060-BLU	60	40	20	niebieski	145,60	–
T-4060-BRN	60	40	20	brązowy	145,60	–
T-4060-GR	60	40	20	zielony	145,60	–
T-4060-R	60	40	20	czerwony	145,60	–
T-4060-WHT	60	40	20	biały	145,60	–
T-4060-YL	60	40	20	żółty	145,60	–

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 90°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 90°C

KUP ON-LINE



Deska do krojenia; buk
Cutting board; beech wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-60354	60	4	35	284,00	–



Stojak na deski; 18/10
Cutting board holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-015	30	20	18	87,60	–

Druty o śr. 7 mm • Nóżki antypoślizgowe • Pojemność: 6 desek o gr. do 2,5 cm
Robust wire Ø 7 mm • Anti-slip feet • For max 6 cutting boards, max. 2,5 cm thick

BarEq



Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	45,80	–
T-50302	50	30	20	118,40	–

Polietylen nietoksyczny • Odporna na temp. do 60°C • Antypoślizgowe gumowe stopki
Non-toxic polyethylene • Resistant up to 60°C • Anti-slip rubber feet



Deska do krojenia; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-2515W	25	15	10	13,40	–
T-3022W	30	22	10	36,40	–
T-3524W	35	25	20	64,90	–

Polietylen o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C • Antypoślizgowe gumowe stopki
High density polyethylene, non-toxic • Resistant up to 70°C • Anti-slip rubber feet

KUP ON-LINE







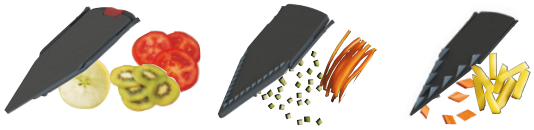
dociskacz GRAVITY
D-2015-84

Mandolina VIPER
Mandoline VIPER

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2016-00			41		21	**589,00**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**77,20**	–

Możliwość krojenia w plastry, kostki i julienne • Ostrze typu V z mikro-ząbkami dla łatwiejszego krojenia nawet delikatnego produktu • Ergonomiczny dociskacz z kontrolą obrotów dla bezpiecznych i efektywnych ruchów • W zestawie 3 ostrza - standardowe, julienne 4 mm i julienne 10 mm • Nóżki antypoślizgowe • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • DICE SYSTEM - funkcja służąca do krojenia w kostkę

Cuts slices, dices, diamonds and julienne 4,10 mm • Intergrated V-shaped blade to cut even the softest fruit/vegetable • Ergonomic pusher and slider • 3 baldes - horizontable and julienne 4 mm, 10 mm • Anti-slip feet • Exact adjustment of cutting thickness





KUP ON-LINE





ostrze Julienne 2-7
D-2015-93



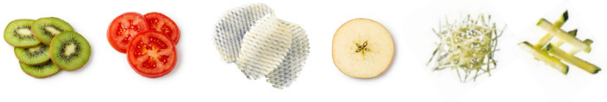
dociskacz GRAVITY
D-2015-84

Mandolina Swing Plus
Mandoline Swing Plus

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2015-03			40		20	**398,00**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**77,20**	–
D-2015-93	*ostrze Julienne 2-7*					**129,50**	–

Mandolina pokryta powłoką antybakteryjną • W zestawie podwójne poziome ostrze (gładkie i faliste) oraz podwójne ostrze Julienne 4-10 mm • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Nowy, ergonomiczny popychacz • Nóżki antypoślizgowe

Light but robust polymer composite • One double horizontal blade - straight / serrated and double julienne blade 4-10 mm • Exact adjustment of cutting thickness • Ergonomic pusher • Anti-slip feet





Mandolina Revolution; 18/10
Mandoline Revolution; 18/10

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2012-01			39,5		19,5	**798,00**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**77,20**	–

W zestawie podwójne poziome ostrze (gładkie i faliste) oraz 3 ostrza Julienne 2, 4, 10 mm • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Ergonomiczny popychacz obrotowy ze stali nierdzewnej • Nóżki antypoślizgowe

Complete with one double horizontal blade - straight / serrated and 3 julienne blades 2, 4, 10 mm • Exact adjustment of cutting thickness • Stainless steel protective pusher • Anti-slip feet





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

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2012-41			39,5		19,5	**1 198,00**	–
D-2015-84	*dociskacz GRAVITY*	5		14,5	10,5	**77,20**	–

W zestawie podwójne poziome ostrze (gładkie i faliste) oraz 6 ostrzy Julienne 2, 3, 4, 5, 7, 10 mm wraz z pudełkiem do przechowywania • Precyzyjna regulacja grubości cięcia • Ergonomiczny popychacz obrotowy ze stali nierdzewnej • Dodatkowy popychacz do podłużnych warzyw • Nóżki antypoślizgowe

Complete with one double horizontal blade - straight / serrated and 3 julienne blades 2, 3, 4, 5, 7, 10 mm togather with storage box • Exact adjustment of cutting thickness • Stainless steel protective pusher • Extra - long pusher • Anti-slip feet





Mandolina japońska Komi; tworzywo
Japanese mandolin Komi; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-2018-00	27	3,3	11,2	**174,20**	–

Poręczna i efektywna. Ostrze 35° • Cięcie: plastry & Julienne 2 mm, 4 mm • Precyzyjna regulacja grubości cięcia od 0 do 5 mm. • Ergonomiczny dociskacz • Kompaktowy pojemnik przechowujący ostrza Julienne i dociskacz

Accurate and efficient: sharp blade with its 35°-angle. Multicut: slices & Julienne 2 mm/4 mm (0.08/0.15 in.). Quick and easy thickness adjustment. Graduated from 0 up to 5 mm. Equipped with an ergonomic protective food guard made of transparent plastic. Compact storage: integrated Julienne blades storage box & food guard.





Szatkownica Kobra; 18/10, PP
Mandoline Kobra

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	g	PLN	EUR
D-2011-01	36,5	8	12,2	660	**261,40**	–

Grubość krojenia od 0,2 mm to 5 mm • Ostrze typu V z mikro-ząbkami dla łatwiejszego krojenia nawet delikatnego produktu • Optymalny kąt krojenia 19.3° • Pokrętło grubości krojenia w uchwycie • Ergonomiczny, antypoślizgowy uchwyt • Popychacz zabezpiecza rękę przed skaleczeniem • Nóżki antypoślizgowe

Cut thikness from 0,2 mm to 5 mm • V - shaped blade to cut even the softest fruit/vegetable • Cutting angle 19.3° • Precise adjustment of height of the cutintegrated at the end of the handle • Ergonomic, anti-slip handle • Ergonomic pusher • Anti-slip feet



KUP ON-LINE

TOMGAST

Noże TOMGAST, produkowane w Niemczech, wyróżniają się zastosowaniem wysokogatunkowych materiałów oraz precyzyjnym wykończeniem. W procesie produkcji wykorzystywane są sprawdzone technologie i rozwiązania, które zapewniają trwałość, niezawodność oraz ergonomię pracy w warunkach profesjonalnej gastronomii.

Każdy model został zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w sektorze profesjonalnym, gwarantując wysoką funkcjonalność oraz komfort pracy.

TOMGAST knives, produced in Germany, are distinguished by the use of high-quality materials and precise finishing. Proven technologies and solutions are used in the production process, ensuring durability, reliability, and ergonomic work conditions in professional gastronomy.

Each model has been designed with intensive use in the professional sector in mind, guaranteeing high functionality and work comfort.



KUP ON-LINE

CrMo15

Ostrza noży TOMGAST wykonane są z najwyższej jakości stali chromowo-molibdenowej CrMo15 i są hartowane do 56-57 HRC (skala Rockwella).

The blades of TOMGAST knives are made of the highest quality CrMo15 chrome-molybdenum steel, hardened to 56-57 HRC (Rockwell scale).

Najnowocześniejszy i zaawansowany proces hartowania próżniowego zapewnia bardzo długą żywotność i niezwykłą ostrość noża.

The state-of-the-art and most advanced process of vacuum hardening ensures a very long life and remarkable sharpness of the blade.

Prime Line to ergonomiczne uchwyty z wykończeniem Sanitized® Silver - zawierają jony srebra, które niezawodnie redukują rozprzestrzenianie się bakterii.

Prime Line handles have a Sanitized® Silver finish - containing silver ions, which reliably reduce the spread of bacteria.



Nóż szefa kuchni; stal Cr-Mo
Chef's knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-20	20	czarny	99,70	–



Nóż szefa kuchni; stal Cr-Mo
Chef's knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-23	23	czarny	112,90	–



Nóż kuchenny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2600-18	18	czarny	92,90	–



Nóż santoku perforowany; stal Cr-Mo
Santoku knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2900-19	19	czarny	169,60	–



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-16	16	czarny	92,80	–



Nóż do pieczywa; stal Cr-Mo
Bread knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-25	25	czarny	119,90	–



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning Knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-12250-13	13	czarny	61,90	–



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning Knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-12250-15	15	czarny	73,90	–



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2100-15	15	86,30	–

Szlif kulowy ułatwia cięcie dzięki powietrznym poduszkom pomiędzy ostrzem, a ciętym mięsem - idealne cięcie wymaga znacznie mniej wysiłku

The hollow edge creates pockets of air which prevent extra thin or soft slices from sticking to the blade



Nóż uniwersalny, ząbkowane ostrze; stal Cr-Mo
Utility knife, serrated blade; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2500-11	11	31,20	–



Nóż do warzyw; stal Cr-Mo
Vegetable knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-10	10	czarny	31,20	–
T-2500-8	8	czarny	28,80	–



Nóż do oczkowania; stal Cr-Mo
Peeling knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-6	6	czarny	28,10	–

KUP ON-LINE



Nóż szefa kuchni; stal Cr-Mo
Chef's knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-20	20	czarny	79,70	–
T-8500-20GR	20	zielony	78,90	–
T-8500-20R	20	czerwony	78,90	–
T-8500-26	26	czarny	100,30	–
T-8500-26GR	26	zielony	99,70	–
T-8500-26R	26	czerwony	100,30	–



Nóż kuchenny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8600-20	20	czarny	69,70	–



Nóż santoku; stal Cr-Mo
Santoku knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8269WWLK-18	18	czarny	103,10	–



Nóż do kebaba; stal Cr-Mo
Kebab knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-45	45	czarny	250,80	–



Nóż do pieczywa; stal Cr-Mo
Bread knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-24	24	czarny	86,40	–



Nóż kuchenny / masarski; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-18R	18	czerwony	79,90	–
T-3500-21	21	czerwony	92,90	–

KUP ON-LINE



Nóż masarski; stal Cr-Mo
Butcher knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-4500-24R	24	czerwony	113,00	–



Nóż masarski; stal Cr-Mo
Breaking knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2005WWL-20	20	czarny	129,40	–



Nóż masarski; stal Cr-Mo
Breaking knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2005-20	20	czarny	112,70	–





Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning Knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2505-13	13	czarny	61,90	–
T-2505-15	15	czarny	73,10	–



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-16R	16	czerwony	61,80	–



Nóż uniwersalny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-8GR	8	zielony	17,10	–
T-8500-8	8	czarny	16,60	–
T-8500-10	10	czarny	17,50	–
T-8500-10GR	10	zielony	17,50	–
T-8500-12	12	czarny	20,70	–



Nóż uniwersalny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-11GR	11	zielony	18,20	–
T-8500-11	11	czarny	17,50	–
T-8500-11R	11	czerwony	17,50	–

KUP ON-LINE





Nóż do warzyw; stal Cr-Mo
Vegetable knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8305-8	8	czarny	16,40	–
T-8305-8GR	8	zielony	16,40	–



Nóż do oczkowania; stal Cr-Mo
Peeling knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-6GR	6	zielony	16,90	–
T-8500-6	6	czarny	16,60	–



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3100-15	15	czarny	61,30	–



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-16G	16	żółty	70,90	–



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-31B	31	niebieski	124,70	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80003	30,5	130,40	–

KUP ON-LINE



Nóż szafa kuchni; stal nierdzewna
Chef's knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10120	20	53,60	–



Nóż szafa kuchni; stal nierdzewna
Chef's knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10125	25	65,10	–



Nóż uniwersalny; stal nierdzewna
Utility knife, stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10215	15	43,80	–



Nóż uniwersalny; stal nierdzewna
Utility knife, stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10220	20	48,00	–



Nóż do pieczywa; stal nierdzewna
Bread knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10020	25	48,00	–



Nóż do trybowania; stal nierdzewna
Boning knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10315	15	37,70	–



Nóż do warzyw; stal nierdzewna
Vegetable knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10009	9	25,20	–



Nóż do oczkowania; stal nierdzewna
Peeling knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10007	7	24,50	–



Stalka; stal węglowa
Sharpening; carbon steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-20025	25	34,30	–

KUP ON-LINE

WÜSTHOF to niemiecka marka z ponad 200-letnią tradycją, ceniona na całym świecie za najwyższą jakość i precyzję wykonania noży profesjonalnych. Charakterystyczne logo „trójzębu" symbolizuje wartości marki: pasję, rzemiosło oraz dążenie do doskonałości.

Oferta obejmuje noże kute oraz wykonane ze stali walcowanej, przeznaczone do intensywnej eksploatacji w profesjonalnej gastronomii. W produkcji wykorzystywana jest wysokiej jakości stal chromowo-molibdenowo-wanadowa X50CrMoV15, zapewniająca optymalny balans pomiędzy odpornością na korozję, trwałością ostrza oraz elastycznością pracy. Produkty marki wyróżniają się ergonomią, niezawodnością oraz wysokim komfortem użytkowania.

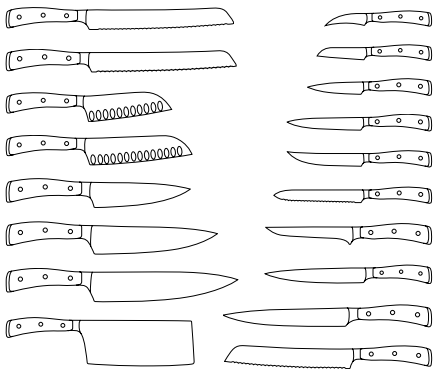
WÜSTHOF is a German brand with over 200 years of tradition, valued worldwide for the highest quality and precision of professional knives. The distinctive „trident" logo symbolizes the brand's values: passion, craftsmanship, and pursuit of perfection.

The range includes forged knives as well as those made from rolled steel, designed for intensive use in professional gastronomy. High-quality X50CrMoV15 chrome-molybdenum-vanadium steel is used in production, providing an optimal balance between corrosion resistance, blade durability, and flexibility of use. The brand's products are distinguished by ergonomics, reliability, and high user comfort.



KUP ON-LINE

Rodzaje noży/types of knives



TECHNOLOGIA PEtec

Dzięki opatentowanemu procesowi laserowego ostrzenia noży: Precision Edge - PEtec, WÜSTHOF zapewnia gładszą, bardziej wyrafinowaną krawędź ze zwiększoną ostrością i zachowaniem jej na całej długości ostrza.

Thanks to the patented laser process of knife sharpening: Precision Edge - PEtec, WÜSTHOF provides a smoother, more sophisticated edge with increased sharpness and edge retention over the entire length of the blade.

eco

Dbałość o środowisko

Metody produkcji są stale optymalizowane, aby zwiększyć efektywność energetyczną i wykorzystanie surowców, a także wyeliminować zanieczyszczenie ściekami i zmniejszyć emisję CO^2 i innych gazów cieplarnianych.

Production methods are constantly optimized to increase energy efficiency and the use of resources, as well as to eliminate sewage pollution and reduce emissions of CO^2 and other greenhouse gases.

WÜSTHOF AMICI



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

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

WÜSTHOF IKON



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

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

WÜSTHOF CLASSIC IKON



Łączy idealną ergonomię, doskonałą równowagę, rękojeści o ponadczasowym wzornictwie z niebywałą ostrością noża. Ostrze wykute jest ze specjalistycznej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 o twardości 58 HRC. Rękojeść wykonana jest z bardzo wytrzymałego syntetycznego materiału w kolorze czarnym i została zespolona z ostrzem za pomocą nitów ze stali nierdzewnej.

It combines perfect ergonomics and balance, handles with a timeless design with the incredible sharpness of the knife. The blade is forged from a special chromium-molybdenum-vanadium steel X50CrMoV15 with a 58 HRC openness. The handle is made of a very durable synthetic material in black and has been joined to the blade with stainless steel rivets.

WÜSTHOF CLASSIC



Classic – solidne, ostre i funkcjonalne – najbardziej klasyczne kute noże kuchenne. Dostępne są w wariantach z brodą (zapewniającą wyjątkowy balans) oraz bez brody dzięki czemu znacząco wydłużono ich żywotność. Korpusy noży wykonano ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o twardości 58 HRC i ostrzono wykorzystując laserową technologię Precision Edge (PEtec).

Classic *- solid, sharp and functional - the most classic forged kitchen knives. They are available in variants with a bolster (providing exceptional balance) and without a bolster, which significantly extends their lifespan. The knife bodies are made of chromium-molybdenum-vanadium steel with a hardness of 58 HRC and sharpened using the Precision Edge (PEtec) laser technology.*

WÜSTHOF CLASSIC IKON Crème



Łączy idealną ergonomię, doskonałą równowagę, rękojeść o ponadczasowym wzornictwie z niebywałą ostrością noża. Rękojeść wykonana jest z bardzo wytrzymałego syntetycznego materiału. Noże są trwale nitowane, dzięki czemu są całkowicie higieniczne i łatwe w użyciu. Są polecane do codziennego użytkowania zarówno w kuchniach domowych, jak i profesjonalnych. Dzięki uchwytom w kolorze kremowym noże serii **CLASSIC IKON Crème** przyciągają wzrok w każdej profesjonalnej kuchni.

It combines perfect ergonomics and balance, also a timeless handle design with extreme knife sharpness. The handle is made of a very durable synthetic material. The knives are permanently riveted, making them completely hygienic and easy to use. They are recommended for everyday use both at homes and in professional kitchens. The cream-colored handles make the ***CLASSIC IKON Crème*** *an eye-catcher in any professional kitchen.*

WÜSTHOF GOURMET



Dzięki niezwykle wysokiej twardości (56° HRC) walcowanej, laserowo ciętej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej są porównywalne twardością oraz jakością wykończenia do noży kutych. Dzięki mniejszej wadze i wyjątkowej ergonomii są bardzo wygodne w trzymaniu. Uchwyty wykonane ze specjalnego materiału syntetycznego, są nitowane do ostrza w dwóch lub trzech miejscach.

Due to the extremely high hardness (56 ° HRC) of the rolled, laser cut chrome-molybdenum-vanadium steel, they are comparable in hardness and quality of finish to forged knives. Thanks to their lower weight and unique ergonomics, they are very comfortable to hold. The handles are made of a special synthetic material and are riveted to the blade in two or three places.

KUP ON-LINE







Nóż do warzyw; X50CrMoV15
Vegetable knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011300409	9	652,10	–



Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011301712	12	652,10	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011301614	14	733,50	–



Nóż do chleba; X50CrMoV15
Bread knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011301123	23	979,50	–



Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011300116	16	815,80	–



Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

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



Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1011331317	17	897,20	–





Nóż do oczkowania; X50CrMoV15
Paring knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010532207	7	508,30	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531614	14	634,00	–



Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531712	12	518,00	–



Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010530116	16	691,00	–
W-1010530120	20	771,50	–



Nóż santoku; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531317	17	690,20	–



Nóż chińskiego szefa kuchni; X50CrMoV15
Chinese chef knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1010531818	18	1 141,40	–

KUP ON-LINE





Nóż do oczkowania; X50CrMoV15
Paring knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040332207	7	342,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330409	9	342,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330412	12	388,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331414	14	425,10	–



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

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331123	23	566,20	–



Nóż super slicer; X50CrMoV15
Super slicer knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333126	26	551,70	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330116	16	455,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330123	23	566,20	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330120	20	563,40	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330716	16	436,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040330720	20	547,50	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331614	14	398,00	–

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331712	12	388,00	–



Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331314	14	464,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331317	17	547,20	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040332617	17	574,30	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040331818	18	893,60	–



Nóż do filetowania; X50CrMoV15
Filleting knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040333818	18	447,70	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-9040390016	16	539,90	–



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

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120360205	760,00	–



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

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120360207	907,10	–

KUP ON-LINE





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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102207	7	275,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100409	9	275,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100412	12	275,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101914	14	318,40	–



Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101712	12	275,80	–



Nóż do trybowania; X50CrMoV15
Boning knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101414	14	318,40	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101416	16	372,60	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040103818	18	377,10	–



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

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

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040101123	23	413,30	–



Nóż super slicer; X50CrMoV15
Super slicer knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040133126	26	466,70	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102432	32	566,20	–



Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040130116	16	371,70	–



Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100720	20	365,40	–



Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100723	23	419,60	–



Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100820	20	419,60	–



Nóż uniwersalny; X50CrMoV15
Utility knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040100823	23	459,40	–

KUP ON-LINE



Nóż santoku ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Santoku knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131314	14	418,70	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131317	17	465,80	–



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

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040132617	17	441,90	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040131818	18	789,00	–



Tasak; X50CrMoV15
Chopper; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040102816	16	829,00	–



Nóż masarski ze szlifem kulowym; X50CrMoV15
Butcherknife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040107120	20	481,10	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040106626	26	465,80	–



Nóż do sera; X50CrMoV15
Cheese knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040135214	14	441,40	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040132714	14	441,40	–



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

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160206	675,60	–

Noże w zestawie: do oczkowania (9 cm), szefa kuchni (20 cm)
Includes: Paring (9 cm), Cook's (20 cm)



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

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160301	920,70	–

Noże w zestawie: do oczkowania (9 cm), uniwersalny (16 cm), szefa kuchni (20 cm)
Includes: Paring (9 cm), Utility (16 cm), Cook's (20 cm)



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

Nr kat.	PLN	EUR
W-1120160304	958,70	–

Noże w zestawie: do oczkowania (9 cm), do chleba (20 cm), szefa kuchni (20 cm)
Includes: Paring (9 cm), Bread (20 cm), Cook's (20 cm)

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*





Nóż do oczkowania; X50CrMoV15
Paring knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040432207	7	342,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430409	9	342,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431414	14	425,10	–



Nóż do chleba podwójnie ząbkowany; X50 Cr MoV 15
Bread knife double serrated; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431123	23	566,20	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431023	23	566,20	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430116	16	455,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430120	20	563,40	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430123	23	566,20	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430716	16	462,90	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040430720	20	547,50	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431614	14	469,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431712	12	391,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431317	17	588,00	–



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

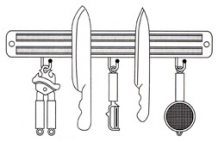
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1040431818	18	903,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-9040490016	16	588,00	–





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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	–
T-7987-060	60	35,80	–

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

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046706	6	85,90	–



Nóż do warzyw; X50CrMoV15
Vegetable knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048208	8	88,60	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045108	8	85,90	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048108	8	85,90	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048110	10	98,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046314	14	138,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046614	14	138,00	–



Nóż do trybowania; X50CrMoV15
Boning knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046114	14	172,70	–



Nóż do filetowania; X50CrMoV15
Filleting knife;X50CrMoV15; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025049116	16	197,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025047620	20	284,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025045723	23	280,40	–

KUP ON-LINE



Nóż super slicer; X50CrMoV15
Super slicer knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048626	26	296,00	–



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

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



Nóż szefa kuchni; X50CrMoV15
Chefs knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044816	16	237,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044818	18	285,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044820	20	285,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025044823	23	296,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046017	17	315,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048112	12	118,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048816	16	209,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046816	16	199,00	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025048820	20	217,00	–



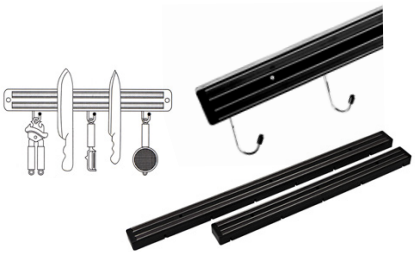
Nóż do steków; X50CrMoV15
Steak knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1025046412	12	118,00	–



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

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7987-045	45	28,50	–
T-7987-060	60	35,80	–

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

KUP ON-LINE



Nóż kolebkowy; X50 Cr MoV 15
Cradle knife; X50 Cr MoV 15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4735-18	18	372,50	–



Tasak; X50 Cr MoV 15
Chopper; X50CrMoV15

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



Tasak; X50CrMoV15
Chopper; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1129500920	20	441,40	–



KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-4812-32	32	627,00	–



Nóż do sera; X50CrMoV15
Cheese knife; X50CrMoV15

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1049501012	12	193,50	–

l cm – długość ostrza | *blade length*



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049700323	23/37	105,00	–

gradacja: 180
grit: 180



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049700526	26/40	138,00	–

gradacja: 180
grit: 180



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049705126	26/41	322,00	–

gradacja: 180
grit: 180



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-3049705123	23/37	272,00	–

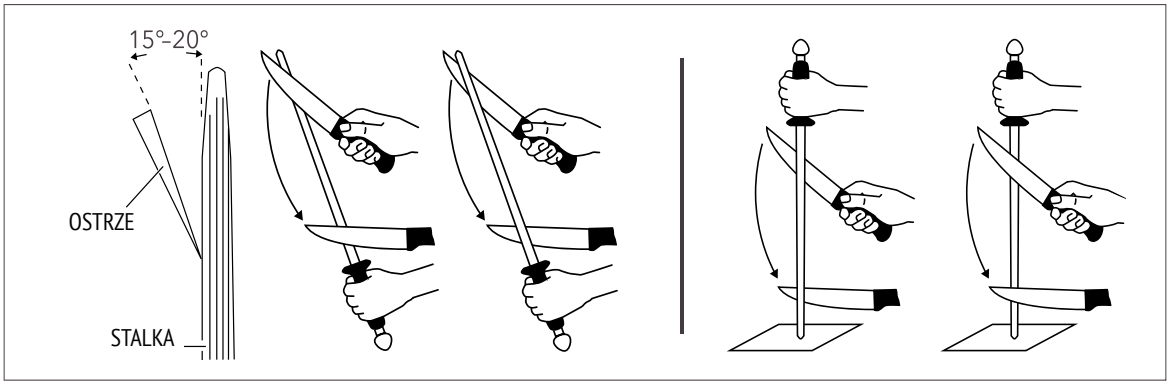
gradacja: 180
grit: 180



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

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

gradacja: 180
grit: 180



Po dłuższym użytkowaniu, ostrza można łatwo ostrzyć na stalkach WÜSTHOF. Po prostu trzymaj ostrze pod kątem 15-20 stopni i przeciągnij w dół po każdej stronie stalki.

The blades can be easily sharpened on WÜSTHOF sharpening steels after prolonged use. Just hold the blade at a 15-20 degree angle and pull it down on each side of the steel.

Więcej ostrzałek na str. 108–110
See more sharpeners on pages 108–110

KUP ON-LINE



etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640101	16,4	3,9	**51,00**	–



etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640102	26,5	4,9	**59,70**	–



etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640103	26,8	6,8	**78,60**	–



etui nie zawiera wyposażenia
knives are not included in this case



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2069640104	20,5	6,8	**70,60**	–

KUP ON-LINE



Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189631201	50,5	19	154,00	–

Poliester • Wymiary rozwiniętej: dł. 71 cm x szer. 50,9 cm

Polyester • Unfolded: L 71 cm x W 50,9 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189631001	50,5	17	194,00	–

Z uchwytem na ramię • Poliester • Wymiary rozwiniętej: dł. 50,5 cm x szer. 68,5 cm

With shoulderstrap • Polyester • Unfolded: L 50,5 cm x W 68,5 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case



Torba na noże; poliester
Knife's case; polyester

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
W-2189631801	51,4	27,6	233,00	–

Z uchwytem na ramię • Poliester • Wymiary rozwiniętej: dł. 51,4 cm x szer. 89,5 cm

With shoulderstrap • Polyester • Unfolded: L 51,4 cm x W 89,5 cm



torby nie zawierają wyposażenia
knives are not included in this case

KUP ON-LINE

KASUMI®



Kasumi to marka oparta na wielopokoleniowej tradycji japońskiego rzemiosła w zakresie kucia i obróbki noży ze stali damasceńskiej. Produkcja wysokiej klasy noży kuchennych odbywa się w japońskim mieście Seki, uznawanym za jedno z najważniejszych centrów produkcji noży na świecie.

Noże marki wyróżniają się wyjątkową ostrością, wysoką odpornością na korozję oraz doskonałym wyważeniem, zapewniając precyzję i komfort pracy. Ergonomiczne rękojeści oraz starannie dopracowane detale sprawiają, że produkty Kasumi spełniają wymagania nawet najbardziej wymagających profesjonalistów.

Kasumi is a brand based on a multi-generational tradition of Japanese craftsmanship in forging and processing Damascus steel knives. The production of high-quality kitchen knives takes place in the Japanese city of Seki, regarded as one of the most important knife-making centers in the world.

The brand's knives are distinguished by exceptional sharpness, high corrosion resistance, and excellent balance, providing precision and comfort in use. The ergonomic handles and carefully refined details make Kasumi products meet the demands of even the most demanding professionals.

KASUMI® DAMASCUS



Fenomenalna ostrość noża. Bardzo wygodna rękojeść wykonana z twardego drewna pakka. Noże posiadają 32 warstwy stali damasceńskiej i są perfekcyjnie wyważone. Twardość rdzenia noży to 59-60 HRC.

Phenomenal sharpness of the knife. A comfortable handle made of hard wood pakka. The knives have 32 layers of Damascus steel and are perfectly balanced. The hardness of the core is 59-60 HRC.

KASUMI® HM



Noże **VG-10 HM** wykonane ze stali wysokowęglowej, są kute na gorąco pod naciskiem 300 ton. Młotkowanie sprawia, że stal jest mocniejsza i nieprzywierająca. Rękojeść z żywicy poliacetalowej. Posiadają twardość 59-60 Rockwell.

*Knives **VG-10 HM** made of high carbon steel with Rockwell hardness 59-60. They are hot forged under the pressure of 300 tons. Hammering makes the steel stronger and non-stick. The handle made of polyacetal resin.*

KASUMI® VG-10 PRO



Noże **VG-10 PRO** wykonane z monolityczej stali wysokowęglowej. Surowiec zapewnia większą odporność na odkształcenia i pękanie niż w przypadku stali damasceńskiej. Rękojeść z polimerów oraz stal VG-10 PRO zapewnia niezwykłą odporność na wilgoć i korozję.

*Knives **VG-10 PRO** made of monolithic high carbon steel. This ensures a greater resistance to deformation and cracking than in the case of Damascus steel. The polymer handle and VG-10 PRO steel provide extraordinary resistance to moisture and corrosion.*

KASUMI® Titanium



Powłoka tytanowa wzmacnia i chroni ostrze ze stali molibdenowo-wanadowej, jest ona nietoksyczna, nie wywołuje alergii, nie chłonie zapachów. Noże te posiadają wyjątkowo ostre ostrze, które jest odporne na działanie chemiczne i kwasy. Uchwyt z polipropylenu odporny do 90 °C.

Titanium coating strengthens and protects the molybdenum-vanadium steel blade, it is non-toxic, does not cause allergies, does not absorb odours. These knives have an extremely sharp blade that is resistant to chemicals and acids. Polypropylene handle resistant up to 90 °C.

KASUMI® TORA



Noże **KASUMI TORA** posiadają rękojeść z drewna magnolii wykończonej czarną powłoką epoksydową zapewniającą doskonałą pewność chwytu i wyważenie. Polipropylenowa obręcz dodaje solidności połączeniu minimalistycznej rękojeści z tradycyjną głownią. Ostrze ze stali nierdzewnej Daido 1K6 (0,6% węgla) o twardości 58/59 HRC.

***KASUMI TORA** knives with the black Magnolia wood handle coated in black epoxi provides excellent grip and balance. A polypropylene ring adds solidity to the junction of a minimalistic handle and a traditional blade. Daido stainless steel blade 1K6 (0.6% carbon) whose level of hardness is 58/59 HRC.*

KUP ON-LINE





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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-85024	24	997,50	–

16 warstw stali damasceńskiej • Nóż wykuwany i ostrzony tylko z jednej strony - tylko dla osób praworęcznych

16 layers of damascus steel • Knife forged and sharpened only on one side - only for right-handed



Nóż szefa kuchni; VG10, stal damasceńska
Chef's knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-88024	24	776,90	–

32 warstwy stali damasceńskiej

32 layers of damascus steel



Nóż szefa kuchni; VG10, stal damasceńska
Chef's knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-88020	20	707,20	–

32 warstwy stali damasceńskiej

32 layers of damascus steel



Nóż do warzyw; VG10, stal damasceńska
Vegetable knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-82012	24	358,80	–

32 warstwy stali damasceńskiej

32 layers of damascus steel



Nóż do oczkowania; VG10, stal damasceńska
Peeling knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-82008	8	324,00	–

32 warstwy stali damasceńskiej

32 layers of damascus steel

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84018	18	579,50	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84017	30,5	602,70	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do chleba; VG10, stal damasceńska
Bread knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-86025	39	660,80	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż kuchenny; VG10, stal damasceńska
Utility knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-86024	24	591,10	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż uniwersalny; VG10, stal damasceńska
Utility knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84020	34	544,60	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do trybowania; VG10, stal damasceńska
Boning knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-84016	16	416,90	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel



Nóż do trybowania; VG10, stal damasceńska
Boning knife; VG10 damascus steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-82014	14	416,90	–

32 warstwy stali damasceńskiej
32 layers of damascus steel

KUP ON-LINE



Zestaw noży; stal damasceńska
Knife set; damascus steel

Nr kat.	PLN	EUR
K-892015	1 195,00	–

W skład zestawu wchodzi nóż szefa kuchni 20 cm, nóż uniwersalny 15 cm
Set inculued chefs knife 20 cm, utility knife 15 cm



Zestaw noży; stal damasceńska
Knife set; damascus steel

Nr kat.	PLN	EUR
K-8920158	1 601,40	–

W skład zestawu wchodzi nóż szefa kuchni 20 cm, nóż uniwersalny 15 cm, nóż do oczkowania 8 cm
Set inculued chefs knife 20 cm, utility knife 15 cm, paring knife 8 cm



Zestaw noży; stal damasceńska
Knife set; damascus steel

Nr kat.	PLN	EUR
K-8918158	1 659,50	–

W skład zestawu wchodzi nóż Santoku 18 cm, Nóż uniwersalny 15 cm, nóż do oczkowania 8 cm
Set included Santoku knife 18 cm, unitility knife 15 cm, paring knife 8 cm



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-78024	24	869,80	–



Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-78020	20	730,40	–



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74018	18	730,40	–



Nóż Nakiri; VG10
Nakiri knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74017	17	753,70	–



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74013	13	556,30	–



Nóż do chleba; VG10
Bread knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-76025	25	742,10	–



Nóż uniwersalny; VG10
Utility knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-74020	20	672,40	–



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72014	14	556,30	–



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72012	12	521,40	–



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-72009	9	498,20	–

KUP ON-LINE





Nóż szefa kuchni; VG10
Chef's knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-58020	20	927,90	–
K-58024	24	1 009,10	–
K-58027	27	1 067,20	–



Nóż Santoku; VG10
Santoku knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54018	18	916,30	–
K-52013	13	742,10	–



Nóż Nakiri; VG10
Nakiri knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54017	17	962,70	–

KUP ON-LINE



Nóż do chleba; VG10
Bread knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56025	25	881,40	–



Nóż kuchenny; VG-10
Utility knife; VG-10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56024	24	657,70	–



Nóż uniwersalny; VG10
Utility knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54020	20	881,40	–



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-54015	15	730,40	–



Nóż do trybowania; VG10
Boning knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52014	14	753,70	–



Nóż do filetowania; VG-10
Fillet knife; VG-10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-56018	18	657,70	–

Elastyczne ostrze
_description EN



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52012	12	707,20	–



Nóż do warzyw; VG10
Vegetable knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52008	8	649,20	–



Nóż do oczkowania; VG10
Peeling knife; VG10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-52007	7	649,20	–

KUP ON-LINE

l cm – długość ostrza | *blade length*





Nóż szefa kuchni; stal molibdenowo-wanadowa
Chef's knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22020	20	grafit	419,20	–
K-22020-B	20	niebieski	419,20	–

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż szefa kuchni; stal molibdenowo-wanadowa
Chef's knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22013	13	grafit	289,20	–
K-22013-B	13	niebieski	289,20	–

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż Santoku; stal molibdenowo-wanadowa
Santoku knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22018	18	grafit	405,30	–
K-22018-B	18	niebieski	405,30	–

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż uniwersalny; stal molibdenowo-wanadowa
Utility knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-20020	20	grafit	396,00	–
K-20020-B	20	niebieski	399,50	–

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż do warzyw; stal molibdenowo-wanadowa
Vegetable knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22012	12	grafit	278,70	–
K-22012-B	12	niebieski	278,70	–

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle



Nóż do warzyw; stal molibdenowo-wanadowa
Vegetable knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
K-22008	8	grafit	246,20	–
K-22008-B	8	niebieski	246,20	–

Pokrycie tytanowe • Uchwyt z tworzywa
Titanium coating • Polymer composite handle

KUP ON-LINE



Nóż Sashimi Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Sashimi knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36848	24	289,20	–

Ostrzony jednostronnie
One side bevel



Nóż szefa kuchni Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Chef's knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36851	20	231,10	–



Nóż Santoku Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Santoku knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36841	16,5	219,50	–



Nóż uniwersalny Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Utility knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36843	20	219,50	–



Nóż Deba Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Deba knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36850	16,5	289,20	–



Nóż Nakiri Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Nakiri knife Tora; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36847	16,5	219,50	–



Nóż do warzyw Tora; stal molibdenowo-wanadowa
Paring knife; molibdenum-vanadium steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-36844	9	149,80	–



Nożyczki
Scissors

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-81001	24	190,40	–



Kamień do ostrzenia noży; syntetyczny
Knife sharpening stone; syntetic

Nr kat.	ziarnistość	PLN	EUR
K-80001	*240/1000*	219,50	–
K-80002	*3000/8000*	382,10	–

Przed ostrzeniem namoczyć kamień (10-15 minut) • Gumowa podkładka ułatwia ostrzenie • Zalecany czas ostrzenia: 10 minut • Zastosowanie kamieni o poszczególnej szorstkości: 240 - restaurowanie zniszczonego, wyszczerbionego noża; 1000 - ostrzenie podstawowe; 3000, 8000 - szlifowanie dla uzyskania ekstremalnie ostrej krawędzi

Before sharpening soak the stone in water (10-15 min) • Rubber pad make the operation stable • Recommended time of sharpening: 10 minut • Roughness 240 - restoring demaged, chipped knife; 1000 - basic sharpening; 3000, 8000 - grinding for extreme sharpness

KASUMI®



Pomocnik do ostrzenia noży na kamieniu wodnym; nylon/aluminium
Sharpener guide for waterstone; nylon/aluminium

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
K-EBM	10	15	80,50	–

KUP ON-LINE



Kloc masarski; PE
Butcher's block; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KL455	50	5	40	464,10	–

Polietylen 500
Polyethylene 500



Podstawa pod kloc; 18/10
Base for butcher's block; 18/11

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KP400	40	75	50	699,10	–

Profil o przekroju kwadratowym • Regulowane stopki
Profiles of square cross-section • The levelling feet



Topór
Axe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-230	60	784,00	–

Trzonek wykonany z HDPE, nie kruszy się, nie łamie i nie wypacza podczas wyparzania
Grip made of robust HDPE, resistant to chipping, braking or bending



Piła do kości; 18/10, ABS
Bone saw; 18/10, ABS

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
T-2144-450		62	320,80	–
T-2144-901	*brzeszczot*	45	44,60	–

CaterWare



new

Prasa do hamburgerów, 18/0
Hamburger press; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-09	14,5	7,5	14	31,00	–



Prasa do burgerów; Al
Burger press; Al.

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1311	11,5	8	50,20	–

Wnętrze pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
Non-stick coating

KUP ON-LINE



Tłuczek do mięsa; 18/10, aluminium
Pastle for meet; 18/10, aluminium

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-WNMT-L	27	1 000	105,70	–



Tłuczek do mięsa; Al
Pastle for meet; Al.

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-1092-255	26	400	36,70	–



Siekacz do mięsa Victor; 18/10, plastic
Chopper for meet Victor; 18/10, plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-45-001	14,5	10,3	4,5	96,00	–

45 ostrzy w 2 rzędach • Włókna mięsa zostają nacięte, a nie zmiażdżone • Możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia • Należy zachować ostrożność przy myciu - bardzo ostre ostrza

45 blades in 2 raws • Meet fibers are cut not crushed • Removable for easy cleaning • Warning: you should be carefull with sharp blades while cleaning

WÜSTHOF



new

Nożyce do drobiu, stal nierdzewna
Poultry shears, stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
W-1119595005	25	161,00	–



Nożyce do drobiu; 18/10
Poultry scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9708	25	64,20	–



Nożyce do drobiu i homarów; 18/10
Poultry, lobster scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2718	18,5	118,00	–

KUP ON-LINE

właściwości:

2	dwustopniowa krawędź	15° 20°	kąt ostrzenia 15°/20°
3	trzystopniowa krawędź		ostrze jednostronne
15°	kąt ostrzenia 15°		mikrozębkowanie ostrza
20°	kąt ostrzenia 20°		efekt ostrzenia na stalce

do noży:

	noże europejskie
	noże japońskie
	noże do chleba (ząbkowane)

Sposób działania ostrzałki:



Precyzyjne prowadnice

OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNE

TOMGAST

Diamentowa technologia ścierna

Trwałe tarcze z powłoką diamentową zapewniają długotrwałą wydajność i stałą precyzję ostrzenia, przewyższając tradycyjne ostrzałki kamienne lub ceramiczne.

Potężny silnik o mocy 60W

Zapewnia wydajne, szybkie ostrzenie dla uzyskania błyskawicznych rezultatów, bez wysiłku przywracając ostrzom perfekcyjną ostrość brzytwy.

Bezpieczna i przyjazna dla użytkownika

Antypoślizgowa podstawa i ergonomiczna budowa zapewniają stabilność podczas pracy. Nie wymaga specjalistycznych umiejętności – osiągnij profesjonalne rezultaty w kilka sekund.

110-240V AC



Wielozadaniowa kompatybilność

Działa bezproblemowo z ostrzami ze stali nierdzewnej, ceramicznymi i ze stali hartowanej, w tym z nożami szefa kuchni oraz nożami uniwersalnymi

Łatwa konserwacja

Wyjmowana tacka na opiłki umożliwia bezproblemowe i szybkie czyszczenie.

Kompaktowa i stylowa budowa

Elegancka, nowoczesna estetyka pasuje do każdej kuchni lub miejsca pracy.

new

Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
T-H1098	60	299,10	–

- **I stopień** - tarcze ostrzące pokryte powłoką diamentową; **II stopień** - dyski wygładzające
- Wyjmowana tacka na opiłki
- Antypoślizgowa podstawa i ergonomiczna budowa
- Wymiary: 21,8 x 11,0 x 10,5 cm

- ***Stage I*** *- diamond-coated sharpening discs;* ***Stage II*** *- smoothing discs*
- *Removable filings tray*
- *Non-slip base and ergonomic design*
- *Dimensions: 21,8 x 11,0 x 10,5 cm*

properties: 2

knife type:

OSTRZAŁKI ELEKTRYCZNE

ChefsChoice

	CC-2100	CC-2000	CC-1520	CC-120	CC-320	CC-130	CC-312	CC-316	CC-270	CC-15
Precyzyjne prowadnice do noży	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Stopnie ostrzenia	3	2	3	3	2	3	2	2	3	3
Kąt ostrzenia noża	20°	20°	15° lub 20°	20°	20°	20°	20°	15°	20°	15
Diamentowy materiał ścierny	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Elastyczne dyski polerujące	•		•	•	•	•				•
Stopień wstępnego ostrzenia Heavy Duty	•			•			•		•	•
Do noży azjatyckich			•					•		•
Do noży falistych	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Stalka						•				
Moc (W)	175	150	125	125	125	125	120	120	42	125
Zalecany do regeneracji mocno zużytych noży	•		•	•		•				•

KUP ON-LINE



new

Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-15	125	728,00	–

- 3-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski ostrzące pod kątem 15°, przeznaczony do noży japońskich; **II stopień** - Utra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski zapewniające gładkość ostrza noża; **III stopień** - dyski wygładzające
- Technologia XV® - szybko i łatwo przekształca noże o kącie 20° w optymalne ostrze o kącie 15°
- moc 125 W

- *3-stage: **stage I** – diamond sharpening discs at a 15° angle, designed for Japanese knives; **stage II** – Utra Strop® – flexible smoothing discs ensuring a smooth knife blade; **stage III** – smoothing discs*
- *XV® technology - quickly and easily transforms knives with a 20° angle into an optimal 15° blade*
- *125 W power*

właściwości: 2 15°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.		W	PLN	EUR
CC-2100		175	2 100,00	–
CC-2111	*moduł wymienny*		700,10	–
n CC-2112	*moduł wymienny do noży azjatyckich*		667,20	–

- **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych.
- Edge Select™ wybór rodzaju zaostrzenia krawędzi noża w zależności od krojonego produktu
- demontowalny moduł ostrzący do mycia również w zmywarce.
- do profesjonalnego użytku - ostrzenie zajmuje mniej niż minutę!
- moc 175 W

- ***1st stage** - diamond disks; **2nd stage** - ultra fine abrasive and smoothing diamond disks; **3rd stage** - smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- *Edge Select ™ select the type of knife edge sharpening depending on the product to be cut*
- *removable sharpening unit, also dishwasher-safe.*
- *for professional use - sharpening takes less than a minute!*
- *motor power 175 W*

właściwości: 3 15° 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-1520	75	750,00	–

- I stopień - diamentowe dyski; II stopień - diamentowe dyski; III stopień - dyski wygładzające
- precyzyjne prowadnice ostrza przy dyskach ostrzących
- technologia Dizor®, UltraStrop®, AngleSelect®
- 15° kąt ostrzenia (azjatycki): 1 stopień; 20° kąt ostrzenia (europejski): 2 stopień; Trizor Plus ™ tylko dla azjatyckich
- Moc silnika: 75W

- *1st stage - diamond discs; 2nd stage - diamond discs; 3rd stage - smoothing discs*
- *precise blade guides at the sharpening discs*
- *Dizor®, UltraStrop®, AngleSelect® technology*
- *15° sharpening angle (Asian): 1st degree; 20° sharpening angle (European): 2nd degree; Trizor Plus ™ for Asian only*
- *Motor power: 75W*

właściwości: 2 15° 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-120	75	710,00	–

- **I stopień** - drobno-ścierne diamentowe dyski; **II stopień** - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych,
- moc: 75 W

- *3-stage: **1st stage** - fine-abrasive diamond discs; **2nd stage** - ultra fine abrasive - smoothing diamond discs; **3rd stage** - smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- *motor power: 75 W*

właściwości: 3 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-320	77	520,10	–

- **I stopień**- diamentowe dyski; **II stopień**- dyski Utra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzytwy,
- efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza
- moc: 77W

- *3-stage: **1st stage** - fine-abrasive diamond discs; **2nd stage** - ultra fine abrasive - smoothing diamond discs; **3rd stage** - smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- *motor power: 75 W*

właściwości: 2 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-312	120	450,10	–

- 2-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - dyski ostrzące
- Technologia Dizor® - dwustopniowa krawędź ostrza
- moc 120 W

- *2-stage: **1st stage** - diamond discs; **2nd stage** - sharpening discs*
- *Dizor® technology - two-stage blade edge*
- *motor power 120 W*

właściwości: 2 20°

do noży:

KUP ON-LINE



Ostrzałka hybrydowa
Hybrid sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-270	40	350,00	–

- stopień I i II - napęd elektryczny, stopień III do ostrzenia ręcznego
- 3-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ultra--drobne diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- efekt ostrzenia: trzystopniowa krawędź ostrza
- moc 40 W

- *stage I and II - electric drive, stage III for manual sharpening*
- *3-stage: **1st stage** - diamond discs; **2nd stage** - ultra-fine diamond disks; **3rd stage** - smoothing discs*
- *sharpening effect: three-stage blade edge*
- *motor power 40 W*

właściwości: 3 20°

do noży:



new

Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-4643	185,00	–

- 3-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski ostrzące pod kątem 15°, przeznaczony do noży japońskich; **II stopień** - diamentowe dyski ostrzące pod kątem 20°, przeznaczony do noży europejskich; **III stopień** - specjalistyczne materiały ścierne tworzą polerowaną krawędź z mikrozębkowanym wykończeniem
- Wygodny, ergonomiczny uchwyt
- Lekka i kompaktowa

- *3-stage: **Stage I** – diamond sharpening discs at a 15° angle, designed for Japanese knives; **stage II** – diamond sharpening discs at a 20° angle, designed for European knives; **stage III** – specialised abrasives create a polished edge with a micro-serrated finish*
- *Comfortable, ergonomic handle*
- *Lightweight and compact*

właściwości: 2 15° 20°

do noży:



new

Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
CC-465	175,10	–

- 2-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski ostrzące pod kątem 20°, przeznaczony do noży europejskich; **II stopień** - specjalistyczne materiały ścierne tworzą polerowaną krawędź z mikrozębkowanym wykończeniem
- Wygodny, ergonomiczny uchwyt
- Lekka i kompaktowa

- *2-stage: **stage I** – diamond sharpening discs at a 20° angle, designed for European knives; **stage II** – specialised abrasives create a polished edge with a micro-serrated finish*
- *Comfortable, ergonomic handle*
- *Lightweight and compact*

właściwości: 2 20°

do noży:

WÜSTHOF



new

Ostrzałka manualna
Sharpener

Nr kat.	PLN	EUR
W-3060388001	138,00	–

- 2-stopniowa: **I stopień** - diamentowe dyski przeznaczone do bardzo tępych noży; **II stopień** - dyski ceramiczne do noży regularnie ostrzonych i noży ostrzonych I stopniem
- Ergonomiczny nitowany uchwyt
- Antypoślizgowa podstawa

- *2-stage; **1st stage** - diamond discs for very dull knives; **2nd stage** - ceramic discs for regularly sharpened knives and knives sharpened with 1st stage*
- *Ergonomic riveted handle*
- *Non-slip base.*

KUP ON-LINE



Kosz na śmieci 100 l z pokrywą; PP
Refuse bin with lid 100 L; PP

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
DE-23110	*kosz*	51,5	67	100	biały	207,00	–
DE-23108	*podstawa na kółkach*	39				478,70	–



Kosz na śmieci 110 l; PP
Refuse bin 110L; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
DE-23250	57	88	42	110	210,80	–

Pokrywy sprzedawane osobno
Lids sold separately



Pokrywa z otworem do kosza DE-23250; PP
Lid with gap for refuse bin DE-23250; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23250-C	czarny	53,40	–
DE-23250-R	czerwony	53,40	–



Pokrywa pełna do kosza na śmieci 23250-SET; PP
Lid for 23250-SET refuse bin; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23450-B	niebieski	47,50	–
DE-23450-G	zielony	47,50	–
DE-23450-R	czerwony	47,50	–
DE-23450-Y	żółty	47,50	–



Kosz na śmieci 120 l z pedałem; PP
Refuse bin with pedal 120 L; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
DE-23400	51	87,5	42,5	120	298,30	–

Pokrywy sprzedawane osobno
Lids sold separately

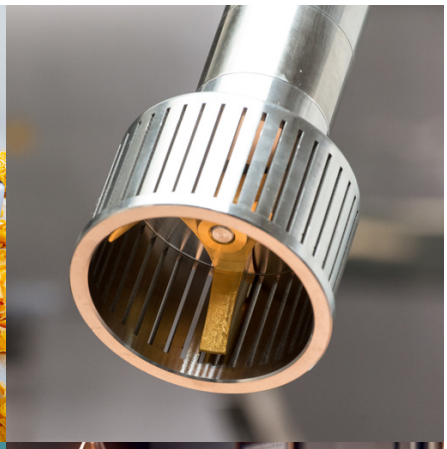


Pokrywa do kosza DE-23400; PP
Lid for refuse bin DE-23400; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23400-B	niebieski	56,60	–
DE-23400-C	czarny	56,60	–
DE-23400-G	zielony	56,60	–
DE-23400-Y	żółty	56,60	–

KUP ON-LINE





urządzenia
i kuchnia
nowoczesna
modern kitchen
& equipment



Dynamic to francuska marka specjalizująca się w profesjonalnych rozwiązaniach dla gastronomii, ceniona za trwałość, ergonomię i niezawodność urządzeń produkowanych we Francji. Oferuje szeroki wybór stojących i ręcznych mikserów oraz bogaty asortyment części zamiennych, zapewniających długą żywotność sprzętu i szybki serwis. System „Clean Up" z demontowalną stopą i dzwonem ułatwia utrzymanie higieny, a nowoczesne spiralne silniki oraz ergonomiczne uchwyty zwiększają komfort i wydajność codziennej pracy.

Dynamic is a French brand specializing in professional foodservice equipment, valued for the durability, ergonomics, and reliability of its products manufactured in France. The company offers a wide range of hand and stand mixers, along with an extensive selection of spare parts that ensure long product life and efficient servicing. The "Clean Up" system with a removable shaft and bell improves hygiene and simplifies cleaning, while innovative spiral motors and ergonomic handles enhance comfort and efficiency during everyday use.



KUP ON-LINE

URZĄDZENIA ZASTĘPCZE | SERWIS | EKSPERTYZA | 48h NAPRAWA W 48h

niezawodność

Prosty design, niezawodna konstrukcja i najwyższej jakości materiały użyte do produkcji zapewniają funkcjonalność i trwałość urządzeń Dynamic. Dzięki najwyższej technologii są niezwykle wydajne.

reliability: *Simple and reliable design and the highest quality materials used in production ensure functionality and durability of Dynamic devices. Thanks to the exceptional technology, they are extremely efficient.*

innowacja

Marka Dynamic jako twórca miksera jest liderem na światowym rynku urządzeń gastronomicznych. Posiada wiele unikatowych rozwiązań, które są dostępne wyłącznie w Dynamic.

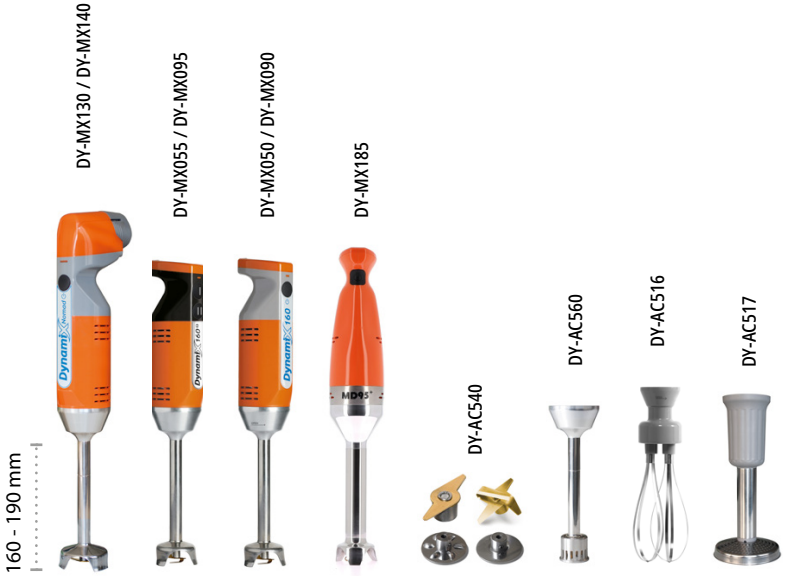
innovation: *The Dynamic brand, as the creator of mixers, is a leader on the global catering equipment market. It has many unique solutions that are only available in Dynamic.*

higiena

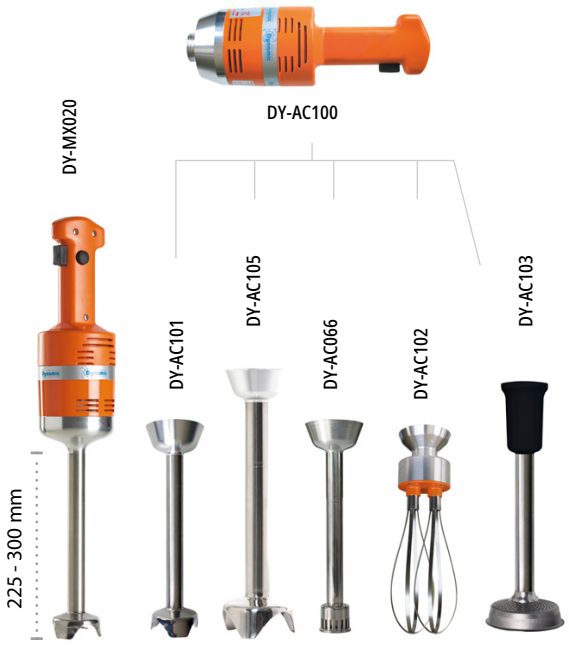
Dynamic to wielofunkcyjne urządzenia i specjalistyczne akcesoria. Są one higieniczne, łatwe w czyszczeniu i niezwykle proste w obsłudze.

Dynamic offers multifunctional devices and specialised accessories. They are hygienic, easy to clean and incredibly easy to use.

MINI®



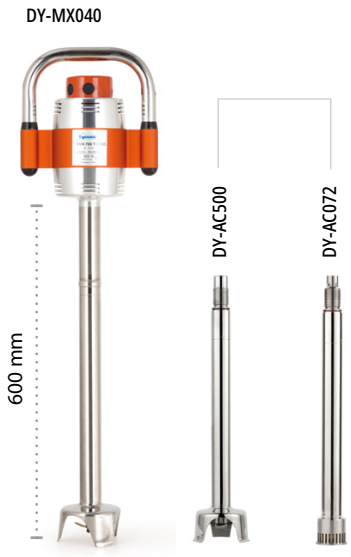
JUNIOR



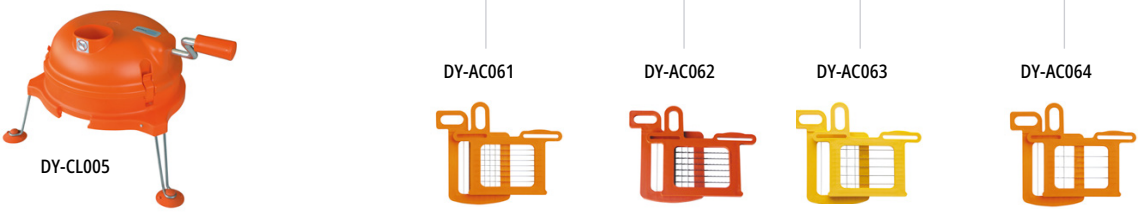
MASTER



SERIA SMX



DYNACUBE



KUP ON-LINE

BLEND & MIX

WYDAJNOŚĆ DO 300 KG NA GODZINĘ LUB 400 PORCJI | *CAPACITY UP TO 300 KG PER HOUR OR 400 PORTIONS*

Higiena: Wszystkie demontowalne części i akcesoria można myć w zmywarce.
Komfort: Cichy silnik: 50 dB bez wibracji.
Użyteczność: Zaprojektowany do użytku przez osoby prawo- i leworęczne.
Wydajność: Zwiększona wydajność dzięki dużym tarczom (największa średnica na rynku).
Jakość: Tarcze wykonane ze stali nierdzewnej.
Ekologia: Ponad 90% komponentów nadaje się do recyklingu.

Hygiene: *All accessories are dishwasher safe.*
Comfort: *Quiet motor: 50 dB without vibration.*
Versatility: *Designed for right- and left-handed use.*
Performance: *Increased performance with large discs (largest diameter on the market).*
Quality: The discs are made of stainless steel.
Ecology: More than 90% of the components are recyclable.

BLEND & MIX
SZATKOWNICA
DO WARZYW



Model opatentowany



Szatkownica do warzyw; 18/10, poliwęglan
Vegetable slicer; 18/10, polycarbonate

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL121	1100	320/720	11 579,40	–

Dwa otwory przystosowane do wszystkich rodzajów warzyw: 1. szeroki otwór o powierzchni 217 cm2 do dużych warzyw, (kapusta, seler); 2. cylindryczny otwór ø 6,5 cm do długich i delikatnych warzyw (cukinia, ogórki) • Boczny wylot na żywność o szer. 20 cm, pozwalający na podłożenie poj. GN o gł. do 20 cm • Duży wybór dysków ze stali nierdzewnej do: szatkowania, tarcia, julienne, krojenia w kostkę lub robienia frytek • Zwiększona produktywność dzięki największym na rynku tarczom o średnicy 22,5 cm. • Wszystkie części mające kontakt z żywnością można łatwo zdemontować i myć w zmywarce: komora cięcia, popychacz, obręcz i uchwyt popychacza • Magnetyczna kontrola instalacji niezbędnych elementów dla całkowitego bezpieczeństwa operatora

Two hoppers to adapt to all types of vegetables: a wide hopper of 217 cm2 for bulky vegetables such as cabbage, celeriac and a cylindrical hopper of ø 60.5 Mm for long and delicate vegetables (zucchinis, cucumbers) • A side food chute with a 20 cm passage to install a deep gn collection container (20 cm) • Wide variety of cuts: a large choice os stainless steel discs for slicing, grating, julienne, dicing or making french fries • Increased productivity thanks to the largest discs on the market with a diameter of 225 mm. • All parts in contact with food are easily removable and dishwasher-proof for quick cleaning : cutting chamber, pusher, hooper and pusher handle • Automatic magnetic detection for total operator safety

BLEND & MIX
CUTTER-WILK



Cutter-Wilk; 18/10, poliwęglan
Food processor; 18/10, polycarbonate

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL222	1100	320/720	11 707,20	–

Do produkcji farszy mięsnych i rybnych, tatarów, majonezów, dressingów sałatkowych, sosów, zup, pesto, deserów i kremów • Profesjonalny nóż idealny do siekania, mieszania i emulgowania w kilka sekund • Pojemność do 4,5 l, prosty uchwyt zaciskowy • Prędkość: 350 do 3500 obr / min • 10 prędkości, funkcja pulsacyjna, funkcja odwrotna • Wyświetlacz LED • Cichy silnik • Wszystkie demontowalne części można myć w zmywarce

For the production of meat and fish stuffing, tartars, mayonnaise, salad dressings, sauces, soups, pestos, desserts and creams! The professional knife is ideal for chopping, mixing and emulsifying in just a few seconds Product features: Processing quantity: up to 4.5 liters, simple clamping handle, Speed: 350 to 3500 rpm 10 speeds, Pulse function, Inverse function, with LED display Quiet motor, All removable parts are dishwasher safe. Ready to plug in: 230 V / 1100 W.

ROBOT 2W1
SZATKOWNICA
I CUTTER-WILK





Model opatentowany

WSZECHSTRONNOŚĆ DZIAŁANIA

2w1 krajalnica do warzyw i kuter; 18/10, poliwęglan
2in1 vegetable slicer and food processor; 18/10, polycarbonate

Nr kat.	W	obr./m	PLN	EUR
DY-CL322	1100	320/720	15 400,10	–

Łączy funkcję Krajalnicy do warzyw DY-CL121 oraz Kutra elektrycznego DY-CL222
Combines the functions of the DY-CL121 Vegetable Slicer and DY-CL222 Electric Cutter



dostarczany ze standardowym nożem.

KUP ON-LINE

BLEND & MIX - AKCESORIA DO SZATKOWNICY









Tarcza do plastrów; stal nierdzewna
Slice disc; SS

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR	Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL1005	0,5	616,00	–	DY-CL1070	7	616,00	–
DY-CL1015	1,5	616,00	–	DY-CL1080	8	616,00	–
DY-CL1025	2,5	616,00	–	DY-CL1090	9	616,00	–
DY-CL1030	3	616,00	–	DY-CL1110	11	616,00	–
DY-CL1040	4	616,00	–	DY-CL1120	12	616,00	–
DY-CL1050	5	616,00	–	DY-CL1130	13	616,00	–

Tarcza tarka; stal nierdzewna
Grater disc; SS

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL2002	2	451,50	–
DY-CL2003	3	451,50	–
DY-CL2005	5	451,50	–
DY-CL2009	9	451,50	–





Tarcza julienne; stal nierdzewna
Julienne disk; SS

Nr kat.	slc thk mm	PLN	EUR
DY-CL3032	3 x 2	852,70	–
DY-CL3042	4 x 2	852,70	–
DY-CL3044	4 x 4	852,70	–
DY-CL3055	5 x 5	852,70	–
DY-CL3052	5 x 2	852,70	–
DY-CL3088	8 x 8	852,70	–



Zestaw tarcz „Pizza"; stal nierdzewna
„Pizza" discs set; SS

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6000	1 503,10	–

zestaw zawiera tarcze: do plastrów 2,5 mm i 4 mm, tarka 7 mm

Set including: slice discs 2,4 mm and 4 mm, grater disc 7 mm







Zestaw tarcz „Buffet"; stal nierdzewna
„Buffet" discs set; SS

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6001	2 048,90	–

Zestaw zawiera tarcze: do plastrów 1,5 mm, 3 mm i 5 mm, tarka 2 mm

Set including: slice discs 1,5 mm, 3 mm and 5 mm, grater disc 2 mm

Zestaw tarcz „Catering"; stal nierdzewna
„Catering" discs set; SS

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL6002	4 246,00	–

Zawiera : tarcza do plastrów 1.5, 3 i 5 mm, tarka 2 mm, julienne 4x4 i 8x8 mm i 1 zestaw do krojenia w kostkę 10x10 mm

Set including: slice discs 0,5mm, 2,5 mm, 5 mm and 11 mm, grater disc 2 mm and 5 mm, julienne 4x4 mm, cube 10x10

Stojak na tarcze; PP
Disc holder; PP

Nr kat.	PLN	EUR
DY-CL7000	81,80	–

Możliwy montaż na stole lub na ścianie

Suitable for wall mounting

KUP ON-LINE

MINI

Higiena: Demontowalne na części: stopa i dzwon wykonane w 100% ze stali nierdzewnej.
Komfort: Najlżejsze profesjonalne miksery na rynku.
Wszechstronność: Akcesoria: rózga, przystawka do puree, blender.

Hygiene: *Detachable mixer tool, tube and bell 100% in stainless steel for easy cleaning.*
Comfort: *Lightness for easy use.*
Versatility: *Various accessories, whisk,ricer tool, Blender accessory.*

1 - 8 L ZAPROJEKTOWANY DO PRZYGOTOWANIA MNIEJSZYCH PORCJI | *ESPECIALLY DESIGNED FOR SMALL PREPARATIONS*

DEMONTOWALNA CZĘŚĆ ROBOCZA | *DETACHABLE EQUIPMENT*

regulacja prędkości

NOWY PRODUKT z serii MINI



- **TRWAŁOŚĆ:** Stabilna konstrukcja i wytrzymała podstawa ze stali nierdzewnej
- **ERGONOMIA:** Komfort i wygoda użytkowania
- **WYDAJNOŚĆ** Mocny silnik i optymalnie dobrana moc
- **FUNKCJONALNOŚĆ:** Czytelny cyfrowy wyświetlacz prędkości i temperatury

1/8L

new

Mikser Mini MD95+ - monoblok
Mini Mixer MD95+

Nr kat.	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX185	42	250	11.500	1,7	1 536,50	–

Ramię miksujące wykonane ze stali nierdzewnej • Wbudowana sonda temperatury - zakres temperatury: od 5 °C do 115 °C • Cyfrowy wyświetlacz pokazujący prędkość oraz temperaturę • Regulacja prędkości • Średnica dzwonu: 55 mm

Stainless steel mixing arm • Built-in temperature sensor – temperature range: 5 °C to 115 °C • Digital display showing speed and temperature • Speed control • Bowl diameter: 55 mm



1/4L

Mikser Dynamix Mini 160
Mixer Dynamix Mini 160

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX050	7	220	0 - 13.000	1	1 022,00	–

Regulowana ilość obrotów • Demontowalna część robocza

Variable speed included • Detachable foot



1/8L

Mikser Dynamix Mini 190
Mixer Dynamix Mini 190

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX090	7	250	0 - 13.000	1,2	1 356,00	–

Regulowana ilość obrotów • Demontowalna część robocza

Variable speed included • Detachable foot



Mikser z przystawką blendującą
Mixer with blender attachment

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX100	7	220	0 - 13.000	1	1 472,50	–

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

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

1/4L

Zestaw Dynamix
Dynamix set



Nr kat.	PLN	EUR
DY-MF052	1 472,00	–

Zestaw zawiera mikser MINI 160 + rózga (18,5 cm)

The set of MINI 160 mixer + whisk (18,5 cm)

Dwie prędkości



1/4L

Mikser TWO-SPEED 160
Mixer TWO-SPEED 160

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX055	7	220	1. 8.000	1	1 022,00	–

Demontowalna część robocza

Detachable foot



1/8L

Mikser TWO-SPEED 190
Mixer TWO-SPEED 190

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX095	7	250	1. 8.000	1,2	1 356,00	–

Demontowalna część robocza

Detachable foot

KUP ON-LINE

MINI

CZAS PRACY: 25 min.

SWOBODA RUCHU W KUCHNI | *MOVEMENT FREEDOM IN THE KITCHEN*

regulacja prędkości





Mikser bezprzewodowy NOMAD 190
Battery for wireless mixers

Nr kat.		Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX140	*mikser*	11	250	0 - 10.000	1,5	1 841,00	–
DY-AC585	*akumulator*					440,00	–
DY-AC590	*ładowarka*					546,00	–

Zapasowy akumulator i ładowarka dla wydłużonego czasu pracy

Extra charger and battery for longer cordless work

1/8L MIXER | 1/4L BLENDER | 1/4L RÓZGA | 1/5KG PRZYSTAWKA PUREE

AKCESORIA MINI



NÓŻ 2-OSTRZOWY

zupy warzywne, puree warzywne, składniki mięsne, rybne



NÓŻ 4-OSTRZOWY

zupy kremy, ganache, marmolady, ciasto do naleśników, sosy emulsyjne, vinaigrette, smoothies



DYSK UBIJAJĄCY

do ubijania śmietany, białek, shaków



DYSK EMULGUJĄCO-MUSUJĄCY

emulsje ziołowe, serowe, majonez, kremy cukiernicze



Zestaw noży do mikserów Mini; 18/10, tytan
Dynamix blade pack

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC540	268,00	–

Rózga;
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC516	18,5	464,00	–



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC560	16	759,00	–



Puree
Puree

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC517	12,6	1 113,00	–



Stojak na miksery Mini
Dynamix support

Nr kat.	PLN	EUR
DY-SM030	148,00	–



Pojemnik do miksowania 1 L; PC
Mixing container

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
DY-AC510	1000	132,00	–

KUP ON-LINE

BLENDER TOOL

Blender / homogenizator

Blenduje, homogenizuje, emulguje, łączy, wygładza, mieli, miażdży, nadaje lepkości.

Działanie:
Blendowana potrawa jest zassana, rozdrabniana i miażdżona przez młynek młotowy, a następnie wyrzucana przy bardzo wysokich obrotach przez szczeliny w dzwonie.

Zalety:
Perfekcyjnie aksamitna, kremowa konsystencja, bez dodatku śmietanki / tłuszczu.
Bez grudek i włókien.
Pulweryzuje nawet ości ryb lub włókna takich warzyw jak por, seler naciowy
Eliminuje używanie przecieraka. Oszczędność czasu.

Partner of the
Gelato French Team

Idealne narzędzie do lodów i sorbetów. Efektywniejsze łączenie się składników, dające rezultat kremowej i jedwabiście lekkiej konsystencji. Eliminuje przesiewanie.

Blender tool / homogenizator

It blends, homogenizes, emulsifies, blends, smoothes, crumbles, gives viscosity.

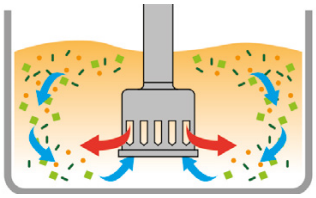
Action:
Blended dish is sucked in, crushed and crushed by a hammer mill, and then thrown at very high speed through the gaps in the bell.

Benefits:
Perfectly velvety, creamy consistency, without the addition of cream / fat.
No lumps and fibers.
It even pulverises fish bones or fibers of such vegetables as leek, celery
It eliminates the use of a ruber. Time saving.

Partner of the
Gelato French Team

The perfect tool for ice cream and sorbets. More effective mixing of ingredients, resulting in a creamy and silky light consistency. Eliminates sieving.









KUP ON-LINE

JUNIOR

Regulacja prędkości

NAJLŻEJSZY MIKSER NA RYNKU W SWOJEJ KATEGORII | *THE LIGHEST MIXER ON THE MARKET IN ITS CATEGORY*

Higiena: 100% demontowalny system: rozkręcana baza, ramię i dzwon. Część robocza w 100% ze stali nierdzewnej

Komfort: Niewielki ciężar nie przeciąża ramion i barków.

Wszechstronny: Akcesoria: ramię miksera o różnej długości, rózga, przystawka do puree, blender

Bezpieczeństwo: Podwójny włącznik - system zapobiegający przypadkowemu uruchomieniu

Hygiene: *100% detachable foot, tube and bell, 100% in stainless steel for easy cleaning.*

Comfort: *Lightness for easy use.*

Versatility: *Various accessories, whisk, Dynacutter bowl, ricer tool, Blender foot.*

Safety: *Unlocking safety feature.*



5/25L

Mikser Junior - monoblok
Mixer Junior - monoblock

Nr kat.	Ø cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX020	9,4	270	11	1,7	1 756,00	–





Silnik Junior
Junior Engine

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-AC100	9,4	28	270	0 - 12.000	1,7	1 614,00	–

AKCESORIA JUNIOR

5/25L MIXER | 1/10L BLENDER | 1/5L RÓZGA | 1/10KG PRZYSTAWKA PUREE



Zestaw Junior Combi
Junior Combi Set

Nr kat.	PLN	EUR
DY-MX022	3 380,00	–



Ramię blendujące
Blender attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC101	22,5	597,00	–



Ramię blendujące XL
Blender XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC105	30	779,00	–



Rózga
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC102	18,5	1 169,00	–



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC066	22,5	910,00	–



Ramię do puree
Puree attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC103	18,5	1 209,00	–

KUP ON-LINE

MASTER

Regulacja prędkości

600 W / 9500-10500 OBR. **WSZECHSTRONNOŚĆ NASZYCH URZĄDZEŃ JEST NIE DO POBICIA ! | *OFFER UNRIVALLED VERSATILITY !***

Higiena: Łatwo demontowalna stopa i dzwon. Stopa i dzwon w 100% ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia dzięki Clean up System.

Komfort: Łatwe użytkowanie dzięki małej wadze oraz łatwej regulacji prędkości.

Wszechstronność: Akcesoria: rózga, kuter do miksera, rózga, przystawka do puree, blender, rózga XL.

Hygiene: *Easily demountable foot and bell. Foot and bell in 100% stainless steel, easy to clean thanks to the Clean up System.*

Comfort: *Easy to use thanks to light weight and easy speed adjustment.*

Versatility: *Various accessories: whisk, Dynacutter bowl, ricer tool, Blender accessory, blender, whisk XL.*







Clean Up System: KOMPLETNIE DEMONTOWALNA STOPA i DZWON MIKSERA

Łatwość czyszczenia, konserwacji i zachowania idealnej higieny.
Całość wykonana ze stali nierdzewnej dla zwiększenia wytrzymałości przystawki. Można myć w zmywarce.



40/100L

Mikser Master - monoblok
Mixer Master - monoblock

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX005	11	71,5	600	10500	3,4	2 955,00	–



40/100L

Mikser Master 500 - monoblok
Mixer Master 500 - monoblock

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX045	11	80	600	9500	3,6	3 284,00	–



Silnik Master
Master engine

Regulacja prędkości

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-AC001	12,2	35	500	3.000 - 9.500	3,4	2 332,00	–



40/100L 5/20L

Zestaw Master Combi
Master Combi set

Nr kat.	PLN	EUR
DY-MF002	4 822,00	–



Ramię blendujące
Blender attachment

CleanUp System

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC002-H	41	1 087,00	–



Ramię blendujące XL
Blender XL attachment

CleanUp System

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC500	50	1 154,00	–



Ramię przecierające
Foodmil attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC070	40	1 796,00	–



Rózga
Whisk attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC003	24,5	1 401,00	–



Ramię do puree
Puree attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC004	42	2 479,00	–



Rózga XL
Whisk XL attachment

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC200	60	2 570,00	–



Kuter
Cutter

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
DY-AC055	5	2 590,00	–



Uchwyt pomocniczy na garnek
Support for pot

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
DY-SM020	13,5	84,50	–





KUP ON-LINE

SMX

Regulacja prędkości

925 W / 11000 OBR. **KUCHNIE PRZEMYSŁOWE I INTENSYWNE UŻYTKOWANIE** | *SPECIAL PRODUCTION KITCHENS AND INTENSIVE USE*

Higiena: Demontowalne na części: stopa i dzwon, wykonane w 100% ze stali nierdzewnej.

Komfort: Najlżejsze profesjonalne miksery na rynku.

Wszechstronność: Akcesoria: rózga, przystawka do puree, blender.

Hygiene: *Detachable mixer tool, tube and bell 100% in stainless steel for easy cleaning.*

Comfort: *Lightness for easy use.*

Versatility: *Various accessories, whisk,ricer tool, Blender accessory.*

Clean Up System: KOMPLETNIE DEMONTOWALNA STOPA i DZWON

Łatwość czyszczenia, konserwacji i zachowania idealnej higieny. Całość wykonana ze stali nierdzewnej dla zwikrzenia wytrzymałości przystawki. Można myć w zmywarce. Ten wyjątkowy system DYNAMIC jest zgodny z wymaganiami HACCP.



75/300L

Mikser SMX 700 Turbo
Mixer SMX 700 Turbo

Nr kat.	Ø cm	l cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-MX040	12,5	87	925	11000	6,5	5 677,00	–





AKCESORIA SMX



40/100L

Ramię przecierające
Foodmil attachment

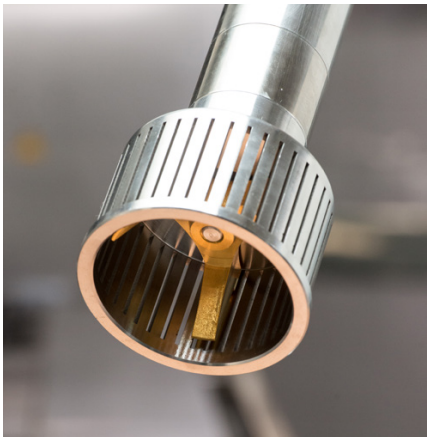
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
DY-AC072	43	2 479,00	–



Uchwyt pomocniczy na garnek
Support for pot

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
DY-SM020	13,5	84,50	–







KUP ON-LINE

UCHWYT ŚCIENNY – seria MASTER

- **KOMFORT I ERGONOMIA:**
  Ramię wspomagające ułatwia obsługę urządzenia i ogranicza obciążenie układu mięśniowo-szkieletowego.
- **HIGIENA:**
  Wykonane z certyfikowanych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- **BEZPIECZEŃSTWO:**
  Zintegrowany przycisk awaryjnego zatrzymania zapewnia dodatkową ochronę operatora.Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie odcina pracę silnika podczas unoszenia ramienia, z możliwością regulacji momentu odcięcia.







20/100L

new

Uchwyt ścienny z silnikiem Master
Master Motorized Wall Mount

Nr kat.	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-EMMAC001	600	3.000 - 10.500	14	**7 450,00**	–

Silnik połączony z ramieniem w 3 punktach • Możliwość obrotu całego ramienia przegubowego o 180° • Regulacja nachylenia podstawy miksera w zakresie +15° / -30° • Wbudowany przycisk zatrzymania awaryjnego • Wyłącznik bezpieczeństwa

Blender motor unit mounted on a three-point articulated support arm • Engine articulated arm can rotate 180° • The mixer base tilt can be adjusted within a range of +15° / -30° • Built-in emergency stop button • Safety switch

UCHWYT ŚCIENNY – seria SMX

- **KOMFORT I ERGONOMIA:**
  Ramię wspomagające ułatwia obsługę urządzenia i ogranicza obciążenie układu mięśniowo-szkieletowego.
- **HIGIENA:**
  Wykonane z certyfikowanych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- **BEZPIECZEŃSTWO:**
  Zintegrowany przycisk awaryjnego zatrzymania zapewnia dodatkową ochronę operatora.Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie odcina pracę silnika podczas unoszenia ramienia, z możliwością regulacji momentu odcięcia.





75/300L

new

Uchwyt ścienny z silnikiem SMX Turbo
SMX Turbo Motorized Wall Mount

Nr kat.	W	obr./m	kg	PLN	EUR
DY-EMMAC052T	1000	11.000	17,5	**9 787,00**	–

Silnik połączony z ramieniem w 3 punktach • Możliwość obrotu całego ramienia przegubowego o 180° • Regulacja nachylenia podstawy miksera w zakresie +15° / -30° • Wbudowany przycisk zatrzymania awaryjnego • Wyłącznik bezpieczeństwa • Wymagazny montaż do ściany • Śruby do montażu nie są dołączone.

Motor connected to the arm at 3 points • The entire articulated arm can rotate 180° • The mixer base tilt can be adjusted within a range of +15° / -30° • Built-in emergency stop button • Safety switch • Wall mounting required • Mounting screws are not included.

WKRÓTCE

GIGAMIX TURBO

DO KUCHNI PROFESJONALNYCH. KOMPAKTOWA KONSTRUKCJA I WYSOKA WYDAJNOŚĆ KLASY PRZEMYSŁOWEJ.
DESIGNED FOR INDUSTRIAL KITCHENS AND INTENSIVE USE. COMPACT SIZE, IDEAL FOR HIGH VOLUME PREPARATIONS.

HIGIENA: W całości wykonane ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

KOMFORT: Łatwe i wygodne manewrowanie dzięki konstrukcji na trzech kołach, w tym jednym kole skrętnym.

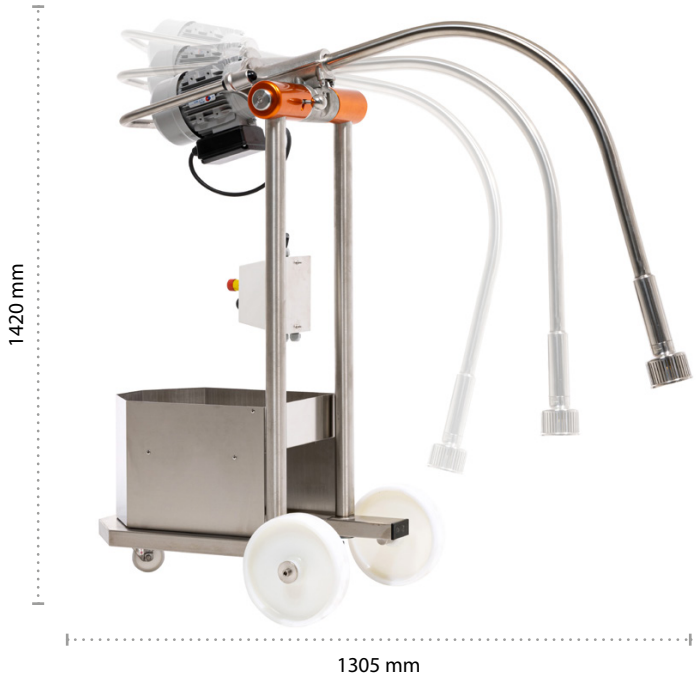
WSZECHSTRONNOŚĆ: Kompaktowe wymiary pozwalają zaoszczędzić miejsce i ułatwiają przechowywanie.

Hygiene: *All stainless steel for easy cleaning.*

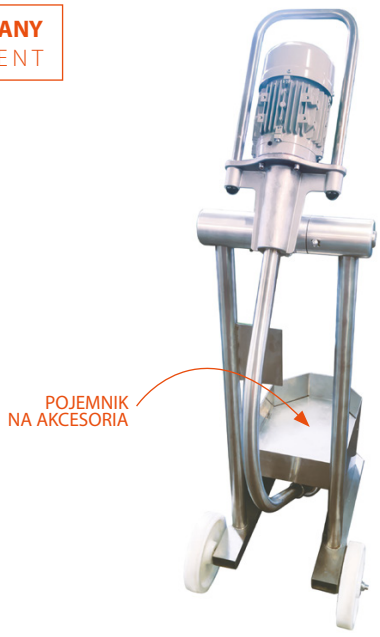
Comfort: *Enhanced maneuverability thanks to its 3wheels of which 1 steering wheel.*

Versatility: *Compact size, minimum space requirement. Easy storage thanks to its size.*

- ✓ SYSTEM BLOKADY *BLOCKING SYSTEM*
- ✓ POJEMNIK NA AKCESORIA *ACCESSORY STORAGE BOX*
- ✓ PRACA BEZPOŚREDNIO W NACZYNIU *WORKS DIRECTLY IN POTS*
- ✓ DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ *LONG OPERATING LIFETIME*
- ✓ STWORZONE DO INTENSYWNEJ EKSPLOATACJI *OFFERS LONG SERVICE LIFETIME FOR INTENSIVE USE*
- ✓ WYKONANIE W 100% ZE STALI NIERDZEWNEJ GWARANTUJE NAJWYŻSZY POZIOM HIGIENY I WYJĄTKOWĄ TRWAŁOŚĆ *100% STAINLESS STEEL FOR A PERFECT HYGIENE AND UNPARALLELED DURABILITY*
- ✓ ŁATWE PRZEMIESZCZANIE *HANDY THANKS TO ITS WHEELS*
- ✓ SKŁADANE I KOMPAKTOWE *RETRACTABLE AND COMPACT*



WSUWANY ELEMENT



75/300L

new

Mikser Gigamix XS
Gigamix XS Mixer

Nr kat.	obr./m	W	PLN	EUR
DY-TB120	2.800	1500	29 374,90	–

Wykonany ze stali nierdzewnej • Zwiększona zwrotność dzięki trzem kołom, w tym jedno skrętne • Praca bezpośrednio w garnkach • Schowek na akcesoria

Made from stainless steel • Enhanced manoeuvrability thanks to three wheels, including one swivel wheel • Can be used directly in pots • Storage compartment for accessories



WKRÓTCE

KRAJALNICA DYNACUBE

KRAJALNICA MANUALNA NR 1 NA ŚWIECIE | *NR 1 MANUAL VEGETABLE CUTTERS IN THE WORLD*

Higiena: Łatwa do czyszczenia.
Komfort: Łatwy transport i przechowywanie. Szybka instalacja, bezpieczeństwo pracy.
Wszechstronność: Narzędzia pozwalające na różne ciecia.

Hygiene: *Easy to clean.*
Comfort: *Easy transport and storage. Quick instalation, safety work.*
Versatility: *Specyfic tools to allow different cuts.*

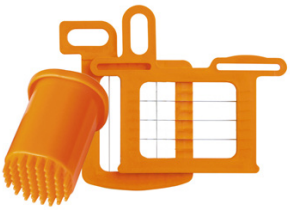


Krajalnica Dyna Cube PC
Dyna Cube cutter; PC

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
DY-CL005	40	33	3,1	2 398,00	–

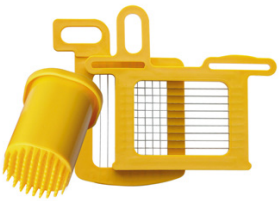


OSTRZA DYNACUBE



Ostrza do krajalnicy 17 mm; 18/10
Cutting blade 17 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC064	708,00	–



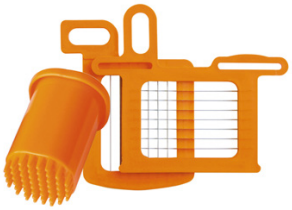
Ostrza do krajalnicy 14 mm; 18/10
Cutting blade 14 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC063	708,00	–



Ostrza do krajalnicy 10 mm; 18/10
Cutting blade 10 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC062	708,00	–



Ostrza do krajalnicy 8,5 mm; 18/10
Cutting blade 8,5 mm; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
DY-AC061	708,00	–



KUP ON-LINE

HENKOVAC

Doskonały wybór dla profesjonalistów !

OPAKOWANIE PRÓŻNIOWE PRZEDŁUŻA OKRES TRWAŁOŚCI PRODUKTÓW, GWARANTUJE JAKOŚĆ, ZAPOBIEGA WYSUSZANIU PRODUKTÓW, CHRONI PRODUKTY PRZED CZYNNIKAMI ZEWNĘTRZNYMI I POPRAWIA HIGIENĘ UŻYTKOWANIE.

Pakowanie próżniowe Henkovac to bardzo opłacalna metoda konserwacji łatwo psujących się produktów spożywczych. Przedłuża okres przydatności do spożycia produktów i jest w pełni zgodna z rygorystycznymi procedurami higienicznymi HACCP.

- Niskie koszty materiałów opakowaniowych i krótki czasy przetwarzania
- Najbardziej ekonomiczny i wydajny sposób higienicznego pakowania żywności
- Niezawodna jakość urządzeń: solidne, łatwe w obsłudze i konserwacji
- Wszystkie modele mają higieniczne, łatwe do czyszczenia komory próżniowe oraz łatwo zdejmowane belki uszczelniające i silikonowe pręty
- Intuicyjna cyfrowa jednostka sterująca może automatycznie wykryć optymalny poziom próżni dla każdego produktu. W przypadku produktów o dużej zawartości wilgoci jednostka sterująca zatrzymuje dokładnie odpowiednią ilość wilgoci. Poprawia to kruchość i smak produktów.

Pełna gama maszyn i dostępnych opcji ułatwia wybór rozwiązania dla Twoich potrzeb w zakresie pakowania.

An excellent choice for professionals!

VACUUM PACKAGING LONG LASTS PRODUCTS, GUARANTEES QUALITY, PREVENTS PRODUCTS FROM DRYING OUT, PROTECTS PRODUCTS AGAINST EXTERNAL FACTORS AND IMPROVES HYGIENE USAGE.

Henkovac vacuum packaging is a very cost effective method of preserving perishable food products. It extends the shelf life of products and is fully compliant with the strict HACCP hygiene procedures.

- *Low packaging material costs and short processing times*
- *The most economical and efficient way to hygienically package food*
- *Reliable equipment quality: robust, easy to operate and maintain*
- *All models have hygienic, easy-to-clean vacuum chambers and easily removable sealing bars and silicone rods*
- *The intuitive digital control unit can automatically detect the optimal vacuum level for each product. In the case of products with a high moisture content, the control unit retains exactly the right amount of moisture. This improves the tenderness and taste of the products*

A complete range of machines and options make it easy to choose a solution for your packaging needs.





HENKOVAC

BUSCH

Pokowarka próżniowa; Stal nierdzewna, akryl
Vacuum Packaging Machines; Steinless steel, acrylic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-T2	50	34	37	10 374,00	–
T-T3	55	41	43	14 221,50	–
T-T4	59	46	53	16 748,50	–

Sterowanie elektroniczne jeden program
Electronic control one program

KUP ON-LINE

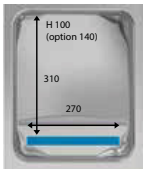




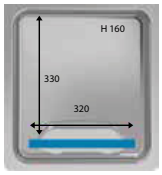

Specifikacja	T2	T3	T4	T6
Pokrywa	Płaska	Wysoka	Wysoka	Wysoka
Uszczelka	Pojedyncza	Podwójna	Podwójna	Podwójna
Wymiary w mm	371 x 500 x 340	425 x 550 x 410	530 x 590 x 460	625 x 610 x 481
Napięcie	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Cyfrowa kontrola czasu	1 Program	1 Program	1 Program	1 Program
Pojemność pompy	4 m³	8 m³	16 m³	16 m³
Waga	27 kg	41 kg	55 kg	85 kg

Konfiguracje uszczelek

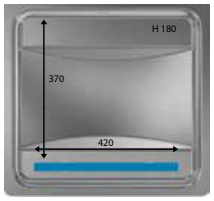
L



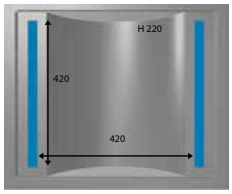
L



L



SS









Worek do pakowarek próżniowych (100 szt.); PA/PE
Vacuum bag (100 pcs.); PA/PE

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1525-70	25	15	18,50	–
T-1525-85	25	15	24,30	–
T-2030-70	30	20	29,60	–
T-2030-85	30	20	38,80	–
T-2535-70	35	25	43,30	–
T-2535-85	35	25	56,60	–

Najwyższej jakości worki potwierdzone certyfikatem ISO 9001 • Poziom migracji globalnej jest zgodny z limitem określonym przez prawo

Best quality with the ISO 9001 certificate

KUP ON-LINE



Dehydrator EXCALIBUR 4900
Dehydrator Excalibur 4900

Nr kat.	l cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
C1-7003	32	48	600	10	2 635,50	–

9 tac 38 x 38 cm • Horyzontalny przepływ powietrza, system suszenia równoległego • Regulowana temperatura od 33°C do 74°C • Zdejmowane drzwi

9 trays 38 x 38 cm • High air circulation, the system of paraler drying • Adjustable temperature from 33°C to 74°C • Removable doors



Noon - cyrkulator sous vide
Noon - circulator sous vide

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	PLN	EUR
C1-8058	16	31,4	12	1800	5 210,50	–

Tworzywo o zwiększonej wytrzymałości • Wyświetlacz LCD • 29 programów • Możliwość tworzenia własnych programów • Wydajność do 40 l podgrzewanej wody • Możliwość zamontowania na każdym zbiorniku o głębokości minimum 15 cm • Czujnik poziomu wody zapobiega uszkodzeniu urządzenia (brak pływaka podatnego na zakamienienie) • Urządzenie zapamiętuje czas i temperaturę gotowania w przypadku przerwy w dostawie prądu • System zwiększonej efektywności cyrkulacji wody w pojemniku z użyciem rurki z obciążeniem



Pojemnik na ciekły azot
Liquid nitrogen container 10l

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
C1-1206	10	4 106,60	–

Pozwalają bezpiecznie przechowywać ciekły azot • W zestawie pokrowiec

Allows to safely store the liquid nitrogen



Nitro Bowl XXL; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl XXL; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1229	22	2,5	717,40	–

Niezwykle trwałe szkła odporne na szok termiczny

Thermal shock resistant glass. Case included.



Nitro Bowl; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1218	13	0,5	264,30	–

Niezwykle trwałe szkła odporne na szok termiczny

Thermal shock resistant glass. Case included.



Aromatyzer Aladin 007 Flavour; Al.
Professional Flavouring Smoker Super-Aladin; Al.

Nr kat.	col	PLN	EUR
C1-1092	złoty	1 394,00	–

Zestaw zawiera: aromatyzer, 100 ml roztworu spożywczego do tworzenia bąbelków, 4 beznikotynowe smakowe wkłady parowe, 2 akumulatory 9 V, kabel do ładowania

Set includes: Aromatizer, 100 ml bubbling solution, 4 nicotine-free flavored steam cartridges, 2 9 V batteries, charging cable



Wkład z aromatem smakowym
Taste-flavoured cartridge

Nr kat.		PLN	EUR
C1-10078	*mięta*	51,50	–
C1-10081	*trawa cytrynowa*	51,50	–
C1-10093	*neutralny*	51,50	–
C1-10097	*lawenda*	51,50	–

Beznikotynowy • Parowy • Wystarcza do 120 użyć • Pasuje do C1-1092

Nicotine-free • Steam • Enough for 120 uses • Fits C1-1092



Wędzarka/aromatyzer Genius Bubble - Kit
Genius Bubble Smoker - Kit

Nr kat.	PLN	EUR
C1-10000	278,60	–

Tworzy bąbelki spożywcze na napojach, potrawach, naczyniach • Możliwość wędzenia trocinami, olejkami eterycznymi • Zestaw zawiera: aromatyzer, roztwór spożywczy do baniek, trociny bukowe

Creates food bubbles on drinks, dishes, dishes • Possibility of smoking sawdust, essential oils • Set includes: aromatizer, bubble food solution, beech sawdust



Aromatyzer Super-Aladin Al
Professional Flavouring Smoker Super-Aladin; Al.

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1003		1 200,70	–
C1-1031	*stacja*	314,50	–



Aromatyzer Aladin 007; Al
Professional Flavouring Smoker Aladin 007; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1009	1 223,50	–

Przykrywka C1-1029 w zestawie • Zalecany do aromatyzowania koktajli

Supllied with C1-1029 lid • Recommended for flavouring cocktails



Pokrywa do aromatyzowania GN 1/1 ; 18/10
Lid GN 1/1 for aromatizador; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1033	53	32,5	464,40	–

Wygodne aromatyzowanie większej ilości żywności • Produkt nie zawiera pojemnika i aromatyzera

Easy flavouring large amount of food • Deesn't include the pan and the aromatizer



Filtry do aromatyzera
Filters for aromatyzer

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1005	*rozmiar XS*	14,30	–
C1-1006	*rozmiar XL*	18,70	–

Opakowanie 5 szt.

5 pcs. pack



Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Chips; Jack Daniels barrel

Nr kat.		g	PLN	EUR
C1-10-0042	*Jack Daniel's*	80	36,80	–
C1-1004	*bukowe*	80	26,90	–
C1-1027	*dębowe*	80	29,50	–



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	g	op.	PLN	EUR
C1-1022-6	*niska*	9	9	80	6	113,20	–
C1-1013-6	*niska*	14	14	170	6	173,80	–
C1-1015-6	*niska*	18	15	80	6	214,20	–
C1-1035	*wysoka*	18,5	25	80	2	444,60	–

Pakowane po 6 szt. • Cena za 1 szt.

6 pcs. pack • price for 1 piece



Wióry wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Scobs; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
C1-1028	0,85	153,70	–



Zapasowy korek silikonowy (kpl. 6 szt)
Replacement silicon valves (6 pcs)

Nr kat.		Ø cm	g	PLN	EUR
C1-1029	*przykrywka*	12	80	75,40	–
C1-1019	*korek zapasowy*		80	151,00	–

Korek w zestawie 6 szt.

Silicone valve - 6 pcs. pack



Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-160-100	100	52,00	–



Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-00-230	230	55,00	–

KUP ON-LINE







Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP
Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	PLN	EUR
C1-1202	42	26	2	1 427,60	–

300 ml ciekłego azotu chłodzi powierzchnię do -100˚C w zaledwie 2 minuty • Posiada dwie komory o wym. 27 x 21 cm • Jeden wkład ze stali nierdzewnej w zestawie

300 ml liquid nitrogen cools down the surface to -100˚C in 2 min. • 2 compartments 27 x 21 cm • Supplied with 1 stainless steel insert



Mini Teppan Nitro Salva-G; 18/10, PP
Mini Teppan Nitro Salva G; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1221	12	12	377,60	–

300 ml ciekłego azotu chłodzi powierzchnię do -100˚C w zaledwie 2 minuty

300 ml liquid nitrogen cools down the surface to -100˚C in 2 min.



Kondensator suchego lodu
Dry Ice condensator

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1205	1 434,80	–

Nakładka do butli CO2 z syfonem • Suchy lód powstaje w ciągu 1 min w formie tabletki o średnicy 5 cm i wysokości 2 cm (30 g)

A tool to CO2 cylinder • It creates dry ice Ø 5 cm and 2 cm hight



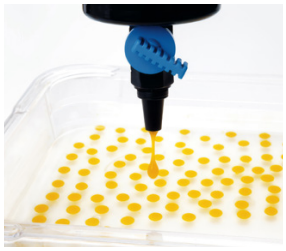


Dyspenser do sferyfikacji Caviar Box; PC
Spherification dispenser Caviar Box; PC

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-2002		12	12	623,10	–
C1-2003	*3 zapasowe uszczelki*	12	12	90,60	–

Skrapla 96 kropelek w jednym momencie





Dyspenser do sferyfikacji Reverse Sphere
Spherification dispenser Reverse Sphere

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
C1-20-0006	20	8	0,5	302,00	–

W zestawie 3 końcówki: 6, 8 i 10 mm i łyżka cedzakowa

Supplied with 3 sizes of nozzles: 6, 8 i 10 mm and the skimmer spoon





Zestaw Foam Kit Deluxe
Foam Kit Deluxe

Nr kat.	PLN	EUR
C1-5052	212,20	–

Tworzy pianę w ciągu kilku sekund • Działa przy małych ilościach płynu • Zasilany dwoma bateriami 1,5V LR20

Creates a foam in seconds • Works with small amounts of liquid • Powered by two 1.5V LR20 batteries



Mieszanka do tworzenia bąbelków
Bubble Forming Mixture

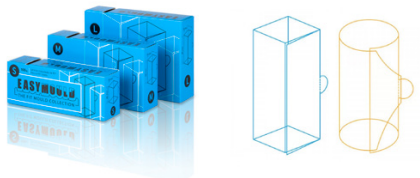
Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
C1-10089	200	206,10	–

Roztwór spożywczy • Przyjazny dla wegan • Bańka/bąbelki utrzymują się do 3 minut • Bezsmakowa • Wystarcza na wykonanie ponad 1000 baniek

Food Grade Solution • Vegan Friendly • Bubble/bubbles last up to 3 minutes • Tasteless • Enough to make more than 1000 bubbles

KUP ON-LINE

100%Chef



Formy jednorazowe; PET
One use mould - cuboid; PET

Nr kat.		Ø cm	h cm	w cm	PLN	EUR
C1-60-0007	*prostopadłościan*		4	2	48,40	–
C1-60-0009	*prostopadłościan*		8	2	63,70	–
C1-60-0004	*walec*	2,5	4		41,70	–
C1-60-0006	*walec*	2,5	8		56,00	–

100%Chef



Podstawka pod formy (3 szt.); PET
Base fo mould (3 pcs.); PET

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-60-0010	*walec*	27	18	41,50	–
C1-60-0012	*prostopadłościan*	27	18	41,50	–

100%Chef



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	38,50	–
C1-P3436		20	43,90	–
C1-P3443	*powł. tytanowa*	20	79,80	–

100%Chef



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
C1-P6403	16	21,40	–



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	431,00	–
T-BS4101	1000	456,00	–



Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	25,00	–

KUP ON-LINE



KITCHENAID - AMERYKAŃSKIE MIKSERY PLANETARNE | *KITCHENAID - American planetary mixers*

- Kultowe amerykańskie miksery planetarne
- Istnieją na rynku od 1919 roku
- Najbardziej niezawodne i najmocniejsze w swojej klasie
- Jednorazowo przygotuje ciasta na 7 półkilowych bochenków, 168 ciasteczek, ubije 19 białek czy 2 litry śmietany
- Zaawansowany system kontroli pracy miksera zapewnia natychmiastową reakcję i dostarczanie optymalnej mocy do napędu narzędzi w dzieży

- *The iconic American planetary mixers*
- *Mixers have been on the market since 1919*
- *The most powerful and reliable in its class*
- *It will prepare dough for 7 half-kilo loaves, 168 cookies, whips 19 whites or 2 liters of cream all in the same batch*
- *The advanced mixer control system ensures an immediate response and delivery of optimal mixing power to tool drive in the bowl*



new

Mikser Kitchen Aid Heavy Duty 5,2 l

Nr kat.	col	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-5KSM55SXXER	czerwony	375	20-200	12,7	4 856,00	–
T-5KSM55SXXEWH	biały	375	20-200	12,7	4 856,00	–

Korpus - odlew cynowy • Cichy silnik • Gniazdo napędu do montażu przystawek • Dzieża o pojemności 5,2 l wykonana ze stali nierdzewnej • Mechanizm podnoszenia i opuszczania dzieży • Planetarny ruch narzędzi • Regulacja prędkości mieszania - najniższa prędkość 1/2 • Bogate wyposażenie standardowe (dzieża, rózga 6-prętowa, hak spiralny, mieszadło płaskie) • Ilość obrotów: 20 - 200 obr./min w zależności od ustawionej prędkości • wymiary miksera: 41,9 × 28,7 × 37,1 cm.

Body - tin cast • Quiet motor • Drive socket for mounting attachments 5.2-liter stainless steel bowl • Mechanism for raising and lowering the bowl • Planetary movement of tools • Mixing speed control - lowest speed 1/2 • Rich standard equipment (bowl, 6-bar wand, spiral hook, flat stirrer) • Speed: 20 - 200 rpm depending on the set speed • Dimensions of the mixer: 41.9 × 28.7 × 37.1 cm.



new

Mikser Kitchen Aid Heavy Duty 6,6 l

Nr kat.	col	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-5KSM70JPXEER	czerwony	375	20-200	15,2	5 602,00	–
T-5KSM70JPXEWH	biały	375	20-200	15,2	5 602,00	–

Korpus - odlew cynowy • Cichy silnik • Gniazdo napędu do montażu przystawek • Dzieża o pojemności 6,6 l wykonana ze stali nierdzewnej • Mechanizm podnoszenia i opuszczania dzieży • Planetarny ruch narzędzi • Regulacja prędkości mieszania - najniższa prędkość 1/2 • Bogate wyposażenie standardowe (dzieża, rózga, hak spiralny, mieszadło płaskie, osłona dzieży z podajnikiem) • ilość obrotów: 20 - 200 obr./min w zależności od ustawionej prędkości • wymiary miksera: 41,9 × 28,7 × 37,1 cm

Body - zinc casting • Quiet motor • Drive socket for mounting attachments 6.6-liter stainless steel bowl • Bowl lifting and lowering mechanism • Planetary motion of tools • Mixing speed control - lowest speed 1/2 • Extensive standard equipment (bowl, wand, spiral hook, flat mixer, bowl guard with feeder) • Number of rotations: 20 - 200 rpm depending on the set speed • Dimensions of the mixer: 41.9 × 28.7 × 37.1 cm







Mikser Kitchen Aid Professional 6,9 l

Nr kat.	col	W	kg	PLN	EUR
T-5KSM7990XEER	czerwony	500	13	**7 443,50**	–
T-5KSM7990XEWH	biały	500	13	**7 443,50**	–

Wykonany całkowicie ze stali • Korpus - odlew cynkowy • Sprawna i cicha praca silnika • System napędu bezpośredniego • 10-stopniowa regulacja prędkości • Bogate wyposażenie standardowe (rózga, hak spiralny, mieszadło płaskie, sztaplowalna dzieża 6,9l ze zdejmowanym podajnikiem) • Akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Fully made of steel • Zinc die-cast body • Efficient and quiet motor operation • Direct drive system • 10-speed control • Extensive standard accessories (whisk, spiral dough hook, flat beater, stackable 6.9 L bowl with removable feeder) • Accessories made entirely of stainless steel



new

Dzieża poj. 5,2 l, stal nierdzewna

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-5KSMB55	5,2	697,00	–

Polerowana stal nierdzewna • Wygodna ergonomiczna rączka • Pasuje do miksera Heavy Duty 6,6 l • Można myć w zmywarce

Polished stainless steel • Comfortable ergonomic handle • Fits 6.6 l Heavy Duty mixer • Dishwasher safe.



new

Dzieża poj. 6,6 , stal nierdzewna

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-5KSMB70J	6,6	697,00	–

Szczotkowana stal nierdzewna • Ergonomiczna rączka • Możliwość sztaplowania • Można myć w zmywarce

Brushed stainless steel • Ergonomic handle • Stackable • Dishwasher safe.



new

Rózga, stal szlachetna i Al

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KSMBL6W	418,00	–

Stal szlachetna i aluminium • Można myć w zmywarce

Stainless steel and aluminum • Dishwasher safe



Rózga stalowa do miksera 6,9 l Professional

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7EW	649,00	–



new

Przystawka do mielenia mięsa, tworzywo, stal nierdzewna

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KSMFGA	814,00	–

Korpus i części składowe maszynki wykonane są z tworzywa ABS • Nożyk i sitka wykonane ze stali nierdzewnej • Korpus maszynki należy myć ręcznie pozostałe elementy mogą być myte w zmywarce • Zestaw zawiera: nożyk, dwa sitka (Ø oczek 4,5 mm i 6 mm), tackę oraz popychacz

The body and components of the razor are made of ABS plastic • The blade and strainers are made of stainless steel • The body of the razor should be washed by hand the other components can be washed in the dishwasher • The set includes: a blade, two strainers (mesh Ø 4.5 mm and 6 mm), a tray and a pusher



new

Osłona dzieży z podajnikiem, polikarbonat

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KSMBLPS	418,00	–

Trzy zatrzaski zapewniające stabilne utrzymanie osłony na krawędzi dzieży • Nie zawiera szkodliwego BPA • Pasuje do miksera: T-5KSM70JPXEER oraz T-5KSM70JPXEWH

Three latches to ensure that the cover stays firmly on the edge of the bowl • Contains no harmful BPA • Fits blender: T-5KSM70JPXEER and T-5KSM70JPXEWH



new

Zestaw przystawek do makaronu, stal

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KSMPRA	1 322,00	–

Zestaw zawiera: przystawkę do tagiatelle, przystawkę do spaghetti, wałkowarkę do ciasta oraz pędzelek do czyszczenia • Nie należy myć w zmywarce

Set includes: tagiatelle attachment, spaghetti attachment, dough rolling pin and cleaning brush • Do not wash in dishwasher

de Buyer



Sweet maker- przystawka do draży; 18/10
Sweet maker - coating system; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3500-00	40	2 788,20	–

Umożliwia pokrycie suszonych owoców cukrem, czekoladą, marcepanem itp.. • 6-8 kg cukierków można wytworzyć w 30 minut • Pasuje do mikserów Kitchen Aid

Allows to cover dried fruit with sugar, chocolate, marzipan, etc. • 6-8 kg of candy can be made in 30 minutes • Fits for Kitchen Aid mixersof confectionery in 30 minutes.The stainless steel double bell fits onto the entire Kitchenaid mixer range or with Dito Sama DMIX5 and Dito Sama BE5-A beaters.Hygienic and easy to clean: dishwasher-safe.



new

Końcówka zagniatająca, Al

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KSMBLWD	418,00	–

Aluminium pokryte powłoką nieprzywierającą • Pasuje do miksera: T-5KSM55SXXER oraz T-5KSM55SXXEWH • Można myć w zmywarce

Non-stick coated aluminum • Fits blender: T-5KSM55SXXER and T-5KSM55SXXEWH • Dishwasher safe.



Hak spiralny do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7DH	243,00	–

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Hak spiralny do ciasta drożdżowego

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7SDH	684,70	–

Stal nierdzewna



new

Mieszadło płaskie, Al

Nr kat.	PLN	EUR
T-5KSMBLWF	418,00	–

Aluminium pokryte powłoką nieprzywierającą • Pasuje do miksera: T-5KSM55SXXER oraz T-5KSM55SXXEWH • Można myć w zmywarce

Non-stick coated aluminum • Fits blender: T-5KSM55SXXER and T-5KSM55SXXEWH • Dishwasher safe.



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7FB	439,20	–

Aluminium pokryte powłoką nylonową



Mieszadło płaskie do ciast i mas ucieranych

Nr kat.	PLN	EUR
T-5K7SFB	684,70	–

Stal nierdzewna



IMPERIA - WŁOSKIE MAKARONIARKI | *IMPERIA - Italian pasta machine*

- Oryginalne, włoskie makaroniarki
- Produkowane od 1932 roku
- Dzięki wieloletniemu doświadczeniu marka Imperia stała się synonimem najwyższej jakości profesjonalnych urządzeń do makaronu

- *Original,Italian pasta machine*
- *Produced/manufactured since 1932*
- *Thanks to many years of experience, the Imperia brand has become synonymous with the highest quality of professional pasta equipment*



Makaroniarka elektryczna Imperia Restaurant; 18/10
Electric pasta machine Imperia Restaurant; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-IM035	30	25	22	160	14,8	8 476,00	–

Szerokość ciasta 210 mm • Płynna regulacja grubości makaronu 0-5 mm • Cicha praca silnika • Prędkość rolek 45obrotów/minutę (12 kg makaronu na godzinę) • Bogaty asortyment akcesoriów • Akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

de Buyer



new

Wałkownica do ciasta; stal nierdzewna
Dough roller; stainless steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
D-3001-00	52,1	13	14,5	2,5	1 228,00	–

Materiał: stal nierdzewna, poliamid • manualna • podwójna rampa • dwukierunkowa korba • podwójny system mocowania – zacisk i przyssawki • zacisk do blatów o grubości do 55 mm • 20 ustawień grubości od 0,3 mm do 15 mm • powierzchnia wałkowania do 34 cm • w zestawie dwa pędzelki, skrobka oraz nóż do ciasta

Material: stainless steel, polyamide • manual • double ramp • two-way crank • double fastening system – clamp and suction cups • clamp for worktops up to 55 mm thick • 20 thickness settings from 0.3 mm to 15 mm • rolling surface up to 34 cm • includes two brushes, a scraper and a pastry knife



Makaroniarka Imperia Restaurant; 18/10
Pasta machine Imperia Restaurant 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-IM010	32,5	27,5	22	9,3	2 906,10	–

Szerokość ciasta 210 mm • Płynna regulacja grubości makaronu 0-5 mm • Bogaty asortyment akcesoriów wykonanych w całości ze stali nierdzewnej

The pasta sheet width 210 mm • Pasta thickness adjusting every 0-5 mm • Wide range of stainless steel accessories



Makaroniarka Imperia I Pasta; 18/10
Pasta machine Imperia I Pasta; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-IM100	16	20,5	18,5	3,4	447,10	–

KUP ON-LINE



Przystawka spaghetti; 18/10
Spaghetti attachment; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-IM097-N	0,2	708,10	–



Przystawka do nitek domowych; 18/10
Home made pasta attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM070-N	0,2	708,10	–



Przystawka do tagliatelle; 18/10
Tagliatelle attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM080-N	0,4	708,10	–



Przystawka do fettuccine; 18/10
Fettuccine attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM090-N	0,65	708,10	–



Przystawka do pappardelle; 18/10
Pappardelle attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM095-N	1,2	708,10	–



Przystawka do pappardelle; 18/10
Pappardelle attachment; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-IM098-N	1,2	708,10	–



Suszarka do makaronu 18/10
Pasta dryer; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-6133	45	45,5	45	191,50	–



Zestaw do ravioli; Al
Ravioli set; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
T-IM317	205,10	–



Wycinarka do pierożków; 18/10
Dumplings cutter; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-9855	15,5	6,5	30,10	–

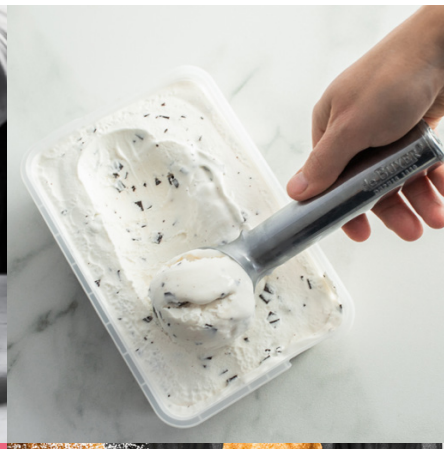


Wycinarka do pierogów; 18/10
Dumpkin cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-9655	6	15,5	29,70	–

KUP ON-LINE





cukiernictwo
pastry





FORMY SILIKONOWE

- innowacyjne materiały
- bogactwo kształtów

– perforacja r'System umożliwiająca lepszą cyrkulację powietrza



ELASTOMOULE®



Moul'flex Pro



Moul'flex

Materiał:	Wysokiej jakości silikon z pyłem stalowym	Silikon platynowy	Silikon platynowy
R'System:	TAK (z wyjątkami)	TAK	NIE
Kolor:	szary	czarny	czarny
Zakres temperatur:	od -70˚C do +300˚C	od -40˚C do +300˚C	od -40˚C do +280˚C
Ocena jakości:	* * * * *	* * *	* *
Zastosowanie:	profesjonalne	profesjonalne	półprofesjonalne
Cechy:	Perfekcyjne rozprowadzanie temperatury dzięki mikro pęcherzykom powietrza w tworzywie silikonowym; przy pieczeniu składniki płynne ulegają karmelizacji, dzięki czemu uzyskujemy chrupiącą skórkę; szybsze schładzanie dzięki domieszce pyłu stalowego; idealne wykończenie form; łatwość wyjmowania upieczonego ciastka	Wytrzymały silikon dla intensywnego użycia; optymalna ilość form na macie; perforacja R'System umożliwia cyrkulację gorącego powietrza i perfekcyjne pieczenie na całej powierzchni; wieszak do maty w zestawie	Jakość standardowa

KUP ON-LINE

O czym należy pamiętać:

- Tylko przed pierwszym użyciem należy natłuścić matę odrobiną masła lub oleju (przy każdym następnym użyciu maty nie będzie to konieczne)
- Do pieczenia używaj rusztu, a nie blachy – najlepszy obieg powietrza
- Nigdy nie zostawiaj pustych foremek: jeśli nie masz wystarczającej ilości ciasta, posyp mąką, aby uniknąć uszkodzenia maty
- Myj formy gorącą wodą lub w zmywarce





– perforations which improve circulation of air



ELASTOMOULE®



Moul'flex Pro



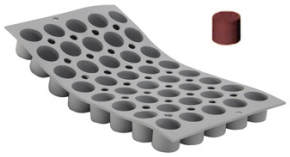
Moul'flex

Material:	*High quality silicone foam material with metal powder*	*Platinium silicone*	*Platinium silicone*
R'System:	*YES (with exceptions)*	*YES*	*NO*
Colour:	*grey*	*black*	*black*
Temperature range:	*-70˚C – 300˚C*	*-40˚C – 300˚C*	*-40˚C – 280˚C*
Quality assessment:	* * * * *	* * *	* *
Use/Applications:	*professional*	*professional*	*semi-professional*
Characteristics:	*Perfect temperature distribution thanks to micro air bubbles in the silicone material; while baking, the liquid ingredients are caramelised, as a result crunchy crust is obtained; faster cooling thanks to the admixture of metal powder; perfect finishing of forms; a baked cookie can be removed with ease.*	*Heavy duty silicone for intensive use; the optimal number of forms on the tray; the R'System perforation enables the circulation of hot air and ensures perfect baking over the entire surface of the tray; tray hanger in the set.*	*Standard quality*

KUP ON-LINE

Things to remember:

- *Grease the mould with a little butter or oil before first use only (it is not necessary to grease the mould every time you use it)*
- *For best air circulation use a grate for baking, not a baking tray*
- *Never leave empty forms: if you do not have enough dough, sprinkle with flour to avoid damaging the mould*
- *Wash the mould with hot water or in a dishwasher*



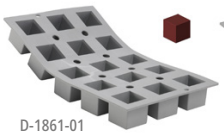
Silikonowa mata - cylindry
Silicone mould - cylinder

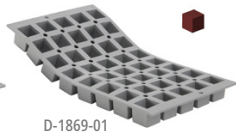
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1873-01	*2,75 x 2,5*	30	17,6	**174,20**	–



Forma silikonowa - bordelais
Silicone mould - bordelais

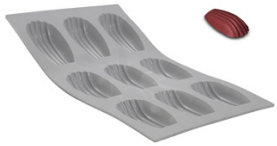
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1834-01D	*5,5 x 5*	30	17,6	**174,20**	–
D-1856-01D	*3,5 x 3,5*	30	17,6	**174,20**	–





Forma silikonowa - sześciany
Silicone mould - cube

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1861-01	*3,5 x 3,5 x 3,5*	30	17,6	**174,20**	–
D-1869-01	*2,5 x 2,5 x 2,5*	30	17,6	**174,20**	–



Forma silikonowa - magdalenki
Silicone mould - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1832-01D	*8 x 4,5 x 1,7*	30	20	**174,20**	–
D-1851-01D	*4 x 3 x 1,1*	30	20	**174,20**	–



Forma silikonowa - prostopadłościany
Silicone mould - cuboid

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1868-01	*5 x 2,7 x 2,7*	30	17,6	**174,20**	–



Silikonowa mata - płaska
Silicone mould- plain

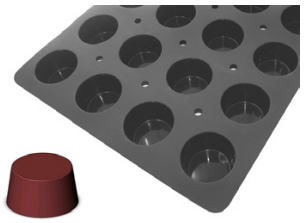
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1800-55	55,5	1	36	**425,60**	–

KUP ON-LINE





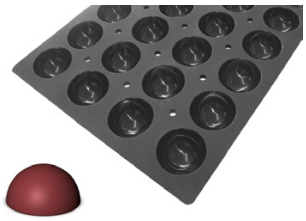




Moul'flex Pro

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1710-53	*7 x 4*	53	32,5	**243,90**	–
D-1710-60	*7 x 4*	60	40	**313,70**	–



Moul'flex Pro

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1704-53	*7 x 3,5*	53	32,5	**239,10**	–



Moul'flex

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1961-01	*7 x 3,4*	30	17,5	**73,30**	–
D-1961-02	*4 x 2*	30	17,5	**73,30**	–



Moul'flex

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1962-01	*7,2 x 3*	30	17,5	**73,30**	–



Moul'flex

Forma silikonowa- babeczki
Silicone mould - bun

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1964-01	*8 x 3,5*	30	17,5	**71,80**	–



Moul'flex

Forma silikonowa - magdalenki
Forma silikonowa - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1966-01	*7,5 x 4,5*	31	17,5	**73,30**	–

KUP ON-LINE



Forma silikonowa -Segreti del Bosco
Silicone mould - Segreti del Bosco

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-299-13-0065	*6,5 x 5,5*	115	**72,30**	–



Forma silikonowa - Delizia Al Limone
Silicone mould - Delizia Al Limone

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-261-13-0065	*8,5 x 5,9 x 4,2*	106	**72,30**	–



Forma silikonowa - Mini Eleganza
Silicone mould - Mini Eleganza

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-212-13-0065	*7 x 7 x 3*	100	**72,30**	–



Forma silikonowa - Cuoricino
Silicone mould - Cuoricino

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-186-13-0065	*6,5 x 6,5 x 3,9*	96	**72,30**	–



Forma silikonowa - Dolce Tartufo
Silicone mould - Dolce Tartufo

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-36-192-87-0065	*6,2 x 5,2*	120	**84,50**	–



Zestaw form - Kit Pop Eclair
Silicone mould - Kit Pop Eclair

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-25-275-13-0065	*13 x 3,8 x 4,6*	140	**98,70**	–

Zestaw zawiera dwie formy: podstawę wypieku oraz dekorację

The set includes two forms: baking base and decoration



Forma silikonowa - Coccola
Silicone mould - Coccola

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-305-13-0065	*7 x 5,5*	130	**72,30**	–



Forma silikonowa - Mini Intreccio
Silicone mould - Mini Intreccio

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-290-13-0065	*7,5 x 3,5*	105	**72,30**	–



Forma silikonowa - Mini Gemma
Silicone mould - Mini Gemma

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-246-13-0065	*6,8 x 4,2*	110	**72,30**	–

KUP ON-LINE



Forma silikonowa - Bollicine
Silicone mould - Bollicine

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-270-13-0065	*7 x 3*	85	**72,30**	–



Forma silikonowa - Mini Goccia
Silicone mould - Mini Goccia

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-234-13-0065	*6,8 x 3,3*	88	**72,30**	–



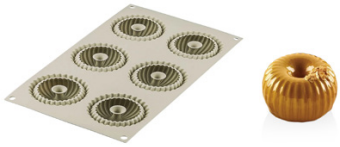
Forma silikonowa - Puff
Silicone mould - Puff

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-334-13-0065	*6,2 x 5,2*	125	**72,30**	–



Forma silikonowa - Mini Dress
Silicone mould - Mini Dress

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-377-13-0065	*7 x 3*	96	**72,30**	–



Forma silikonowa - Mini Raggio
Silicone mould - Mini Raggio

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-233-13-0065	*6,7 x 3,3*	85	**72,30**	–



Forma silikonowa - Raggio
Silicone mould - Raggio

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-362-13-0065	19,5	6,8	1,5	**98,70**	–



Forma silikonowa - Honoré
Silicone mould - Honoré

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-408-13-0065	19,5	7	1,6	**98,70**	–



Forma silikonowa - Wooly
Silicone mould - Wooly

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-431-13-0065	19	7,2	1,46	**102,70**	–



Forma silikonowa - Quadro
Silicone mould - Quadro

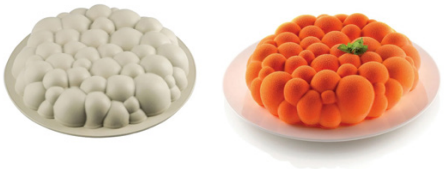
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-20-417-13-0065	21	3,5	21	1,4	**98,70**	–

KUP ON-LINE



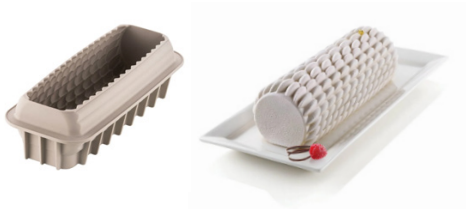
Forma silikonowa - Gioia
Silicone mould - Gioia

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-383-13-0065	21	7	1,66	**98,70**	–



Forma silikonowa - Bolle
Silicone mould - Bolle

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-381-13-0065	22	5,5	1,6	**98,70**	–



Forma silikonowa -Buche Quenelle
Silicone mould - Buche Quenelle

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-20-434-13-0065	24,3	7,7	9	1,3	**102,70**	–



Forma silikonowa - Buche Sapin
Silicone mould - Buche Sapin

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-20-436-13-0065	25	8,7	8,9	1	**124,90**	–



Forma silikonowa - Goccia
Silicone mould - Goccia

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-363-13-0065	22	7	1,6	**98,70**	–



Forma silikonowa - Batticuore
Silicone mould - Batticuore

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-22-820-13-0065	20,5	3,9	19,8	1,5	**98,70**	–

KUP ON-LINE



Forma silikonowa - Perla 20
Silicone mould - Perla 20

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-27-200-13-0065	20	4	1,25	98,70	–



Forma silikonowa - Perla 24
Silicone mould - Perla 24

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-27-240-13-0065	24	4	1,8	98,70	–



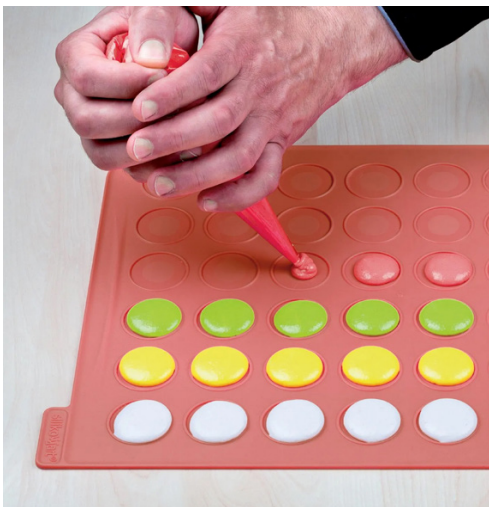
Forma silikonowa - Dress
Silicone mould - Dress

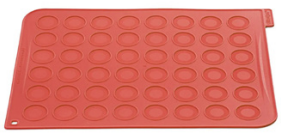
Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-450-13-0065	18,5	4,7	1,2	98,70	–



Forma silikonowa - Intreccio
Silicone mould - Intreccio

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-384-13-0065	21	7	1,6	98,70	–





Mata silikonowa do makaroników
Silicone mat for macaroni

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
S-23-041-00-0065	40	30	47,40	–

48 zagłębień o średnicy 35 mm
48 recesses with a diameter of 35 mm

KUP ON-LINE



Mata silikonowa, perforowana
Silicone mat - perforated

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4938-40	40	30	61,70	–
D-4938-51	51	31	81,60	–
D-4938-58	58	38	95,40	–

Perforowana dla lepszej chrupkości produktu
Perforated for a better crunchiness of the product



Mata silikonowa
Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4931-51N	53	32,5	80,30	–
D-4931-58N	60	40	95,40	–



Mata silikonowa - wzór makaroniki
Silicone mat - macaroon emblem

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4935-40	40	30	74,40	–



Mata silikonowa
Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4937-60	60	40	158,40	–

Na macie oznaczone koła 12, 16, 20, 24, 28, 32 cm
Matches marked 12, 16, 20, 24, 28, 32 cm on the mat



Wałek do ciasta łożyskowany; buk
Rolling pin bearing; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-K30	9	60	144,00	–
T-K40	9	68	154,10	–



Wałek do ciasta; buk
Rolling pin; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
D-4840-01N	5	50	58,60	–



Wałek do ciasta; 18/10
Rolling pin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1717-490	6,5	49	139,90	–



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-DP-43	4,3	43	108,70	–
T-DP50	4,8	50	119,30	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80041	12	11	18,00	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80042	12	11	18,00	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo
Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80043	21,5	6	13,20	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3373-16	16	8,1	1	109,90	–
D-3373-20	20	10,2	2,1	146,40	–
D-3373-24	24	12,1	3,6	183,20	–
D-3373-30	30	14,8	7	225,90	–

Satynowe wykończenie • Nie ślizga się dzięki silikonowej podstawie • Podziałka wewnątrz

Satin finish • Does not slip thanks to the silicone base • Graduation inside

Misa cukiernicza; PP
Pastry bowl; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-4530-17	17	8	1	17,90	–
D-4530-23	23	10,5	2,5	23,50	–
D-4530-27	27	12	4,5	26,20	–
D-4530-32	32	15	6	37,90	–
D-4530-36	36	16	9	42,00	–
D-4530-40	40	18,5	13	61,30	–

Nadaje się do kuchenek mikrofalowych • Funkcjonalny otwarty rant • Sztaplowalna

Suitable for microwave ovens • Functional open edge • Stackable



Misa do przetworów; miedź
Jam bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-6200-38N	38	15	9	535,40	–

Żeliwne uchwyty • NIE wolno zapiekać w piekarniku

Cast iron handles • CAN'T be used in the oven



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-50333	32	18	9,5	286,10	–

Satynowe wykończenie

Satin finish



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1954-36	36	29	25	801,40	–

Satynowe wykończenie

Satin finish



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3379-00	10,8	61,80	–

D-3379-00 pasuje do mis o śr.: 20-24 cm

D-3379-00 fits the following mixing bowl diameters: 20-24 cm



Sweet maker- przystawka do draży; 18/10
Sweet maker - coating system; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3500-00	40	2 788,20	–

Umożliwia pokrycie suszonych owoców cukrem, czekoladą, marcepanem itp.. • 6-8 kg cukierków można wytworzyć w 30 minut • Pasuje do mikserów Kitchen Aid

Allows to cover dried fruit with sugar, chocolate, marzipan, etc. • 6-8 kg of candy can be made in 30 minutes • Fits for Kitchen Aid mixersof confectionery in 30 minutes.The stainless steel double bell fits onto the entire Kitchenaid mixer range or with Dito Sama DMIX5 and Dito Sama BE5-A beaters.Hygienic and easy to clean: dishwasher-safe.



Podgrzewacz do czekolady; 18/10
Chocolate heater; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	g	PLN	EUR
T-14-057	29	12	22	1	50	875	169,70	–

Zasilacz sieciowy

Power supply

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-15	15	3,5	78,90	–
D-4230-30	30	3,5	109,90	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	68,60	–
D-4231-15	15	3,5	79,20	–
D-4231-30	30	3,5	109,90	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4234-25	25	3,5	106,40	–

Pozwala łatwo kroić biszkopt na warstwy - bez okruszków i nierówności

It allows you to easily cut sponge cake into layers - without crumbs or unevenness



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-08	8	2	67,20	–



Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-26-630	31	3,4	104,70	–



T-26-825

Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-26-721	15	3,4	84,40	–
T-26-726	20	3,4	87,70	–
T-26-731	25	3,4	95,20	–
T-26-825	17	3,4	93,00	–



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	57,70	–
T-1080-250	25	6,3	68,10	–
T-1080-300	30	7	87,20	–
T-1080-350	35	7,5	101,50	–

Gęsta siatka (8 otworów/cm²)

Dense grid (8 holes / cm²)



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4605-21	20	6	144,60	–

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

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



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2635-30	30	78	114,20	–
T-2635-35	35	84	149,30	–

Podwójna siatka: zewnętrzna mocna i gęsta, wewnętrzna 6,5 otworów/cm² • Stalowy łuk podpierający

Double mesh: outer strong and dense, internal 6.5 holes / cm² • Steel arch support



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-3190-12	12	28,5	25,10	–
T-3190-16	16	33,5	27,20	–
T-3190-20	20	39,5	40,50	–
T-3190-22	22	43,5	50,30	–

Gęsta siatka (6,5 otworów/cm²)

Dense net (6.5 holes / cm²)



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

Nr kat.		Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-60321		20	40	139,40	–
T-3318	*stojak*	18	28	85,70	–



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

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

KUP ON-LINE

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80035	21	17,60	–

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80036	30	25,90	–

100%Chef



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	38,50	–
C1-P3436		20	43,90	–
C1-P3443	*powł. tytanowa*	20	79,80	–



Rózga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	13,80	–
T-823-30	30	3,3	8	16,70	–
T-823-35	35	2,2	12	17,90	–
T-823-40	40	3,3	8	20,40	–
T-823-50	50	3,3	8	25,30	–
T-823-60	60	3,3	8	30,30	–

de Buyer



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

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2610-20	22	1,4	8	59,20	–
D-2610-25	25	1,4	8	73,70	–
D-2610-35	35	1,8	8	91,80	–
D-2610-40	40	1,8	8	104,50	–
D-2610-45	46	1,8	8	116,90	–
D-2610-50	50	1,8	8	132,40	–

Ergonomiczny, silikonowy uchwyt
Ergonomic, silicone handle

de Buyer



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

Nr kat.	l cm	thk mm	wl	PLN	EUR
D-2611-35	35	2	8	101,00	–
D-2611-45	45	2	8	123,80	–

Ergonomiczny, silikonowy uchwyt
Ergonomic, silicone handle



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

Nr kat.	l cm	wl	PLN	EUR
T-61524	25	6	43,60	–

Druty powlekane silikonem
Silicone coated wires



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-900-250	29	24,20	–



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-431	31	91,90	–



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-26-631	31	105,30	–

KUP ON-LINE

de Buyer



Szpatuła; poliglas
Spatula; poliglass

Nr kat.	l cm	PLN	EUR	Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4745-25	25	13,10	–	D-4745-40	40	25,50	–
D-4745-30	30	16,60	–	D-4745-45	45	33,10	–
D-4745-35	35	18,30	–	D-4745-50	50	39,30	–

Odporna na temp. do +220˚C
Resistant to temperatures up to + 220 ° C

TOMGAST



Szpatuła; silikon
Spatula; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80025	25	55,20	–
T-80026	36	68,30	–
T-80027	40	70,00	–

Maksymalna temperatura pracy 260°C
Max operating temperature 260°C

TOMGAST



Pędzelek silikonowy; silikon, 18/0
Silicone brush; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80023	20	15,90	–
T-80024	24	19,90	–

Maksymalna temperatura pracy 260°C
Max operating temperature 260°C

TOMGAST



Szpatuła; silikon, 18/0
Spatula; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80028	28	29,00	–
T-80029	32,5	31,70	–

Maksymalna temperatura pracy 300°C
Max operating temperature 300°C



Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	45,70	–
T-112-504	24	12	56,40	–



Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-365	11,2	7,8	4,20	–
T-22-355	12	8	4,00	–
T-22-231	13,7	8,6	4,90	–



Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-350	22,1	13	15,70	–

Skrobka; tworzywo
Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-352	12,8	9	4,00	–



Skrobka; tworzywo
Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-235	10,5		4,30	–
T-22-360	11,6	7,8	3,60	–



Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	21,60	–

KUP ON-LINE



Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-60N	25	4	52,00	–

Łatwe w utrzymaniu czystości

Easy to clean



Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-00	19	3	25,90	–
D-4807-50	25	6	37,60	–

Łatwe w utrzymaniu czystości

Easy to clean



Pędzelek; drewno, naturalne włosie
Brush; wood, natural bristle

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-113-208	21	3	9,10	–
T-113-206	22	4	13,00	–
T-113-209	25	8	31,20	–

Wybielana, pozbawiona naftaliny szczecina • Odporny na działanie środków spożywczych

Bleached, naphthalene-free bristles • Resistant to food



T-53-900



T-53-908

Aerograf cukierniczy
Pastry airbrush

Nr kat.		cap ml	PLN	EUR
T-53-900	*MOC: 60W*	700	2 149,10	–
T-53-908	*pojemnik zapasowy*	700	225,90	–

Pistolet cukierniczy do natryskiwania produktów typu: masło, olej, wosk, galaretki, dżemy, czekolada i emulsje

Spray gun confectionery products of the type: butter, oil, wax, jelly, jam, chocolate, and emulsions



Dysza
Nozzle

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-53-901	0,4	139,60	–
T-53-902	0,6	139,60	–
T-53-903	0,8	139,60	–



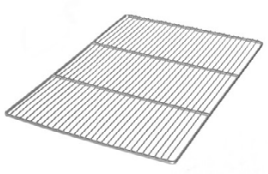
Dysza do czyszczenia pieców
Nozzle for cleaning furnace

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-904	255,10	–



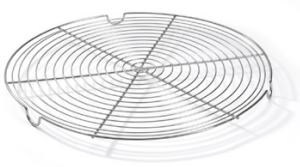
Końcówka do czyszczenia dysz
Cleaning attachment for nozzles

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-905	298,50	–



Ruszt 60x40; 18/10
Grate 60x40; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-3330-60	60	40	84,50	–



Ruszt z nóżkami; 18/10
Grate with feet; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-0237-32	32	2,5	68,40	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R23001	35,4	32,5	66,00	–
T-R11001	53	32,5	65,60	–
T-R21001	65	53	130,70	–

KUP ON-LINE

de Buyer



Blacha do pieczenia; stal węglowa
Baking tray; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5320-53	53	2	32,5	1,2	119,70	–
D-5362-60	60	2	40	1,2	152,90	–

Perfekcyjne przewodzenie ciepła • Solidna, nie ulega zniekształceniom • Znakomicie nadaje się do pieczenia - powierzchnia blachy posiada mikroskopijne nierówności, które tworzą warstwę powietrza pomiędzy ciastem a blachą

Perfect heat conduction • Solid, no distortion • Perfect for baking - the surface of the sheet has microscopic unevenness that creates a layer of air between the dough and the baking tray

de Buyer



Blacha do pieczenia; stal węglowa
Baking tray; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5321-53	53	1	32,5	1,2	69,50	–
D-5363-60	60	1	40	1,2	76,40	–

Perfekcyjne przewodzenie ciepła • Solidna, nie ulega zniekształceniom • Znakomicie nadaje się do pieczenia - powierzchnia blachy posiada mikroskopijne nierówności, które tworzą warstwę powietrza pomiędzy ciastem a blachą

Perfect heat conduction • Solid, no distortion • Perfect for baking - the surface of the sheet has microscopic unevenness that creates a layer of air between the dough and the baking tray

de Buyer



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8161-53	53	1	32,5	2	124,60	–
D-8161-60	60	1	40	2	166,10	–

Krawędzie rozszerzane ku górze • Wypiek nie przywiera do blachy • Łatwa w myciu

Edges expanding upwards • Baking does not adhere to the sheet • Easy to clean

de Buyer



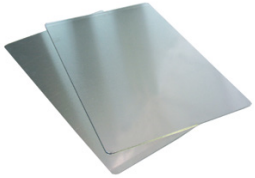
Blacha do pieczenia perforowana; Al
Perforated baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-7367-53	53	1	32,5	1,5	146,40	–
D-7367-60	60	1	40	1,5	152,60	–

Perforowane dno pozwala uzyskać efekt chrupiącego kruchego spodu wypieku • Wypiek nie przywiera do blachy

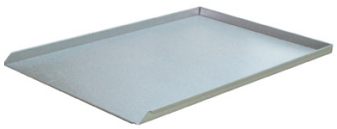
Perforated bottom allows to obtain the effect of a crispy brittle bottom of baking • Baking does not stick to the sheet

KUP ON-LINE



Blacha do pieczenia; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DAPLR20	60	40	2	116,40	–



Blacha do pieczenia; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DALR15	60	2	40	1,5	94,60	–



Blacha do bagietek perforowana; Al.
Baguette baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DB6040	60	40	2	235,70	–



Palnik do karmelizowania; Al.
Blowtorch

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-3850	15	175,90	–

Działa pod dowolnym kątem • Czas działania na jednym napełnieniu: ok. 1 godz. • Podgrzewa do temp. 1450˚C

Works at any angle • Operating time on one fill: approx. 1 hour • Heats up to 1450˚C



Szpatuła z termometrem; silikon
Spatula with thermometer; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-14039	29	64,60	–

Zakres temp. od -50˚C do +300˚C

Temp. from -50˚C to +300˚C



Minutnik
Timer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4650-00N	8,1	6,2	3,6	64,80	–

Odliczanie od 20 min. • Mierzenie do 20 godz. • Z tyłu obudowy magnes

Countdown from 20 min. • Measuring up to 20 hours • magnet on the back of the housing



Papier rantowy woskowany
Rim paper

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-10-007	400	7	176,10	–



Rękawice piekarnicze; tkanina frotte
Oven gloves frotte texile

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6543-30	30	41,90	–

Odporność na temperaturę do 250˚C • Pranie w 60˚C

Temperature resistant up to 250 ° C. • Wash at 60 ° C



Rękawice piekarnicze; silikon
Oven gloves; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-31-031	28,5	284,20	–

Odporność na temperaturę do 250˚C, w czasie maksymalnie 15 s • Można myć w zmywarce

Temperature resistant up to 250 ° C, no longer than 15 s • Dishwasher safe

KUP ON-LINE

de Buyer



Forma do babek; stal, non-stick
Kougloff mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4701-22	22	10	89,90	–

de Buyer



Forma do babek; stal, non-stick
Brioche fluted mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4702-10	10	4,5	17,90	–
D-4702-22	22	8,3	37,90	–



BLACHY I FORMY

- wszechstronne zastosowania
- najwyższa jakość



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4709-23	23	2,7	23	**87,30**	–



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4708-36	35,6	2,7	10,2	**63,30**	–



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4706-24	23	2,8	**68,40**	–
D-4706-28	28	3	**88,30**	–



Tortownica; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4844-20	20	6,7	**54,10**	–
D-4844-24	24	6,7	**58,70**	–
D-4844-26	26	6,7	**61,50**	–
D-4844-28	28	6,7	**65,90**	–



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4715-15	15	4,8	7,5	**30,80**	–
D-4715-24	24	6,1	13	**52,10**	–
D-4715-26	26	6,3	10	**63,90**	–



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4716-25	25	7	10,8	**89,40**	–
D-4716-30	30	7	10,8	**104,00**	–



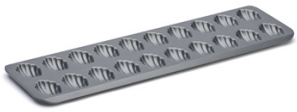
Moul'flex

Forma cukiernicza; silikon
Pastry mould; silicone

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1984-24	24	6,5	10,5	**97,40**	–

KUP ON-LINE





new

Blacha do mini magdalenek, stal, non-stick
Mini madeleine tray, steel, non-stick

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4710-20	*4,3 x 3*	39,7	12,2	**57,40**	–



new

Blacha do mini magdalenek, stal, non-stick
Mini madeleine tray, steel, non-stick

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4710-12	*7 x 4 x 1,5*	26	20	**74,00**	–



new

Blacha do ciastek Canelés Bordelais, stal, non-stick
Canelés Bordelais baking tray, steel, non-stick

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4718-12	*Ø 5,5*	34,2	26,1	**123,90**	–



new

Blacha do ciastek Financier, stal, non-stick
Financier baking tray, steel, non-stick

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4710-08	*5,5 x 10 x 1,9*	34,2	26,1	**57,40**	–

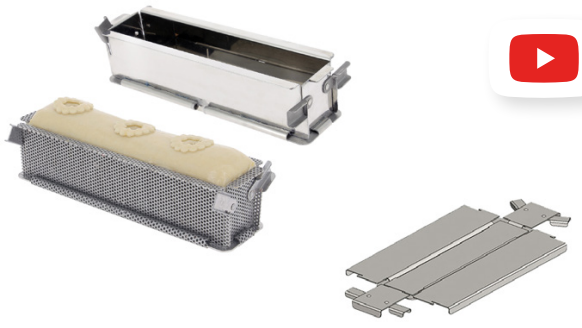
FORMY DO PIECZENIA



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-882-261	26	7,5	8	0,7	0,9	**129,70**	–
T-882-262	26	7,5	8,5	1	0,9	**129,70**	–
T-883-300	30	7	8	1,2	0,9	**166,30**	–
T-885-501	50	9	10	2	0,9	**299,30**	–
T-885-502	50	9	10	3,5	0,9	**270,80**	–

Grubość stali 0,9 mm • Solidna, spawana konstrukcja
Steel thickness 0.9 mm • Robust, welded construction

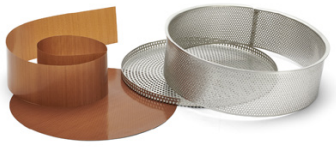


Forma do pieczenia, do terrin, do ciast; 18/10
Terrin, cakes baking mold; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3210-24	*perforowana*	24	6	5	**341,70**	–
D-3210-35	*perforowana*	35	7,5	7	**444,30**	–
D-3210-48	*perforowana*	48	8,5	9	**518,00**	–

Komfortowe formowanie i wyciąganie wypieku
Easy forming and removal

KUP ON-LINE



Forma do pieczenia; stal nierdzewna
Baking mould; stainless steel

Nr kat.		Ø cm	Ø o mm	h cm	PLN	EUR
D-3213-24	*perforowana*	24	2	7,5	243,30	–

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	➞ ❑	PLN	EUR
D-4344-60	*D-3213-20*	57,40	–
D-4344-61	*D-3213-24*	65,40	–

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielkokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatur: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0. 13 mm



Forma do pieczenia; stal nierdzewna
Baking mould; stainless steel

Nr kat.		Ø o mm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3212-35	*perforowana*	2	35	3,5	10,5	202,70	–

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	➞ ❑	PLN	EUR
D-4344-51	*D-3212-35*	65,40	–

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielkokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatur: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0. 13 mm



Forma do tarty; stal nierdzewna
Grate mould; stainless steel

Nr kat.		Ø cm	Ø o mm	h cm	PLN	EUR
D-3214-24	*perforowana*	24	2	2,5	230,60	–
D-3214-28	*perforowana*	28	2	2,5	225,70	–

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	➞ ❑	PLN	EUR
D-4344-71	*D-3214-24*	57,40	–

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielkokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatur: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0. 13 mm



Forma do pieczenia; stal nierdzewna
Baking mould; stainless steel

Nr kat.		Ø o mm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3215-26	*perforowana*	2	26	7,5	8,6	230,60	–

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	➞ ❑	PLN	EUR
D-4344-42	*D-3215-26*	65,40	–

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielkokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatur: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0. 13 mm

KUP ON-LINE



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3099-01	5,5	2	29,40	–
D-3099-02	6,5	2	30,00	–
D-3099-03	7,5	2	31,00	–
D-3099-00	8,5	2	33,10	–
D-3099-04	10,5	2	34,80	–
D-3099-05	12,5	2	36,20	–
D-3099-07	18,5	2	43,10	–
D-3099-08	20,5	2	46,20	–
D-3099-09	24,5	2	51,00	–
D-3099-10	28,5	2	57,20	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-19	7	2	7	34,90	–
D-3099-22	20	2	20	53,40	–
D-3099-23	17,5	2	17,5	52,10	–
D-3099-30	12	2	4	38,60	–
D-3099-33	28	2	11	68,60	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3030-20	20	3	63,40	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easyremoving the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3032-35	35	3	10	72,70	–



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3912-12	12	8	1	58,30	–
D-3912-16	16	10	1	73,00	–
D-3912-20	20	12	1	95,80	–
D-3912-24	24	14	1	118,00	–



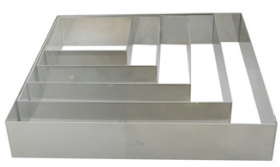
Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3989-06	6	6	1,5	19,20	–
D-3989-07	7	8	1,5	29,00	–
D-3989-08	8	6	1,5	25,60	–
D-3989-10	10	4,5	0,8	29,00	–
D-3940-12	12	6	0,8	37,60	–
D-3940-16	16	6	1	48,50	–
D-3940-20	20	6	1	55,30	–
D-3940-24	24	6	1	65,50	–
D-3940-26	26	6	1	65,80	–



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Pusher; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-40	14,5	2	3,5	44,50	13,43



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3906-08	8	4,5	8	54,60	–
D-3906-16	16	4,5	16	69,90	–
D-3906-20	20	4,5	20	76,40	–



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

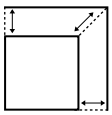
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3929	39	5	29	71,60	–
D-5939	59	5	39	91,80	–

KUP ON-LINE



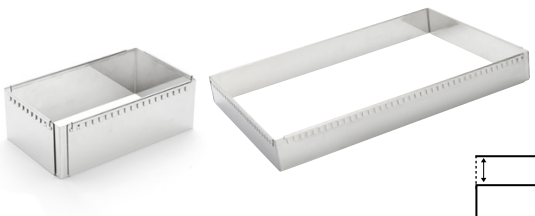
KUP ON-LINE

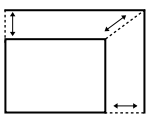




Rant cukierniczy, regulowany, kwadratowy; 18/10
Expanable pastry ring, square; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3013-16	16-30	5	16-30	**120,20**	–
D-3013-20	20-37	5	20-37	**144,30**	–
D-3013-30	30-57	5	30-57	**202,80**	–





Rant cukierniczy, regulowany, prostokątny; 18/10
Expanable pastry ring, rectangular; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3013-21	21,5-40	7,5	11,5-21	**154,60**	–
D-3013-43	43-84	5	29-56	**282,00**	–



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

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6908	8	14,40	–
T-6910	10	17,60	–
T-6956	6	11,20	–



Rant cukierniczy, regulowany; 18/10
Adjustable pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3040-03	18-36	3	96,40	–
D-3040-01	18-36	4,5	101,90	–

WYCINARKI



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4308-00	2–10	113,00	–

Zestaw 9 sztuk
Set includes 9 pcs



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4307-00	2–10	113,00	–

Zestaw 9 sztuk
Set includes 9 pcs



Wycinarka; DX51D+Z
Cutter; DX51D+Z

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-618-014	2,2–11,3	78,00	–

Zestaw 14 sztuk
Set includes 14 pcs



Wycinarka falista; DX51D+Z
Corrugated Cutter; DX51D+Z

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-617-014	2–10,5	77,80	–

Zestaw 14 sztuk
Set includes 14 pcs

KUP ON-LINE

LE TUBE



- napełnianie, dekorowanie, dozowanie
- idealny do kremów, gęstych musów, ciast parzonych
- przeźroczysty pojemnik z podziałką
- 2 końcówki (gładka i gwiazdka)
- system strzykawkowy dostosowuję się do zawartości
- zestaw do ciastek kruchych



Pistolet do kremu / ciasta Le Tube; tworzywo
Pressure pastry syringe for dosing of pastes, creams; plastic

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-01	750	328,00	–

Zawiera 2 końcówki z poliwęglanu oraz zestaw do ciastek D-3358-94

Contains 2 polycarbonate tips and a set for cakes D-3358-94







Zestaw do ciastek le Tube
Cookies set le Tube

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
D-3358-94	38,4	10,5	750	79,90	–

Zestaw zawiera 13 dysków do dekorowania oraz specjalne pokrywy zabezpieczające końcówkę dozownika.

13 tips for decoration and 2 lids

KUP ON-LINE



Zestaw końcówek cukierniczych I 12 szt.; tritan
Set of confectionery tips I 12 pcs; tritanium

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4150-04	21	7	12,5	126,80	–

Nie zawierają BPA • Materiał: tritan • Wzmocnione zęby • Zestaw zawiera 3 końcówki okrągłe śr. 6, 11 oraz 13 mm; 5 końcówek w kształcie gwiazdy; 1 szt. końcówki Saint honore; 1 szt. końcówki wstążki, 1 szt. końcówki ptasie gniazdo oraz końcówkę imitującą liście • Pasują do pistoletu Le Tube • Możliwość wpięcia w uchwyt i zawieszenia

BPA free • Material: tritan • Reinforced teeth • Set includes 3 round tips diameter. 6, 11 and 13 mm; 5 star-shaped tips; 1 piece of Saint honore tip; 1 pc. ribbon tip, 1 pc. bird nest tip and imitation leaf tip • Fits Le Tube gun • Can be hung



Zestaw końcówek cukierniczych II 12 szt.; tritan
Set of confectionery tips II12 pcs; tritanium

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4150-09	21	7	12,5	126,80	–

Nie zawierają BPA • Materiał: tritan • Wzmocnione zęby • Zestaw zawiera 4 końcówki okrągłe o śr. 6, 8, 11 oraz 15 mm; 4 końcówki w kształcie gwiazdy; 2 szt. końcówek Saint honore; 1 szt. końcówki wstążki, 1 szt. końcówki imitującą liście • Pasują do pistoletu Le Tube • Możliwość wpięcia w uchwyt i zawieszenia

BPA-free • Material: tritan • Reinforced teeth • Set includes 4 round tips with diameter. 6, 8, 11 and 15 mm; 4 star shaped tips; 2 pcs. Saint honore tips; 1 pc. ribbon tip, 1 pc. leaf tip • Fits Le Tube gun • Can be attached to the handle and hung



Pojemnik Le Tube
Container for Le Tube

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-75	750	52,40	–



WORKI I KOŃCÓWKI CUKIERNICZE

- odporne na wysokie i niskie temperatury
- kompleksowe wyposażenie





Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1033-05	1,5	175,00	–

w zestawie dwie końcówki i stojak
included two nozzles and stand



de Buyer

Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3354-52	20	38	3,3	685,10	–

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.
Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.



de Buyer

Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3353-00	15	15,5	0,8	206,30	–

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.
Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.



de Buyer

Worek cukierniczy; poliuretan
Pastry bag; polyurethane

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4347-35	35	20	72,00	–

Wewnątrz śliski dla łatwiejszego wyciskania • Do temperatury maks. 60˚C
Inside slippery for easier squeezing • Up to a temperature of 60 ° C



de Buyer

Worki cukiernicze jednorazowe; PE
One use pastry bag; PE

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-4348-40	40	0,5	93,30	–

Rolka zawiera 100 worków • Do temperatury maks. 70˚C
The roll contains 100 bags • Up to 70 ° C



de Buyer

Worek cukierniczy; bawełna
Pastry bag; cotton

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4856-30N	30	25,20	–
D-4856-35N	35	26,70	–
D-4856-40N	40	29,30	–
D-4856-45N	45	33,40	–
D-4856-50N	50	35,50	–
D-4856-60N	60	46,20	–

Wielokrotnego użytku • Specjalna powlekana bawełna • Bardzo giętkie
Reusable • Special coated cotton • Very flexible

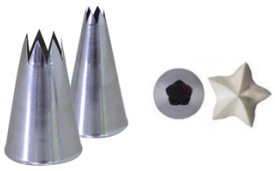


Wieszak na worki i końcówki; 18/10
Wall rack for pastry bags and nozzles; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-53-001	50	50	163,10	–

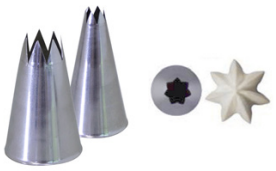
Bardzo stabilna konstrukcja • 4 haki na worki do wyciskania, 31 haczyków na końcówki, półka i 5 haczyków zwisających
Very stable construction • 4 hooks for squeezing bags, 31 hooks for tips, shelf and 5 hanging hooks

KUP ON-LINE



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-02N	0,3	12,20	–
D-2112-06N	0,5	11,10	–
D-2112-10N	0,7	11,10	–
D-2112-14N	1,1	12,20	–
D-2112-18N	1,3	11,10	–
D-2112-22N	1,8	10,80	–



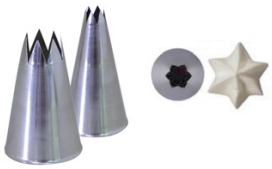
Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-04N	0,35	12,20	–
D-2112-08N	0,6	11,10	–
D-2112-12N	0,7	11,10	–
D-2112-16N	1,1	11,10	–
D-2112-20N	1,3	11,10	–
D-2112-24N	1,8	11,10	–



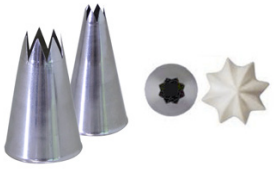
Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2111-02N	0,2	11,10	–
D-2111-03N	0,3	11,10	–
D-2111-04N	0,4	11,10	–
D-2111-05N	0,5	11,10	–
D-2111-06N	0,6	11,10	–
D-2111-07N	0,7	12,20	–
D-2111-08N	0,8	11,10	–
D-2111-09N	0,9	12,20	–
D-2111-10N	1	11,10	–
D-2111-11N	1,1	11,10	–
D-2111-12N	1,2	11,10	–
D-2111-13N	1,3	11,10	–
D-2111-14N	1,4	11,10	–
D-2111-15N	1,5	11,10	–
D-2111-16N	1,6	12,20	–
D-2111-17N	1,7	12,20	–
D-2111-18N	1,8	11,10	–
D-2111-20N	2	12,20	–
D-2111-22N	2,2	12,20	–
D-2111-24N	2,4	11,10	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-03N	0,3	12,20	–
D-2112-07N	0,5	11,10	–
D-2112-11N	0,7	11,10	–
D-2112-15N	1,1	11,10	–
D-2112-19N	1,3	11,10	–
D-2112-23N	1,8	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-05N	0,5	12,20	–
D-2112-09N	0,7	11,10	–
D-2112-13N	0,9	11,10	–
D-2112-17N	1,1	11,10	–
D-2112-21N	1,3	10,80	–
D-2112-25N	1,8	11,10	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2113-06N	11,10	–
D-2113-08N	11,10	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-2117-10	1	12,90	–
D-2117-15	1,5	13,20	–
D-2117-20	2	13,20	–
D-2117-30	3	13,20	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2129-08N	0,8	12,30	–
D-2129-09N	0,9	11,10	–
D-2129-11N	1,1	11,10	–
D-2129-14N	1,4	10,80	–
D-2129-16N	1,6	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2119-13	*8 otworów*	11,10	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2118-03	*12 otworów*	0,7	11,10	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2116-07	0,7	10,80	–
D-2116-08	0,8	10,80	–
D-2116-10	1	10,80	–
D-2116-14	1,4	10,80	–
D-2116-16	1,6	10,80	–
D-2116-17	1,7	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2120-01	*wzór 241*	2,67	10,80	–
D-2120-02	*wzór 242*	2,67	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2120-03	*wzór 243*	2,67	10,80	–
D-2120-04	*wzór 244*	2,67	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2120-05	*wzór 246*	2,67	10,80	–
D-2120-06	*wzór 247*	2,67	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2120-07	*wzór 257*	2,67	10,80	–
D-2120-08	*wzór 248*	2,67	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		PLN	EUR
D-2126-00N	*7 otw. śr. 1,3 mm*	10,80	–
D-2126-01	*9 otw. śr 3 mm*	10,80	–
D-2126-02	*3 otw. ząbkowane*	10,80	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.		Ø cm	PLN	EUR
D-2120-20	*drobne smugi, śr 2,5*	2,67	16,90	–
D-2120-21	*duże smugi, śr 2,5*	2,67	16,90	–



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	dia cm	PLN	EUR
D-2115-25N	1,1	10,80	–
D-2115-35N	1,5	10,80	–



Zestaw 3 końcówek do nadziewania; 18/10
Garnish nozzles set 3 pcs; 18/10

Nr kat.	Ø mm	PLN	EUR
D-2125-03	4–6–8	58,00	–



Zestaw końcówek cukierniczych 29 szt; 18/10
Decorating tubes 29 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80030	81,80	–



Zestaw końcówek cukierniczych 56 szt.; 18/10
Decorating tubes 56 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80031	147,60	–



Szczotka do końcówek; nylon, PP
Brush for nozzles; nylon, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-61-245	1,8	27,80	–

KUP ON-LINE



Blim

Patera; polipropylen, poliwęglan
Plateau; polypropylene, polycarbonate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-AZ1-000	30	24	krystaliczny biały	168,80	–
BP-AZ1-010	30	24	karbon	168,80	–
BP-AZ1-314	30	24	leśny średni	168,80	–
BP-AZ1-319	30	24	mokka	168,80	–
BP-AZ1-335	30	24	morela	168,80	–
BP-AZ1-336	30	24	cukier trzcinowy	168,80	–

zawiera pokrywę i łopatkę
includes lid and spatula



Blim

Pokrywa do patery; akryl
Cover for the plate; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CT2-001	30	12	transparentny	84,60	–



Verlo



Podstawa; melamina
Stand; melamine

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-5207-CH	18	beżowy	49,90	–
V-5207-P	18	brudny róż	49,90	–

Antypoślizgowe nóżki • łatwy montaż i demontaż • pasuje do misy niskiej V-2262-P i V-2262-CH oraz patery V-4112-P i V-4112-PCH

Non-slip feet • easy installation and removal • fits V-2262-P and V-2262-CH low bowl and V-4112-P and V-4112-PCH platter.

Verlo



Podstawa; melamina
Stand; melamine

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-5304-CH	10	beżowy	36,50	–
V-5304-P	10	brudny róż	36,50	–

Antypoślizgowe nóżki • łatwy montaż i demontaż • pasuje do misy niskiej V-2262-P i V-2262-CH oraz patery V-4112-P i V-4112-PCH

Non-slip feet • easy installation and removal • fits V-2262-P and V-2262-CH low bowl and V-4112-P and V-4112-PCH platter.



Verlo



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-4112-CH	33	beżowy	62,90	–
V-4112-P	33	brudny róż	62,90	–

Możliwość zamontowania podstawy V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Possibility to mount base V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Verlo



Miska niska; melamina
Bowl low; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
V-2262-CH	35	7	4,3	beżowy	74,10	–
V-2262-P	35	7	4,6	brudny róż	74,10	–

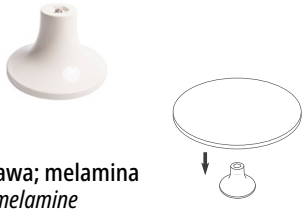
Możliwość zamontowania podstawy V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Possibility to mount base V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P



Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	87,30	–



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–

Pasuje do V-63300

Fits V-63300



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-72-029	24	3	83,50	–
T-72-025	30	3	86,00	–

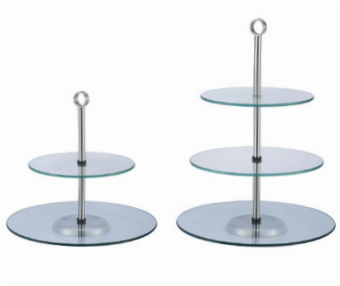
Patera porcelanowa
Porcelain plateau

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-84004-1	30	10,5	119,10	–



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
T-27-028	32	biały	139,70	–
T-27-128	32	czarny	139,70	–



Patera; 18/10, szkło hartowane
Plateau; 18/10, tempered glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	30	28	71,50	–
T-17507	25	40	91,30	–

de Buyer



Blacha cukiernicza; 18/10
Baking tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3360-60	60	2	40	1	301,60	–

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display

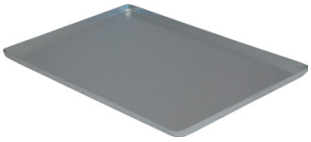
de Buyer



Blacha cukiernicza; 18/10
Baking tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3361-60	60	1	40	1	150,10	–

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TAS40	40	2	25	46,30	–
T-TAS48	48	2	32	52,60	–
T-TAS60	60	2	40	63,60	–



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TACH40	40	2	25	60,20	–
T-TACH48	48	2	32	77,20	–
T-TACH60	60	2	40	101,40	–



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	41,60	–
T-4060-022	28	2,5	22	49,90	–
T-4060-024	31	2,5	24	54,10	–
T-4060-026	34	2,5	26	69,80	–
T-4060-028	40	2,5	28	82,10	–
T-4060-032	46	2,5	32	112,30	–
T-4060-037	55	2,5	37	185,60	–
T-4060-041	64	2,5	41	263,20	–

Verlo



Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61302	32,5	2	17,6	biały	58,70	–
V-61303	32,5	2	17,6	czarny	58,70	–
V-61304	32,5	2	17,6	czarny	62,00	–

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–

Verlo



Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100	*GN 1/1*	53	3	32,5	biały	136,90	–
V-61200	*GN 1/2*	32,5	2	26,5	biały	80,60	–
V-61300	*GN 1/3*	32,5	2	17,3	biały	52,30	–

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–



Taca bufetowa GN; melamina
Buffet tray GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1350-B	26,5	1,8	17,5	czarny	35,60	–

KUP ON-LINE



Łopatka do tortu; 18/10, drewno
Cake spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-207-25	25	8,30	–



Łopatka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-3050-8-1	23,1	2,5	50,40	–



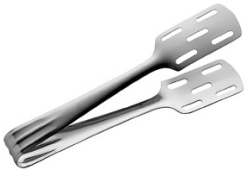
Łopatka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-3010-8-1	25,6	4	68,10	–



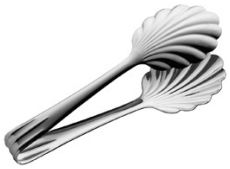
Łopatka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-2080-8-1	25,9	3,5	90,30	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,90	–



Więcej szczypiec na str. 58–59

Find more Tongs on pages 58–59

KUP ON-LINE



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	431,00	–
T-BS4101	1000	456,00	–

W komplecie 2 końcówki do dekoracji

2 decoration nozzles included



Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	25,00	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-60-012	6,5	23,5	58	0,083	**55,70**	–
T-60-024	4,6	22	29	0,041	**53,50**	–
T-60-030	4,5	22	23	0,033	**52,40**	–
T-60-040	4	21,45	17	0,025	**52,40**	–
T-60-008	6,8	24	87	0,125	**57,40**	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STC17	4,1	22,5	17	0,025	**198,20**	–
T-STC19	4,4	23	19	0,028	**198,20**	–
T-STC23	4,5	23	23	0,033	**198,20**	–

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



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STK17	4,1	22	17	0,025	**198,20**	–
T-STK19	4,4	22	19	0,028	**198,20**	–
T-STK23	4,5	22,5	23	0,033	**198,20**	–

de Buyer



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-4815-00N	18	0,033	**51,70**	–

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



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-41475	26	**27,80**	–



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

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-70-120	18	0,015	**14,30**	–

KUP ON-LINE





pizza

pizza





PIZZERIA

- najlepszej jakości akcesoria
- kompleksowe wyposażenie



TOMGAST

new

Łopata do pizzy, anodowane Al.
Pizza peel, anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
T-3035P	81	120	35,5	179,10	–
T-3545P	106	150	40,5	219,10	–

Perforacja usuwa nadmiar mąki z pizzy
Perforation removes excess flour from the pizza



TOMGAST

new

Łopata do pizzy, anodowane Al.
Pizza peel, anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
T-20P	20	29,5	53	109,00	–
T-23P	23	90	120	169,00	–

Perforacja usuwa nadmiar mąki z pizzy
Perforation removes excess flour from the pizza



TOMGAST

new

Łopata do pizzy, Al., drewno
Pizza peel, Al., wood

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
T-3135-60	20	66	31	59,10	–
T-3135-130	86	132	31	75,60	–
T-4045-70	20	76	40	89,10	–
T-4045-140	86	142	40	99,00	–



TOMGAST

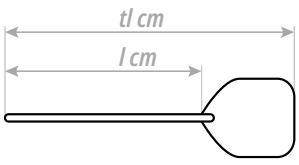
new

Łopata do pizzy, Al., drewno
Pizza peel, Al., wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
T-23-120	23	97	120	69,00	–
T-35-130	35	97	132	99,00	–

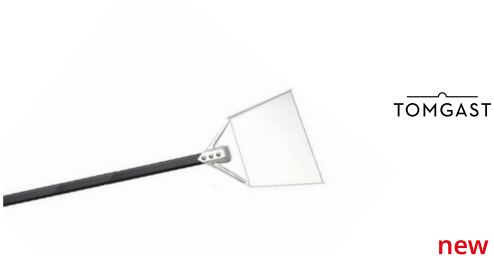
KUP ON-LINE

Wyjaśnienie symboli w tabelach z łopatami | *Pizza peel tables abbreviations explained*



tl cm – długość całkowita | *total length*

l cm – długość uchwytu | *handle length*



new

Łopata do pieca, stal nierdzewna, Al.
Shovel for oven, SS, Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
T-52	100	132	31,5	159,60	–



new

Zbierak do pieca, stal nierdzewna, Al.
Scraper for oven, SS, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-53	132	6,4	89,10	–



new

Szczotka do pieca, stal nierdzewna, miedź, AL.
Brush for oven, SS, copper, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-47-01	120	16	119,10	–

Rękojeść wykonana z aluminium • Włosie szczotki wykonane z drutu miedzianego • Posiada skrobak ze stali nierdzewnej • Wymiar części roboczej: 16x5 cm

Handle made of aluminum • Brush bristles made of copper wire • Includes a stainless steel scraper • Brush head size: 16x5 cm



new

Szczotka do pieca, stal nierdzewna, drewno, miedź, AL.
Brush for oven, SS, copper, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-47-02	120	25	119,10	–

Rękojeść wykonana z drewna • Włosie szczotki wykonane z miedzianego drutu • Posiada skrobkę wykonaną ze stali nierdzewnej • Wymiar części roboczej: 25x3,5 cm

Handle made of wood • Brush bristles made of copper wire • Includes a stainless steel scraper • Brush head size: 25x3,5 cm



Łopata do pizzy; Al, drewno
Pizza peel; Al, wood

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
LO-2512	31	66,5	30,5	109,60	–
LO-3016	30,5	77	40,6	166,00	–
LO-3512	55	90	30,5	129,30	–
LO-4016	55	101	40,6	171,60	–
LO-5212	96	131,5	30,5	155,30	–
LO-5616	97	142	40,6	218,30	–



Łopata do pizzy; Al, drewno
Pizza peel; Al, wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
LO-17080	20,3	30	50,5	105,80	–
LO-17135	34	54,5	88,5	126,20	–
LO-17160	40,6	54,5	95	169,90	–





Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-APM	18	9	122,70	–

Miejsce na dwie łopaty

A place for two peels





Wieszak na łopaty; Al
Hanger for peels; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACHPP3	21	7	80,80	–

Miejsce na trzy łopaty

A place for three peels

KUP ON-LINE



Łopata do pizzy; anodowane Al.
Pizza shovel; anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-A50120	50	120	170	734,10	–

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy Gi Metal Azzurra; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Azzurra; anodized Al.

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-A32180F	33	180	212	628,00	–
MG-A50120F	50	120	170	876,70	–

Trwała, specjalnie wyważona • Perforacja usuwa nadmiar mąki z pizzy • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Perforation removes excess flour from the pizza • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carryvibration on the handle



Łopata do pizzy; anodowane Al
Pizza shovel; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-A32180R	180	212	33	505,10	–
MG-A45120R	120	165	45	636,20	–

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carry vibration on the handle



Łopata do pizzy Gi Metal Azzurra; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Azzurra; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-A32180RF	180	212	33	629,30	–
MG-A45120RF	120	165	45	739,20	–

Trwała, specjalnie wyważona • Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Durable, specially balanced • Perforation removes excess flour from the pizza • Strong, oval tubular design of the handle • Riveted blade connection does not carryvibration on the handle



Łopata do obracania pizzy Gi Metal Azzurra 18/10
Turning pizza peel Gi Metal Azzurra; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	tl cm	PLN	EUR
MG-I20-120	20	120	140	389,00	–
MG-I23-120	23	120	143	400,20	–



Łopata do pizzy Gi Metal Amica; anodowane Al
Pizza peel Gi Metal Aurora; anodized Al.

Nr kat.	l cm	tl cm	w cm	PLN	EUR
MG-AF37R-120	120	157	36	347,10	–
MG-AF37R-60	60	97	36	315,90	–

Mocna, owalna rurowa konstrukcja uchwytu • Nitowane połączenie łopaty nie przenosi wibracji na uchwyt

Strong, oval tubular design of the handle • The riveted blades connection does not transfer vibrations to the handle

KUP ON-LINE

TOMGAST

new



Siatka do pizzy, Al.
Pizza screen, Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-10-25	25	9,00	–
T-10-28	28	10,00	–
T-10-30	30	11,30	–
T-10-33	33	12,30	–
T-10-36	36	13,30	–
T-10-40	40	17,40	–

GI METAL



Siatka do pizzy - GI Metal; Al
Pizza screen - Gi Metal; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
MG-DF24	24	29,70	–
MG-DF26	26	32,20	–
MG-DF28	28	34,20	–
MG-DF30	30	37,50	–
MG-DF33	33	41,00	–
MG-DF36	36	46,00	–
MG-DF40	40	48,70	–
MG-DF45	45	58,00	–
MG-DF50	50	67,60	–
MG-DF60	60	162,80	–

Wzmocniony, nienitowany rant z jednego kawałka aluminium • Rozmiar siatek do pizzy może różnić się od podanego o 2,5%

Reinforced, non-beatable edge of one piece of aluminum • Size of pizza grids may differ from the given by 2.5%

GI METAL



Stojak na siatki; 18/10
Pizza screen holder; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-PRV	*96 siatek*	36	22	26	253,60	–

TOMGAST



Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1745-400	39,5	3	29,5	106,70	–
T-1745-600	59	3	39,5	161,60	–

TOMGAST



Blacha do pizzy; stal niebieska
Pizza tray; blue steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1740-20	20	2,5	17,60	–
T-1740-22	22	2,5	21,90	–
T-1740-24	24	2,5	24,50	–
T-1740-30	30	2,5	31,10	–
T-1740-32	32	2,5	34,20	–
T-1740-36	36	2,5	42,00	–
T-1740-40	40	2,5	49,80	–
T-1742-45	45	3,5	65,80	–

KUP ON-LINE



Łyżka do sosów; 18/10
Pizza ladle; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	g	PLN	EUR
MG-MS90	35	9	170	111,10	–

Specjalne płaskie dno do rozsmarowywania sosu
Special flat bottom for spreading the sauce



Uchwyt do blach i form; 18/10
Pizza tray grip; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-K205	19	54,00	–



Pojemnik do ciasta na pizzę; PE
Pizza dough container; PE

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-6040		60	7,6	40	63,50	–
MG-6040-1	*pokrywa do pojemnika*	60		40	43,60	–



Wałek do ciasta; PE
Rolling pin; PE

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
MG-MT34	39,5	73,70	–

KUP ON-LINE



new

Nożyczki do pizzy, stal nierdzewna, tworzywo
Pizza scissors, stainless steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
MG-AC-FR	12	76,55	–



Radełko; PP, 18/0
Pizza wheel; PP, 18/0

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-80004	7	25,10	–



Radełko; PP, 18/10
Pizza wheel; PP, 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-80044	10	34,10	–



Radełko; 18/10, PP
Pizza cutter; 18/10, PP

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
MG-ROM	10	23	41,10	–

Ergonomiczny uchwyt
Ergonomic handle





TOMGAST

Skrobka; tworzywo
Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-365	11,2	7,8	4,20	–
T-22-355	12	8	4,00	–
T-22-231	13,7	8,6	4,90	–
T-22-350	22,1	13	15,70	–



TOMGAST

Wybierak do ciasta; 18/10
Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	21,60	–



GI-METAL

Wybierak do ciasta; 18/10, PP
Dough scraper; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-TPF11	11,5	8	32,70	–
MT-TPM	15	7,5	29,70	–



TOMGAST

Szpachelka; 18/10
Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	45,70	–
T-112-504	24	12	56,40	–



GI-METAL

Łopatka łamana; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-AC-ST2M	11,5	7	47,20	–



GI-METAL

Szpachelka; 18/10, PP
Spatula; 18/10, PP

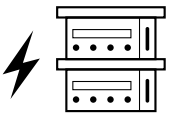
Nr kat.		l cm	PLN	EUR
MG-AC-ST4M	*trójkątna*	10	33,20	–
MG-STP32	*giętka*	11,5	79,40	–

KUP ON-LINE



Idealna do małych pieców elektrycznych
Perfect for small electric pizza ovens







Szczotka do małych pieców elektrycznych; mosiądz, Al.
Bush for small electric oven; brass, Al.

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SP3-60	69	6	20	395,40	–

Szczotka o obniżonej wysokości (tylko 6 cm) – doskonale nadaje się do czyszczenia małych pieców elektrycznych, nie narażając grzałki na uszkodzenie.

Professional brush with lowered thickness (only 6cm) to allow an efficient cleaning of electric ovens with low height cooking deck.



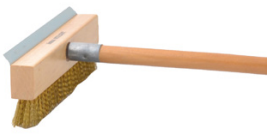
Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPH	159	16	5	256,10	–



Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-ACSPBI	100	11,7	20	276,20	–



Szczotka do pieca; mosiądz,stal, drewno
Brush for oven; brass, steel, wood

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-K1597	104	8	271,70	–



Szczotka do pieca; stal, drewno, PP
Brush for oven; steel, PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MG-SPGT	14,5	3,5	4	78,90	–

KUP ON-LINE



Łopata do pieca; 18/10
Shovel for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-PL	145	20	185,90	–



Skrobak do pieca; 18/10
Oven scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-RSL	154	24	133,30	–



Zbierak do pieca; 18/10
Scraper for oven; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
MG-SB	179	7,5	162,70	–



Oliwiarka; 18/10
Olive oil can; 18/10

Nr kat.	cap l	g	PLN	EUR
MG-OL10	1	320	126,80	–

Wybór najlepszych włoskich restauracji | *Selection of the best Italian restaurants*

Verlo

RAK PORCELAIN



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO027-6	32,8	6	29,10	–

Gwarancja na wyszczerbienia • Odporny na zadrapania i mycie w zmywarkach
Chipping warranty • Scratch resistant and dishwasher safe





Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-BAPP33-6	33	kość słoniowa	6	37,80	–

Gwarancja na wyszczerbienia • Odporny na zadrapania i mycie w zmywarkach
Chipping warranty • Scratch resistant and dishwasher safe

Sprawdź talerze do pizzy z **gwarancją na wyszczerbienia**!
*Check out pizza plates with **edge chip warranty**!*

KUP ON-LINE





catering
catering



Czym wyróżniają się nasze stoły:
What sets our tables apart:

Wytrzymałość materiałów
wykonane z polietylenu HDPE o wysokiej gęstości, z fabrycznie nowego surowca (nie z recyclingu), co zapewnia wyjątkową wytrzymałość oraz elastyczność. Blat po przypadkowym wgnieceniu łatwo powraca do pierwotnego kształtu.

5 lat gwarancji

Durability of materials
made of high-density HDPE polyethylene, from brand new raw material (not recycled), which provides exceptional strength and flexibility. The tabletop easily returns to its original shape after accidental denting.

Odporność na warunki atmosferyczne
idealne do użytku zarówno zewnętrznego, jak i wewnętrznego, odporne na korozję oraz promieniowanie UV.

Weather resistance
ideal for both outdoor and indoor use, resistant to corrosion and UV radiation.



Stabilność i komfort użytkowania
poprzeczne mocowania między nogami stołów zapewniają ich stabilność, a plastikowe zakończenia nóg chronią podłoże przed zarysowaniami.

Stability and comfort
cross mounts between the table legs ensure stability, and plastic leg ends protect the floor from scratches.

Nośność
obciążenie nawet do 350 kg (w zależności od modelu).

Load capacity
load capacity up to 350 kg (depending on the model).

Profile metalowe malowane proszkowo
odporne na zarysowania, co zwiększa trwałość mebli

Metal profiles
– powder-coated to resist scratches, which increases the durability of the furniture.

Mobilność
lekkie i składane, co umożliwia oszczędność miejsca podczas transportu i przechowywania.

Mobility
lightweight and foldable to save space during transport and storage.

KUP ON-LINE



Czym wyróżniają się nasze pokrowce:
What distinguishes our covers:

- **Wysokiej jakości materiał**
  Wytrzymała i elastyczna dzianina o gramaturze 220 g/m², wykonana w 96% z poliestru i 4% z elastanu. Jej zwarta struktura zapewnia doskonałą nieprzezroczystość i estetyczne wykończenie.
- **Wzmocnione „stopki"**
  wykonane z tkaniny Cordura®, odpornej na przetarcia, które zapewniają doskonałe napięcie materiału i estetyczny wygląd stołów.
- **Wydłużony proces produkcji**
  tkanina jest przechowywana w specjalnych warunkach, co wpływa na włókna elastanowe, zapewniając lepsze dopasowanie i napięcie materiału po uszyciu.
- **Produkcja w Polsce**
  gwarancja wysokiej jakości wykonania.

- *High-quality material*
  a durable and flexible 220 gsm knitted fabric made from 96% polyester and 4% elastane. Its dense structure provides excellent opacity and a refined finish.
- *Reinforced "legs"*
  made of Cordura® fabric, resistant to abrasion, which provide excellent fabric tension and aesthetic appearance of the tables.
- *Extended production process*
  the fabric is stored in special conditions, which affects the elastane fibers, providing a better fit and fabric tension after sewing.
- *Made in Poland*
  a guarantee of high quality workmanship.





Stół cateringowy; PE
Catering table; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
V-STP150	152	74	76	12	360,10	–
V-STP180	183	74	76	14	420,10	–

5 315



Stół cateringowy z białym pokrowcem; PE
Catering table with white cover; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-STP150PB	152	74	76	483,60	–

KUP ON-LINE



Stół 180 cm | *180 cm table*

Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P180-G	szary	198,00	–
V-P180-K	czarny	198,00	–
V-P180-W	biały	198,00	–

Stół 150 cm | *150 cm table*

Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P150-G	szary	177,30	–
V-P150-K	czarny	177,30	–
V-P150-M	różowy	177,30	–
V-P150-W	biały	177,30	–

SPECJALNIE WZMOCNIONE STOPKI
SPECIALLY REINFORCED FEET



Odporne na przetarcia, które zapewniają doskonałe napięcie materiału i estetyczny wygląd stołów.

Abrasion-resistant feet ensure proper fabric tension and a neat, elegant appearance of the table.







Stół koktajlowy; PE
Cocktail table; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
V-ST80	81	110	8,2	255,00	–

5 170



Stół koktajlowy z pokrowcem; PE
Cocktail table with cover; PE

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-ST80PB	81	110	374,20	–
V-ST80PC	81	110	374,20	–



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-C80-B	81	beżowy	160,70	–
V-C80-G	81	szary	160,70	–
V-C80-K	81	czarny	160,70	–
V-C80-W	81	biały	160,70	–



Top na stół koktajlowy; poliester 94%, elastan 6%
Top cover for coctail table; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-N80-B	beżowy	59,30	–
V-N80-K	czarny	59,30	–
V-N80-W	biały	59,30	–

KUP ON-LINE





Stół cateringowy; PE, stal
Catering table; PE, steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	kg	PLN	EUR
V-ST150	152	74	18,6	735,10	–
V-ST180	180	74	26	1 125,10	–

5 350



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%
Table cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-180-W	biały	242,60	–
V-180-K	czarny	242,60	–



Krzesło cateringowe; PE
Catering chair; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-Y53	45	88	50	139,50	–

5



Pokrowiec na krzesło; poliester 94%, elastan 6%
Chair cover; polyester 94%, elastane 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-Y53-W	biały	102,40	–



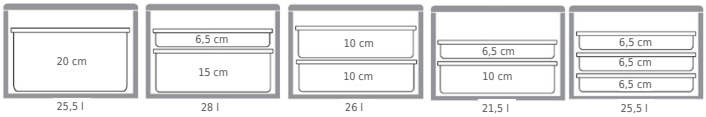
Krzesło cateringowe z białym pokrowcem; PE
Catering chair with white cover; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-Y53PB	50	88	45	217,60	–

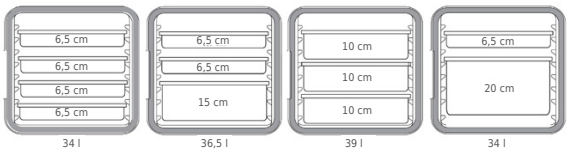
KUP ON-LINE



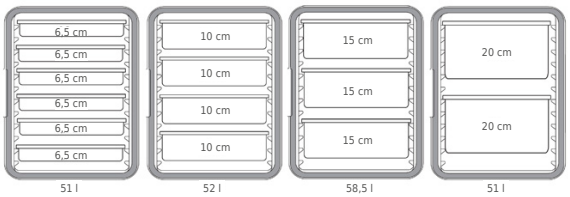
Przykładowy załadunek EPP180 (ładowany od góry):



Przykładowy załadunek EPP300 (ładowany od przodu):



Przykładowy załadunek EPP400 (ładowany od przodu):





Termos cateringowy Camgo Box; PP
Catering thermos Camgo Box; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CM-EPP180	40	31,6	60	1,2	157,90	–



Termos cateringowy Camgo Box; PP
Catering thermos Camgo Box; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CM-EPP300	44	47,5	64,5	3,2	808,00	–



Termos cateringowy Camgo Box; PP
Catering thermos Camgo Box; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
CM-EPP400	44	63	64,5	3,9	961,40	–



Termos cateringowy - grzewczy; PP
Catering thermos with heating; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	PLN	EUR
CM-UPCH4002	67	63	46	265	6 660,60	–



Termos cateringowy; PP
Catering thermos; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UPCS180	43,5	30,5	64	szary	1 226,10	–

KUP ON-LINE

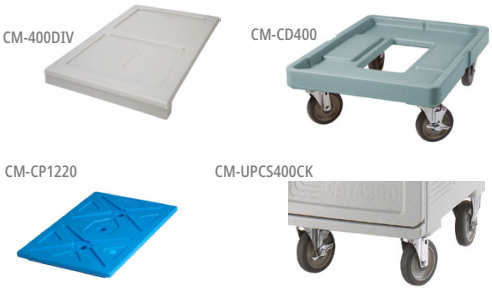




Termos cateringowy; PP
Catering thermos; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-UPCS400	63,5	63	46	szaro-niebieski	**2 162,80**	–

CM-CD300 fits: Fits: 1000LCD, UC1000, 300MPC, 1318MTC, UPCS140, UPCS160, UPCS180, UPCSS160



Akcesoria do termosów UPC400 i UPCS 400
UPC400 and UPCS 400 thermos accessories

Nr kat.		Ø cm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-400DIV	*przegroda*		54	3,8	33	**414,30**	–
CM-CD400	*wózek*		71	23	53	**1 925,40**	–
CM-CP1220	*wkład chłodzący*		32,7	3,8	52,9	**448,80**	–
CM-UPCS400CK	*komplet kół*	12,7				**856,60**	–



Termos cateringowy na napoje 10,5 l; PE
Beverages catering thermos 10.5 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UC250	42,5	50	30	**1 360,30**	–

KUP ON-LINE



Termos cateringowy na napoje 20 l; PE
Beverages catering thermos 20 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UC500	42,5	68	30	1 534,20	–



Termos cateringowy na napoje 40 l; PE
Beverages catering thermos 40 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-UC1000	52	65,5	41,5	2 113,70	–



Termos cateringowy na napoje 5,7 l; PE
Beverages catering thermos 5.7 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-100LCD	29	44	26,5	1 128,00	–



Termos cateringowy na napoje 9,4 l; PE
Beverages catering thermos 9.4 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-250LCD	42	47	23	1 152,30	–

Elementy wymienne *Replaceable parts* new

Nr kat.		PLN	EUR
CM-60091	*zawias metalowy*	89,60	–



Termos cateringowy na napoje 18 l; PE
Beverages catering thermos 18 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-500LCD	42	62	23	1 302,30	–

Elementy wymienne *Replaceable parts* new

Nr kat.		PLN	EUR
CM-60091	*zawias metalowy*	89,60	–



Termos cateringowy na zupę 12,7 l; PE
Soup catering thermos 12,7 l; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-350LCD	42	47	23	1 125,10	–

Elementy wymienne *Replaceable parts* new

Nr kat.		PLN	EUR
CM-60091	*zawias metalowy*	89,60	–



Termos z kranem; stal nierdzewna, poliuretan
Thermos with tap; stainless steel, polyurethane

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-120-12	24	47	8,8	155,70	–

KUP ON-LINE



Wózek do transportu talerzy; PP
Transport trolley for plates; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-ADCS	73,9	82,2	96,2	5 922,40	–

Regulowana wielkość komór pozwala umieścić talerze o śr. od 11,7 do 33 cm

The adjustable size of the chambers allows you to place plates of dia. from 11.7 to 33 cm

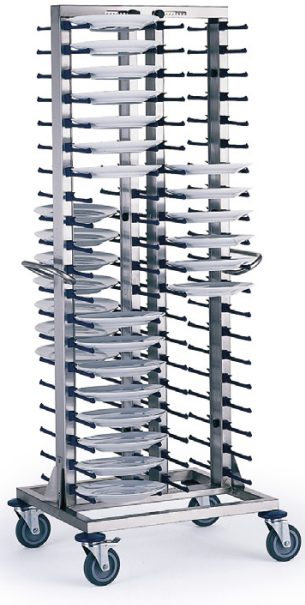


Pojemnik do transportu porcelany Catering Box; PP
Catering Box for porcelain; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	kg	PLN	EUR
T-50BOX	*pojemnik*	40	31	40	32	1,5	98,90	–
T-50BOX-D2	*pokrywa*	45		45		0,4	34,90	–
T-50BOX-VAK	*przegroda*	36	27,3	36			18,90	–
T-50BOX-VARY	*tuba*		29				18,90	–

Wentylacja, nawet przy zamkniętej pokrywie • Ruchome przegródki • Nośność do 200 kg • Mieści do 40 sztuk filiżanek i spodków • Odpowiedni do zastawy stołowej i do produktów spożywczych

Ventilation, even when the lid is closed • Movable compartments • Capacity up to 200 kg • Holds up to 40 cups and saucers • Suitable for tableware and food products





Mieści 80 talerzy • Ergonomiczne uchwyty • Regulacja rozstawu uchwytów do średnicy talerza • Odległość między talerzami - 80 mm

Holds 80 plates • Ergonomic handles • Adjustment of the grip spacing to the plate diameter • Distance between plates - 80 mm

B.PRO

Wózek do transportu talerzy Serwistar Gastro 80; 18/10
Trolley for plates Serwistar Gastro 80; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-572301	185,6	8 338,00	–



B.PRO

Pokrowiec na Serwistar Gastro 80; 18/10, PET
Cover for Serwistar Gastro 80; 18/10, PET

Nr kat.	PLN	EUR
T-672301	3 600,00	–

KUP ON-LINE



Wózek kelnerski; PP, Al.
Service trolley; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-BC331KD	83,5	96	42	765,30	–
CM-BC340KD	101,5	95	54	1 139,10	–

Estetyczny, wytrzymały, stabilny • Lekki i cichy dla komfortu gości • Słupki wykonane z aluminium • Do samodzielnego montażu

Aesthetic, durable, stable • Light and quiet for guest comfort • The bars are made of aluminum • For self-assembly

136 180



Zestaw ścianek do wózka kelnerskiego Cambro; PP
Panels for service trolley Cambro; PP

Nr kat.	PLN	EUR
CM-BC340KDP	197,40	–

W zestawie 3 panele na jedno piętro wózka

In the set of 3 panels for one floor of the trolley



Pojemniki do wózka kelnerskiego Cambro; PP
Container for service trolley Cambro; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-BC331KDSH	33	18,5	24	106,70	–
CM-BC331KDTC	33	56	24	237,70	–



Więcej koszy na odpady znajdziesz na stronie nr 111

See more refuse bins on page 111

KUP ON-LINE

B.PRO



Wózek kelnerski Heavy Duty; 18/10
Service trolley Heavy Duty; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-527-2	90	95	60	15	1 898,00	–
T-528-3	90	95	60	18	2 097,10	–

Spawana konstrukcja zapewnia odpowiednią stabilność • Wzmocnione, łożyskowane koła: 4 skrętne, 2 z hamulcami • Gumowa wkładka zmniejszająca hałas • Ilość półek 2 - 3

Welded construction provides stability • Reinforced bearing wheels 4 castors, two brake • Rubber insert reducing the noise.

120 1



Wózek kelnerski; 18/10
Service trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-28-2	85,5	95	53	13	534,60	–
T-28-3	85,5	95	53	16	631,20	–

Konstrukcja skręcana śrubami • Koła: 4 skrętne, 2 z hamulcami • Do samodzielnego montażu • Ilość półek 2 -3

Bolted construction • Wheels: 4 swivel castors, 2 with brakes • For self-assembly

120 110



Wózek do tac GN 1/1; 18/10
GN 1/1 trolley; 18/10

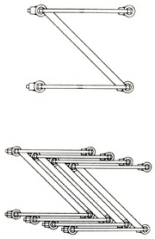
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7711-11	55	173	38	**977,40**	–

Specjalna wzmocniona konstrukcja. Boczne „sztaplowanie" pustych wózków zajmuje mniej powierzchni magazynowej. Pojemność: 16 tac

A special reinforced construction enabling convenient storage of many trolleys. Capacity: 16 trays.

70





Wózek do tac GN 2/1; 18/10
GN 2/1 trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7721-21	67	173	59	**1 089,50**	–

Specjalna wzmocniona konstrukcja. Boczne „sztaplowanie" pustych wózków zajmuje mniej powierzchni magazynowej. Pojemność: 16 tac

A special reinforced construction enabling convenient storage of many trolleys. Capacity: 16 trays.

70



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R11001	53	32,5	**65,60**	–
T-R21001	65	53	**130,70**	–



Wózek platformowy ; 18/10, PP
Platform trolley; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-142-11	73	86	49	8	**640,60**	–

2 koła skrętne, brak hamulców • Do samodzielnego montażu

2 swivel castors, no brakes • For self-assembly



Wózek platformowy; 18/10
Platform trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-140-05	74	87	48	12	**968,00**	–

2 koła skrętne, brak hamulca • Do samodzielnego montażu

2 swivel castors, no brakes • For self-assembly

50

KUP ON-LINE

Francuski producent profesjonalnej odzieży gastronomicznej z tradycją sięgającą 1922 roku. Marka od lat wyznacza standardy stylu i jakości w sektorze HoReCa, łącząc elegancję, funkcjonalność i nowoczesne podejście do designu.

Produkty są cenione zarówno przez renomowanych szefów kuchni na całym świecie, jak i młodych adeptów sztuki kulinarnej, którzy szukają profesjonalnej odzieży odpowiadającej współczesnym wymaganiom gastronomii.

A French manufacturer of professional catering clothing and chef's jackets with a tradition dating back to 1922. The brand has been setting standards of style and quality in the HoReCa sector for years, combining elegance, functionality, and modern fashion trends.

The products are valued both by renowned chefs from around the world and by young culinary enthusiasts seeking professional clothing that meets contemporary gastronomy requirements.

SEAQUAL INITIATIVE

37.5

Tencel





odzież
clothing



KUP ON-LINE

MADE IN FRANCE

profesjonalizm

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

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

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

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

trendy

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

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

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

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



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

Długi rękaw *Long Sleeve*

Krótki rękaw *Short Sleeve*

Rękaw 3/4 *3/4 lengthsleeve*

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

Krój dopasowany *Slim*

Krój dopasowany *Slim*

Tk. antybakteryjna *Antibacterial*

Tk. antyfalowa *Anti-wave*

Tk. antypotowa *Anti-odour*

Tk. antystatyczna *Antistatic*

Męskie *Men*

Kontrola temp. *Controls temp.*

Tk. szybkoschnąca *Fast dry*

Tk. oddychająca *Breathable*

Tk. komfortowa *Comfort*

X-Static Srebro *X-Static*

100% Bawełna *100% Cotton*

Polibawełna *Polyester Cotton*

Bawełna Poli *Cotton Polyester*

Bawełna Poli Elastyczna *Cotton Polyester Elasthane*

Bawełna Poli Elastyczna *Polyester Cotton Elasthane*

Damskie *Women*

Polibawełna Natura *Polyester Cotton Natura*

Polibawełna T400 *Polyester Cotton T400*

Bawełna elastyczna *Cotton Elastane*

Poliester Tencel *Polyester Tencel*

Poliester Tencel Seaqual *Polyester Tencel Seaqual*

Wiskoza *Viscose*

PVC *PVC*

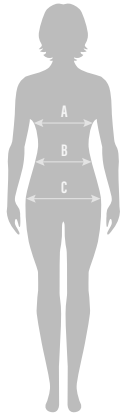
Unisex *Unisex*

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

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

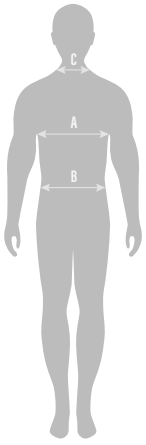
TENCEL® – INNOWACYJNY materiał – bardziej chłonny od bawełny, bardziej miękki od jedwabiu, chłodniejszy niż len

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



Rozmiarówka bluz i spodni damskich | *Women blouses size chart*

Rozmiar | *size*		A – obwód w klatce | *bust*		B – obwód w pasie | *waist*		C – obwód w biodrach | *hips*	
FR	PL	Rozm. | *size*	(cm)	Rozm. | *size*	(cm)	Rozm. | *size*	(cm)
0	XS	34–36	78–85	34–36	60–67	34–36	84–92
1	S	38–40	86–93	38–40	68–75	38–40	93–100
2	M	42–44	94–101	42–44	76–83	42–44	101–108
3	L	46–48	102–109	46–48	84–91	46–48	109–116
4	XL	50–52	110–117	50–52	92–99	50–52	117–124
5	XXL	54–56	118–125	54–56	100–107	54–56	125–131
6	XXXL	58–60	126–133	58–60	108–115	58–60	132–139



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

Rozmiar | *size*		A – obwód w klatce | *chest*		B – obwód w pasie | *waist*		C – kołnierz | *collar*
FR	PL	Rozm. | *size*	(cm)	Rozm. | *size*	(cm)	(cm)
0	XS	38–40	74–81	34–36	66–73	35–36
1	S	42–44	82–89	38–40	74–81	37–38
2	M	46–48	90–97	42–44	82–89	39–40
3	L	50–52	98–105	46–48	90–97	41–42
4	XL	54–56	106–113	50–52	98–105	43–44
5	XXL	58–60	114–121	54–56	106–113	45–46
6	XXXL	62–64	122–129	58–60	114–121	47–48

KUP ON-LINE



Energy

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
U-EN-GTS	XS - XXXL	234,10	–

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

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







Expression

Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
U-EX-GTS	krótki	XS - XXXL	234,10	–
U-EX-WLS	długi	XS - XXXL	234,10	–

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

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





KUP ON-LINE



Unera

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
● U-UN-BTS	XS-XXXL	187,10	–
● U-UN-GTS	XS-XXXL	187,10	–
● U-UN-RTS	XS-XXXL	187,10	–
○ U-UN-WTS	XS-XXXL	187,10	–

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

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







new

Klub

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
● U-KL-BLS	XS - XXXL	192,30	–
○ U-KL-WLS	XS - XXXL	192,30	–

Gramatura tkaniny 200 g/m2 • Skład: bawełna 58%, poliester 39%, elastan 3% • Stójka • Kieszeń na rękawie • Ukryte zatrzaski • Wstawki z siateczki w górnej części pleców, na przednich ramionach i pod pachami • Rozcięcie w mankietach • Boczne rozcięcia • Dłuższy tył

Fabric weight: 200 g/m² • Composition: 58% cotton, 39% polyester, 3% spandex • Stand-up collar • Sleeve pocket • Hidden snaps • Mesh inserts at the upper back, front shoulders, and underarms • Slits at the cuffs • Side slits • Longer back





KUP ON-LINE

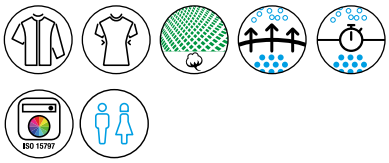


Siaka

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
●	U-SI-BLS	długi	XS - XXXL	319,80	–
●	U-SI-BTS	krótki	XS - XXXL	319,80	–

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

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





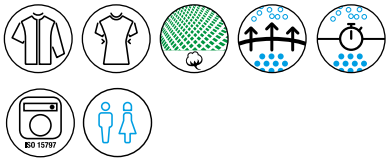


Siaka

	Nr kat.	rękaw	rozmiary	PLN	EUR
○	U-SI-WLS	długi	XS - XXXL	319,80	–

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

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





KUP ON-LINE



Nero

	Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
●	U-NE-ALS	XS - XXXL	187,10	–
●	U-NE-BLS	XS - XXXL	187,10	–

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

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





Nero

	Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
n ●	U-NE-KTS	XS - XXXL	187,10	–
●	U-NE-BTS	XS - XXXL	187,10	–
●	U-NE-GTS	XS - XXXL	187,10	–
○	U-NE-WTS	XS - XXXL	187,10	–

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

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

biała bluza

z wyjątkiem denim



KUP ON-LINE



Caden

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
● U-CA-B	XS - XXXL	331,30	–

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

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





Umini

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
● U-UI-B	XS - XXXL	144,20	–

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

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



Rosace

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
● U-RO-G	XS - XXXL	229,90	–

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

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

KUP ON-LINE



Parme

Nr kat.	PLN	EUR
U-PA-W	127,00	–

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

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





Vini

Nr kat.	PLN	EUR
U-VI-M	170,30	–

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

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



SEAQUAL INITIATIVE

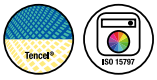


Dax

Nr kat.	PLN	EUR
U-DX-B	132,70	–
U-DX-N	132,70	–
U-DX-O	132,70	–

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

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





Porto

Nr kat.	PLN	EUR
U-PO-B	44,40	–
U-PO-W	44,40	–

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

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





Pise

Nr kat.	PLN	EUR
U-PI-B	55,40	–
U-PI-W	55,40	–

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

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





Loti

Nr kat.	PLN	EUR
U-LO-G	111,80	–
U-LO-M	111,80	–
U-LO-C	111,80	–
U-LO-P	111,80	–

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

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



KUP ON-LINE



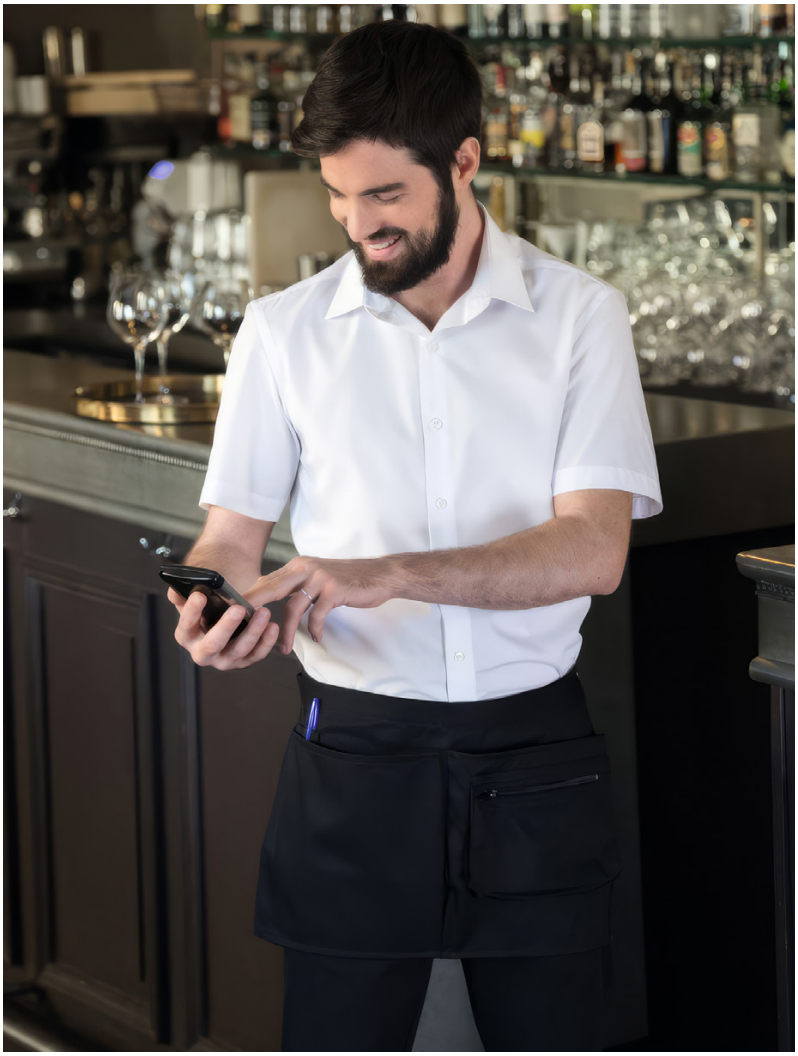
Elder

	Nr kat.	PLN	EUR
●	U-ED	170,30	–

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

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







Songe

	Nr kat.	PLN	EUR
●	U-SO-B	99,30	–
●	U-SO-H	99,30	–
●	U-SO-K	99,30	–

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

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





Phoenix

	Nr kat.	PLN	EUR
●	U-PH-B	37,60	–
●	U-PH-G	87,80	–

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

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



KUP ON-LINE



Bandy

Nr kat.	PLN	EUR
U-BD-B	67,90	–

Polibawełna 195 g/m2 • Regulowana

Polycotton 195 g/m2 • Fabric tie for adjusting





Atlanta Hat

Nr kat.	PLN	EUR
U-AT-B	72,10	–

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

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





Athenes

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

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

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







Czapka kucharska Cookhat
Cook hat

Nr kat.	PLN	EUR
U-CH	6,70	–

Wiskoza • Regulowana • Wys: 25 cm

Viscose • Adjustable • H: 25 cm



Czapka kucharska Premium
Cook hat Premium

Nr kat.	PLN	EUR
T-147-450	2,80	–

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

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



Rękawiczki kelnerskie
Waiter's gloves

Nr kat.	rozmiary	PLN	EUR
○ U-AN-K	S/M	27,20	–
○ U-AN-M	L/XL	27,20	–

100% Bawełna • Cena za parę

100% Cotton • Price for the pair of 2



KUP ON-LINE

Objaśnienie symboli rozmiarów na stronie 195. | *See size symbols explanation on page 195*





porcelana
i dodatki stołowe
porcelain & tableware



Verlo

Porcelana Verlo została zaprojektowana z myślą o profesjonalnej gastronomii, w której sposób podania ma równie duże znaczenie jak samo danie. Ręczne wykończenie oraz różnorodność form, struktur i kolorów sprawiają, że każda kolekcja ma własny, rozpoznawalny styl. Wypalana w temperaturze 1380°C porcelana jest odporna na wyszczerbienia i przystosowana do mycia w zmywarce, dzięki czemu łączy efektowny wygląd z trwałością potrzebną w codziennym serwisie.

Verlo porcelain is designed for professional hospitality, where presentation matters just as much as the dish itself. Hand-finished details and a variety of shapes, textures and colours give each collection its own distinctive, recognisable style. Fired at 1380°C, the porcelain is chip-resistant and dishwasher-safe, combining a refined appearance with the durability required for everyday service.





HAND◦FINISHED

REACTIVE GLAZE

Wyrafinowane elementy porcelany Verlo wykończonej szkliwem reaktywnym posiadają różne odcienie i niepowtarzalne wzory. Wytwarzane tą metodą kolekcje mają podobny charakter i pasują do siebie. Wszystkie elementy tworzą jedną spójną kompozycję, która w oryginalny sposób zdobi stoły restauracyjne i domowe.

Reactive glaze creates natural variations in shade and unique patterns, making each piece subtly different. Collections finished using this technique share a cohesive character and complement one another, creating a harmonious composition for both restaurant and home tables.









new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85201-6	17	6	23,00	–
V-85202-6	22	6	25,10	–
V-85203-6	25	6	43,00	–
V-85204-4	29	4	45,00	–



new

Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85206-4	25	4	42,10	–
V-85205-4	29	4	55,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85207-6	14	350	6	31,00	–
V-85208-4	17	600	4	37,10	–
V-85209-2	19	800	2	45,00	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85210-6	5,5	5	90	6	14,00	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85211-12	13	12	8,10	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85212-6	7,5	6	230	6	18,00	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85213-6	15	6	14,00	–



new

Solniczka / Pieprzniczka
Salt shaker / Pepper shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
V-85214-12	*sól*	12	12,10	–
V-85215-12	*pieprz*	12	12,10	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85015-12	12	12	9,80	–
V-85016-6	18,2	6	22,00	–
V-85018-6	20,6	6	24,60	–
V-85019-6	25,7	6	39,00	–
V-85020-4	28,4	4	40,50	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85017-6	18,2	6	22,00	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85021-4	18,4	800	4	28,60	–
V-85022-4	23,2	1200	4	51,10	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85028-6	10,5	200	6	12,60	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85027-6	10,5	200	6	12,60	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.



Talerz owalny
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-85024-6	26,7	13,9	6	**31,70**	–
V-85025-6	34,4	17,9	6	**44,00**	–
V-85026-4	43,2	22,4	4	**64,50**	–



Talerz owalny
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-85023-6	26,7	13,9	6	**31,70**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85035-12	6,5	4,5	100	12	**11,70**	–
V-85031-6	7,5	6	140	6	**13,10**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85036-12	10,3	12	**11,70**	–
V-85032-12	13,9	12	**13,10**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85033-6	7,5	6	140	6	**13,10**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85034-12	13,9	12	**13,10**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85030-6	7,7	8,3	280	6	**16,40**	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85029-6	90	6	**13,00**	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90409O-6	21	6	29,10	–
V-90410O-2	26	2	44,00	–
V-90411O-2	30	2	53,00	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90407O-4	27	350	4	54,10	–
V-90408O-2	30,5	650	2	69,00	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90412O-4	15	7	450	4	32,00	–



new

Talerz owalny
Oval plate

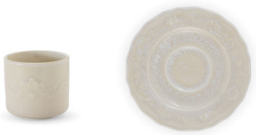
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-90405O-4	32	4,5	24	4	48,00	–
V-90406O-4	37	5	28	4	67,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90413O-4	23	5	700	4	39,00	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90401O-12	6	100	12	12,10	–
V-90402O-12	8	250	12	20,10	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90403O-6	12,5	6	12,10	–
V-90404O-6	15	6	15,00	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90409PD-6	21	6	29,10	–
V-90410PD-2	26	2	44,00	–
V-90411PD-2	30	2	53,00	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90407PD-4	27	350	4	54,10	–
V-90408PD-2	30,5	650	2	69,00	–



new

Talerz owalny
Oval plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-90405PD-4	32	4,5	24	4	48,00	–
V-90406PD-4	37	5	28	4	67,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90412PD-4	15	7	450	4	32,00	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90413PD-4	23	5	750	4	39,00	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90401PD-12	6	5,5	100	12	12,10	–
V-90402PD-12	8	7,8	250	12	20,10	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90403PD-6	12,5	6	12,10	–
V-90404PD-6	15	6	15,00	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-70101-6	22,5	6	38,10	–
V-70102-4	25	4	39,00	–
V-70103-3	31	3	57,00	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-70104-3	25	3	42,10	–
V-70105-3	29	3	63,10	–



new

Talerz owalny głęboki
Oval deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-70107-4	30	25	550	4	57,00	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-70108-4	28	6	25	200	4	48,00	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-70106-6	15	9	500	6	26,00	–



new

Misa
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-70109-1	42,5	15	41	4	1	270,10	–



new

Naczynie deserowe
Dessert dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-70110-12	9	9	100	12	18,00	–



new

Wazonik
Vase

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-70111-12	12,5	200	12	20,10	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-90501P-4	23	perłowy	4	37,10	–
V-90501R-4	23	różowy	4	37,10	–
V-90502-4	27	perłowy	4	43,00	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-90503-4	21	600	perłowy	4	37,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-90504-4	15,5	500	perłowy	4	27,00	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-90505P-4	7,5	6,5	160	perłowy	4	14,00	–
V-90506P-4	8,5	7,5	210	perłowy	4	17,10	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-90507P-4	12,5	perłowy	4	11,10	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-90505R-4	7,5	6,5	160	różowy	4	14,00	–
V-90506R-4	8,5	7,5	210	różowy	4	17,10	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-90507R-4	12,5	różowy	4	11,10	–

KUP ON-LINE





new

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-27001-6	14	6	38,30	–
V-27002-4	18	4	50,30	–
V-27003-3	22	3	66,00	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-27007-6	11,5	4	200	6	27,20	–
V-27005-6	12	5	300	6	34,60	–
V-27006-4	14,5	6	550	4	38,80	–



new

Naczynko
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-27004-12	9	2	60	12	19,50	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90301-6	12	6	14,00	–
V-90302-6	15	6	20,10	–
V-90303-6	21	6	30,10	–
V-90304-4	27,5	4	48,00	–



new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90306-12	9	50	12	12,10	–



new

Miska z uchwytami
Bowl with handles

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90308-4	15,5	600	4	39,00	–



new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90307-4	15	375	4	27,00	–



new

Półmisek
Platter

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-90305-4	24	4	17,5	4	54,10	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-43003-6	31	6	56,00	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-43011-6	28	6	54,10	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-43013-6	31	6	54,10	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43005-6	22	675	6	38,10	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43014-6	28	400	6	67,10	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43009-6	24	325	6	47,10	–
V-43010-6	28	950	6	68,10	–

WKRÓTCE

TRACE EDITION

HAND-FINISHED



new

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-43001-6	21	13	6	29,10	–



new

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-43002-6	32	16	6	56,00	–



new

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-43012-24	8	2	24	17,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43004-12	9	90	12	14,00	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43006-24	7	60	24	17,10	–
V-43007-6	12	360	6	26,00	–
V-43008-6	16	900	6	33,10	–

OBJECTS BISCUIT

HAND-FINISHED REACTIVE GLAZE





new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43015-6	12	360	6	27,00	–
V-43016-6	16	900	6	34,10	–

WKRÓTCE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85101-6	18	6	23,00	–
V-85102-6	22	6	31,00	–
V-85103-4	26	4	44,00	–
V-85104-4	30	4	53,00	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85105-6	15	400	6	21,10	–
V-85106-2	21	1000	2	46,10	–



new

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85108-6	500	6	27,00	–
V-85107-4	1000	4	46,10	–

KUP ON-LINE

SHORE

HAND-FINISHED REACTIVE GLAZE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-26001-6	21	3,5	13,5	6	93,90	–
V-26002-4	26	3,5	15,5	4	119,10	–
V-26003-4	31	3,5	15	4	152,00	–



new

Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-26004-6	10	300	6	37,10	–





new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24000-3	22	1000	3	51,80	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24002-3	12	7	550	3	26,00	–
V-24001-4	16	4,5	600	4	30,10	–



new

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24003-12	8	4	140	12	12,00	–



new

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24004-12	8	4	140	12	15,70	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24005-4	20	5	800	4	82,00	–



new

Półmisek owalny
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-24006-4	29	13,5	4	73,80	–

KUP ON-LINE

FOLKY

HAND×FINISHED





Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91500-4	9,9	8,7	420	4	22,00	–

STONE

HAND×FINISHED





Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-95001-2	24,5	5,3	19	2	70,10	–

KUP ON-LINE

SWEET

REACTIVE GLAZE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-21001-6	17	6	26,00	–
V-21000-6	21	6	30,10	–
V-21002-4	25,5	4	47,10	–

AMOUR

REACTIVE GLAZE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-55001-6	20,3	6	29,10	–



new

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-55000-4	28,5	26	4	63,60	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-99104-4	23	23	4	38,10	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-99103-4	22,5	17,5	800	4	38,10	–



new

Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-99100-4	34	11	4	39,00	–



new

Półmisek/ panel
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-99101-2	30,5	7,5	2	38,10	–
V-99102-2	43	7,5	2	65,00	–



new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-99105-4	12	6,5	400	4	28,60	–

MADE IN UAE



Kolekcja FORTE

Best Quality Porcelain

BEZPIECZNE SZTAPLOWANIE

GWARANCJA na wyszczerbienia*

*dotyczy wybranych produktów

FORTE MIZU I



new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-FO411-12	29	blue stripes	12	57,00	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-FO405-12	26	450	blue stripes	12	47,10	–

KUP ON-LINE

FORTE MIZU II



new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-FO508-12	21	blue & pink stripes	12	33,10	–
V-FO510-12	27	blue & pink stripes	12	47,10	–

FORTE LINO



new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-FO308-12	21	black & beige stripes	12	**33,10**	–
V-FO310-12	27	black & beige stripes	12	**47,10**	–
V-FO311-12	29	black & beige stripes	12	**57,00**	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-FO305-12	26	450	black & beige stripes	12	**47,10**	–

FORTE RIVO



new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-FO108-12	21	red stripes	12	**33,10**	–
V-FO110-12	27	red stripes	12	**47,10**	–
V-FO111-12	29	red stripes	12	**57,00**	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-FO105-12	26	450	red stripes	12	**47,10**	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
V-FO208-12	21	green stripes	12	**33,10**	–
V-FO210-12	27	green stripes	12	**47,10**	–
V-FO211-12	29	green stripes	12	**57,00**	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-FO205-12	26	450	green stripes	12	**47,10**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO007-24	18,8	24	12,10	–
V-FO008-12	21	12	13,50	–
V-FO009-12	24	12	16,10	–
V-FO010-12	27	12	19,90	–
V-FO011-12	29,2	12	26,50	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO004-12	23	300	12	14,30	–
V-FO005-12	25,9	450	12	21,30	–
V-FO006-6	30	630	6	38,10	–



Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-FO017-12	28,2	20,4	12	37,10	–
V-FO016-6	33,8	25	6	49,00	–

Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO027-6	32,8	6	29,10	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO001-12	11,9	3,7	220	12	14,30	–
V-FO018-12	16	4,5	550	12	19,00	–
V-FO019-12	18	5	700	12	29,80	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO026-12	7	70	12	10,00	–



Bulionówka sztaplowalna
Stackable cream soup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO003-12	9,8	6	300	12	16,10	–



Spodek do bulionówki
Saucer for creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO020-12	17	12	11,00	–

KUP ON-LINE



Filiżanka do espresso
Stackable espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO022-12	6	6	90	12	**8,10**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO014-12	15,5	12	**8,50**	–



Filiżanka sztaplowalna
Stackable cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO021-12	8	8	230	12	**11,00**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO014-12	15,5	12	**8,50**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO023-12	8	10	360	12	**16,90**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-FO014-12	15,5	12	**8,50**	–



Dzbanek do herbaty
Tea pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO024-4	10,5	11,5	500	4	**55,10**	–



Cukiernica
Sugar Pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO025-12	210	12	**45,00**	–



Mlecznik
Creamer

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO002-12	8,1	8,9	250	12	**24,10**	–



Sosjerka
Gravy boat

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO012-12	10,1	7,7	350	12	**40,00**	–



Solniczka
Salt Shaker

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-FO015-6	5	5,7	6	**22,00**	–



Pieprzniczka
Pepper shaker

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-FO013-6	5	5,7	6	**22,00**	–

KUP ON-LINE







Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-84001-3	20	1800	3	39,80	–
V-84003-3	25,5	3400	3	60,20	–



Patera porcelanowa
Porcelain plateau

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-84004-1	30	10,5	119,10	–



Dzbanek
Jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-84005-2	1330	2	88,30	–

KUP ON-LINE

SIMPLY

HAND+FINISHED REACTIVE GLAZE







new

Talerz/naczynie do zapiekania
Plate/ baking dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-94003-6	32	2	20,5	450	6	60,70	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-94002-6	20,5	4	30,20	–
V-94001-4	26,2	4	44,80	–

MINIMAL

HAND+FINISHED





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-93002-6	21	6	30,20	–
V-93001-4	28,5	4	46,60	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.

SAMTO WIKLE

HAND FINISHED REACTIVE GLAZE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90101-4	28,2	4	**50,30**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-90104-4	20,5	4,5	4	**55,60**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90105-2	25,2	800	2	**61,20**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90106-4	15,2	450	4	**35,80**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90102-6	11,2	300	6	**25,80**	–
V-90103-4	13,3	350	4	**33,80**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.







V-80207-6 | V-80200-4



V-80206-4



V-80207-6 | V-80200-4



V-80206-4





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80207-6	21	6	30,00	–
V-80200-4	25,5	4	43,20	–
V-80206-4	28,5	4	46,70	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80204-6	26	1500	6	44,90	–





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80205-2	28,5	400	2	73,50	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80203-12	11,5	200	12	15,00	–





Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80201-2	20	600	2	56,80	–





Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80202-6	9,5	200	6	25,80	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Dzbanek do kawy/herbaty
Coffee / tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
V-80214-2		500	2	45,00	–
V-80214LD-12	*pokrywka zapasowa*		12	13,90	–



new

Naczynie do sosu
Souce pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80219-6	150	6	21,10	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80213-6	12	5,2	320	6	25,60	–

Spodek do bulionówki
Saucer for creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80211-8	13	8	13,50	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80208-8	6	5,5	90	8	12,10	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80210-8	13	8	13,90	–



Filiżanka do kawy
Coffee cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80209-6	7,5	7	180	6	16,00	–
V-80216-6	8,2	7,5	230	6	25,80	–

Spodek do filiżanki do kawy
Saucer for coffee cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80211-8	15	8	13,50	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80212-6	9	10,2	380	6	28,80	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80215-12	90	12	13,50	–



new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-80217-6	35	22	6	57,00	–
V-80218-6	20	13	6	24,10	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90001-4	21	4	**29,40**	–
V-90002-4	28	4	**44,30**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-90005-4	20,5	4,5	4	**42,10**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90009-2	30	850	2	**72,10**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90015-4	21	1000	4	**40,50**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90003-6	11,2	5,5	250	6	**19,60**	–
V-90004-4	13,3	4,9	300	4	**25,60**	–



Talerz owalny / półmisek
Oval plate / Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-90017-4	34,8	2,1	14,8	4	**43,50**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-17012-6 •	23	6	31,80	–
V-17013-4 •	27	4	53,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-17011-6 •	23	6	39,90	–

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17015-6 •	25,5	310	6	57,10	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17018-3 •	29,3	450	3	72,60	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17016-8 •	16,5	450	8	26,10	–





Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17006-12 •	5,8	6	90	12	**12,00**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-17008-12 •	12,5	12	**10,60**	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17005-12 •	5,8	6	90	12	**13,90**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-17007-12 •	12,5	12	**13,00**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17002-6 •	8,4	6	200	6	**17,90**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-17004-12 •	15,8	12	12	**13,00**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-17017-12	50	12	**13,00**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80401-4	21	4	41,70	–
V-80402-4	28,5	4	65,50	–
V-80403-4	31	4	52,50	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80404-3	28	370	3	66,00	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80405-6	15	500	6	37,80	–
V-80406-4	20	900	4	55,60	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80408-6	6,7	5,2	90	6	14,30	–
V-80410-6	9,2	6,5	210	6	21,10	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80409-6	12	6	13,50	–
V-80411-6	15,2	6	16,60	–

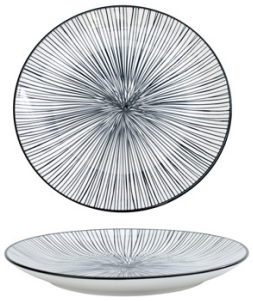
KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-92008-12	15,3	12	11,50	–
V-92001-12	26,7	12	24,60	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-92007-12	20,5	12	19,70	–
V-92005-12	26,7	12	24,60	–
V-92006-6	30	12	64,50	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-92002-12	23	1020	12	27,70	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-92003-12	15,5	640	12	19,70	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-98007-6	16	6	33,10	–
V-98006-6	21	6	49,20	–
V-98005-4	28,5	4	52,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-98009-3	22,3	3	53,80	–



Talerzyk
Plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-98010-12	10	12	13,80	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-98008-4	20	1000	4	49,20	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-98001-6	7,6	11	250	6	16,40	–

Spodek do kubka
Saucer for cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-98003-6	14,3	6	21,10	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-98002-6	5,5	8	90	6	17,60	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-98004-6	12,1	6	17,20	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.

FLAVY

HAND FINISHED





new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-28002-4	10	4,5	80	4	12,00	–

WODA

HAND FINISHED REACTIVE GLAZE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-97001-3	22,3	3	48,90	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-97003-4	23	1100	4	53,00	–
V-97002-4	26,5	1500	4	69,90	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-97004-12	13	180	12	25,00	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80501-4	26,6	4	46,60	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80502-2	28	500	2	58,60	–



Ramekin / Miska
Ramekin / Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80510-12	6,8	100	12	10,50	–
V-80509-4	12	350	4	22,50	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80503-8	8,2	5,2	90	8	12,10	–
V-80504-6	10,5	6,7	200	6	23,90	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80505-8	13	8	10,50	–
V-80506-8	15	8	19,90	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80508-6	7,7	100	6	16,60	–
V-80507-6	10	280	6	21,10	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80305-6	21	6	31,80	–
V-80306-3	30	3	63,60	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80304-6	20,5	600	6	30,00	–
V-80307-6	26	1500	6	44,90	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80300-6	18	1000	6	33,40	–



Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80302-1	26	1200	1	80,00	–



Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80303-1	33	22	2300	1	98,90	–



Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80301-6	8	130	6	15,00	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-88102-6	20,5	6	30,20	–
V-88101-4	26,2	4	44,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-88104-6	20,5	6	30,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88106-2	29	250	2	89,80	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88107-6	15,4	500	6	41,70	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-91401-4	22	4	38,40	–
V-91400-4	28	4	47,30	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91402-4	21	645	4	53,90	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91403-6	12,3	4,8	270	6	23,60	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91404-6	15	4,8	410	6	28,60	–

KUP ON-LINE

LEN

HAND FINISHED REACTIVE GLAZE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-91001-6	18	6	22,80	–
V-91002-6	28	6	48,10	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91006-4	15,5	400	4	28,60	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-91200-6 •	21,6	6	**27,70**	–
V-91201-4 •	27	4	**38,40**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91202-4 •	23	990	4	**41,70**	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91203-4	15	6,8	690	4	**32,70**	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91204-4 •	14,2	6,2	550	4	**24,60**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.

ALGA HAND-FINISHED REACTIVE GLAZE





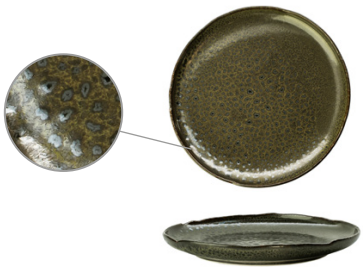
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90205-4	21	4	30,10	–
V-90204-4	25	4	40,50	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90203-4	20,6	4	47,60	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90216-4	28,2	4	43,50	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90215-4	24	4	52,50	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90206-2	25	800	2	48,00	–



Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-90210-6	25	13	6	30,10	–



new

Patera
Platter

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-90217-6	26	11,5	6	27,00	–
V-90218-4	34	15	4	49,00	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.







Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90207-4	15,2	500	4	**27,00**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90201-6	11,2	300	6	**22,10**	–
V-90202-4	13,3	350	4	**33,80**	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90219-2	18	7	100	2	**40,00**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90213-12	60	12	**9,00**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90214-12	14	6,5	4	100	12	**19,60**	–



Dzbanek do herbaty
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
V-90209-1		450	1	**54,10**	–
V-90209LD-12	*spare lid*		12	**10,50**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90208-4	9	8,1	320	4	**23,90**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.



KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-91102-4 •	20	4	26,90	–
V-91101-4 •	28	4	38,40	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91100-4 •	23	1440	4	38,40	–

ZORZA

HAND-FINISHED REACTIVE GLAZE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80102-6	18	6	31,60	–
V-80101-6	25	6	47,60	–
V-80100-3	30	3	63,60	–

MOOD

HAND-FINISHED





Talerzyk; kamionka
Small plate; stoneware

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-91300-12	9	12	7,40	–



Talerz płaski; kamionka
Flat plate; stoneware

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-913002-6	20	6	25,40	–



Talerz płaski; kamionka
Flat plate; stoneware

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-913001-4	27,3	4	34,30	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-89002-6	15	6	16,90	–
V-89000-6	21	6	30,00	–
V-89001-6	25	6	47,60	–
V-89008-3	30	3	65,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-89009-4	28,5	4	50,50	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89010-2	28,5	400	2	63,50	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89012-24	9,5	100	24	13,90	–
V-89011-6	15	500	6	27,00	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Dzbanek do kawy/herbaty
Coffee / tea pot

Nr kat.		h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89014-2		14	500	2	**45,00**	–
V-89014LD-12	*pokrywka zapasowa*			12	**13,50**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89013-4	7,8	10,5	330	4	**24,10**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89003-12	6	6	80	12	**12,40**	–
V-89005-6	8	7	200	6	**17,60**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-89004-8	12	8	**12,40**	–
V-89006-8	13,5	8	**14,10**	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89007-6	8	9	250	6	**22,10**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-88007-6	20	6	39,70	–
V-88003-4	25	4	59,00	–
V-88004-2	29	2	71,50	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88002-2	24	1200	2	61,70	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88001-4	23	1000	4	63,60	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88005-6	15	600	6	30,00	–



Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-88000-6	30	10	6	38,70	–

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.







Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88008-6	8,3	7	90	6	16,60	–
V-88009-8	10,5	8,8	200	8	17,30	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-88010-8	13	8	10,50	–
V-88011-8	15	8	17,90	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88006-6	7,5	9	200	6	15,00	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-83006-6	25	6	47,60	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-83003-4	28	4	56,40	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-83004-4	28,5	4	58,40	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83005-3	29,2	440	3	61,70	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83000-6	26	900	6	56,40	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-83002-4	33	18	4	59,00	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83001-1	30,5	2600	1	142,70	–



Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83008-1	26	16	1000	1	52,90	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Brytfanna
Baking tray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83007-4	15	270	4	31,80	–



Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83015-6	8	130	6	21,30	–
V-83009-6	9,5	250	6	21,60	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83014-6	12	5,2	320	6	25,60	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83010-8	6	5	90	8	12,10	–
V-83011-6	7,8	6,5	200	6	18,00	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-83012-8	13	8	10,50	–
V-83013-8	15	8	13,50	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82020-6	20,5	6	**25,00**	–
V-82019-4	26	4	**41,70**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82012-6	18	6	**26,40**	–
V-82013-6	25	6	**47,60**	–
V-82027-3	30	3	**65,00**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82018-3	26	1000	3	**46,70**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82008-4	28,5	4	**56,40**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82021-4	18	1000	4	**39,90**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82009-3	28,5	400	3	**61,70**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82006-4	23,5	1200	4	**56,40**	–
V-82007-2	26	1500	2	**68,80**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82015-6	14,5	13	300	6	**26,40**	–
V-82016-3	22	20	1200	3	**61,70**	–
V-82017-3	25	23	2000	3	**102,30**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82005-4	18	800	4	**36,30**	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82002-2	24,5	1600	2	58,40	–



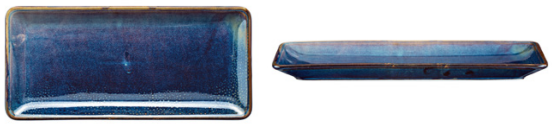
Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82003-1	29,5	2100	1	84,70	–
V-82004-1	34	3800	1	151,60	–



Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82000-2	25	600	2	90,60	–
V-82001-1	30,5	1700	1	157,20	–



Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-82010-6	30,5	14	6	56,40	–
V-82011-4	35,5	16,5	4	72,70	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82032-6	12	5,4	320	6	33,80	–

Spodek do bulionówki
Saucer for creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82036-8	15	8	15,00	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82031-12	8,4	3	100	12	13,90	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82014-6	8,5	7,5	60	6	14,70	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.



Dzbanek do kawy/herbaty
Coffee / tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
V-82028-2		350	2	45,00	–
V-82028LD-12	*pokrywka zapasowa*		12	13,50	–
V-82029-2		650	2	70,50	–
V-82029LD-12	*pokrywka zapasowa*		12	18,00	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82033-12	5,5	5	90	12	12,10	–
V-82034-6	6,5	9,1	200	6	23,90	–

Spodek
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82035-8	13	8	10,50	–
V-82036-8	15	8	15,00	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82022-6	6	6	90	6	11,70	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82023-12	11,5	12	12,00	–



Filiżanka do kawy
Coffee cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82025-6	10	5	210	6	19,90	–

Spodek do filiżanki do kawy
Saucer for coffee cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-82026-12	15	12	11,70	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82024-6	9	9	350	6	21,60	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
V-82037-6		220	6	19,60	–
V-82037LD-12	*pokrywka zapasowa*		12	13,50	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82030-6	15,5	400	6	38,70	–

KUP ON-LINE

Mogą występować widoczne różnice w kolorystyce i rozmiarach poszczególnych naczyń – zaprezentowane zdjęcia przedstawiają przykładowy egzemplarz towaru.
Actual products may vary in color and size – photos represent just a particular piece.







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-81005-6	25	6	61,40	–





Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-81003-6	21,5	820	6	49,20	–

KUP ON-LINE

BET-ON

HAND-FINISHED





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-86004-4	23,5	1400	4	43,90	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-86003-4	16,5	900	4	24,90	–

GROCHY

HAND-FINISHED REACTIVE GLAZE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-96002-4	21	4	31,80	–
V-96001-4	28,7	4	52,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-96003-4	20	1000	4	46,50	–

KUP ON-LINE

AZZUR







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-86001-6 •	23	6	26,10	–
V-86002-6 •	26	6	32,80	–

ZELI





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-87002-2 •	39	31	2	66,30	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-87001-6 •	23,5	6	22,10	–



Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-87000-1 •	26,5	3100	1	94,05	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80012-6	16	6	28,60	–
V-80011-6	21	6	34,30	–
V-80002-4	26	4	43,30	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80001-4	23,5	900	4	46,70	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80000-4	16,5	800	4	33,40	–
V-80003-1	22	2800	1	97,40	–

KUP ON-LINE





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80009-6	9	4,5	175	6	22,00	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80010-6	11,5	300	6	23,60	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80004-6	90	6	14,70	–
V-80006-6	210	6	16,70	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-80005-6	12	6	13,00	–
V-80007-6	12,7	6	18,70	–



Kubek
Mug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80008-6	380	6	20,50	–

KUP ON-LINE

Porcelana RAK wyróżnia się wysoką trwałością i odpornością, wynikającą z dużej zawartości tlenku glinu w masie porcelanowej. Dzięki temu naczynia doskonale sprawdzają się w intensywnym użytkowaniu, zachowując swoje właściwości przez długi czas.

Szeroka paleta kolorów i wzornictwa pozwala na łatwe dopasowanie kolekcji do każdego konceptu, tworząc spójną i estetyczną oprawę serwisu.Odporność na absorpcję zapachów i tłuszczów ułatwia utrzymanie czystości, a możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Kolekcje RAK są cenione przez hotele i restauracje na całym świecie.

RAK porcelain is a professional hospitality porcelain that combines high durability with functional performance. The high alumina content in the porcelain body enhances its mechanical strength, making the pieces suitable for intensive use.

A wide range of colors and designs allows the collections to be matched to various concepts, ensuring a cohesive and aesthetically refined presentation of service. The material is characterized by low porosity, which limits the absorption of odors and fats. RAK collections are valued by hotels and restaurants worldwide.



KUP ON-LINE

idealna gładkość

Wykonana z naturalnego, bezołowiowego surowca. Dzięki wykorzystaniu nowoczesnych technologii, posiada idealnie gładką glazurę, która nie pozwala na absorbcję tłuszczu, zapachów czy bakterii.

perfect smoothness: *Made of natural, lead-free raw material. Thanks to the use of modern technologies, it has perfectly smooth glaze, which does not allow the absorption of fat, odours or bacteria.*

odporna

Wyjątkowa twardość i wytrzymałość porcelany RAK zapewnia niezwykłą odporność na szok mechaniczny i termiczny, a także wyszczerbienia.

shock resistance: *Exceptional hardness and strength of RAK porcelain ensures exceptional resistance to mechanical shock and nicks as well as large temperature differences.*

Elementy oznaczone tym symbolem posiadają 5-letnią gwarancję na wyszczerbienia. Jeżeli talerz ulegnie wyszczerbieniu, zostanie wymieniony na nowy.

Items marked with this symbol have a 5-year warranty on nicks. If the plate happens to have a nick, it will be replaced with a new one.

BONE CHINA

Wytworna w swej delikatności, cienka i przezierna porcelana Bone China. Dzięki nowoczesnym technologiom tradycyjnie wykorzystywany jako surowiec popiół kostny, został zastąpiony syntetycznymi odpowiednikami. W pełni wegańska wersja stworzona dla miłośników luksusowego stylu.

Exquisite in its fineness, thin and translucent Bone China porcelain. Thanks to modern technologies, the bone ash traditionally used as a raw material has been replaced by synthetic equivalents. A fully vegan version was created for lovers of luxury style.



RAK PORCELAIN

Sprawdź wybór **IKA Culinary Olimpics**
*As chosen by **IKA Culinary Olimpics***

CLOUD

new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-BCCDFP27-12	27	2,6	12	138,80	–

new

Talerz płaski Coupe
Flat Coupe plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-BCCDCP27-12	27	2,3	12	155,90	–
R-BCCDCP31-6	31	2,6	6	198,00	–

new

Talerz głęboki Coupe
Flat Coupe Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDCDP23-12	23	3,9	420	12	108,70	–

new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDDP23-12	23	3,9	550	12	70,60	–
R-BCCDDP29-12	29	4,7	750	12	175,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDBW20-12	14	5,5	220	12	53,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDBW14-12	14,6	5,3	370	12	53,10	–
R-BCCDBW26-6	26	10,3	2900	6	342,90	–

KUP ON-LINE





new

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDCU08-12	8,1	6,1	80	12	**19,90**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCCDSA12-12	12	12	**29,10**	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDCU15-12	10,2	6,8	150	12	**34,80**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCCDSA12-12	12	12	**29,10**	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDCU22-12	10,8	7,8	220	12	**37,40**	–
R-BCCDCU28-12	11,5	6,5	280	12	**54,90**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

new

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCCDSA14-12	14	12	**38,70**	–



new

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDCU37-12	11,9	10	370	12	**63,30**	–



new

Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką
Coffee/Tea Pot with Lid

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDCP65-4	14	650	4	**115,70**	–



new

Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką
Coffee/Tea Pot with Lid

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCCDTP60-4	11,4	600	4	**105,70**	–





new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCFSBBSP32-6	32	6	264,90	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCFSBBDP30-6	30	280	6	231,30	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-BCFSASDP27-12	27	12	123,70	–



new

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BCFSASP21-12	21	7	12	64,00	–



new

Talerz
Plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BCFSASP3Z21-12	21	7	12	62,90	–



new

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-BCFSWGDH20-12	20	12	88,50	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPFP16-24	16	24	41,30	–
R-BCSPFP22-12	22	12	55,60	–
R-BCSPFP27-12	27	12	79,50	–
R-BCSPFP29-12	29	12	88,90	–
R-BCSPFP31-6	31,5	6	106,50	–
R-BCSPFP33-6	32,5	6	113,50	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPCP15-24	15	24	33,40	–
n R-BCSPCP18-24	18	24	42,50	–
R-BCSPCP21-12	21	12	53,80	–
R-BCSPCP24-12	24	12	57,60	–
R-BCSPCP27-12	27	12	72,30	–
R-BCSPCP29-12	28,5	12	81,40	–



Talerz płaski gourmet
Gourmet flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPGF29-12	29	12	102,40	–



Talerz głęboki coupe
Coupe deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPDC23-12	23	900	12	68,70	–
R-BCSPDC27-12	26,5	1560	12	87,90	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPDRP28-12	28	630	12	103,50	–
R-BCSPDP31-6	31	890	6	110,70	–



Talerz głęboki gourmet
Gourmet deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPGD29-6	29	240	6	102,30	–
n R-BCSPGD26-6	26,2	224	6	83,60	–

KUP ON-LINE





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPBW30-12	11	300	12	29,70	–
R-BCSPBW50-12	13	500	12	41,40	–
R-BCSPBW100-6	17	1000	6	68,70	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCS37-12	11,8	370	12	67,20	–

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPSA18-12	18	12	42,60	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCP40-6	480	6	98,60	–

KUP ON-LINE

KUP ON-LINE



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPMG30-12	8,5	8,5	320	12	**68,20**	–
R-BCSPMG45-12	9,6	9	440	12	**52,80**	–

new

Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCU09M-12	6,1	5,6	90	12	**31,90**	–
R-BCSPCU23M-12	8,9	6,2	240	12	**42,50**	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCU09-12	6,1	5,5	90	12	**29,00**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPSA13-12	13	12	**21,80**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCU23-12	8,9	6	240	12	**46,60**	–
R-BCSPCU28-12	9,5	7,5	310	12	**49,10**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPSA15-12	15	12	**34,20**	–
R-BCSPSA17-12	17,3	12	**41,30**	–

new

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCR09M-12	5,9	7,4	100	12	**30,20**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPCR25-12	350	12	**52,70**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BCSPSU22-6	10	280	6	**65,40**	–

new

Pieprzniczka / Solniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-BCSPPS01-24	*pieprz*	3,9	8,3	24	**31,40**	–
R-BCSPSS01-24	*sól*	3,9	8,3	24	**31,40**	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-DGNNPR15CSG-24	15	24	**18,80**	–
R-DGNNPR21CSG-12	20,9	12	**29,10**	–
R-DGNNPR24CSG-12	24	12	**31,00**	–
R-DGNNPR29CSG-12	29,3	12	**55,10**	–

new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-DGNNDC26CSG-12	26,1	1085	12	**70,70**	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-DGNNRB16CSG-12	16	580	12	**35,60**	–

new

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-DGCLSA13CSG-12	12,5	12	**19,20**	–
R-DGCLSA02CSG-12	17	12	**28,10**	–

KUP ON-LINE



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BTFP15-24	15	24	12,00	–
R-BTFP23-12	23	12	28,80	–
R-BTFP27-12	27	12	42,10	–
R-BTFP30-6	30	6	49,20	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTDP26-12	26	780	12	39,10	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTXDP17-12	17	400	12	18,00	–



new

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-BTODP24-6	24	4	6	40,10	–



new

Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-BTOP32-12	24	1	12	43,40	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTBW15-12	8,5	150	12	12,40	–
R-BTBW22-12	9,5	220	12	15,60	–
R-BTBW38-12	12,5	380	12	19,60	–

KUP ON-LINE





new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTCU09M-12	7	90	12	10,30	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTCU23-12	9	230	12	24,70	–
R-BTCU30-12	10	300	12	25,00	–



new

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BTSA14-12	14	12	16,40	–
R-BTSA15-12	15	12	18,30	–



new

Dzbanek do herbaty
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTTP35-6	350	6	42,90	–



new

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTSU20-12	8	200	12	23,10	–



new

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTJU10-12	8	100	12	12,90	–
R-BTJU30-6	11	300	6	24,50	–



new

Naczynie na masło
Butter dish

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BTBD09-24	9	24	11,60	–

KUP ON-LINE

BETWEEN EARTH





new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BTFP27ERV2-12	27	12	92,50	–
R-BTFP30ERV1-6	30	6	108,10	–

BETWEEN EARTH





new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BTDP26FIV7-12	26	780	12	86,10	–

KUP ON-LINE



Kolekcja **EARTH TERO** to hołd dla natury i tradycji. Unikalna paleta kolorów, nawiązuje do korzeni dawnych tradycji garncarstwa. Dzięki specjalnemu procesowi matowego szkliwienia, kolekcja przywodzi na myśl autentyczną terakotę i glinę, zachowując jednocześnie wyjątkową gładkość i wytrzymałość. Każdy zdobiony produkt jest wyjątkowy, gdyż wzory są ręcznie nakładane na powierzchnię naczyń. Ewentualne drobne różnice we wzorach są dowodem na indywidualność każdego elementu.

*The **EARTH TERO** collection is a tribute to nature and tradition. A unique color palette, it harks back to the roots of ancient pottery traditions. Thanks to a special matte glazing process, the collection is reminiscent of authentic terracotta and clay, while maintaining exceptional smoothness and strength. Each decorated product is unique, as the patterns are hand-applied to the surface of the vessels. Any slight differences in the patterns are evidence of the individuality of each piece.*



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-RETLUFP16-24	*Prima*	15,5	24	**31,30**	–
R-RETLUFP19-24	*Prima*	18,5	24	**35,60**	–
R-RETLUFP21-12	*Prima*	20,5	12	**42,40**	–
R-RETLUFP24-12	*Prima*	23,5	12	**57,30**	–
R-RETLUFP27-12	*Prima*	26,5	12	**70,50**	–
R-RETLUFP29-12	*Prima*	29	12	**95,60**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-RETLUFP16E02-24	*Denia*	15,5	24	**44,00**	–
R-RETLUFP19E02-24	*Denia*	18,5	24	**49,80**	–
R-RETLUFP21E02-12	*Denia*	20,5	12	**61,70**	–
R-RETLUFP24E02-12	*Denia*	23,5	12	**77,10**	–
R-RETLUFP27E02-12	*Denia*	26,5	12	**98,80**	–
R-RETLUFP29E02-12	*Denia*	29	12	**128,90**	–

KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETLUDP21-12	*Prima*	20,5	500	12	**48,60**	–
R-RETLUDP24-12	*Prima*	23,5	650	12	**60,40**	–
R-RETLUDP27-12	*Prima*	27	1050	12	**78,30**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETLUDP21E02-12	*Denia*	20,5	500	12	**68,00**	–
R-RETLUDP24E02-12	*Denia*	23,5	650	12	**84,50**	–
R-RETLUDP27E02-12	*Denia*	27	1050	12	**109,60**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETEACU09-12	*Prima*	6	7	90	12	**31,30**	–
R-RETEACU20-12	*Prima*	7	9	200	12	**37,80**	–
R-RETEACU23-12	*Prima*	7,5	9	230	12	**40,50**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-RETANSA13M-12	*Prima*	13	12	**26,80**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETEACU09E02-12	*Denia*	6	7	90	12	**44,00**	–
R-RETEACU20E02-12	*Denia*	7	9	200	12	**53,10**	–
R-RETEACU23E02-12	*Denia*	7,5	9	230	12	**56,70**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-RETANSA13ME02-12	*Denia*	13	12	**37,60**	–



Kubek
Mug

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETEAMG30-12	*Prima*	8	10	300	12	**47,90**	–

Spodek do kubka
Cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-RETANSA15-12	*Prima*	15	12	**33,00**	–



Kubek
Mug

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETEAMG30E02-12	*Denia*	8	10	300	12	**67,20**	–

Spodek do kubka
Cup saucer

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-RETANSA15E02-12	*Denia*	15	12	**46,20**	–

KUP ON-LINE





Miska
Bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETANCB13-6	*Prima*	13,5	630	6	**63,70**	–



Miska
Bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETANCB13E02-6	*Denia*	13,5	630	6	**89,20**	–

EARTH BAANTNA TERO



Taca Thali
Tray Thali

Nr kat.		Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-RETINTP31-2	*Prima*	33,5	3,5	2	**214,20**	–



Miseczka Thali
Bowl Thali

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETINTB06-12	*Prima*	7	65	12	**16,70**	–

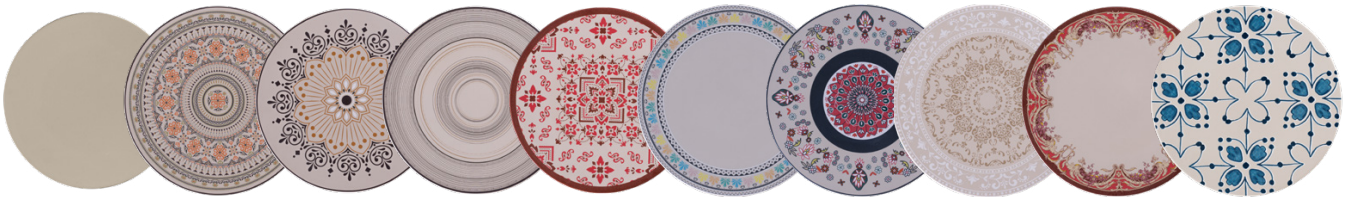


Miska Thali
Bowl Thali

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-RETINTB07-12	*Prima*	8	100	12	**22,70**	–
R-RETINTB12-12	*Prima*	12,5	275	12	**37,60**	–

KUP ON-LINE

Pełna gama wzorów dostępna na zamówienie. Zapytaj o dostępność oraz przewidywany termin realizacji.



Epura | Genoa E10 | Cartagena E11 | Larissa E12 | Almeria E13 | Bastia E14 | Antalya E15 | Messina E16 | Icaria E17 | Nicosia E18

EARTH BAANTNA ARGILA



Taca Thali
Tray Thali

Nr kat.		Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-REAINTP31-2	*Epura*	33,5	3,5	2	**214,20**	–



Miseczka Thali
Bowl Thali

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REAINTB06-12	*Epura*	7	65	12	**16,70**	–



Miska Thali
Bowl Thali

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REAINTB07-12	*Epura*	8	100	12	**22,70**	–
R-REAINTB12-12	*Epura*	12,5	275	12	**37,60**	–

KUP ON-LINE







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REALUFP16-24	*Epura*	15,5	24	**31,30**	–
R-REALUFP19-24	*Epura*	18,5	24	**35,60**	–
R-REALUFP21-12	*Epura*	20,5	12	**42,40**	–
R-REALUFP24-12	*Epura*	23,5	12	**55,20**	–
R-REALUFP27-12	*Epura*	26,5	12	**70,50**	–
R-REALUFP29-12	*Epura*	29	12	**95,60**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REALUFP16E11-24	*Larissa*	15,5	24	**44,00**	–
R-REALUFP19E11-24	*Larissa*	18,5	24	**49,80**	–
R-REALUFP21E11-12	*Larissa*	20,5	12	**59,40**	–
R-REALUFP24E11-12	*Larissa*	23,5	12	**80,00**	–
R-REALUFP27E11-12	*Larissa*	26,5	12	**98,80**	–
R-REALUFP29E11-12	*Larissa*	29	12	**133,80**	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REALUFP29E09-12	*Genoa*	29	12	**168,10**	–
R-REALUFP29E10-12	*Cartagena*	29	12	**174,50**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REANNDC26-12	*Epura*	26	1085	12	**95,60**	–
R-REANNDC30-6	*Epura*	29,5	1800	6	**134,10**	–
R-REANNDP36-3	*Epura*	36	2500	3	**191,60**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REANNDC26E11-12	*Larissa*	26	1085	12	**138,90**	–
R-REANNDC30E11-6	*Larissa*	29,5	1800	6	**181,00**	–
R-REANNDP36E11-3	*Larissa*	36	2500	3	**268,30**	–

KUP ON-LINE



Półmisek
Dish

Nr kat.		l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-REANNOP32-6	*Epura*	32	23	6	**92,10**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.		l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-REANNOP32E11-6	*Larissa*	32	23	6	**128,90**	–



Miska
Bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REANNBW12-12	*Epura*	12	270	12	**39,20**	–
R-REANNRB16-12	*Epura*	16	580	12	**47,90**	–
R-REANNRB20-6	*Epura*	20	1300	6	**80,60**	–



Miska
Bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REANNBW12E11-12	*Larissa*	12	270	12	**54,80**	–
R-REANNRB16E11-12	*Larissa*	16	580	12	**67,20**	–
R-REANNRB20E11-12	*Larissa*	20	1300	6	**112,90**	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REA116CU08-12	*Epura*	6,5	5,5	80	12	**31,00**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REACLSA13-12	*Epura*	12,5	12	**25,80**	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REA116CU08E11-12	*Larissa*	6,5	5,5	80	12	**45,10**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Saucer for espresso cup

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REACLSA13E11-12	*Larissa*	12,5	12	**37,50**	–

KUP ON-LINE





Filiżanka
Cup

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REA116CU23-12	*Epura*	9	6	230	12	**47,90**	–
R-REA116CU28-12	*Epura*	10,5	6,5	280	12	**52,20**	–

Spodek do filiżanki
Saucer for cup

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REACLSA02-12	*Epura*	17	12	**37,80**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REA116CU23E11-12	*Larissa*	9	6	230	12	**69,80**	–
R-REA116CU28E11-12	*Larissa*	10,5	6,5	280	12	**73,20**	–

Spodek do filiżanki
Saucer for cup

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REACLSA02E11-12	*Larissa*	17	12	**55,10**	–



Kubek
Mug

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REAEAMG30H-12	*Epura*	8	10	300	12	**47,90**	–

Spodek do kubka
Saucer for mug

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REACLSA02-12	*Epura*	17	12	**37,80**	–



Kubek
Mug

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-REAEAMG30HE11-12	*Larissa*	8	10	300	12	**67,20**	–

Spodek do kubka
Saucer for mug

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
R-REACLSA02E11-12	*Larissa*	17	12	**55,10**	–

KUP ON-LINE



rakstone

- ręczne wykończenie tworzy niepowtarzalne efekty, które dodają całości rustykalnego uroku
- idealna glazura zapobiega absorbcji tłuszczu, zapachu i bakterii
- naczynia mogą być myte w zmywarkach i stosowane w piecach konwekcyjno-parowych oraz kuchenkach mikrofalowych (temp. do 200°C). Można przechowywać w lodówce i zamrażarce w temperaturze do -20°C

- *the hand-made finish creates unique effects that add a rustic charm to the whole*
- *perfect glaze prevents fat absorption, odor and bacteria*
- *the dishes can be washed in dishwashers and used in combi steamers and microwave ovens (temperature up to 200 °C). Can be stored in the refrigerator and freezer at temperatures down to -20°C*



Talerz płaski
Flat coupe plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EACP16-24	16,2	24	**26,10**	–
R-EACP24-12	23,8	12	**37,80**	–
R-EACP28-12	27,5	12	**54,70**	–
R-EACP32-6	31,7	6	**80,70**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EAFP24-12	23,7	12	**35,20**	–
R-EAFP28-12	27,6	12	**52,10**	–
R-EAFP32-6	31,8	6	**78,10**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EADC24-2	23,7	4,6	1300	2	**44,20**	–
R-EADC30-2	29,7	4,7	2300	2	**72,90**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EABW20-4	20	5,8	1200	4	**35,20**	–

KUP ON-LINE



Półmisek
Oval plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EAOP23-12	23	3,1	15	12	**40,40**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EABR08-12	8	4	100	12	**17,00**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EACU23-12	7,3	9,2	230	12	**27,30**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EASA16-12	16,3	12	**20,90**	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EACU09-12	5,8	6,9	90	12	**20,90**	–

Spodek do espresso
Espresso saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EASA13-12	13	12	**15,70**	–



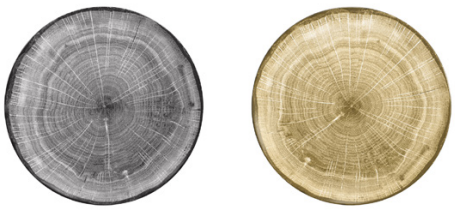
Kubek
Cup

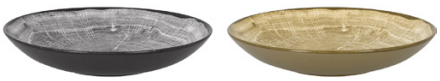
Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EACU23M-12	7,3	9,2	230	12	**23,70**	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



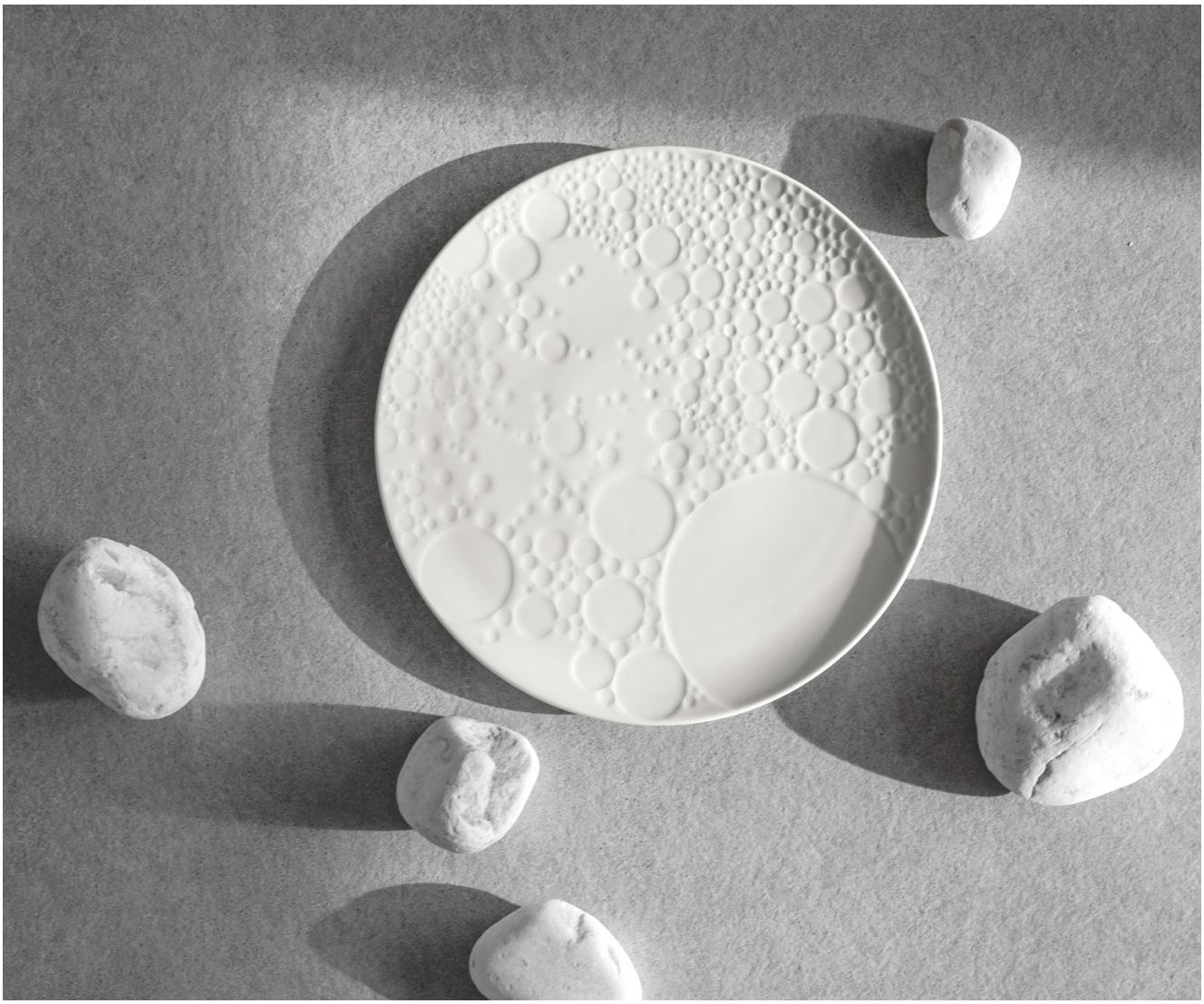


Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-WDNNPR24BG-12	24	12	**41,70**	–
R-WDNNPR24MG-12	24	12	**41,70**	–
R-WDNNPR29BG-12	29	12	**86,00**	–
R-WDNNPR29MG-12	29	12	**86,00**	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-WDBUBC26BG-12	26	1200	12	**115,80**	–
R-WDBUBC26MG-12	26	1200	12	**115,80**	–



KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

	Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
●	R-CRERP30-6	30	6	83,30	–
○	R-KRCRERP30-6	30	6	154,60	–






Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● R-KRCHDP29-6	29,5	5,5	500	6	**125,00**	–
○ R-CHDP29-6	29,5	5,5	500	6	**83,30**	–




Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFSTREP17-12	17	2,5	7	110	12	**37,80**	–




Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFSTSED09-12	6,5	2,5	6,5	52	12	**20,90**	–




Naczynko
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFSTSQDD09-12	9	6	9	330	12	**35,20**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRSHFP27-12	27	1,6	21,5	12	**52,70**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB25-12	25	4,5	21	750	12	**67,30**	–
R-KRSHSB28-12	28	5	23,5	1070	12	**91,30**	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB19-12	19	4,5	15	350	12	**36,50**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRSHSB11-12	10	4	9	80	12	**28,10**	–

KUP ON-LINE





Naczynie Koshou
Koshou dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SNKS23-6	23	3	6	6	46,80	–



Naczynie Asa
Asa dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNAS07-12	6,5	3	6,5	70	12	17,00	–



Naczynie Sakura
Sakura dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNSK15-12	14,5	3	330	12	40,40	–



Naczynie Orenji
Orenji dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNOR11-12	10,6	3	160	12	26,10	–



Naczynie Yuzu
Yuzu dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SNYZ09-12	8,5	3	100	12	18,30	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

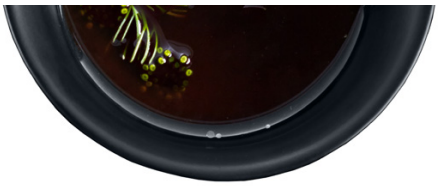
Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRNNPR15-24	15	24	24,70	–
R-KRNNPR21-12	21	12	29,90	–
R-KRNNPR24-12	24	12	32,50	–
R-KRNNPR27-12	27	12	48,20	–
R-KRNNPR29-12	29	12	67,70	–
R-KRNNPR31-6	31	6	78,10	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNDP23-12	23	700	12	37,80	–
R-KRBUBC26-12	26	1200	12	91,10	–
R-KRNNDP28-12	28	1380	12	101,50	–

KUP ON-LINE









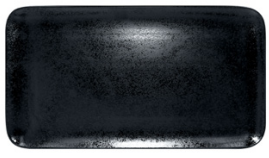
Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRNNOP32-6	32	23	6	83,30	–
R-KRNNOP36-6	36	27	6	95,00	–



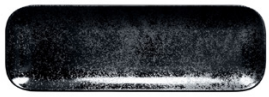
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPM22-12	22	11	12	45,60	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURP38-6	38	21	6	125,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPN33-12	33	11	12	70,30	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURX33-6	33	27	6	147,10	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAURPW33W-6	33	22	6	144,50	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-KRAUSP15-24	15	15	24	26,10	–
R-KRAUSP22-12	22	22	12	84,60	–
R-KRAUSP27-6	27	27	6	104,10	–
R-KRAUSP30-6	30	30	6	147,10	–
R-KRAUSP33-6	33	33	6	204,30	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KRNNBW10-12	10,5	160	12	27,60	–
R-KRNNBW12-12	12	270	12	37,80	–
R-KRNNRB16-12	16	580	12	44,20	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU08-12	6,5	5,3	80	12	28,70	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA13-12	13	12	24,70	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KR116CU20-12	8,7	6	200	12	43,00	–
R-KR116CU23-12	9	6,1	230	12	48,20	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KRCLSA02-12	17	12	36,50	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHNNPR15-24	15	24	24,70	–
R-SHNNPR21-12	21	12	29,90	–
R-SHNNPR24-12	24	12	32,50	–
R-SHNNPR27-12	27	12	48,20	–
R-SHNNPR29-12	29	12	67,70	–
R-SHNNPR31-6	31	6	78,10	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHNNOP36-6	36	27	6	95,00	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHNNDP23-12	23	700	12	37,80	–
R-SHBUBC26-12	26	1200	12	91,10	–
R-SHNNDP28-12	28	1380	12	101,50	–



Talerz płaski
Flat plate

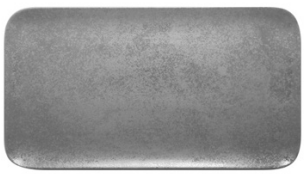
Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURX33-6	33	27	6	147,10	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAUSP27-6	27	27	6	104,10	–

KUP ON-LINE



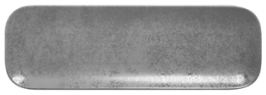
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURP38-6	38	21	6	125,00	–



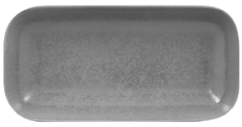
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPW33-6	33	20	6	144,50	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPN33-12	33	11	12	70,30	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SHAURPM22-12	22	11	12	45,60	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SHNNBW12-12	12	5,5	270	12	37,80	–
R-SHNNRB16-12	16	6,5	580	12	44,20	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SH116CU08-12	6,5	5,3	80	12	28,70	–

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHCLSA13-12	13	12	24,70	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SH116CU20-12	8,7	6,3	200	12	43,00	–
R-SH116CU23-12	9	6,1	230	12	48,20	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SHCLSA02-12	17	12	36,50	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFCLXD23BK-6	23	330	6	61,20	–
R-NFCLXD26BK-6	26	500	6	71,60	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● R-NFGDDP29BK-6	29	400	6	122,40	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NFNNPR15BK-24	15	24	19,60	–
n R-NFNNPR21BK-12	21	12	23,20	–
R-NFNNPR27BK-12	27	12	37,80	–
R-NFNNPR31BK-6	31	6	61,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
n R-NFBUBC26BK-12	26	1200	12	68,10	–
R-NFBUBC30BK-6	30	1900	6	95,00	–

KUP ON-LINE





Kociołek
Cauldron

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CFRD09BKBD-12		8,5	4,2	112	12	**46,80**	–
R-CFRD10BKLD-12	*pokrywka*	10	1,8		12	**13,00**	–
R-CFRD16BKBD-4		16	5,2	467	4	**71,60**	–
R-CFRD16BKLD-6	*pokrywka*	16	2,8		6	**18,30**	–
R-CFRD28BKLD-4	*pokrywka*	28	5		4	**92,80**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFNNRB16BK-12	16	580	12	**37,40**	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFBABR02BK-12	8	100	12	**20,90**	–





Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● R-NFOPRD16BK-12	21,5	4	18	450	12	**76,80**	–



Talerz - patelnia
Plate - frying pan

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CFPN12BK-12	12	12	**58,60**	–
R-CFPN16BK-6	16	6	**95,00**	–
R-CFPN24BK-6	24	6	**115,80**	–



Mini Waza
Mini vase

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● R-CFST10BK-2	10,6	10,5	450	2	**101,50**	–
● R-CFST15BK-2	15	14	1150	2	**134,10**	–

Pokrywka w zestawie
Cover includded



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● R-NFBAFM30BK-6	7,5	10,7	300	6	**39,10**	–
● R-NFBAMG45BK-12	9,2	13	450	12	**49,50**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KZNNPR31G2-6	31	6	76,80	–





Filiżanka
Espresso Cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU10G2-12	6,5	100	12	41,70	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KZSWSA12G2-12	12	12	31,30	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-KZSWCU23G2-12	8	8	230	12	56,00	–
R-KZSWCU30G2-12	8,5	9	300	12	63,80	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-KZSWSA15G2-12	15	12	40,40	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MEFP15-24	15	24	17,00	–
R-MEFP17-24	17	24	17,00	–
R-MEFP21-24	21	24	20,90	–
R-MEFP24-12	24	12	22,10	–
R-MEFP27-12	27	12	32,50	–
R-MEFP29-12	29	6	43,00	–
R-MEFP31-6	31	6	53,40	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MEDP23-12	23	475	12	20,90	–
R-MEDP26-12	26	770	12	29,90	–
R-MEDP30-6	30	1280	6	46,80	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU09-12	5,4	7,5	90	12	18,30	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MESA13-12	13	12	17,00	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU20-12	8	8,5	200	12	27,30	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MESA15-12	15	12	19,60	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECU35-12	9,9	8,4	350	12	33,90	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-MESA17-12	17	12	23,50	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-MECR15-6	150	6	26,10	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOFP24-6	24	6	32,50	–
R-NOFP28-6	28	6	56,00	–
R-NOFP32-6	32	6	63,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOBD01-12	6	12	19,60	–



Talerz płaski, pokrywka
Flat plate / lid

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOLD12-12	12	12	23,50	–
R-NOLD14-12	14	12	24,70	–
R-NOLD16-12	16	12	28,70	–
R-NOLD20-12	20	12	39,10	–
R-NOLD23-6	23	6	41,70	–
R-NOLD27-6	27	6	45,60	–



Talerz płaski/ pokrywka
Flat plate / lid

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOLD16BKM-12	15,7	12	41,90	–
R-NOLD20BKM-12	19,8	12	59,00	–
R-NOLD27BKM-6	26,7	6	68,60	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NODP20-6	20	700	6	40,40	–
R-NODP23-6	23	900	6	45,60	–



Miska sztaplowalna
Bowl, stackable

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOBW12-12	12	5	320	12	26,10	–
R-NOBW14-12	14	6	620	12	27,30	–
R-NOBW16-6	16	7	925	6	29,90	–

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOTP100		1000	4	**64,90**	–
R-NOTP40-4		400	4	**61,20**	–
R-NOTPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	**13,00**	–
R-NOTPLD2-12	*pokrywka zapasowa*		12	**16,90**	–



Imbryk
Coffee pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCP100-4		1000	4	**77,70**	–
R-NOCP40-4		400	4	**61,20**	–
R-NOCPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	**13,00**	–
R-NOCPLD2-12	*pokrywka zapasowa*		12	**16,30**	–



Bulionówka sztaplowalna
Creamsoup bowl, stackable

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCU30-6	9,6	300	6	**28,70**	–

Spodek do espresso / miseczka
Espresso saucer / bowl

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOSA3-6	15,5	6	**13,00**	–



Filiżanka sztaplowalna
Cup, stackable

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCU09-12	6,3	5,7	90	12	**18,30**	–
R-NOCU23-12	9	6,3	230	12	**27,30**	–

Spodek do espresso / miseczka
Espresso saucer / bowl

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NOSA1-12	*do NOCU09*	10	12	**10,40**	–
R-NOSA3-6	*do NOCU23*	15,5	6	**13,00**	–



Kubek sztaplowalny
Mug, stackable

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOMG33-6	7,8	10,5	330	6	**29,90**	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOCR15-6	150	6	**23,50**	–
R-NOCR50-6	500	6	**36,50**	–



Pieprzniczka / Solniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-NOPS01-12	*pieprz*	12	**17,00**	–
R-NOSS01-12	*sól*	12	**17,00**	–



Filiżanka do espresso, sztaplowalna
Espresso cup, stackable

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NOMB01-12	5,8	6	90	12	**20,90**	–

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANFP17-24	17	24	20,90	–
R-ANFP21-24	21	24	24,70	–
R-ANFP24-12	24	12	27,30	–
R-ANFP27-12	27	12	37,80	–
R-ANFP29-12	29	12	45,60	–
R-ANFP31-6	31	6	58,60	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANDP24-12	24	400	12	33,90	–
R-ANDP26-12	26	540	12	45,60	–



KUP ON-LINE

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANBW14-12	14	5,5	480	12	28,70	–
R-ANBW16-6	16	8	1000	6	36,50	–

Waza
Vase

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANSD23-1	23	2400	1	83,30	–
R-ANSD26-1	26	3000	1	104,10	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCS36-12	11	5,5	360	12	43,00	–

Spodek do bulionówki / sosjerki
Saucer for soup bowl / sauce boat

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA17-12	17	12	20,90	–

Dzbanek do kawy / herbaty
Coffee / Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCP35-6	350	6	71,60	–

Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU08-12	5,5	5,5	80	12	17,00	–

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA13-12	13	12	14,40	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU20-12	6,5	6,5	200	12	26,10	–
R-ANCU23-12	6	6	230	12	28,70	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA15-12	15	12	18,30	–

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCU28-12	8	8	280	12	32,50	–
R-ANCU36-12	8	8	360	12	39,10	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-ANSA15-12	15	12	18,30	–



Dzbanek
Jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANJU60-4	600	4	63,80	–
R-ANJU100-4	1000	4	84,60	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ANCR15-12	150	12	28,40	–

KUP ON-LINE



Filiżanka do espresso
Espresso cup

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU08-12	5,3	80	12	16,90	–

R-CLSA01-12

R-CLSA02-12

Spodek uniwersalny
Universal saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	18,30	–
R-CLSA02-12	17	12	19,60	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-116CU20-12	8,7	6	200	12	24,50	–
R-116CU23-12	9	6,1	230	12	24,50	–
R-116CU28-12	10,5	6,3	280	12	25,90	–
R-116CU37-12	11	6,7	370	12	28,40	–
R-116CU45-12	11,5	7,5	450	12	38,70	–

Przykładowe pasujące elementy: | *Matching elements:*



R-BACS01-6 R-BACS02-12 R-BACS18-6 R-BACS30-6



R-BACU23-12 R-BANC22-12 R-BAGB35-4 R-BAFMG30-6

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR	Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAFP13-24	13	24	14,40	–	R-BAFP24-12	24	12	20,90	–
R-BAFP15-24	15	24	15,70	–	R-BAFP25-12	25	12	26,10	–
R-BAFP17-24	17	24	17,00	–	R-BAFP27-12	27	12	31,30	–
R-BAFP19-24	19	24	17,00	–	R-BAFP29-12	29	12	39,10	–
R-BAFP20-24	20	24	19,60	–	R-BAFP30-6	30	6	41,70	–
R-BAFP21-24	21	24	19,60	–	R-BAFP31-6	31	6	49,50	–
R-BAFP23-12	23	12	20,90	–					

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP30-6	30	25,5	6	43,00	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP23-12	23	265	12	20,90	–
R-BADP26-12	26	770	12	29,90	–
R-BADP30-6	30	1280	6	43,00	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AURPM22-12	22	11	12	45,60	–
R-AURPN33-12	33	11	12	70,30	–
R-AURPW33W-6	33	22	6	144,50	–
R-AURP38-6	38	21	6	102,90	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-AUSP11-12	11	11	12	17,00	–
R-AUSP22-12	22	22	12	84,60	–
R-AUSP24-12	24	24	12	74,20	–
R-AUSP27-6	27	27	6	86,00	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP22-12	22	15	12	29,90	–
R-BAOP26-12	26	18	12	39,10	–
R-BAOP32-6	32	22	6	53,40	–
R-BAOP38-6	38	26	6	62,50	–
R-BAOP45-4	45	33	4	92,40	–



Talerz do pizzy
Pizza plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAPP33-6	33	6	37,80	–



Naczynie do zapiekania
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BUOD25-6	25	5	18	6	83,30	–

Misa sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABW12-12	12	480	12	20,90	–
R-BABW14-12	14	630	12	28,70	–
R-BACS01-6	10	300	6	18,30	–



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASB12-12	12	250	12	19,60	–
R-BASB16-12	16	600	12	22,10	–
R-BASB18-12	18	720	12	37,80	–
R-BASB21-12	21	1180	12	49,50	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASP12-12	12	310	12	19,60	–
R-BASP14-12	14	500	12	20,90	–
V-BASP16-12	16	670	12	21,40	–
V-BASP20-12	20	1050	12	48,50	–
V-BASP25-1	25	2000	1	54,40	–
V-BASP31-1	31	5900	1	93,00	–

IDEALNY ZESTAW DO RAMENU





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANB21-6	21	1100	6	48,20	–

Łyżka porcelanowa
Spoon

new

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-10001-24	12,5	7	4	24	10,90	–

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize this product



KUP ON-LINE

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS30-6	10,4	300	6	26,60	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS02-12	10,5	300	12	31,30	–

Spodek do filiżanki / bulionówki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAST01-12	17	12	13,80	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NAJB57-4	14	570	4	86,00	–



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	44,20	–
R-BAGB35-4	350	4	45,60	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	25	12	14,40	–

Pokrywka
Lid

Nr kat.	➞ ❑	op.	PLN	EUR
R-BACPLD1-12	*do BACP35*	12	11,80	–
R-BACPLD2-12	*do BACP70*	12	19,60	–
R-BATPLD1-12	*do BATP40*	12	11,80	–
R-BATPLD2-12	*do BATP80*	12	18,80	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATP40-4	400	4	58,60	–
R-BATP80-4	800	4	95,00	–



Imbryk
Coffee pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACP35-4	350	4	58,60	–
R-BACP70-4	700	4	79,20	–

KUP ON-LINE

Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU18-12	8,5	5	180	12	**17,00**	–



Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU23-12	8,6	6	230	12	**18,30**	–



Kubek sztaplowalny
Stackable mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASM30-12	7,6	9,5	300	12	**28,70**	–



Filiżanka wysoka sztaplowalna
Stackable high cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU09-12	6,1	5,5	90	12	**13,00**	–
R-BACU20-12	7,2	5,5	200	12	**20,90**	–
R-BACU28-12	8,2	8,4	280	12	**28,70**	–

Filiżanka do ristretto
Ristretto cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANC07-12	6	6	70	12	**14,40**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BANC09-12	6,8	4,5	90	12	**14,40**	–
R-BANC15-12	8,8	5	150	12	**18,30**	–
R-BANC22-12	9,9	6	220	12	**24,70**	–
R-BANC28-12	10,5	6	280	12	**27,30**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAMG36-12	9	10,3	360	12	**28,70**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAFMG30-6	7,5	10,7	300	6	**28,70**	–
R-BAFMG36-12	8,5	11,5	360	12	**28,70**	–
R-BAMG26-6	7,4	10,5	260	6	**27,30**	–
R-BAMG45-12	8,8	13	450	12	**36,50**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	**10,40**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA15-12	*do R-BACU18/20/ 23D7-12*	15	12	**8,70**	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR05-24	50	24	22,10	–
R-BACR15-6	150	6	23,50	–
R-BACR25-6	250	6	27,30	–
R-BACR35-6	350	6	39,10	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27-6		9,5	270	6	48,20	–
R-BASULD-12	*pokrywka zapasowa*			12	10,40	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01-6	11	4	7	200	6	29,90	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH02-12	8,5	230	12	22,10	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR03-12	7	40	12	13,00	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	13,00	–
R-BABR02-12	8	100	12	14,40	–

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	15,70	–



Solniczka / Pieprzniczka
Ashtray / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BAPS01-6	*pieprz*	6	27,30	–
R-BASS01-6	*sól*	6	27,30	–



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAEG01-6	45	6	17,00	–

Naczynie na masło
Butter dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BABD11-12	11	8	12	17,00	–



Wazon
Flower vase

Nr kat.	h cm	op.	PLN	EUR
R-BAFV01-6	15,5	6	40,40	–

Serwetnik
Napkin holder

Nr kat.	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BANH01-12	7,5	10,5	12	54,70	–

Popielniczka
Ashtray

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAAT01-12	11	220	12	33,90	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NNPR15-24	15	24	14,40	–
R-NNPR18-24	18	24	15,70	–
R-NNPR21-12	21	24	17,00	–
R-NNPR24-12	24	12	18,30	–
R-NNPR27-12	27	12	27,30	–
n R-NNPR29-12	29	12	33,70	–
R-NNPR31-6	31	6	44,20	–



Talerz / misa
Plate / Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-BUBC26-12	26	1200	12	46,10	–
V-BUBC30-6	30	1900	6	62,20	–
R-BUBC36-1	36	3600	1	251,10	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDSQ25IV-12	25	25	12	45,60	–
R-EDSQ27IV-12	27	27	12	59,90	–
R-EDSQ30IV-6	30	30	6	70,30	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33IV-12	33,5	18	12	49,50	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NNOP21-12	21	15	12	23,50	–
R-NNOP26-12	26	19	12	32,50	–
R-NNOP32-6	32	23	6	46,80	–
R-NNOP36-6	36	27	6	50,80	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNRB16-12	16	580	12	22,10	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	17,00	–
R-FDBI11-12	11	220	12	24,70	–
R-FDBI12-12	12	280	12	26,10	–
R-FDBI14-12	14	450	12	43,00	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCU09-12	6,4	6,5	90	12	22,10	–
R-CLCU20-12	8,3	7,2	200	12	27,30	–
R-CLCU23-12	8,4	7,5	230	12	29,90	–
R-CLCU28-12	8,8	8,3	280	12	33,90	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	*do R-CLCU09-12*	13	12	15,70	–
R-CLSA15-12	*do R-CLCU20/23-12*	15	12	18,30	–
R-CLSA17-12	*do R-CLCU28-12,*	17	12	22,10	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-NNSU25-6		250	6	44,20	–
R-NNSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	8,80	–

Łyżka azjatycka
Asian spoon

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
R-NNSP14-12	14	12	19,60	–

➞ ❑ – pasuje do | – *fits this item*

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAFP15D7-24	15	24	15,70	–
R-BAFP17D7-24	17	24	17,00	–
R-BAFP19D7-24	19	24	17,00	–
R-BAFP21D7-24	21	24	19,60	–
R-BAFP24D7-12	24	12	20,90	–
R-BAFP27D7-12	27	12	31,30	–
R-BAFP29D7-12	29	12	39,10	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BADP23D7-12	23	265	12	20,90	–
R-BADP30D7-6	30	600	6	43,00	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP32D7-6	32	22	6	53,40	–
R-BAOP38D7-6	38	26	6	62,50	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS02D7-12	10,5	300	12	32,50	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASP16D7-12	16	670	12	20,90	–
R-BASP20D7-12	20	1050	12	49,50	–



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASB16D7-12	16	600	12	22,10	–
R-BASB21D7-12	21	1180	12	48,20	–

Spodek do bulionówki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BAST01D7-12	17	12	17,00	–

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATP40D7-4	400	4	**58,60**	–



Filiżanka sztaplowalna do espresso
Espresso stackable cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU09D7-12	6,1	5,5	90	12	**13,00**	–



Filiżanka wysoka sztaplowana
Stackable high cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU20D7-12	7,1	7,5	200	12	**20,90**	–



Filiżanka niska sztaplowalna
Stackable low cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACU18D7-12	8,4	5	180	12	**17,00**	–
R-BACU23D7-12	8,6	6	230	12	**22,10**	–



Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13D7-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	**9,20**	–
R-BASA15D7-12	*do R-BACU18/ 20/23D7-12*	15	12	**10,40**	–

Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA13-12	*do R-BACU09D7-12*	13	12	**10,40**	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-BASA15-12	*do R-BA-CU18/20/23D7-12*	15	12	**8,70**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACR15D7-6	150	6	**24,70**	–
R-BACR25D7-6	250	6	**27,30**	–
R-BACR35D7-6	350	6	**37,80**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27D7-6	9,5	270	6	**48,20**	–
R-BASULD-12	*pokrywa zapasowa*		12	**10,40**	–



Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-BAPS01D7-6	*pieprz*	6	**26,10**	–
R-BASS01D7-6	*sól*	6	**26,10**	–

➞ ❑ – pasuje do | – *fits this item*

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLFP15-24	15	24	20,90	–
R-CLFP17-24	17	24	22,10	–
R-CLFP21-24	21	24	26,10	–
R-CLFP24-12	24	12	28,70	–
R-CLFP27-12	27	12	39,10	–
R-CLFP29-12	29	12	48,20	–
R-CLFP31-6	31	6	59,90	–
R-CLFP33-6	33	6	83,30	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLDP24-12	24	200	12	36,50	–
R-CLDP26-12	26	300	12	48,20	–
R-CLDP30-6	30	400	6	56,00	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLXD23-6	23	320	6	46,80	–
R-CLXD26-6	26	480	6	56,00	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP24-12	24	24	12	54,70	–
R-CLSP27-12	27	27	12	61,20	–
R-CLSP30-6	30	30	6	69,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP21-12	21	7	12	48,20	–
R-CLRP23-12	23	7	12	52,10	–
R-CLRP26-12	26	8	12	63,80	–
R-CLRP29-12	29	12	12	69,00	–
R-CLRP33-6	33	23	6	72,90	–
R-CLRP38-6	38	21	6	97,60	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB12-12	12	4,5	12	200	12	**24,70**	–
R-CLSB14-12	14	4,5	14	320	12	**29,90**	–
R-CLSB16-12	16	4,5	16	400	12	**37,80**	–
R-CLSB18-12	18	4,5	18	450	12	**44,20**	–
R-CLSB21-6	21	4,5	21	650	6	**58,60**	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACS30-6	10,4	300	6	**26,60**	–

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA01-12	15,7	12	**18,30**	–



Imbryk
Tea pot

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLTP40-4		400	4	**74,20**	–
R-CLTPLD1-12	*pokrywka zapasowa*		12	**15,10**	–

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCU09-12	6,4	6,5	90	12	**22,10**	–
R-CLCU20-12	8,3	7,2	200	12	**27,30**	–
R-CLCU23-12	8,4	7,5	230	12	**29,90**	–
R-CLCU28-12	8,8	8,3	280	12	**33,90**	–

Spodek do filiżanki / bulionówki
Espresso saucer

Nr kat.	➡ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-CLSA13-12	*do CLCU09*	13	12	**15,70**	–
R-CLSA15-12	*do CLCU20 /23*	15	12	**18,30**	–
R-CLSA17-12	*do CLCU28 / CLCS30*	17	12	**22,10**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLCR15-12	150	12	**29,90**	–
R-CLCR25-12	250	12	**33,90**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSU27-6		8,5	270	6	**58,60**	–
R-CLSULD1-12	*pokrywka zapasowa*			12	**10,40**	–

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-CLPS01-6	*pieprz*	6	**29,90**	–
R-CLSS01-6	*sól*	6	**29,90**	–

➡ ❑ – pasuje do | – *fits this item*

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSFP17-24	17	17	24	19,60	–
R-SKSFP19-24	19	19	24	22,10	–
R-SKSFP21-12	21	21	12	27,30	–
R-SKSFP24-12	24	24	12	29,90	–
R-SKSFP27-12	27	27	12	37,80	–
R-SKSFP31-6	31	31	6	52,10	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSDP27-12	27	27	1080	12	29,90	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-SKRFP22-12	22	12	26,10	–
R-SKRFP28-12	28	12	45,60	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKRP30-6	30	20	6	71,60	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKBWL40-12	13	400	12	19,60	–
R-SKBWL60-12	15	600	12	28,70	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKBWL17-12	17	450	12	27,30	–
R-SKBWL23-6	23	1000	6	32,50	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSRD14-24	14	250	24	27,30	–
R-SKSRD16-24	16	300	24	32,50	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSTD11-12	11	11	210	12	20,90	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKRTD15-12	15	10	220	12	23,50	–

KUP ON-LINE





Filiżanka sztaplowalna do e
Espresso stackable cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCU09-12	5,9	5,5	90	12	**13,00**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSA12-12	12	12	12	**10,40**	–



Filiżanka sztaplowalna
Stackable cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCU23-12	8,7	6	230	12	**19,60**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-SKSA14-12	14	14	12	**11,80**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKCR15-6	150	6	**23,50**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSU25-6		250	6	**46,80**	–
R-SKSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	**10,40**	–

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-SKPS01-6	*pieprz*	6	**26,10**	–
R-SKSS01-6	*sól*	6	**26,10**	–





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDFP16-24	16	24	33,90	–
R-FDFP22-12	22	12	43,00	–
R-FDFP25-12	25	12	48,20	–
R-FDFP27-12	27	12	53,40	–
R-FDFP29-12	29	12	62,50	–
R-FDFP31-6	31	6	69,00	–
R-FDFP33-6	33	6	86,00	–

Talerz płaski gourmet
Gourmet flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDGF29-12	29	12	66,40	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDDP23-12	23	360	12	44,20	–
R-FDDP31-6	31	770	6	71,60	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GDDP23-6	23	220	6	62,50	–
R-GDDP29-6	29	640	6	79,40	–



Talerz głęboki gourmet
Gourmet deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDGD26-6	26	1250	12	57,30	–
R-FDGD29-6	29	1650	12	66,40	–

Pokrywa do talerza gourmet
Lid for gourmet plate

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDCL01-6	*do R-FDGD26-6*	13,6	6	53,40	–
R-FDCL02-6	*do R-FDGD29-6*	15,5	6	57,30	–

Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-HDCL18-2	18	20,5	2	127,60	–



Pokrywa
Cover

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
R-UHDCL18G-2	18	20,5	2	208,20	–

➞ ❑ – pasuje do | – *fits this item*

KUP ON-LINE





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	17,00	–
R-FDBI11-12	11	220	12	24,70	–
R-FDBI12-12	12	280	12	26,10	–
R-FDBI14-12	14	450	12	43,00	–



Miska
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBO16-6	16	11	320	6	36,50	–
R-FDBO24-6	23	15,3	1110	6	80,70	–
R-FDBO27-6	27	19	1070	6	97,60	–

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBS23-12	22,5	1400	12	62,50	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCS35-6	11	350	6	45,60	–

Spodek pod bulionówkę
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDSA19-12	19	12	26,10	–

Karafka
Carrafe

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	22,10	–
R-GIJU15-12	150	12	24,70	–
R-GIJU25-12	250	12	31,30	–
R-GIJU50-6	500	6	63,80	–
R-GIJU100-4	1000	4	86,00	–

Dzbanek
Jug

Nr kat.	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SWJG9-12	10,5	90	12	33,90	–
R-SWJG20-12	12,5	200	12	52,10	–
R-SWJG60-6	18,5	600	6	79,40	–

KUP ON-LINE



Imbryk
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDTP40-4	400	4	88,50	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCU09-12	8,5	7	90	12	26,10	–
R-FDCU20-12	7,7	7,8	200	12	33,90	–
R-FDCU25-12	8,4	8,3	250	12	36,50	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCU30-12	9,7	7	300	12	44,20	–

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDMU30-12	8,5	8,8	300	12	31,30	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDSA13-12	*do R-FDCU09-12*	13	12	17,00	–
R-FDSA15-12	*do R-FDCU20/25-12*	15	12	20,90	–
R-FDSA17-12	*do R-FDCU30-12*	17	12	26,10	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞❑	op.	PLN	EUR
R-OPSA12-12	*do R-FDCU09-12*	12	23,50	–
R-OPSA14-12	*do R-FDMU30-12*	12	26,10	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	27,30	–
R-FDCR15-6	150	6	39,10	–
R-FDCR25-6	250	6	46,80	–
R-FDCR40-6	400	6	58,60	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDSU22-6	10	220	6	58,60	–
R-FDSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	11,30	–

Solniczka / Pieprzniczka
Pepper shaker / Salt shaker

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-FDPS01-6	*pieprz*	6	31,30	–
R-FDSS01-6	*sól*	6	31,30	–

KUP ON-LINE

➞❑ – pasuje do | – *fits this item*



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRFP15-24	15	24	33,90	–
R-LRFP19-24	19	24	36,50	–
R-LRFP21-12	21	12	43,00	–
R-LRFP24-12	24	12	46,80	–
R-LRFP27-12	27	12	53,40	–
R-LRFP29-12	29	12	62,50	–
R-LRFP31-6	31	6	69,00	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRDP23-12	23	300	12	44,20	–
R-LRDP26-12	26	420	12	56,00	–
R-LRDP30-6	30	600	6	71,60	–



Pokrywka do głębokiego talerza
Lid for deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
R-LRCV20-1	20,5	7	65,10	–
R-LRCV23-1	23	9	76,80	–
R-LRCV27-1	27	22	93,70	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-LROP22-12	22	15,5	12	45,60	–

KUP ON-LINE



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRSB12-12	12	150	12	**29,90**	–
R-LRSB18-12	18	290	12	**48,20**	–

Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCN30-12	12	300	12	**45,60**	–

Spodek
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRSA17-12	*do R-LRCN30-12 i R-LRCU27-12*	17	12	**26,10**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCU09-12	6,7	5,9	90	12	**26,10**	–
R-LRCU18-12	8,9	6	180	12	**33,90**	–
R-LRCU22-12	9,8	7	220	12	**36,50**	–
R-LRCU27-12	10,2	7,5	270	12	**41,70**	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-LRSA15-12	*do R-LRCU18/22-12*	15	12	**20,90**	–
R-LRSA12-12	*do R-LRCU09-12*	12	12	**17,00**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRCR15-12	150	6	**39,10**	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.		cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRSULD-12	*pokrywka zapasowa*		12	**11,80**	–



Wazon
Flower vase

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-LRFV01-6	3,5	14,5	445	6	**41,70**	–

KUP ON-LINE

➞ ❑ – pasuje do | – *fits this item*





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EDFP22-12	22	12	46,80	–
R-EDFP27-12	27	12	58,60	–
R-EDFP31-6	31	6	76,80	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EDGD26-6	26	1200	12	65,10	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EDMU30-12	8,5	8,8	300	12	40,90	–





Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EDCS35-6	11	6	350	6	60,10	–

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EDSA19-12	19	12	34,80	–



Dzbanek do herbaty
Tea pot

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EDTP40-4	400	4	115,70	–





Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EDCU20-12	7,7	7,8	200	12	43,20	–

Spodek do filiżanki
Cup saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EDSA15-12	15	12	28,10	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVFP16-24	16	24	32,50	–
R-EVFP22-12	22	12	43,00	–
R-EVFP25-12	25	12	46,80	–
R-EVFP27-12	27	12	53,40	–
R-EVFP29-12	29	12	61,20	–
R-EVFP31-6	31	6	69,00	–
R-EVFP33-6	33	6	74,20	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVDP23-12	23	360	12	44,20	–
R-EVDP31-6	31	800	6	71,60	–

Talerz płaski gourmet
Gourmet flate plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVGF29-12	29	12	66,40	–

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVGD26-6	26	1200	6	58,60	–

KUP ON-LINE

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVBI12-12	12	280	12	**26,10**	–
R-EVBI14-12	14	450	12	**43,00**	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCS35-6	11	350	6	**45,60**	–

Spodek do bulionówki
Soup bowl saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA19-12	19	12	**27,30**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVMU30-12	8,5	8,8	300	12	**31,30**	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA17-12	17	12	**24,70**	–



Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCU09-12	5,8	7	90	12	**24,70**	–
R-EVCU20-12	7,7	7,8	200	12	**33,90**	–
R-EVCU25-12	8,4	8,3	250	12	**31,30**	–
R-EVCU30-12	9,7	7	300	12	**44,20**	–

Spodek do filiżanki
Saucer

Nr kat.	➞ ❑	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-EVSA13-12	*do R-EVCU09-12*	13	12	**18,30**	–
R-EVSA15-12	*R-EVCU20/25-12*	15	12	**22,10**	–
R-EVSA17-12	*do R-EVCU/EVMU30-12*	17	12	**24,70**	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-EVCR25-6	250	6	**50,80**	–

KUP ON-LINE





Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	110	6	17,90	–
R-SPCB20-6	10,5	200	6	20,00	–
R-SPCB32-6	13	320	6	23,40	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	5	70	12	14,40	–
R-SPCU09-12	5,8	90	12	17,00	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ACDS01-6	35,5	18,5	6	85,10	–

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU18-12	8	180	12	18,30	–

KUP ON-LINE







Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSB07-6	7	3,5	7	70	6	13,00	–
R-OPSB09-6	9	5	9	170	6	14,00	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	13,00	–
R-BABR02-12	8	100	12	14,40	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR03-12	7	40	12	13,00	–

Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	15,70	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD01-12	5	5,5	5	90	12	20,90	–
R-OPSD02-12	5	4,5	5	60	12	18,30	–

Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
R-MNMP01-12	6,2	10	12	20,10	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	50	24	24,50	–

Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU05-24	5,3	50	24	11,80	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	5	70	12	14,40	–
R-SPCU09-12	5,8	90	12	17,00	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NN24012001-12	24	12	**43,00**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-NN18012001-24	18	24	**36,50**	–



Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BA26082001-6	7,6	10,5	260	6	**45,60**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BA18042001-12	18	720	12	**52,10**	–



eternum

Sztućce Rivoli; 18/10
Rivoli cutlery; 18/10

Nr kat.		l mm	op.	PLN	EUR
E-1921-14-12	*widelec przystawkowy*	179	12	**9,50**	–
E-1921-15-12	*łyżka przystawkowa*	181	12	**9,50**	–
E-1921-6-12	*nóż przystawkowy*	190	12	**14,90**	–

KUP ON-LINE

REVOL

Revol to jedna z najbardziej prestiżowych francuskich marek porcelany kulinarnej, obecna w profesjonalnej gastronomii od 1768 roku. Produkowana we Francji porcelana Revol od lat pojawia się na stołach restauracji fine dining, luksusowych hoteli i autorskich konceptów gastronomicznych na całym świecie, łącząc rzemiosło, nowoczesny design i wyjątkową trwałość.

Marka słynie z kreatywnego podejścia do form, struktur i szkliw, które pozwalają tworzyć nowoczesną, wyrazistą oprawę serwisu. Charakterystyczny styl Revol doskonale odnajduje się zarówno w eleganckim serwisie à la carte, jak i nowoczesnym food presentation, podkreślając charakter autorskich dań i doświadczenie gościa przy stole.

Revol is one of the most prestigious French culinary porcelain brands, present in professional gastronomy since 1768. Made in France, Revol porcelain can be found in fine dining restaurants, luxury hotels, and acclaimed culinary concepts around the world, combining craftsmanship, contemporary design, and exceptional durability.

The brand is known for its creative approach to shapes, textures, and glazes, allowing chefs to create modern and distinctive table presentations. Revol's signature style fits perfectly into both elegant à la carte service and contemporary food presentation, enhancing the character of signature dishes and the overall dining experience.



KUP ON-LINE

detal i szczegół

REVOL łączy bogate doświadczenie z nienasyconym pragnieniem nowoczesności i świeżości w podejściu do projektowania porcelany.

attention to detail: *REVOL combines a unique experience with an insatiable desire for modernity and freshness in the approach to porcelain design.*

głęboka czerń

Czarna porcelana, to unikalny produkt Revol, charakteryzujący się bardzo wysoką wytrzymałością na mechaniczne uszkodzenia i środki chemiczne.

deep black: *Black porcelain is a unique Revol product, characterized by very high resistance to mechanical damage and scratches.*

Porcelana Revol charakteryzuje się: niską porowatością; odpornością na ukruszenia, szok termiczny (od -40 do +300 °C), oraz dobrym przewodzeniem ciepła.

Revol porcelain is characterized by: low porosity; resistance to chipping, resistance to thermal shock (from -40 to +300 ° C); it slowly gives off heat.





new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-656378-6	15,5	1,4	6	**75,70**	–
RV-656380-6	21,5	1,7	6	**113,10**	–
RV-656384-4	28,5	1,8	4	**157,20**	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-656381-6	21,5	1,7	6	**101,80**	–
RV-656385-4	28,5	1,8	4	**141,50**	–



new

Talerz owalny
Oval plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-661233-4	24,5	2,3	13,5	4	**139,70**	–
RV-661234-4	24,5	2,3	13,5	4	**125,80**	–

WKRÓTCE





new

Talerz
Plate

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	RV-656296-4	24,5	2,5	14,5	4	115,50	–
●	RV-656297-4	24,5	2,5	14,5	4	103,90	–

Wymiar bez uchwytu: 18,5 x 14,5 x 2,5 cm
Dimension without handle: 18,5 x 14,5 x 2,5 cm



new

Talerz
Plate

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	RV-661277-2	42	8,5	21	2	209,80	–
●	RV-661278-2	42	8,5	21	2	186,40	–

Wymiar bez uchwytu: 36 x 21 x 8,5 cm
Dimension without handle: 36 x 21 x 8,5 cm



new

Łyżka
Spoon

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	RV-661244-6	13,5	4,5	6	6	67,00	–
●	RV-661243-6	13,5	4,5	6	6	59,90	–

Wymiar bez uchwytu: 9 x 6 x 4,5 cm
Dimension without handle: 9 x 6 x 4,5 cm



new

Miska
Bowl

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-656356-4	26	4	12	200	4	114,60	–
●	RV-656355-4	26	4	12	200	4	103,10	–

Wymiar bez uchwytów: 16,5 x 12 x 4 cm
Dimensions without handles: 16,5 x 12 x 4 cm



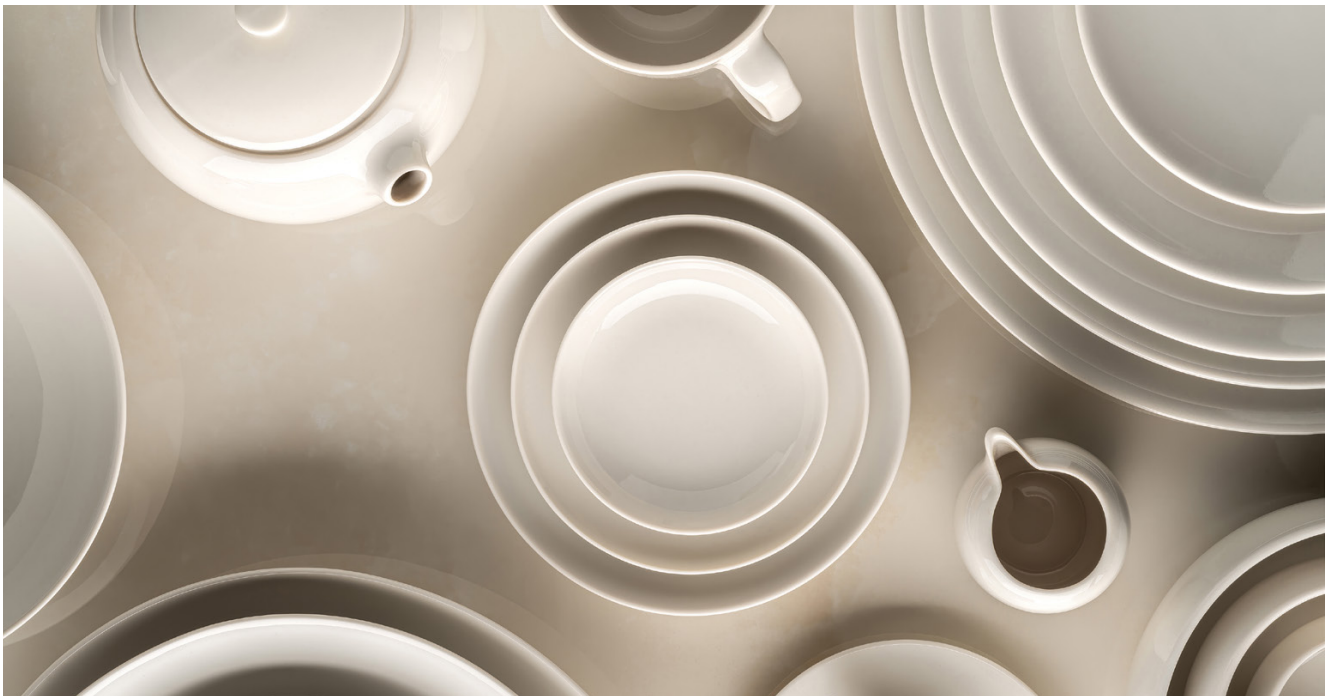
new

Miska
Bowl

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-656361-1	46,5	6	20	1200	1	277,00	–
●	RV-656360-1	46,5	6	20	1200	1	249,40	–

Wymiar bez uchwytów: 30 x 20 x 6 cm
Dimensions without handles: 33 x 20 x 6 cm

WKRÓTCE





new

Filiżanka do espresso ze spodkiem,
Espresso cup and saucer

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-660564-6	13	7	80	6	107,60	–



new

Filiżanka ze spodkiem
Tea cup and saucer

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-660563-6	16	9	200	6	121,30	–



new

Kubek
Mug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-660556-6	9	9,2	330	6	86,90	–



new

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-660555-4	6,3	7,5	120	4	82,20	–



new

Dzbanek do herbaty
Teapot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-660562-1	17,5	12,5	750	1	301,20	–

WKRÓTCE





new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-663170-6	16	2	6	73,10	–
RV-663173-6	21,5	2,5	6	99,50	–
RV-663174-6	26	3	6	127,20	–
RV-663176-6	28	3,3	6	146,10	–
RV-663178-2	31,5	3,5	2	172,90	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-663491-6	16	2	6	80,50	–
RV-663469-6	21,5	2,5	6	109,50	–
RV-663485-6	26	3	6	139,90	–
RV-663483-6	28	3,3	6	160,20	–
RV-663487-2	31,5	3,5	2	190,20	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663182-6	24	5,5	1000	6	128,10	–
RV-663184-4	27	5	1300	4	145,40	–



new

Talerz płaski
Flate plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663479-6	24	5,5	1000	6	140,90	–
RV-663489-4	27	5	1300	4	159,90	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663181-6	19	6,5	700	6	105,30	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663481-6	19	6,5	700	6	115,80	–





new

Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663187-6	6,2	6	80	6	**58,50**	–
RV-663189-6	8	7,3	200	6	**72,30**	–



new

Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663477-6	6,2	6	80	6	**64,30**	–
RV-663475-6	8	7,3	200	6	**79,50**	–



new

Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663191-6	7,9	9	330	6	**150,10**	–



new

Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663473-6	7,9	9	330	6	**164,70**	–



new

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663186-6	7	7	100	6	**60,60**	–



new

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663471-6	7	7	100	6	**66,70**	–

WKRÓTCE





Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-654807-3	33	2,4	24	3	158,10	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-654814-6	7,9	9	330	6	149,30	–



Kubek
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-654815-6	7,9	9	330	6	147,80	–







Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652798-4	21	2	4	137,10	–
RV-652703-4	26	2,2	4	161,40	–
RV-652711-4	28	2,5	4	182,20	–
RV-652728-4	30	2	4	208,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652799-4	21	2	4	139,90	–
RV-652704-4	26	2,2	4	161,40	–
RV-652712-4	28	2,5	4	182,20	–
RV-652729-4	30	2	4	208,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652797-4	21	2	4	137,10	–
RV-652702-4	26	2,2	4	161,40	–
RV-652710-4	28	2,5	4	182,20	–
RV-652727-4	30	2	4	208,80	–



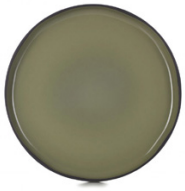
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652800-4	21	2	4	139,90	–
RV-652705-4	26	2,2	4	161,40	–
RV-652713-4	28	2,5	4	182,20	–
RV-652730-4	30	2	4	208,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652803-4	21	2	4	137,10	–
RV-652708-4	26	2,2	4	161,40	–
RV-652716-4	28	2,5	4	182,20	–
RV-652733-4	30	2	4	208,80	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652801-4	21	2	4	139,90	–
RV-652706-4	26	2,2	4	161,40	–
RV-652714-4	28	2,5	4	182,20	–
RV-652731-4	30	2	4	208,80	–

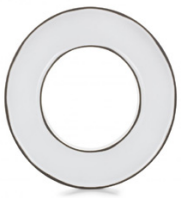
KUP ON-LINE





Talerz prezentacyjny
Show plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652501-2	15	5,5	2	**236,90**	–



Talerz prezentacyjny
Show plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-652811-1	27,5	4	**368,90**	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
RV-652890-1	32,5	8	3500	**457,80**	–



Talerz głęboki
Deep plate

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	RV-652742-4	23	3,3	500	4	**172,00**	–
○	RV-652743-4	23	3,3	500	4	**172,00**	–
●	RV-652744-4	23	3,3	500	4	**172,00**	–
●	RV-652745-4	23	3,3	500	4	**172,00**	–
●	RV-652746-4	23	3,3	500	4	**172,00**	–
●	RV-652749-4	23	3,3	500	4	**172,00**	–



Półmisek
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
●	RV-652761-4	35,5	2,5	21,8	4	**239,80**	–
●	RV-652762-4	35,5	2,5	21,8	4	**239,80**	–
●	RV-652764-4	35,5	2,5	21,8	4	**239,80**	–



Filiżanka
Cup

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-653857-4	8	8	220	4	**90,80**	–



Spodek do filiżanki 220 ml
220 ml cup saucer

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	RV-654000-4	18	1,5	11,1	4	**95,10**	–



Filiżanka do espresso
Espresso cup

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
●	RV-652686-4	5,8	5,8	80	4	**63,10**	–
○	RV-652687-4	5,8	5,8	80	4	**63,10**	–
●	RV-652688-4	5,8	5,8	80	4	**63,10**	–
●	RV-652690-4	5,8	5,8	80	4	**63,10**	–
●	RV-652691-4	5,8	5,8	80	4	**63,10**	–
●	RV-652693-4	5,8	5,8	80	4	**63,10**	–



Spodek do filiżanki do espresso
Espresso cup saucer

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
●	RV-652765-4	13,5	1,2	8,3	4	**69,70**	–
○	RV-652766-4	13,5	1,2	8,3	4	**69,70**	–
●	RV-652767-4	13,5	1,2	8,3	4	**69,70**	–
●	RV-652768-4	13,5	1,2	8,3	4	**69,70**	–
●	RV-652769-4	13,5	1,2	8,3	4	**69,70**	–
●	RV-652771-4	13,5	1,2	8,3	4	**69,70**	–

KUP ON-LINE





Talerzyk gourmet
Gourmet plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-653977-4	14	5	350	4	116,30	–
RV-653978-4	14	5	350	4	116,30	–
RV-653979-4	14	5	350	4	116,30	–
RV-653980-4	14	5	350	4	116,30	–
RV-653981-4	14	5	350	4	116,30	–
RV-653983-4	14	5	350	4	116,30	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-653929-4	11	7	440	4	112,90	–
RV-653930-4	11	7	440	4	112,90	–
RV-653931-4	11	7	440	4	112,90	–
RV-653932-4	11	7	440	4	112,90	–
RV-653933-4	11	7	440	4	112,90	–
RV-653935-4	11	7	440	4	112,90	–

KUP ON-LINE



Naczynie
Dish

	Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-654572-4	14	16	3	14	100	4	102,90	–
●	RV-654571-4	14	16	3	14	100	4	102,90	–
●	RV-654573-4	14	16	3	14	100	4	102,90	–
●	RV-654574-4	14	16	3	14	100	4	102,90	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



Garnuszek z pokrywą
Mini pot with lid

	Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-654576-6	12	14	6,5	12	250	6	207,80	–
●	RV-654575-6	12	14	6,5	12	250	6	207,80	–
●	RV-654577-6	12	14	6,5	12	250	6	207,80	–
●	RV-654579-6	12	14	6,5	12	250	6	207,80	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



Naczynie/Brytfana
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-654567-6	16	4,5	11	300	6	118,30	–
●	RV-654564-6	16	4,5	11	300	6	119,50	–
●	RV-654568-6	16	4,5	11	300	6	119,50	–
●	RV-654569-6	16	4,5	11	300	6	119,50	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



Naczynie/Brytfana
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-654547-2	26	6	18,5	1300	2	242,00	–
●	RV-654546-2	26	6	18,5	1300	2	242,00	–
●	RV-654548-2	26	6	18,5	1300	2	242,00	–
●	RV-654549-2	26	6	18,5	1300	2	242,00	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven



Naczynie/Brytfana
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-654543-1	34	6,5	25	2800	1	350,20	–
●	RV-654542-1	34	6,5	25	2800	1	350,20	–
●	RV-654544-1	34	6,5	25	2800	1	350,20	–
●	RV-654545-1	34	6,5	25	2800	1	350,20	–

Naczynie nadaje się do serwowania dań oraz zapiekania w piekarniku
Dish can be used for serving and for baking in the oven

KUP ON-LINE





new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661549-1	15	9,5	1	214,40	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661550-1	15	9,5	1	214,40	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661545-1	23	10	1	329,40	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661546-1	23	10	1	329,40	–

WKRÓTCE



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-661547-1	26	10,5	1800	1	387,00	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-661548-1	26	10,5	1800	1	387,00	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661542-1	30	20	1	432,40	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661544-1	30	20	1	432,40	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661541-1	33	14	1	446,60	–



new

Patera na ciasto
Cake Stand

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-661543-1	33	14	1	446,60	–

WKRÓTCE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-651438-6	26	6	153,30	–
RV-651429-2	31,5	2	204,70	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-649493-6	16	6	108,70	–
RV-649496-6	21,5	6	130,80	–
RV-650423-6	26	6	164,50	–
RV-649500-6	28	6	193,90	–
RV-649503-2	31,5	2	225,60	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-649491-6	16	6	92,80	–
RV-649494-6	21,5	6	121,60	–
RV-650421-6	26	6	156,20	–
RV-649497-6	28	6	164,90	–
RV-649501-2	31,5	2	204,70	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-650420-6	26	6	153,30	–
RV-649499-6	28	6	164,90	–

KUP ON-LINE





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651441-6	19	6,5	700	6	134,60	–
RV-651430-4	27	5	1300	4	180,90	–
RV-652887-2	33,5	9	3500	2	321,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649579-6	19	6,5	700	6	149,50	–
RV-649506-6	24	5,5	1000	6	177,80	–
RV-649559-4	27	5	1300	4	199,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649577-6	19	6,5	700	6	134,60	–
RV-649504-6	24	5,5	1000	6	166,70	–
RV-649558-4	27	5	1300	4	182,80	–
RV-652885-2	33,5	9	3500	2	321,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649505-6	24	5,5	1000	6	166,70	–
RV-649557-4	27	5	1300	4	179,40	–

KUP ON-LINE





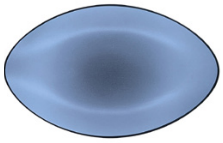
Półmisek
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
○	RV-649567-4	32,5	1,8	15	4	158,60	–
●	RV-649568-4	32,5	1,8	15	4	180,80	–
●	RV-649566-4	32,5	1,8	15	4	158,60	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-653078-1	55,5	3	28	1	549,30	–



Półmisek
Dish

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
●	RV-649556-4	35	4	22,3	4	201,00	–



Dim Sum
Dim Sum

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
RV-649523-1	22	13	371,00	–





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649596-6	12	6,5	300	2	**102,20**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649594-6	12	6,5	300	2	**88,00**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649595-6	12	6,5	300	6	**88,00**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651433-4	10,5	8	250	4	**72,40**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649610-4	10,5	8	250	4	**73,20**	–



new

Dzbanek do herbaty
Teapot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○ RV-660532-1	17,5	12,5	750	1	**336,40**	–
● RV-660533-1	17,5	12,5	750	1	**336,40**	–
● RV-660531-1	17,5	12,5	750	1	**336,40**	–

KUP ON-LINE





new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663466-4	30,3	5	180	6	**386,70**	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663464-4	30,3	5	180	6	**410,50**	–



new

Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-663468-4	30,3	5	180	6	**455,80**	–

REAL GOLD



Talerz Sphere Real Gold Tempo 2
Plate Sphere Real Gold Tempo 2

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651568-4	30,3	5	180	4	**507,50**	–



Talerz Sphere Black ink
Plate Sphere Black ink

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-653443-4	30,3	5	180	4	**415,90**	–

WKRÓTCE





Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-652328-6	7,3	3,4	70	6	**110,10**	–
RV-652342-6	12,6	5,6	400	6	**155,70**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-652420-4	30	1,6	13,5	4	**216,50**	–



KUP ON-LINE





Talerz płaski
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
RV-648279-6	28	6	210,80	–
RV-648324-2	31	2	226,50	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
RV-648288-6	24	5,7	Ivory	6	190,80	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-648398-6	7	2	20	6	60,50	–





Dzbanuszek
Jug

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-644306-4	8,8	13	8	250	4	**96,80**	–
●	RV-644386-4	8,8	13	8	250	4	**103,20**	–



Dzbanek
Jug

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○	RV-644303-4	11	16,2	10	500	4	**116,10**	–
●	RV-644387-4	11	16,2	10	500	4	**128,70**	–



Butelka z nalewakiem
Bottle with pourer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645302-6	8,3	16,5	7,9	250	2	**134,90**	–

KUP ON-LINE

SOLID





Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649101-4	23,5	4,5	700	4	**161,50**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	30	6	**40,00**	–
RV-645768-6	15	5	60	6	**47,40**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
○ RV-645843-6	7,5	5,3	40	6	**67,30**	–
● RV-645845-6	7,5	5,3	40	6	**67,30**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
● RV-646400-6	11	6,7	300	6	**79,90**	–

FRENCH CLASSICS





Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-641637-4	10	7	200	4	**107,80**	–
RV-643711-4 *pokrywka*	10	2	—	4	**68,60**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642075-6	7	3,5	7	80	6	**56,50**	–
RV-642970-4	13	4,1	13	350	4	**90,40**	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643721-4	10	5	200	4	71,20	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644665-4	12	5	290	4	84,70	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644754-4	20	7	1000	4	170,10	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642081-2	18,5	5,5	1000	2	157,20	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642087-4	18	4,5	12	400	4	101,30	–



Garnuszek
Mini pot

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642065-3	19	5	12,5	700	3	116,70	–



Bulionówka
Creamsoup bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-646139-6	12,5	9,6	450	6	118,40	–



Rondelek
Mini saucepan

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644705-6	6,4	2,5	20	6	39,80	–
RV-643510-6	10,5	4,5	200	6	68,60	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-651841-6	14	2,5	160	6	64,10	–



Talerz na ślimaki
Snail dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-642096-6	14	3,7	12,7	6	103,30	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644695-6	9,4	4,3	170	6	47,00	–

KUP ON-LINE

BELLE CUISINE



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-640177-6	6,5	3,5	60	6	**30,10**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-647670-12	6,3	2	20	12	**29,10**	–

CLUB





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646118-4	32	21	4	**127,80**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647934-6	24	12,5	6	**115,80**	–
RV-646319-4	36	15	4	**149,00**	–
RV-646321-4	36	21	4	**170,10**	–
RV-650387-4	48	21	4	**267,70**	–



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-648010-6	20,7	14,4	450	6	**88,70**	–



Miseczka; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-648823-12	8	8	80	12	**46,50**	–

KUP ON-LINE





Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-641316-4	28,5	1,5	4	134,40	–
RV-641010-2	32	1,5	2	161,60	–



Półmisek owalny
Oval dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-654185-4	35	1,5	22,9	4	181,20	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642496-4	17	700	4	80,00	–
RV-650957-2	22	1000	2	133,20	–



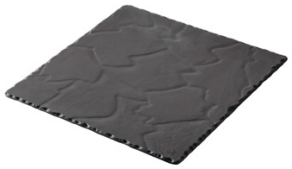
Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643599-6	7,5	80	6	42,20	–
RV-642035-6	10	250	6	51,30	–
RV-649059-6	14	600	6	72,70	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644296-6	5	30	6	29,30	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641007-6	20	20	6	**93,60**	–
RV-641004-6	25	25	6	**128,70**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640605-6	30	16	6	**88,60**	–



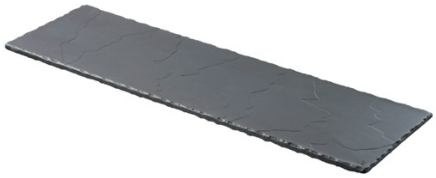
Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641001-6	30	20	6	**125,70**	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640602-6	30	11	6	**77,80**	–



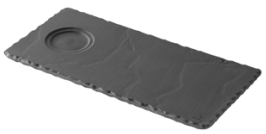
Talerz bufetowy GN 2/4
Buffet plate GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644986-2	54	16,5	2	**234,90**	–



Talerz z wycięciem na kubek
Plate with cup place

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647782-3	33	22	3	**149,20**	–



Talerz z wycięciem na kubek
Plate with cup place

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-640692-6	25	12	6	**72,60**	–



Naczynie
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-654189-4	18,3	3,5	13	210	4	**82,70**	–
RV-654192-4	24,7	4	18	450	4	**106,50**	–



Podstawka pod łyżkę
Spoon holder

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	10,4	3	**97,70**	–

KUP ON-LINE





pasujące elementy:
RV-640602-6

Deska; akacja
Tray; acacia

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649182-3	43	14	3	97,20	–



pasujące elementy:
RV-645059-6
RV-641001-6

Deska; akacja
Tray; acacia

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-649181-3	43	23	3	122,70	–



pasujące elementy:
RV-641004-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641794-6	29,2	29,2	6	165,90	–



pasujące elementy:
RV-646120-6
RV-640605-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641792-6	34	19,5	6	117,80	–



pasujące elementy:
RV-640595-6
RV-640692-6

Deska; bambus
Tray; bamboo

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-645200-6	28,5	15	6	79,80	–



pasujące elementy:
RV-654185-4

Deska owalna; bambus
Oval tray; bamboo

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-654186-4	36,5	2,5	25	4	241,70	–

KUP ON-LINE





new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
SH-D771-031-0000-1	31	1	274,60	–



new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
SH-D771-310-0000-1	11	4,3	80	1	185,30	–
SH-D771-313-0000-1	13,9	4,3	116	1	205,90	–



new

Ring
Ring

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
SH-D771-580-0000-1	11	1	137,20	–
SH-D771-581-0000-1	13,3	1	157,80	–



new

Talerz wysoki
High plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
SH-D771-590-0002-1	11	5	przezroczysty	1	377,30	–
SH-D771-590-0403-1	11	5	bursztynowy	1	377,30	–
SH-D771-590-0506-1	11	5	szary	1	377,30	–
SH-D771-590-0409-1	11	5	brązowy	1	377,30	–
SH-D771-591-0002-1	13,2	5	przezroczysty	1	404,80	–
SH-D771-591-0403-1	13,2	5	bursztynowy	1	404,80	–
SH-D771-591-0506-1	13,2	5	szary	1	404,80	–
SH-D771-591-0409-1	13,2	5	brązowy	1	404,80	–

KUP ON-LINE





new

Talerz prezentacyjny, dąb
Presentation plate, oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
SH-D771-594-0000-1	11	2,8	1	116,60	–
SH-D771-596-0000-1	13,2	2,8	1	150,90	–



new

Talerz prezentacyjny, orzech
Presentation plate, walnut

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
SH-D771-595-0000-1	11	2,8	1	150,90	–
SH-D771-597-0000-1	13,2	2,8	1	171,60	–



new

Talerz niski
Low plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	op.	PLN	EUR
SH-D771-592-0002-1	11	3,3	przezroczysty	1	363,60	–
SH-D771-592-0403-1	11	3,3	bursztynowy	1	363,60	–
SH-D771-592-0506-1	11	3,3	szary	1	363,60	–
SH-D771-592-0409-1	11	3,3	brązowy	1	363,60	–
SH-D771-593-0002-1	13,2	3,3	przezroczysty	1	384,20	–
SH-D771-593-0403-1	13,2	3,3	bursztynowy	1	384,20	–
SH-D771-593-0506-1	13,2	3,3	szary	1	384,20	–
SH-D771-593-0409-1	13,2	3,3	brązowy	1	384,20	–

KUP ON-LINE



DODATKI STOŁOWE

- zaskakujące wykończenie
- podkreśl swój styl

de Buyer



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	thk mm	PLN	EUR
D-6453-09	9	4,8	300	1	466,60	–

90% miedź, 10% stal nierdzewna
90% copper, 10% stainless steel



Koszyk do serwowania; 18/10
Basket; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
TF-4020	10	11	9	350	61,20	–
V-1070		7			27,70	–
V-1080	10	7	8		27,20	–
V-2513	25,5	4	13		45,10	–



Koszyk do serwowania; 18/10, PVD
Basket; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-622	10	6,5	8,5	79,90	–
TF-623	13	9	10,5	98,80	–
TF-613	26	5	13,5	104,50	–

100%Chef



Papier do serwowania
Serving paper

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
C1-1089	*De Vanguardia*	29	30	203,40	–
C1-1090	*New Fork Times*	29	30	203,40	–

Opakowanie 500 sztuk • Druk nietoksyczny • Odporny na tłuszcz
Packing 500 pieces • Non-toxic printing • Resistant to fat

KUP ON-LINE



Wiaderko do serwowania; stal ocynkowana
Serving bucket; galvanized steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-CUP1010	10	10	19,30	–



Wiaderka do serwowania; 18/10
Buckets; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
TF-460	7	6,5	0,15	4	65,90	–
TF-461	9	8,5	0,33	1	24,40	–



Kubełek do serwowania; 18/10, PVD
Bucket; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
TF-618	8,5	8,5	0,35	25,90	–



Podkładka; tworzywo
Pad; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD004	10	10	9,20	–



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
C1-1022-6	9	9	6	113,20	–
C1-1013-6	14	14	6	173,80	–
C1-1015-6	18	15	6	214,20	–



Pokrywa do aromatyzowania; szkło borosilikatowe
Cover; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
C1-1035	18,5	25	444,60	–



Nitro Bowl XXL; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl XXL; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1229	22	2,5	717,40	–



Nitro Bowl; szkło borosilikatowe
Nitro Bowl; borosilicate glass

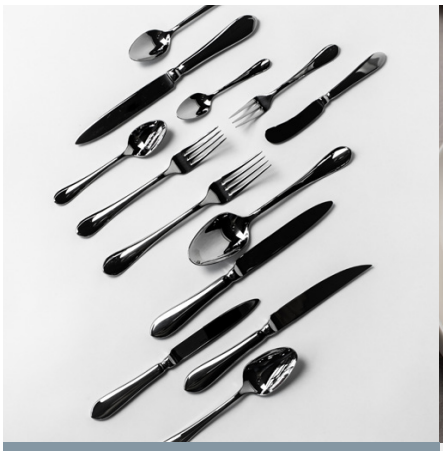
Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
C1-1218	13	0,5	264,30	–



Kieliszek do serwowania; szkło borosilikatowe
Serving glass; borosilicate glass

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap ml	PLN	EUR
C1-1617	8	22	350	198,20	–

Śr. wew. - 8 cm; śr. zew. - 12 cm
Inner diameter - 8 cm; outer diameter - 12 cm





sztućce
cutlery



Verlo

Sztućce Verlo wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10 wyróżniają się solidnym wykonaniem, świetnym wyważeniem i dopracowanym designem, który od razu podkreśla charakter stołu. Starannie zaprojektowane formy dobrze leżą w dłoni, a ich grubość i jakość wykończenia sprawiają, że już przy pierwszym kontakcie czuć profesjonalny i premium charakter kolekcji.

Różnorodne linie pozwalają tworzyć spójną oprawę stołu — od subtelnej klasyki po bardziej nowoczesne i wyraziste aranżacje. Matowe powłoki PVD, dopracowane detale i wysoka jakość stali sprawiają, że sztućce Verlo przez długi czas zachowują estetyczny wygląd i doskonale prezentują się podczas codziennego użytkowania.

Verlo cutlery made from 18/10 stainless steel stands out for its solid craftsmanship, perfect balance, and refined design that instantly elevates the table setting. Carefully designed shapes feel comfortable in hand, while the thickness and quality of the finish reflect the professional and premium character of each collection from the very first touch.

The wide range of styles makes it easy to create a cohesive table presentation — from understated elegance to more modern and expressive arrangements. Matte PVD finishes, refined details, and high-quality stainless steel ensure that Verlo cutlery maintains its aesthetic appearance and premium look even with everyday use.



KUP ON-LINE

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products

Idealne

Linie sztućców Verlo zwracają uwagę ponadczasowym wzornictwem i pięknym połyskiem, który osiągany jest dzięki procesowi kilkukrotnego polerowania.

Ideal: *Verlo lines draw attention with its timeless design and a beautiful gloss, obtained during the polishing process which is repeated several times.*

design

Elegancki i stylowy design sztućców będzie idealnym uzupełnieniem nowoczesnej porcelany i zastawy stołowej.

Its elegant and stylish design will be a perfect complement to modern porcelain and tableware.

Dzięki najwyższej jakości stali są odporne na działanie korozji oraz nadają się do mycia w zmywarce. (nie dotyczy LUI GOLD, DESTELLO COPPER, SU BLACK)

Made of the highest quality steel, the cutlery is corrosion resistant and suitable for washing in a dishwasher. (excluding LUI GOLD, DESTELLO COPPER, SU BLACK)



SU BLACK



DESTELLO COPPER



LUI GOLD



new

KADO



SU ANTIQUE



AGILA



DESTELLO



LUI



SU



TRES



new

FORMEO



new

LIVIA

KUP ON-LINE

SU BLACK 18/10





Widelec stołowy - czarny
Table fork - black

V-7000-1B-12

l: 204 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 17,40 / –



Łyżka stołowa - czarna
Table spoon - black

V-7000-2B-12

l: 204 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 17,40 / –



Nóż stołowy - czarny
Table knife - black

V-7000-5B-12

l: 225 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 18,60 / –



Widelec przystawkowy - czarny
Dessert fork - black

V-7000-14B-12

l: 184 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 16,40 / –



Nóż do steków - czarny
Steak knife - black

V-7000-45B-12

l: 225 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 17,20 / –



Łyżeczka do herbaty - czarna
Tea spoon - black

V-7000-3B-12

l: 144 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,60 / –



Łyżeczka do espresso - czarna
Espresso spoon - black

V-7000-26B-12

l: 108 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 12,60 / –



Łyżka do latte - czarna
Latte spoon - black

V-7000-25B-12

l: 196 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 17,00 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy - miedziany
Table fork - copper

V-6000-1C-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 18,00 / –



Łyżka stołowa - miedziana
Table spoon - copper

V-6000-2C-12
l: 210 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 17,90 / –



Nóż stołowy - miedziany
Table knife - copper

V-6000-5C-12
l: 238 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 18,00 / –



Widelec przystawkowy - miedziany
Dessert fork - copper

V-6000-14C-12
l: 185 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,60 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-6000-6C-12
l: 214 mm
wgt: 90 g
PLN / EUR: 18,00 / –



Łyżeczka do herbaty - miedziana
Tea spoon - copper

V-6000-3C-12
l: 145 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,20 / –



Łyżeczka do espresso - miedziana
Espresso spoon - copper

V-6000-26C-12
l: 108 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,20 / –



Łyżka do latte - miedziana
Latte spoon - copper

V-6000-25C-12
l: 190 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 18,50 / –



Nóż do masła - miedziany
Butter knife - copper

V-6000-27BC-12
l: 160 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 17,60 / –

KUP ON-LINE

LUI GOLD 18/10





Widelec stołowy - złoty
Table fork - gold

V-5000-1G-12
l: 204 mm
thk: 5 mm
PLN / EUR: 16,80 / –



Łyżka stołowa - złota
Table spoon - gold

V-5000-2G-12
l: 203 mm
thk: 5 mm
PLN / EUR: 16,80 / –



Nóż stołowy - złoty
Table knife - gold

V-5000-5G-12
l: 235 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 16,80 / –



Widelec przystawkowy - złoty
Dessert fork - gold

V-5000-14G-12
l: 185 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 15,70 / –



Łyżeczka do herbaty - złota
Tea spoon - gold

V-5000-3G-12
l: 135 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,40 / –



Łyżeczka do espresso - złota
Espresso spoon - gold

V-5000-26G-12
l: 108 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 12,00 / –



Łyżka do latte - złota
Latte spoon - gold

V-5000-25G-12
l: 205 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 14,50 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

V-2000-1-12 new

l: 201 mm
thk: 6,3 mm
PLN / EUR: 13,30 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-2000-2-12 new

l: 201 mm
thk: 6 mm
PLN / EUR: 13,30 / –

Nóż stołowy
Table knife

V-2000-5-12 new

l: 223 mm
thk: 6,5 mm
wgt: 46 g
PLN / EUR: 13,30 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-2000-14-12 new

l: 183 mm
thk: 6 mm
PLN / EUR: 11,10 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-2000-15-12 new

l: 183 mm
thk: 6 mm
PLN / EUR: 11,10 / –

Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-2000-6-12 new

l: 203 mm
thk: 6 mm
wgt: 36 g
PLN / EUR: 10,50 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-2000-3-12 new

l: 138 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 8,70 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-2000-26-12 new

l: 115 mm
thk: 5 mm
PLN / EUR: 7,80 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-2000-25-12 new

l: 198 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 10,50 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-2000-4-12 new

l: 156 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 9,00 / –

Nóż do masła
Butter knife

V-2000-27B-12 new

l: 172 mm
thk: 6 mm
wgt: 31 g
PLN / EUR: 10,00 / –

Nóż do steków
Steak knife

V-2000-45-12 new

l: 203 mm
thk: 6 mm
wgt: 46 g
PLN / EUR: 11,10 / –

KUP ON-LINE

SU ANTIQUE





Widelec stołowy - postarzany
Table fork - antique

V-7000-1A-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,40 / –



Łyżka stołowa - postarzana
Table spoon - antique

V-7000-2A-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 12,40 / –



Nóż stołowy - postarzany
Table knife - antique

V-7000-5A-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 13,80 / –



Widelec przystawkowy - postarzany
Dessert fork - antique

V-7000-14A-12
l: 184 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

Nóż przystawkowy - postarzany
Dessert knife - antique

V-7000-6A-12
l: 210 mm
wgt: 70 g
PLN / EUR: 13,10 / –



Łyżeczka do herbaty - postarzana
Tea spoon - antique

V-7000-3A-12
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,40 / –



Łyżeczka do espresso - postarzana
Espresso spoon - antique

V-7000-26A-12
l: 108 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 7,40 / –



Łyżka do latte - postarzana
Latte spoon - antique

V-7000-25A-12
l: 196 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 11,10 / –



Widelczyk do ciasta - postarzany
Cake fork - antique

V-7000-4A-12
l: 155 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,20 / –



Nóż do masła - postarzany
Butter knife - antique

V-7000-27BA-12
l: 176 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 13,10 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy; 18/10
Table fork; 18/10

V-7100-1-12
l: 218 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 13,60 / –



Łyżka stołowa; 18/10
Table spoon; 18/10

V-7100-2-12
l: 218 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 13,60 / –



Nóż stołowy; 18/10
Table knife; 18/10

V-7100-5-12
l: 244 mm
PLN / EUR: 11,30 / –



Widelec przystawkowy; 18/10
Dessert fork; 18/10

V-7100-14-12
l: 190 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Łyżka przystawkowa; 18/10
Dessert spoon; 18/10

V-7100-15-12
l: 192 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Nóż przystawkowy; 18/10
Dessert knife;18/10

V-7100-6-12
l: 220 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Łyżeczka do herbaty; 18/10
Tea spoon; 18/10

V-7100-3-12
l: 146 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 7,00 / –



Łyżeczka do espresso; 18/10
ESpresso spoon; 18/10

V-7100-26-12
l: 108 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,60 / –



Łyżka do latte; 18/10
Latte spoon; 18/10

V-7100-25-12
l: 211 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,00 / –

Widelczyk do ciasta; 18/10
Cake fork; 18/10

V-7100-4-12
l: 148 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 7,00 / –

Nóż do masła; 18/10
Butter knife; 18/10

V-7100-27B-12
l: 175 mm
PLN / EUR: 8,60 / –

Nóż do steków; 18/10
Steak knife; 18/10

V-7100-45-12
l: 244 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

KUP ON-LINE

DESTELLO 18/10





Widelec stołowy
Table Fork

V-6000-1-12

l: 210 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 12,40 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-6000-2-12

l: 210 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 12,40 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-6000-5-12

l: 238 mm
wgt: 130 g

PLN / EUR: 12,50 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-6000-14-12

l: 188 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 9,70 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-6000-15-12

l: 188 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 9,70 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-6000-6-12

l: 214 mm
wgt: 90 g

PLN / EUR: 10,90 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-6000-3-12

l: 145 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 6,30 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-6000-26-12

l: 108 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 5,00 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-6000-25-12

l: 190 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 8,80 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-6000-4-12

l: 146 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 6,30 / –



Nóż do masła
Butter knife

V-6000-27B-12

l: 160 mm
wgt: 60 g

PLN / EUR: 8,70 / –



Nóż do steków
Steak knife

V-6000-45-12

l: 238 mm
wgt: 130 g

PLN / EUR: 13,00 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

V-5000-1-12

l: 204 mm
thk: 5 mm

PLN / EUR: 11,40 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-5000-2-12

l: 203 mm
thk: 5 mm

PLN / EUR: 11,40 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-5000-5-12

l: 235 mm
thk: 8 mm

PLN / EUR: 11,40 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-5000-14-12

l: 185 mm
thk: 4,5 mm

PLN / EUR: 10,20 / –

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-5000-15-12
l: 181 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 10,20 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-5000-6-12
l: 213 mm
thk: 8 mm
PLN / EUR: 10,20 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-5000-4-12
l: 144 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 6,90 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-5000-3-12
l: 135 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 6,90 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-5000-26-12
l: 108 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 6,60 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-5000-25-12
l: 205 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 9,00 / –



Nóż do steków
Steak knife

V-5000-45-12
l: 235 mm
thk: 8 mm
PLN / EUR: 11,40 / –



Nóż do masła
Butter knife

V-5000-27B-12
l: 161 mm
thk: 6 mm
PLN / EUR: 9,60 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

V-5000-12-12
l: 231 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 26,30 / –



Widelec do serwowania
Serving fork

V-5000-21-12
l: 233 mm
thk: 4,5 mm
PLN / EUR: 22,40 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

V-7000-1-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 10,30 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-7000-2-12
l: 204 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 10,30 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-7000-5-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 13,10 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-7000-14-12
l: 184 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,40 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-7000-15-12
l: 183 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,40 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-7000-6-12
l: 210 mm
wgt: 70 g
PLN / EUR: 9,50 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-7000-3-12
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,10 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-7000-26-12
l: 108 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 5,50 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-7000-25-12
l: 196 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,40 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-7000-4-12
l: 155 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 6,10 / –



Nóż do masła
Butter knife

V-7000-27B-12
l: 176 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 10,00 / –



Nóż do steków
Steak knife

V-7000-45-12
l: 225 mm
wgt: 80 g
PLN / EUR: 12,40 / –

KUP ON-LINE

TRES 18/10





Widelec stołowy
Table fork

V-4000-1-12

l: 203 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,90 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-4000-2-12

l: 205 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 8,90 / –



Nóż stołowy
Table fork

V-4000-5-12

l: 238 mm
wgt: 110 g
PLN / EUR: 10,30 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

V-4000-14-12

l: 180 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 7,80 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

V-4000-15-12

l: 173 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 7,80 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

V-4000-6-12

l: 208 mm
wgt: 75 g
PLN / EUR: 8,90 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-4000-4-12

l: 141 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,00 / –



NÓŻ LOTNISKOWY

Nóż lotniskowy
Aiport knife

V-4000-46-12 new

l: 173 mm
PLN / EUR: 11,00 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-4000-3-12

l: 137 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,00 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-4000-26-12

l: 108 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 4,80 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-4000-25-12

l: 203 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 7,40 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

V-3000-1-12 new

l: 235 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 7,70 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-3000-2-12 new

l: 197 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 7,70 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-3000-5-12 new

l: 235 mm
wgt: 90 g

PLN / EUR: 8,00 / –

Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-3000-4-12 new

l: 143 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 4,70 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-3000-3-12 new

l: 143 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 4,70 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-3000-26-12 new

l: 112 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 4,00 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-3000-25-12 new

l: 192 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 5,40 / –

KUP ON-LINE

LIVIA 18/10





Widelec stołowy
Table fork

V-9901-1-12 new

l: 203 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 6,40 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

V-9901-2-12 new

l: 200 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 6,40 / –



Nóż stołowy
Table knife

V-9901-5-12 new

l: 230 mm
thk: 5 mm
wgt: 63 g

PLN / EUR: 7,20 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

V-9901-3-12 new

l: 145 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 4,90 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

V-9901-26-12 new

l: 120 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 4,50 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

V-9901-25-12 new

l: 205 mm
thk: 4 mm

PLN / EUR: 5,80 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

V-9901-4-12 new

l: 155 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 4,90 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

CW-275-1-12 new

l: 197 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 3,40 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

CW-275-2-12 new

l: 197 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 3,40 / –



Nóż stołowy
Table knife

CW-275-5-12 new

l: 225 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 4,20 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

CW-275-3-12 new

l: 141 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 3,10 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

CW-275-4-12 new

l: 148 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 3,10 / –

WKRÓTCE

MADE IN
UAE

RAK
PORCELAIN

Sztućce RAK wyróżniają się odważnym podejściem do designu i formami, które trudno pomylić z klasycznym horeca. Grubsze kształty, mocniejsze linie i dopracowane detale sprawiają, że kolekcje od razu przyciągają uwagę i budują wyjątkowy charakter stołu.

Wysoka jakość stali 18/10 oraz starannie wykończone powierzchnie sprawiają, że sztućce zachowują świetny wygląd nawet po długim czasie użytkowania. To kolekcje tworzone dla restauracji, które chcą wyróżnić swój serwis i świadomie budować estetykę całego doświadczenia przy stole.

RAK cutlery stands out with its bold approach to design and forms that feel completely different from classic horeca cutlery. Thicker shapes, stronger lines, and refined details immediately draw attention and give the table setting a distinctive character.

High-quality 18/10 stainless steel and carefully finished surfaces ensure that the cutlery maintains its aesthetic appearance even after long-term use. These collections are created for restaurants that want their table setting to stand out and become a deliberate part of the overall dining experience.



KUP ON-LINE

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products

18/10



new

ANNA



new

CLASSIK



new

REZZO





Widelec stołowy
Table fork

R-CANDIF-12 new

l: 212 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 21,80 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

R-CANDIS-12 new

l: 214 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 22,90 / –



Nóż stołowy
Table knife

R-CANDIKMB-12 new

l: 237 mm
wgt: 120 g

PLN / EUR: 22,90 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

R-CANDEF-12 new

l: 192 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 18,70 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

R-CANCOS-12 new

l: 144 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 11,50 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

R-CANMOS-12 new

l: 112 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 10,40 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

R-CANLES-12 new

l: 213 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 15,60 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

R-CANDEKMB-12 new

l: 215 mm
wgt: 100 g

PLN / EUR: 19,80 / –



Nóż do masła
Butter knife

R-CANBUK-12 new

l: 171 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 15,60 / –



Nóż do steków
Steak knife

R-CANSTKMB-12 new

l: 241 mm
wgt: 120 g

PLN / EUR: 23,90 / –

KUP ON-LINE

CLASSIK 18/10





Widelec stołowy
Table fork

R-CSTDIF-12 new
l: 214 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 18,70 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

R-CSTDIS-12 new
l: 211 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 18,70 / –



Nóż stołowy
Table knife

R-CSTDIKMB-12 new
l: 238 mm
thk: 3,5 mm
wgt: 150 g
PLN / EUR: 21,80 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

R-CSTDEF-12 new
l: 193 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 17,70 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

R-CSTCOS-12 new
l: 144 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 10,40 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

R-CSTMOS-12 new
l: 112 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 9,40 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

R-CSTLES-12 new
l: 214 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 15,60 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

R-CSTDEKMB-12 new
l: 213 mm
thk: 3,5 mm
wgt: 120 g
PLN / EUR: 18,70 / –



Nóż do masła
Butter knife

R-CSTBUK-12 new
l: 170 mm
thk: 3,5 mm
wgt: 130 g
PLN / EUR: 17,70 / –



Nóż do steków
Steak knife

R-CSTSTKMB-12 new
l: 254 mm
thk: 3,5 mm
wgt: 160 g
PLN / EUR: 22,90 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

R-CRZDIF-12 new
l: 224 mm
PLN / EUR: 35,30 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

R-CRZDIS-12 new
l: 224 mm
PLN / EUR: 32,20 / –



Nóż stołowy
Table knife

R-CRZDIK-12 new
l: 234 mm
wgt: 50 g
PLN / EUR: 33,20 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

R-CRZDEF-12 new
l: 195 mm
PLN / EUR: 28,10 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

R-CRZCOS-12 new
l: 148 mm
PLN / EUR: 24,90 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

R-CRZMOS-12 new
l: 111 mm
PLN / EUR: 22,90 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

R-CRZLES-12 new
l: 214 mm
PLN / EUR: 27,00 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

R-CRZDEK-12 new
l: 215 mm
wgt: 50 g
PLN / EUR: 31,20 / –



Nóż do masła
Butter knife

R-CRZBUK-12 new
l: 170 mm
wgt: 30 g
PLN / EUR: 27,00 / –



Nóż do steków
Steak knife

R-CRZSTK-12 new
l: 252 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 33,20 / –

KUP ON-LINE

eternum
created 1924

Eternum wyróżnia się ogromną różnorodnością kolekcji, które pozwalają dopasować sztućce do niemal każdego stylu restauracji i charakteru serwisu. Belgijska marka od lat rozwija linie o zupełnie różnych formach — od subtelnych i eleganckich po bardziej nowoczesne, masywne i wyraziste projekty, które nadają stołowi zupełnie inny charakter i pozwalają mocniej wyróżnić koncept restauracji.

Eternum stands out for the remarkable diversity of its collections, making it easy to match the cutlery to almost any restaurant style and dining concept. For decades, the Belgian brand has developed lines with very distinct aesthetics — from subtle and elegant to bold, contemporary, and more expressive designs that give the table a completely different character and help restaurants create a more distinctive identity.



KUP ON-LINE

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products

personalizacja

Marka dodatkowo oferuje możliwość personalizacji, postarzania lub pokrycia powłoką PVD każdego kompletu. O szczegóły zapytaj sprzedawcę.

personalization: There is an option to personalize each set. Additionally cutlery can be aged or PVD coated. Ask the seller for details.

Wyspecjalizowane podejście i polityka intensywnego rozwoju produktu, sprawiła, że marka Eternum jest najbardziej znaczącym dostawcą sztućców na świecie.

The specialized approach and the policy of intensive product development has made the Eternum brand the most significant cutlery supplier in the world.

Sztućce Eternum sprzedawane są w kompletach po 12 sztuk.

The Eternum cutlery are sold in sets of 12 pieces.



X15 18/10



ADAGIO 18/10



BYBLOS 18/10



X-LO 18/10



CURVE 18/10



ARCADE 18/10



ALASKA 18/10



ATLANTIS 18/10



ANSER 18/10



BAGUETTE LM 18/10



SONATE 18/10



RIVOLI 18/10



AUDE 18/0

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

E-1860-1-12

l: 218 mm
thk: 10 mm
PLN / EUR: 41,00 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1860-2-12

l: 219 mm
thk: 10 mm
PLN / EUR: 41,00 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1860-5-12

l: 243 mm
wgt: 140 g
PLN / EUR: 24,20 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1860-14-12

l: 193 mm
thk: 8,8 mm
PLN / EUR: 33,80 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1860-15-12

l: 193 mm
thk: 8,8 mm
PLN / EUR: 33,80 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1860-6-12

l: 217 mm
wgt: 93 g
PLN / EUR: 25,10 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1860-4-12

l: 145 mm
thk: 7,2 mm
PLN / EUR: 21,70 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1860-3-12

l: 146 mm
thk: 7,2 mm
PLN / EUR: 21,70 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1860-26-12

l: 110 mm
thk: 5,5 mm
PLN / EUR: 17,70 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1860-25-12

l: 215 mm
thk: 9,5 mm
PLN / EUR: 34,80 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-1860-16-12

l: 192 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 33,80 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1860-17-12

l: 207 mm
thk: 8,5 mm
PLN / EUR: 35,80 / –

KUP ON-LINE

X15 18/10



Nóż do steków
Steak knife

E-1860-45-12
l: 243 mm
wgt: 137 g
PLN / EUR: 26,60 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1860-33-12
l: 190 mm
thk: 8,8 mm
PLN / EUR: 35,80 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1860-40-12
l: 162 mm
wgt: 46 g
PLN / EUR: 17,30 / –

ADAGIO 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-2090-1-12
l: 205 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 26,40 / –



Łyżka stołowa
Table fork

E-2090-2-12
l: 206 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 26,40 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-2090-5-12
l: 224 mm
wgt: 87 g
PLN / EUR: 30,60 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-2090-14-12
l: 184 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 20,70 / –

KUP ON-LINE



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-2090-15-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 20,70 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-2090-6-12
l: 203 mm
wgt: 60 g
PLN / EUR: 21,90 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-2090-4-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,70 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-2090-3-12
l: 139 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 12,20 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-2090-26-12
l: 117 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 10,60 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-2090-16-12
l: 189 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 21,70 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-2090-17-12
l: 204 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 21,70 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2090-12-1
l: 251 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 84,80 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-2090-40-12
l: 163 mm
wgt: 40 g
PLN / EUR: 25,10 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

E-1840-1-12

l: 209 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 25,50 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1840-2-12

l: 206 mm
thk: 3,7 mm

PLN / EUR: 25,50 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1840-5-12

l: 239 mm
wgt: 144 g

PLN / EUR: 26,70 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1840-14-12

l: 183 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 18,50 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1840-15-12

l: 181 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 18,50 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1840-6-12

l: 216 mm
wgt: 95 g

PLN / EUR: 17,00 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1840-4-12

l: 147 mm
thk: 2,6 mm

PLN / EUR: 26,90 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1840-3-12

l: 143 mm
thk: 2,8 mm

PLN / EUR: 12,00 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1840-26-12

l: 116 mm
thk: 2,6 mm

PLN / EUR: 10,70 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1840-25-12

l: 193 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 30,30 / –



Widelec do ryby
Fish fork

E-1840-16-12

l: 178 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 22,60 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1840-17-12

l: 197 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 22,60 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1840-33-12

l: 172 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 31,30 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1840-40-12

l: 162 mm
wgt: 41 g

PLN / EUR: 15,00 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

E-3090-1-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 14,80 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3090-2-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 14,80 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3090-5-12

l: 243 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 12,40 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3090-14-12

l: 193 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 11,50 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3090-15-12

l: 193 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 11,50 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3090-6-12

l: 219 mm
wgt: 58 g

PLN / €: 12,80 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3090-4-12

l: 141 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 8,80 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-3090-3-12

l: 144 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 8,00 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3090-26-12

l: 110 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 6,70 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-2080-25-12

l: 200 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 24,70 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-3090-16-12

l: 182 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 12,10 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-3090-17-12

l: 208 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 12,10 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-3090-45-12

l: 248 mm
wgt: 80 g

PLN / EUR: 17,50 / –

KUP ON-LINE

X-LO 18/10



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-3090-33-12

l: 182 mm
thk: 3 mm

PLN / EUR: 12,40 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3090-40-12

l: 165 mm
wgt: 34 g

PLN / €: 12,40 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2080-12-1

l: 251 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 63,90 / –



Widelec do spaghetti
Spaghetti fork

E-2080-35-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,10 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-2080-11-1

l: 171 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-2080-7-1

l: 165 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2080-10-1

l: 238 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-2080-8-1

l: 259 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –

CURVE 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-964-1-12

l: 210 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 13,60 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-964-2-12

l: 210 mm
thk: 2,5 mm

PLN / EUR: 13,60 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-964-5-12

l: 225 mm
wgt: 85 g

PLN / EUR: 14,20 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-964-4-12

l: 140 mm
thk: 2 mm

PLN / EUR: 6,60 / –

KUP ON-LINE

CURVE 18/10



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-964-3-12
l: 140 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,30 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-964-26-12
l: 110 mm
thk: 1,8 mm
PLN / EUR: 5,80 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3010-25-12
l: 208 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 19,50 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3010-40-12
l: 165 mm
wgt: 39 g
PLN / EUR: 18,00 / –

ARCADE 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-1620-1-12
l: 208 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,50 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1620-2-12
l: 208 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,50 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1620-5-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 15,00 / –



Nóż stołowy, osadzony
Table knife, hollow handle

E-1620-51-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 42,80 / –

KUP ON-LINE



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1620-14-12
l: 187 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,10 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1620-15-12
l: 185 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,10 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1620-6-12
l: 216 mm
wgt: 79 g
PLN / EUR: 12,10 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3050-6-12
l: 210 mm
wgt: 77 g
PLN / EUR: 14,00 / –



Nóż przystawkowy, osadzony
Dessert knife, hollow handle

E-1620-61-12
l: 215 mm
PLN / EUR: 42,30 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1620-4-12
l: 144 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,90 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1620-3-12
l: 143 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,30 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1620-26-12
l: 117 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 5,80 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1922-25-12
l: 197 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 6,20 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-1620-16-12
l: 181 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,10 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1620-17-12
l: 201 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 10,70 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-1620-45-12
l: 238 mm
wgt: 106 g
PLN / EUR: 16,00 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1620-40-12
l: 161 mm
wgt: 42 g
PLN / EUR: 10,30 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3050-40-12
l: 158 mm
wgt: 38 g
PLN / EUR: 13,00 / –



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-1620-33-12
l: 173 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 13,50 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-3050-7-1
l: 302 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 82,20 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-3050-12-1
l: 247 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 35,20 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3050-10-1
l: 286 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 94,40 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-3050-8-1
l: 231 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 50,40 / –

KUP ON-LINE





Widelec stołowy
Table fork

E-2080-1-12
l: 203 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,10 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-2080-2-12
l: 205 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 12,10 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-2080-5-12
l: 226 mm
wgt: 68 g
PLN / EUR: 12,00 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-2080-14-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 10,60 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-2080-15-12
l: 181 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 10,60 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-2080-6-12
l: 203 mm
wgt: 50 g
PLN / EUR: 10,80 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-2080-4-12
l: 143 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 8,50 / –



Łyżka do herbaty
Tea spoon

E-2080-3-12
l: 140 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,50 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-2080-26-12
l: 118 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 5,90 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-2080-25-12
l: 200 mm
thk: 3,2 mm
PLN / EUR: 24,70 / –



Widelec do ryb
Fish fork

E-2080-16-12
l: 187 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 15,00 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-2080-17-12
l: 197 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,70 / –

KUP ON-LINE



Łyżka do bulionu
Broth spoon

E-2080-33-12

l: 182 mm
thk: 3,2 mm

PLN / EUR: 11,40 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-2080-11-1

l: 171 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-2080-40-12

l: 160 mm
wgt: 30 g

PLN / EUR: 12,90 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-2080-7-1

l: 165 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –



Łyżka do serwowania
Serving spoon

E-2080-12-1

l: 251 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 63,90 / –



Widelec do spaghetti
Spaghetti fork

E-2080-35-12

l: 220 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 15,10 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-2080-10-1

l: 238 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-2080-8-1

l: 259 mm
thk: 3,5 mm

PLN / EUR: 90,30 / –

KUP ON-LINE

ATLANTIS 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-3010-1-12
l: 212 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 14,80 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-3010-2-12
l: 211 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 14,80 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3010-5-12
l: 236 mm
wgt: 111 g
PLN / EUR: 14,20 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-3010-5V-12
l: 233 mm
wgt: 100 g
PLN / EUR: 25,60 / –



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-3010-14-12
l: 187 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,70 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-3010-15-12
l: 185 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,70 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3010-6-12
l: 211 mm
wgt: 78 g
PLN / EUR: 12,40 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-3010-6V-12
l: 212 mm
wgt: 78 g
PLN / EUR: 23,60 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-3010-4-12
l: 147 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,80 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-3010-3-12
l: 144 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 6,60 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-3010-26-12
l: 114 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 5,90 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-3010-25-12
l: 208 mm
thk: 2,8 mm
PLN / EUR: 19,50 / –

KUP ON-LINE

ATLANTIS 18/10



Widelec do ryb
Fish fork

E-3010-16-12
l: 187 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,70 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-3010-17-12
l: 200 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 11,80 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-3010-45-12
l: 238 mm
wgt: 108 g
PLN / EUR: 14,90 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-3010-40-12
l: 165 mm
wgt: 39 g
PLN / EUR: 18,00 / –



Widelec do serwowania
Serving fork

E-3010-21-1
l: 246 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 52,30 / –



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon

E-3010-11-1
l: 186 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 72,90 / –



Chochelka do zupy
Ladle

E-3010-7-1
l: 294 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 86,80 / –



ŁyżkaŁyżka do serwowania
Serving spoon; 18/10

E-3010-12-1
l: 225 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 51,30 / –



Zestaw do sałaty
Salad set; 18/10

E-3010-10-1
l: 292 mm
thk: 3,5 mm
PLN / EUR: 104,00 / –



Łopatka do tortu
Cake server

E-3010-8-1
l: 256 mm
thk: 4 mm
PLN / EUR: 68,10 / –

ANSER 18/10





Widelec stołowy
Table fork

E-1670-1-12
l: 209 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 13,70 / –



Łyżka stołowa
Table spoon

E-1670-2-12
l: 208 mm
thk: 3 mm
PLN / EUR: 13,70 / –



Nóż stołowy
Table knife

E-1670-5-12
l: 236 mm
wgt: 113 g
PLN / EUR: 14,00 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-1670-45-12
l: 235 mm
wgt: 113 g
PLN / EUR: 18,00 / –

KUP ON-LINE

ANSER 18/10



Widelec przystawkowy
Dessert fork

E-1670-14-12
l: 185 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,30 / –



Łyżka przystawkowa
Dessert spoon

E-1670-15-12
l: 185 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 11,30 / –



Nóż przystawkowy
Dessert knife

E-1670-6-12
l: 213 mm
wgt: 91 g
PLN / EUR: 11,80 / –



Widelczyk do ciasta
Cake fork

E-1670-4-12
l: 147 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 8,10 / –



Łyżeczka do herbaty
Tea spoon

E-1670-3-12
l: 144 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,70 / –



Łyżeczka do espresso
Espresso spoon

E-1670-26-12
l: 119 mm
thk: 2,2 mm
PLN / EUR: 6,80 / –



Łyżka do latte
Latte spoon

E-1670-25-12
l: 194 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 29,80 / –



Nóż do ryb
Fish knife

E-1670-17-12
l: 198 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 15,30 / –



Nóż do masła
Butter knife

E-1670-40-12
l: 162 mm
wgt: 48 g
PLN / EUR: 15,80 / –



Widelec do serwowania mięsa
Serving fork

E-1670-23-1
l: 245 mm
PLN / EUR: 366,40 / –

KUP ON-LINE



Widelec do ostryg
Oyster fork

E-1670-19-12
l: 136 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 13,30 / –



Widelec do ślimaków
Snails fork

E-1670-20-12
l: 143 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 33,30 / –



Łyżka do lodów
Ice cream spoon

E-1670-18-12
l: 138 mm
thk: 2 mm
PLN / EUR: 33,30 / –



Widelec do serwowania
Serving fork

E-1670-21-1
l: 214 mm
thk: 2,5 mm
PLN / EUR: 81,70 / –

BAGUETTE LM 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-2610-1-12	209	2,5	11,90	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-2610-2-12	210	2,5	11,90	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-2610-5-12	239		14,30	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-2610-14-12	181	2,2	11,60	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-2610-15-12	181	2,2	11,60	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-2610-6-12	213		15,50	–
Nóż przystawkowy, osadzony	*Dessert knife, hollow handle*		E-1610-61-12	221		42,90	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-2610-4-12	143	2	6,80	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-2610-3-12	138	2	6,20	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-2610-26-12	112	1,8	6,20	–
Łyżka do bulionu	*Broth spoon*		E-2610-33-12	175	2,2	11,60	–

SONATE 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-977-1-12	199	3	10,80	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-977-2-12	199	3	10,80	–
Nóż stołowy mono	*Table knife*		E-977-5-12	219		10,00	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-977-14-12	181	2,2	8,00	–
Nóż przystawkowy mono	*Dessert knife mono*		E-977-6-12	192		9,90	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-977-4-12	148	2	6,80	–
Łyżeczka do herbaty/kawy	*Espresso spoon*		E-977-3-12	143	2	6,00	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-977-26-12	114	1,8	6,30	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-977-16-12	181	2,2	9,10	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-977-17-12	205	2,2	9,10	–
Nóż do steków	*Steak knife*		E-977-45-12	229		10,50	–
Łyżka do bulionu	*Broth spoon*		E-977-33-12	176	2	8,90	–
Chochelka do zupy	*Ladle*		E-977-7-1	260	2,8	72,70	–
Łopatka do tortu	*Cake server*		E-977-8-1	255	2,8	34,40	–

KUP ON-LINE

RIVOLI 18/10



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1921-1-12	197	2,5	**11,10**	–
Łyżka stołowa	*Table spoon*		E-1921-2-12	200	2,5	**11,10**	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1921-5-12	210		**15,10**	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1921-14-12	179	2	**9,50**	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1921-15-12	181	2	**9,50**	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1921-6-12	190		**14,90**	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-1921-4-12	150	2	**7,10**	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1921-3-12	145	2	**6,70**	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1921-26-12	118	1,8	**5,70**	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-1921-16-12	181	2	**9,50**	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1921-17-12	203	2	**10,30**	–

AUDE 18/0



			Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
Widelec stołowy	*Table fork*		E-1922-1-12	197	2,2	**4,00**	–
Łyżka stołowa	*Table fork*		E-1922-2-12	198	2,2	**4,00**	–
Nóż stołowy	*Table knife*		E-1922-5-12	230		**10,10**	–
Widelec przystawkowy	*Dessert fork*		E-1922-14-12	178	2	**3,80**	–
Łyżka przystawkowa	*Dessert spoon*		E-1922-15-12	178	2	**3,80**	–
Nóż przystawkowy	*Dessert knife*		E-1922-6-12	202		**9,60**	–
Widelczyk do ciasta	*Cake fork*		E-1922-4-12	153	1,8	**2,90**	–
Łyżeczka do herbaty	*Tea spoon*		E-1922-3-12	145	1,8	**2,40**	–
Łyżeczka do espresso	*Espresso spoon*		E-1922-26-12	116	1,5	**2,10**	–
Łyżka do latte	*Latte spoon*		E-1922-25-12	197	2	**6,20**	–
Widelec do ryb	*Fish fork*		E-1922-16-12	203	2	**4,50**	–
Nóż do ryb	*Fish knife*		E-1922-17-12	203	1,8	**4,60**	–

KUP ON-LINE



Nóż do steków/pizzy
Steak/pizza knife

E-775
l: 250 mm
PLN / EUR: 23,90 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-773
l: 232 mm
PLN / EUR: 45,90 / –



Nóż do steków
Steak knife

E-999-45-12
l: 233 mm
PLN / EUR: 51,10 / –

SZTUĆCE DO RYB, ŚLIMAKÓW I OWOCÓW MORZA



Szczypce do ślimaków
Snail tongs

T-5060
l: 170 mm
PLN / EUR: 46,90 / –



Szczypce do skorupiaków; stal
Pilers for shelfish; steel

D-4685-00
PLN / EUR: 77,50 / –

KUP ON-LINE





szkło i kosze do szkła
drinking glass
& glass racks



Verlo

Szkło jest jednym z najważniejszych elementów stołu. Transparentność, proporcja i sposób, w jaki przechodzi przez nie światło, mają bezpośredni wpływ na odbiór całej aranżacji. Dlatego w projektowaniu szkła liczy się każdy detal: linia, balans, grubość, a nawet sposób, w jaki powierzchnia pracuje ze światłem.

Szkło Verlo zostało stworzone z myślą o profesjonalnej gastronomii, łącząc estetykę, funkcjonalność i trwałość. Kolekcje obejmują zarówno klasyczne, gładkie formy, jak i strukturalne, ryflowane wykończenia, które pozwalają uzyskać zróżnicowane efekty wizualne.

Glass is one of the most important elements of the table setting. Its transparency, proportions, and the way light passes through it have a direct impact on the perception of the entire arrangement. That is why every detail in glass design matters: the line, balance, thickness, and even the way the surface interacts with light.

Verlo glassware has been created with professional gastronomy in mind, combining aesthetics, functionality, and durability. The collections include both classic, smooth forms and textured, ribbed finishes, allowing for a variety of visual effects.

CRYSTAL GLASS

Kolekcje Atelier I i Atelier II obejmują najwyższej jakości wyroby ze szkła kryształowego.

The Atelier I and Atelier II collections feature premium-quality crystal glassware.



Istnieje możliwość personalizacji

You can personalize these products

KUP ON-LINE





V-C2381-6 new

380 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,30 / –

25S638



V-C2350-6 new

350 ml, op. 6
h: 226 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 11,50 / –

25S900



V-C2570-6 new

570 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 106 mm

PLN / EUR: 12,20 / –

16S900



V-C2200-6 new

200 ml, op. 6
h: 249 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 11,30 / –

49S958



V-C2550-6 new

550 ml, op. 6
h: 252 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 11,90 / –

20S958



V-C2400-6 new

400 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 96,6 mm

PLN / EUR: 9,80 / –

20S434



V-C2380-6 new

380 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 11,80 / –

25S434



V-C1440-6 new

440 ml, op. 6
h: 107 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 9,80 / –

30S434



V-C1351-6 new

350 ml, op. 6
h: 88 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 9,80 / –

30S318

KUP ON-LINE

ATELIER II





V-C1220-6 new

220 ml, op. 6
h: 170 mm, Ø: 99 mm

PLN / EUR: 12,70 / –

16S638



V-C1500-6 new

500 ml, op. 6
h: 187 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 12,70 / –

20S800



V-C1380-6 new

380 ml, op. 6
h: 167 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 12,20 / –

25S638



V-C1400-6 new

400 ml, op. 6
h: 125 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 10,50 / –

20S434



V-C1350-6 new

350 ml, op. 6
h: 99 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 10,50 / –

20S434

KUP ON-LINE



PUREA

V-26501 new

1000 ml, op.
h: 298 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 99,00 / –



AERA

V-C41500-1 new

1200 ml, op. 1
h: 223 mm, Ø: 200 mm

PLN / EUR: 38,60 / –



VIVO

V-C4500-1 new

500 ml, op. 1
h: 188 mm, Ø: 95,5 mm

PLN / EUR: 23,10 / –

20S800



FLOE

V-C41200-1 new

1200 ml, op. 1
h: 274 mm, Ø: 132 mm

PLN / EUR: 36,30 / –

9S114



CLARO

V-C41201-1 new

1200 ml, op. 1
h: 300 mm, Ø: 97 mm

PLN / EUR: 36,30 / –

16S1214



SIGNUM

V-C41501-1 new

1500 ml, op. 1
h: 265 mm, Ø: 165 mm

PLN / EUR: 38,60 / –

KUP ON-LINE

NEAT



V-C3110-6 new

110 ml, op. 6
h: 54 mm, Ø: 68,5 mm

PLN / EUR: 9,90 / –

36S318



V-C3150-6 new

150 ml, op. 6
h: 54 mm, Ø: 82 mm

PLN / EUR: 10,50 / –

25S318

ORO



V-C3280-6 new

280 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 106 mm

PLN / EUR: 10,70 / –

16S318

CLARENE





V-S3520-6 new
520 ml, op. 6
h: 151 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 15,60 / –
30S638



V-S3300-6 new
300 ml, op. 6
h: 160 mm, Ø: 62 mm
PLN / EUR: 15,60 / –
36S638



V-S3450-6 new
450 ml, op. 6
h: 113 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 15,60 / –
20S434

GATSBY





V-S19033-6 new
350 ml, op. 6
h: 135 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 9,50 / –
30S638

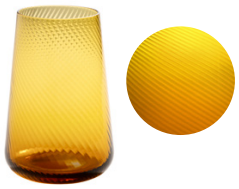


V-S19034-6 new
300 ml, op. 6
h: 100 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 7,60 / –
25S418

KUP ON-LINE

AMBER





V-S24086-6 new
510 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 16,10 / –
25S534



V-S24085-6 new
400 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 15,00 / –
20S434

VITERA





V-S23053-6 new
380 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 15,00 / –
30S434



V-S23054-6 new
400 ml, op. 6
h: 100 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 14,00 / –
25S418

DYSPENSER DO NAPOJÓW



Verlo

Podstawa i pokrywa wykonana z naturalnego drewna sosnowego – aby podkreślić piękno i zadbać o trwałość drewna, należy je impregnować olejem roślinnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. spożywczym olejem lnianym.

new

Dyspenser do napojów TUBE, drewno, szkło
TUBE beverage dispenser, wood, glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-23032		19	30	6	1	**199,00**	–
V-23032-P	*pokrywa*	19	3,7	—	1	**25,10**	–

W zestawie drewniana pokrywa, kranik oraz podstawa • Podstawa i pokrywa wykonane z drewna sosnowego • Wysokość podstawy : 15 cm • pasuje pokrywa szklana V-23032-P

Includes wooden lid, faucet and base • Base and lid made of pine wood • Base height : 15 cm • Fits glass lid V-23032-P



Verlo

new

Dyspenser do napojów JAR, szkło
JAR beverage dispenser, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-24055	17,5	30	5,5	1	**49,00**	–

KUP ON-LINE

ZWIESEL GLAS

Zwiesel Glas od ponad 150 lat tworzy szkło, które stało się ważną częścią nowoczesnej kultury wina i profesjonalnego serwisu. Marka słynie z dopracowanych form projektowanych we współpracy z sommelierami i ekspertami świata wina, dzięki czemu kieliszki Zwiesel Glas doskonale podkreślają aromaty, strukturę i charakter serwowanych trunków.

Autorskie technologie szkła kryształowego zapewniają wyjątkową przejrzystość, trwałość i komfort codziennego użytkowania, a perfekcyjna lekkość i precyzja wykonania sprawiają, że szkło Zwiesel Glas od razu wyróżnia się podczas serwisu. To kolekcje tworzone dla restauracji i konceptów, w których każdy detal stołu świadomie buduje doświadczenie gościa.

For more than 150 years, Zwiesel Glas has been creating glassware that has become an important part of modern wine culture and professional table service. The brand is known for refined shapes developed in collaboration with sommeliers and wine experts, allowing Zwiesel Glas stemware to perfectly highlight the aromas, structure, and character of each wine.

Proprietary crystal glass technologies ensure exceptional clarity, durability, and everyday comfort in use, while the remarkable lightness and precision of each piece make Zwiesel Glas instantly stand out during service. These collections are created for restaurants and dining concepts where every table detail is designed to shape the guest experience.



KUP ON-LINE

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products

TRITAN® GLASS PROTECT

Produkty wykonane z opatentowanej masy kryształowej pozbawionej baru i ołowiu. Skład udoskonalony jest tlenkiem tytanu i cyrkonem co daje wyjątkową przejrzystość i połysk, a zarazem wysoką odporność na zarysowania i wyszczerbienia podczas mycia.

Products made of patented barium and lead-free crystal glass .The composition is refined with titanium oxide and zirconium, which gives exceptional clarity and gloss, and at the same time high resistance to scratches and nicks during washing

KRYSTALICZNIE PRZEZROCZYSTE SZKŁO/ *CRYSTAL-CLEAR TRANSPARENT GLASS*

WYJĄTKOWO ODPORNE NA USZKODZENIA/ *EXTREMELY RESISTANT TO DAMAGE*

MADE IN GERMANY/ *MADE IN GERMANY*

PRODUKCJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU/ *ECO FRIENDLY PRODUCTION*

WOLNE OD OŁOWIU/ *LEAD FREE*

MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE/ *CAN BE WASHED IN A DISHWASHER*

Dzięki punktowi musującemu bąbelki kumulują się w centralnym miejscu na dnie czaszy kieliszka i ulatniają się w postaci perlistej smugi.

Thanks to the sparkling point, the bubbles accumulate in a central place at the bottom of the glass bowl and are released slowly in the form of a pearly streak.

PERFECT MATCH





SH-9160-1-6 new

563 ml, op. 6
h: 245 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 38,60 / –

20S958



SH-9160-2-6 new

514 ml, op. 6
h: 237 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 35,40 / –

20S958

ROOFTOP





SH-9180-36-6 new

133 ml, op. 6
h: 59 mm, Ø: 62 mm

PLN / EUR: 35,40 / –

36S318



SH-9180-89-6 new

314 ml, op. 6
h: 79 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 35,40 / –

25S318



SH-9180-15-6 new

245 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 62,5 mm

PLN / EUR: 35,40 / –

36S318



SH-9180-42-6 new

390 ml, op. 6
h: 118 mm, Ø: 72,5 mm

PLN / EUR: 35,40 / –

30S434



SH-9180-86-6 new

182 ml, op. 6
h: 141 mm, Ø: 94,5 mm

PLN / EUR: 41,70 / –

20S638



SH-9180-147-6 new

172 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 68 mm

PLN / EUR: 41,70 / –

36S638



SH-9180-16-6 new

170 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 41,70 / –

30S638



SH-9180-79-6 new

513 ml, op. 6
h: 128 mm, Ø: 80,4 mm

PLN / EUR: 35,40 / –

25S434



SH-9180-88-6 new

246 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 41,70 / –

16S638

KUP ON-LINE



Allround

SH-9080-0-6

572 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 39,30 / –

20S958



Champange

SH-9080-77-6

395 ml, op. 6
h: 229 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 39,30 / –

30S958





Martini

SH-9080-86-6

166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm
PLN / EUR: 39,30 / –

16S638



Cocktail

SH-9080-87-6

277 ml, op. 6
h: 145 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 39,30 / –

16S534



Gin Tonic

SH-9080-80-6

630 ml, op. 6
h: 206 mm, Ø: 106 mm
PLN / EUR: 39,30 / –

16S800



Grappa

SH-9080-155-6

147 ml, op. 6
h: 190 mm, Ø: 58 mm
PLN / EUR: 39,30 / –

49S800

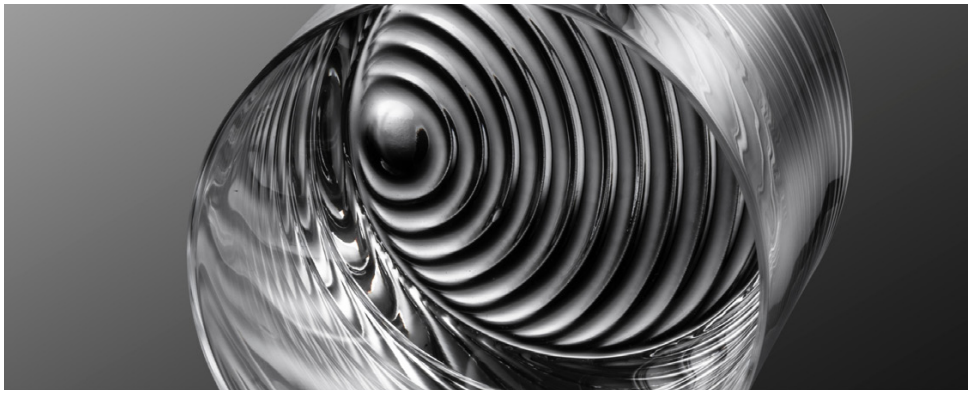


Tumbler

SH-9080-14-6

314 ml, op. 6
h: 148 mm, Ø: 61 mm
PLN / EUR: 32,60 / –

36S534





Whisky

SH-9080-60-6

399 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 32,60 / –

20S318



Whisky

SH-9080-89-6

200 ml, op. 6
h: 80 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 32,60 / –

36S318



Longdrink

SH-9080-79-6

480 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 32,60 / –

36S638



Allround

SH-9080-42-6

411 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 32,60 / –

36S434

KUP ON-LINE

VERBELLE



Bordeaux

SH-8950-130-6

742 ml, op. 6
h: 245 mm, Ø: 100 mm

PLN / EUR: 52,70 / –

16S958



Burgund

SH-8950-140-6

955 ml, op. 6
h: 236 mm, Ø: 120 mm

PLN / EUR: 52,70 / –

9S958



Universal

SH-8950-145-6

685 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 105 mm

PLN / EUR: 52,70 / –

16S900



Champagne

SH-8950-77-6

348 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 52,70 / –

36S900



Riesling

SH-8950-0-6

406 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 52,70 / –

25S900



Chardonnay

SH-8950-1-6

487 ml, op. 6
h: 238 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 52,70 / –

25S900



Universal

SH-8950-42-6

485 ml, op. 6
h: 115 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 35,00 / –

25S434



Water

SH-8950-60-6

398 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 35,00 / –

20S318

WINESHINE



Bordeaux

SH-9040-22-6

561 ml, op. 6
h: 242 mm, Ø: 90 mm

PLN / EUR: 43,90 / –

20S958



Red wine

SH-9040-1-6

613 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 94 mm

PLN / EUR: 43,90 / –

20S958



White wine

SH-9040-2-6

296 ml, op. 6
h: 218 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 43,90 / –

30S958



Champagne

SH-9040-77-6

288 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 43,90 / –

30S958



Universal

SH-9040-42-6

373 ml, op. 6
h: 104 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 34,60 / –

25S418



KUP ON-LINE

FINESSE





Burgundy

SH-8800-140-6

660 ml, op. 6
h: 233 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 27,80 / –

16S900



Bordeaux

SH-8800-130-6

630 ml, op. 6
h: 261 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 27,80 / –

20S1114



White wine

SH-8800-0-6

385 ml, op. 6
h: 229 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 27,80 / –

25S900



Sparkling wine

SH-8800-77-6

297 ml, op. 6
h: 238 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 28,50 / –

30S958

ZWIESEL GLAS TRITAN®

BELFESTA





Bordeaux

SH-8545-130-6

680 ml, op. 6
h: 267 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 32,20 / –



Burgundy

SH-8545-140-6

692 ml, op. 6
h: 234 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 32,20 / –

9S958



Cabernet

SH-8545-1-6

540 ml, op. 6
h: 244 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 32,20 / –

20S958



Sauvingon Blanc

SH-8545-0-6

408 ml, op. 6
h: 232 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 32,20 / –

25S900

KUP ON-LINE

BELFESTA



Riesling

SH-8545-2-6

300 ml, op. 6
h: 220 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 29,40 / –

20S958



Sparkling wine

SH-8545-7-6

209 ml, op. 6
h: 252 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 29,40 / –

36S958



Martini

SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 40,80 / –

9S800



Brandy

SH-8545-47-6

612 ml, op. 6
h: 171 mm, Ø: 112 mm
PLN / EUR: 37,80 / –

9S638



Universal

SH-8545-15-6

246 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 29,80 / –

49S638



Whisky Old Fashioned

SH-8545-60-6

389 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 96 mm
PLN / EUR: 34,20 / –

20S318



Universal

SH-8545-42-6

357 ml, op. 6
h: 144 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 33,00 / –

36S534

SENSA





Velvety & Sumptuous

SH-8890-140-6

710 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 23,40 / –

16S900



Flavoursome & Spicy

SH-8890-130-6

660 ml, op. 6
h: 243 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 23,40 / –

20S958



Fruity & Delicate

SH-8890-1-6

535 ml, op. 6
h: 236 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 23,40 / –

20S958



Light & Fresh

SH-8890-2-6

363 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 23,40 / –

30S958

KUP ON-LINE

SENSA



Universal

SH-8890-42-6

500 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 23,40 / –

25S434



Light & Fresh Sparkling

SH-8890-77-6

388 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 23,40 / –

36S958



SCHOTT ZWIESEL
TRITAN®

TASTE



Bordeaux

SH-8741-130-6

656 ml, op. 6
h: 237 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 19,60 / –

20S958



Burgundy

SH-8741-140-6

790 ml, op. 6
h: 227 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 19,60 / –

9S958



Red wine

SH-8741-1-6

497 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 19,60 / –

25S900



White wine

SH-8741-0-6

356 ml, op. 6
h: 211 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 19,60 / –

30S800



Sparkling wine

SH-8741-7-6

283 ml, op. 6
h: 231 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 19,60 / –

36S900



KUP ON-LINE

IVENTO



Burgundy

SH-8740-140-6
783 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 16,20 / –
95958



Bordeaux

SH-8740-130-6
633 ml, op. 6
h: 235 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 16,20 / –
16S900



Red wine

SH-8740-1-6
506 ml, op. 6
h: 224 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 16,20 / –
25S900



White wine

SH-8740-0-6
349 ml, op. 6
h: 208 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 16,20 / –
25S800



Sparkling wine

SH-8740-7-6
228 ml, op. 6
h: 222 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 16,20 / –
36S900



BANQUET



Bordeaux

SH-8940-130-6
600 ml, op. 6
h: 223 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
20S958



Burgundy

SH-8940-140-6
630 ml, op. 6
h: 210 mm, Ø: 101 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
16S800



Red wine/water

SH-8940-1-6
475 ml, op. 6
h: 213 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
25S800



Chardonnay

SH-8940-0-6
368 ml, op. 6
h: 200 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
25S800



White wine

SH-8940-2-6
300 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
30S800



Champagne

SH-8940-7-6
210 ml, op. 6
h: 221 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
36S900



Water

SH-8940-32-6
253 ml, op. 6
h: 138 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
36S534



KUP ON-LINE

CONGRESSO





Red wine

SH-8608-0-6

355 ml, op. 6
h: 195 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 15,30 / –

30S800



Water / Red wine

SH-8608-1-6

455 ml, op. 6
h: 205 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 15,30 / –

25S800



Sparkling wine

SH-8608-7-6

235 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 66 mm
PLN / EUR: 15,30 / –

36S800

ZWIESEL GLAS TRITAN®

WINE TASTING

DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE®



Kieliszek degustacyjny

SH-8636-4-6

227 ml, op. 6
h: 167 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 36,90 / –

36S638



Kraszuarka; szkło

SH-2784-339-1

h: 339 mm, Ø: 197 mm
PLN / EUR: 360,70 / –



DEKANTERY I KARAFKI





Dekanter Cirquo

SH-2834-075L-1

750 ml
h: 310 mm, Ø: 340 mm
PLN / EUR: 1 244,20 / –



ZWIESEL GLAS

Karafka Fresca

SH-2851-1L-1

1000 ml
h: 337 mm, Ø: 100 mm
PLN / EUR: 186,00 / –



ZWIESEL GLAS

Karafka Basic Bar

SH-8750-075-1

750 ml
h: 321 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 202,70 / –

– rozwiązanie zapobiegające kapaniu wina z krawędzi | *protects from spilling wine from the edge*

KUP ON-LINE

AKCESORIA DO DEKANTERÓW / *DECANTER ACCESSORIES*



Stojak do suszenia dekantera

AB-5402

h: 300 mm

PLN / EUR: 36,70 / –



Kulki do czyszczenia dekanterów; 18/10

PG-230241

PLN / EUR: 49,50 / –

SHOW



Longdrink

SH-8990-79-6

368 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 70 mm

PLN / EUR: 21,70 / –

36S534



Whisky

SH-8990-60-6

334 ml, op. 6
h: 94 mm, Ø: 82 mm

PLN / EUR: 21,70 / –

25S418



STAGE



Longdrink

SH-9010-79-6

440 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 21,70 / –

30S638



Whisky

SH-9010-60-6

364 ml, op. 6
h: 92 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 21,70 / –

25S418



MELODY



Longdrink

SH-9030-79-6

499 ml, op. 6
h: 146 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 36,20 / –

30S638



Whisky

SH-9030-60-6

400 ml, op. 6
h: 85 mm, Ø: 95 mm

PLN / EUR: 36,20 / –

20S318



Universal

SH-9030-42-6

392 ml, op. 6
h: 134 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 36,20 / –

36S534



KUP ON-LINE

VOLUME



Tumbler

SH-9080-14-6

314 ml, op. 6
h: 148 mm, Ø: 61 mm

PLN / EUR: 32,60 / –

36S534



Whisky

SH-9080-60-6

399 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 32,60 / –

20S318



Whisky

SH-9080-89-6

200 ml, op. 6
h: 80 mm, Ø: 71 mm

PLN / EUR: 32,60 / –

36S318



Longdrink

SH-9080-79-6

480 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 71 mm

PLN / EUR: 32,60 / –

36S638



Allround

SH-9080-42-6

411 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 71 mm

PLN / EUR: 32,60 / –

36S434



PARIS



Whisky

SH-4858-60-6

302 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 19,50 / –

25S318



Longdrink

SH-4858-79-6

347 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 62 mm

PLN / EUR: 19,50 / –

36S638



Beer

SH-4858-42-6

311 ml, op. 6
h: 142 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 19,50 / –

49S534



Cocktail

SH-4858-89-6

155 ml, op. 6
h: 80 mm, Ø: 62 mm

PLN / EUR: 14,70 / –

36S318



Shot

SH-4858-35-6

50 ml, op. 6
h: 72 mm, Ø: 38 mm

PLN / EUR: 13,10 / –

49S318



KUP ON-LINE



CLASSIC



Longdrink

SH-8860-79-6

311 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 61 mm

PLN / EUR: 67,90 / –

36S638



Double Old Fashioned

SH-8860-60-6

369 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 67,90 / –

20S434



Cocktail

SH-8860-87-6

202 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 72,70 / –

16S434



Mixing Jug

SH-8860-05-1

500 ml, op. 1
h: 150 mm, Ø: 96 mm

PLN / EUR: 183,20 / –

16S534

MOTION



Longdrink

SH-8860M-79-6

311 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 61 mm

PLN / EUR: 67,90 / –

36S638



Double Old Fashioned

SH-8860M-60-6

369 ml, op. 6
h: 95 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 66,50 / –

20S434



Cocktail

SH-8860M-87-6

202 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 72,70 / –

16S434

KUP ON-LINE

VINA





Universal

SH-8465-79-6
548 ml, op. 6
h: 127 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 20,20 / –
20S434



Water

SH-8796-42-6
397 ml, op. 6
h: 114 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 20,20 / –
25S434



Wine Tumbler

SH-8465-60-6
587 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 105 mm
PLN / EUR: 20,20 / –
16S418

SOFTDRINKS





Softdrink nr.3

SH-8750-380-6
387 ml, op. 6
h: 152 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 29,10 / –
36S535



Softdrink nr.2

SH-8750-540-6
539 ml, op. 6
h: 130 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 29,10 / –
20S434



Softdrink nr.1

SH-8750-200-6
213 ml, op. 6
h: 86 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 26,40 / –
36S318

KUP ON-LINE

CONVENTION





Longdrink

SH-7745-79-6

370 ml, op. 6
h: 155 mm, Ø: 65 mm

PLN / EUR: 16,60 / –

36S638



Beer Tumbler

SH-7745-42-6

320 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 63 mm

PLN / EUR: 15,90 / –

36S534



Water

SH-7745-12-6

255 ml, op. 6
h: 116 mm, Ø: 63 mm

PLN / EUR: 15,30 / –

36S434



Whisky

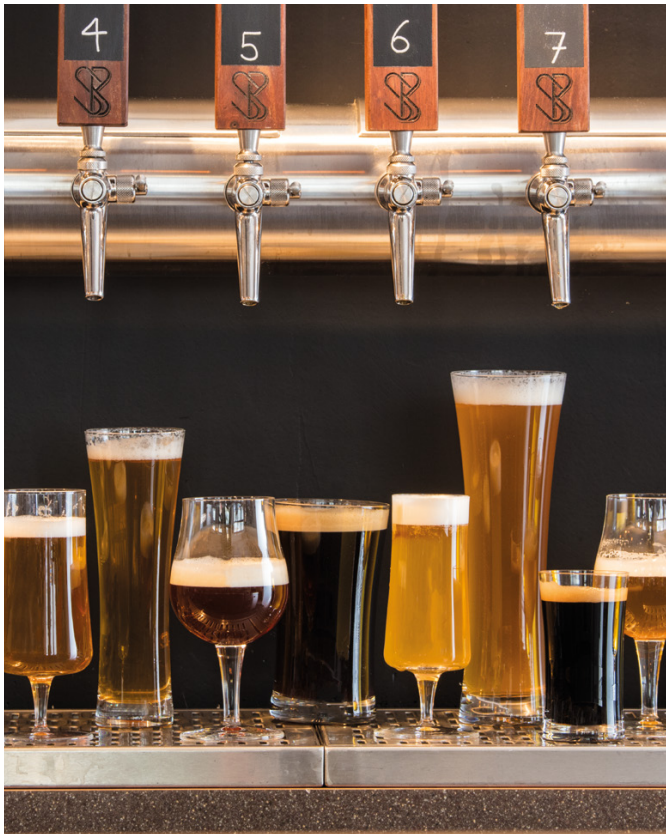
SH-7745-60-6

285 ml, op. 6
h: 89 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 16,60 / –

25S318

BAR SPECIAL





Wheat Beer

SH-8710-05-6

711 ml, op. 6
h: 255 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 36,20 / –

25S958
odpowiednie do piwa 0,5 l



Wheat Beer Small

SH-8710-03-6

451 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 30,30 / –

36S800
odpowiednie do piwa 0,3 l

KUP ON-LINE





Cocktail Hurricane

SH-8512-300-6

530 ml, op. 6
h: 183 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 29,30 / –

36S738



Gin Tonic / Aperol Spritz

SH-8512-80-6

710 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 116 mm

PLN / EUR: 33,90 / –

9S800



Brandy XXL

SH-8512-45-6

805 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 118 mm

PLN / EUR: 40,20 / –

9S638



Liqueur Saucer

SH-8512-16-6

70 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 68 mm

PLN / EUR: 29,30 / –

36S434



Martini

SH-8512-86-6

166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 44,10 / –

16S638



Martini

SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 40,80 / –

9S800

KUP ON-LINE





Margarita

SH-8512-166-6

305 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 51,30 / –

9S638



Martini

SH-8750-87-6

226 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 34,80 / –

16S434



Cocktail

SH-8750-88-6

259 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 101 mm

PLN / EUR: 34,80 / –

16S434



Whisky Nosing Glass

SH-8512-17-6

218 ml, op. 6
h: 175 mm, Ø: 66 mm

PLN / EUR: 33,90 / –

36S900



Whisky Nosing Tumbler

SH-8512-120-6

322 ml, op. 6
h: 120 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 33,90 / –

25S434



Liqueur

SH-7500-5-6

70 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 52 mm

PLN / EUR: 12,60 / –

49S434



Brandy

SH-8545-47-6

612 ml, op. 6
h: 171 mm, Ø: 112 mm

PLN / EUR: 37,80 / –

9S638



Riesling

SH-8545-2-6

300 ml, op. 6
h: 220 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 29,40 / –

20S958

KUP ON-LINE

ONIS to marka mocno zakorzeniona we współczesnej kulturze koktajlowej i nowoczesnym designie barowym. Charakterystyczne kolekcje szkła — od wyrazistych tłoczeń po minimalistyczne, dopracowane formy — zostały stworzone z myślą o nowoczesnym serwisie koktajli i napojów premium.

ONIS is a brand deeply rooted in contemporary cocktail culture and modern bar design. Its distinctive glassware collections — from expressive textured surfaces to clean, refined shapes — are created for modern cocktail and premium beverage service.



KUP ON-LINE

Istnieje możliwość personalizacji
You can personalize these products

XTRATUFF

Dzięki **ONIS Xtratuff**, nie musisz iść na kompromis w kwestii wytrzymałości. Proces zastosowany podczas produkcji górnej części szkła dodaje twardości, trwałości i większej odporności na stłuczenia. Jest to niewątpliwie jedna z najlepszych technologii, przekładających się na trwałość i jakość szkła dla tak wymagającego sektora, jak HoReCa.

*With **ONIS Xtratuff**, you don't have to compromise on durability. The process used in the production of the top glass adds hardness, durability and greater resistance to breakage. This is undoubtedly one of the best technologies translating into durability and glass quality for such a demanding sector as HoReCa.*

RIM GUARANTEE BY ONIS

GWARANCJE ONIS

- **RIM** (krawędź)
- **FOOT & RIM** (stopka i krawędź)

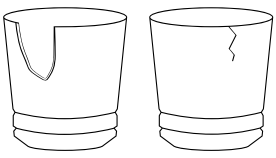
Gdy krawędź szklanki lub kieliszka ukruszy się wymienimy produkt na nowy lub zwrócimy koszt zakupu.

When the edge of the glass is chipped we will replace the product with a new one or refund the purchase price.

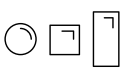
✓ ukruszona krawędź
chipped edge



X ułamana / pęknięta krawędź
broken / cracked edge



OZNACZENIA DODATKOWE | *ADDITIONAL SYMBOLS*



– pasujące kształty kostek lodu
– fitting ice cube shapes

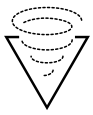
CO WYRÓŻNIA MARKĘ **ONIS**

WHAT SETS THE **ONIS** *BRAND APART*



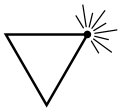
Produkt posiada elegancką, cienką, lecz solidną nóżkę. Kieliszki te są wspaniałym tłem dla serwowanych napojów.

The product has an elegant thin yet robust stem. Proof thatelegance can go hand in hand in hand with sturdiness.



Naczynia szklane zaprojektowane tak, aby wydobyć maksimum aromatu i smaku z serwowanych napojów.

Glassware designed to bring out maximum aroma and flavor for increased quality perception in serves.



Produkt ma bardzo drobno polerowaną krawędź, która zapewnia elegancki wygląd i wyjątkowe doświadczenia podczas degustacji.

The product has a very fine polished rim for an elegant look & feel and refined drinking experience.



Oszczędzaj miejsce, dzięki możliwości sztaplowania.

The product is designed to be stacked for space saving purposes.



Ten specjalny proces zastosowany podczas produkcji wzmacnia górną część naczynia, który jest najbardziej narażony na stłuczenie. Zwiększa się odporność na szok termiczny i mechaniczny, dzięki czemu przedłuża jego żywotność.

This special thermal after-process strengthens the upper portion of the glass, the area most vulnerable to breakage. It increases the resistance to thermal and mechanical shock which results i n remarkably durable glassware with prolonged service life.



Podczas produkcji kolor zostaje wtopiony w masę szkła, nie zostaje on nałożony w procesie końcowym. Jest zatem w pełni odporny na zmywanie i zarysowania.

The colour is embedded in the mass of the glass during its production, and not applied by an after-process, and therefore fully resistant to dishwashing and scratching.



Produkty te posiadają szerszą podstawę zapewniającą dodatkową stabilność a także nadają całości dodatkowej elegancji.

This product showcases a larger footplate for extra stability, granting an additional elegance to the piece. It is the perfect balance between form and functionality.

CLASSIC BAR





ON-1019062-6 new

140 ml, op. 6
h: 155 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 11,70 / –

30S638



ON-1019061-6 new

160 ml, op. 6
h: 135 mm, Ø: 75 mm

PLN / EUR: 12,30 / –

30S638



ON-1019063-6 new

200 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 93 mm

PLN / EUR: 12,80 / –

20S434



ON-1019064-6 new

165 ml, op. 6
h: 117 mm, Ø: 88 mm

PLN / EUR: 12,30 / –

20S434

ENDURA COCKTAIL





ON-1006486-6 new

250 ml, op. 6
h: 179 mm, Ø: 99 mm

PLN / EUR: 10,30 / –

16S738



ON-1006485-6 new

240 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 9,90 / –

16S638

KUP ON-LINE





ON-3000533-6 new

200 ml, op. 6
h: 163,2 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 14,80 / –

20S638



ON-3000529-6 new

250 ml, op. 6
h: 145,5 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 15,40 / –

16S534





ON-1006439-6 new

275 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 105,5 mm
PLN / EUR: 10,80 / –

16S638



ON-1006440-6 new

590 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 13,00 / –

16S800

KUP ON-LINE





ON-1006433-6 new

240 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 107 mm

PLN / EUR: 10,80 / –

16S638



ON-1005812-6 new

245 ml, op. 6
h: 153 mm, Ø: 104 mm

PLN / EUR: 13,20 / –

16S638



ON-1006442-6 new

540 ml, op. 6
h: 139 mm, Ø: 102 mm

PLN / EUR: 12,70 / –

16S534



ON-1006432-6 new

390 ml, op. 6
h: 176 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 12,10 / –

25S738



ON-02194-6

630 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 97 mm

PLN / EUR: 15,30 / –

20S800



ON-02094-6

460 ml, op. 6
h: 208 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 14,40 / –

25S800



ON-01250-6

430 ml, op. 6
h: 197 mm, Ø: 92 mm

PLN / EUR: 15,30 / –

20S800



ON-03094-6

340 ml, op. 6
h: 198 mm, Ø: 79 mm

PLN / EUR: 14,40 / –

30S800



ON-01350-6

245 ml, op. 6
h: 176 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 13,10 / –

30S800

KUP ON-LINE



KUP ON-LINE



ON-02124-6
(LB-241020-12)
525 ml, op. 6
h: 213 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 13,30 / –
20S800



ON-03124-6
(LB-241037-12)
375 ml, op. 6
h: 202 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 13,30 / –
25S800



ON-04124-6
(LB-241044-12)
300 ml, op. 6
h: 194 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 12,90 / –
30S800



ON-17324-6
(LB-241730-12)
215 ml, op. 6
h: 214 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 13,00 / –
36S800

L'ESPRIT DU VIN





RL-540468-6
(LB-541625-6)
540 ml, op. 6
h: 219 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 9,80 / –
20S958



RL-540314-6
(LB-540628-6)
410 ml, op. 6
h: 206 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 9,80 / –
25S800



RL-540345-6
(LB-540635-6)
320 ml, op. 6
h: 198 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 9,20 / –
30S800



RL-540451-6
(LB-540673-6)
210 ml, op. 6
h: 214 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 9,80 / –
36S800



RL-834277-6
(LB-925241-6)
330 ml, op. 6
h: 99 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 8,60 / –
25S418

KUP ON-LINE





RL-260625-6
655 ml, op. 6
h: 246 mm, Ø: 99 mm
PLN / EUR: 15,50 / –
16S958



RL-265439-6
(LB-265217-6)
520 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 13,90 / –
20S958



RL-260632-6
520 ml, op. 6
h: 241 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 14,70 / –
20S958



RL-265415-6
(LB-265033-6)
370 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 13,50 / –
25S900



RL-265422-6
(LB-265057-6)
295 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 13,50 / –
30S800



RL-265446-6
(LB-265712-6)
225 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 13,50 / –
36S900



RL-260649-6
300 ml, op. 6
h: 173 mm, Ø: 106 mm
PLN / EUR: 14,70 / –
16S638

KUP ON-LINE

NEW ERA





ON-02146-6
575 ml, op. 6
h: 189 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 20,90 / –
9S800



ON-16146-6
235 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 97 mm
PLN / EUR: 20,90 / –
20S638



ON-05146-6
220 ml, op. 6
h: 165 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 20,90 / –
25S638



ON-14146-6
185 ml, op. 6
h: 170 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 20,90 / –
20S638



ON-13146-6
140 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 20,90 / –
30S638

LEVITAS





ON-31075-9400-6
345 ml, op. 6
h: 179 mm, Ø: 57 mm
PLN / EUR: 22,90 / –
49S800



ON-37075-9400-6
200 ml, op. 6
h: 133 mm, Ø: 51 mm
PLN / EUR: 22,90 / –
49S638



ON-33075-9400-6
355 ml, op. 6
h: 122 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 22,90 / –
30S434



ON-35075-9400-6
265 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 22,90 / –
30S434

KUP ON-LINE



ON-02005-6
(LB-502008-12)
625 ml, op. 6
h: 212 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 20,10 / –
16S800



ON-03005-6
(LB-503005-12)
265 ml, op. 6
h: 198 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 20,10 / –
20S800



ON-14005-6
(LB-501407-12)
240 ml, op. 6
h: 161 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 20,10 / –
9S638



SPKSY opis



ON-02106-6
(LB-2106-12)
585 ml, op. 6
h: 203 mm, Ø: 103 mm
PLN / EUR: 17,20 / –
16S800



ON-03006-6
(LB-603064-12)
260 ml, op. 6
h: 194 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 19,70 / –
30S800



ON-14206-6
250 ml, op. 6
h: 161 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 19,70 / –
20S638



ON-16006-6
(LB-601602-12)
235 ml, op. 6
h: 152 mm, Ø: 97 mm
PLN / EUR: 19,80 / –
25S638



ON-14006-6
(LB-601404-12)
185 ml, op. 6
h: 164 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 19,70 / –
20S638



ON-17006-6
(LB-607017-12)
180 ml, op. 6
h: 210 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 19,80 / –
36S800

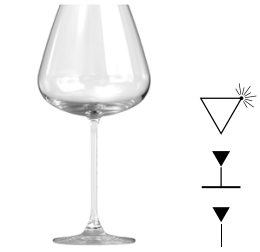


ON-13206-6
(LB-601329-12)
140 ml, op. 6
h: 160 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 19,70 / –
30S638

KUP ON-LINE

BESPOKE





ON-32103-9400-6

665 ml, op. 6
h: 233 mm, Ø: 110 mm
PLN / EUR: 24,50 / –

9S958



ON-33103-9400-6

410 ml, op. 6
h: 225 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 24,50 / –

20S958



ON-46003-9400-6

250 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 110 mm
PLN / EUR: 24,50 / –

9S638



ON-44003-9400-6
(LB-44003-6)

180 ml, op. 6
h: 196 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 25,40 / –

20S800



ON-43003-9400-6
(LB-43003-6)

155 ml, op. 6
h: 179 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 25,40 / –

25S738



ON-46103-9400-6

120 ml, op. 6
h: 155 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 22,80 / –

20S638

N.Y.C.



Gin tonic

ON-02041-6
(LB-02041-6)

575 ml, op. 6
h: 189 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 31,40 / –

9S800



Coupe

ON-16041-6
(LB-16041-6)

290 ml, op. 6
h: 151 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 31,40 / –

9S638



Coctail

ON-05041-6
(LB-05041-6)

220 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 31,40 / –

25S638



Martini

ON-14041-6
(LB-14041-6)

190 ml, op. 6
h: 176 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 31,40 / –

25S738



Nick & Nora

ON-13041-6
(LB-13041-6)

140 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 65 mm
PLN / EUR: 31,40 / –

36S638

KUP ON-LINE

BLOOM





ON-1006559-6 new

325 ml, op. 6
h: 136 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 10,00 / –

25S534



ON-1006558-6 new

355 ml, op. 6
h: 93,3 mm, Ø: 96,5 mm

PLN / EUR: 9,00 / –

20S434



ON-1006594-6 new

260 ml, op. 6
h: 79 mm, Ø: 89,3 mm

PLN / EUR: 8,10 / –

20S318

VIRTUE





ON-1018839-6 new

400 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 71,5 mm

PLN / EUR: 14,60 / –

36S534



ON-1018837-6 new

265 ml, op. 6
h: 91 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 11,50 / –

30S434

MOSAIC





ON-1006520-6 new

470 ml, op. 6
h: 161 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 14,40 / –

25S638



ON-1006519-6 new

355 ml, op. 6
h: 144 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 14,00 / –

30S638



ON-1006518-6 new

355 ml, op. 6
h: 100 mm, Ø: 88,3 mm

PLN / EUR: 12,70 / –

20S434

– pasujące kształty kostek lodu | *fitting ice cube shapes*

KUP ON-LINE

ENIGMA



KUP ON-LINE



ON-1006252-12 new

350 ml, op. 12
h: 133 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 8,60 / –

25S534



ON-1006253-12 new

320 ml, op. 12
h: 95,5 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 7,80 / –

20S434



ON-1006255-12 new

200 ml, op. 12
h: 82,5 mm, Ø: 77 mm

PLN / EUR: 7,10 / –

36S318



ON-1006256-12 new

110 ml, op. 12
h: 69 mm, Ø: 65 mm

PLN / EUR: 6,30 / –

36S318

CIDRA COLOR





ON-253085-6 new

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,60 / –

25S318



ON-253092-6 new

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,60 / –

25S318



ON-253108-6 new

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,60 / –

25S318



ON-253139-6 new

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,60 / –

25S318



ON-253146-6 new

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,60 / –

25S318



ON-253368-6 new

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 11,60 / –

25S318

CIDRA



ON-3282VCP55-6
(LB-820690-12)

560 ml, op. 6
h: 121 mm, Ø: 91 mm

PLN / EUR: 9,70 / –

20S434



ON-3282VCP37-6
(LB-920185-12)

390 ml, op. 6
h: 90 mm, Ø: 87 mm

PLN / EUR: 9,20 / –

25S318



ON-3282VCP22-6
(LB-920192-12)

220 ml, op. 6
h: 60 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 9,30 / –

25S318

KUP ON-LINE

DIVERGENCE





ON-4985VCP29-6 new
290 ml, op. 6
h: 83 mm, Ø: 94 mm
PLN / EUR: 13,90 / –
20S318



ON-4985VCP35-6 new
350 ml, op. 6
h: 117 mm, Ø: 93 mm
PLN / EUR: 19,40 / –
20S434



ON-4985VCP41-6 new
410 ml, op. 6
h: 137 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 19,40 / –
20S638

ROCK STEADY





ON-1018808-6 new
385 ml, op. 6
h: 102 mm, Ø: 89,8 mm
PLN / EUR: 6,60 / –
20S434



ON-1018807-7 new
265 ml, op. 6
h: 86,5 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 6,90 / –
25S318

KUP ON-LINE

N.Y.C.





ON-2996VCP35-12
355 ml, op. 12
h: 129 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 18,10 / –
25S434



ON-2996VCP34-12
345 ml, op. 12
h: 100 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 18,10 / –
20S434



ON-2996VCP28-12
280 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 18,10 / –
25S418

FACETS





ON-15641-12
350 ml, op. 12
h: 138 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 15,50 / –
30S638



ON-15640-12
250 ml, op. 12
h: 103 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 15,50 / –
30S434

NEW ERA





ON-51102VCP36-12
350 ml, op. 12
h: 136 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 17,00 / –
30S638



ON-51102VCP35-12
350 ml, op. 12
h: 94 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 17,00 / –
20S434



ON-51102VCP26-12
260 ml, op. 12
h: 85 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 15,30 / –
25S318

KUP ON-LINE

AETHER





ON-2975VCP35-6 new
350 ml, op. 6
h: 94 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 11,30 / –
20S434



ON-2976VCP32-6
325 ml, op. 6
h: 94 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 21,60 / –
20S434



ON-2979VCP41-6
410 ml, op. 6
h: 136 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 15,50 / –
25S534

ANCHOR





ON-5636-6
(LB-927535-12)
475 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
25S638



ON-5635-6
(LB-927542-12)
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
25S418



ON-833690-1 new
1000 ml, op. 1
h: 200 mm, Ø: 119 mm
PLN / EUR: 359,00 / –
9S800

GATS



ON-14187-6 new
165 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 17,80 / –
36S638



ON-14087-6 new
210 ml, op. 6
h: 161 mm, Ø: 97 mm
PLN / EUR: 18,50 / –
20S638



ON-2970VCP35-6
(LB-826609-12)
355 ml, op. 6
h: 148 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 23,80 / –
36S534



ON-2970VCP36-6
355 ml, op. 6
h: 89 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 22,80 / –
25S318



ON-2970VCP29-6
(LB-826982-12)
290 ml, op. 6
h: 85 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 25,00 / –
25S318

KUP ON-LINE

TIKI



ON-3937VCL25-6 new
250 ml, op. 6
h: 145 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 28,90 / –
16S534



ON-3933VCL20-6 new
200 ml, op. 6
h: 163 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 27,80 / –
20S638



ON-31079VCP47-6
475 ml, op. 6
h: 172 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 20,20 / –
36S638



ON-92142-12
(LB-92142-12)
473 ml, op. 12
h: 118 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 18,40 / –
20S434



ON-56880-12
(LB-56880-12)
505 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
25S534



BPR-029
475 ml
h: 198 mm
PLN / EUR: 218,60 / –

STARLA





Hi-ball

RL-2939VCP37-6
(LB-2939VCP37-6)
360 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 74 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
30S638



DOF

RL-2939VCP35-6
(LB-2939VCP35-6)
350 ml, op. 6
h: 105 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
25S418

COLORED ICON



Hobstar ocher

ON-300161-6
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
20S434



Hobstar Blue

ON-829297-6
(LB-829297-6)
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,40 / –
20S434



Hobstar Grey

ON-829303-6
(LB-829303-6)
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,40 / –
20S434



Hobstar Rose

ON-829310-6
(LB-829310-6)
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,40 / –
20S434

KUP ON-LINE

COLORED ICON





ON-2651VCP47-6
475 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 30,90 / –
25S638



ON-2651VCP35-6
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 27,20 / –
20S434

ICON



ON-5633-6
(LB-911381-12)
475 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
25S638



ON-00302-6
355 ml, op. 6
h: 144 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 20,50 / –
30S638



ON-5632-6
(LB-924152-12)
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
20S434



ON-300093-6 new
355 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,90 / –
20S434



ON-00301-12
(LB-926835-24)
60 ml, op. 12
h: 61 mm, Ø: 50 mm
PLN / EUR: 13,70 / –
49S318





ON-2651VCL30-6
(LB-928549-12)
300 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
20S800



ON-2651VCL25-6
(LB-929799-12)
250 ml, op. 6
h: 121 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
16S434

KUP ON-LINE

CARATS





ON-2711VCP41-6
(LB-926774-12)
415 ml, op. 6
h: 154 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
30S638



ON-2711VCP35-6
(LB-925500-12)
355 ml, op. 6
h: 107 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
20S434



ON-2711VJR75-6
(LB-926781-6)
750 ml, op. 6
h: 148 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 70,40 / –
16S738

HAMPSHIRE





ON-2901VCP34-12
(LB-827125-12)
350 ml, op. 12
h: 96 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 21,40 / –
20S434

UP-ON





ON-21005VCP35-6
350 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 9,40 / –
20S434



ON-21005VCP32-6
325 ml, op. 6
h: 135 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 9,40 / –
30S638



ON-21005VCP21-6
215 ml, op. 6
h: 87 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 8,70 / –
30S318

KUP ON-LINE





ON-15242-12
(LB-15242-12)
265 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 7,40 / –
25S418



ON-15240-12
(LB-15240-12)
230 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 7,40 / –
25S418



ON-151-48
(LB-151-48)
30 ml, op. 48
h: 54 mm, Ø: 46 mm
PLN / EUR: 5,00 / –
49S318



ON-15256-12
(LB-15256-12)
475 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 87 mm
PLN / EUR: 10,90 / –
20S638



ON-15235-12
(LB-15235-12)
355 ml, op. 12
h: 146 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 8,70 / –
25S534



ON-15383-12
(LB-15383-12)
310 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 9,20 / –
30S638



ON-15237-12
(LB-15237-12)
295 ml, op. 12
h: 118 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 9,20 / –
30S434



ON-15239-12
(LB-15239-12)
200 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 67 mm
PLN / EUR: 8,70 / –
36S434



ON-15232-12
(LB-15232-12)
290 ml, op. 12
h: 96 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 8,00 / –
20S434

KUP ON-LINE

GLITCH





ON-1018980-6 new

355 ml, op. 6
h: 97,5 mm, Ø: 84,7 mm
PLN / EUR: 12,30 / –

25S418



ON-41137VCP40-6

400 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 65 mm
PLN / EUR: 14,30 / –

36S534

The Glitch to zwycięski projekt trzeciej edycji Glassology Design Contest. Za jego projektem stoi Kate Gerwin – światowej klasy barmanka, pierwsza kobieta, która zwyciężyła zarówno w Glassology by ONIS, jak i Bols Around the World Bartending Championship.

The Glitch is the winning project of the third edition of the Glassology Design Contest. Behind the design is Kate Gerwin, a world-class bartender and the first woman to win both Glassology by ONIS and the Bols Around the World Bartending Championship.

RAYO



RL-590012-6
(LB-829501-6)

360 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 83,5 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

25S434



RL-829495-6
(LB-829495-6)

320 ml, op. 6
h: 105 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

25S418



RL-590036-6
(LB-829488-6)

266 ml, op. 6
h: 84 mm, Ø: 85,5 mm
PLN / EUR: 11,30 / –

25S318



STARK



ON-3789VCP35-6

350 ml, op. 6
h: 162 mm, Ø: 62 mm
PLN / EUR: 12,40 / –

36S638



ON-3789VCP36-6

350 ml, op. 6
h: 98 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 12,40 / –

25S418



ON-3789VCP25-6

255 ml, op. 6
h: 136 mm, Ø: 58 mm
PLN / EUR: 12,40 / –

49S638



ON-3789VCP28-6

285 ml, op. 6
h: 92 mm, Ø: 79 mm
PLN / EUR: 12,40 / –

30S434

KUP ON-LINE

BLISS





ON-3709VCP32-6

320 ml, op. 6
h: 135 mm, Ø: 66 mm
PLN / EUR: 10,40 / –

36S534



ON-3709VCP35-6

360 ml, op. 6
h: 98 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 10,90 / –

30S434



ON-3709VCP30-6

305 ml, op. 6
h: 85 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 10,40 / –

30S318

BAR





ON-3898VCP38-6

385 ml, op. 6
h: 137 mm, Ø: 77 mm
PLN / EUR: 8,30 / –

30S638



ON-3237VCP28-6

290 ml, op. 6
h: 112 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 6,10 / –

36S434



ON-3237VCP20-6

210 ml, op. 6
h: 101 mm, Ø: 65 mm
PLN / EUR: 5,10 / –

36S418

CHEERS



ON-2060VCP34-6
(LB-921182-6)

350 ml, op. 6
h: 96 mm, Ø: 91 mm
PLN / EUR: 14,60 / –

20S434



ON-2060VCP33-6
(LB-929730-6)

350 ml, op. 6
h: 154 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 14,60 / –

30S638

PENTAGON



ON-15483-12
(LB-15483-12)

340 ml, op. 12
h: 144 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 16,20 / –

25S534



ON-15481-12
(LB-15481-12)

260 ml, op. 12
h: 89 mm, Ø: 86 mm
PLN / EUR: 15,20 / –

25S318

KUP ON-LINE

ENDESSA



ON-3482VCP35-12
(LB-920734-12)
360 ml, op. 12
h: 162 mm, Ø: 67 mm
PLN / EUR: 12,40 / –
36S638



ON-3482VCP29-12
(LB-920727-12)
300 ml, op. 12
h: 147 mm, Ø: 64 mm
PLN / EUR: 12,40 / –
36S534



ON-3482VCP28-12
(LB-920703-12)
280 ml, op. 12
h: 95 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 12,40 / –
30S434



ON-3482VCP21-12
(LB-920758-12)
220 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 12,50 / –
36S318

MANHATTAN



ON-2518-12
(LB-2518-12)
320 ml, op. 12
h: 166 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 5,30 / –
49S638



ON-2524-12
(LB-2524-12)
310 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 5,00 / –
25S418



ON-2519-12
(LB-2519-12)
295 ml, op. 12
h: 144 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 5,30 / –
36S534



ON-2520-12
(LB-2520-12)
230 ml, op. 12
h: 130 mm, Ø: 58 mm
PLN / EUR: 4,40 / –
49S434



ON-2521-12
(LB-2521-12)
225 ml, op. 12
h: 150 mm, Ø: 53 mm
PLN / EUR: 4,10 / –
49S638





ON-2522-12
(LB-2522-12)
210 ml, op. 12
h: 85 mm, Ø: 71 mm
PLN / EUR: 4,70 / –
36S318



ON-2523-12
(LB-2523-12)
155 ml, op. 12
h: 100 mm, Ø: 54 mm
PLN / EUR: 4,10 / –
49S434



ON-1650-12
(LB-1650-12)
75 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 40 mm
PLN / EUR: 4,70 / –
49S434

KUP ON-LINE

ADVENTURE





ON-15711-12
(LB-15711-12)
295 ml, op. 12
h: 158 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 9,50 / –
36S638



ON-15710-12
(LB-15710-12)
265 ml, op. 12
h: 97 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 8,70 / –
20S318



ON-15709-12
(LB-15709-12)
200 ml, op. 12
h: 92 mm, Ø: 82 mm
PLN / EUR: 8,70 / –
25S318



ON-15733-12
(LB-15733-12)
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 8,40 / –
36S318

ÁRTICO





ON-2045VCP23-6
235 ml, op. 6
h: 149 mm, Ø: 60 mm
PLN / EUR: 7,70 / –
49S638



ON-2045VCP30-6
300 ml, op. 6
h: 96 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 8,80 / –
25S418

KUP ON-LINE

SUMMIT





ON-15436-12
(LB-15436-12)
355 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 16,30 / –
25S434



ON-15435-12
(LB-15435-12)
355 ml, op. 12
h: 94 mm, Ø: 92 mm
PLN / EUR: 16,30 / –
20S434



ON-15430-12
(LB-15430-12)
265 ml, op. 12
h: 115 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 16,70 / –
30S434



ON-15433-12
(LB-15433-12)
235 ml, op. 12
h: 79 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 14,10 / –
25S318



ON-15432-12
(LB-15432-12)
205 ml, op. 12
h: 78 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 14,10 / –
30S318

ARÔME CRAFT



ON-31080VCP60-6
600 ml, op. 6
h: 207 mm, Ø: 90 mm
PLN / EUR: 14,00 / –
20S800



ON-31080VCL41-6
420 ml, op. 6
h: 203 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 15,30 / –
20S800



ON-31080VCL32-6
325 ml, op. 6
h: 189 mm, Ø: 89 mm
PLN / EUR: 14,30 / –
20S800



KUP ON-LINE

ARÔME SPIRITS





ON-18319-6
180 ml, op. 6
h: 201 mm, Ø: 67 mm
PLN / EUR: 13,80 / –
36S800



ON-18419-6
180 ml, op. 6
h: 148 mm, Ø: 67 mm
PLN / EUR: 10,90 / –
36S534



ON-18219-6
510 ml, op. 6
h: 128 mm, Ø: 106 mm
PLN / EUR: 13,80 / –
16S434



ON-18019-6
250 ml, op. 6
h: 108 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 10,90 / –
25S418



ON-3713VCP35-6
350 ml, op. 6
h: 91 mm, Ø: 98 mm
PLN / EUR: 15,70 / –
20S434



ON-3713VCP18-6
185 ml, op. 6
h: 105 mm, Ø: 72 mm
PLN / EUR: 13,20 / –
36S418

BRANDY



ON-18219-6
510 ml, op. 6
h: 128 mm, Ø: 106 mm
PLN / EUR: 13,80 / –
16S434



ON-18019-6
250 ml, op. 6
h: 108 mm, Ø: 85 mm
PLN / EUR: 10,90 / –
25S418



RL-521047-6
(LB-521801-6)
250 ml, op. 6
h: 102 mm, Ø: 81 mm
PLN / EUR: 9,40 / –
25S418



RL-18184-6
(LB-613186-6)
370 ml, op. 6
h: 129 mm, Ø: 88 mm
PLN / EUR: 13,80 / –
20S434

KUP ON-LINE



ON-490015-12
(LB-8203-12)
40 ml, op. 12
h: 111 mm, Ø: 39 mm
PLN / EUR: 7,70 / –
49S434



RL-260700-6
90 ml, op. 6
h: 204 mm, Ø: 49 mm
PLN / EUR: 13,20 / –
49S800



RL-613223-6
(LB-613070-6)
130 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 59 mm
PLN / EUR: 10,50 / –
49S434



RL-613278-6
(LB-613315-6)
90 ml, op. 6
h: 160 mm, Ø: 51 mm
PLN / EUR: 12,20 / –
49S638



SH-8512-16-6
70 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 29,30 / –
36S434



SH-7500-5-6
70 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 52 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
49S434

WÓDKA / VODKA



ON-0942-12 new
25 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 36 mm
PLN / EUR: 5,70 / –
49S318



ON-2388VCP06-12
65 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 39 mm
PLN / EUR: 8,20 / –
49S318



ON-610024-12
45 ml, op. 12
h: 82 mm, Ø: 37 mm
PLN / EUR: 5,90 / –
49S318



ON-410051-12
45 ml, op. 12
h: 47 mm, Ø: 48 mm
PLN / EUR: 6,10 / –
49S318

KUP ON-LINE

WÓDKA / VODKA



ON-10002-6

75 ml, op. 6
h: 151 mm, Ø: 63 mm
PLN / EUR: 12,00 / –

36S534



ON-15733-12
(LB-15733-12)

110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 8,40 / –

36S318



ON-973-48
(LB-973-48)

60 ml, op. 48
h: 106 mm, Ø: 41 mm
PLN / EUR: 6,00 / –

49S434



ON-1650-12
(LB-1650-12)

75 ml, op. 12
h: 105 mm, Ø: 40 mm
PLN / EUR: 4,70 / –

49S434



ON-151-48
(LB-151-48)

30 ml, op. 48
h: 54 mm, Ø: 46 mm
PLN / EUR: 5,00 / –

49S318



ON-5127-12
(LB-5127-12)

45 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 55 mm
PLN / EUR: 9,60 / –

49S318

MARTINI & MARGARITA



RL-613292-6
(LB-613445-6)

260 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 15,60 / –

16S738



SH-8545-86-6

343 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 114 mm
PLN / EUR: 40,80 / –

9S800



SH-8512-86-6

166 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 101 mm
PLN / EUR: 44,10 / –

16S638





ON-46018-9400-6 new

180 ml, op. 6
h: 155 mm, Ø: 80 mm

PLN / EUR: 16,00 / –

25S638



ON-251319-6 new

170 ml, op. 6
h: 94 mm, Ø: 111 mm

PLN / EUR: 25,10 / –

9S434



ON-13080-6

130 ml, op. 6
h: 216 mm, Ø: 113 mm

PLN / EUR: 23,60 / –

9S800



ON-3658VCL60-6
(LB-925661-6)

600 ml, op. 6
h: 194 mm, Ø: 110 mm

PLN / EUR: 28,70 / –

9S800



ZWIESEL GLAS

SH-8512-166-6

283 ml, op. 6
h: 166 mm, Ø: 114 mm

PLN / EUR: 51,30 / –

9S638



ON-2934VJR75-6

750 ml, op. 6
h: 193 mm, Ø: 104 mm

PLN / EUR: 71,10 / –

16S738



ON-3616-6
(LB-3616-12)

445 ml, op. 6
h: 208 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 18,90 / –

30S800



ON-209-6
(LB-209-12)

475 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 76 mm

PLN / EUR: 18,60 / –

30S638



ON-31042VCP32-6

335 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 57 mm

PLN / EUR: 14,50 / –

49S638

KUP ON-LINE

ARÔME BEER





ON-3713VCL49-6

505 ml, op. 6
h: 201 mm, Ø: 95 mm

PLN / EUR: 13,40 / –

20S800



ON-3713VCL37-6

370 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 12,50 / –

25S738

PIWO / *BEER*





ON-3924VCP68-6

680 ml, op. 6
h: 224 mm, Ø: 92 mm

PLN / EUR: 17,70 / –

20S958



ON-3663VCP57-6

585 ml, op. 6
h: 191 mm, Ø: 84 mm

PLN / EUR: 20,40 / –

25S738



ON-3616VCP57-6

585 ml, op. 6
h: 160 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 17,10 / –

25S638

KUP ON-LINE





ON-2384VCN56-6

575 ml, op. 6
h: 178 mm, Ø: 123 mm

PLN / EUR: 18,00 / –

9S800



ON-2187VCN55-6

550 ml, op. 6
h: 124 mm, Ø: 135 mm

PLN / EUR: 12,90 / –

9S434



ON-2329VCN50-6
(LB-920260-6)

520 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 123 mm

PLN / EUR: 15,80 / –

9S638



ON-2130VCN32-6

320 ml, op. 6
h: 122 mm, Ø: 71 mm

PLN / EUR: 14,40 / –

36S434



ON-920284-6
(LB-920284-12)

490 ml, op. 6
h: 199 mm, Ø: 86 mm

PLN / EUR: 14,10 / –

25S800



ON-920291-6
(LB-920291-12)

400 ml, op. 6
h: 180 mm, Ø: 81 mm

PLN / EUR: 13,10 / –

25S738



SH-8710-05-6

711 ml, op. 6
h: 255 mm, Ø: 85 mm

PLN / EUR: 36,20 / –

25S958



SH-8710-03-6

451 ml, op. 6
h: 217 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 30,30 / –

36S800

KUP ON-LINE

LEMONADE / ICE TEA



ON-97084-12
(LB-97084-12)
490 ml, op. 6
h: 133 mm, Ø: 107 mm
PLN / EUR: 9,30 / –
16S534



ON-2711VCP41-6
(LB-926774-12)
415 ml, op. 6
h: 154 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
30S638



ON-5633-6
(LB-911381-12)
475 ml, op. 6
h: 156 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
25S638



ON-5636-6
(LB-927535-12)
475 ml, op. 6
h: 157 mm, Ø: 84 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
25S638



ON-209-6
(LB-209-12)
475 ml, op. 6
h: 132 mm, Ø: 76 mm
PLN / EUR: 18,60 / –
30S638



ON-56880-12
(LB-56880-12)
505 ml, op. 12
h: 140 mm, Ø: 80 mm
PLN / EUR: 12,60 / –
25S534



BAR PROFESSIONAL

BPR-029
475 ml
h: 198 mm
PLN / EUR: 218,60 / –

TULIPA



ON-2002VCP14-6
145 ml, op. 6
h: 78 mm, Ø: 68 mm
PLN / EUR: 10,80 / –
36S318

GALÃO



ON-2004VCP10-12
(LB-923285-24)
100 ml, op. 12
h: 84 mm, Ø: 55 mm
PLN / EUR: 9,70 / –
49S318



ON-2004VCP22-6
(LB-923278-12)
220 ml, op. 6
h: 106 mm, Ø: 73 mm
PLN / EUR: 12,30 / –
30S434

KUP ON-LINE



ON-21066VCH08-12
80 ml, op. 12
h: 75 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 9,20 / –
30S318



ON-21066VCN22-6
220 ml, op. 6
h: 89 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 11,00 / –
16S318



ON-21066VCN26-6
260 ml, op. 6
h: 143 mm, Ø: 111 mm
PLN / EUR: 12,90 / –
9S638



ON-21066VCN37-6
370 ml, op. 6
h: 111 mm, Ø: 126 mm
PLN / EUR: 12,90 / –
9S434



ON-15733-12
(LB-15733-12)
110 ml, op. 12
h: 76 mm, Ø: 69 mm
PLN / EUR: 8,40 / –
36S318



ON-2264VCN12-6
(LB-2264FCN-12)
120 ml, op. 6
h: 110 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 10,10 / –
25S434



ON-2264VCN24-6
(LB-920338-12)
225 ml, op. 6
h: 146 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 10,70 / –
16S534



ON-2291VCN24-6
225 ml, op. 6
h: 147 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 10,50 / –
16S534



ON-2302VCN28-6
(LB-920314-12)
285 ml, op. 6
h: 150 mm, Ø: 78 mm
PLN / EUR: 10,00 / –
30S638



ON-21106VTC35-6
350 ml, op. 6
h: 189 mm, Ø: 83 mm
PLN / EUR: 16,30 / –
25S738



ON-2783VCH08-12
80 ml, op. 12
h: 65 mm, Ø: 59 mm
PLN / EUR: 9,40 / –
36S318



ON-2609VCN18-6
180 ml, op. 6
h: 81 mm, Ø: 75 mm
PLN / EUR: 9,90 / –
30S318



ON-15711-12
(LB-15711-12)
295 ml, op. 12
h: 158 mm, Ø: 70 mm
PLN / EUR: 9,50 / –
36S638

R-CLSA01-12
op. 12
Ø: 157 mm
PLN / EUR: 18,30 / –



E-2111731-12
PLN / EUR: 10,40 / –



KUP ON-LINE

KAWA / HERBATA / DESERY / *TEA / COFFEE / DESSERT*





ON-2262VTC38-6
(LB-920550-12)
380 ml, op. 6
h: 118 mm, Ø: 115 mm
PLN / EUR: 12,90 / –
9S434



ON-2233VTC28-6
(LB-922073-12)
280 ml, op. 6
h: 86 mm, Ø: 108 mm
PLN / EUR: 12,90 / –
16S318



ON-2651VCL25-6
(LB-929799-12)
250 ml, op. 6
h: 121 mm, Ø: 104 mm
PLN / EUR: 23,10 / –
16S434



ON-2721VTC24-6
245 ml, op. 6
h: 146 mm, Ø: 130 mm
PLN / EUR: 16,10 / –
9S638

BUTELKI I KAPSLOWNIK / *BOTTLE / CAP SET*



kapslownik
C1-1074
PLN / EUR: 97,90 / –



100%Chef

butelki 200 ml
C1-1073
200 ml, op. 24
h: 180 mm, Ø: 50 mm
PLN / EUR: 113,30 / –



100%Chef

kapsle złote
C1-1075
op. 100
PLN / EUR: 37,50 / –



BAR PROFESSIONAL

Dziurkacz do kapsli
BPR-018
PLN / EUR: 81,60 / –

KUP ON-LINE



RL-834413-6
(LB-927634-12)

1070 ml, op. 6
h: 250 mm, Ø: 100 mm

PLN / EUR: 20,50 / –

16S958



RL-834406-6
(LB-927467-6)

740 ml, op. 6
h: 240 mm, Ø: 89 mm

PLN / EUR: 15,40 / –

20S958

BUTELKI WECK / *WECK BOTTLES*





Butelka Saftflasche

WEK-763-60

290 ml, op. 6
h: 140 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 54,70 / –



Butelka Saftflasche

WEK-764-60

530 ml, op. 6
h: 184 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 69,90 / –



Butelka Saftflasche

WEK-766-60

1062 ml, op. 6
h: 250 mm, Ø: 60 mm

PLN / EUR: 109,50 / –

KUP ON-LINE





new

Szklanka, poliwęglan
Glass, PC

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
T-JC350T-12	79	114	350	25S434	12	**29,20**	–



new

Szklanka, poliwęglan
Glass, PC

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
T-YL365-12	80	140	365	25S434	12	**29,10**	–



new

Szklanka, poliwęglan
Glass, PC

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
T-YL290-12	75	125	290	30S434	12	**25,40**	–



new

Dyspenser do napojów, poliwęglan
Beverage dispenser, PC

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
T-GZ6400B	24,7	41	6,4	1	**624,00**	–

Zawiera tubę na lód
Tube for ice included





new

Kieliszek Gin & Tonic, poliwęglan
Gin & Tonic glass, PC

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
T-JC640T-12	112	191	640	9S800	12	**35,40**	–



new

Kieliszek do wina, poliwęglan
Wine glass, , PC

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
T-JC420T-12	84	217	420	25S900	12	**35,40**	–



new

Kieliszek do szampana, poliwęglan
Champagne glass, PC

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
T-GJ180-12	70	233	180	36S434	12	**28,30**	–

DZBANKI Z POLIPROPYLENU / *POLYPROPYLENE JUGS*





Dzbanek; polipropylen
Jug; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
BP-CF4-000	11	24	1,7	krystaliczny biały	**84,60**	–
BP-CF4-010	11	24	1,7	karbon	**84,60**	–
BP-CF4-314	11	24	1,7	leśny średni	**84,60**	–
BP-CF4-319	11	24	1,7	mokka	**84,60**	–
BP-CF4-335	11	24	1,7	morela	**84,60**	–
BP-CF4-336	11	24	1,7	cukier trzcinowy	**84,60**	–

KUP ON-LINE

KOSZE DO SZKŁA / *GLASS RACKS*



MAX ø 60 mm
49 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-49S318	137,60	–
110	—	—	—
132	CM-49S434	194,20	–
152	—	—	—
174	CM-49S638	250,80	–
194	—	—	—
216	CM-49S800	307,40	–
238	—	—	—
258	CM-49S958	364,00	–
278	—	—	—
300	CM-49S1114	420,70	–
320	—	—	—



MAX ø 72 mm
36 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-36S318	123,30	–
CM-36S418	130,20	–
CM-36S434	166,00	–
CM-36S534	172,50	–
CM-36S638	208,60	–
CM-36S738	215,10	–
CM-36S800	251,20	–
CM-36S900	257,70	–
CM-36S958	293,80	–
CM-36S1058	300,30	–
CM-36S1114	336,40	–
CM-36S1214	343,00	–



MAX ø 79 mm
30 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-30S318	123,10	–
—	—	—
CM-30S434	165,70	–
—	—	—
CM-30S638	208,30	–
—	—	—
CM-30S800	250,90	–
—	—	—
CM-30S958	293,50	–
—	—	—
CM-30S1114	336,10	–
—	—	—



MAX ø 87 mm
25 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-25S318	120,60	–
110	CM-25S418	124,20	–
132	CM-25S434	161,00	–
152	CM-25S534	164,40	–
174	CM-25S638	201,50	–
194	CM-25S738	204,90	–
216	CM-25S800	241,90	–
238	CM-25S900	245,30	–
258	CM-25S958	282,30	–
278	CM-25S1058	285,80	–
300	CM-25S1114	322,80	–
320	CM-25S1214	326,20	–



MAX ø 98 mm
20 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-20S318	120,60	–
—	—	—
CM-20S434	161,00	–
—	—	—
CM-20S638	201,50	–
—	—	—
CM-20S800	241,90	–
—	—	—
CM-20S958	282,30	–
—	—	—
CM-20S1114	322,80	–
—	—	—



MAX ø 109 mm
16 przedziałów

max. h mm	Nr kat.	PLN	EUR
90	CM-16S318	120,10	–
110	CM-16S418	124,20	–
132	CM-16S434	159,30	–
152	CM-16S534	163,30	–
174	CM-16S638	198,50	–
194	CM-16S738	202,50	–
216	CM-16S800	237,70	–
238	CM-16S900	241,70	–
258	CM-16S958	276,90	–
278	CM-16S1058	281,90	–
300	CM-16S1114	323,10	–
320	CM-16S1214	320,10	–

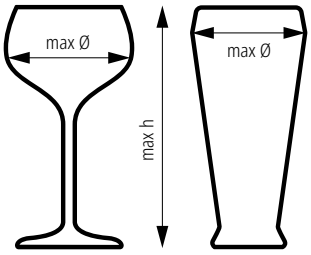


MAX ø 148 mm
9 przedziałów

Nr kat.	PLN	EUR
CM-9S318	118,00	–
—	—	—
CM-9S434	156,20	–
—	—	—
CM-9S638	194,40	–
—	—	—
CM-9S800	232,50	–
—	—	—
CM-9S958	270,70	–
—	—	—
CM-9S1114	308,90	–
—	—	—

Dopasowanie kieliszków do koszy

Matching your glasses with the dishrack



Zmierz średnicę w najszerszym miejscu oraz maksymalną wysokość

Measure the maximum diameter and the maximum height of your glass

Podstawowe kolory koszy:
Basic glass racks colors:

zielony	119
czerwony	163
granatowy	186
brązowy	167
czarny	110
jasny szary	151
beżowy	184
zielono-niebieski	414

KUP ON-LINE



Pokrywa; PP
Cover; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-DRC2020	50	2,4	50	**93,90**	–



Wózek; PP
Cart; PP

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-CDR2020	53	53	**614,30**	–



Kosz z bolcami; PP
Rack with pins; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-PR59314	50	10,1	50	**85,40**	–



Kosz z bolcami, wysoki; PP
High rack with pins; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-PR59500	50	14,3	50	**186,50**	–



Kosz na tace; PP
Rack for trays; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-OETR314	50	10,1	50	**131,00**	–



Kosz do zmywarki; PP
Dishwashing rack; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-FR258151	50	10,1	50	szary	**81,70**	–



Kosz do mycia sztućców; PP
Rack for cutlery; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-8FBNH434151	45	18,4	25,4	**110,40**	–



Kosz do mycia sztućców; PP
Rack for cutlery; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
CM-8FB434	50	18,4	25,4	**187,90**	–

KUP ON-LINE

PEUGEOT
FRANCE

Peugeot Saveurs od ponad 200 lat tworzy młynki, które stały się ikoną francuskiej kultury stołu i jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek gastronomicznych. Historia marki rozpoczęła się w 1810 roku od rodzinnej stalowni Peugeot, a doświadczenie w obróbce stali do dziś stoi za precyzją legendarnych mechanizmów mielących.

Mechanizmy projektowane pod konkretne przyprawy oraz dożywotnia gwarancja na mechanizmy mielące sprawiły, że młynki Peugeot od dekad pojawiają się na stołach prestiżowych restauracji i hoteli, stając się symbolem jakości i francuskiego designu.

Peugeot Saveurs has been creating mills for more than 200 years, becoming an icon of French table culture and one of the most recognizable names in gastronomy. The brand's story began in 1810 with the Peugeot family steel mill, and this expertise in steel craftsmanship still stands behind the precision of its legendary grinding mechanisms.

Mechanisms designed for specific spices and the lifetime warranty on grinding mechanisms have made Peugeot mills a long-standing presence on the tables of prestigious restaurants and hotels, becoming a symbol of quality and French design.



KUP ON-LINE

harmonia

PEUGEOT przywiązuje niezwykłą wagę do harmonii, celebrując przy tym gusta, wzmacniając smak, tak by produktami mogli cieszyć się najwięksi koneserzy degustacji.

harmony: PEUGEOT attaches great importance to harmony, celebrating and enhancing the taste in such a way that the most demanding gourmets can enjoy the products.

u'Select

Peugeot łączy w sobie tradycję z najnowszą technologią, design i ergonomię z wyjątkowym know-how. Wybrane młynki posiadają jedyny na świecie, opatentowany mechanizm szybkiej i precyzyjnej zmiany grubości mielenia u'Select.

u'Select: Peugeot combines tradition with the latest technology, design and ergonomics with unique know-how. Selected grinders have a one of a kind patented mechanism in the world for fast and precise change of grinding thickness.



Młynek Paris Nature; buk
Paris Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-38137	*S*	12	121,10	–
PG-38113	*S*	18	164,60	–
PG-38090	*S*	22	182,00	–
PG-38076	*S*	30	234,20	–



UPCYCLING – Wykonane z elementów drewna, które ujawniły wady wizualne. Niepowtarzalne wzornictwo i ochrona planety w jednym!

***UPCYCLING** – Made of wood elements that revealed a visual defect. Unique design and planet protection in one!*





Młynek Paris Nature; buk
Paris Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-41380	*P*	12	112,40	–
PG-41403	*P*	18	161,30	–
PG-41427	*P*	22	182,00	–
PG-41441	*P*	30	234,20	–
PG-41465	*P*	40	312,70	–

KUP ON-LINE



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-870412-1	*P*	12	112,40	–
PG-870412-SME-1	*S*	12	112,40	–
n PG-44831	*P*	15	148,50	–
PG-870418-1	*P*	18	131,90	–
PG-870418-SME-1	*S*	18	131,90	–
PG-870422-1	*P*	22	151,50	–
PG-870422-SME-1	*S*	22	151,50	–
PG-870430-1	*P*	30	205,20	–
PG-870430-SME-1	*S*	30	205,20	–
PG-870440-1	*P*	40	287,00	–
PG-870450-1	*P*	50	468,90	–
PG-870480-1	*P*	80	1 097,90	–



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-0870412	*P*	12	112,40	–
PG-0870412-SME	*S*	12	112,40	–
n PG-44848	*S*	15	148,50	–
PG-0870418	*P*	18	131,90	–
PG-0870418-SME	*S*	18	131,90	–
PG-0870422	*P*	22	150,30	–
PG-0870422-SME	*S*	22	147,30	–
PG-0870430	*P*	30	206,40	–
PG-0870430-SME	*S*	30	206,40	–



Młynek Paris Antique; buk
Pepper mill Paris Antique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-30957	*P*	18	227,40	–
PG-30964	*S*	18	227,40	–
PG-30971	*P*	22	253,80	–
PG-30988	*S*	22	253,80	–

KUP ON-LINE



Młynek Paris Classique; buk
Pepper mill Paris Classique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-30407	*P*	50	548,30	–
PG-30421	*P*	80	1 097,90	–



SELECT MOUTURE SUR MESURE

Młynek Paris Chef; 18/10
Pepper mill Paris Chef; 18/10

Nr kat.			h cm	PLN	EUR
PG-32470		*P*	18	245,10	–
n PG-3248700		*S*	18	251,30	–
PG-32494		*P*	22	271,50	–
n PG-3250000		*S*	22	281,20	–
PG-32517		*P*	30	332,90	–
n PG-3252400		*S*	30	339,20	–



Młynek Nancy; arkyl
Pepper mill Nancy; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-900809	*P*	9	113,40	–
PG-900809-SME	*S*	9	113,40	–
PG-900812	*P*	12	139,70	–
PG-900812-SME	*S*	12	139,70	–
PG-900818	*P*	18	149,00	–
PG-900818-SME	*S*	18	149,00	–
PG-900822	*P*	22	166,10	–
PG-900822-SME	*S*	22	166,10	–
PG-900830	*P*	30	253,90	–
PG-900830-SME	*S*	30	253,90	–



Młynek Bistro Graphite; buk
Bistro Graphite mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-39509	P	10	112,40	–
PG-39516	S	10	112,40	–



Młynek Bistro Nature; buk
Bistro Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-38151	S	10	112,40	–



Młynek Bistro Nature; buk
Bistro Nature mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-41366	P	10	112,40	–



Młynek Bistro Antique: buk
Pepper mill Bistro Antique; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-30933	P	10	134,40	–
PG-30940	S	10	134,40	–



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22730	P	10	108,80	–
PG-24208	S	10	108,80	–



Młynek Bistro; buk
Salt mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22440	S	10	108,80	–
PG-24215	P	10	108,80	–



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-800-1	P	10	103,90	–
PG-9800-1-SME	S	10	101,80	–



Młynek Bistro; buk
Pepper mill Bistro; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-22594	P	10	103,90	–
PG-22600	S	10	103,90	–



Młynek Bistro Chef; 18/10
Pepper mill Bistro Chef; 18/10

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-33033	P	10	138,10	–
PG-33040	S	10	138,10	–



Młynek Palace; mosiądz, srebro, buk
Pepper mill Palace; brass, silver, beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-19570	P	10	438,20	–
PG-19587	S	10	438,20	–



Młynek Mignonnette; mosiądz, srebro
Pepper mill Mignonnette; brass, silver

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-816-1	P	10	677,30	–
PG-9816-1-SME	S	10	677,30	–



new

Młynek Bistro Shiny, stal nierdzewna
Bistro Shiny mills, stainless steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-44237	P	10	190,40	–
PG-44244	S	10	190,40	–



new

Młynek Bistro, stal nierdzewna
Bistro mill, stainless steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-48020	P	10	173,80	–
PG-4803700	S	10	173,80	–

KUP ON-LINE

BISTRORAMA



Młynek Bistrorama; buk
Bistrorama mill; beech wood

Nr kat.		h cm	PLN	EUR	Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-40703	P	10	112,40	–	PG-40864	P	10	112,40	–
PG-40710	S	10	112,40	–	PG-40871	S	10	112,40	–
PG-40727	P	10	112,40	–	PG-42080	P	10	115,30	–
PG-40734	S	10	112,40	–	PG-42097	S	10	115,30	–
PG-40741	P	10	112,40	–	PG-42103	P	10	115,30	–
PG-40758	S	10	112,40	–	PG-42110	S	10	115,30	–
PG-40765	P	10	112,40	–	G-42066	P	10	115,30	–
PG-40789	P	10	112,40	–	PG-42073	S	10	115,30	–
PG-40796	S	10	112,40	–	PG-42042	P	10	115,30	–
PG-40802	P	10	112,40	–	PG-42059	S	10	115,30	–
PG-40819	S	10	112,40	–	PG-40826	P	10	115,30	–
PG-40840	P	10	112,40	–	PG-40833	S	10	115,30	–
PG-40857	S	10	112,40	–					



Młynek Baya; buk
Pepper mill Baya; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-27896	P	8	149,60	–



Młynek Line; buk, Al
Line mill; beech wood, Al

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-39929	P	12	164,60	–
PG-39936	S	12	164,60	–



new

Młynek Line, buk, Al
Line mill, beech wood, Al

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-44855	P	22	198,70	–



Młynek Baya; buk
Salt mill Baya; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-27889	S	8	149,60	–



Młynek Line; buk, Al
Line mill; beech wood, Al

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-39882	P	12	164,60	–
PG-39899	S	12	164,60	–



new

Młynek Line, buk, Al
Line mill, beech wood, Al

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-44862	S	22	198,70	–

KUP ON-LINE





new

Młynek Boreal; buk
Boreal mill; beech wood

Nr kat.		h cm	col	PLN	EUR
PG-48167	*P*	12	orzechowy	140,50	–
PG-4823500	*S*	12	pudrowy róż	140,50	–
PG-48174	*P*	12	ciemnozielony	140,50	–
PG-4822800	*S*	12	jasnozielony	140,50	–
PG-48181	*P*	12	niebieski	140,50	–
PG-4820400	*S*	12	biały	140,50	–
PG-48198	*P*	12	ciemnoszary	140,50	–
PG-4821100	*S*	12	jasnoszary	140,50	–



Młynek Tahiti; buk
Pepper mill Tahiti; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-18368	*P*	15	139,70	–



Młynek Tahiti; buk
Salt mill Tahiti; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-24239	*S*	15	139,70	–



Młynek Fidji; buk, 18/10
Pepper mill Fidji; beech, 18/10

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-21283	*P*	12	157,20	–
PG-21290	*S*	12	157,20	–
PG-17132	*P*	15	201,40	–
PG-17149	*S*	15	201,40	–



Młynek Hostellerie; buk
Salt mill Hostellerie; beech

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-806-1	*P*	22	148,50	–
PG-22648	*P*	22	149,60	–

KUP ON-LINE



Młynek Oléron; buk, akryl
Pepper mill Oléron; beech, acylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-28404	*P*	14	166,10	–
PG-28411	*S*	14	166,10	–



Młynek Oléron; buk, akryl
Pepper mill Oléron; beech, acylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-28374	*P*	14	166,10	–
PG-28381	*S*	14	166,10	–



Młynek Ouessant; buk, akryl
Pepper mill Ouessant; beech, acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-29036	*P*	14	183,60	–
PG-29043	*S*	14	183,60	–
PG-29050	*chilli*	14	210,00	–



SELECT MOUTURE SUR MESURE

Młynek Daman; akryl, 18/10
Pepper mill Daman; acrylic

Nr kat.			h cm	PLN	EUR
PG-25427		*P*	16	253,90	–
n PG-2543400		*S*	16	239,70	–
PG-25441		*P*	21	271,50	–
n PG-2545800		*S*	21	248,00	–



Młynek Baltic; akryl
Pepper mill Baltic; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-25762	*P*	8	122,10	–
PG-25779	*S*	8	122,10	–



Młynek do pieprzu z solniczką Pontarlier; akryl
Pepper mill with salt shaker Pontarlier; acrylic

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-860501	15	148,50	–



Młynek Molene; akryl
Pepper mill Molene; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-28992	*P*	14	148,50	–



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

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-19501	11	174,80	–

Mieści 7-8 gałek

Mieści 7-8 nutmegs capacity



Młynek Vittel; akryl
Vittel mill; acrylic

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-18238	*S*	16	173,30	–
PG-18221	*P*	16	173,30	–
PG-18252	*S*	23	198,20	–
PG-18245	*P*	23	198,20	–

KUP ON-LINE



Młynek Oslo; akryl, stal nierdzewna
Oslo mill; acrylic, stainless steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-34566	*S*	14	140,20	–
PG-34559	*P*	14	140,20	–



new

Młynek Oslo do mokrej soli morskiej; akryl, stal nierdzewna
Oslo wet sea salt mill; acrylic, stainless steel

Nr kat.		h cm	PLN	EUR
PG-3457300	*S*	14	165,10	–



Nakrętka do młynków - pieprz
Knob to pepper mill

Nr kat.	col	PLN	EUR
PG-600334	postarzany	9,30	–
PG-600297	matowy złoty	9,30	–
PG-600273	błyszczący chrom	9,10	–
PG-600358	chrom mat	9,10	–
PG-600310	nikiel mat	9,30	–
PG-600372	miedziany	9,30	–
PG-600396	karbon	9,10	–



Nakrętka do młynków - sól
Knob to salt mill

Nr kat.	col	PLN	EUR
PG-600341	postarzany	9,30	–
PG-600303	matowy złoty	8,90	–
PG-600280	błyszczący chrom	9,10	–
PG-600365	chrom mat	9,10	–
PG-600327	nikiel mat	9,30	–
PG-600389	miedziany	9,30	–
PG-600402	karbon	9,10	–



SELECT MOUTURE SUR MESURE

Młynek Elis Sense; 18/10
Elis Sense electric mill; 18/10

Nr kat.		col	PLN	EUR
PG-27162	*P*	inox	420,70	–
PG-27179	*S*	inox	420,70	–

Oświetlenie potrawy w czasie pracy młynka • Zasilane bateriami AAA

Lighting the meal while working • Batteries AAA



Podstawka do młynków Linea; akryl, 18/10
Basis for mills Linea; acrylic, 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
PG-25854	15	19	9	69,40	–

Max. śr. młynków: 6,4 cm

Max. dia. of mills 6,4 cm

KUP ON-LINE

Verlo

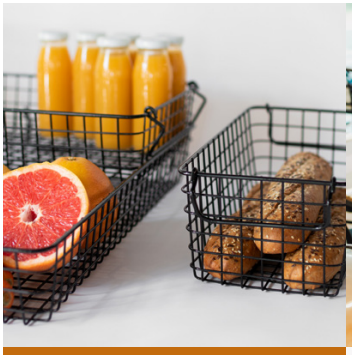
BUFET SYSTEM

Verlo zmienia sposób myślenia o bufecie, cateringu i organizacji eventów. Marka stawia na dopracowany design, świetne materiały i rozwiązania, które nadają przestrzeni bardziej estetyczny i współczesny charakter. Naturalne drewno, minimalistyczne formy i wyraziste wykończenia sprawiają, że Verlo mocno wyróżnia się na tle klasycznych rozwiązań bufetowych.

Przemyślane podejście do prezentacji, mobilności i organizacji serwisu sprawia, że wyposażenie Verlo świetnie odnajduje się w eleganckich hotelach, nowoczesnych przestrzeniach eventowych i dopracowanych konceptach cateringowych.

Verlo redefines the way modern buffets, catering, and event spaces are designed. The brand focuses on refined design, premium materials, and solutions that give service areas a more aesthetic and contemporary character. Natural wood, minimalist forms, and distinctive finishes make Verlo stand out from traditional buffet solutions.

A thoughtful approach to presentation, mobility, and service organization allows Verlo equipment to fit perfectly into elegant hotels, modern event spaces, and carefully curated catering concepts.





Verlo bufet
i dodatki stołowe
Verlo buffet
& tableware



Drewniane elementy VERLO **wymagają konserwacji**. Nie wolno ich myć w zmywarce.

*Wooden VERLO elements **need care and maintenance**. They're not dishwasher safe.*

Drewniane elementy Verlo wykonane są z litego dębu i impregnowane olejem roślinnym, dzięki czemu są eleganckie, uniwersalne i praktyczne. Widoczne słoje nadają elementom modny, naturalistyczny charakter.

The Verlo elements are made of solid oak and impregnated with vegetable oil, due to that they are extremely elegant, universal and practical. visible rings give elements a fashionable, rustic character.

Moduły pozwalają konstruować bufet dopasowany do każdej przestrzeni. Tworzy to nieograniczone możliwości aranżacyjne.

The modules allow you to construct a buffet adapted to each space. This creates unlimited arrangement possibilities.

Forma, jakość, przeznaczenie, modne materiały, funkcjonalność mają ogromne znaczenie w branży gastronomicznej. Verlo to idealne rozwiązanie dla lokali ceniących sobie ponad-czasowe rozwiązania.

Form, quality, purpose, fashionable materials, functionality are of great importance in the catering industry. Verlo is an ideal solution for premises that value timeless solutions.

KUP ON-LINE







Stół bufetowy mobilny; stal
Mobile buffet table; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99901	120	81,5	80	3 127,30	–
V-99902	112	65	80	3 100,10	–

Podstawa z profilu stalowego 30 x 30 mm • 4 kółka skrętne z hamulcami • blat z laminatu kompozytowego o wymiarach: 114 x 74 cm (V-99901); 106 x74 cm (V-99902) • grubość blatu: 2 cm

Base made of steel profile 30 x 30 mm • 4 swivel casters with brakes • composite laminate top with dimensions: 114 x 74 cm (V-99901); 106 x x74 cm (V-99902) • thickness of top: 2 cm





Wózek kelnerski do serwowania; dąb
Service trolley; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99220	82	85	46	2 331,00	–

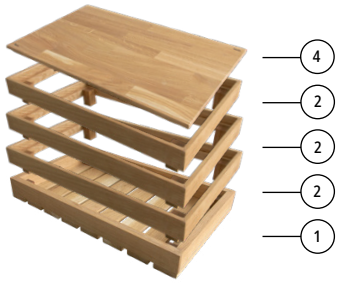
Fornir dębowy, lakierowany • 4 wysokiej jakości kółka skrętne, 2 z hamulcem

Oak veneer, lacquer finish • 4 swivel castors, 2 with brakes

KUP ON-LINE



- Moduły pozwalają konstruować bufet dopasowany do każdej przestrzeni
- *Units can be combined to create a unique scope of applications*



- Wykonane z litego dębu
- Impregnowane olejem naturalnym
- Widoczne słoje dębu
- Nie można myć w zmywarce

- *Made of solid oak*
- *Impregnated with natural oil*
- *Visible natural veins of the wood*
- *Do not wash in dishwasher*

KUP ON-LINE



1

Skrzynka GN 1/1; dąb
Chest GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11002	53	6,5	32,5	285,40	–



3

Podstawa pod pojemnik GN 1/1; dąb
Chest GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11004	53	8	32,5	159,60	–



2

Nakładka GN 1/1; dąb
Overlay GN 1/1; oak

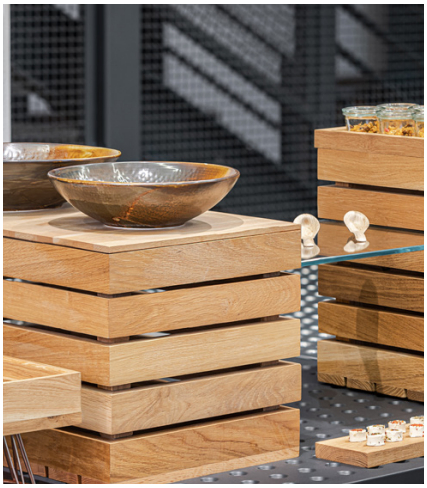
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11003	53	8	32,5	147,70	–



4

Płyta GN 1/1; dąb
Panel GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11001	53	2	32,5	269,60	–







1

Skrzynka GN 1/2; dąb
Chest GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12002	32,5	6,5	26,5	171,40	–



2

Nakładka GN 1/2; dąb
Overlay GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12003	32,5	8	26,5	110,40	–



1

Skrzynka GN 1/3 GN 2/4; dąb
Chest GN 1/3; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13002	17,5	6,5	32,5	141,00	–
V-24002	53	5,5	16,2	193,50	–



3

Podstawa pod pojemnik GN 1/2; dąb
Chest GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12004	32,5	8	26,5	120,80	–



4

Płyta GN 1/2; dąb
Panel GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12001	32,5	2	26,5	148,70	–



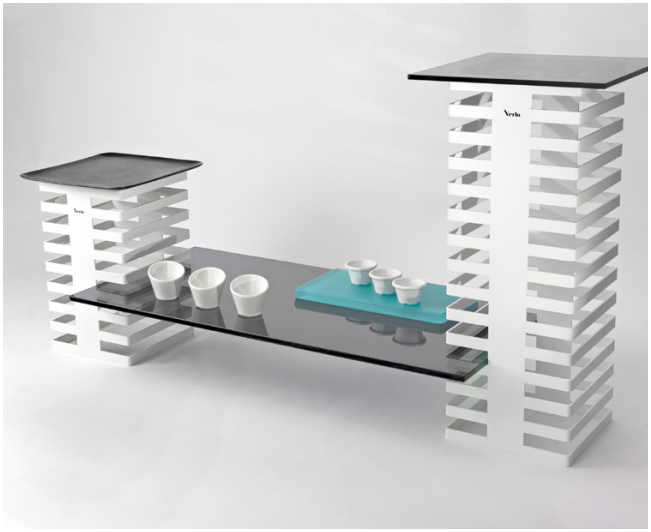
4

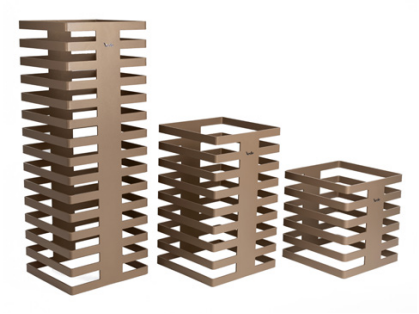
Płyta GN 1/3; dąb
Panel GN 1/3; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13001	17,5	2	32,5	103,00	–

KUP ON-LINE



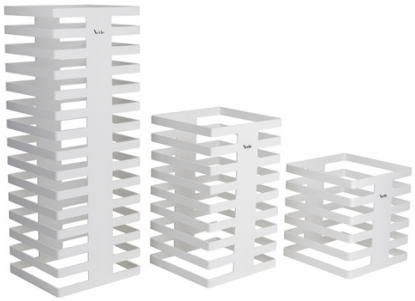




Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-9210-22	20	22	20	328,30	–
V-9210-34	20	34	20	414,00	–
V-9210-58	20	58	20	588,10	–

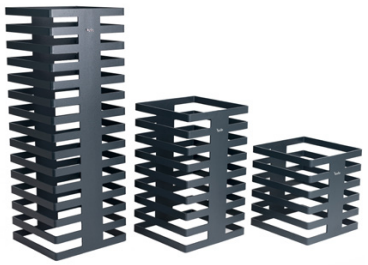
Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-9110-22	20	22	20	328,30	–
V-9110-34	20	34	20	414,00	–
V-9110-58	20	58	20	588,10	–

Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel



Kolumna; stal
Column; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-9010-22	20	22	20	328,30	–
V-9010-34	20	34	20	414,00	–
V-9010-58	20	58	20	588,10	–

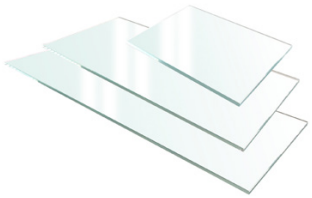
Stal malowana proszkowo
Powder-coated steel

KUP ON-LINE



Panel; szkło hartowane
Panel; tempered glass

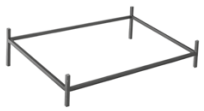
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-SC2632	26,5	1	32,5	120,40	–
V-SC3010	100	1	30	391,60	–
V-SC3030	30	1	30	127,60	–
V-SC3070	70	1	30	277,10	–
V-SC4210	100	1	42	388,80	–
V-SC4242	42	1	42	237,50	–
V-SC4270	70	1	42	377,00	–
V-SC5332	53	1	32,5	223,50	–



Panel; szkło hartowane
Panel; tempered glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-SB1732	17,5	1	32,5	81,20	–
V-SB2632	26,5	1	32,5	120,40	–
V-SB5332	53	1	32,5	223,50	–









Stojak bufetowy jednopoziomowy, stal malowana proszkowo
Single-tier buffet stand, powder-coated steel

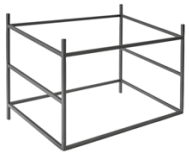
new

Nr kat.	➞ ❑	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11037	*V-11040, V-11041*	55,1	13,5	32,3	10	**240,10**	–

Wykonany ze stali • Powierzchnia malowana proszkowo • Wykończenie: czarny mat • Kompatybilny ze skrzynkami: V-11040 oraz V-11041

Made of steel • Powder-coated surface • Finish: matte black • Compatible with boxes: V-11040 and V-11041









Stojak bufetowy dwupoziomowy, stal malowana proszkowo
Two-tier buffet stand, powder-coated steel

new

Nr kat.	➞ ❑	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11038	*V-11040, V-11041*	55,1	39	32,3	10	**440,00**	–

Wykonany ze stali • Powierzchnia malowana proszkowo • Wykończenie: czarny mat • Kompatybilny ze skrzynkami: V-11040 oraz V-11041

Made of steel • Powder-coated surface • Finish: matte black • Compatible with boxes: V-11040 and V-11041









Stojak bufetowy trzypoziomowy, stal malowana proszkowo
Three-tier buffet stand, powder-coated steel

new

Nr kat.	➞ ❑	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11039	*V-11040, V-11041*	55,1	64,5	32,2	10	**660,00**	–

Wykonany ze stali • Powierzchnia malowana proszkowo • Wykończenie: czarny mat • Kompatybilny ze skrzynkami: V-11040 oraz V-11041

Made of steel • Powder-coated surface • Finish: matte black • Compatible with boxes: V-11040 and V-11041



new

Skrzynka GN 1/1, dąb
Chest GN 1/1, oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11040	53	7,5	32,5	12	**256,10**	–

Powierzchnia olejowana • Kompatybilna ze stojakiem: V-11037, V-11038 oraz V-11039

Oiled surface • Compatible with stands: V-11037, V-11038, and V-11039



new

Skrzynka GN 1/1, buk
Chest GN 1/1, beech

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
V-11041	53	7,5	32,5	12	**148,00**	–

Powierzchnia olejowana • Kompatybilna ze stojakiem: V-11037, V-11038 oraz V-11039

Oiled surface • Compatible with stands: V-11037, V-11038, and V-11039

WKRÓTCE

➞ ❑ – pasuje do | *– fits this item*





Płyta GN 1/2; dąb
Board GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99001	32,5	2	26,5	**93,70**	–



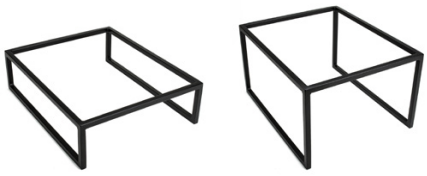
Podstawa GN 1/2; 18/10
Stand GN 1/2; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99121	32,5	9	26,5	**242,00**	–
V-99120	32,5	18	26,5	**253,10**	–



Podstawa GN 1/1; 18/10
Stand GN 1/1; 18/10

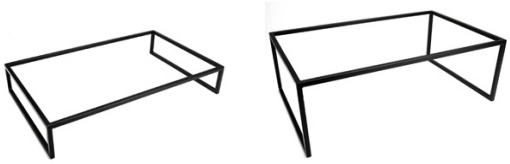
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99111	53	9	32,5	**541,80**	–
V-99110	53	18	32,5	**588,10**	–



Podstawa GN 1/2; stal lakierowana
Stand GN 1/1; steel lacquered

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99123	32,5	9	26,5	**329,10**	–
V-99122	32,5	18	26,5	**329,10**	–

Czarny lakier
Black lacquer finish



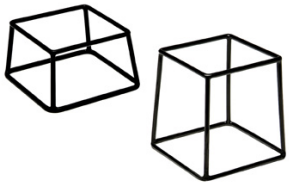
Podstawa GN 1/1; stal lakierowana
Stand GN 1/1; steel lacquered

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-99113	53	9	32,5	**359,00**	–
V-99112	53	18	32,5	**359,00**	–

Czarny lakier
Black lacquer finish

KUP ON-LINE





Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-351	18	10	15	**43,60**	–
V-352	18	18	15	**51,40**	–

RAK PORCELAIN

Półmisek; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP27-12	27	27	12	**61,20**	–



RAK PORCELAIN

Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB21-6	21	4,5	21	650	6	**58,60**	–



RAK PORCELAIN

Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSB14-12	14	4,5	14	320	12	**29,90**	–

Verlo

Półmisek bufetowy; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BURT52-6	52	24	6	**231,10**	–

KUP ON-LINE





Podstawa; dąb
Stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11522	50	13	15,5	161,90	–



Patera niska; dąb
Cake stand - low; oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
V-11548	28	5	25	414,00	–

KUP ON-LINE



Podstawa okrągła na nogach - wysoka; dąb
Round stand - high; oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
V-11538P	28	17,5	20	265,40	–



Podstawa okrągła na nogach - niska; dąb
Round stand - low; oak

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
V-11537P	28	12,5	25	252,10	–



Taca; łupek
Tray; slate

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-099	52	32,5	**82,00**	–



Taca; łupek
Tray; slate

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
TF-098	33	**43,60**	–



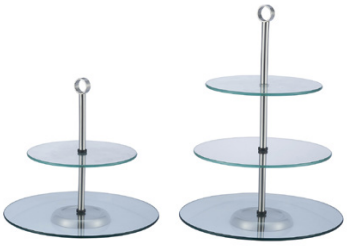
Blim



Patera; polipropylen, poliwęglan
Plateau; polypropylene, polycarbonate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-AZ1-000	30	24	krystaliczny biały	**168,80**	–
BP-AZ1-010	30	24	karbon	**168,80**	–
BP-AZ1-314	30	24	leśny średni	**168,80**	–
BP-AZ1-319	30	24	mokka	**168,80**	–
BP-AZ1-335	30	24	morela	**168,80**	–
BP-AZ1-336	30	24	cukier trzcinowy	**168,80**	–

zawiera pokrywę i łopatkę
includes lid and spatula



Patera; 18/10, szkło
Plateau; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	20/25	28	**71,50**	–
T-17507	20/25/40	40	**91,30**	–

Blim



Pokrywa do patery; akryl
Cover for the plate; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CT2-001	30	12	transparentny	**84,60**	–

KUP ON-LINE

Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-72-029	24	3	83,50	–
T-72-025	30	3	86,00	–



Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

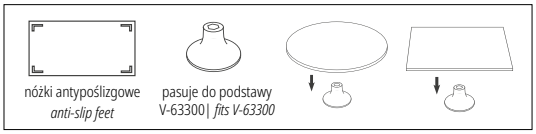


Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	87,30	–



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–







Verlo



Podstawa; melamina
Stand; melamine

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-5207-CH	18	beżowy	49,90	–
V-5207-P	18	brudny róż	49,90	–

Antypoślizgowe nóżki • łatwy montaż i demontaż • pasuje do misy niskiej V-2262-P i V-2262-CH oraz patery V-4112-P i V-4112-PCH

Non-slip feet • easy installation and removal • fits V-2262-P and V-2262-CH low bowl and V-4112-P and V-4112-PCH platter.

Verlo



Podstawa; melamina
Stand; melamine

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-5304-CH	10	beżowy	36,50	–
V-5304-P	10	brudny róż	36,50	–

Antypoślizgowe nóżki • łatwy montaż i demontaż • pasuje do misy niskiej V-2262-P i V-2262-CH oraz patery V-4112-P i V-4112-PCH

Non-slip feet • easy installation and removal • fits V-2262-P and V-2262-CH low bowl and V-4112-P and V-4112-PCH platter.

Verlo



Miska niska; melamina
Bowl low; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
V-2262-CH	35	7	4,3	beżowy	74,10	–
V-2262-P	35	7	4,6	brudny róż	74,10	–

Możliwość zamontowania podstawy V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Possibility to mount base V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Verlo



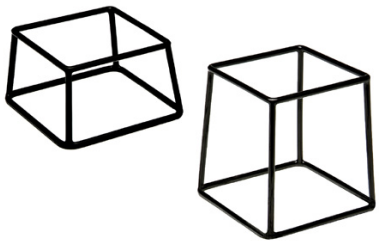
Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-4112-CH	33	beżowy	62,90	–
V-4112-P	33	brudny róż	62,90	–

Możliwość zamontowania podstawy V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Possibility to mount base V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

KUP ON-LINE



Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-351	18	10	15	43,60	–
V-352	18	18	15	51,40	–

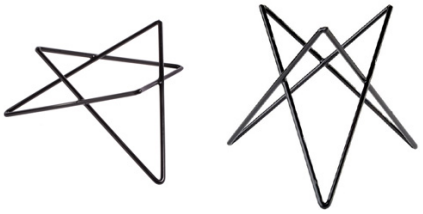


Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7508	21,2	10	czarny	37,40	–
V-7509	13,8	15	czarny	35,60	–
V-7510	25	20	czarny	44,00	–



KUP ON-LINE



Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-7506	25	10	25	czarny	30,00	–
V-7507	25	20	25	czarny	44,90	–



Podstawa bufetowa; stal, ABS
Buffet basis; steel, ABS

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-3360	8	71,80	–
TF-3361	12	83,70	–
TF-3362	18	97,90	–









Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7504	25	20	złoty	55,40	–
V-7505	25	20	miedziany	55,40	–

KUP ON-LINE





Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7502	25	10	złoty	37,60	–
V-7503	25	10	miedziany	37,60	–





Podstawa bufetowa; stal, PVC
Buffet stand; steel, PVC

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-7500	15	10	złoty	29,70	–
V-7501	15	10	miedziany	29,70	–



Etażera bufetowa; 18/0, szkło, SAN
Etagere; 18/0, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-04	30	48	627,50	–

Drabinka chromowana • Do dżemów, miodów, powideł • W komplecie: 4 szklane miseczki (śr. 14 cm), 4 uchylne pokrywy z wycięciem na łyżkę i miejscem na etykietę produktu • Pasują również porcelanowe miski BABW14 • Zapasowe miski i pokrywki na zamówienie

Chrome ladder • For jams, honeys, plum • Including: 4 glass bowls (14 cm diameter), 4 hinged lid with a notch for the spoon and a place for the product label • Also fit porcelain bowls BABW14 • Spare bowls and lids on order



Etażera; 18/0, szkło, SAN
Etagere; 18/0, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-1195	61	35	24	660,00	–

W komplecie: 3 misy szklane (śr. 23 cm, poj. 2,5 l) z uchylnymi pokrywami z wycięciem na łyżkę i miejscem na etykietę

Includes: 3 glass bowls (average 23 cm, capacity 2.5 l) with hinged lid with a notch for the spoon and a place for the label



Etażera; 18/0, SAN
Etagere; 18/0, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-14	19	41	24	238,80	–

Satynowany • Pojemnik z tworzywa sztucznego (poj. 1l)

Includes: 3 glass bowls (average 23 cm, capacity 2.5 l) with hinged lid with a notch for the spoon and a place for the label



Taca sztaplowalna GN 1/1; 18/10
Stackable tray GN 1/1; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1380-53	53	32	229,80	–



Półmisek owalny; 18/10
Oval dish; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-11265	25	18	23,90	–
T-11365	30	22	30,00	–
T-11464	35	22	36,80	–
T-11564	40	26	54,90	–
T-11764	50	35	85,80	–
T-12064	61	45	128,30	–



Taca; 18/10
Tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	41,60	–
T-4060-022	28	2,5	22	49,90	–
T-4060-024	31	2,5	24	54,10	–
T-4060-026	34	2,5	26	69,80	–
T-4060-028	40	2,5	28	82,10	–
T-4060-032	46	2,5	32	112,30	–
T-4060-037	55	2,5	37	185,60	–
T-4060-041	64	2,5	41	263,20	–



Wieszak bufetowy; buk
Hanger; beech

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-553	28	50	105,30	–



Taca z pokrywą; 18/10, SAN
Buffet plate with cover; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-090	38	24	188,90	–

W zestawie: stalowa taca, transparentna pokrywa typu roll-top

Included: steel tray, transparent roll-top cover

KUP ON-LINE





Skrzynka ukośna GN 1/2; dąb
Miter chest GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12011	32,5	8/11	26,5	**241,90**	–



Skrzynka ukośna z przegrodą GN 1/2; dąb
Miter chest with divider GN 1/2; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12010	32,5	8/11	26,5	**273,50**	–



Stojak na bagietki; dąb
Baguette stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1504	18	25	18	**334,10**	–



Deska do krojenia pieczywa GN 1/1; dąb
Bread cutting board GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11005	53	6,5	32,5	**447,40**	–



Deska do krojenia pieczywa GN 1/1; dąb
Bread cutting board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11011	53	4	32,5	**236,10**	–



Nóż kuty do pieczywa
Forged bread knife

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
V-8260W20O	20	**345,00**	–

Kuty • Rękojeść z drewna oliwnego
Forged • An olive wood handle



Podstawa bufetowa; dąb
Buffet stand; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1501	18	15	18	**194,30**	–
V-1502	18	20	18	**259,00**	–
V-1503	18	25	18	**326,10**	–



Podstawa skośna niska GN 1/1; dąb
Miter, low stand GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11007	53	3/10	32,5	**178,00**	–

Pasuje do skrzynek Verlo V-11002, V-12002, V-13002, V-24002
Fits for Verlo chest V-11002, V-12002, V-13002, V-24002



Podstawa skośna wysoka GN 1/1; dąb
Miter, high stand GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11008	53	10/19	32,5	**240,10**	–

Pasuje do skrzynek Verlo V-11002, V-12002, V-13002, V-24002
Fits for Verlo chest V-11002, V-12002, V-13002, V-24002

KUP ON-LINE



Skrzynka GN 2/4; dąb
Chest GN 2/4; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-24002	53	5,5	16,2	193,50	–



Skrzynka ukośna na sztućce; dąb
Diagonal chest for cutlery; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11010	53	6,5	32,5	364,10	–



Worek na pieczywo GN
GN Bread bag

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-366	*GN 1/1*	57	22	37	55,10	–

Pasuje na V-11002 + 2x V-11003
Fits V-11002 + 2x V-11003



Worek na pieczywo GN
GN Bread bag

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-367	*GN 1/2*	37	22	31	48,40	–

Pasuje na V-12002 + 2x V-12003
Fits V-12002 + 2x V-12003



Skrzynka z elementem chłodzącym; dąb
Chest with cooling element; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11006	54	6,5	33	559,00	–

Pasuje do poj. GN 1/1 20 mm. Sprzedawana bez pojemnika.
Matching GN 1/1 20 mm. Container not included.



Zestaw trzech skrzynek TROPOS
Set of 3 chests; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11415	28	22	28	599,00	–



Wkład chłodzący
Cooling element

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-6999	26,5	2,5	20	czarny	118,00	–



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-BUGN-11022-2	53,5	2,2	33,5	biały	2	309,20	–

Pojemnik dopasowany do skrzynki V-11006
Container fits V-11006 chest.

KUP ON-LINE



Verlo

Skrzynka GN 1/1; dąb
Chest GN 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11002	53	6,5	32,5	**285,40**	–
V-12002	32,5	6,5	26,5	**171,40**	–



Verlo

Deska do krojenia pieczywa GN 1/1; dąb
Bread cutting board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11011	53	4	32,5	**236,10**	–



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-11	53	10	32,5	**98,10**	–

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given



Verlo

Koszyk; polipropylen
Basket; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
T-4044-301	39	10	beżowy	**88,70**	–



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
SZ-3820	20	6	**20,10**	–
SZ-3800	38	10	**52,00**	–

Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given



Stojak do koszy asymetrycznych; 18/0
Stand for asymetric baskets; 18/0

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
T-90-334	35,5	42,5	47,5	**328,00**	–



Koszyk asymetryczny; PP
Asymetric basket; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-2077-301	31 / 37	6 / 12	**116,10**	–



Koszyk; PP
Basket; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2002-061	25	5	17	brązowy	**37,60**	–
T-2002-301	25	5	17	beżowy	**37,60**	–

KUP ON-LINE

Verlo



Kosz GN 1/1; PP
Basket GN 1/1; PP

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2079-061	52	32,5	brązowy	111,90	–
T-2079-301	52	32,5	beżowy	111,40	–

Verlo



Koszyk; PP
Basket; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2081-301	32,5	6,5	35,4	beżowy	88,00	–

Verlo



Koszyk; PP
Basket; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2085-061	32,5	6,5	17,6	brązowy	54,90	–
T-2085-301	32,5	6,5	17,6	beżowy	57,10	–

Verlo



Koszyk; PP
Basket; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2083-061	32,5	6,5	26,5	brązowy	66,00	–
T-2083-301	32,5	6,5	26,5	beżowy	67,40	–

Verlo



Koszyk; PP
Basket; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2087-061	16,2	6,5	26,5	brązowy	42,00	–
T-2087-301	16,2	6,5	26,5	beżowy	42,50	–

Verlo



Koszyk; PP
Basket; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
T-2089-301	17,6	6,5	16,2	beżowy	30,00	–



Kosz z pokrywą; ratan, SAN
Basket with cover; rattan, SAN

Nr kat.	Ø cm	l cm	w cm	PLN	EUR
AB-770-R50		50	29,5	439,00	–
AB-770-T44	44			498,70	–



Koszyk; wiklina
Basket; wicker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
SZ-1000	28	6	20	19,00	–

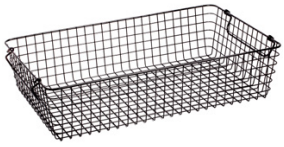
Produkcja ręczna • Wymiary produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych
Hand-made • The dimensions of the product may slightly differ from the ones given

KUP ON-LINE



NOWE rozmiary

KUP ON-LINE



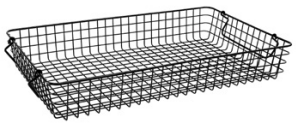


Kosz GN 1/1; stal
Basket GN 1/1; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71101	51,8	12	31,3	czarny	**115,10**	–

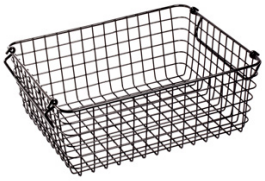
Worek na pieczywo GN
GN Bread bag

Nr kat.	➞ ❑	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-366	*GN 1/1*	57	22	37	**55,10**	–



Kosz GN 1/1; stal
Basket GN 1/1; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71102	52	8	31,5	czarny	**114,50**	–




Kosz GN 1/2; stal
Basket GN 1/2; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71201	31,3	12	25,3	czarny	**112,80**	–

Worek na pieczywo GN
GN Bread bag

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-367	*GN 1/2*	37	22	31	**48,40**	–



Kosz GN 1/2; stal
Basket GN 1/2; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71202	31,5	8	25,5	czarny	**81,00**	–




Stojak do koszyków GN 1/3; stal
Bakset dispaly GN 1/3; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71330	35	31	18	czarny	**99,00**	–






Kosz GN 1/3; stal
Basket GN 1/3; steel

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-71302		31,5	8	17	czarny	**59,10**	–
V-71301		31,5	12	17	czarny	**71,40**	–
V-71303	*otwarty*	31,5	12	17	czarny	**71,40**	–

Worek na pieczywo; bawełna
Bread bag; cotton

Nr kat.	➞ ❑	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-368	*V-71301*	31,3	20,3	17,7	**63,90**	–
V-369	*V-71303*	31,5	20,3	17,7	**63,90**	–

KUP ON-LINE







Kosz na bagietki; stal
Bakery basket; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-72000	32,5	30	26,5	czarny	99,00	–

Worek na pieczywo; bawełna
Bread bag; cotton

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-370	25,5	35,3	21	63,90	–



Verlo





Torba na pieczywo; bawełna
Bread bag; cotton

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1210	12,5	12,5	ecru	41,90	–
V-1220	12,5	12,5	brązowy	41,90	–
V-1910	19,5	19,5	ecru	47,10	–
V-1920	19,5	19,5	brązowy	47,10	–

Verlo



Torba na pieczywo, owoce; celuloza
Bread, fruit bag; cellulose

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-6014	17,6	15	bązowy	32,50	–
V-6015	17,6	15	czarny	32,50	–
V-6016	17,6	15	szary	32,50	–

KUP ON-LINE





Koszyk GN 1/2; stal
Basket GN 1/2; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-32267	32,5	7,5	26,5	czarny	103,10	–



Koszyk GN 1/1; stal
Basket GN 1/1; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-53327	53	7,5	32,5	czarny	141,30	–



Koszyk owalny; stal
Oval basket; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-28167	28	7,5	16	czarny	65,30	–
V-34201	34	10	20	czarny	87,80	–



Koszyk prostokątny; stal
Rectangular basket; steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-53167	53	7,5	16,2	czarny	112,20	–



Koszyk okrągły; stal
Round basket; steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-15155-K	15	5	czarny	42,50	–

KUP ON-LINE



Podgrzewacze bufetowe **Verlo**
***Verlo** Buffet heaters*

Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Posiadają stabilną konstrukcję, dno idealnie rozprowadzające ciepło i elegancki design, który perfekcyjnie wypełni bufetowe wnętrze.

Verlo Buffet heaters are made of the highest quality stainless steel. They have a stable structure, a bottom that distributes heat perfectly and an elegant design that will perfectly fill the buffet interior.

A. Indukcyjne dno typu „sandwich"
B. Wysuwany stabilizator zapobiegający ślizganiu
C. Przeszklona pokrywa na zawiasach z olejowymi hamulcami
D. Możliwość położenia bezpośrednio na płycie indukcyjnej
E. Rynienka odprowadzająca skroploną parę wodną
F. Hamulce cierne pokrywy
G. Dostosowane do dwóch systemów podgrzewania: indukcyjnego i pastą T-7049-1 / T-7049-2

A. „Sandwich" type induction bottom
B. Pop-up anti-slip stabilizer
C. Glass window hinged lid with oil brakes
D. Can be placed directly on the induction hob
E. A drain pan for condensed water vapor
F. Friction brakes on the cover
G. Adapted for two heating systems: electric and paste T-7049-1 / T-7049-2



Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1150-72	*podgrzewacz*	57,5	18	46,6	9	2 191,10	–
V-1150-72B	*podstawa*	57,5	14,7	37		920,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Zawias cierny • Możliwość ogrzewania grzałką lub pastą • Grubość wanny: 2 mm • W zestawie GN 1/1 • Łatwo demontowana przeszklona pokrywa • Pasująca grzałka: T-69131

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Damping hinge • Can be heated with a heater or paste • Thickness of the bath: 2 mm • Included GN 1/1 • Easily removable glass cover • Matching heater: T-69131

Elementy wymienne
Replaceable parts

new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1150-72-ZAWIAS	*zawias cierny*	308,90	–



Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1150-74	*podgrzewacz*	46,5	16	40	6	1 802,00	–
V-1150-74B	*podstawa*	40	14,7	37		791,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Zawias cierny • Możliwość ogrzewania grzałką lub pastą • Grubość wanny: 2 mm • W zestawie GN 2/3 • Łatwo demontowana przeszklona pokrywa • Pasująca grzałka: T-69131

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Damping hinge • Can be heated with a heater or paste • Thickness of the bath: 2 mm • Included GN 2/3 • Easily removable glass cover • Matching heater: T-69131

Elementy wymienne
Replaceable parts

new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1150-74-ZAWIAS	*zawias cierny*	344,30	–

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE - **MASTER** | *Chafing dish - **MASTER***



Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

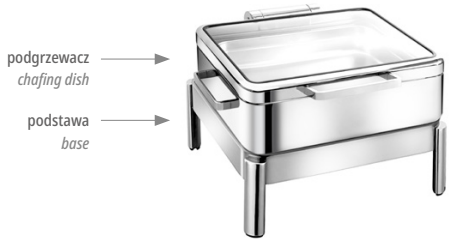
Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1160-72	*podgrzewacz*	57,5	18	46,6	9	3 118,00	–
V-1150-72B	*podstawa*	57,5	14,7	37		920,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Dwa dodatkowe uchwyty ułatwiające przenoszenie • Możliwość ogrzewania grzałką lub pastą • Grubość wanny: 2 mm • W zestawie GN 1/1 • Łatwo demontowana przeszklona pokrywa • Pasująca grzałka: T-69131

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid • Two additional handles for easy handling • Can be heated with a heater or paste • Thickness of the bath: 2 mm • Included GN 1/1 • Easily removable glass cover • Matching heater: T-69131

Elementy wymienne *Replaceable parts* — new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1160-72-ZAWIAS	*zawias hydrauliczny*	491,70	–



Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1160-74	*podgrzewacz*	46,5	16	40	6	2 558,10	–
V-1150-74B	*podstawa*	40	14,7	37		791,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Dwa dodatkowe uchwyty ułatwiające przenoszenie • Możliwość ogrzewania grzałką lub pastą • Grubość wanny: 2 mm • W zestawie GN 2/3 • Łatwo demontowana przeszklona pokrywa • Pasująca grzałka: T-69131

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid • Two additional handles for easy handling • Can be heated with a heater or paste • Thickness of the bath: 2 mm • Included GN 2/3 • Easily removable glass cover • Matching heater: T-69131

Elementy wymienne *Replaceable parts* — new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1160-74-ZAWIAS	*zawias hydrauliczny*	491,70	–

PODGRZEWACZE - **LITE+** | *Chafing dish - **LITE+***



new

Podgrzewacz GN 1/1 z podstawą; 18/10
Chafing dish with base; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1400-42	59,5	29,5	47	13	1 790,00	–

Przeszklona pokrywa • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Grubość wanny: 1,3 mm • W zestawie pojemnik GN • Możliwość ogrzewania grzałką lub pastą • Pasująca grzałka: T-69131

Glazed lid • Hydraulic braking system to stop the lid dropping • Tray thickness: 1,3 mm • GN container included • Can be heated by heater or paste • Matching heater: T-69131

Elementy wymienne *Replaceable parts* — new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1400-42-ZAWIAS	*zawias hydrauliczny*	287,20	–





Podstawa indukcyjna pod podgrzewacz GN 2/3 i 1/1; Drewno dębowe
Induction chafing dish stand GN2/3 and 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-23100	50	14	40	1 180,00	–

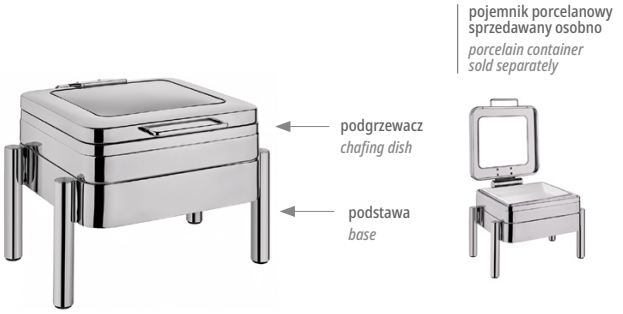
Podstawa wykonana z litego drewna dębowego • nóżki wkręcane • kuchenka indukcyjna wbudowana wraz z regulacją mocy 1000W

The base is made of solid oak wood • screwed feet • built-in induction heater with power regulation 1000W

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE INDUKCYJNE - **SUPREME** | *Induction chafing dish - **Supreme***





Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish GN 1/1; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-72	*podgrzewacz*	57	16	46,5	2 952,10	–
V-1110-72H	*podstawa*	65,5	23	37,5	827,00	–
V-1110-72SZ	*komplet | set*				3 912,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Komplet: podrzewacz V-1110-72, podstawa V-1110-72H, grzałka T-69131, wkład porcelanowy V-BUGN-11065-1

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Komplet | *SET*

Elementy wymienne
Replaceable parts new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1110-72-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	491,00	–
V-1110-72-LW/T/HP	*pokrywa bez zawiasu*	1 467,80	–

Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-74	*podgrzewacz*	35,4	16	32,5	2 405,00	–
V-1110-74H	*podstawa*	37,5	23	48,5	732,00	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Elementy wymienne
Replaceable parts new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1110-74-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	493,20	–
V-1110-74-L/W/T/HP	*pokrywa bez zawiasu*	1 045,60	–



Podgrzewacz indukcyjny do zupy; 18/10
Induction chafing dish for soup; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-82	*podgrzewacz*	46	25	41,5	11	2 411,10	–
V-1110-82H	*podstawa*	38	18,5	38		636,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy • Zawiera garnek V-1110-82W w zestawie

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid • Pot V-1110-82W included

Elementy wymienne
Replaceable parts new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1110-74-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	493,20	–
V-1110-82LD-HP	*pokrywa z zawiasem*	1 591,80	–

AKCESORIA DO PODGRZEWACZA | *Chafing dish accessories*



Wkład do podgrzewacza V-1110-82; 18/10
Inset for V-1110-82 chafing dish ; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
V-1110-82W	11	95,10	–
V-1110-82P	*pokrywa*	33,90	–

KUP ON-LINE



pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately



Podgrzewacz indukcyjny GN 1/1; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-72	*podgrzewacz*	57	16	46,5	2 952,10	–
V-1110-72K	*podstawa*	59	17,5	38,5	820,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Elementy wymienne
Replaceable parts new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1110-72-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	491,00	–
V-1110-72-LW/T/HP	*pokrywa bez zawiasu*	1 467,80	–



pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately



Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3; 18/10
Induction chafing dish; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1110-74	*podgrzewacz*	35,4	16	32,5	2 405,00	–
V-1110-74K	*podstawa*	38	17	42	727,00	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Elementy wymienne
Replaceable parts new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1110-74-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	493,20	–
V-1110-74-L/W/T/HP	*pokrywa bez zawiasu*	1 045,60	–



Podgrzewacz indukcyjny do zupy; 18/10
Induction chafing dish for soup; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-82	*podgrzewacz*	46	25	41,5	11	2 411,10	–
V-1110-82K	*podstawa*	37,5	17	37,5		635,10	–

Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Hydrauliczny system hamujący opadanie pokrywy

The chafingdish can be placed directly on the induction heater, built into the worktop • Hydraulic system for closing the lid

Elementy wymienne
Replaceable parts new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1110-74-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	493,20	–
V-1110-82LD-HP	*pokrywa z zawiasem*	1 591,80	–

KUP ON-LINE





pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz; 18/10
Chafing dish; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-51	75	35	51	9	**1 197,00**	–

Pokrywa z ciernym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Możliwość sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego.

Cover with fryctional braking system • Cooling lid handle • Stackable • Specially profiled cover for drainage condensate to the bain marie container.



V-1120-035



AB-576-AD

Urna do płynów; 18/10
Liquid urn; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1120-035	35	49,5	30	12	**860,40**	–

Grzałka do urny z adapterem; Al
Heating element for coffee urn with adapter; Al.

Nr kat.	Ø cm	W	PLN	EUR
AB-576-AD	14	80	**920,10**	–

Pasuje do urn: V-1120-038, V-1120-035

Matching to coffee urns: V-1120-038, V-1120-035





pojemnik porcelanowy sprzedawany osobno
porcelain container sold separately

Podgrzewacz do zupy; 18/10
Chafing dish; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
V-1110-53	35	9	**1 010,10**	–

Pokrywa z ciernym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Możliwość sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego • Podgrzewacz nie zawiera pojemnika GN

Cover with fryctional braking system • Cooling lid handle • Stackable • Specially profiled cover for drainage condensate to the bain marie container • GN container not included

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE BUFETOWE - **BASIC** | *Chafing dish - BASIC*



Podgrzewacz indukcyjny BASIC GN1/1 BASIC; 18/10
Induction chafing dish GN 1/1 BASIC; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1100-81	*podgrzewacz*	41	20	59	1 025,00	–
V-1100-81H	*podstawa (pasuje też do V-1130-72)*	38	24	58	315,00	–

Elementy wymienne
Replaceable parts

new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1100-81-ZAWIAS	*zawias hydrauliczny*	308,90	–



Podstawa indukcyjna pod podgrzewacz GN 2/3 i 1/1; Drewno dębowe
Induction chafing dish stand GN2/3 and 1/1; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-23100	50	14	40	1 180,00	–

Podstawa wykonana z litego drewna dębowego • nóżki wkręcane • kuchenka indukcyjna wbudowana wraz z regulacją mocy 1000W

The base is made of solid oak wood • screwed feet • built-in induction heater with power regulation 1000W

PODGRZEWACZE BUFETOWE - **ELITE** | *Chafing dish - ELITE*



Podgrzewacz Elite GN 1/1; 18/10
Chafing dish Elite; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-X32189	65	45	49	645,00	–

Pokrywa typu Roll-Top otwierana o 180° • W komplecie dwa pojemniki na pastę paliwową i pojemnik GN 1/1-65 • Wbudowane prowadnice do grzałki elektrycznej

Roll-Top cover opening 180 ° • Two fuel paste containers and GN 1/1-65 container included • Built-in guideways for electrical heater



Podgrzewacz Elite; 18/10
Chafing dish Elite; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-X32681	36	47	480,10	–

Pokrywa typu Roll-Top otwierana o 180° • W komplecie pojemnik na pastę paliwową i okrągły pojemnik GN

Roll-Top cover opening 180 ° • Complete with a fuel paste container and a round GN container

KUP ON-LINE





Podgrzewacz/Garnek bufetowy z szybą, czarny
Chafing dish/Buffet pot with glass, black

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
V-1104-01	30,5	42	16,8	40,5	4	czarny	1 117,10	–

Materiał: stal 18/10 • Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Możliwość ogrzewania pastą • Zawias cierny • W zestawie wkład o średnicy 28,5 cm • Przeszklona pokrywa • Pasująca grzałka: T-69131

Material: 18/10 steel • The heater can be placed directly on the induction heater, built into the countertop • Paste heating possible • Friction hinge • 28. 5 cm diameter insert included • Glass cover • Matching heater: T-69131

Wkład do podgrzewacza V-1104, 10/10
Inset for V-1104, chafing dish, 18/10

new

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
V-1104-WKLAD	30	4,5	95,00	–

Elementy wymienne
Replaceable parts

new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1104-ZAWIAS	*zawias cierny*	246,00	–





Podgrzewacz/Garnek bufetowy z szybą, miedziany
Chafing dish/Buffet pot with glass, copper

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
V-1104-02	30,5	42	16,8	40,5	4	miedziany	1 117,10	–

Materiał: stal 18/10 • Podgrzewacz można postawić bezpośrednio na grzałce indukcyjnej, wbudowanej w blat • Możliwość ogrzewania pastą • Zawias cierny • W zestawie wkład o średnicy 28,5 cm • Przeszklona pokrywa • Pasująca grzałka: T-69132

Material: 18/10 steel • The heater can be placed directly on the induction heater, built into the countertop • Paste heating possible • Friction hinge • 28. 5 cm diameter insert included • Glass cover • Matching heater: T-69132

Wkład do podgrzewacza V-1104, 10/10
Inset for V-1104, chafing dish, 18/10

new

Nr kat.	Ø cm	cap l	PLN	EUR
V-1104-WKLAD	30	4,5	95,00	–

Elementy wymienne
Replaceable parts

new

Nr kat.		PLN	EUR
V-1104-ZAWIAS	*zawias cierny*	246,00	–



Podstawa indukcyjna pod podgrzewacz; drewno dębowe
Induction base for heater; oak wood

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-22000	42	14	1 140,00	–

Wbudowana kuchenka indukcyjna o mocy 1000 W

Built-in 1000 watt induction stove

KUP ON-LINE



Pasują do nakładek:
Attachment fitting:

V-1190-021 — V-1190-011
V-1190-023 — V-1190-013

Garnek - soup station; 18/10
Pot - soup station; 18/14

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1190-021	29,5	22	24	4,5	258,00	–
V-1190-023	36	27	30	10	398,40	–



Wkład do podgrzewacza V-1110-82; 18/10
Inset for V-1110-82 chafing dish ; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
V-1110-82W	11	95,10	–
V-1110-82P	*pokrywa*	33,90	–



Nakładka - soup station; 18/10
Soup station attachment; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1190-013	39	3	39	235,10	–
V-1190-011	53,5	3	34	351,10	–



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-69032	35	6,5	30	2000	2,9	1 127,80	–



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	PLN	EUR
T-69332	37	4,3	29	2000	643,10	–

Intuicyjny panel sterowania • Wyświetlacz LED • Timer / Minutnik (0–180 min) • 10 poziomów mocy (500–2000 W) • Zakres temperatur: 80~240°C • 10 poziomów ustawień temperatury • Zabezpieczenie przed przegrzaniem i automatyczne wyłączenie

Intuitive control panel • LED display • Timer / Minute minder (0–180 min) • 10 power levels (500–2000 W) • Temperature range: 80~240°C • 10 temperature settings • Overheating protection and automatic shut-off



Grzałka / kuchenka indukcyjna
Induction heater

Nr kat.	Ø cm	h cm	W	PLN	EUR
T-69131	24,5	6,8	1000	407,70	–

Sterowanie dotykowe • Wielopoziomowa regulacja mocy • Zakres temperatur: 45~100°C • Zabezpieczenie przed przegrzaniem • Możliwość zabudowy

Touch control • Multi-level power regulation • Temperature range: 45~100°C • Overheating protection • Possibility of installation



Grzałka do urny z adapterem; Al
Heating element for coffee urn with adapter; Al.

Nr kat.	Ø cm	W	PLN	EUR
AB-576-AD	14	80	920,10	–



Grzałka elektryczna; Al
Heating element; Al.

Nr kat.	W	PLN	EUR
V-7099-3	500	399,10	–

Przewód dł. 2 m • Pasuje do okrągłych podgrzewaczy Supreme, Prime i Elite

Cable length 2 m • Fits round Supreme, Prime and Elite chafindishes



Grzałka do podrzewaczy; Al
Heater; Al.

Nr kat.	l cm	w cm	W	PLN	EUR
T-11802	25	20	700	342,60	–

Pasuje do podgrzewaczy GN 1/1 nieindukcyjnych Elite i Elite Basic

Matching to non-induction GN 1/1 Elite and Elite Basic chafingdishes



Naczynie na puszkę z paliwem; 18/10
Vessel for fuel; 18/10

Nr kat.	kg	PLN	EUR
T-15007	4	20,10	–



Pasta do podgrzewaczy
Fuel

Nr kat.	g	op.	PLN	EUR
T-7049-1	200	72	5,10	–

Etanol 50-80%, metanol < 3%, butan-2-on < 2% • Nie osmala naczyń • Bezzapachowa • Nietoksyczna - ekologiczna • Czas palenia: ok 3 godzin

Ethanol 50-80%, methanol < 3%, Butanone < 2% • Unscented • Non-toxic - ecological • Burning time: about 3 hours



Pasta do podgrzewaczy
Fuel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
T-7049-4	4	69,00	–

Wysokiej jakości - czysty etanol • Nie osmala naczyń • Bezzapachowa • Nietoksyczna - ekologiczna

High quality - pure ethanol • Unscented • Non-toxic - ecological

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE BUFETOWE – BOMBANCE | *Chafing dish – BOMBANCE*









Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660134-1	22	12,9	2,5	1	893,40	–
●	RV-660136-1	22	12,9	2,5	1	972,00	–





Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660138-1	26	15,2	4	1	1 051,20	–
●	RV-660140-1	26	15,2	4	1	1 061,80	–





Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660141-1	29	13,7	4	1	1 183,50	–
●	RV-660142-1	29	13,7	4	1	1 183,50	–

KUP ON-LINE



Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660143-1	31	11,9	3,5	1	1 288,00	–
●	RV-660144-1	31	11,9	3,5	1	1 288,00	–



Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660149-1	22	14,2	2,5	1	866,90	–
●	RV-660150-1	22	14,2	2,5	1	866,90	–



Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660151-1	26	17	4	1	925,00	–
●	RV-660152-1	26	17	4	1	925,00	–



Podgrzewacz/Garnek bufetowy
Warmer/Buffet pot

	Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660153-1	29	15,4	4	1	1 041,80	–
●	RV-660154-1	29	15,4	4	1	1 041,80	–



Naczynie/Brytfanna
Dish/Oven pan

	Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
○	RV-660160-1	34	6,5	25	3,3	1	683,90	–
●	RV-660162-1	34	6,5	25	3,3	1	683,90	–



Wieszak na pokrywkę
Hanger for lid

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-656412-6	9	7,5	13,5	6	184,00	–



Stojak na pokrywkę
Stand for lid

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-656398-2	23	36,5	35,5	2	425,00	–

KUP ON-LINE

PODGRZEWACZE BUFETOWE – REVOLUTION 2 | *Chafing dish – REVOLUTION 2*





Podgrzewacz/Garnek z pokrywką Satin black
Warmer/Cocotte with Satin black lid

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-649816-1	22	14	2,4	1	**997,10**	–
RV-649855-1	26	14,5	3,4	1	**1 072,30**	–
RV-649863-1	28	13,5	3,6	1	**1 278,40**	–



Podgrzewacz/Garnek z pokrywką Satin white
Warmer/Cocotte with Satin white lid

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-649818-1	22	14	2,4	1	**997,10**	–
RV-649856-1	26	14,5	3,4	1	**1 072,30**	–
RV-649864-1	28	13,5	3,6	1	**1 278,40**	–



Podgrzewacz/Garnek ze szklaną pokrywką
Warmer/Cocotte with glass lid

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-649820-1	22	14	2,4	1	**883,50**	–
RV-649857-1	26	14,5	3,4	1	**970,80**	–
RV-649865-1	28	13,5	3,6	1	**1 150,50**	–



Podgrzewacz/Garnek z pokrywką Cosmos Gold
Warmer/Cocotte with Cosmos Gold lid

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-653352-1	22	14	2,4	1	**1 094,20**	–
RV-653356-1	26	14,5	3,4	1	**1 182,80**	–
RV-653364-1	28	13,5	3,6	1	**1 406,30**	–



Podgrzewacz/Garnek z pokrywką Silver
Warmer/Cocotte with Silver lid

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-653350-1	22	14	2,4	1	**1 030,30**	–
RV-653354-1	26	14,5	3,4	1	**1 102,90**	–
RV-653362-1	28	13,5	3,6	1	**1 335,90**	–

KUP ON-LINE





Podgrzewacz/Garnek owalny z pokrywką Satin black
Warmer/Cocotte oval with Satin black lid

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-649871-1	32,5	16	26,5	3,5	1	**1 301,80**	–
RV-649872-1	32,5	16	26,5	3,5	1	**1 301,80**	–
RV-649873-1	32,5	16	26,5	3,5	1	**1 171,60**	–
RV-653370-1	32,5	16	26,5	3,5	1	**1 432,00**	–
RV-653368-1	32,5	16	26,5	3,5	1	**1 360,40**	–



Wkład porcelanowy
Porcelain insert

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-646792-1	26,5	6,5	1,5	1	**208,40**	–



Wkład porcelanowy
Porcelain insert

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-655111-1	28,1	6,7	2,5	1	**211,80**	–



Naczynie prostokątne
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-645055-1	30,5	7	21,5	2,6	1	**797,30**	–



Naczynie prostokątne z pokrywką
Rectangular dish with lid

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
RV-655588-1	30,5	7	21,5	2,6	1	**1 103,60**	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-11022-2	53,5	2,2	33,5	2	**309,20**	–
V-BUGN-11065-1	53,5	6,5	33,5	1	**309,20**	–

Pojemnik dopasowany do skrzynki V-11006
Matching to V-11006



Pojemnik GN 1/2; porcelana
Container GN 1/2; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-12022-3	33,5	2,2	26	3	**167,00**	–
V-BUGN-12065-2	33,5	6,5	26	2	**167,00**	–



Pojemnik GN 2/3; porcelana
Container GN 2/3; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-23022-3	32,5	2,2	35,4	3	**162,60**	–
V-BUGN-23065-1	32,5	6,5	35,4	1	**162,60**	–



Pojemnik GN 2/4; porcelana
Container GN 2/4; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-24022-4	53,5	2,2	16,2	4	**154,10**	–
V-BUGN-24065-2	53,5	6,5	16,2	2	**190,40**	–



Pojemnik GN 1/3; porcelana
Container GN 1/3; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BUGN-13022-6	32,5	2,2	17	6	**120,10**	–
V-BUGN-13065-3	32,5	6,5	17	3	**120,30**	–



R-BUGN39-1 R-BUGN39D-1

Wkład; porcelana
Inset; porcelain

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BUGN39-1	39	6,2	4,33	1	**363,00**	–
R-BUGN39D-1	39	6,2	4	1	**382,50**	–



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-NFBU-11022GY-2	53	2,2	32,5	2	**464,40**	–



new

Naczynie, ceramika
Dish, ceramic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
○ PG-62439	15	4,5	10	0,47	**74,00**	–
● PG-62408	15	4,5	10	0,47	**74,00**	–
● PG-62422	15	4,5	10	0,47	**72,60**	–
● PG-62415	15	4,5	10	0,47	**74,00**	–



new

Naczynie kwadratowe, ceramika
Square dish, ceramics

Nr kat.	l cm	h cm	cap l	PLN	EUR
○ PG-62446	13	5	0,66	**74,00**	–

KUP ON-LINE



Taca GN 1/1; melamina
Tray GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-11020M	53	2	32,5	12	**86,70**	–
V-11020M-BK	53	2	32,5	12	**85,40**	–



Taca GN 1/2; melamina
Tray GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-12020M	32,5	2	26,5	24	**44,30**	–
V-12020M-BK	32,5	2	26,5	24	**44,20**	–



Taca GN 1/3; melamina
Tray GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-13020M	32,5	2	17,6	24	**41,80**	–



Półmisek GN 1/1; melamina
Dish GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11030	52,8	3	32	**138,80**	–



Półmisek GN 1/2; melamina
Dish GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-12030	32,5	3	26,5	**72,90**	–

Półmisek GN 1/3; melamina
Dish GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-13030	32,5	3	17,6	**54,40**	–



Półmisek GN 1/4; melamina
Dish GN 1/4; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-14030	26,5	3	16,2	**40,50**	–



Półmisek GN 2/4; melamina
Dish GN 2/4; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-24030	53	3	16,2	**69,30**	–



Pojemnik GN 1/1; melamina
Container GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-11065M	53	6,5	32,5	6	**173,30**	–



Pojemnik GN 1/2; melamina
Container GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-12065M	32,5	6,5	26,5	12	**88,30**	–
V-12100M	32,5	10	26,5	12	**110,40**	–



Pojemnik GN 1/3; melamina
Container GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-13065M	32,5	6,5	17,6	12	**64,60**	–
V-13100M	32,5	10	17,6	12	**89,40**	–



Pojemnik GN 1/6; melamina
Container GN 1/6; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-16065M	17,6	6,5	16,2	24	**51,40**	–
V-16100M	17,6	10	16,2	12	**61,60**	–

KUP ON-LINE

TERRA MATTE – naczynia melaminowe | *melamine tableware*





new

Talerz płaski, melamina
Flat plate, melamine

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
V-959-01	25	33,10	–



new

Talerz owalny, melamina
Oval plate, melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-959-05	23,5	30	39,00	–



new

Misa, melamina
Bowl, melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-959-06	31	8,5	4100	86,00	–



new

Miseczka, melamina
Bowl, melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-959-04	7	1,5	40	4,10	–



new

Miska, melamina
Bowl, melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-959-02	11	4,5	270	11,10	–



new

Miska, melamina
Bowl, melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-959-03	14,5	9,5	680	17,10	–

KUP ON-LINE





new

Taca GN 1/1; melamina
Tray GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-959-11	53	32,5	149,10	–



new

Taca GN 1/2; melamina
Tray GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-959-12	32,5	26,5	82,00	–



new

Taca GN 1/3; melamina
Tray GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-959-13	32,5	17,6	58,00	–



new

Taca GN 2/4; melamina
Tray GN 2/4; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-959-24	53	16,2	85,10	–



new

Półmisek; melamina
Oval plate; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-959-42	42,5	13	49,00	–

KUP ON-LINE





new

Taca GN 1/1; melamina
Tray GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-177-11	53	32,5	**149,10**	–



new

Taca GN 1/2; melamina
Tray GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-177-12	32,5	26,5	**83,00**	–



new

Taca GN 1/3; melamina
Tray GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-177-13	32,5	17,6	**59,10**	–



new

Taca GN 2/4; melamina
Tray GN 2/4; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-177-24	53	16,2	**85,10**	–

KUP ON-LINE





new

Taca GN 1/1; melamina
Tray GN 1/1; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-161-11	53	32,5	112,50	–



new

Taca GN 1/2; melamina
Tray GN 1/2; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-161-12	32,5	26,5	53,10	–



new

Taca GN 1/3; melamina
Tray GN 1/3; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-161-13	32,5	17,6	37,80	–



new

Taca GN 2/4; melamina
Tray GN 2/4; melamine

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
V-161-24	53	16,2	58,50	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61100-L	53	10	33	**151,40**	–

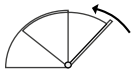


Pokrywa GN 1/2; PC
Cover GN 1/2; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-61200-L	32,5	10	27	**81,80**	–



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



Nr kat.	h cm	PLN	EUR
V-61199	17	**145,50**	–

Blim



Termos z kranem; stal nierdzewna, poliuretan
Thermos with tap; stainless steel, polyurethane

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-120-12	24	47	8,8	**155,70**	–



Dzbanek; polipropylen
Jug; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
BP-CF4-000	11	24	1,7	krystaliczny biały	**84,60**	–
BP-CF4-010	11	24	1,7	karbon	**84,60**	–
BP-CF4-314	11	24	1,7	leśny średni	**84,60**	–
BP-CF4-319	11	24	1,7	mokka	**84,60**	–
BP-CF4-335	11	24	1,7	morela	**84,60**	–
BP-CF4-336	11	24	1,7	cukier trzcinowy	**84,60**	–

KUP ON-LINE



Verlo

Podstawa i pokrywa wykonana z naturalnego drewna sosnowego – aby podkreślić piękno i zadbać o trwałość drewna, należy je impregnować olejem roślinnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. spożywczym olejem lnianym.

new

Dyspenser do napojów TUBE, drewno, szkło
TUBE beverage dispenser, wood, glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-23032		19	30	6	1	**199,00**	–
V-23032-P	*pokrywa*	19	3,7	—	1	**25,10**	–

W zestawie drewniana pokrywa, kranik oraz podstawa • Podstawa i pokrywa wykonane z drewna sosnowego • Wysokość podstawy : 15 cm • pasuje pokrywa szklana V-23032-P

Includes wooden lid, faucet and base • Base and lid made of pine wood • Base height : 15 cm • Fits glass lid V-23032-P



Verlo

new

Dyspenser do napojów JAR, szkło
JAR beverage dispenser, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-24055	17,5	30	5,5	1	**49,00**	–

Verlo



Dyspenser do soku; 18/10
Juice dispenser; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-2220-03	31	49	21	3	262,50	–

Tuba na lód
Ice insert



Dyspenser do musli; 18/10, SAN
Muesli dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-01	22	52	17,5	4,5	414,00	–



Dyspenser do płatków; 18/10, SAN
Muesli dispenser; 18/10, SAN

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
TF-02	22	52	35	2 x 4,5	745,00	–



Słoik z klamrą, cylinder
Buckle jar, cylinder

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1125	7,8	9,9	250	4	33,20	–
T-1150	10	11,8	500	4	37,60	–
T-1170	10	14,5	750	4	40,70	–
T-1110	10	21	1000	4	48,00	–



Słoik z klamrą, kwadrat
Buckle jar, square

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1350	11,5	10,3	11,5	500	4	37,50	–
T-1375	11,5	12,5	11,5	750	4	43,00	–
T-1310	11,5	15,2	11,5	1000	4	46,20	–
T-1315	11,5	20,2	11,5	1500	4	57,00	–

KUP ON-LINE

DESKI DREWNIANE



Deska owalna; dąb
Oval board; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11553	50	4	29	329,00	–



Deska do serwowania; mango
Serving board; mango

Nr kat.	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1007	2	38	1	90,00	–

Uchwyt ze stali nierdzewnej w kolorze różowego złota • impregnowana olejem bezbarwnym
Rose gold stainless steel handle • Impregnated with colorless oil



Deska do serwowania; mango
Serving board; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1006	47,6	2	38	1	119,80	–

Dwa uchwyty ze stali nierdzewnej w kolorze różowego złota • impregnowana olejem bezbarwnym
Two rose gold stainless steel handles • Impregnated with colorless oil



Deska do serwowania akacja
Serving board; acacia

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1004	33	3	22,5	1	59,50	–
V-D1005	46	3	32	1	90,70	–

Skórzany uchwyt • impregnowana olejem bezbarwnym
Leather handle • impregnated with colorless oil



Deska z otworem; dąb
Board with a hole; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11634	26	2,5	26	107,50	–
V-11518	26	2,5	16	65,60	–



Deska z otworem; dąb
Board with a hole; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11635	38	2,5	23,5	117,60	–



Talerz drewniany; mango
Wooden plate; mango

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-D1001	30	3,5	1	79,90	–

Impregnowany olejem bezbarwnym
Impregnated with colorless oil



Talerz drewniany; mango
Wooden plate; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1003	20	2	11	1	37,90	–
V-D1002	29,7	2	19,7	1	48,70	–

Impregnowany olejem bezbarwnym
Impregnated with colorless oil



Taca owalna; mango
Oval tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1011	18	3,8	10	1	49,90	–

Impregnowany olejem bezbarwnym
Impregnated with colorless oil



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30063	20	20	1	39,30	–



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30065	30	12,5	1	34,40	–



Talerz drewniany
Wooden plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30064	30	20	1	58,90	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11513	22	3	13	85,80	–



Taca; dąb
Tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11512	33	3	27	211,70	–

KUP ON-LINE





Taca; mango
Tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1008	58	6	37	1	94,80	–

Lakierowana • dwa uchwyty
Lacquered • two handles



Taca; mango
Tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1009	46	6	30	1	72,00	–

Lakierowana • dwa uchwyty
Lacquered • two handles



Taca; mango
Tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1010	58	6	19	1	65,50	–

Lakierowana • dwa uchwyty
Lacquered • two handles



Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60402	60	12	40	290,90	–

Taca dębowa serwisowa • lakierowana • bejcowana • kolor czarny
Oak service tray • varnished • stained • black colour



Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60401	60	12	40	290,90	–

Taca dębowa serwisowa • lakierowana
Oak service tray • varnished



Stojak do tac; drewno
Tray jack; wood

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
V-ST8746	43	87	377,00	–

Łatwe rozkładanie • drewno dębowe lakierowane w kolorze czarnym.
Easy to unfold • black lacquered oak wood.

KUP ON-LINE







Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61302	32,5	2	17,6	biały	58,70	–

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–

Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61304	32,5	2	17,6	czarny	62,00	–

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–

Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61303	32,5	2	17,6	czarny	58,70	–

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–







Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

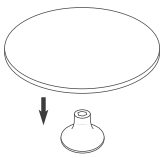
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100	53	3	32,5	biały	136,90	–
V-61200	32,5	2	26,5	biały	80,60	–
V-61300	32,5	2	17,3	biały	52,30	–





nóżki antypoślizgowe
anti-slip feet





Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

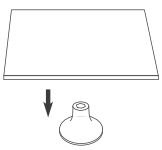
Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	87,30	–



pasuje do podstawy V-1100; 1200; 1300, V-63300
fits V-1100; 1200; 1300, V-63300

Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,50	–





Taca bufetowa GN; melamina
Buffet tray GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1350-B	26,5	1,8	17,5	czarny	**35,60**	–



Taca Zen; melamina
Zen tray; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1351-B	30	2,3	22	czarny	**45,90**	–
V-1352-B	38,1	2,5	28,8	czarny	**80,20**	–

Blim



Półmisek / taca; polipropylen
Platter / tray; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-VS5-000-L	40	3	krystaliczny biały	**84,60**	–
BP-VS5-010-L	40	3	karbon	**84,60**	–
BP-VS5-314-L	40	3	leśny średni	**84,60**	–
BP-VS5-319-L	40	3	mokka	**84,60**	–
BP-VS5-335-L	40	3	morela	**84,60**	–
BP-VS5-336-L	40	3	cukier trzcinowy	**84,60**	–

Blim



Półmisek / taca; polipropylen
Platter / tray; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-VS5-000-M	30	3	krystaliczny biały	**59,90**	–
BP-VS5-010-M	30	3	karbon	**59,90**	–
BP-VS5-314-M	30	3	leśny średni	**59,90**	–
BP-VS5-319-M	30	3	mokka	**59,90**	–
BP-VS5-335-M	30	3	morela	**59,90**	–
BP-VS5-336-M	30	3	cukier trzcinowy	**59,90**	–

Blim



Półmisek owalny
Oval platter

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BP-VS6-000-L	51	3	20,5	krystaliczny biały	**84,60**	–
BP-VS6-010-L	51	3	20,5	karbon	**84,60**	–
BP-VS6-314-L	51	3	20,5	leśny średni	**84,60**	–
BP-VS6-319-L	51	3	20,5	mokka	**84,60**	–
BP-VS6-335-L	51	3	20,5	morela	**84,60**	–
BP-VS6-336-L	51	3	20,5	cukier trzcinowy	**84,60**	–

Blim



Półmisek owalny
Oval platter

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BP-VS6-000-M	37,5	3	15	krystaliczny biały	**56,90**	–
BP-VS6-010-M	37,5	3	15	karbon	**56,90**	–
BP-VS6-314-M	37,5	3	15	leśny średni	**56,90**	–
BP-VS6-319-M	37,5	3	15	mokka	**56,90**	–
BP-VS6-335-M	37,5	3	15	morela	**56,90**	–
BP-VS6-336-M	37,5	3	15	cukier trzcinowy	**56,90**	–

KUP ON-LINE





Misa wysoka; polipropylen
High bowl; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CI50-000-XL	30	12	krystaliczny biały	85,50	–
BP-CI50-010-XL	30	12	karbon	85,50	–
BP-CI50-314-XL	30	12	leśny średni	85,50	–
BP-CI50-319-XL	30	12	mokka	85,50	–
BP-CI50-335-XL	30	12	morela	85,50	–
BP-CI50-336-XL	30	12	cukier trzcinowy	85,50	–



Misa wysoka; polipropylen
High bowl; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CI50-000-L	25	12	krystaliczny biały	59,60	–
BP-CI50-010-L	25	12	karbon	59,60	–
BP-CI50-314-L	25	12	leśny średni	59,60	–
BP-CI50-319-L	25	12	mokka	59,60	–
BP-CI50-335-L	25	12	morela	59,60	–
BP-CI50-336-L	25	12	cukier trzcinowy	59,60	–

KUP ON-LINE





Misa; polipropylen
Bowl; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CI51-000-L	25	6	krystaliczny biały	55,90	–
BP-CI51-010-L	25	6	karbon	55,90	–
BP-CI51-314-L	25	6	leśny średni	55,90	–
BP-CI51-319-L	25	6	mokka	55,90	–
BP-CI51-335-L	25	6	morela	55,90	–
BP-CI51-336-L	25	6	cukier trzcinowy	55,90	–



Misa; polipropylen
Bowl; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CI51-000-M	20	6	krystaliczny biały	42,20	–
BP-CI51-010-M	20	6	karbon	43,10	–
BP-CI51-314-M	20	6	leśny średni	43,10	–
BP-CI51-319-M	20	6	mokka	43,10	–
BP-CI51-335-M	20	6	morela	43,10	–
BP-CI51-336-M	20	6	cukier trzcinowy	43,10	–



Misa; polipropylen
Bowl; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CI51-000-S	15	6	krystaliczny biały	33,50	–
BP-CI51-010-S	15	6	karbon	33,50	–
BP-CI51-314-S	15	6	leśny średni	33,50	–
BP-CI51-319-S	15	6	mokka	33,50	–
BP-CI51-335-S	15	6	morela	33,50	–
BP-CI51-336-S	15	6	cukier trzcinowy	33,50	–



Misa; polipropylen
Bowl; polypropylene

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CI51-000-XS	11	6	krystaliczny biały	29,90	–
BP-CI51-010-XS	11	6	karbon	29,90	–
BP-CI51-314-XS	11	6	leśny średni	29,90	–
BP-CI51-319-XS	11	6	mokka	29,90	–
BP-CI51-335-XS	11	6	morela	29,90	–
BP-CI51-336-XS	11	6	cukier trzcinowy	29,90	–

KUP ON-LINE



Półmisek; melamina
Dish; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-2208	21,6	4,5	11,2	beżowy	**16,30**	–



Miska owalna; melamina
Oval bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-2207	17,9	6,3	13,3	beżowy	**15,00**	–



Miska owalna; melamina
Oval bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	col	PLN	EUR
V-2214	26,5	13,2	16,2	1,8	beżowy	**82,90**	–
V-2212	32,5	18	26,5	4,9	beżowy	**174,70**	–



Miska; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
V-2285	22,5	7	1,76	beżowy	**40,40**	–
V-2261	29	10	4,2	beżowy	**65,30**	–



KUP ON-LINE



Miska niska; melamina
Bowl low; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
V-2262-CH	35	7	4,3	beżowy	**74,10**	–
V-2262-P	35	7	4,6	brudny róż	**74,10**	–

Możliwość zamontowania podstawy V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Possibility to mount base V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P



Podstawa; melamina
Stand; melamine

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-5304-CH	10	beżowy	**36,50**	–
V-5304-P	10	brudny róż	**36,50**	–

Antypoślizgowe nóżki • łatwy montaż i demontaż • pasuje do misy niskiej V-2262-P i V-2262-CH oraz patery V-4112-P i V-4112-PCH

Non-slip feet • easy installation and removal • fits V-2262-P and V-2262-CH low bowl and V-4112-P and V-4112-PCH platter.



Podstawa; melamina
Stand; melamine

Nr kat.	h cm	col	PLN	EUR
V-5207-CH	18	beżowy	49,90	–
V-5207-P	18	brudny róż	49,90	–

Antypoślizgowe nóżki • łatwy montaż i demontaż • pasuje do misy niskiej V-2262-P i V-2262-CH oraz patery V-4112-P i V-4112-PCH

Non-slip feet • easy installation and removal • fits V-2262-P and V-2262-CH low bowl and V-4112-P and V-4112-PCH platter.



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-4112-CH	33	beżowy	62,90	–
V-4112-P	33	brudny róż	62,90	–

Możliwość zamontowania podstawy V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P

Possibility to mount base V-5304-CH; V-5304-P;V-5207-CH; V-5207-P



Miska; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-6005	6,5	13	0,6	6	14,00	–
V-6006	8,4	15	1	1	27,40	–
V-6007	10	19	2,35	1	38,90	–
V-6008	10,5	27	4,15	1	69,30	–



Misa; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-6001	20	9,5	3	29,00	–
V-6002	28	12,5	3	51,00	–



Słoik z klamrą, cylinder
Buckle jar, cylinder

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1125	7,8	9,9	250	4	33,20	–
T-1150	10	11,8	500	4	37,60	–
T-1170	10	14,5	750	4	40,70	–
T-1110	10	21	1000	4	48,00	–



Słoik z klamrą, kwadrat
Buckle jar, square

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1350	11,5	10,3	11,5	500	4	37,50	–
T-1375	11,5	12,5	11,5	750	4	43,00	–
T-1310	11,5	15,2	11,5	1000	4	46,20	–
T-1315	11,5	20,2	11,5	1500	4	57,00	–

KUP ON-LINE

FIRE











Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83001-1	30,5	2600	1	142,70	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-83002-4	33	18	4	59,00	–

KUP ON-LINE

METRO







Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-84001-3	20	1800	3	39,80	–
V-84003-3	25,5	3400	3	60,20	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82006-4	23,5	1200	4	56,40	–



Talerz głęboki
Deep plate

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82007-2	26	1500	2	68,80	–



Misa bufetowa
Buffet bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82000-2	25	600	2	90,60	–
V-82001-1	30,5	1700	1	157,20	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82005-4	18	800	4	36,30	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82003-1	29,5	2100	1	84,70	–
V-82004-1	34	3800	1	151,60	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82002-2	24,5	1600	2	58,40	–



Półmisek
Rectangular dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-82010-6	30,5	14	6	56,40	–
V-82011-4	35,5	16,5	4	72,70	–

KUP ON-LINE

BET-ON





Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-86003-4	16,5	900	4	24,90	–

TIME





Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80003-1	22	2800	1	97,40	–

ZELI

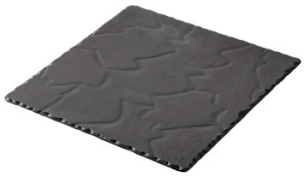


Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-87002-2 •	39	31	2	66,30	–

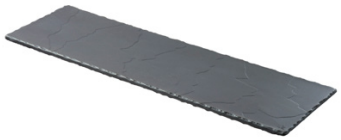
REVOL

BASALT



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-641004-6	25	25	6	128,70	–
RV-641007-6	20	20	6	93,60	–



Talerz bufetowy GN 2/4
Buffet plate GN 2/4

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644986-2	54	16,5	2	234,90	–

REVOL

BASALT



Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-650387-4	48	21	4	267,70	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646321-4	36	21	4	170,10	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646319-4	36	15	4	149,00	–



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-646118-4	32	21	4	127,80	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642496-4	17	700	4	80,00	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642035-6	10	250	6	51,30	–

Waza; porcelana
Vase; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-ANSD23-1	23	2,4	1	83,30	–
R-ANSD26-1	26	3	1	104,10	–



Waza do zupy; porcelana
Vase; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BUST27-1	27	3,5	1	359,10	–



Podstawka pod łyżkę; porcelana
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	3,8	10,4	3	97,70	–

Brak łyżki w zestawie
Spoon is not incuded



Podstawka pod sztućce porcelana
Cutlery holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP29-12	29	12	12	69,00	–

Brak łyżki w zestawie
Spoon is not incuded



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BUBC30-6	30	1,9	6	62,20	–



Misa bufetowa; porcelana
Buffet bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-BUBS21-1	21	21	2000	1	105,10	–
V-BUBS23-1	23	23	3000	1	125,80	–
V-BUBS25-1	25	25	4160	1	165,80	–



Miska sztaplowalna
Stackable bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-BASB12-12	12	0,25	12	19,60	–
R-BASB16-12	16	0,6	12	22,10	–
R-BASB18-12	18	0,72	12	37,80	–
R-BASB21-12	21	1,18	12	49,50	–

KUP ON-LINE



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-CLSB12-12	12	4,5	12	0,2	12	**24,70**	–
R-CLSB14-12	14	4,5	14	0,32	12	**29,90**	–
R-CLSB16-12	16	4,5	16	0,4	12	**37,80**	–
R-CLSB18-12	18	4,5	18	0,45	12	**44,20**	–
R-CLSB21-6	21	4,5	21	0,65	6	**58,60**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BUBC26-12	26	1,2	12	**46,10**	–
V-BUBC30-6	30	1,9	6	**62,20**	–
R-BUBC36-1	36	3,6	1	**251,10**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-NNBW20-6	20	0,9	6	**26,10**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-FDBO16-6	16	11	0,32	6	**36,50**	–
R-FDBO24-6	23,5	15,3	1,11	6	**80,70**	–
R-FDBO27-6	27	19	1,07	6	**97,60**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-MNDB116-6	23	13	1,16	6	**35,20**	–



Miska; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
R-MNSB32-6	17	10,5	0,32	6	**20,90**	–
R-MNSB34-6	21	12	0,34	6	**35,20**	–
R-MNSB44-6	23	13	0,44	6	**39,10**	–



Misa bufetowa; porcelana
Buffet bowl; porcelain

Nr kat.	Ø cm	h cm	w cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BUBA22-1	21,5	9	22	0,65	1	**149,40**	–
V-BUBA29-1	29	14	29	1,6	1	**242,60**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap l	op.	PLN	EUR
V-BASP16-12	16	0,67	12	**21,40**	–
V-BASP20-12	20	1,05	12	**48,50**	–
V-BASP25-1	25	2	1	**54,40**	–
V-BASP31-1	31	5,9	1	**93,00**	–

KUP ON-LINE

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDSQ25IV-12	25	25	12	45,60	–
R-EDSQ27IV-12	27	27	12	59,90	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-EDRG33IV-12	33,5	18	12	49,50	–

Półmisek głęboki; porcelana
Deep buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
R-LXRB47-1	49	6	20	212,10	–

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLRP21-12	21	7	12	48,20	–
R-CLRP23-12	23	7	12	52,10	–
R-CLRP26-12	26	8	12	63,80	–
R-CLRP29-12	29	12	12	69,00	–
R-CLRP33-6	33	23	6	72,90	–
R-CLRP38-6	38	21	6	97,60	–

Półmisek
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BAOP22-12	22	15	12	29,90	–
R-BAOP26-12	26	18	12	39,10	–
R-BAOP32-6	32	22	6	53,40	–
R-BAOP38-6	38	26	6	62,50	–
R-BAOP45-4	45	33	4	92,40	–



Podkładka na sztućce serwisowe
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-ACDS01-6	35,5	18,5	6	85,10	–

KUP ON-LINE

Verlo

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-CLSP24-12	24	24	12	54,70	–
R-CLSP27-12	27	27	12	61,20	–

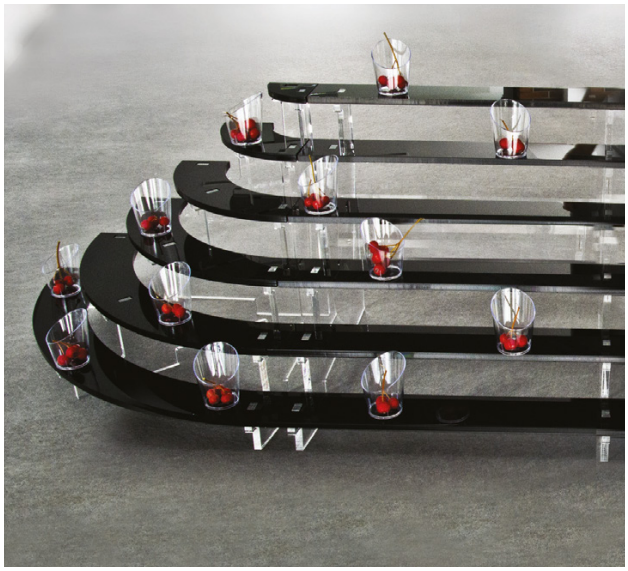
Półmisek; porcelana
Buffet dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
R-BURT41-6	41	30	6	186,10	–

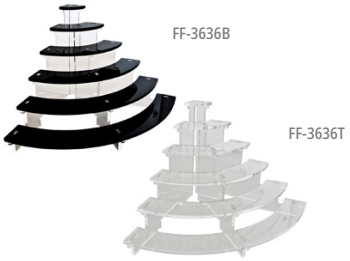
Półmisek bufetowy; porcelana
Dish; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-BURT52-6	52	24	6	231,10	–









Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

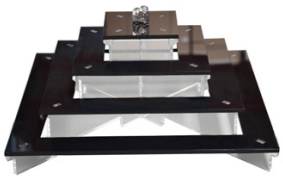
Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
FF-7036B	*szer. półki 6 cm*	70	37	36	**517,40**	–
FF-7036T	*szer. półki 6 cm*	70	37	36	**479,20**	–

Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
FF-3636B	*szer. półki 6 cm*	36	37	36	**364,40**	–
FF-3636T	*szer. półki 6 cm*	36	37	36	**329,50**	–

KUP ON-LINE



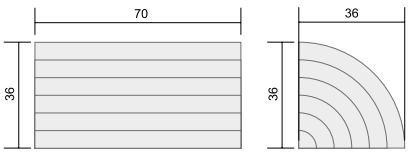


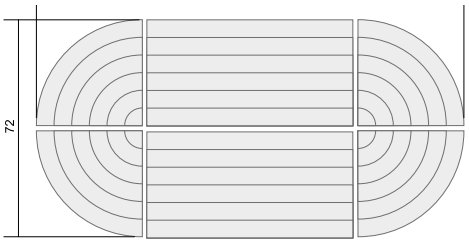
Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

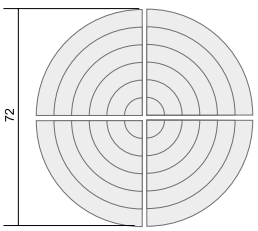
Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
FF-0047B	47	23	**463,10**	–

Ekspozytor; akryl
Display; acrylic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
FF-4747B	47	47	**543,60**	–

















Ekspozytor; plexiglass
Display; plexiglass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7001	19,5	18	40	150,10	–

Ekspozytor; plexiglass
Display; plexiglass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-7002	23	23	53	212,00	–

KUP ON-LINE





Naczynie; PET
Dish; PET

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-6017	6	3,5	45	przezroczysty	12	2,40	–
V-6018	7	3,5	60	przezroczysty	12	3,00	–
V-6019	6	3,5	45	biały	12	2,40	–
V-6020	7	3,5	60	biały	12	3,00	–
V-6021	6	3,5	45	czarny	12	2,40	–
V-6022	7	3,5	60	czarny	12	3,00	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-6004	7	4,2	7	12	7,10	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-6010	10,4	2,5	4,8	24	3,40	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-6003	7	6	12	4,90	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-6011	9,1	3,2	6,3	12	4,80	–



Łyżeczka azjatycka; melamina
Asian spoon; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-842	10,8	4	4,3	6,70	–
TF-843	10,8	4	4,3	6,70	–



Miseczka; melamina
Bowl; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6009	10	5	8	biały	24	3,70	–



Talerzyk; melamina
Plate; melamine

Nr kat.	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-6013	10	biały	24	4,70	–

KUP ON-LINE



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43006-24	7	60	24	17,10	–
V-43007-6	12	360	6	26,00	–
V-43008-6	16	900	6	33,10	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-43004-12	9	90	12	14,00	–



new

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-43012-24	8	2	24	17,10	–



new

Naczynko
Dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-27004-12	9	2	60	12	19,50	–



new

Talerz
Plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-27001-6	14	6	38,30	–



new

Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-27007-6	11,5	4	200	6	27,20	–
V-27005-6	12	5	300	6	34,60	–
V-27006-4	14,5	6	550	4	38,80	–

KUP ON-LINE



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-FO026-12	7	70	12	10,00	–



new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-90306-12	9	50	12	12,10	–



new

Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-90301-6	12	6	14,00	–



Talerzyk
Plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-98010-12	10	12	13,80	–



new

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24004-12	8	4	140	12	15,70	–



new

Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-24003-12	8	4	140	12	12,00	–

KUP ON-LINE



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-85015-12	12	12	9,80	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85028-6	10,5	200	6	12,60	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-85027-6	10,5	200	6	12,60	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-90505P-4	7,5	6,5	160	perłowy	4	**14,00**	–
V-90506P-4	8,5	7,5	210	perłowy	4	**17,10**	–



new

Filiżanka
Cup

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	col	op.	PLN	EUR
V-90505R-4	7,5	6,5	160	różowy	4	**14,00**	–
V-90506R-4	8,5	7,5	210	różowy	4	**17,10**	–



new

Naczynie deserowe
Dessert dish

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-70110-12	9	9	100	12	**18,00**	–



Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80202-6	9,5	200	6	**25,80**	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80203-12	11,5	200	12	**15,00**	–



Misa
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80009-6	9	4,5	175	6	**22,00**	–

KUP ON-LINE



Talerzyk; kamionka
Small plate; stoneware

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-91300-12	9	12	7,40	–



new

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-28002-4	10	4,5	80	4	12,00	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-97004-12	13	180	12	25,00	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82031-12	8,4	3	100	12	13,90	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-82014-6	8,5	7,5	60	6	14,70	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80510-12	6,8	100	12	10,50	–



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-89012-24	9,5	100	24	13,90	–
V-89011-6	15	500	6	27,00	–



Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-83015-6	8	130	6	21,30	–
V-83009-6	9,5	250	6	21,60	–



Ramekin z uchwytami
Ramekin with handle

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-80301-6	8	130	6	15,00	–

KUP ON-LINE


RV-645843-6


RV-645845-6

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645843-6	7,5	5,3	40	6	**67,30**	–
RV-645845-6	7,5	5,3	40	6	**67,30**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-640177-6	6,5	3,5	60	6	**30,10**	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	h cm	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644695-6	4,3	9,4	170	6	**47,00**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-642075-6	7	7	80	6	**56,50**	–



Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-643510-6	10,5	200	6	**68,60**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-644296-6	5	30	6	**29,30**	–



Miseczka; porcelana
Bowl; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-648823-12	8	8	80	12	**46,50**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645765-6	8,5	5	30	6	**40,00**	–
RV-645768-6	15	5	60	6	**47,40**	–

KUP ON-LINE





Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SKSTD11-12	11	11	210	12	**20,90**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU07-12	5	70	12	**14,40**	–
R-SPCU09-12	5,8	90	12	**17,00**	–



Ramekin
Ramekin

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ACRG09-12	9	190	12	**27,10**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BACD09-12	9	7	25	12	**14,40**	–

KUP ON-LINE



Naczynie do creme brulee
Creme brulee dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCB11-6	8	110	6	**17,90**	–
R-SPCB20-6	10,5	200	6	**20,00**	–
R-SPCB32-6	13	320	6	**23,40**	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSD01-12	5	5,5	5	90	12	**20,90**	–
R-OPSD02-12	5	4,5	5	60	12	**18,30**	–



Miseczka
Bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPSB07-6	7	3,5	7	70	6	**13,00**	–
R-OPSB09-6	9	5	9	170	6	**14,00**	–

Miseczka
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-SPCU18-12	8	180	12	**18,30**	–

Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BABR01-12	7	60	12	**13,00**	–
R-BABR02-12	8	100	12	**14,40**	–

KUP ON-LINE



Miska
Bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDBI08-12	8	110	12	**17,00**	–
R-FDBI11-12	11	220	12	**24,70**	–
R-FDBI12-12	12	280	12	**26,10**	–
R-FDBI14-12	14	450	12	**43,00**	–



Naczynie na sos
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-OPCU05-24	5,3	50	24	**11,80**	–



Rondelek
Saucepan

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
R-MNMP01-12	6,2	10	12	**20,10**	–



Naczynie na wykałaczki
Toothpick holder

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BATH01-12	5,5	70	12	**15,70**	–



Naczynie
Dish

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-ACYY01-24	10	50	24	**24,50**	–



Spodek do espresso / miseczka
Espresso saucer / bowl

Nr kat.	Ø cm	col	op.	PLN	EUR
R-NOSA1-12	10	kość słoniowa	12	**10,40**	–
R-NOSA3-6	15,5	kość słoniowa	6	**13,00**	–

KUP ON-LINE

Verlo



new

Szklanka
Glass

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-C3110-6	68,5	54	110	6	9,90	–

Verlo



new

Szklanka
Glass

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-C3150-6	82	54	150	6	10,50	–

ONIS



MANHATTAN

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
ON-1650-12 (LB-1650-12)	4	10,5	75	49S434	12	4,70	–

ONIS



Pucharek Oval; szkło
Goblet Oval; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
ON-2580VTC11-6 (LB-922707-6)	11,3	8,1	250	9S318	6	15,20	–

ONIS



Kieliszek
Glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
ON-15733-12 (LB-15733-12)	6,9	7,6	110	36S318	12	8,40	–

ONIS



Cidra

Nr kat.	Ø mm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
ON-3282VCP22-6 (LB-920192-12)	83	6	220	25S318	6	9,30	–

KUP ON-LINE

▼ – ONIS **RIM Guarantee** (gwarancja na krawędź)

100%Chef



Słoik - jogurt; szkło
Jar- yoghurt; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-100-0051	słoiki	5	7	120	100	4,30	–

Nr kat.		Ø cm	op.	PLN	EUR
C1-100-0007	wieczka	5	750	298,50	–

100%Chef



Słoik z klamrą, cylinder
Buckle jar, cylinder

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1125	7,8	9,9	250	4	33,20	–



Słoik z klamrą, cylinder
Buckle jar, cylinder

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1125	7,8	9,9	250	4	33,20	–
T-1150	10	11,8	500	4	37,60	–
T-1170	10	14,5	750	4	40,70	–
T-1110	10	21	1000	4	48,00	–



Słoik z klamrą, kwadrat
Buckle jar, square

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
T-1350	11,5	10,3	11,5	500	4	37,50	–
T-1375	11,5	12,5	11,5	750	4	43,00	–
T-1310	11,5	15,2	11,5	1000	4	46,20	–
T-1315	11,5	20,2	11,5	1500	4	57,00	–

KUP ON-LINE

100%Chef



Butelki; szkło
Bottles; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-1073	*butelki 200 ml*	5	18	200	24	113,30	–

Nr kat.		col	op.	PLN	EUR
C1-1075	*kapsle złote*	złoty	100	37,50	–

100%Chef



Kapslownik; stal, tworzywo
Crimper for cups; steel, plastic

Nr kat.		PLN	EUR
C1-1074	*kapslownik*	97,90	–



Stojak na słoiki Weck; 18/10
Stand for Wecks; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-246	59	473,80	–

Nie zawiera słoiczków
It does not contain jars



Słoik Mini-Sturz
Mini-Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-080-60	60	65/80	12	49,10	–



Słoik Mini-Sturz
Mini-Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-760-60	60	80	140/160	12	58,50	–



Więcej słoików marki WECK znajdziesz na str. 560
See more WECK jars on page 560

KUP ON-LINE



Przybory do serwowania Alaska; 18/10
Alaska serving utensils; 18/10

Nr kat.		l mm	thk mm	PLN	EUR
E-2080-10-1	*Zestaw do sałaty*	238	3,5	**90,30**	–
E-2080-11-1	*Łyżka do sosu*	171	3,5	**90,30**	–
E-2080-12-1	*Łyżka do serwowania*	251	3,5	**63,90**	–
E-2080-7-1	*Chochelka do wazy*	265	3,5	**90,30**	–
E-2080-8-1	*Łopatka do tortu*	259	3,5	**90,30**	–



Przybory do serwowania Atlantis; 18/10
Atlantis serving utensils; 18/10

Nr kat.		l mm	thk mm	PLN	EUR
E-3010-10-1	*Zestaw do sałaty*	292	3,5	**104,00**	–
E-3010-12-1	*Łyżka do serwowania*	225	3,5	**51,30**	–
E-3010-21-1	*Widelec do serwowania*	246	3,5	**52,30**	–
E-3010-7-1	*Chochelka do wazy*	294	3	**86,80**	–
E-3010-8-1	*Łopatka do tortu*	256	4	**68,10**	–



Przybory do serwowania Ascot; 18/10
Ascot serving utensils; 18/10

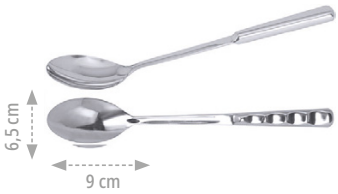
Nr kat.		l mm	thk mm	PLN	EUR
E-3050-10-1	*Zestaw do sałaty*	286	3	**94,40**	–
E-3050-12-1	*Łyżka do serwowania*	247	3	**35,20**	–
E-3050-7-1	*Chochelka do wazy*	302	3	**82,20**	–
E-3050-8-1	*Łopatka do tortu*	231	2,5	**50,40**	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7800	30	44,60	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7720	32,5	51,70	–



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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-7820	32	6,5	55,50	–



Łopatka; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7760	36	48,60	–

Verlo



Łyżka do serwowania
Serving spoon

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
V-5000-12-12	4,5	26,30	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7614	28	40,80	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8187	24	37,00	–

Verlo



Widelec do serwowania
Serving fork

Nr kat.	thk mm	PLN	EUR
V-5000-21-12	4,5	22,40	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-8188	24	37,00	–



Widelec do sałatek; 18/10
Salad fork; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7700	30	44,30	–



Chochla; 18/10
Ladle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	cap l	PLN	EUR
T-7770	7	27	0,06	49,40	–
T-7790	9	31	0,1	77,90	–



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7731	31	55,40	–



Łyżka do sosów; 18/10
Sauce spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-7729	28,5	40,60	–

CaterWare



new

Łyżka do sosu, 18/0
Sauce ladle, 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CW-55-08	30 / 6	7	19,00	–

KUP ON-LINE



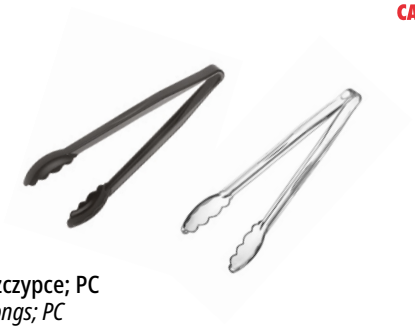
Blim plus



Zestaw do sałaty; polipropylen
Salad set; polypropylene

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
BP-PS3-319	29,3	7	mokka	50,90	–
BP-PS3-000	29,3	7	krystaliczny biały	50,90	–
BP-PS3-010	29,3	7	karbon	50,90	–
BP-PS3-314	29,3	7	leśny średni	50,90	–
BP-PS3-335	29,3	7	morela	50,90	–
BP-PS3-336	29,3	7	cukier trzcinowy	50,90	–

CAMBRO



Szczypce; PC
Tongs; PC

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
CM-6TGS110	15	czarny	13,30	–
CM-9TGS110	23	czarny	20,50	–
CM-12TGS110	30,5	czarny	31,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-907	29,5	38,40	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-905	20	17,80	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

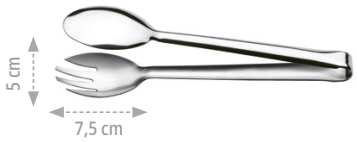
Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-903	25	29,40	–
AB-904	25	29,40	–
AB-906	25	29,30	–

KUP ON-LINE



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-908	27	35,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-909	27	34,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-910	27	34,90	–



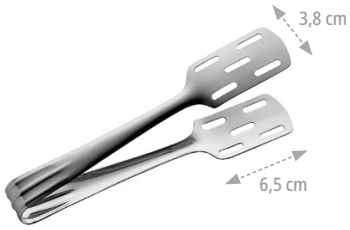
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-62307	21	19,90	–



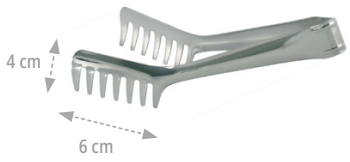
Szczypce do cukru; 18/10
Sugar tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1999-077	11	8,00	–



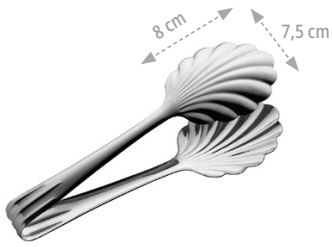
Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-M606	20	16,40	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,90	–

KUP ON-LINE

Verlo



Skrzynka ukośna na sztućce; dąb
Diagonal chest for cutlery; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11010	53	6,5	32,5	**364,10**	–



Pojemnik na sztućce; 18/10
Cutlery holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-HP6323	30,5	19,5	26,5	**225,10**	–



Pojemnik na sztućce; PE
Cutlery holder; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-8114	53	9,5	32,5	**25,80**	–



Kosz na sztućce; poliratan, 18/10
Cutlery holder; polirattan, 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-65	53	10,5	32,5	**130,70**	–

Verlo



BH-2005-061 BH-2005-301

Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlerry basket; polirattan

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BH-2005-061	12	15	**23,50**	–
BH-2005-301	12	15	**23,50**	–

Verlo



BH-2069-061 BH-2069-301

Koszyk na sztućce; poliratan
Cutlerry basket; polirattan

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BH-2069-061	27	4,5	10	**23,50**	–
BH-2069-301	27	4,5	10	**23,50**	–

KUP ON-LINE

REVOL



Podstawka pod łyżkę; porcelana
Spoon holder; porcelain

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
RV-644293-3	19,7	10,4	czarny	3	**97,70**	–

Brak łyżki w zestawie
Spoon is not incuded

RAK PORCELAIN



Talerz płaski
Flat plate

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
R-CLRP29-12	29	12	kość słoniowa	12	**69,00**	–



new

Butelka z nalewakiem na oliwę, ocet, szkło
Bottle with pourer for oil, vinegar, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-3601	5,5	22	250	19,00	–

Pasujące nalewaki: V-002S oraz V-002G

Fits pourers: V-002S and V-002G



new

Zestaw butelek na oliwę, ocet, szkło
Set of bottles for olive oil, vinegar, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-3602	15	29,5	5,5	49,00	–

W zestawie stojak oraz 2 szt. nalewaków • Butelki o pojemności 250 ml • Pasujące nalewaki: V-002S oraz V-002G

Comes with a stand and 2 pcs of pourers • 250 ml bottles • Fits pourers: V-002S and V-002G



new

Butelka z nalewakiem na oliwę, ocet, szkło
Bottle with pourer for oil, vinegar, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-3401	5,5	22	250	19,00	–

Pasujące nalewaki: V-002S oraz V-002G

Fits pourers: V-002S and V-002G



new

Butelka na oliwę,ocet, szkło
Bottle with pourer for oil, vinegar, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
V-3355	7,8	16,2	200	49,00	–

Szklana zatyczka

Glass stopper



new

Nalewak do butelki na oliwę, ocet, stal
Bottle pourer for oil, vinegar, steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	col	PLN	EUR
V-002S	3	11	srebrny	9,40	–
V-002G	3	11	zoty	12,30	–

Pasuje do butelek na oliwę, ocet V-3602, V-3601 oraz 3401

Fits oil, vinegar bottles V-3602, V-3601 and 3401

BarEq



Nalewak precyzyjny; stal
Precision pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-31100	17,20	–

KUP ON-LINE



Przyprawnik - sól, pieprz; 18/10, szkło
Condiment set; 18/10, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1102	8	12	3,5	17,90	–



Zestaw do przypraw 4 częściowy; 18/10, szkło
Condiment set; 18/10, glass

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1404	9,5	22	9,5	41,00	–



Dozownik do miodu; szkło, 18/10
Honey dispencer; 18/10, glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
T-337-200	8,5	15	200	81,10	–



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4021	20	120	234,40	–

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs



Butelka na oliwę i ocet; szkło
Bottle for olive oil and acid; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4983	24	450	234,40	–

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4985	20	200	234,40	–

Produkt ręcznie wykonany • Dwa korki
Hand made product • Two plugs

KUP ON-LINE



Butelka na oliwę i ocet; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4022	18	250	244,40	–

Produkt ręcznie wykonany • Wewnętrzny pojemnik na przyprawy z otworami
Hand-made product • Inner spice container with holes



Butelka na ocet, oliwę; szkło
Olive oil, acid bottle; glass

Nr kat.	h cm	cap ml	PLN	EUR
4011	18	200	234,40	–

Produkt ręcznie wykonany • Szklana zatyczka
Hand made product • Glass stopper



REVOL

Butelka z nalewakiem; 18/10, porcelana
Bottle with pourer; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-645302-6	8,3	16,5	7,9	250	2	134,90	–



Kieliszek na jajko
Egg cup

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAEG01-6	45	6	17,00	–



Sosjerka
Sauce boat

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BAGB15-6	150	6	44,20	–
R-BAGB35-4	350	4	45,60	–

Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-GIJU09-12	90	12	22,10	–
R-GIJU15-12	150	12	24,70	–



Mlecznik
Milk jug

Nr kat.	cap ml	op.	PLN	EUR
R-FDCR05-24	50	24	27,30	–
R-FDCR15-6	150	6	39,10	–
R-FDCR25-6	250	6	46,80	–
R-FDCR40-6	400	6	58,60	–

Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH02-12	8,5	230	12	22,10	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASH01-6	11	4	7	200	6	29,90	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-BASU27-6	9,5	270	6	48,20	–



Cukiernica
Sugar bowl

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-CLSU27-6	8,5	270	6	58,60	–

KUP ON-LINE



Pojemnik na odpadki; 18/10
Bin; 18/10

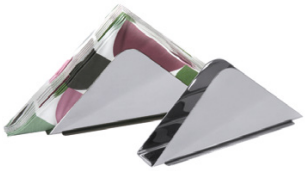
Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1020	12	18	1,2	74,00	–

Verlo



Serwetnik; stal
Napkin holder; steel

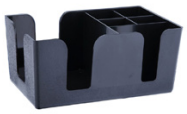
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-1541	14	11,5	6	14,50	–



Serwetnik; 18/10
Napkin holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-2265	16,5	8	3	29,90	–

BarEq



Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-132-11	15	10,5	24	41,50	–

ONIS



Popielniczka; szkło
Ashtray; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
ON-2099VCZ10-12 (LB-920895-12)	11	3,78	12	8,00	–



Tabliczka - rezerwacja; 18/0
Reserwation sign; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-3801-012	12	4,3	3,5	1,5	16,80	–



Tabliczka - zakaz palenia; 18/0
No smoking sign; 18/0

Nr kat.	l cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
T-3701-053	5,3	3,5	1,5	8,60	–



Stojak bankietowy; 18/10
Banquet holder; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-1001-10	16	20,60	–
T-1001-11	19	22,20	–



Pokrywa; 18/10
Cover; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P-9322	28	15	229,10	–

Do talerzy o śr. max. 27 cm
Max. dia. of plate 27 cm

KUP ON-LINE

Więcej akcesoriów do serwowania na str. 362–363
See more serving accessories on pages 362–363






REVOL



Zestaw stojaków na menu; drewno
Menu stands; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-023	8,5	5	6,5	**41,10**	–

Zestaw: 2 stojaki • Możliwość postawienia w pionie
Set: 2 racks • Possibility to stand vertically



Karta menu; porcelana
Menu stand; porcelain

Nr kat.	l cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-641279-6	5,6	5,7	6	**46,00**	–

Do stosowania z markerem wodnym
For use with a water marker

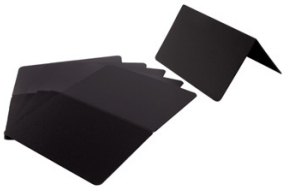
Verlo



Zestaw stojaków na menu; stal
Menu stands; steel

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
TF-022	10	5,7	**66,40**	–

Zestaw: 6 chromowanych stojaków i 12 plastikowych kart menu • Do stosowania z markerem wodnym
Set: 6 chrome stands and 12 plastic menu cards • For use with a water marker



Tabliczka menu; PP
Menu board; PP

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-7518	9	10,8	czarny	6	**50,90**	–

Verlo



Tabliczka menu; PP
Menu board; PP

Nr kat.	l cm	w cm	col	op.	PLN	EUR
V-7519	16	7,8	czarny	6	**50,90**	–



Marker wodny
Water marker

Nr kat.	PLN	EUR
T-7660	**13,90**	–

Zmywalny
Washable

KUP ON-LINE





Taca; mango
Tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1008	58	6	37	1	94,80	–

Lakierowana • dwa uchwyty
Lacquered • two handles



Taca; mango
Tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1009	46	6	30	1	72,00	–

Lakierowana • dwa uchwyty
Lacquered • two handles



Taca; mango
Tray; mango

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-D1010	58	6	19	1	65,50	–

Lakierowana • dwa uchwyty
Lacquered • two handles



Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60402	60	12	40	290,90	–

Taca dębowa serwisowa • lakierowana • bejcowana • kolor czarny
Oak service tray • varnished • stained • black colour



Taca kelnerska; Drewno dębowe
Service tray; oak

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-60401	60	12	40	290,90	–

Taca dębowa serwisowa • lakierowana
Oak service tray • varnished



Stojak do tac; drewno
Tray jack; wood

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
V-ST8746	43	87	377,00	–

Łatwe rozkładanie • drewno dębowe lakierowane w kolorze czarnym.
Easy to unfold • black lacquered oak wood.

KUP ON-LINE

BarEq



Taca okrągła; włókno szklane, guma
Tray round; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BQ-35522	35,5	2,2	**32,40**	–
BQ-40522	40,5	2,2	**43,70**	–

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400TL110	35,5	czarny	**56,90**	–
CM-1600TL110	40,5	czarny	**76,90**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
CM-1400CT110	35,5	czarny	**49,90**	–
CM-1400CT138	35,5	brązowy	**49,90**	–
CM-1600CT110	40,5	czarny	**65,60**	–
CM-1600CT138	40,5	brązowy	**65,60**	–
CM-1800CT110	45	czarny	**83,70**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-2700CT110	68,5	56	czarny	**150,10**	–
CM-2700CT138	68,5	56	brązowy	**150,10**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

CAMBRO



Taca kelnerska; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418CT138	46	36	brązowy	**75,50**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

CAMBRO



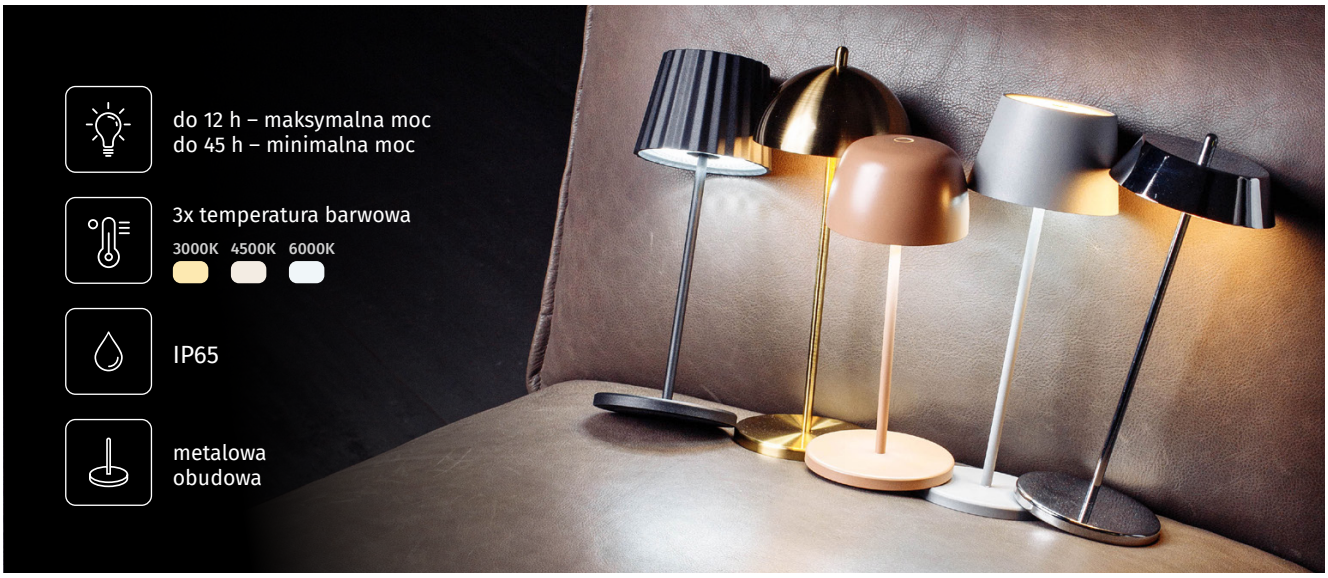
Taca kelnerska; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
CM-1418TL110	46	36	czarny	**86,10**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

KUP ON-LINE





new

Lampka stołowa Hampton, Al, tworzywo
Hampton Table Lamp, aluminum, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-LHA-001-G	11	30	złoty	469,00	–

Możliwość dostosowania barwy światła • Czas pracy na 100% mocy do 12 h • Możliwość ładowania za pomocą kabla USB C lub bazy ładującej • Czas ładowania do 6 h • W zestawie kabel USB C oraz baza ładująca na USB • Bateria litowo- jonowa

Customizable light color • Up to 12 hr run time at 100% power • Can be recharged using a USB type C cable or charging base • Up to 6 hr charge time • USB C cable and USB charging base included • Lithium-ion battery.



new

Lampka stołowa Vienna, Al, tworzywo
Vienna Table Lamp, aluminum, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-LVI-001-B	11	28	czarny matowy	239,10	–
V-LVI-001-W	11	28	biały matowy	239,10	–

Możliwość dostosowania barwy światła • Czas pracy na 100% mocy do 12 h • Ładowanie za pomocą bazy ładującej • Czas ładowania do 6 h • Baza ładująca na USB • Bateria litowo- jonowa

Customizable light color • Up to 12 hr run time at 100% power • Can be recharged using a USB type C cable or charging base • Up to 6 hr charge time • USB charging base included • Lithium-ion battery.



new

Lampka stołowa Mod, Al, tworzywo
Mod Table Lamp, aluminum, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-LMO-001-T	11	25	toffi	239,10	–

Możliwość dostosowania barwy światła • Czas pracy na 100% mocy do 12 h • Ładowanie za pomocą bazy ładującej • Czas ładowania do 6 h • Baza ładująca na USB • Bateria litowo- jonowa

Customizable light color • Up to 12 hr run time at 100% power • Can be recharged using a USB type C cable or charging base • Up to 6 hr charge time • USB charging base included • Lithium-ion battery.



new

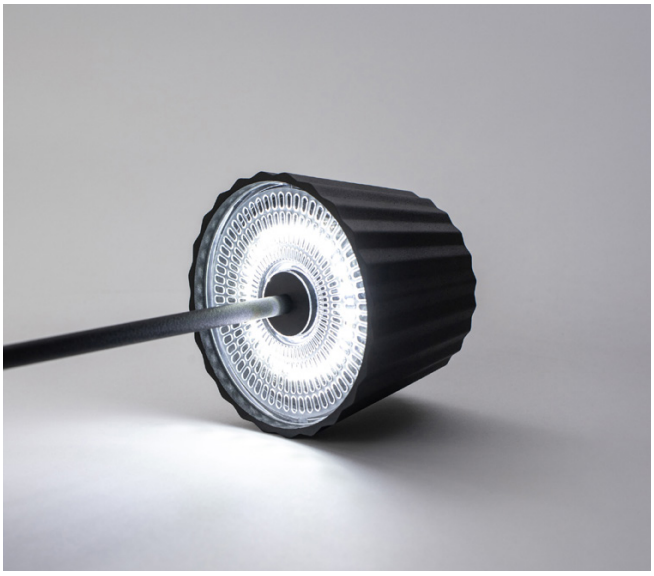
Lampka stołowa Oxford
Oxford Table Lamp, aluminum, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-LOX-001-S	12,5	28	srebrny	249,10	–

Możliwość dostosowania barwy światła • Czas pracy na 100% mocy do 12 h • Możliwość ładowania za pomocą kabla USB C lub bazy ładującej • Czas ładowania do 6 h • W zestawie kabel USB C oraz baza ładująca na USB • Bateria litowo- jonowa

Customizable light color • Up to 12 hr run time at 100% power • Can be recharged using a USB type C cable or charging base • Up to 6 hr charge time • USB C cable and USB charging base included • Lithium-ion battery.

KUP ON-LINE







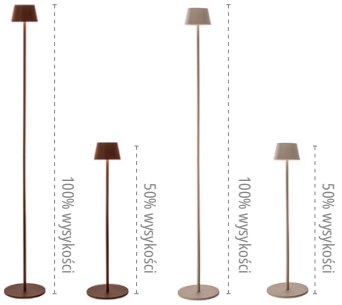
new

Lampka stołowa Oris, Al, tworzywo
Oris Table Lamp, aluminum, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-LOR-001-G	11	30	szary	219,10	–

Możliwość dostosowania barwy światła • Czas pracy na 100% mocy do 12 h • Możliwość ładowania za pomocą kabla USB C lub bazy ładującej • Czas ładowania do 6 h • W zestawie kabel USB C oraz baza ładująca na USB • Bateria litowo- jonowa

Customizable light color • Up to 12 hr run time at 100% power • Can be recharged using a USB type C cable or charging base • Up to 6 hr charge time • USB C cable and USB charging base included • Lithium-ion battery.



ustawienie wysokości: 100% i 50%



new

Lampka podłogowa Tali, Al, tworzywo
Tali Floor lamp, aluminum, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-LTA-001-BR	18	123	brązowy	359,00	–
V-LTA-001-SA	18	123	piaskowy	359,00	–

Możliwość dostosowania barwy światła • Czas pracy na 100% mocy do 12 h • Możliwość ładowania za pomocą kabla USB C • Czas ładowania do 6 h • W zestawie kabel USB C • Bateria litowo- jonowa

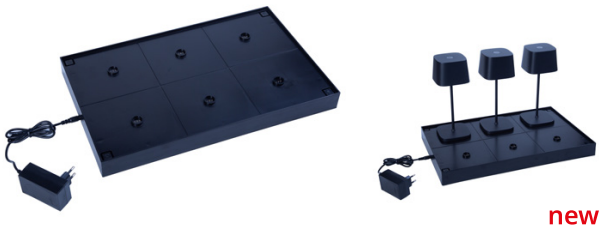
Customizable light color • Up to 12 hr run time at 100% power • Can be recharged using a USB type C cable • Up to 6 hr charge time • USB C cable included • Lithium-ion battery.



new

Pilot do lampek VERLO
Remote control for VERLO lamps

Nr kat.		PLN	EUR
V-LRC-001	*pilot*	39,00	–



new

Baza ładująca do lampek, Al, tworzywo
Charging base for lights, aluminum, plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-LBA-000	47	4	29	czarny	498,10	–

Ładowanie 6 lampek jednocześnie • Opcja rozbudowy o dwa poziomy do góry co pozwala na ładowanie 18 lampek jednocześnie • W zestawie zasilacz do gniazdka prądowego oraz 4 wsporniki

Charging 6 lights at once • Option to expand two levels upwards which allows 18 lights to be charged at the same time • Comes with a power supply for a power outlet and 4 brackets

KUP ON-LINE

Weck jest synonimem gwarancji jakości dla wielu uznanych restauracji, kawiarni, czy firm cateringowych na całym świecie. Funkcja wekowania jest nie mniej istotna, jak sam trend serwowania dań w naczyniach „klasykach" z logo truskawki.

Weck is synonymous with a quality guarantee for many recognised restaurants, cafes, and caterers around the world. The function of canning is no less important than the trend of serving dishes in „classic" containers with the strawberry logo.





słoiki WECK
WECK jars



KUP ON-LINE

historia

Szklane słoiki i butelki WECK od ponad 100 lat są synonimem tradycji i najwyższej jakości. Proces wekowania swoją nazwę zawdzięcza właśnie unikalnemu projektowi słoików stworzonemu w 1900 roku przez Johanna

history: WECK glass jars and bottles have been synonymous with tradition and top quality for more than 100 years. The process of canning gets its name from the unique jar design created in 1900 by Johann Weck.

eko

Szkło Weck jest grube i trwałe, posiada doskonałe cechy fizyczne. Produkty są wielorazowego użytku dzięki czemu wspierają oszczędne gospodarowanie zasobami naturalnymi naszej planety.

eco: Weck glass is thick and durable and it has excellent physical features. The products are reusable, thanks to which they support the economical management of natural resources of our planet.

Wysoką jakość produktów szklanych oraz wszystkich elementów mających bezpośrednią styczność z żywnością, potwierdzają stosowne certyfikaty wydane przez niezależne instytucje badawcze w Niemczech i Unii Europejskiej.

The high quality of glass products and all the elements that have direct contact with food is confirmed by appropriate certificates issued by independent research institutions in Germany and the European Union.





Słoik Quadro z pokrywką
Quadro jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-768-100P	100	65	200/290	6	**57,90**	–
WEK-769-100P	100	165	700/795	6	**84,80**	–



Słoik Sturz
Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-976-80	80	47	120/165	12	**58,50**	–



Słoik Mini-Sturz
Mini-Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-080-60	60	47	65/80	12	**49,10**	–
WEK-751-80	80	56	150/200	12	**69,90**	–



Słoik Mini-Sturz z pokrywą
Mini-Sturz Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-756-40P	40	42	25/35	12	**84,80**	–



Słoik Mini-Sturz z pokrywą
Mini-Sturz Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-755-60P	60	42	45/50	12	**84,80**	–



Słoik Mini-Sturz
Mini-Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-760-60	60	80	140/160	12	**58,50**	–



Słoik Mini-Sturz z pokrywą
Mini-Sturz Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-761-60P	60	74	115/140	12	**92,60**	–

115/140 – pojemność: użytkowa/całkowita | 115/140 – *capacity: usable/total*

KUP ON-LINE



Słoik Sturz
Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-741-100	100	69	280/370	6	43,50	–



Słoik Sturz z pokrywą
Sturz Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-740-100P	100	60	200/290	6	57,80	–



Słoik Sturz
Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-900-80	80	87	240/290	6	36,70	–
WEK-742-100	100	107	500/580	8	73,60	–
WEK-743-100	100	147	750/850	4	52,40	–



Słoik Sturz
Sturz Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-782-100	100	160	900/1050	4	69,60	–
WEK-784-100	100	232	1400/1500	4	95,00	–



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-975-60P	60	135	325/340	6	73,30	–



Słoik cylindryczny z pokrywką
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-908-80P	80	215	975/1040	6	135,10	–
WEK-974-100P	100	215	1450/1590	6	169,70	–

KUP ON-LINE







Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-762-60	60	80	200/220	12	**69,90**	–



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-746-80P	80	91	320/370	6	**63,60**	–



Słoik Tulip
Tulip jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-788-40	40	55	60/75	12	**49,10**	–



Słoik Tulip
Tulip Jar

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-744-100	100	85	480/580	8	**73,60**	–
WEK-745-100	100	147	950/1062	4	**58,50**	–



Słoik Tulip z pokrywką
Tulip Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-738-100P	100	195	1650/1750	4	**108,00**	–
WEK-739-100P	100	247	2500/2700	4	**134,90**	–



Słoik cylindryczny z pokrywą
Cylindric Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-776-100P	100	250	3000	4	**150,40**	–



Słoik Schmuck z pokrywą
Schmuck Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-901-80P	80	93	500/560	6	**88,70**	–
WEK-748-100P	100	110	950/1062	4	**81,00**	–



Słoik Delika z pokrywą
Delika Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-757-40P	40	107	95/100	6	**48,20**	–



Słoik Glas z pokrywą
Glas Jar with lid

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-996-80P	80	127	300/370	6	**63,60**	–

KUP ON-LINE

115/140 – pojemność: użytkowa/całkowita | 115/140 – *capacity: usable/total*



KUP ON-LINE



Butelka Saftflasche
Saftflasche Bottle

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-763-60	60	140	250/290	6	**54,70**	–
WEK-764-60	60	184	500/530	6	**69,90**	–



Butelka Saftflasche
Saftflasche Bottle

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WEK-766-60	60	250	1000/1062	6	**109,50**	–



Pasują wszystkie słoiczki o śr. 80 mm
All 80 mm Ø jars fit this item:

Stojak na słoiki Weck; 18/10
Stand for Wecks; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
TF-246	59	473,80	–

Nie zawiera słoiczków
It does not contain jars



Etykiety Weck 100 szt
Weck labels, 100 pcs

Nr kat.	w cm	op.	PLN	EUR
WEK-9080812	2,3	100	22,90	–



Pokrywka drewniana z uszczelką
Wooden lid with gasket

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-D60	6	3	31,70	–
V-D80	8	3	36,70	–
V-D100	10	3	44,70	–



Pokrywka
Lid

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-40	40	6	14,70	–
WE-60	60	6	15,70	–
WE-80	80	6	16,00	–
WE-100	100	6	17,70	–



Pokrywka Keep Fresh, PE
Keep Fresh Lid

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WEK-K40	40	3	8,30	–
WEK-K60	60	3	9,00	–
WEK-K80	80	3	9,90	–
WEK-K100	100	3	11,30	–



Uszczelka; kauczuk
Gasket; caoutchouc

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-USZ40	40	6	3,90	–
WE-USZ60	60	6	4,70	–
WE-USZ80	80	6	4,90	–
WE-USZ100	100	6	5,60	–



Zapinki; stal
Clasp; steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-ZAP	12	15,00	–



Chwytak do słoików; stal
Grasper; steel

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-UCH	1	107,60	–



Lejek; PE
Funnel; PE

Nr kat.	op.	PLN	EUR
WE-LE	1	62,60	–

KUP ON-LINE

BAR I KAWIARNIA

W tym dziale znajdziesz szeroki asortyment profesjonalnych sprzętów, akcesoriów i przyborów niezbędnych w każdym lokalu serwującym napoje i koktajle. Zestawy barmańskie, coolery, muddlery, shakery, korkociągi, łyżki barmańskie renomowanych marek takich jak BAR PROFESSIONAL, czy 100%Chef pozwolą stworzyć niepowtarzalne kompozycje.

In this section, you will find a wide range of professional equipment, accessories, and tools essential for any establishment serving beverages and cocktails.
Bartender sets, coolers, muddlers, shakers, corkscrews, and bar spoons from renowned brands BAR PROFESSIONAL or 100%Chefwill help you create unique compositions.



KUP ON-LINE



CERTYFIKATY LFGB I RoHS





new

MOCNY SILNIK – 1600 W
MAKSYMALNA MOC: 1800W

SILNIK KOMERCYJNY (28 000 OBR./MIN)

SYSTEM OCHRONY SILNIKA

OSTRZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

CYFROWY PANEL DOTYKOWY

OBUDOWA WYCISZAJĄCA (PC)

KIELICH TRITAN™ (BPA FREE)

Blender Vertex Quiet, Tritan, SS
Blender Vertex Quiet, Tritan, SS

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	obr./m	PLN	EUR
T-450	22	50	24	2	1800	28000	1 049,10	–

Pokrywa wyciszająca pracę wykonana z poliwęglanu • Ostrze błędujące ze stali nierdzewnej • 9 poziomów prędkości i funkcja pulsacyjna • Cyfrowy panel dotykowy • 4 zaprogramowane tryby pracy: smoothie, sok, ekstrakcja, koktajl mleczny • Podwójny system zabezpieczeń • Czas pracy i prędkość dostosowywane do wybranych ustawień • Pojemność dzbanka: 2 l • Dzbanek wykonany z Tritanu (BPA-FREE) • Możliwość dokupienia dodatkowego dzbanka T-450P • Napięcie: 220–240 V, 50/60 Hz

Polycarbonate sound enclosure for quieter operation • Stainless steel blending blade • 9 speed levels and pulse function • Digital touch control panel • 4 preset programs: smoothie, juice, extraction and milkshake • Dual safety system • Operating time and speed automatically adjusted to the selected program • Jug capacity: 2 L • Tritan™ jug, BPA-free • Optional T-450P additional jug available separately • Voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

Dzbanek, Tritan, SS
Jug, Tritan, SS

new

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-450P	2	199,00	–

Wykonany z Triranu - wolny od bisfenolu A (BPA-FREE) • Ostrza ze stali nierdzewnej • Nie należy myć w zmywarce • Pasuje do blendera T-450

Made of Triran - bisphenol A-free (BPA-FREE) • Stainless steel blades • Dishwasher safe • Fits the T-450 blender

WESSAMAT perfect ice!





Kruszarka do lodu WESSAMAT
Ice crusher Wessamat

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-W103	33	32	18	150	10	4 299,00	–

Pojemnik z tworzywa • Pojemność: 1 kg lodu • Przystosowane do pracy ciągłej • Wydajność: 3 kg lodu na minutę • Nie używać do głęboko mrożonego lodu • Kompaktowy rozmiar • Urządzenie łatwe w użyciu

Plastic container • Capacity: 1 kg of ice • Adaptedfor continuous operation • Efficiency: 3 kg of ice per minute • Not suitable for deeply frozen ice • Compact size

Kruszarka do lodu WESSAMAT
Ice crusher Wessamat

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-W105	37	51	31	150	25	7 299,00	–

Pojemnik z tworzywa • Pojemność: 5 kg lodu • Przystosowane do pracy ciągłej • Ogromna wydajność - kruszy 5 kg lodu na minutę • Nie używać do głęboko mrożonego lodu •

Plastic container • Capacity: 5 kg of ice • Adapted for continuous operation • Great performance - crushes 5 kg of ice per minute • Not suitable for deeply frozen ice

WKRÓTCE





COLD PRESS

Opatentowany system tłoczenia na zimno, dzięki któremu można wyciskać soki z wszelkiego rodzaju owoców, warzyw, wraz z zachowaniem witamin, enzymów i składników odżywczych.

Patented cold pressing system allows to squeeze juices from all kinds of fruits, vegetables, while preserving vitamins, enzymes and nutrients.



Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press
Cold Fresk juicer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	kg	PLN	EUR
T-S65	41,2	64	23,3	400	28,6	18 166,80	–

Bardzo wysoka wydajność do 60 l/h. Duży otwór wlotowy 79 mm pozwala na swobodne wkładanie warzyw i owoców. Zbiornikna odpadki posiada pojemność aż 4 L dzięki czemu, nie ma konieczności ciągłego opróżniania. Regulowana prędkość 0d 5-70 obrotw na minutę. Elementy posiadające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej.

Very high capacity, up to 60 l / h. The large inlet opening of 79 mm allows for easy insertion of vegetables and fruit. The waste container has a capacity of up to 4 L, so there is no need to empty it constantly. Adjustable speed: 5-70 rpm. Components that come into contact with food are made of stainless steel.

MIXER-SHAKER

Idealny do koktajli, koktajli mlecznych, mrożonego cappuccino.

Perfect for cocktails, milkshakes, frozen cappuccinos.



Mikser-Shaker
Mixer-Shaker

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	W	kg	PLN	EUR
T-S54AN	18,6	53	18,2	675	120	6	2 578,40	–

Bardzo cichy silnik z bezstopniową regulacją prędkości od 8000 do 16000 obr./min. W zestawie dwa kubki do mieszania (tworzywo sztuczne/stal nierdzewna) o pojemności 675 ml. Trzy narzędzia: • Uniwersalna nasadka do wszystkich napojów • Specjalna nasadka do napojów kremowych • bardzo długa nasadka do kawy mrożonej.

Very quiet motor with stepless speed control from 8,000 to 16,000 rpm. Comes with two mixing cups (plastic / stainless steel) with a capacity of 675 ml. Three tools: • Universal attachment for all drinks • Special attachment for creamy drinks • Extra long attachment for iced coffee.

KUP ON-LINE





Sokowirówka Santos
Juicer Santos

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-50C	26	45	47	600	3600	16	**8 270,90**	–

Obudowa emaliowana • Przeznaczona głównie do obróbki owoców i warzyw miękkich • Tarcza ścierająca ze stali nierdzewnej o średnicy 165 mm • W standardzie kosz wirówkowy ze stali nierdzewnej: średnica oczek 0,5 mm • W standardzie pojemnik do gromadzenia miąższu • Lejek o wysokości 200 mm oraz kosz wirówkowy wykonane ze stali nierdzewnej • Średnica otworu podawczego (79,5 mm) umożliwia wprowadzanie dużych kawałków owoców i warzyw • Wszystkie części demontowane można myć w zmywarce lub gorącej wodzie • Średnia wydajność ekstrakcji: 70% (7kg soku z 10 kg owoców) • Wyjątkowo cicha praca silnika

Enamel casing • Designed mainly for processing soft fruits and vegetables • Stainless steel grinding wheel, diameter 165 mm • Standard centrifugal basket made of stainless steel: mesh diameter 0.5 mm • Standard containerfor collecting the pulp • Funnel with a height of 200 mm and a basket with a centrifugemade of stainless steel • The diameter of the delivery hole (79.5 mm) allowsintroducing large pieces of fruit and vegetables • All parts dismantledit can be washed in a dishwasher or hot water. • Average extraction efficiency: 70% (7kg of juice with 10 kg of fruit) • Extremely silent engine operation

WYCISKARKI







Wyciskarka do cytrusów Santos
Citrus juicer Santos

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-38G	30	35	22	130	1500	5	**2 270,90**	–

Obudowa emaliowana • Dwa demontowalne stożki dostosowane do wyciskania cytryn, pomarańczy i grejpfrutów • Oddzielna przykrywka na lejek • Demontowalna tacka ociekowa • Możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowanych • Intuicyjna i prosta obsługa urządzenia

Enamelled casing • Two removable cones adapted for extrusionlemons, oranges and grapefruits • Separate lid on the funnel • Removabledrip tray • The ability to wash in a dishwasher or hot water alldismantled parts • Intuitive and simple device operation

Wyciskarka do cytrusów Santos
Citrus juicer Santos

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	W	obr./m	kg	PLN	EUR
T-52G	20,5	49	30,5	230	1500	10	**3 157,50**	–

Obudowa aluminiowa, lakierowana • Lejek i filtr wykonane ze stali nierdzewnej • Trzy demontowalne rożki dostosowane do wyciskania limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów • Możliwość mycia w zmywarce lub gorącej wodzie wszystkich części demontowalnych • Wyjątkowo cicha praca silnika

Aluminum housing, painted • Funnel and filter made of stainless steel • Three removable cones suitable for squeezing limes, lemons, oranges andGrapefruit • The ability to wash all the parts in the dishwasher or hot waterdismountable • Extremely silent engine operation

KUP ON-LINE



100%Chef

Aromatyzer Aladin 007 Flavour; Al.
Professional Flavouring Smoker Super-Aladin; Al.

Nr kat.	col	PLN	EUR
C1-1092	złoty	1 394,00	–

Zestaw zawiera: aromatyzer, 100 ml roztworu spożywczego do tworzenia bąbelków, 4 beznikotynowe smakowe wkłady parowe, 2 akumulatory 9 V, kabel do ładowania

Set includes: Aromatizer, 100 ml bubbling solution, 4 nicotine-free flavored steam cartridges, 2 9 V batteries, charging cable



100%Chef

Aromatyzer Aladin 007; Al
Professional Flavouring Smoker Aladin 007; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1009	1 223,50	–

Służy do aromatyzowania koktajli • Zapasowe sitka

It is used for flavoring cocktails. • Spare sieves

BarEq



Atomizer; szkło
Atomizer; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-TBA005	100	101,80	–

Lejek w zestawie

Funnel included

BAR PROFESSIONAL



Atomizer; szkło
Atomizer; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-00-100	100	66,00	–

BAR PROFESSIONAL



Zestaw do aromatyzowania
Flavor kit

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SM-01	389,90	–

Zawiera: drewniany aromatyzer • szczotkę do czyszczenia • palnik • 4 rodzaje wiórów wędzarniczych (jabłko, wiśnia, dąb, biały orzech)

Includes: wooden flavorizer • cleaning brush • burner • 4 types of smoke chips (apple, cherry, oak, white walnut)



100%Chef

Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Chips; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	kg	PLN	EUR
C1-1028	0,85	153,70	–



100%Chef

Trociny wędzarnicze; drewno oliwne
Smoking chips; olive tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10052	80	34,30	–



100%Chef

Trociny wędzarnicze; migdałowiec
Smoking chips; almond tree

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10054	80	34,30	–



100%Chef

Trociny wędzarnicze; drewno z beczek po Jack Daniels
Scobs; Jack Daniel's barrel

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-10-0042	80	36,80	–



100%Chef

Trociny wędzarnicze; buk
Scobs; beech

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-1004	80	26,90	–



100%Chef

Trociny wędzarnicze; dąb
Scobs; oak

Nr kat.	g	PLN	EUR
C1-1027	80	29,50	–

KUP ON-LINE





Microplane

new

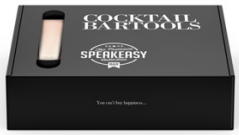
Blok z akcesoriami barowymi, stal nierdzewna, drewno
Bar accessory block, stainless steel, wood

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
MC-41752	*drzewo orzechowe*	6,1	13,5	4,2	**343,00**	–
MC-41352	*drewno jesionowe*	6,1	13,5	4,2	**343,00**	–
MC-41052	*czarny*	6,1	13,5	4,2	**343,00**	–

Blok zawiera: otwieracz do butelek, obieraczkę, zester do drobnego i grubego tarcia skórki, nóż do cytrusów

The block contains: a bottle opener, a peeler, a zester for fine and coarse zesting, and a citrus knife.



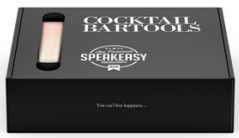


BAR PROFESSIONAL

Zestaw barmański; 18/10
Bartender set; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-101	46	11	36	stalowy	**528,30**	–
BPR-103	46	11	36	złoty	**717,10**	–





BAR PROFESSIONAL

Zestaw barmański; 18/10, PVD
Bartender set; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-104	46	11	36	czarny	**601,30**	–



BAR PROFESSIONAL

Torba barmańska; płótno, skóra
Bartender roll; canvas, leather

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-BTRLL01	281,20	–



Torba nie zawiera wyposażenia | *The bag doesn't include accessories*

KUP ON-LINE



Shaker paryski; 18/10, PVD
Paris shaker; 18/10, PVD

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-02G	0,65	199,80	–
BPR-03M	0,65	163,30	–
BPR-03S	0,65	140,70	–



Shaker francuski; 18/10
French shaker; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-CT05	0,5	46,30	–
T-CT07	0,7	49,60	–

Składa się z trzech części
Set of three parts



Shaker japoński; szkło
Japanese shaker; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
BPR-003	10	21	0,8	64,70	–



Shaker bostoński TIN TIN; 18/10
Boston shaker Tin Tin; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-800	0,8	66,30	–

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński Premium; 18/10, PVD
Boston shaker Premium; 18/10, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-02B	206,50	–
BPR-02M	196,90	–
BPR-02S	155,90	–
BPR-800G	214,10	–

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński ze szklanką; 18/10, winyl, szkło
Boston shaker with glass; 18/10, vinyl, glass

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-800BL	86,40	–
BPR-800IN	65,40	–

Obciążone dno, powłoka silikonowa
Weighted bottom, silicone coating



Shaker bostoński TIN TIN; 18/10
Boston shaker Tin Tin; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-05C	0,53	29,70	–
BPR-08C	0,82	32,70	–

Obciążone dno
Weighted bottom



Shaker bostoński; 18/10, lakierowany
Boston shaker; 18/10, lacquered

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-TB02V	0,8	31,50	–

Malowany proszkowo
Powder coated



Szklanica Carats
Mixing glass; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
ON-2711VJR75-6 (LB-926781-6)	10,7	14,8	750	16S534	6	**70,40**	–



Szklanica barmańska
Mixing glass; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	kosz	op.	PLN	EUR
SH-8860-05-1	*Classic*	9,6	15	500	16S534	1	**183,20**	–



Szklanica barmańska; szkło
Mixing glass; glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	kosz	PLN	EUR
BPR-019	9,5	13,5	0,55	20S638	**102,40**	–



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-30B	30	**69,50**	–



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-030G	30	**81,70**	–



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-30M	30	**51,00**	–
BPR-30S	30	**35,60**	–



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-40M	40	**55,60**	–
BPR-40S	40	**35,80**	–

KUP ON-LINE



Łyżka barmańska; 18/10, PVD
Bartending spoon; 18/10, PVD

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
BPR-50G	50	miedziany	65,20	–
BPR-50S	50	stalowy	48,60	–



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-033S	33,5	43,20	–



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1530-305	30,5	8,80	–



Łyżka barmańska; 18/10
Bartending spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-030S	30,5	43,20	–



Łyżka barmańska z rurką; 18/10
Spoon with strow; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-265-195	19	12,90	–



Julep; 18/10, PVD
Julep; 18/10, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-1001-002G	85,20	–
BPR-1001-002M	82,70	–
BPR-1001-002S	56,90	–



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-07B	96,20	–
BPR-07G	103,10	–
BPR-07M	107,00	–
BPR-007S	81,60	–



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1510-2	14	14,70	–



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TB6K	19	38,00	–

Gęsta sprężyna
Tight spring



Sito barmańskie; 18/10
Bar strainer; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TB6H	20	41,70	–



Sito; stal
Strainer; steel

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-007C	7	23	41,60	–



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

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



Sito barmańskie, stożkowe; 18/10
Bar strainer, conical; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-TBB006A	8,5	22	17,60	–



Łyżka do absyntu; 18/10
Absynth spoon; 18/10

Nr kat.	l mm	w mm	PLN	EUR
E-771-1	167	34	28,20	–



Miarka barmańska; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-2090-024	20-40	13,20	–
T-2090-025	25-50	13,50	–
T-2090-030	30-50	14,10	–



Miarka japońska; 18/10
Japanese Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-2550	25-50	63,40	–
BPR-CJC2040	20-40	38,50	–



Miarka japońska; 18/10,PVD
Japanese Measure; 18/10, PVD

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-2550G	25-50	101,90	–
BPR-2550M	25-50	84,20	–



Miarka Mr Slim; 18/10
Measure Mr Slim; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-2550S	25-50	81,90	–

KUP ON-LINE

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-549-010	100	14,60	–
T-549-025	250	22,50	–

Podziałka wewnątrz
Measure inside

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	g	PLN	EUR
T-3038	7	25,00	–

TOMGAST



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

Nr kat.	PLN	EUR
T-80037	33,20	–

BarEq



Łyżeczki miarki; 18/10
Measure spoons; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-1001-3	30,80	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; tworzywo
Lemon squeezer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB18B	53,90	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; tworzywo
Lemon squeezer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB18Y	53,90	–

BarEq



Wyciskacz do cytrusów; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-12002	12,5	49,60	–

BarEq



Wyciskacz do plastrów cytryny; 18/10
Lemon squeezer; 18/10

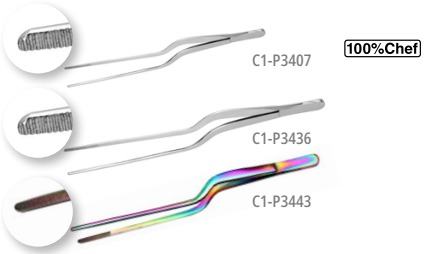
Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-11006	7	5,80	–

KUP ON-LINE



Wyciskacz do cytrusów; Al
Lemon squeezer; Al.

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-11006	81,90	–



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.		l cm	PLN	EUR
C1-P3407		14	38,50	–
C1-P3436		20	43,90	–
C1-P3443	*powł. tytanowa*	20	79,80	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-VCP31	21	13,90	–
T-VCP33	24	24,20	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-VCP30	21	13,90	–
T-VCP32	24	24,20	–



Muddler; drewno
Muddler; wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2020	22	15,50	–



Muddler; 18/10
Muddler; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-MUDR001	21	64,70	–



Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-MUDH001	22	28,30	–

KUP ON-LINE



BarEq

Muddler XL; PC
Muddler XL; PC

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TB02XLW	29,5	4	38,00	–



BarEq

Muddler; ABS
Muddler; ABS

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
● T-TB02	21,5	3,5	17,60	–
● T-TB02F	21,5	3,5	23,60	–



BarEq

Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	45,80	–
T-50302	50	30	20	118,40	–

Polietylen nietoksyczny • Odporna na temp. do 60°C • Antypoślizgowe gumowe stopki

Non-toxic polyethylene • Resistant up to 60°C • Anti-slip rubber feet



TOMGAST

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

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80022	12	5	22,00	–



TOMGAST

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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80020	17	19,60	–



TOMGAST

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

Nr kat.	PLN	EUR
T-80021	22,00	–

KUP ON-LINE



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

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80007	15,5	25,00	–



Nóż dekoracyjny; stal nierdzewna, tworzywo
Decoration knife; SS, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80008	15,5	22,60	–



Wycinak do pomidorów; tworzywo, stal nierdzewna
Tomato shark; plastic, SS

Nr kat.	Ø mm	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80016	22	15	6	25,00	–



Nóż do obierania grejpfruta; stal nierdzewna, tworzywo
Grapefruit peeler; SS, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80017	21	26,90	–



Nóż do cytrusów; stal nierdzewna, tworzywo
Citrus peeler; SS, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80019	17,5	22,60	–



Wydrążacz do jabłek; tworzywo, stal nierdzewna
Apple corer; plastic, SS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80006	21,5	22,20	–



Nóż dekoracyjny, okrągły 22/25 mm; tworzywo, stal nierdzewna
Melon baller 22/25 mm; plastic, SS

Nr kat.	Ø mm	l cm	PLN	EUR
T-80005	22/25	16,3	30,10	–

KUP ON-LINE



Dyspenser barmański; PP
Bar dispenser; PP

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-BP8021G	2	49,20	–
BPR-BP8021R	2	49,20	–
BPR-BP8021Y	2	49,20	–
BPR-BPMC100G	1	38,10	–
BPR-BPMC100R	1	38,10	–
BPR-BPMC100Y	1	38,10	–



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

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-195-194	5,1	7,9	0,05	26,80	–
T-195-195	6,1	13,4	0,25	32,70	–
T-195-196	7,8	16,2	0,5	40,10	–
T-195-197	9,7	22,3	1	55,70	–



Butelka treningowa; tworzywo
Training bottle; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-150-070	0,75	56,00	–
BPR-150-172	0,75	81,90	–



Menzurka do ćwiczeń free pouringu; tworzywo
Free pouring trainer; plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-1001-003	10	18	69,30	–

KUP ON-LINE



T-61136 T-61134

Pojemnik na przyprawy; tworzywo
Spice dispenser; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
T-61136	50	9	16	450	113,90	–
T-61134	50	9	16	750	113,90	–



Tace do dekoracji kieliszków; tworzywo
Decorating trays; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-B012	37,5	9	14	55,40	–



Pomocnik barmański; drewno
Bar Caddy; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TBB001WD	25	10,5	25	**51,00**	–



Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-04	24	10,5	15	inox	**75,60**	–

Tworzywo w kolorze stali chromowanej
Material in chrome-plated steel



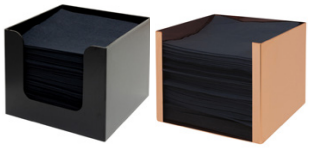
Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-132-11	15	10,5	24	**41,50**	–



Bar Caddy; drewno orzechowe
Bar caddy; nut

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-06	26	11	15,5	**183,30**	–



Pojemnik na serwetki; tworzywo
Napkin holder; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-10C	13,8	10,2	13,8	**39,10**	–
BPR-10M	13,8	10,2	13,8	**128,20**	–



Pomocnik barmański; tworzywo
Bar caddy; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-03	24	10	15	**41,20**	–



Nalewak; naturalny korek, stal
Pourer; cork, steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-006	17,50	–



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-10200	9,60	–



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB01	8,50	–



Nalewak z regulacją przepływu; stal, PVD
Pourer, adjustment flow; steel, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SOL	20,50	–



Nalewak; stal, PVD
Pourer; steel, PVD

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-SLSC	15,90	–



Nalewak precyzyjny; stal
Precision pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
T-31100	17,20	–

KUP ON-LINE



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TBP006MG	4,50	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TBP006MS	4,50	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05G	7,70	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05B	7,70	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TB05C	7,70	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-TBP3MS	1,80	–

KUP ON-LINE



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-38000	3,70	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-38100	3,70	–



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-38300	1,50	–



Nalewak; stal
Pourer; steel

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-010	4,80	–

Średni przepływ
Medium flow



Nalewak; tworzywo
Pourer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-007	4,80	–

Szybki przepływ
Fast flow



Nalewak, porcjomierz; tworzywo
Pourer, portion counting; plastic

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-98020	20	12,70	–
T-98040	40	12,60	–
T-98050	50	12,60	–



Dziurkacz do kapsli; tworzywo
Cap puncher; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-018	81,60	–



Kapslownik; stal, tworzywo
Crimper for cups; steel, plastic

Nr kat.	PLN	EUR
C1-1074	97,90	–



C1-1073



C1-1075

Butelki; szkło
Bottles; glass

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
C1-1073	*butelki 200 ml*	5	18	200	24	113,30	–
C1-1075	*kapsle (złote); stal*				100	37,50	–



Zatyczka uniwersalna; tworzywo
Universal plug; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
BPR-012	8,70	–



Butelka do aromatyzowania; szkło
Dash bottle; glass

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
BPR-160-100	100	52,00	–

KUP ON-LINE



new

Trybuszon, drewno orzechowe, stal nierdzewna
Corkscrew, walnut wood, stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
PG-201111	13	157,20	–



new

Trybuszon, ABS, stal nierdzewna
Corkscrew, ABS, stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
PG-201098	13	74,00	–



Trybuszon Clavelin; stal, tworzywo
Corkscrew Clavelin; steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
PG-200428	14	102,50	–



Trybuszon; stal, tworzywo
Corkscrew; steel, plastic

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3720	12	17,00	–



Otwieracz barmański; tworzywo, 18/10
Corkscrew; plastic, 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-23001	12	15,20	–



Otwieracz; 18/10, winyl
Bottle opener; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-1001-001	18	8,50	–



Otwieracz do starych korków; stal
Old cork opener; steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
PG-200251	15,7	czarny	102,50	–
PG-200367	15,7	bazaltowy	102,50	–

Pozwala otworzyć butelkę bez wiercenia korka • Idealne do starych win z korkami, które mają tendencję do kruszenia

Allows you to open the bottle without drilling the cork. • Ideal for old wines with corks that tend to crumble



Trybuszon, stal
Corkscrew; steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-454-180	17,5	17,30	–



Otwieracz; stal nierdzewna
Bottle opener; SS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3580	18	12,70	–



Otwieracz; 18/0
Bottle opener; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-3510	10	5,80	–



Otwieracz; 18/10, winyl
Bottle opener; 18/10, vinyl

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-OBSSM01	12	32,90	–



Korek do szampana
Champagne plug

Nr kat.	Ø cm	w cm	PLN	EUR
T-350-058	3,5	5,5	14,90	–



new

Pompka próżniowa, ABS
Vacuum pump, ABS

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
PG-210854	20	107,30	–

W zestawie: pompka manualna, 2 korki do wina, zatyczka do szampana • Pompka przeznaczona do win klasycznych i win musujących

Included: manual pump, 2 wine stoppers, champagne stopper • Pump designed for classic wines and sparkling wines



new

Korek do wina musującego
Sparkling wine stopper

Nr kat.	PLN	EUR
PG-210878	54,10	–

Pasuje do pompki próżniowej Preserve Duo

Fits the Preserve Duo vacuum pump



new

Korek do wina, 4 szt.
Wine stopper, 4 pcs.

Nr kat.	op.	PLN	EUR
PG-210885	4	54,10	–

Pasuje do pompki próżniowej Preserve Duo

Fits the Preserve Duo vacuum pump



Klucz do wina; stal
Key for wine; steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
PG-245078	15	196,50	–

Klucz pozwala postarzyć (utlenić) i ujawnić cechy wina • Działa skutecznie na wszystkie rodzaje wina: białe, musujące, czerwone i naturalnie słodkie • Z kluczem można wyregulować balans smaku wina do gustu lub dokładnie ocenić jak rozwinie się z czasem smak wina sezonowanego

The key allows you to set (oxidize) and reveal the characteristics of the wine • Works effectively on all types of wine: white, sparkling, red and naturally sweet • With the key you can adjust the taste balance of wine to your taste or accurately assess how the taste of seasoned wine will develop over time



Kraszuarka; tworzywo
Spittoon; plastic

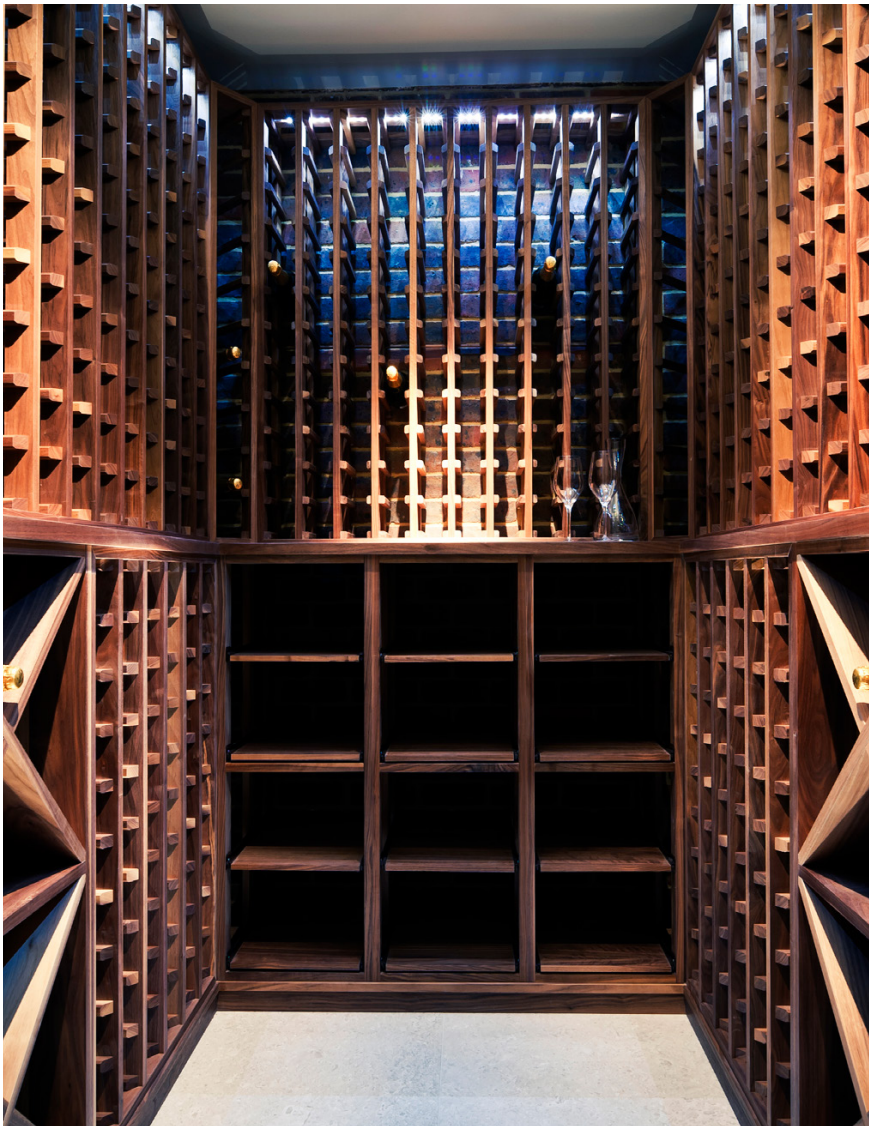
Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-P02	14	15,5	98,30	–

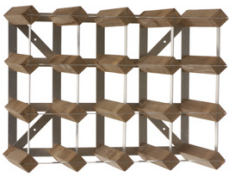


Kulki do czyszczenia dekantera; 18/10
Spheres for cleaning decanter; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
PG-230241	49,50	–

KUP ON-LINE





BAR PROFESSIONAL

Regał na butelki do wina mały
Bottle rack

Nr kat.	dim cm	PLN	EUR
BPR-030	43 x 34 x 24	312,50	–

pojemność: 16 sztuk
holds 16 bottles



BAR PROFESSIONAL

Regał na butelki
Bottle rack

Nr kat.	dim cm	PLN	EUR
BPR-021	61,5 X 44 X 24	528,50	–

pojemność: 30 sztuk
holds 30 bottles

KUP ON-LINE



eternum

Cooler; stal nierdzewna
Cooler; SS

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
E-2908	21,5	21	442,90	–

Nie zawiera podstawy
Cooler stand not included



BarEq

Podstawa do coolera; 18/10
Cooler stand; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-121P	20	59,5	227,20	–



eternum

Podstawa do coolera; 18/10
Cooler stand; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
E-2900	59,5	650,50	–

Nie zawiera coolera
Cooler not included



Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-101W	21,7	22	3,5	120,00	–



Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-G02W	19	18,5	3,7	81,80	–



Uchwyt do coolera; 18/10
Cooler holder; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-2902	18,4	17	50	72,30	–



Misa do szampana; 18/10, PVD
Champagne cooler; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
BPR-3523	34	22	8	286,60	–



Misa do szampana; 18/10
Champagne cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2680	38	25	12	206,50	–



Misa do szampana; 18/10
Champagne cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
TF-34	44	24	10,5	509,50	–

Izolowana, podwójne ścianki • Doskonale sprawdza się również- na bufecie śniadaniowym, do podawania np. jogurtów

Insulated double walls • Suitable to cold buffet for serving yoghurt etc.



Misa do szampana
Champagne cooler

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BPR-3500-B	34	22	czarny	321,30	–

pojedyncza ścianka

Single walled



Misa do szampana
Champagne cooler

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BPR-3500-G	34	22	złoty	293,50	–

pojedyncza ścianka

Single walled



Cooler; stal nierdzewna
Cooler; stainless steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-MA01	19	30	260,10	–

pojedyncza ścianka

Single walled

KUP ON-LINE



Cooler; stal nierdzewna
Cooler; stainless steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-ER01	20	30	260,10	–

pojedyncza ścianka
Single walled



Cooler; stal ocynkowana
Cooler; galvanized steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-TUB4937	49	22	37	287,50	–



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BPR-N01		48	24	21	227,30	–
BPR-WLED	*Taśma ledowa*	39,5	—	5,5	327,60	–



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-2001-001	21	25	115,10	–

KUP ON-LINE



Cooler; PS
Cooler; PS

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-2001-005	20	28	48,80	–



Cooler; akryl
Cooler; acrylic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-20012	34	27	264,80	–



Cooler; 18/10, PVD
Cooler; 18/10, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-WKCP	12	20	155,10	–

Izolowany, podwójne ścianki • Maks. śr. butelki: 9 cm
Insulated double walls • Max dim.of bottles: 9 cm



Cooler; 18/10
Cooler; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-36030	12	20	67,70	–

Izolowany, podwójne ścianki • Maks. śr. butelki: 9 cm
Insulated double walls • Max dim.of bottles: 9 cm



Cooler; PVC
Cooler; PVC

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
FF-902	28/37	32,10	–



Szczypce do lodu ; stal
Ice tongs; steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-ISCC001	18	25,10	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
BPR-ISC01	18	18,50	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6460	16	29,90	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
AB-905	20	17,80	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1106AP	18	8,10	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1550-135	13,5	8,80	–



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-1550-145	14,5	9,50	–



Łopatka do lodu; PC
Ice scoop; PC

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-TB014	26,5	22,60	–



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

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
BPR-1002	5,5	19	40,60	–
T-1038-2	4,5	19	69,80	–



Pojemnik na lód; tworzywo
Ice container; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-0010	10	213,70	–



Pojemnik na lód; tworzywo
Ice container; plastic

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
BPR-0400	4	89,90	–

KUP ON-LINE



Pojemnik na lód; 18/10, tworzywo
Ice container; 18/10, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
AB-520	15,3	17	1	221,80	–

BarEq



Wiaderko na lód; 18/10
Ice bucket; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-10119	12,5	11,8	1	63,10	–

BarEq



Pojemnik na lód; 18/10, tworzywo
Ice container; 18/10, plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1001-014	15	20,5	2	60,80	–

BAR PROFESSIONAL



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-Y040	*4x4x4 cm 6 szt.*	51,50	–

BAR PROFESSIONAL



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-Y030	*3x3x3 cm 15 szt.*	51,50	–

BAR PROFESSIONAL



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-064	*śr. 6 cm 4 szt.*	60,50	–

KUP ON-LINE

BarEq



Forma do lodu; PP
Ice mold; PP

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
TF-1290	*śr. 6 cm 3 szt.*	23,5	6,5	8,5	55,30	–

BAR PROFESSIONAL



Forma do lodu; silikon
Ice mold; silicone

Nr kat.		PLN	EUR
BPR-045	*śr. 5 cm 8 szt.*	111,60	–

BAR PROFESSIONAL



Forma do lodu; Al
Ice mold; Al

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BPR-M01	12,5	16	2 447,30	–

BarEq



Dłuto do lodu; stal, drewno
Ice pick; steel, wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-2105	23,5	6,3	28,10	–

BAR PROFESSIONAL



Młotek do lodu; drewno
Ice hammer; wood

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-H01	25	11	166,80	–



BarEq

Schody podświetlane LED; tworzywo
Stairs, LED illuminated; plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-LD02	100	44	44	2 222,80	–

16 kolorów do wyboru • Sterowanie pilotem
16 colors to choose from • Remote control



BarEq



Opaska barmańska; stal
Armband; steel

Nr kat.	col	PLN	EUR
T-TBA001	czarny	76,00	–

KUP ON-LINE



Wieszak na kieliszki; mosiądz
Glass hanger; brass

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-3014	30,8	11	38,20	–
BPR-4011	40	11	42,00	–



Wieszak na kieliszki; żelazo
Glass hanger; iron

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-164-02	40	12,10	–
T-164-3	60	14,90	–



Minutnik; tworzywo
Timer; plastic

Nr kat.	PLN	EUR
T-JF16	28,60	–

Funkcja minutnika i stopera • Magnes z tyłu
Timer and stopwatch function • Magnet at the back



Szpikulec na bony; stal
Bills pin; steel

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1055	8	15,5	8,80	–



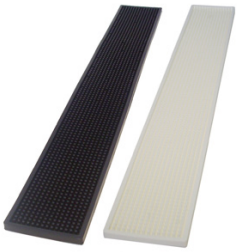
Podkładka; tworzywo
Pad; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TBD004	10	10	9,20	–



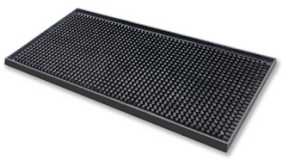
Mata barowa; tworzywo
Bartending mat; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	col	PLN	EUR
BPR-700-061	500	61	●	192,40	–
BPR-800-061	500	61	○	194,90	–



Mata barmańska; tworzywo
Bartending mat; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
● T-TB08	70	10	45,90	–
○ T-TB08W	70	10	45,90	–



Mata barmańska; kauczuk
Bartending mat; caoutchouc

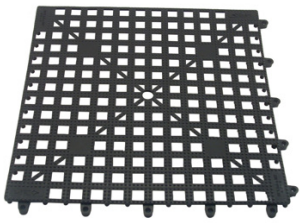
Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
BPR-BMC1530	30	15	51,30	–



Mata barmańska; kauczuk
Bartending mat; caoutchouc

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-BMQ	45	1	31	57,30	–

BarEq



Ociekacz; tworzywo
Drip; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-TB10BLK	33	33	**23,60**	–

BarEq



Taca okrągła; włókno szklane, guma
Tray round; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
BQ-35522	35,5	2,2	**32,40**	–
BQ-40522	40,5	2,2	**43,70**	–

BarEq



Taca prostokątna; włókno szklane, guma
Tray rectangular; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
BQ-45352	45,7	2,2	35,6	**45,70**	–

CAMBRO



Taca Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-1418CT138	46	36	**75,50**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

CAMBRO



Taca owalna Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
● CM-2700CT110	68,5	56	**150,10**	–
● CM-2700CT138	68,5	56	**150,10**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

CAMBRO



Taca Camtread; poliglass, guma, Al
Waiters tray; polyglass, rubber, Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
● CM-1400CT110	35,5	**49,90**	–
● CM-1400CT138	35,5	**49,90**	–
● CM-1600CT110	40,5	**65,60**	–
● CM-1600CT138	40,5	**65,60**	–
● CM-1800CT110	45	**83,70**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 100˚C. Gumowana łącznie z brzegami. Odporna na intensywne użytkowanie.

Temp resistant -10 to 100 C. Rubberized with rims. Havy duty.

CAMBRO



Taca Treadlite; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-1418TL110	46	36	**86,10**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

CAMBRO



Taca Treadlite; poliglass, guma
Waiters tray; polyglass, rubber

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
● CM-1400TL110	35,5	**56,90**	–
● CM-1600TL110	40,5	**76,90**	–

Odporna na temp. - 10˚C do 80˚C. Odporna na umiarkowane użytkowanie.

Temp resistant -10 to 80 C. Medium intensity of use.

KUP ON-LINE

BarEq



Uchwyt do tampera; Al
Tamper handle; Al.

	Nr kat.	h cm	PLN	EUR
●	T-JF24B	7	66,50	–
●	T-JF24C	7	65,60	–

Guma pomiędzy uchwytem a podstawą • Pasują do podstaw: JF-23A, JF-23S
Rubber between the handle and the base • Fits the bases: JF-23A, JF-23S

BarEq



Tamper; Al
Tamper; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF22	5,8	124,90	–

BAR PROFESSIONAL



Tamper; 18/10, drewno
Tamper; 18/10, wood

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-CTH0057	5,8	177,30	–

BAR PROFESSIONAL



Tamper; Al
Tamper; Al.

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-CTR0057	5,7	175,70	–

KUP ON-LINE

BarEq



Miarka; 18/10
Measure; 18/10

Nr kat.	g	PLN	EUR
T-3038	7	25,00	–

BarEq



Podkładka pod kolbę; 18/10, silikon
Tamping support; 18/10, silikon

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF05	13	6	9	163,20	–

BarEq



Podkładka pod kolbę; 18/10, silikon
Tamping support; 18/10, silikon

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF02	9	7	20	357,90	–

Profil do blatów zaokrąglonych
Profile for rounded tops

BarEq



Mata do kolby; silikon
Tamping mat; silicone

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF04	20	4,5	15	59,70	–

Silikon 3mm • Zagięcie chroniące krawędź stołu
Silicone 3mm • Bend protecting the edge of the table

BarEq



Mata do kolby; silikon
Tamping mat; silicone

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-JF03	15	20	32,90	–

Silikon 3 mm • Krawędzie podwyższone do 6 mm
Silicone 3 mm • Elevated edges up to 6 mm

BarEq



Odbijak do kolby; tworzywo
Knockbox; plastic

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-JF-09B	10	12	116,10	–



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF30	18,5	12	14	435,50	–



Odbijak do kolby; drewno
Knockbox; wood

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF28	14	14	14	115,50	–

BarEq



Odbijak do kolby; drewno, PVC
Knockbox; wood, PVC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF-13B	14	14	14	116,10	–

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF06	30	11	23	789,00	–

Podstawy z gumy zmniejszają hałas i zwiększają stabilność
Rubber bases reduce noise and increase stability

BarEq



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-JF-10	14	14	14	116,10	–

Do montażu w blacie
For installation in the worktop



Odbijak do kolby; 18/10
Knockbox; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-7250	40	9,5	30	527,30	–

KUP ON-LINE



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-205-40	9,5	0,4	25,50	–
T-205-060	11	0,6	33,40	–
T-205-90	13	0,9	40,80	–

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka biały; 18/10
White jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-105-060W	11,5	0,6	57,60	–

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka czarny; 18/10
Black jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-105-060B	11,5	0,6	53,00	–

Wewnętrzna miarka
Measure inside



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-10321	8	0,15	14,70	–
T-10421	5,5	0,09	11,10	–



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-15921	17	2	68,50	–



Dzbanek do spieniania mleka; 18/10
Jug for frothing milk; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-105-035	9,5	0,35	29,40	–
T-105-060	11,1	0,6	39,80	–
T-105-100	12,5	1	55,00	–
T-105-150	16,2	1,5	67,00	–

KUP ON-LINE



BarEq

Termometr do mleka; 18/10
Milk thermometer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-JF15	3	15	28,60	–

Do dzbanków o pojemnościach 0,3 - 0,6 l • Skala 0˚C - 100˚C
For jugs 0,3-0,6l • Scale 0˚C - 100˚C



BarEq

Szczotka do ekspresu; Al, nylon
Brush for coffee machine; Al, nylon

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-JF18	5,6-5,8	66,80	–



BarEq

Szczotka do ekspresu; 18/10, poliamid
Brush for coffee machine; 18/10, polyamide

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-JF21	1,2	12	12,70	–



BarEq

Pędzel do kolby; drewno, naturalne włosie
Brush for coffee machine; natural bristles

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
T-JF20	3,5	31,70	–
T-JF-25	5	28,90	–



BarEq

Szczotka do ekspresu; tworzywo, nylon
Brush for coffee machine; plastic, nylon

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-JF19	17	27,90	–
T-JF26	17	16,40	–

KUP ON-LINE

OUTLET

sprzedaż do wyczerpania
zapasów

TOMGAST



Pokrywa GN 1/1 z wycięciem na łyżkę; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
IT-11001S	53	32,5	**89,00**	–

TOMGAST



Pokrywa GN 1/2 z uszczelką silikonową; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
IT-12001S	26,5	32,5	**69,00**	–

TOMGAST



Pokrywa GN 1/4 z wycięciem na uchwyt; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
IT-14001U	16,2	26,5	**10,00**	–

TOMGAST



Pokrywa GN 2/3 z wycięciem na uchwyt i uszczelką; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
IT-23001US	32,5	35,4	**49,00**	–

TOMGAST



Pojemnik GN z pokrywą

Nr kat.	GN	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
IT-14150-POKSIL	*1/4*	26,5	15	16,2	4	**85,00**	–
IT-23150-POKSIL	*2/3*	35,4	15	32,5	13	**159,00**	–

Stal nierdzewna • Pokrywa z uszczelką silikonową

TOMGAST



Pojemnik GN z pokrywą

Nr kat.	GN	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
IT-14150-POK	*1/4*	26,5	15	16,2	4	**59,00**	–

Stal nierdzewna • Pokrywa standardowa

TOMGAST



Pojemnik GN 1/3; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
IT-13200	17,5	20	32,5	7,8	**79,00**	–

TOMGAST



Pojemnik GN 1/4; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
IT-14150	16,2	15	26,5	4	**49,00**	–

TOMGAST



Pojemnik GN 2/1; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
IT-21040	65	4	53	10	**99,00**	–
IT-21100	65	10	53	31	**159,00**	–
IT-21150	65	15	53	42,5	**199,00**	–

CAMBRO



Skrzynka magazynowa; PC

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-12183CW	46	9	30,5	6,6	**118,40**	–
CM-12186CW	46	15	30,5	11,5	**149,10**	–

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

CAMBRO



Skrzynka magazynowa; PC

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
CM-18263CW		66	9	46	18,9	**213,40**	–
CM-1826CCW	*pokrywa standardowa*	66		45,7		**145,20**	–
CM-1826SCCW	*pokrywa rozsuwana*	66		45,7		**259,80**	–

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

KUP ON-LINE

TRAMONTINA



Szufelka dł. 64 cm / TRAMONTINA

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-7075	64	49,00	–

TRAMONTINA



Skrobka dł. 72 cm / TRAMONTINA

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-7175	72	49,00	–

TRAMONTINA

Szpikulec dł. 50 cm (6szt.) / TRAMONTINA

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
TR-9906	50	19,00	–

CAMBRO



Łyżka z poliwęglanu perforowana czarna

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
CM-SPOP11CW110	28,3	7,3	6,00	–

100%Chef



Macarron Kit; 18/0

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
C1-5001	20	14	99,00	–

de Buyer



Dociskacz do mandoliny Vantage; PP

Nr kat.	PLN	EUR
D-2017-55	154,60	–

KASUMI



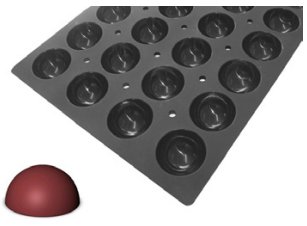
Nóż Sashimi; VG10, stal damasceńska

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
K-85021	21	962,70	–

16 warstw stali damasceńskiej • Nóż wykuwany i ostrzony tylko z jednej strony - tylko dla osób praworęcznyc

CUKIERNICTWO

de Buyer



Forma silikonowa - półkule

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1704-60	60	40	313,70	–

PIZZA

GI·METAL



Siatka do pizzy - GI Metal; Al

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
MG-DF55	55	123,20	–

Wzmocniony, nienitowany rant z jednego kawałka aluminium • Rozmiar siatek do pizzy może różnić się od podanego o 2,5%

KUP ON-LINE



CHOCO Talerz płaski

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-88103-4	29	4	48,10	–



CHOCO Talerz głęboki

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-88105-4	20,4	250	4	39,10	–



LEN Talerz głęboki

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-91005-6	22	800	6	40,80	–



CANE Misa porcelanowa

Nr kat.	Ø cm	cap ml	op.	PLN	EUR
V-81001-6	15,5	630	6	33,60	–



WILD Talerz płaski

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
V-92004-12	19,4	12	13,90	–



LEN Półmisek owalny

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-91004-6	17	33,5	6	56,20	–



NEOFUSION Półmisek

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
R-NFOPOD30BK-6	30	5	16	780	6	122,40	–



PLATINUM Talerz płaski

Nr kat.	Ø cm	op.	PLN	EUR
R-FDGF29PLA-12	29	12	59,00	–

Pokrywka zapasowa do bulionówki NNCS27

Nr kat.		op.	PLN	EUR
R-NNCS27LD-12	*pokrywka zapasowa*	12	8,80	–



Buffet naczynie okrągłe

Nr kat.	Ø cm	cap ml	cap l	PLN	EUR
R-BUSD22-8	22,4	1000	1	49,00	–



ARBORESCENCE Talerz głęboki

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-648290-6	24	5,7	1000	6	188,90	–



SOLID Talerz do serwowania 31 cm

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-647363-4	31	2	11	4	107,40	–



No.W Kubek

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-654813-6	7,9	9	330	6	69,00	–



SOLID Talerz głęboki

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	op.	PLN	EUR
RV-649099-4	23,5	4,5	700	4	167,80	–



CARACTERE Talerz płaski

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
RV-652845-4	15	1,5	4	102,20	–



CARACTERE Półmisek

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	op.	PLN	EUR
RV-652759-4	35,5	2,5	21,8	4	239,80	–

KUP ON-LINE

Verlo



ELGADO Widelec stołowy

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-4100-1-12	201	2,5	12	7,60	–

Verlo



ELGADO Łyżka stołowa

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-4100-2-12	197	2,5	12	7,60	–

Verlo



ELGADO Nóż stołowy

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
V-4100-5-12	233	12	7,90	–

Verlo

ELGADO Widelczyk do ciasta

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-4100-4-12	143	2	12	4,70	–

Verlo



ELGADO Łyżeczka do herbaty

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-4100-3-12	143	2	12	4,70	–

Verlo



ELGADO Łyżeczka do espresso

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-4100-26-12	108	2	12	3,90	–

Verlo



ELGADO Łyżka do latte

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
V-4100-25-12	170	2	12	5,40	–

Verlo



SU Widelec do ryby

Nr kat.	l mm	thk mm	PLN	EUR
V-7000-16	183	35	4,00	–

eternum



ANZO Nóż stołowy ergo

Nr kat.	l mm	g	op.	PLN	EUR
E-1820-5E-12	235	121	12	25,20	–

eternum



ANZO Łyżka przystawkowa

Nr kat.	l mm	thk mm	op.	PLN	EUR
E-1820-15-12	192	3,1	12	16,20	–

eternum



ANZO Nóż stołowy ergo

Nr kat.	l mm	g	op.	PLN	EUR
E-1820-6E-12	215	88	12	22,70	–

KUP ON-LINE



Nóż przystawkowy

Nr kat.	l mm	g	op.	PLN	EUR
E-1810-6V-12	213	110	12	9,00	–



Atlantis nóż przystawkowy

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
E-3010-61	213	12	9,00	–



Royal Widelec stołowy

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-01-0049-1020	208	12	5,00	–



Royal Nóż stołowy

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-01-0049-1800	237	12	5,00	–



Royal Widelec deserowy

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-01-0049-1060	180	12	5,00	–



Royal Łyżka do latte

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-01-0049-1210	192	12	5,00	–



Trend Nóż do ryb

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-06-0047-1730	203	12	5,00	–



Contour Łyżka do bulionu

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-01-0036-1630	172	12	15,00	–



Royal Łyżka do bulionu

Nr kat.	l mm	op.	PLN	EUR
HP-01-0049-1630	178	12	5,00	–

KUP ON-LINE



BISTRO LINE Kieliszek

SH-8900-7-6

277 ml, op. 6
h: 170 mm, Ø: 64 mm

PLN / EUR: 5,00 / –

36S638



DIVA Kieliszek do wina

SH-8015-130-6

800 ml, op. 6
h: 275 mm, Ø: 99 mm

PLN / EUR: 32,80 / –

16S1058



CONGRESSO Kieliszek

SH-8608-2-6

317 ml, op. 6
h: 182 mm, Ø: 74 mm

PLN / EUR: 15,30 / –

30S800



DIVA Kieliszek do wina

SH-8015-2-6

302 ml, op. 6
h: 230 mm, Ø: 73 mm

PLN / EUR: 24,00 / –

36S900



DIVA Kieliszek do szampana

SH-8015-7-6

219 ml, op. 6
h: 253 mm, Ø: 72 mm

PLN / EUR: 24,00 / –

36S958



Kieliszek do wódki

ON-5109-24
(LB-5109-24)

60 ml, op. 24
h: 89 mm, Ø: 51 mm

PLN / EUR: 8,90 / –

49S318



HAMPSHIRE Szklanka

ON-15456-36
(LB-15456-36)

250 ml, op. 36
h: 122 mm, Ø: 69 mm

PLN / EUR: 17,50 / –

36S434



HAMPSHIRE Szklanka

ON-15457-12
(LB-15457-12)

295 ml, op. 12
h: 90 mm, Ø: 83 mm

PLN / EUR: 21,40 / –

25S318



ON-21003VCN64-6

640 ml, op. 6
h: 159 mm, Ø: 134 mm

PLN / EUR: 14,50 / –

95638



LB-92103-12

473 ml, op. 12
h: 134 mm, Ø: 78 mm

PLN / EUR: 5,00 / –

30S434



CM-P34CW

1000 ml
h: 170 mm, Ø: 170 mm

PLN / EUR: 21,70 / –



Pokrywka / *Cover*

CM-P34LCW

PLN / EUR: 9,80 / –

Verlo



Deska z otworem; dąb

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11636	50	2,5	30	176,30	–

Verlo



Deska prezentacyjna; dąb

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11539	49	4	29	264,60	–

Verlo



Deska prezentacyjna; dąb

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
V-11541	45	4	19,5	170,10	–



Verlo

Podgrzewacz okrągły z podstawą; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1100-08	53	35	50	6	799,00	–

Pokrywa z hydraulicznym systemem hamującym • Nienagrzewający się uchwyt pokrywy • Teleskopy dla łatwego i bezpiecznego sztaplowania • Specjalnie wyprofilowana pokrywa odprowadzająca skropliny do pojemnika bemarowego.

Elementy wymienne

Nr kat.		PLN	EUR
V-1100-HYDRAULIC	*zawias hydrauliczny*	158,00	–



Verlo

Podgrzewacz indukcyjny MODERN GN 1/1; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1130-72	*podgrzewacz*	58,5	21	45,5	9	1 731,00	–
V-1130-72K	*podstawa (pasuje też do V-1100-81)*	51,5	16	41,5		417,00	–

Pokrywa wolnoopadająca, zapobiegająca kapaniu na blat.

Verlo



Talerz prezentacyjny; żywica

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-3015-G	30	1,8	15	szary	49,00	–
V-3015-R	30	1,8	15	czerwony	49,00	–
V-3015-T	30	1,8	15	turkusowy	49,00	–

Verlo



Panel i pokrywa GN

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61300-L	*pokrywa*	32,5	10	18,3	przezroczysty	29,00	–

KUP ON-LINE

BUFET I DODATKI STOŁOWE



Dyspenser do soku Supreme; 18/10

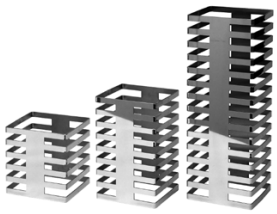
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
V-1140-12	36	46	36	12	1 480,80	–

Tuba na lód



Koszyk bufetowy; stal, PVD

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-323	15	11	127,30	–



Kolumna; 18/10

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
AB-3050-58	58	1 836,40	–



Podstawa; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
AB-3042-14	34	14	34	326,90	–



Pokrowiec na stół; poliester 94%, elastan 6%

Nr kat.	col	PLN	EUR
V-P150-B	beżowy	194,00	–



Pokrywa; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
P-9322	28	15	229,10	–

Do talerzy o śr. max. 27 cm



Tabliczka - Zakaz używania telefonów

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
DH-3903-075	7,5	5,00	–

FINGERFOOD

Zeda biała tworzywo (op.20 szt)

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
FF-MB18B	4	8	4	60	20	99,00	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 20.



Pojemnik z pipetą tworzywo

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap ml	op.	PLN	EUR
161211	6	7	5	80	18	15,00	–



Kieliszek srebrny (op. 60 szt)

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap ml	PLN	EUR
SL-BU50104-10	4,4	6,2	50	39,00	–



Rożek drewniany

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30033	3	8,5	50	10,30	–



Łódka Fingerfood

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30041	20,5	10	50	24,70	–



Naczynie Fingerfood

Nr kat.	l cm	w cm	op.	PLN	EUR
V-30044	10	10	50	42,50	–



Rożek Fingerfood

Nr kat.	Ø cm	h cm	op.	PLN	EUR
V-30049	5	12,5	50	29,90	–



Patyczki bambusowe

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30011	9	100	7,50	–



Patyczki bambusowe

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30014	7,2	100	6,70	–



Patyczki bambusowe

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30016	12	100	8,70	–



Widelec bambusowy

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30012	9	100	2,70	–



Szczypce bambusowe

Nr kat.	l cm	op.	PLN	EUR
V-30055	12	12	5,70	–

KUP ON-LINE



Mini słoik

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40	40	37	35	12	33,10	–



Słoik Mini-Sturz z pokrywą

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40P	40	42	35	12	58,80	–



Mini słoik, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-756-40PUZ	40	46	35	12	89,80	–



Mini słoik

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60	60	37	50	12	51,90	–
WE-976-80	80	47	165	12	47,00	–



Słoik Mini-Sturz z pokrywą

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60P	60	42	50	12	81,90	–
WE-976-80P	80	52	165	12	77,00	–



Mini słoik, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-755-60PUZ	60	46	50	12	113,80	–
WE-976-80PUZ	80	56	165	12	108,80	–



Słoik Mini-Sturz

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-760-60	60	80	160	12	49,70	–



Mini słoik z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-760-60P	60	85	160	12	78,20	–



Mini słoik, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-760-60PUZ	60	89	160	12	109,90	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki



Słoik Sturz

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-784-100	100	232	1500	4	95,00	–



Słoik cylindryczny z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-784-100P	100	237	1500	6	112,50	–



Słoik cylindryczny, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-784-100PUZ	100	241	1500	6	131,20	–



Słoik cylindryczny

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60	60	130	340	6	34,00	–



Słoik cylindryczny z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60P	60	135	340	6	47,50	–



Słoik cylindryczny, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-975-60PUZ	60	139	340	6	63,40	–



Słoik Tulip

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-762-60	60	80	220	12	55,90	–



Słoik Tulip z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-762-60P	60	85	220	12	82,90	–



Słoik Tulip, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-762-60PUZ	60	89	220	12	114,60	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki



Słoik Tulip

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-739-100	100	242	2700	4	89,40	–



Słoik Tulip z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-739-100P	100	247	2700	4	99,90	–



Słoik Tulip, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-739-100PUZ	100	251	2700	4	111,00	–



Słoik Deco

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60	60	66	220	12	60,60	–
WE-748-100	100	105	1062	4	48,50	–



Słoik Schmuck z pokrywą

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60P	60	71	220	12	87,60	–
WE-748-100P	100	110	1062	4	54,70	–



Słoik Deco, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-902-60PUZ	60	75	220	12	119,30	–
WE-748-100PUZ	100	114	1062	4	66,80	–



Słoik Deli

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40	40	102	100	6	30,40	–
WE-995-60	60	122	200	6	29,30	–



Słoik Delika z pokrywą

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40P	40	107	100	6	41,20	–
WE-995-60P	60	127	200	6	42,80	–



Słoik Deli, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-757-40PUZ	40	111	100	6	56,70	–
WE-995-60PUZ	60	131	200	6	58,70	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki



Słoik Deli

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-758-80	80	205	700	6	54,60	–
WE-996-80	80	122	370	6	39,50	–



Słoik Deli z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80P	80	127	370	6	50,40	–



Słoik Deli, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-996-80PUZ	80	131	370	6	66,30	–



Słoik Bakery

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-561-80	55	55	165	12	86,80	–
WE-566-60	60	55	80	12	74,60	–
WE-568-100	100	58	280	6	52,50	–
WE-564-120	120	63	450	6	85,50	–



Słoik Bakery z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-566-60P	60	60	80	12	105,10	–
WE-568-100P	100	63	280	6	70,40	–
WE-564-120P	120	68	450	6	119,70	–



Słoik Bakery komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-566-60PUZ	60	64	80	12	141,30	–
WE-568-100PUZ	100	67	280	6	89,50	–
WE-564-120PUZ	120	72	450	6	141,10	–



Słoik Quadro

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-768-100	100	60	290	6	31,80	–
WE-769-100	100	160	795	6	50,30	–



Słoik Quadro z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-768-100P	100	65	290	6	49,60	–
WE-769-100P	100	165	795	6	68,20	–



Słoik Quadro komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-768-100PUZ	100	69	290	6	68,90	–
WE-769-100PUZ	100	169	795	6	87,40	–

KUP ON-LINE

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki



Słoik Tulip

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-788-40	40	55	75	12	38,70	–



Słoik Tulip z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-788-40P	40	60	75	12	68,40	–



Słoik Tulip komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-788-40PUZ	40	64	75	12	104,20	–



Słoik cylindryczny

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-789-40	40	85	145	12	43,70	–



Słoik cylindryczny z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-789-40P	40	90	145	12	73,30	–



Słoik cylindryczny komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-789-40PUZ	40	94	145	12	109,10	–



Butelka Saftflasche

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-764-60	60	184	530	6	40,30	–



Butelka z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-764-60P	60	189	530	6	53,80	–



Butelka, komplet*

Nr kat.	Ø mm	h mm	cap ml	op.	PLN	EUR
WE-764-60PUZ	60	193	530	6	69,60	–



Pokrywka

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-120	120	6	34,40	–



Pokrywka Keep Fresh, PE

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-K120	120	5	24,50	–
WE-K40	40	3	9,40	–
WE-K80	80	3	13,30	–



Uszczelka; kauczuk

Nr kat.	Ø mm	op.	PLN	EUR
WE-USZ120	120	6	7,50	–

* – Komplet zawiera: pokrywkę, uszczelkę, 2 zapinki

KUP ON-LINE

BarEq



Dyspenser barmański z miejscem na butelki; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-111-12	88,5	13,5	25,5	169,00	–

Możliwość powieszenia na ścianie



Rurki bambus; papier

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2508BB	0,8	25	100	4,50	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.



Rurki natural; papier

Nr kat.	Ø cm	l cm	op.	PLN	EUR
FF-2508P	0,8	25	100	4,50	–

Powyższa cena jest ceną za opakowanie. Ilość szt. w opakowaniu: 100.

KOSZE NA ŚMIECI



Kosz na śmieci, metalowy okrągły

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
8001	25	33,5	15,00	–



Kosz na śmieci, metalowy prostokątny

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
8002	31,5	25	25	15,00	–

KUP ON-LINE