

KDS SEDLČANY
NOŽÍŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO



Nožířské výrobky

Knives and cutlery • Messer und Messerschmied produkte



Made in Czech Republic - established in 1950

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

Jeden z Rebců, žijící v Dublovicích, pracoval jako zbrojír v napoleonských válkách. V řemesle ho následoval jeho syn, který nejdříve cestoval, ale pak se vyučil nožem a usadil se v Sedlčanech, ze kterých se později přestěhoval do Poustkova. Jeho syn, Augustýn Rebec, pak převzal otcovu výrobu, rozšířil ji a svým nožířským uměním si získal věhlas v širokém okolí. Na tradici svého rodu navázali jeho čtyři synové, kteří stáli u zrodu výroby slavných žiletek "Rebec".

27. prosince 1950 se o 13. hodině ve zdejší restauraci "U Karla IV." sešla ustavující valná hromada 27 zakládajících členů Oblastního lidového kovodružstva. Základem družstva se staly firmy Vilém Rebec, výroba nožů v Sedlčanech, a Vladimír Říha, nožířství Benešov, jejichž výrobní programy družstvo převzalo. Tak vzniklo k 1. 1. 1951 KDS.

Družstvo rychle vytvářelo a upravovalo výrobní program, takže mělo v roce 1958 již 400 zaměstnanců, vyrábělo 100 milionů kusů holicích čepelek a podnik opouštělo 120 typů výrobků. Z důvodu úbytku kvalifikovaných nožířů vzniklo v KDS odborné učiliště pro 170 žáků.

Po dvaceti letech své existence firma zaměstnávala již 570 pracovníků a původní výroba nožů stoupala stonásobně na celé dva miliony kusů a družstvo se nebyvale rozvíjelo. V té době již mělo sedlčanské družstvo vlastní síť prodejen, zásobovalo domácí trh z 80 % kuchyňskými noži a téměř ze sta procent ostatním nožířským zbožím.

V roce 1989 zaměstnávalo již 620 zaměstnanců a stalo se tak jednou z nejprestižnějších firem v regionu. V té době se také výrazně zvýšila výroba nůžek a manikurního náčiní – např. zážreky se vyrobilo půl druhého milionu kusů.



Sedlčanské nožířské družstvo dnes reprezentuje již tradiční a zkušenu společnost známou v České republice i v mnoha evropských a světových zemích pod značkou KDS. Těžiště výroby družstva dnes spočívá hlavně v sortimentu kuchyňských a řeznických nožů, kuchyňského a řeznického náčiní, nůžek pro domácnost a řezných dílů do masostrojů a kuchyňských robotů. Firma KDS Sedlčany využívá při výrobě převážně hutných materiálů domácí provenience, ale také dovezeného materiálu a polotovárů z Francie – zejména pro výrobky profesionálního použití. Rukojeti výrobků jsou z vysoce kvalitního a zdravotně nezávadného polypropylenu. Rozšiřuje se také používání přírodních dřevin.

Kromě výroby kvalitních výrobků družstvo zajišťuje i komplexní servis (opravy a broušení) veškerých opotřebovaných nožířských výrobků (nejen z výroby KDS), kterým vrátí původní řezné vlastnosti.

Díky své strojní vybavenosti je KDS Sedlčany dále schopno zajistit výrobní kooperace, mezi které patří zejména lisářské práce, broušení, stříkání plastických hmot, niklování, tepelné zpracování a ruční práce.

Firma také disponuje solidní základnou speciálních strojů a přístrojů, díky kterým zajišťuje výrobu většiny nestandardních nožířských výrobků převážně pro použití v potravinářském průmyslu (ale i v jiných odvětvích hospodářství), ale hlavně dokáže vyrobit nástroje vlastní a nové dle přání a výkresů zákazníka. Na přání zákazníka zajišťuje i zpracování konstrukční dokumentace nástrojů. Každý konkrétní případ řeší individuálně na základě dlouholetých zkušeností zaměstnanců – mistrů nožířského řemesla.

The KDS cutlery co-operative in Sedlčany has had many predecessors. The direct predecessor was Rebec cutlery with its renowned craftsmanship quality. This manufacture had fifteen staff members before the First World War. The Rebec dynasty of blacksmiths was recorded in the local guild books in the 18th century, but the cutlery tradition in Sedlčany was first mentioned in the late 16th century in times of Jakub Krčín from Jelčany.

One member of The Rebec family who lived in Dublovce, worked as an armourer in the Napoleonic Wars. His son carried on with the production, at first he traveled, but then he trained as a cutler and settled in Sedlčany and later moved to Poustkov. His son - Augustýn Rebec then took over his father's workshop, extended it and his cutlery craftsmanship gained fame far and wide. His four sons continued in the family tradition by establishing the production of the famous Rebec razor blades.

At 1 p.m., On December 27, 1950, twenty-seven founding members of the Regional People's co-operative called Kovodružstvo convened the constituent general meeting in the Charles IV restaurant. The co-operative was a consolidation of Vilém Rebec cutlery manufacture in Sedlčany, and Vladimír Říha's, cutlery in Benešov. The latter's production programs were taken over by the co-operative. This is how the KDS started on January 1, 1951.

The co-operative quickly created and modified the production program, so that in 1958 it had 400 employees and produced 100 million pieces of razor blades and the company was making 120 types of products. Due to lack of skilled cutlers KDS opened its own vocational school for 170 pupils.

After twenty years of its existence, the company was employing 570 people, the original production of knives increased hundred times reaching two million pieces, and the company was developing outstandingly. At that time, they had their own network of stores and supplied the domestic market of kitchen knives by 80% and almost 100% of other cutlery goods. In 1989, they had 620 employees and became one of the most



prestigious companies in the region. The production of scissors and specialized manicure tools also increased significantly and was producing half a million pieces at that time.

Today, the Sedlčany cutlery co-operative is a traditional and experienced company, well known in the Czech Republic as well as in many European and world countries under the KDS brand. The production focusses mainly on a range of kitchen and butcher's knives, kitchen and butcher's utensils, household scissors and cutting parts of meat-grinders and food processors. KDS Sedlčany uses mainly domestic metallurgical materials in the production, but also materials imported from France - especially for professional product ranges. The products' handles are made of high quality and non-toxic polypropylene. The use of natural wood is also becoming popular.

In addition to production, the co-operative also provides a comprehensive services (repair and sharpening) of any worn cutlery (not only KDS produced), renewing its original cutting properties.

Thanks to its mechanical equipment KDS Sedlčany is also able to provide other production cooperation, such as pressing and sanding work, spraying of plastic materials, nickel-plating, heat treatment and handicrafts.

The company also has a wide range of special machines and devices, which enables them to manufacture the majority of non-standard cutlery - mainly for use in the food industry (as well as in other sectors of industry), but they can also make custom tools according to customers' drawings. They can even provide customers with necessary design drawings. Each specific case is solved individually, based on years of experience of the staff - masters of cutlery craftsmanship.

Die Messerschmiede-Produktionsgenossenschaft in Sedlčany hatte viele Vorgänger. Der direkte Vorgänger war allerdings die Messerschmiede Rebec, die durch ihre Meisterqualität berühmt war und bei der vor dem ersten Weltkrieg 15 Angestellte gearbeitet hatten. Die Schmiedefamilie Rebec ist bereits im 18. Jahrhundert in hiesigen Zunftbüchern eingetragen, aber die Messerschmiede-Tradition wurde in Sedlčany erstmals schon am Ende des 16. Jahrhunderts zu Lebzeiten Jakubs Krčín aus Jelčany schriftlich erwähnt.

Einer der Familie Rebec, der in Dublovce lebte, arbeitete als Waffenschmied in den napoleonischen Kriegen. In sein Handwerk folgte ihm sein Sohn, der zuerst viel gereist war und erst später das Handwerk als Messerschmied erlernte. Er siedelte sich in Sedlčany an, von wo er später nach Poustkov umzog. Sein Sohn, Augustýn Rebec, hatte nachher die Produktion übernommen, diese erweiterte und wurde mit seiner Messerschmiedekunst in weiter Umgebung berühmt. An die Tradition dieser Familie knüpften später seine vier Söhne an, die sich vor allem der Rasierklingenproduktion der bekannten Marke "Rebec" widmen.

Am 27. Dezember 1950 hatte sich um 13.00 Uhr im hiesigen Restaurant „Karl IV.“ die Gründungsversammlung getroffen, bestehend aus 27 Gründungsmitgliedern der lokalen Volks-Metallgenossenschaft. Grundlage der Genossenschaft wurden die Firmen Vilém Rebec, Messerproduktion in Sedlčany und Vladimír Říha, Messerschmiede Benešov, deren Produktionsprogramme die Genossenschaft übernommen hatte. So entstand zum 01.01.1951 die Genossenschaft KDS.

Die Genossenschaft hatte sehr schnell das Produktionsprogramm gestaltet und reguliert, sodass sie im Jahre 1958 bereits über 400 Angestellte verfügte und rund 100 Millionen Stück Rasierklingen herstellte. Das Unternehmen stellte so über 120 Produkten-Typen her. Da es bald zu wenig qualifizierte Messerschmiede gab, entstand im KDS eine Berufsschule für 170 Schüler.

Nach 20-jähriger Existenz hatte die Firma bereits 570 Mitarbeiter angestellt und die ursprüngliche Messerproduktion steigerte sich inzwischen auf ganze zwei Millionen Stück, womit sich die Genossenschaft ungewöhnlich entwickelt hatte. Zu dieser Zeit hatte die Genossenschaft Sedlčany ein eigenes Vertriebsnetz und versorgte den Inlandmarkt zu 80 % mit Küchenmessern und zu fast 100 % mit sonstigen Messerschmiedewaren.

Im Jahre 1989 hatte die Genossenschaft bereits 620 Mitarbeiter angestellt und wurde somit zu einer der prestigeträchtigsten Firmen in der Region. Damals hatte sich auch sehr deutlich die



Produktion von Scheren und Manikürebedarf erhöht, so wurden z. B. allein von der Nagelschere eine anderthalb Million Stück hergestellt.

Die Messerschmiede-Genossenschaft Sedlčany repräsentiert heute eine traditionelle und erfahrene Genossenschaft, in Tschechien und in vielen europäischen und anderen Ländern bekannt unter der Marke KDS. Der Schwerpunkt der Produktion heute beruht in einem Sortiment von Küchen- und Fleischmessern, Küchen- und Fleischgeräten, Scheren für den Haushalt und Schneideteilen für Fleischmaschinen und Küchenroboter. Die Firma KDS Sedlčany nutzt bei der Herstellung vor allem Material heimischer Produktion, aber auch importiertes Material und Halbfabrikate aus Frankreich – vor allem für professionelle Produkte. Die Handgriffe der Produkte werden aus hochwertigem Polypropylen hergestellt. Gleichzeitig wird die Produktion mit Handgriffen aus Naturhölzern erweitert.

Neben der Herstellung von hochwertigen Produkten bietet die Genossenschaft ebenfalls einen komplexen Service (Reparaturen und Schleifen) von sämtlichen abgenutzten Messerschmiedewaren (nicht nur KDS Produkte), die wieder mit ursprünglichen Schneideigenschaften ausgestattet werden.

Dank seiner Maschinenausstattung ist KDS auch fähig, auch andere Arbeiten durchzuführen, darunter vor allem Stanzarbeiten, Schleifen, Kunststoffspritzen, Vernickelung, Wärmebehandlung und Handarbeiten.

Das Unternehmen verfügt ebenfalls über eine solide Grundlage spezieller Maschinen und Geräte, die zur Herstellung von allen ungewöhnlichen Messerschmiedewaren verwendet werden – vor allem für die Lebensmittelindustrie (aber auch in anderen Wirtschaftsbereichen). Hiermit ist es möglich, eigene und neue Produkte, nach Wunsch und Zeichnung des Kunden herzustellen. Auf Wunsch des Kunden erfolgt beim Unternehmen auch die Erstellung der Konstruktionsdokumentation der Geräte. Jeder einzelne Fall wird individuell auf Grundlage der langjährigen Erfahrungen unserer Angestellten – der Messerschmiede-Handwerkmeister bearbeitet.

KING´S ROW / Kuchařské nože / Chef's knives / Kochmesser	1
PROFI LINE / Řeznické nože / Butcher knives / Fleischermesser	2
Řeznické nože - DŘEVO / Butcher knives - WOOD / Fleischermesser - HOLZ	5
TREND / Kuchyňské nože / Kitchen knives / Küchenmesser	6
TREND ROYAL / Kuchyňské nože / Kitchen knives / Küchenmesser	8
OPTIMA LINE / Kuchyňské nože / Kitchen knives / Küchenmesser	9
ECONOMY / Kuchyňské nože / Kitchen knives / Küchenmesser	14
ECONOMY LINE / Kuchyňské nože / Kitchen knives / Küchenmesser	15
Tábornické a kapesní nože / Outdoor and pocket knives / Camp und Taschenmesser	16
Speciální nože / Specialty knives / Spezialmesser	18
Dranžírovací nože a sekáče / Carving knives and cleavers / Tranchiermesser und Hackmesser	20
Kuchyňské a řeznické náčiní / Kitchen and Butcher tools / Küchen und Fleischerzubehör	23
Nožířské soupravy, dárkové sady a pouzdra / Chef sets, gift sets and pouches / Kochkoffer, Geschenksets, Rolltaschen	29
Hygienické náčiní / Manicure and pedicure tools / Maniküre und Pediküre Werkzeug	33
Nůžky / Scissors and shears / Schere	35
Řezné díly / Cutting parts / Schneidteile	41
Zahradnické náčiní / Gardening tools / Gartengeräte	45
Průmyslové výrobky / Industry products / Industrieprodukte	46
Náhradní díly / Spare Parts / Ersatzteile	47

Poznámka: U všech výrobků s ostřím je uvedeným rozměrem délka ostří, nikoli celková délka.

Note: When product has a blade, displayed dimension is lenght of blade, not lenght of product.

Bemerkung: Bei allen Produkten, die eine Klinge haben, ist die angegebene Länge, die Klingenlänge gemeint.

Desetidílná řada kovaných kuchařských nožů, včetně vidličky a hladké profi očílky, navržených tak, aby pokryly veškeré požadavky profesionálů. Čepele jsou vyrobeny ze speciální francouzské oceli s obsahem uhlíku, chromu, molybdenu a vanadu. Jsou kované za tepla, zakaleny a popuštěny, aby bylo dosaženo jemné struktury materiálu. Po dokonalém vybrušení je zaručena dlouhá trvanlivost ostří. Dělená stěna je z plastické hmoty se zvýšenou odolností proti teplotě. Nože je možné mýt v myčce na nádobí.

The ten-part range of forged cooking knives includes a fork and a fine professional sharpening steel and is designed to satisfy all demands of professionals for various purposes. The blades are made of special French steel containing carbon, chromium, molybdenum and vanadium. They are hot forged, hardened and tempered to achieve a fine material structure. The longevity of blades is guaranteed after a thorough sharpening. The split handle is made of plastic with improved resistance to temperature. These knives are dishwasher safe.

10- teilige Serie geschmiedeter Profi-Küchenmesser, einschl. Gabel und glatter Abziehstein, für alle professionellen Anforderungen. Die Klingen werden aus französischem Spezialstahl mit Kohlenstoff, Chrom, Molybdän und Vanadium hergestellt.

Sie werden so geschmiedet, gehärtet und ausgelassen, um eine feine Materialstruktur zu erlangen. Nach dem perfektem Schliff wird eine hohe Langlebigkeit der Schneide gewährleistet. Der geteilte Messergriff wird aus wärmebeständigen Kunststoff produziert. Die Messer können in der Spülmaschine gewaschen werden.

1810

Nůž kuchařský 3,5
Chef's knife 3,5
Kochmesser 3,5



9 cm = 3,5" / 56 g

1812

Nůž kuchařský 6
Chef's knife 6
Kochmesser 6



15,5 cm = 6" / 117 g

1817

Nůž vykostovací 6
Boning knife 6
Ausbeinmesser 6



15 cm = 6" / 115 g

1820

Nůž na steak 5
Steak knife 5
Steakmesser 5



12,5 cm = 5" / 63 g

1823

Nůž plátkovací 10
Ham knife 10
Schinkenmesser 10



26 cm = 10" / 190 g

1825

Nůž plátkovací na maso 6,5
Slicing knife 6,5
Schinkenmesser 6,5



17 cm = 6,5" / 142 g

1831

Nůž kuchařský 8
Chef's knife 8
Kochmesser 8



20 cm = 8" / 271 g

1832

Nůž kuchařský 10
Chef's knife 10
Kochmesser 10



26 cm = 10" / 312 g

1833

Nůž na chléb 8
Bread knife 8
Brotmesser 8



20,5 cm = 8" / 195 g

1842

Vidlice kuchařská 7
Carving fork 7
Fleischgabel 7



17,5 cm = 7" / 136 g

Nože z této řady jsou navrženy a testovány i pro náročné nasazení v průmyslové výrobě a splňují dnešní vysoké hygienické nároky. Jsou tedy vhodné pro profesionály, ale i pro každodenní použití v domácnostech. Jejich čepele jsou vyrobeny z nerezové oceli T7Mo, která obsahuje přísadu molybdenu, což zvyšuje životnost ostří a umožňuje dosažení vyšší tvrdosti (55-57 HRC). Moderní ergonomické rukojeti snižují namáhavost práce. Nože je možné mýt v myčce na nádobí.

Knives in this range are designed and tested for use in demanding industrial production and meet today's high standards of hygiene. They are therefore suitable for professionals, but also for everyday use at home. The blades are made of T7MO stainless steel containing molybdenum additives, which increases the longevity of the blade and allows achieving a greater hardness (55-57 HRC). Modern ergonomic handles reduce the strenuousness of work. These knives are dishwasher safe.

Messer aus dieser Reihe eignen sich auch für einen anspruchsvollen Einsatz im Gewerbebetrieb und erfüllen daher auch hohe Hygieneanforderungen. Sie sind also sowohl für Profis, als auch für die tagtägliche Verwendung im Haushalt geeignet. Ihre Klingen werden aus rostfreiem Stahl T7Mo gefertigt, der einen Zusatz von Molybdän beinhaltet, was ihre Lebensdauer erhöht und eine höhere Härte (55-57 HRC) ermöglicht. Die modernen ergonomischen Handgriffe reduzieren die Arbeitsanstrengung. Die Messer sind spülmaschinengeeignet.

1641

Nůž řeznický 4,5 - vykostovací

Boning knife 4,5
Ausbeinmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 76 g

1651

Nůž řeznický 5 - vykostovací FLEXI

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 80 g

1652

Nůž řeznický 5 vykostovací FLEXI - vyosený

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



13 cm = 5" / 85 g

1655

Nůž řeznický 5 - vykostovací

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



12,5 cm = 5" / 83 g

1656

Nůž řeznický 5 - vykostovací - vyosený

Boning knife 5
Ausbeinmesser 5



13 cm = 5" / 90 g

1661

Nůž řeznický 6

Butcher knife
Fleischermesser



15 cm = 6" / 110 g

1662

Nůž řeznický 6 - vykostovací FLEXI - vyosený

Boning knife 6
Ausbeinmesser 6



15 cm = 6" / 93 g

1666

Nůž řeznický 6 - vykostovací

Boning knife 6
Ausbeinmesser 6



15 cm = 6" / 95 g

1670

Nůž řeznický 7
Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 115 g

1674

Nůž řeznický 7 - špalkový
Chopping-block knife 7
Blockmesser 7



17,5 cm = 7" / 120 g

1676

Nůž řeznický 7 - vykostňovací
Boning knife 7
Ausbeinmesser 7



17,5 cm = 7" / 100 g

1677

Nůž řeznický 7
Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 115 g

1680

Nůž řeznický 8
Butcher knife 8
Fleischmesser 8



20 cm = 8" / 120 g

1685

Nůž řeznický 8 - špalkový
Chopping-block knife 8
Blockmesser 8



20 cm = 8" / 135 g

1691

Nůž řeznický 9 - FLEXI
Butcher knife 9
Fleischmesser 9



22,5 cm = 9" / 125 g

1695

Nůž řeznický 9 - špalkový
Chopping-block knife 9
Blockmesser 9



22,5 cm = 9" / 145 g

1696

Nůž řeznický 9
Butcher knife 9
Fleischmesser 9



22,5 cm = 9" / 130 g

2607

Nůž řeznický 7
Butcher knife 7
Fleischermesser 7



17,5 cm = 7" / 124 g

2608

Nůž řeznický 8
Butcher knife 8
Fleischermesser 8



20 cm = 8" / 134 g

2609

Nůž řeznický 9
Butcher knife 9
Fleischermesser 9



22,5 cm = 9" / 139 g

2610

Nůž řeznický 10
Butcher knife 10
Fleischermesser 10



26 cm = 10" / 159 g

2611

Nůž řeznický 10 - vykostovací
Boning knife 10
Ausbeinmesser 10



26 cm = 10" / 124 g

2612

Nůž řeznický 12
Butcher knife 12
Fleischermesser 12



32 cm = 12" / 184 g

2642

Nůž porcovací 8
Trimming knife 8
Sortiermesser 8



20 cm = 8" / 169 g

2643

Nůž porcovací 10
Trimming knife 10
Sortiermesser 10



25 cm = 10" / 185 g

Po několika letech odmlky opět obnovujeme výrobu řeznických nožů s dřevěnou rukojetí. Řada nožů s dřevěnou rukojetí je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli zn. T5MOV, která obsahuje přísadu molybdenu a vanadu, jenž zvyšuje životnost ostří a umožňuje dosažení vyšší tvrdosti (55-57 HRC). Tyto řeznické nože jsou určeny nejen pro běžné používání v domácnostech, ale i pro profesionální použití. Dlouhou životnost výrobků zajistíte pokud je nebudete mýt v myčce na nádobí - dřevěná střenka k tomuto není uzpůsobená. Údržba je velice jednoduchá - tzn. že postačí voda se saponátem a papírová utěrka na otření.

After several years, we renewed the production of butchers' knives with wooden handles. The range of knives with wooden handles is made of high quality stainless steel T5MOV, which contains the addition of molybdenum and vanadium, which increases the longevity of the blade and allows achieving higher hardness (55-57 HRC). These butchers' knives are used not only for normal household use, but also for professional uses. You can ensure long product longevity, if you do not use the dishwasher - the wooden handle is not adapted to it. Maintenance is very simple - It is sufficient to use water with soap and a paper towel to wipe it dry.

Nach einigen Jahren der Unterbrechung haben wir erneut die Herstellung von Fleischmessern mit einem Holzhandgriff aufgenommen. Eine ganze Reihe von Messern mit Holzhandgriff ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl T5MOV gefertigt, der einen Zusatz von Molybdän und Vanadium enthält und somit eine Hohe Lebensdauer der Schneide mit einer Härte von 55-57 HRC erlaubt. Solche Fleischmesser sind nicht nur für den alltäglichen Gebrauch im Haushalt bestimmt, sondern auch für eine professionelle Verwendung. Eine hohe Langlebigkeit der Produkte stellen sie sicher, wenn sie nicht in der Spülmaschine waschen - die Holzhandgriffe sind dafür nicht geeignet. Die Wartung ist sehr leicht, d.h. dass zu einer ausreichenden Pflege Wasser mit Spülmittel und ein Papiertuch genügt.

1553

Nůž řeznický 5 - vykostňovací

Butcher knife 5
Fleischmesser 5



12,5 cm = 5" / 117 g

1563

Nůž řeznický 6

Butcher knife 6
Fleischmesser 6



15,5 cm = 6" / 130 g

1573

Nůž řeznický 7 - hornošpičatý

Butcher knife 7
Fleischmesser 7

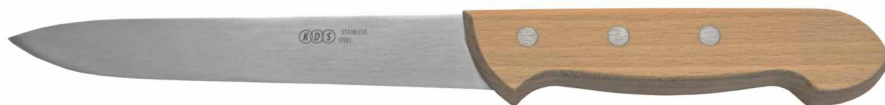


17,5 cm = 7" / 138 g

1575

Nůž řeznický 7 - středošpičatý

Butcher knife 7
Fleischmesser 7



17,5 cm = 7" / 136 g

1579

Nůž řeznický 7 - vykostňovací

Boning knife 7
Ausbeinmesser 7



17,5 cm = 7" / 131 g

1588

Nůž řeznický 8 - špalkový

Chopping-block knife 8
Blockmesser 8



20 cm = 8" / 163 g

Výrobky „Trend“ tvoří novou řadu kuchyňských nožů, která se od standardních výrobků liší zejména použitím vysoce kvalitní oceli s přísadou molybdenu a vanadu. Tyto prvky zajišťují vyšší tvrdost čepel (min. 54 HRC, standardně 55 HRC). Upevnění střenky k čepeli je řešeno klasickým způsobem - nýtováním, což vylučuje vylomení čepel ze střenky. Výrobky splňují náročné požadavky, kladené na kvalitu nože a je možné je mýt v automatických myčkách. Nože řady „Trend“ byly hodnoceny kladně státní zkušebnou a jsou hygienicky nezávadné.

Knives of the Trend product range differ from standard products, especially by using high quality steel with addition of molybdenum and vanadium. These elements ensure higher hardness of the blade (minimum 54 HRC, standard 55 HRC). They have a traditional riveted attachment of the handle to the blade, which rules out that the blade would break from the handle. These knives are designed to meet the most demanding requirements. They can be washed in dishwashers. Knives of the Trend product range are sanitary and were positively evaluated by the state testing lab.

Die Produkte „Trend“ bilden eine neue Reihe von Küchenmessern, die sich von den anderen Standardprodukten vor allem im hochwertigen Stahl und unter Zusatz von Molybdän und Vanadium unterscheiden. Diese Elemente sichern eine höhere Klingenhärte (Min. 54 HRC, Standard 55 HRC). Die Befestigung des Handgriffs an die Klinge wird auf klassische Art und Weise gelöst – Nieten, das ein Aufbrechen aus dem Handgriff absichert. Diese Produkte sind für anspruchsvolle Anforderungen bestimmt, die auf die Qualität des Messers gelegt werden. Sie können in der Spülmaschine gewaschen werden. Die Messer der Reihe „Trend“ wurden von der staatlichen Prüfstelle positiv bewertet und sind aus diesem Grunde auch hygienisch unbedenklich.

1000

Nůž na ovoce 2,5
Fruit knife 2,5
Obstmesser 2,5



7 cm = 2,5" / 40 g

1001

Nůž hornošpičatý 3
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



8 cm = 3" / 40 g

1002

Nůž na nudle 3,5
Kitchen noodle knife 3,5
Nudelmesser 3,5



9 cm = 3,5" / 45 g

1003

Nůž přesnídávkový 4,5
Picnic knife 4,5
Frühstückmesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 50 g

1004

Nůž kuchyňský 5
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



13 cm = 5" / 50 g

1005

Nůž špalkový 6
Chopping-block knife 6
Blockmesser 6



15,5 cm = 6" / 90 g

1006

Nůž plátkovací 7
Slicing knife 7
Schinkenmesser 7



18 cm = 7" / 100 g

1007

Nůž na chléb 7
 Bread knife 7
 Brotmesser 7



18 cm = 7" / 100 g

1008

Nůž porcovací 8,5
 Trimming knife 8,5
 Sortiermesser 8,5



21,5 cm = 8,5" / 165 g

1009

Nůž špičkový 5
 Larding knife 5
 Spickmesser 5



12,5 cm = 5" / 40 g

1010

Vidlice kuchyňská
 Kitchen fork
 Küchengabel



15 cm / 65 g

1013

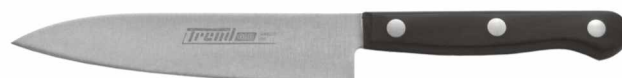
Nůž kuchyňský 4
 Kitchen knife 4
 Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 45 g

1015

Nůž univerzální 5
 Utility knife 5
 Zubereitungsmesser 5



13 cm = 5" / 50 g

1016

Nůž kuchyňský 6
 Kitchen knife 6
 Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 80 g

1017

Nůž kuchařský 7
 Kitchen knife 7
 Küchenmesser 7



17,5 cm = 7" / 120 g

Výrobky této řady jsou vyrobeny z vysoce kvalitní francouzské nerezavějící oceli s obsahem molybdenu a vanadu, které zvyšují řezné vlastnosti a trvanlivost ostří. Běžně dosahovaná tvrdost v rozpětí 54-56 HRC. Rukoje je vyrobena z ergonomicky tvarovaného plastu. Nože splňují všechny požadavky kladené na obdobné výrobky, které přicházejí do styku s potravinami. Nože lze mýt v automatických myčkách.

This range of products is made of French high quality stainless steel - containing molybdenum and vanadium, which improves its cutting properties and extends the longevity of the blade. Normally, the achieved hardness is in the range of 54-56 HRC. The handle is made of an ergonomically molded plastic. These knives meet all requirements for products that come into contact with food. The blades can be cleaned in dishwasher.

Die Produkte dieser Reihe werden aus einem hochwertigen französischen Edelstahl hergestellt unter Zusatz von Molybdän und Vanadium, wodurch die Schneideigenschaften und Lebensdauer verbessert werden. Die üblicherweise erlangte Härte beläuft sich auf 54 – 56 HRC. Der Handgriff besteht aus einem ergonomisch geformten Kunststoff. Die Messer erfüllen alle Anforderungen, die an Produkte gestellt werden, die in Berührung mit Nahrungsmitteln kommen. Die Messer können in der Spülmaschine gewaschen werden.

1101

Nůž honošpičatý 3
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 43 g

1104

Nůž kuchyňský 5
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 49 g

1105

Nůž špalkový 6
Chopping-block knife 6
Blockmesser 6



15 cm = 6" / 97 g

1106

Nůž kuchyňský 7
Kitchen knife 7
Küchenmesser 7



18 cm = 7" / 99 g

1107

Nůž na chléb 7
Breadknife 7
Brotmesser 7



17,5 cm = 7" / 97 g

1113

Nůž kuchyňský 4
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 45 g

1115

Nůž univerzální 5
Utility knife 5
Universalmesser 5



13 cm = 5" / 56 g

1116

Nůž kuchyňský 6
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 85 g

Řada OPTIMA LINE zahrnuje široký sortiment kuchyňských nožů určených pro běžné používání v domácnostech, ale i profesionální použití. Nože jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli, rukojeti z pevného plastu, který je hygienicky nezávadný a nárazuvzdorný. Výrobky jsou vhodné pro mytí v automatických myčkách.

The OPTIMA LINE includes a wide assortment of kitchen knives intended for normal household purposes, as well as professional use. The knives are made of high quality stainless steel. Their handles are made of hard, impact-resistant and hygienic plastic. These products are dishwasher safe.

Die Reihe „OPTIMA LINE“ umschließt ein breites Sortiment von Küchenmessern, die für die gängige Verwendung im Haushalt und auch in Profibereichen bestimmt sind. Die Messer werden aus einem hochwertigen Stahl hergestellt, der Handgriff besteht aus einem festen Kunststoff, der hygienisch unbedenklich und stoßfest ist. Die Messer sind spülmaschinenfest.

1034

Nůž kuchyňský 3
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 25 g

1036

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 24 g

1038

Nůž kuchyňský 3 - dolnošpičatý
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 25 g

1043

Nůž špičkový 4
Larding knife 4
Spickmesser 4



9 cm = 4" / 20 g

1044

Nůž kuchyňský 4
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 26 g

1046

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 38 g

1047

Nůž pomazánkový 4 - FLEXI
Spreading knife 4
Butermesser 4



10 cm = 4" / 32 g

1048

Nůž pomazánkový 4,5
Spreading knife 4,5
Butermesser 4,5



11 cm = 4,5" / 35 g

1049

Nůž kuchyňský 4,5
Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 39 g

1054

Nůž kuchyňský 5
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 41 g

1056

Nůž kuchyňský 5 - hornošpičatý
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 41 g

1057

Nůž filetovací 4,5
Filleting knife 4,5
Filiermesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 32 g

1061

Nůž kuchyňský 6 - porcovací
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15,5 cm = 6" / 70 g

1064

Nůž kuchyňský 6
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 63 g

1065

Nůž kuchyňský 6 - na pečivo
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



14,5 cm = 6" / 70 g

1066

Nůž kuchyňský 6 - hornošpičatý
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 65 g

1067

Nůž filetovací 6
Filleting knife 6
Filiermesser 6



14 cm = 6" / 35 g

1074

Nůž kuchyňský 7
Kitchen knife 7
Küchenmesser 7



17,5 cm = 7" / 67 g

1075

Nůž na chléb 7
Bread knife 7
Brotmesser 7



17,5 cm = 7" / 75 g

1075

Nůž na chléb 7 bílý
Bread knife 7
Brotmesser 7



17,5 cm = 7" / 75 g

1077

Nůž filetovací 6,5
Filleting knife 6,5
Filiermesser 6,5



16,5 cm = 6,5" / 36 g

1081

Nůž kuchyňský 8
Kitchen knife 8
Küchenmesser 8



20 cm = 8" / 90 g

1092

Nůž cukrářský 11
Confectionery knife 11
Konditormesser 11



29 cm = 11" / 125 g

1093

Nůž cukrářský 11
Confectionery knife 11
Konditormesser 11



28 cm = 11" / 110 g

1094

Nůž na chléb 11
Bread knife 11
Brotmesser 11



28 cm = 11" / 120 g

1095

Nůž na chléb vlnitý 13
Bread knife 13
Brotmesser 13



33 cm = 13" / 150 g

1096

Nůž na chléb vlnitý 11
Bread knife 11
Brotmesser 11



28 cm = 11" / 120 g

1433

Nůž kuchyňský 7 - špalkový
Kitchen knife 7
Küchenmesser 7



17 cm = 7" / 65 g

1435

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 25 g

1436

Nůž kuchyňský 6 - hornošpičatý
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 61 g

1437

Nůž kuchyňský 7 - hornošpičatý
Kitchen knife 7
Küchenmesser 7



17,5 cm = 7" / 65 g

1438

Nůž kuchyňský 6
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



16 cm = 6" / 60 g

1442

Nůž svačinový 4,5 - předkládací
Picnic knife 4,5
Früstücker 4,5



11 cm = 4,5" / 27 g

1443

Nůž svačinový 4,5 - hladký
Picnic knife 4,5
Früstücker 4,5



11 cm = 4,5" / 27 g

1444

Nůž svačinový 4,5 - vlnitý
Picnic knife 4,5
Früstücker 4,5



11 cm = 4,5" / 27 g

1445

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 38 g

1455

Nůž kuchyňský 5 - hornošpičatý
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 40 g

1464

Nůž kuchyňský 6 - pilka
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15,5 cm = 6" / 61 g

1465

Nůž kuchyňský 6 - vlnitý
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15,5 cm = 6" / 60 g

2022

Nůž na zeleninu 2,5
 Vegetable knife 2,5
 Gemüsemesser 2,5



6 cm = 2,5" / 22 g

2024

Nůž na zeleninu 3
 Vegetable knife 3
 Gemüsemesser 3



7,5 cm = 3" / 24 g

2054

Nůž kuchyňský 4,5 - pilka
 Kitchen knife 4,5
 Küchenmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 25 g

2074

Nůž kuchyňský 4,5 - vlnitý
 Kitchen knife 4,5
 Küchenmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 25 g

2094

Nůž špikovací 4,5
 Larding knife 4,5
 Spickmesser 4,5



10,5 cm = 4,5" / 26 g

2211

Nůž dortový 9 - hladký - bílý
 Cake knife - smooth blade 9
 Tortenmesser - glatt 9



22,5 cm = 9" / 57 g

2211

Nůž dortový 9 - hladký
 Cake knife - smooth blade 9
 Tortenmesser - glatt 9



22,5 cm = 9" / 57 g

2221

Nůž dortový 9 - vlnitý
 Cake knife - corrugated blade 9
 Tortenmesser - gewellt 9



22,5 cm = 9" / 55 g

2231

Nůž dortový 11 - hladký
 Cake knife - smooth blade 11
 Tortenmesser - glatt 11



28 cm = 11" / 60 g

2241

Nůž dortový 11 - vlnitý
 Cake knife - corrugated blade 11
 Tortenmesser - gewellt 11



28 cm = 11" / 60 g

Široký sortiment nožů určených pro běžné používání v domácnostech, ale i pro profesionální použití. Nože jsou vyrobeny z vysoce kvalitní kónické oceli, rukojeti v hnědé barvě z pevného plastu, který je hygienicky nezávadný a nárazuvzdorný. Menší nože jsou vhodné k čištění a krájení zeleniny, větší můžeme použít například ke krájení uzenin a pečiva.

Wide range of knives designed not only for normal household use, but also for professional purposes. The knives are made of high quality conical steel with hard brown plastic handles that are impact-resistant and hygienic. Smaller knives are suitable for cleaning and cutting vegetables, larger ones can be used for cutting meat or bread.

Eine Breite Skala von Messern, die für die Nutzung im Haushalt, aber auch in Profibereichen bestimmt sind. Die Messer werden aus hochwertigem konischem Stahl hergestellt, die Handgriffe werden aus einem braungefärbten Kunststoff gefertigt, der hygienisch unbedenklich und stoßfest ist. Die kleineren Messer sind zum Putzen und Schneiden von Gemüse geeignet. Die größeren Messer eignen sich zum Schneiden von Fleisch, Wurst und Backwaren.

2335

Nůž kuchyňský 3
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 21 g

2336

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 21 g

2344

Nůž kuchyňský 4
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 23 g

2345

Nůž kuchyňský 4,5 - vlnitý
Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5



11 cm = 4,5" / 26 g

2346

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 33 g

2349

Nůž kuchyňský 4,5
Kitchen knife 4,5
Küchenmesser 4,5



11,5 cm = 4,5" / 34 g

2354

Nůž kuchyňský 5
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 38 g

2356

Nůž kuchyňský 5 - hornošpičatý
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12,5 cm = 5" / 37 g

2364

Nůž kuchyňský 5,5
Kitchen knife 5,5
Küchenmesser 5,5



13,5 cm = 5,5" / 40 g

2365

Nůž na pečivo 6
Kitchen knife 6
Küchenmesser 6



15 cm = 6" / 45 g

Představujeme novou řadu kuchyňských nožů s názvem ECONOMY LINE. Čepele jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli. Nový dokonalý tvar rukovjeti umožní snadné uchopení, příjemné držení a tím i bezpečnou práci s tímto výrobkem. Údržba těchto nožů je velice jednoduchá. Broušení se provádí běžně na ocílce, která je nešetrnější pro všechny typy nožů. Nože jsou vhodné pro mytí v automatických myčkách.

We are introducing a new range of kitchen knives called ECONOMY LINE. The blades are made of high quality stainless steel. A new perfect shape of the handle allows an easy grip, is comfortable to hold and therefore safe to use. Sharpening is normally carried out of a sharpening steel which is the safest option for all types of knives. These knives are dishwasher safe.

Wir stellen eine neue Reihe von Küchenmessern mit der Bezeichnung „ECONOMY LINE“ vor. Die Klingen werden aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt. Die neue vollkommene Handgriffform ermöglicht eine leichtere Handhabung, einen angenehmen Griff und somit auch eine sichere Arbeit mit diesem Produkt. Das Schleifen wird mit einem gängigen Abziehstein durchgeführt, der die schonendste Variante für alle Messertypen darstellt. Die Messer können in der Spülmaschine gewaschen werden.

2322

Nůž na zeleninu 2,5
Vegetable knife 2,5
Gemüsemesser 2,5



6 cm = 2,5" / 19 g

2324

Nůž na zeleninu 3
Vegetable knife 3
Gemüsemesser 3



7 cm = 3" / 21 g

2333

Nůž kuchyňský 3 - hornošpičatý
Kitchen knife 3
Küchenmesser 3



7,5 cm = 3" / 19 g

2334

Nůž na nudle 4
Kitchen noodle knife 4
Nudelmesser 4



10 cm = 4" / 22 g

2343

Nůž kuchyňský 4 - hornošpičatý
Kitchen knife 4
Küchenmesser 4



10 cm = 4" / 21 g

2353

Nůž kuchyňský 5
Kitchen knife 5
Küchenmesser 5



12 cm = 5" / 23 g

V našem sortimentu najdete praktické nože pro táboření, kempování, rybaření a řadu dalších použití pod širým nebem. A ve volném čase, nebo při práci, určitě oceníte několik typů zavíracích nožů, tábornický nůž s pilkou, kuchyňský nůž navržený speciálně pro užití při venkovních party či piknicích nebo nůž vhodný i do kabelky.

Our assortment includes practical knives for camping, fishing and a variety of other outdoor activities. Whether for leisure or work, you will appreciate several types of folding knives, a camping knife with a saw or a kitchen knife designed specifically for outdoor parties and picnics or even a knife which fits in a handbag.

In unserem Sortiment finden Sie praktische Messer fürs Campen, Fischen und anderen Outdoor-Einsatz. Ob in der Freizeit oder beim Arbeiten, Sie werden sie einige Typen unserer Klappmesser sicher zu schätzen wissen – Campingmesser mit einer kleinen Säge, oder ein Küchenmesser, das speziell für Verwendung bei einer Party unter freiem Himmel, beim Picknicken entworfen wurde, oder ein Messer speziell auch für die Handtasche.

1271

Nůž tábornický
Camping knife
Fahrtenmesser



13 cm = 5" / 115 g

1285

Nůž tábornický
Camping knife
Fahrtenmesser



11,7 cm = 4,5" / 78 g

1291

Nůž tábornický s pilkou
Camping sawback knife
Fahrtenmesser mit Säge



11,7 cm = 4,5" / 82 g

3410

Nůž skládací / čtyřhran
Pocket knife
Klappmesser



6 cm = 2,5" / 40 g

3411

EKO - nůž kapesní
EKO - pocket knife
EKO - Taschenmesser



6,8 cm = 2,5" / 52 g

3415

Nůž kapesní selský
Farmer pocket knife
Bauern - Taschenmesser



7,8 cm = 3" / 70 g

8186

Nůž kuchyňský - Party 6,5
Party kitchen knife
Party Küchenmesser



17 cm = 6,5" / 73 g

8187

Nůž rybářský
Fishing knife
Fischermesser



16 cm = 6,5" / 97 g

8430

Mačeta 625
Machete
Machete



37 cm = 15" / 500 g

8431

Pouzdro kožené na mačetu
Machete sheath - leather
Futteral für Machete - Leder



Zvláštní kategorii mezi našimi výrobky tvoří nože speciální, které jsou určeny i pro méně tradiční způsoby užití, nejčastěji v rámci různých profesí. Najdete mezi nimi například nože trimovací, nože na řezání stavební izolace, ševcovské knejpy nebo různé druhy nožů na kůži.

A unique category of products are knives designed for unusual purpose, most often for particular professions. These include for example stripping knives, knives for insulation materials, shoemakers' knives and various knives for leather.

Eine Sonderkategorie unter unseren Produkten bilden die speziellen Messer, die für eine weniger traditionelle Art und Weise der Anwendung bestimmt sind, vor allem im Rahmen unterschiedlicher Berufe. Dazu gehören z. B. die Trimmesser, Scheidemesser für die Bauisolierung, Schustermesser oder verschiedene Ledermesser.

2420

Nůž trimovací
Dog stripping knife
Trimmesser



5 cm = 2" / 16 g

2450

Nůž oboustranná pilka
Fiberglass insulation saw
Glasswolle Dämmung Säge



27,5 cm = 11" / 153 g

3354

Nůž na kaučuk
Natural rubber knife / Tree bark knife
Kautschukmesser / Baumrindemesser



20,5 cm = 8" / 170 g

3731.PR/LR

Ševcovský knejp - rovný - pravý/levý
Shoemaker knife
Schuhmachermesser



6 cm = 2,5" / 65 g

3731.PR/LR

Ševcovský knejp - ohnutý - pravý/levý
Shoemaker knife - curved
Schuhmachermesser - gekrümmt



6 cm = 2,5" / 65 g

8194

Nůž kalandrový
Tyre industry knife
Reifenindustriemesser



7 cm = 3" / 65 g

3370

Nůž na gumu
Knife for cutting rubber
Gummimesser



8,6 cm = 3,5" / 110 g

8285

Nůž na kůži - čtvrtměsíc
Leathercraft knife
Viertelmonddermesser



10 cm = 4" / 160 g

8286

Nůž na kůži
Leathercraft knife
Ledermesser



5 cm = 2" / 95 g

8287

Nůž na kůži - čtvrtměsíc
Leathercraft knife
Viertelmonddermesser



12 cm = 5" / 168 g

8383

Nůž na pytle
Hook knife
Hakenmesser



7 cm = 3" / 75 g

3375

Nůž na kabely
Cable knife
Kabelmesser



4 cm = 1,5" / 75 g

V této kategorii nabízíme všechny typy a velikosti nožů a sekáčů na zpracování nebo opracování masa v masokombinátech, řeznictvích i domácnostech. Vybírat můžete i podle toho, zda vám více vyhovuje plastová nebo dřevěná rukojeť.

This category offers all types and sizes of knives and cleavers for meat processing in slaughterhouses, butcher shops or homes. You can choose between plastic or wooden handles according to your preference.

Unter diesem Teil bieten wir alle Messertypen und -größen für die Fleischzubereitung oder Fleischbearbeitung in Fleischereien und Haushalten. Auswählen können Sie auch danach, ob Ihnen besser ein Kunststoff- oder Holzhandgriff liegt.

3223

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 685 g

3232

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



16 cm = 6,5" / 340 g

3258

Sekáč na maso dvouruční
Meat skewer
Fleischbeil



36,5 cm = 14,5" / 2700 g

3259

Sekáč na maso dvouruční
Meat skewer
Fleischbeil



38 cm = 15" / 2800 g

3263

Sekáč na maso dvouruční
Meat skewer
Fleischbeil



23,5 cm = 9,5" / 1550 g

3264

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



24,5 cm = 10" / 1100 g

3266

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 1000 g

3279

Nůž dranzírovací 10
Carving knife
Tranchiermesser



26 cm = 10" / 400 g

3280

Nůž dranzírovací 11
Carving knife
Tranchiermesser



28,5 cm = 11" / 500 g

3284

Nůž dranzírovací 13
Carving knife
Tranchiermesser



33 cm = 13" / 700 g

3285

Nůž dranzírovací 15
Carving knife
Tranchiermesser



37,5 cm = 15" / 900 g

3323

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 685 g

3358

Sekáč na maso dvouruční
Meat skewer
Fleischbeil



36,5 cm = 14,5" / 2700 g

3359

Sekáč na maso dvouruční
Meat skewer
Fleischbeil



38 cm = 15" / 2800 g

3363

Sekáč na maso dvouruční
Meat skewer
Fleischbeil



23,5 cm = 9,5" / 1550 g

3364

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



24,5 cm = 10" / 1100 g

3366

Sekáč na maso
Cleaver
Hackmesser



19 cm = 7,5" / 1000 g

3378

Nůž dranžírovací 9
Carving knife
Tranchiermesser



22,5 cm = 9" / 400 g

3379

Nůž dranžírovací 10
Carving knife
Tranchiermesser



26 cm = 10" / 400 g

3380

Nůž dranžírovací 11
Carving knife
Tranchiermesser



28,5 cm = 11" / 500 g

3384

Nůž dranžírovací 13
Carving knife
Tranchiermesser



33 cm = 13" / 700 g

Jedním z pilířů naší nabídky je široký výběr kuchyňského a řeznického náčiní. Tyto výrobky jsou určeny stejně tak pro profesionály v masokombinátch, řeznictvích nebo podnicích veřejného stravování, jako pro celou řadu domácností. Všechny výrobky jsou z kvalitní nerezové oceli a splňují veškeré moderní hygienické požadavky.

One of the pillars of our production is a wide selection of kitchen and butcher's tools. These products are designed for professionals in the meat industry, butcher shops and catering facilities, as well as households. All products are made of high quality stainless steel and meet all modern requirements for hygiene.

Einer der Pfeiler unseres Angebots ist die breite Auswahl von Küchen- und Fleischergeräten. Diese Produkte eignen sich genauso für Profis in Fleischereien oder der Gastronomie, als auch für Haushalte. Alle Produkte werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und entsprechen allen modernen hygienischen Anforderungen.

1903

Cukrářská těrka - úzká
Offset spatula
Winkelpalette



30 cm = 12" / 135 g

1904

Cukrářská těrka - 45 mm
Offset spatula
Winkelpalette



29 cm = 11,5" / 155 g

1906

Cukrářská těrka - 40 - rovná
Offset spatula
Palette



30 cm = 12" / 185 g

3000

Vidlice řeznická
Meat fork
Fleischgabel



24 cm = 9,5" / 170 g

3006

Vidlice řeznická 690 mm
Meat fork
Fleischgabel



55 cm = 22" / 330 g

3022

Vidlice kuchyňská
Kitchen fork
Küchengabel



13 cm = 5" / 50 g

3023

Vidlice servírovací
Serving fork
Serviergabel



11 cm = 4,5" / 51 g

3024

Vidlice předkládací
Serving fork
Serviergabel



12 cm = 5" / 28 g

3025

Vidlice grilovací
Grill fork
Grillgabel



15,7 cm = 6" / 58 g

3034

Vidlice kompotová
Compote fork
Kompottgabel



15,5 cm = 6" / 34 g

3050

Kráječ vlnitý 4,5
Wavy slicer
Buntschneidmesser



11,5 cm = 4,5" / 30 g

3051

Nůž na nudle 4,5
Noodle knife
Nudelmesser



11,5 cm = 4,5" / 30 g

3110

Otvírač TRION
TRION patent opener
Universalöffner TRION



6 cm = 2,5" / 37 g

3120

Otvírač korunkový
Bottle opener
Flaschenöffner



4 cm = 1,5" / 35 g

3212

Škrabka na brambory
Potato peeler
Kartoffelschäler



7,5 cm = 3" / 33 g

3212

Škrabka na brambory - LEVÁ
Potato peeler - left
Kartoffelschäler - links



7,5 cm = 3" / 33 g

3214

Škrabka na brambory
Potato peeler
Kartoffelschäler



7,5 cm = 3" / 32 g

3220

Těrka na pomazánku
Offset spatula
Palette



10 cm = 4" / 49 g

3226

Profesionální ocílka - plochá, hladká
Professional sharpening steel - flat, smooth
Professionell wetzstahl - flach, glatt



30 cm = 12" / 350 g

3227

Ocílka - malá
Sharpening steel - small
Wetzstahl - klein



25 cm = 10" / 220 g

3228

Ocílka - velká
Sharpening steel - large
Wetzstahl - groß



31 cm = 12,5" / 375 g

3229

Ocílka - plochá
Sharpening steel - flat
Wetzstahl - flach



30 cm = 12" / 445 g

3233

Kolébka na zeleninu
Mincing knife - vegetables
Wiegemeesser - gemüse



22 cm = 9" / 360 g

3234

Kolébka na maso - 3 nože
Mincing knife - 3 blades
Wiegemeesser - 3 Klingen



30 cm = 12" / 1000 g

3235

Kolébka na maso - 2 nože
Mincing knife - double blade
Wiegemeesser - Doppel - Klinge



30 cm = 12" / 765 g

3265

Řeznická sekera - dřevo
Butcher axe - wood
Fleischeraxt - holz



21 cm = 8,5" / 1650 g

3365

Řeznická sekera - plast
Butcher axe - plastic
Fleischeraxt - Kunststoff



21 cm = 8,5" / 1950 g

8236

Box na nože
Knife block
Messerblock



8237

Box na nože
Knife block
Messerblock



3275

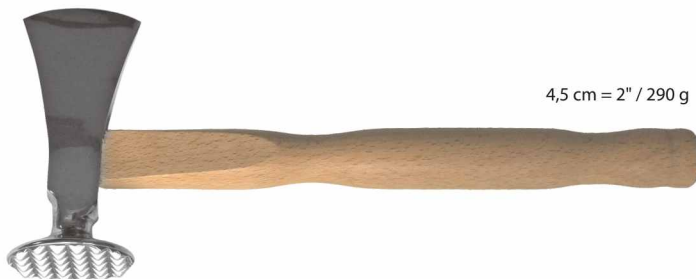
Nůž na sýr
Cheese knife
Käsemesser



39 cm = 15,5" / 650 g

3269

Palička na maso
Meat mallet
Fleischklopper



4,5 cm = 2" / 290 g

4510

Nůžky na drůbež

Poultry shears
Geflügelschere



9 cm = 3,5" / 310 g

4511

Nůžky na drůbež - nerez

Poultry shears - Stainless
Geflügelschere - Rostfrei



8 cm = 3" / 342 g

8258

Pilka řeznická 450 mm

Butcher saw
Fleischersäge



45 cm = 18" / 730 g

8250

Magnetický závěs 320 x 90

Magnetic rack
Magnetleiste



32 x 2 x 9 cm / 860 g

8251

Magnetický závěs 320 x 45

Magnetic rack
Magnetleiste



32 x 2 x 4,5 cm / 430 g

8255

Ostříč nožů

Knife sharpener
Messerschleifer



8259

List pilový 450 mm

Saw blade
Sägeblatt



45 cm = 18"

3445

Otvírač číšnický
Waiter knife
Kellnermesser



14 cm = 5,5" / 85 g

3710

Jehly na závitky (10 ks)
Meat roll skewers (10 pcs)
Rouladennadeln (10 Stck)



10 cm = 4" / 31 g

3716

Vývrtka
Corkscrew
Korkenzieher



7,5 cm = 3" / 28 g

4785

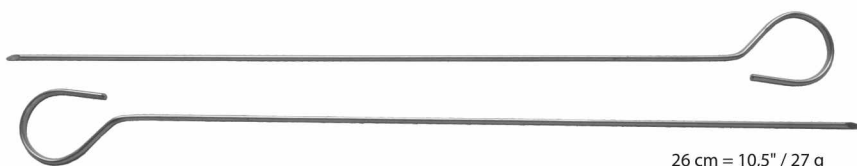
Otvírač PET lahví
PET Bottle opener
Flaschenöffner - PET



8,3 cm = 3" / 15 g

3720

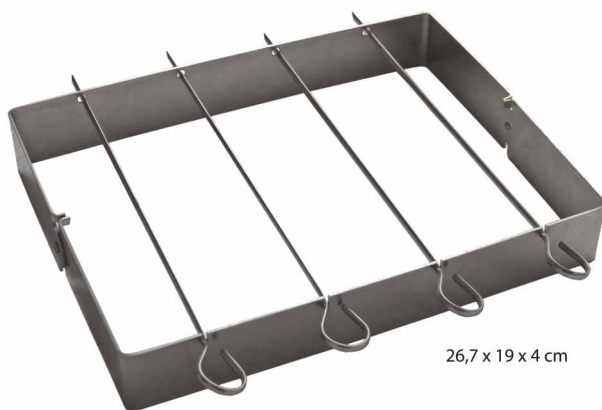
Jehly na špíz (2 ks)
Skewers (2 pcs)
Grillspiese (2 Stck)



26 cm = 10,5" / 27 g

8200

Souprava na grilování
BBQ set
Grillset



26,7 x 19 x 4 cm

3236

Řeznický zvonek - nerez
Bellscraper - Stainless
Schabglocken - Rostfrei



19 cm = 7,5" / 130 g

8519

Nůžky na pizzu
Pizza scissors
Pizzaschere



13 cm = 5" / 245 g

8257

Otvírač KOMBI - zlatý
Bottle opener - gold
Flaschenöffner - golden



8 cm = 3" / 30 g

8256

Otvírač KOMBI - stříbrný
Bottle opener - silver
Flaschenöffner - silbern



8 cm = 3" / 30 g



Souprava kuchařská
Chef set
Kochkoffer

2690

1655 Nůž řez. vykostovací 5
1670 Nůž řeznický 7
2643 Nůž porcovací 10
3022 Vidlice kuchyňská
3227 Ocílka
3445 Otvírač čišnický



Souprava řeznická
Butcher set
Fleischer set

2685

1651 Nůž řez. vykostovací 5
1677 Nůž řeznický 7
1680 Nůž řeznický 8
1695 Nůž řeznický špalkový 9
3227 Ocílka



Souprava zabijačková
Butcher set
Schlachtfest set

2695

1651 Nůž řez. vykostovací 5
1670 Nůž řeznický 7
1677 Nůž řeznický 7
1695 Nůž řeznický špalkový 9
1696 Nůž řeznický 9
3000 Vidlice řeznická
3227 Ocílka
3235 Kolébka
3236 Zvonek - nerez - 2 ks

Souprava kuchařská
Chef set
Kochkoffer

2775

1810 Nůž kuchařský 3,5
1812 Nůž kuchařský 6
1820 Nůž kuchařský 4,5
1817 Nůž vykostovací 6
1825 Nůž kuchařský 6,5
1823 Nůž na šunku 10
1831 Nůž porcovací 9
1832 Nůž porcovací 10
1842 Vidlice kovaná 20
3226 Ocílka plochá





TREND DELUXE
nože Trend

2738

- 1006 Nůž plátkovací 7
- 1007 Nůž na chléb 7
- 1008 Nůž porcovací 8,5
- 1013 Nůž kuchyňský 4
- 1016 Nůž kuchyňský 6



EXCELENT
nože King's Row

2774

- 1810 Nůž kuchařský 3,5
- 1812 Nůž kuchařský 6
- 1825 Nůž plátkovací 6,5
- 1832 Nůž kuchařský 10
- 1833 Nůž na chléb 8



2711

Adéla

- 1066 Nůž kuchyňský 6
- 1056 Nůž kuchyňský 5
- 1036 Nůž kuchyňský 3
- 3710 Jehly na závítky (10 ks)
- 3024 Vidlice překládací
- 3716 Vývrtka



2746

Alena

- 1066 Nůž kuchyňský 6
- 3022 Vidlice kuchyňská
- 3212 Škrabka
- 2094 Nůž špičkový
- 1049 Nůž kuchyňský 4,5
- 1074 Nůž kuchyňský 7
- 3110 Otvírač TRION
- 3716 Vývrtka



2747

Nada

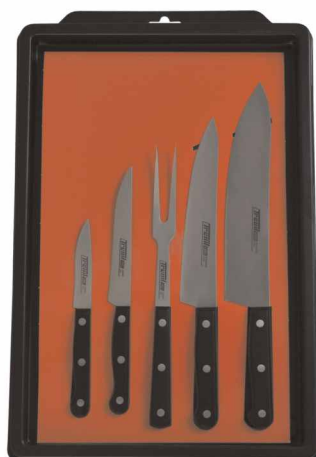
- 1075 Nůž na chléb
- 3034 Vidlice kompotová
- 1054 Nůž kuchyňský 5
- 3050 Kráječ vlnitý
- 3232 Sekáč na maso
- 1034 Nůž kuchyňský 3
- 3120 Otvírač korunkový
- 3710 Jehly na závítky (10 ks)



2734

DUO

- 1006 Nůž plátkovací 7 TREND
- 1010 Vidlice kuchyňská TREND



2735

Trend

- 1008 Nůž porcovací 8,5
- 1006 Nůž plátkovací 7
- 1004 Nůž kuchyňský 5
- 1001 Nůž kuchyňský 3
- 1010 Vidlice kuchyňská



2736

Trend ROYAL

- 1113 Nůž kuchyňský 4
- 1104 Nůž kuchyňský 5
- 1105 Nůž špalkový 6
- 1106 Nůž kuchyňský 7



2820

Variant - maso
Variant - meat / Variant - Fleisch

2094 Špíkovací nůž 4,5
1433 Porcovací nůž 6
1067 Filetovací nůž 6
3022 Vidlice kuchyňská



2821

Variant - maso
Variant - meat / Variant - Fleisch

2094 Nůž špíkovací 4,5
1433 Nůž porcovací 6
1067 Nůž filetovací 6
3022 Vidlice kuchyňská



2822

Variant - pečivo
Variant - pastry / Variant - Gebäck

1047 Nůž pomazánkový 4 - FLEX
1054 Nůž kuchyňský 4,5 pilka
1465 Nůž kuchyňský 6 - vlnitý
1438 Nůž kuchyňský



2823

Variant - zelenina
Variant - vegetables / Variant - Gemüse

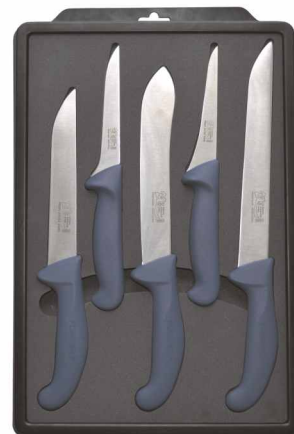
3212 Škrabka
1054 Nůž kuchyňský 5
1464 Nůž kuchyňský 6 - pilka
1438 Nůž kuchyňský 6



2824

Variant- univerzál Economy

2335 Nůž kuchyňský 3 Economy
2345 Nůž svačinový 4,5 Economy - vlnitý
2364 Nůž kuchyňský 5,5 Economy
2365 Nůž na pečivo 6 Economy



2680

TOP 5

1651 - Nůž řeznický vykostovací 5 FLEXI
1655 - Nůž řeznický vykostovací 5
1670 - Nůž řeznický 7
1685 - Nůž řeznický špalkový 8
1691 - Nůž řeznický 9 FLEXI



Junior

2813

1034 Nůž kuchyňský 3
3212 Škrabka
3022 Vidlice kuchyňská
1054 Nůž kuchyňský 5
1074 Nůž kuchyňský 7
3710 Jehly na závitky (10 ks)



Souprava pro hotelové školy
Set for Hotel schools
Set für Hotelfachschulen

2815

1034 Nůž kuchyňský 3
3212 Škrabka
3022 Vidlice kuchyňská
1054 Nůž kuchyňský 5
1074 Nůž kuchyňský 7



Souprava Hotelová ROYAL
Set for Hotel schools
Set für Hotelfachschulen

2817

1101 Nůž Trend Royal hornošpičatý 3
1104 Nůž Trend Royal kuchyňský 5
1106 Nůž Trend Royal kuchyňský 7
3212 Škrabka
3022 Vidlice kuchyňská
3445 Otvírač číšnícký



2843

Souprava s prkénkem
Set with chopping board
Set mit Brettchen



Souprava TRIO

2720

3110 Otvírač TRION
3212 Škrabka
1054 Nůž kuchyňský 5



2840

Přítbor PIKNIK
Cutlery
Besteck



4904

Manikurní souprava - třídílná
Manicure set
Taschen Nagelpflege - Etui



2811, 2812

Pouzdro na 10 nožů - šedé / černé
Knife pouch - 10 slots - grey / black
Messer Rolltasche - 10 Fächer - grau / schwarz



2816

Pouzdro na soupravu pro hotelové školy
Pouch for Hotel schools set
Rolltasche für Hotelfachschulen set



2688

Kabela na kované nože
Case for forged knives
Tasche für Geschmiedete messer



2818

Pouzdro na soupravu pro hotelové školy - delší
Pouch for Hotel schools set - long
Rolltasche für Hotelfachschulen set - lang

Základní vybavení pro manikúru a pedikúru by nemělo chybět v žádné domácnosti. V našem sortimentu najdete kvalitní nůžky i kleště na nehty, stejně jako několik typů pilníků a pinzet.

Basic equipment for manicure and pedicure should be a regular part of every household. Our assortment offers quality scissors and nail clippers as well as several types of nail files and tweezers.

Die Grundausrüstung für die Hand- und Fußpflege sollte in keinem Haushalt fehlen. In unserem Sortiment finden Sie sowohl hochwertige Scheren als auch Nagelzangen und einige Typen von Feilen und Pinzetten.

4015

Nůžky záděrkové rovné 9 cm
Cuticle scissors, straight
Hautschere, gerade



4230

Štipky očkové 10 cm
Corn nippers
Hautzange



4025

Nůžky záděrkové ohnuté 9 cm
Cuticle scissors, curved
Hautschere, gebogen



4258

Štipky klešťové 10 cm - nerez
Nippers - Stainless
Hautzange - Rostfrei



4035

Nůžky nehtové rovné 9 cm
Nail scissors, straight
Nagelschere, gerade



4260

Štipky očkové 11 cm - nerez
Corn nippers - Stainless
Hautzange - Rostfrei



4045

Nůžky nehtové ohnuté 9 cm
Nail scissors, curved
Nagelschere, gebogen



4263

Kleště na nehty 13 cm - nerez
Nail nippers - Stainless
Nagelzange - Rostfrei



4250

Nůžky záděrkové - nerez 9 cm
Cuticle scissors - Stainless
Hautschere - Rostfrei



4264

Kleště na nehty 13 cm - PROFI - nerez
Nail nippers - Stainless
Nagelzange - Rostfrei



4252

Nůžky nehtové - nerez 9 cm
Nail scissors - Stainless
Nagelschere - Rostfrei



4265

Kleště na nehty 14 cm - PROFI - nerez
Nail nippers - Stainless
Nagelzange - Rostfrei



4735

Pilník safírový 8,5 cm
Sapphire nail file / Saphirnagelfeile



4745

Pilník safírový 10 cm
Sapphire nail file / Saphirnagelfeile



4755

Pilník safírový 12,5 cm
Sapphire nail file / Saphirnagelfeile



4765

Pilník safírový 15 cm
Sapphire nail file / Saphirnagelfeile



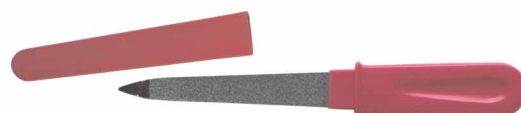
4775

Pilník safírový 17,5 cm
Sapphire nail file / Saphirnagelfeile



4746

Pilník s krytkou 10 cm
Nail file with cover / Nagelfeile mit Schutzhülle



4747

Pilník skleněný jednostranný 13,5 cm
Nail file one sided / Nagelfeile Einseitig



4749

Pilník skleněný 9 cm
Glass nail file / Glasnagelfeile



4750

Pilník skleněný 11,5 cm
Glass nail file / Glasnagelfeile



4753

Pinzeta rovná 8 cm - nerez
Tweezers straight - Stainless / Pinzette Gerade - Rostfrei



4754

Pinzeta šikmá 8 cm - nerez
Slant tweezers - Stainless / Pinzette Schräg - Rostfrei



4756

Pinzeta rovná 11 cm - nerez
Tweezers straight - Stainless / Pinzette Gerade - Rostfrei



4757

Pinzeta šikmá 11 cm - nerez
Slant tweezers - Stainless / Pinzette Schräg - Rostfrei



4630

Rašpička Lucie
Corn rasp / Hornhautraspel



Kvalitní nůžky jsou neocenitelným a často nezbytným pomocníkem jak v domácnosti, tak při výkonu řady profesí. Ve výrobním programu našeho družstva proto najdete široký výběr nůžek pro každý účel, od nejmenších kapesních nůžek, přes nůžky pro domácnost až po nůžky holičské, krejčovské i mnohé další.

High quality scissors are invaluable and often indispensable tools both for domestic or professional use. The production program of our co-operative therefore offers a wide selection of scissors for every purpose, from the smallest pocket scissors to household scissors but also scissors for barbers, tailors and many others.

Eine hochwertige Schere ist eine unschätzbare und oft nötige Hilfe sowohl im Haushalt als auch im Beruf. Im Produktionsprogramm unserer Genossenschaft finden Sie deshalb eine große Scherenauswahl für jeden Zweck, von der kleinsten Haushaltsschere bis zur Friseur- oder Schneiderschere.

4050

Nůžky kapesní 9 cm
Pocket scissors
Taschenschere



4059

Nůžky kapesní 11 cm
Pocket scissors
Taschenschere



4061

Nůžky vyšívací 9 cm
Embroidery scissors
Stickschere



4062

Nůžky vyšívací 10,5 cm
Embroidery scissors
Stickschere



4065

Nůžky vyšívací 9,5 cm
Embroidery scissors
Stickschere



4450

Nůžky antimagnetické
Anti magnetic scissors
Antimagnetische schere



4155

Nůžky kapesní 12,5 cm - nerez
Pocket scissors - Stainless
Taschenschere - Rostfrei



4156

Nůžky kapesní 12,5 cm LEVÉ - nerez
Pocket scissors - left - Stainless
Taschenschere - links - Rostfrei



4157

Nůžky pro domácnost 12,5 cm
Household scissors
Haushaltsschere



4161

Nůžky pro domácnost 16 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4165

Nůžky pro domácnost 16 cm LEVÉ - nerez
Household scissors - left - Stainless
Hausaltschere - links - Rostfrei



4167

Nůžky pro domácnost 15,5 cm
Household scissors
Hausaltschere



4176

Nůžky pro domácnost 18 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4177

Nůžky pro domácnost 17 cm
Household scissors
Hausaltschere



4178

Nůžky kancelářské 18 cm - nerez
Office scissors - Stainless
Büroschere - Rostfrei



4187

Nůžky pro domácnost 18 cm
Household scissors
Hausaltschere



4197

Nůžky pro domácnost 20 cm
Household scissors
Hausaltschere



4257

Nůžky pro domácnost 12,5 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4267

Nůžky pro domácnost 15,5 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4277

Nůžky pro domácnost 17 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4287

Nůžky pro domácnost 18 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4297

Nůžky pro domácnost 20 cm - nerez
Household scissors - Stainless
Hausaltschere - Rostfrei



4309

Nůžky nosní 12 cm
Nose scissors
Nasenschere



4308

Nůžky holičské 12,5 cm
Barber shears
Haarschere



4312

Nůžky holičské 15,5 cm
Barber shears
Haarschere



4313

Nůžky holičské 17 cm
Barber shears
Haarschere



4314

Nůžky holičské 14 cm
Barber shears
Haarschere



4315

Nůžky holičské 14 cm
Barber shears
Haarschere



4268

Nůžky holičské efilační 15,5 cm - nerez
Barber shears - Stainless
Haarschere - Rostfrei



4330

Nůžky na angorské králíky 15,5 cm
Angora rabbit scissors
Scheren für Angorakaninchen



4350

Nůžky tkalcovské 12 cm
Weaver scissors
Fingerschere



4352

Nůžky tkalcovské 12 cm - nerez
Weaver scissors - Stainless
Fingerschere - Rostfrei



4360

Nůžky vyšívací 9 cm - nerez
Embroidery scissors - Stainless
Stickschere - Rostfrei



4421

Nůžky švadlenské 19 cm
Dressmaking shears
Schneiderschere



4428

Nůžky krejčovské 24 cm
Tailoring shears
Schneiderschere



4429

Nůžky krejčovské 24 cm - nerez
Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei



4430

Nůžky krejčovské 26 cm - nerez
Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei



4448

Nůžky krejčovské 28 cm - nerez
Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei



4458

Nůžky krejčovské 30 cm - nerez
Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei



4468

Nůžky krejčovské 34 cm - nerez
Tailoring shears - Stainless
Schneiderschere - Rostfrei



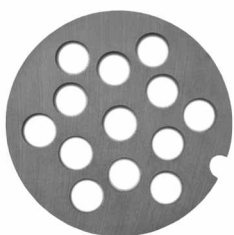
Řezné díly / nože a desky / jsou určeny jak do ručních strojů na maso, tak i do elektrických robotů. Vyrábějí se z kvalitních uhlíkatých ocelí, přesně se brousí a odborně tepelně zpracovávají. Minimální zaručená tvrdost je u desek 50 HRC a u nožů 45 HRC. Desky s vrtáním 14 a více se vyrábějí zakázkově. Výrobce doporučuje při dalším broušení řezných dílů brousit desku i nůž současně z důvodu zajištění optimálních řezných vlastností. Kompletní seznam vyráběných dílů uvádíme v tabulce na konci této kategorie. Zde je vyobrazen pouze přehled základních druhů, velikostí a vrtání.

Cutting parts (blades and plates) are designed for manual as well as electric mincing machines. They are made of high-quality carbon steel, ground precisely and heat treated professionally. Minimum hardness of plates guaranteed is 50 HRC with and hardness of blades is 45 HRC. Plates with 14 or more drilling are custom made. For subsequent sharpening, it's recommended that both the plate and blade are ground together in order to ensure an optimal cutting performance. The complete list of manufactured parts is given in the table at the end of this category. There is only a representative list of basic types, sizes and drillings here.

Schneidteile (Messer und Platten) sind bestimmt sowohl für Handmaschinen als auch für elektronische Roboter. Hergestellt werden sie aus hochwertigen Kohlenstoffstahl, werden genau geschliffen und fachgerecht wärmebehandelt. Die minimale gewährleistete Härte ist bei den Platten 50 HRC und bei Messer 45 HRC. Platten mit Bohrungen 14 und größer werden maßgefertigt. Bei weiterem Schleifen empfehlen wir die Platte und das Messer gleichzeitig zu schleifen, weil so die optimalen Schneideigenschaften erlangt werden. Eine Kompletliste aller hergestellten Teile können Sie der Tabelle am Ende dieser Kategorie entnehmen. Hier wird lediglich eine Übersicht von Grundform, Größen und Bohrungen dargestellt.

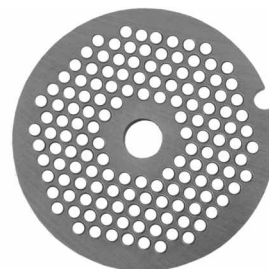
5040

Deska 5/8 balená
Mincer plate
Lochscheibe



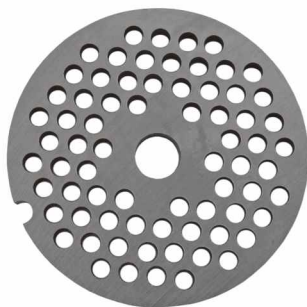
5110

Deska 8/3 balená
Mincer plate
Lochscheibe



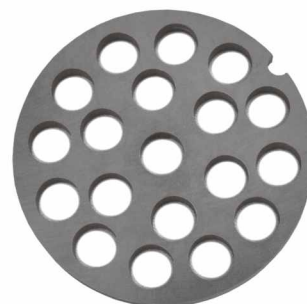
5220

Deska 10/4,5 balená
Mincer plate
Lochscheibe



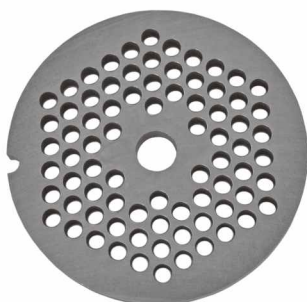
5360

Deska 22/12 balená
Mincer plate
Lochscheibe



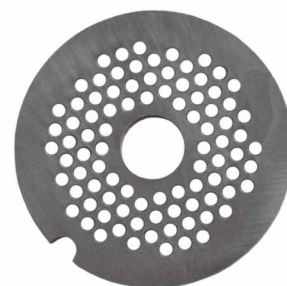
5430

Deska 32/6 balená
Mincer plate
Lochscheibe



5510

Deska E 275/3
Mincer plate
Lochscheibe



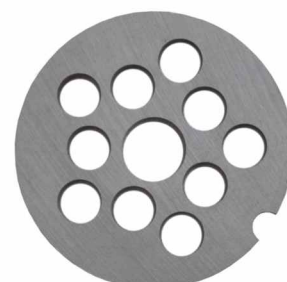
5520

Deska E 275/4,5
Mincer plate
Lochscheibe



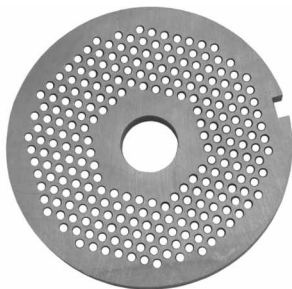
5590

Deska E 275/9
Mincer plate
Lochscheibe



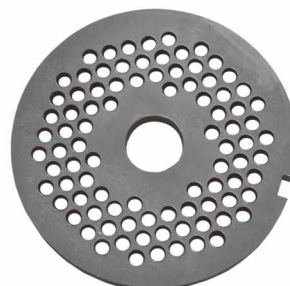
5610

Deska H 5/2,5 balená
Mincer plate
Lochscheibe



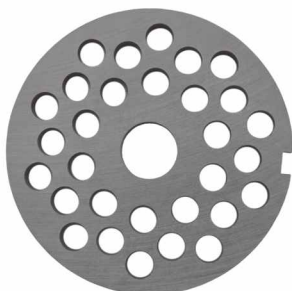
5620

Deska H 5/4,5 balená
Mincer plate
Lochscheibe



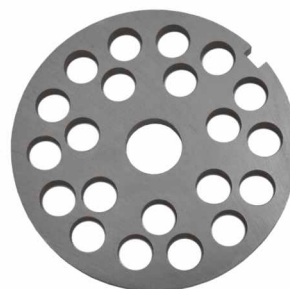
5630

Deska H 5/8 balená
Mincer plate
Lochscheibe



5640

Deska H 5/10 balená
Mincer plate
Lochscheibe



5650

Deska H 5/13 balená
Mincer plate
Lochscheibe



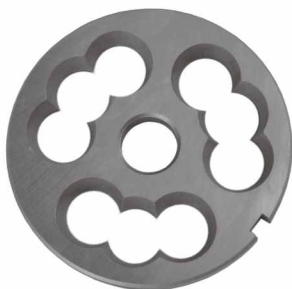
5660

Deska H 5/18 balená
Mincer plate
Lochscheibe



5680

Deska H 5 ledvinka balená
Mincer plate
Lochscheibe



6011

Nůž do masostr. č.5 -balený
Mincer blade
Fleischwolf Messer



6516

Nůž do masostr. E 275 -bal.
Mincer blade
Fleischwolf Messer



6611

Nůž řezací H 5 -balený
Mincer blade
Fleischwolf Messer



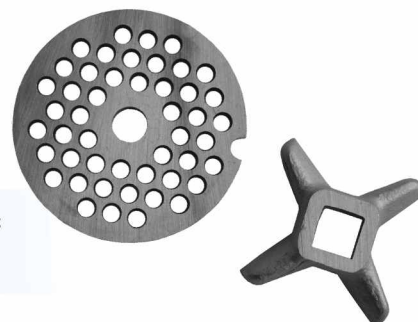
6621

Nůž stírací H 5 -balený
Mincer blade
Fleischwolf Messer



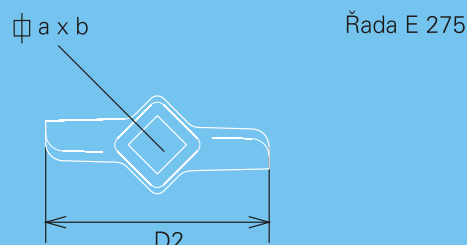
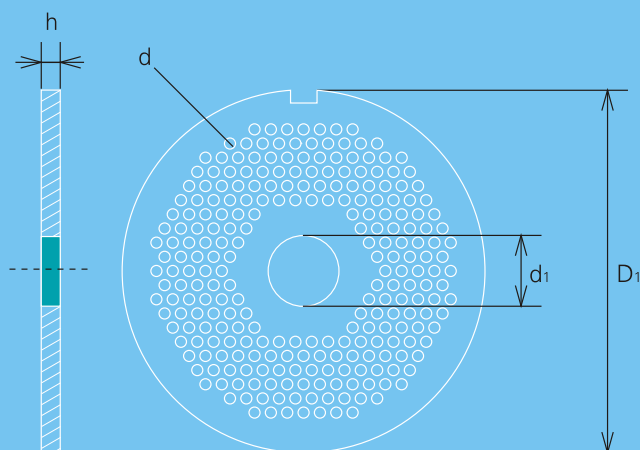
7023

Souprava řez.dílů 5/4,5 - nerez
Mincer blade - Stainless
Fleischwolf Messer - Rostfrei



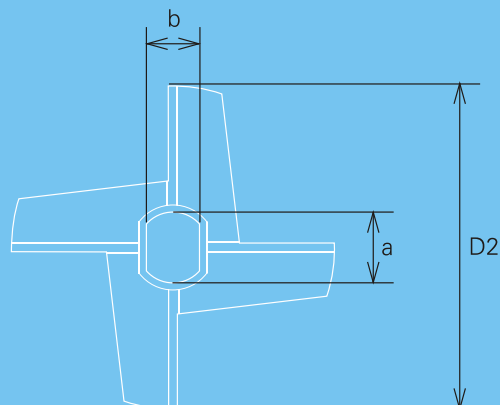
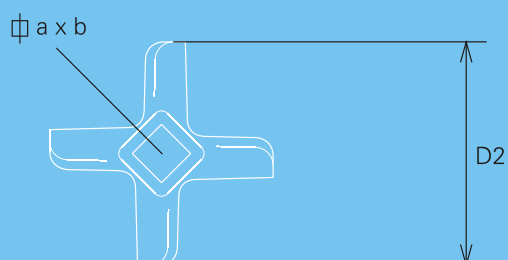
Č. výrobku Product No. Nummer	Ø d (mm)	Ø D1 (mm)	Ø d1 (mm)	h (mm)	 g	GROUP PACKING	
						pcs	 g
Desky / Plates / Schneidscheiben - CARBON							
5010 Deska 5	3	53,4	8	5	60	30	2200
5020 Deska 5	4,5	53,4	8	5	50	30	1900
5030 Deska 5	6	53,4	8	5	55	30	2100
5040 Deska 5	8	53,4	8	5	55	30	2100
5050 Deska 5	10	53,4	8	5	50	30	2000
5060 Deska 5	12	53,4	8	5	49	30	1850
5110 Deska 8	3	62	9	6	88	30	2900
5120 Deska 8	4,5	62	9	6	90	30	3000
5130 Deska 8	6	62	9	6	90	30	3000
5140 Deska 8	8	62	9	6	92	30	2950
5150 Deska 8	10	62	9	6	95	30	3100
5160 Deska 8	12	62	9	6	95	30	3000
5170 Deska 8	14	62	9	6	92	30	2950
5175 Deska 8	16	62	9	6	92	30	3100
5180 Deska 8	18	62	9	6	85	30	2850
5210 Deska 10	3	69,5	10	6	110	20	2500
5220 Deska 10	4,5	69,5	10	6	113	20	2500
5230 Deska 10	6	69,5	10	6	117	20	2800
5240 Deska 10	8	69,5	10	6	115	20	2750
5250 Deska 10	10	69,5	10	6	120	20	2850
5260 Deska 10	12	69,5	10	6	115	20	2750
5270 Deska 10	14	69,5	10	6	110	20	2500
5275 Deska 10	16	69,5	10	6	110	20	2500
5280 Deska 10	18	69,5	10	6	100	20	2300
5290 Deska 10	20	69,5	10	6	95	20	2150
5310 Deska 22	3	83	12	7	188	20	4000
5320 Deska 22	4,5	83	12	7	170	20	3750
5330 Deska 22	6	83	12	7	194	20	4150
5340 Deska 22	8	83	12	7	175	20	3900
5350 Deska 22	10	83	12	7	145	20	3850
5360 Deska 22	12	83	12	7	148	20	3500
5370 Deska 22	14	83	12	7	190	20	4100
5375 Deska 22	16	83	12	7	190	20	4100
5380 Deska 22	18	83	12	7	185	20	4000
5390 Deska 22	20	83	12	7	170	20	3750
5392 Deska 22	22	83	12	7	165	20	3700
5394 Deska 22	24	83	12	7	154	20	3400
5410 Deska 32	3	100	13	9	310	10	3450
5420 Deska 32	4,5	100	13	9	320	10	3550
5430 Deska 32	6	100	13	9	330	10	3650
5440 Deska 32	8	100	13	9	300	10	3300
5450 Deska 32	10	100	13	9	290	10	3300
5460 Deska 32	12	100	13	9	310	10	3450
5470 Deska 32	14	100	13	9	300	10	3300
5475 Deska 32	16	100	13	9	310	10	3400
5480 Deska 32	18	100	13	9	315	10	3500
5490 Deska 32	20	100	13	9	320	10	3400
5492 Deska 32	22	100	13	9	310	10	3400
5494 Deska 32	24	100	13	9	280	10	3100
5496 Deska 32	26	100	13	9	270	10	3000

Č. výrobku Product No. Nummer	Ø d (mm)	Ø D1 (mm)	Ø d1 (mm)	h (mm)	 g	GROUP PACKING	
						pcs	 g
5510 Deska E275	3	57	13	5	60	25	1800
5520 Deska E275	4,5	57	13	5	65	25	1900
5590 Deska E275	9	57	13	5	75	25	2000
5610 Deska A 100/H5	2,5	82	16	7	187	10	2200
5620 Deska A 100/H5	4,5	82	16	7	151	10	1850
5630 Deska A 100/H5	8	82	16	7	151	10	1800
5640 Deska A 100/H5	10	82	16	7	139	10	1800
5650 Deska A 100/H5	13	82	16	7	140	10	1850
5660 Deska A 100/H5	18	82	16	7	145	10	1800
5680 Deska A 100/H5	ledvinka	82	16	7	250	10	2800
Nože / Knives / Schneidmesser - CARBON			Ø D2	a x b (mm)			
6011 Nůž 5			47	9 x 9	20	30	700
6111 Nůž 8			56	10 x 10	30	30	1000
6211 Nůž 10			63	11 x 11	45	30	1450
6311 Nůž 22			75	13 x 13	60	20	1300
6411 Nůž 32			90	14 x 14	90	10	1000
6516 Nůž E275			47	11 x 11	15	25	500
6611 Nůž A 100/H5 řezací			73	16 x 11	95	20	2000
6621 Nůž A 100/H5 stírací			73	16 x 11	81	20	1750
Řezné díly do strojku na maso - nerez - STAINLESS / Cutting parts for mincing machines / Schneidteile für Fleischwölfe							
7023 Souprava řezných dílů do masostrojku č. 5	Ø d 4,5				91	10	980
7123 Souprava řezných dílů do masostrojku č. 8	Ø d 4,5				130	10	1380



Řada E 275

Řada A 100 tvar středového otvoru platí pouze pro č. v. 6611 a 6621



Zahradkáři mezi našimi výrobky najdou základní zahradnické nože, pro roubování i očkování, stejně jako zavírací žabky. Vyrábíme již tradičně i několik typů osvědčených zahradních nůžek.

Gardeners will appreciate a range of basic gardening knives, knives for grafting, as well as a gardening folding knife. We make several traditional types of popular garden secateurs.

Unter unseren Produkten finden auch Gärtner Gartenscheren zum Veredeln und Okulieren sowie auch kleine Klappmesser. Traditionell stellen wir mehrere Typen von Gartenscheren her, die sich bewährt haben.

3310.P

Nůž zahradní očkovací
Budding knife
Okulirmesser



5,9 cm = 2,5" / 45 g

3310.L

Nůž zahradní očkovací - LEVÝ
Budding knife - left
Okulirmesser - links



5,9 cm = 2,5" / 45 g

3320.P

Nůž zahradní roubovací
Grafting knife
Pfropfmesser



6,2 cm = 2,5" / 45 g

3320.L

Nůž zahradní roubovací - LEVÝ
Grafting knife - left
Pfropfmesser - links



6,2 cm = 2,5" / 45 g

3350.P

Nůž zahradní žabka
Pruning knife
Gärtnermesser - Hippe



7 cm = 3" / 88 g

3350.L

Nůž zahradní žabka - LEVÝ
Pruning knife - left
Gärtnermesser - Hippe - links



7 cm = 3" / 88 g



20 cm / 175 g

4530

Zahradní nůžky jednosečné
Pruning shears, single-edged
Gartenschere, einschneidig



21 cm / 305 g

4525

Zahradní nůžky dvousečné
Pruning shears, double-edged
Gartenschere, zweischneidig

Náš výrobní program doplňují produkty pro průmyslové užití, především různé druhy podložek, přichytek nebo nožů do řezačků i sekaček. V zakázkové dílně zajišťujeme výrobu většiny nestandardních nožírských výrobků pro použití v potravinářském průmyslu i dalších odvětvích. Jsme připraveni s vámi prodiskutovat libovolnou zakázku a na základě našich zkušeností navrhnout nejvhodnější řešení.

Our production program is supplemented by products for industrial usage, mainly various kinds of washers, clips or blades for cutting tools and even mowers. In our workshop, we manufacture custom made non-standard cutlery for use in the food industry and other sectors. We are open to discuss any commissions and offer the best solution based on our experience.

Unser Produktionsprogramm wird durch Produkte der industriellen Verwendung ergänzt, vor allem verschiedenartige Unterlagen, Befestigungsschellen oder Messer für Hack- und Mähmaschinen. In der Auftragswerkstatt sichern wir eine Herstellung der allermeisten nicht normierten Messerschmiedewaren für die Nahrungsmittelindustrie und andere Bereiche. Wir sind in der Lage, jeden beliebigen Auftrag mit Ihnen zu besprechen und eine passende Lösung zu finden.

6730

Nůž do řezačky
Kitchen machine knife
Messer für Küchenmaschine



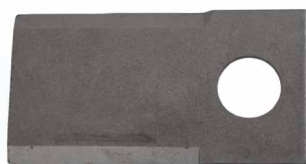
6830

Nůž do sekačky - ohnutý
Mower blade
Rasenmähermesser



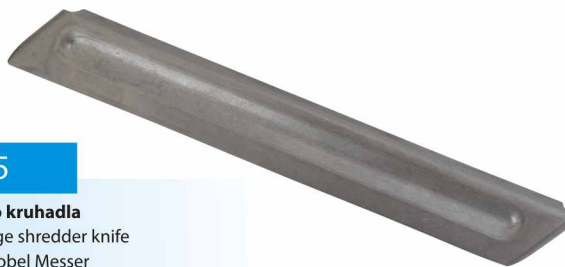
6831

Nůž do sekačky - rovný
Mower blade
Rasenmähermesser



8035

Nůž do kruhadla
Cabbage shredder knife
Krauthobel Messer



8399

Nožík kráječe
Knife for noodle cutter
Messer für Nudelschneider



8090

Přichytka malá
Clamp - small
Schelle - klein



8100

Přichytka střední
Clamp - medium
Schelle - mittel



8110

Přichytka velká
Clamp - big
Schelle - gross



3217

Příložka ke škrabce - z plast.hmoty
Plastic shim
Beilagescheibe zum Schäler



4531

Čepel k ZN 4530
Blade for Pruning shears 4530
Messers für Gartenschere 4530



3268

Topůrko k řeznické seceře
Handle for Butcher axe
Fleischeraxtstiel



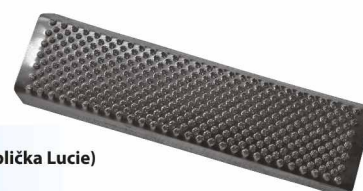
4532

Podložka k ZN 4530-3 ks
Washer for Pruning shears 4530 - 3pcs
Unterlegscheibe für Gartenschere 4530 - 3 St.



4621

Náhradní díl - struhátko (rašplíčka Lucie)
Spare part - Corn rasp
Ersatzteil - Hornhutrassel



9010

Pero do ZN 4520
Spring for item 4520
Feder für Produkt 4520



9011

Pero do kleští 4216
Spring for item 4216
Feder für Produkt 4216



9012

Pero do DN 4510
Spring for item 4510
Feder für Produkt 4510



9013

Pero do ZN 4530
Spring for item 4530
Feder für Produkt 4530



9014

Pero do štipek 4241
Spring for item 4241
Feder für Produkt 4241



9015

Pero do kleští 4211
Spring for item 4211
Feder für Produkt 4211



9018

Uzávěr k DN 4510

Closure for item 4510

Verschluss für Produkt 4510



9019

Uzávěr k ZN 4525

Closure for item 4525

Verschluss für Produkt 4525



9020

Pero do štípek 4226

Spring for item 4226

Feder für Produkt 4226



9022

Pero do vlnář. nůžek 4550

Spring for item 4550

Feder für Produkt 4550



9023

Pero do DN 4511 - nerez

Spring for item 4511 - Stainless

Feder für Produkt 4511 - Rostfrei



9025

Pero no ZN 4525

Spring for item 4525

Feder für Produkt 4525



9026

Matice nůžek 4525

Nut for Scissors 4525

Schraubenmutter für Schere 4525



9030

Pero do tkalcov. nůžek 4350

Spring for item 4241

Feder für Produkt 4241



9040

Pero do štípek 4258 - nerez

Spring for item 4258 - Stainless

Feder für Produkt 4258 - Rostfrei



9041

Pero do kleští 4263 - nerez

Spring for item 4263 - Stainless

Feder für Produkt 4263 - Rostfrei



9042

Pero do kleští 4264 - nerez

Spring for item 4264 - Stainless

Feder für Produkt 4264 - Rostfrei



9043

Pero do kleští 4265 - nerez

Spring for item 4265 - Stainless

Feder für Produkt 4265 - Rostfrei



www.kds.cz

KDS SEDLČANY
NOŽÍŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO

KDS Sedlčany, nožířské výrobní družstvo
Sedlecká 570, 264 01 Sedlčany
tel.: +420 318 841 911, e-mail: obchod@kds.cz

www.kds.cz