



OSKARD[®]
MADE IN POLAND

КАТАЛОГ

**Noże kuchenne
i gastronomiczne**



www.oskardnoze.pl



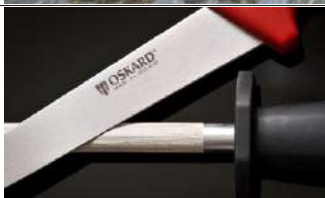
Noże masarskie
i gastronomiczne



Noże do ryb



Noże kuchenne



Stalki



Narzędzia masarskie



Scyzoryki monterskie,
wędkarskie, ogrodnicze



Noże myśliwskie



 **OSKARD®**
MADE IN POLAND

 **OSKARD®**
MADE IN POLAND

Noże masarskie

NK 001

Długość ostrza: 125 mm



NK 002

Długość ostrza: 150 mm



NK 002 K

Długość ostrza: 150 mm

Ze szlifem kulowym



NK 003

Długość ostrza: 175 mm



NK 004

Długość ostrza: 200 mm



NK 005

Długość ostrza: 125 mm



NK 005 K

Długość ostrza: 125 mm

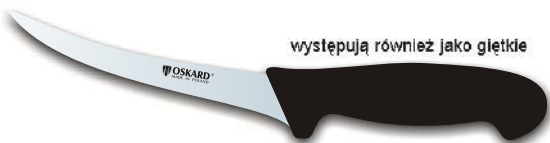
Ze szlifem kulowym



Rękojeści dostępne w kolorach:



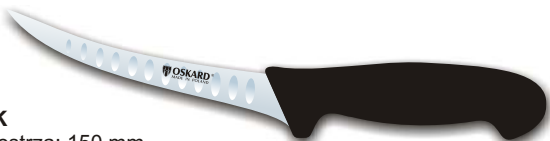
Noże masarskie



występują również jako giętkie

NK 006

Długość ostrza: 150 mm



NK 006 K

Długość ostrza: 150 mm

Ze szlifem kulowym



występują również jako giętkie

NK 007

Długość ostrza: 150 mm



NK 007 K

Długość ostrza: 150 mm

Ze szlifem kulowym



NK 008

Długość ostrza: 150 mm



NK 009

Długość ostrza: 150 mm



NK 010

Długość ostrza: 160 mm

Rękojeści dostępne w kolorach:



Noże masarskie



NK 011

Długość ostrza: 150 mm



NK 012

Długość ostrza: 190 mm



NK 013

Długość ostrza: 240 mm



NK 014

Długość ostrza: 175 mm



NK 015

Długość ostrza: 175 mm



NK 016

Długość ostrza: 210 mm

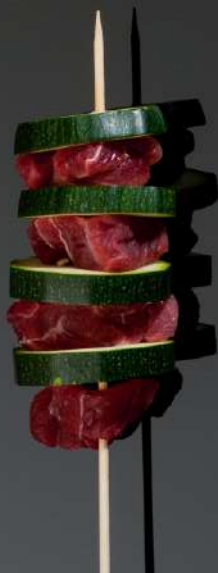


NK 017

Długość ostrza: 260 mm

Rękojeści dostępne w kolorach:





Noże masarskie

NK 018

Długość ostrza: 210 mm



NK 019

Długość ostrza: 210 mm



NK 020

Długość ostrza: 260 mm



NK 021

Długość ostrza: 260 mm



NK 022

Długość ostrza: 260 mm



NK 023

Długość ostrza: 200 mm



NK 024

Długość ostrza: 250 mm



Rękojeści dostępne w kolorach:





Noże gastronomiczne

NK 025

Nóż bufetowy 250 mm

**NK 026**

Nóż bufetowy 300 mm

**NK 027**

Nóż bufetowy 350 mm

**NK 025 K**

Nóż bufetowy ze szlifem kulowym K250 mm

**NK 026 K**

Nóż bufetowy ze szlifem kulowym K300 mm

**NK 027 K**

Nóż bufetowy ze szlifem kulowym K350 mm

**NK 025 Z**

Nóż bufetowy z ząbkami Z250 mm

**NK 026 Z**

Nóż bufetowy z ząbkami Z300 mm

**NK 027 Z**

Nóż bufetowy z ząbkami Z350 mm

**Rękojeści dostępne w kolorach:**



OSKARD[®]
MADE IN POLAND

Noże masarskie

NK 028

Długość ostrza: 150 mm



NK 029

Długość ostrza: 150 mm



NK 030

Długość ostrza: 150 mm



NK 031

Długość ostrza: 175 mm



NK 032

Długość ostrza: 210 mm



NK 033

Długość ostrza: 260 mm



NK 034

Długość ostrza: 175 mm



NK 035

Długość ostrza: 175 mm





 **OSKARD**[®]
MADE IN POLAND

Noże kuchenne

NK 036

Nóż do warzyw 65 mm



NK 037

Nóż do warzyw 80 mm



NK 038 Z

Nóż uniwersalny Z110 mm



NK 038

Nóż uniwersalny 110 mm



NK 039 Z

Nóż kuchenny Z125 mm



NK 039

Nóż kuchenny 125 mm



NK 040

Nóż do warzyw 130 mm



NK 041

Nóż kuchenny 150 mm



NK 042 Z

Nóż kuchenny Z175 mm



NK 042

Nóż kuchenny 175 mm



NK 043

Nóż kuchenny 180 mm





 **OSKARD**
MADE IN POLAND

www.oskard.com
OSKARD

Zestaw noży kuchennych w bloku

Noże kuchenne **OSKARD®** wykonane są z wysokiej jakości stali chromowo-molibdenowej, co zapewnia optymalną twardość i wytrzymałość. Ergonomiczne rękojeści wytwarzane są z antypoślizgowego tworzywa polipropylenowego co zapewnia komfort użytkowania oraz higienę.

Noże kuchenne **OSKARD®** posiadają atest PZH i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.



Nóż kuchenny 180 mm



Nóż do chleba Z 175 mm



Nóż kuchenny 150 mm



Nóż kuchenny 125 mm



Nóż do warzyw 80 mm



Deska do krojenia z nożem





Noże do ryb



NK 044

Długość ostrza: 175 mm



NK 045

Długość ostrza: 210 mm



NK 046

Długość ostrza: 180 mm



NK 047

Długość ostrza: 160 mm



NK 048

Długość ostrza: 180 mm



NK 049

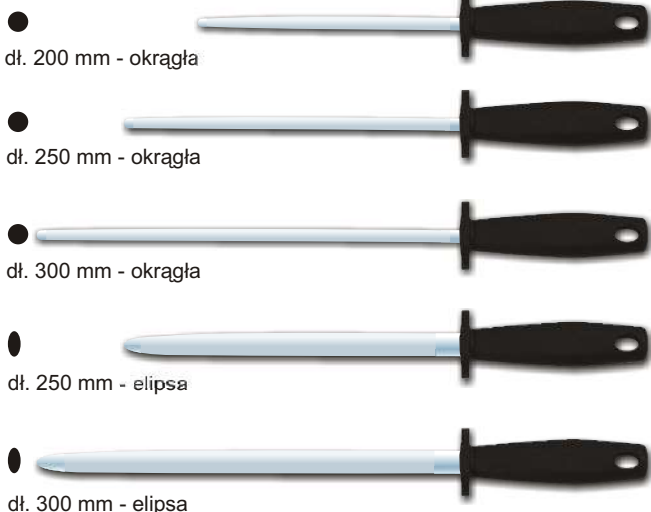
Długość ostrza: 210 mm

A close-up photograph of a metal blade, likely a utility knife blade, held in a black plastic handle. The blade is silver-colored with a fine, brushed texture. On the blade, there is a logo consisting of a shield with a cross inside, and the text "OSKARD®" and "MADE IN POLAND" below it. The background is dark, and the lighting highlights the metallic surface of the blade.

 **OSKARD®**
MADE IN POLAND

Ostrzałki stalowe

To doskonałe i profesjonalne narzędzie do podtrzymywania ostrości noży.

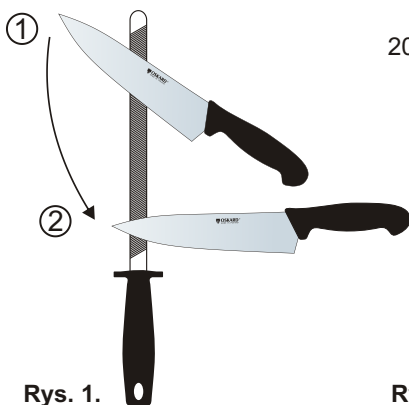


Sposób ostrzenia

Przeciagnąć ostrze noża wzdłuż całej długości ostrzałki delikatnie przyciskając tak jak na rysunku 1, następnie powtórzyć czynność po drugiej stronie, ostrza noża. Czynność należy powtórzyć wiele razy na zmianę po obu stronach ostrza.

Ważne!

Należy trzymać nóż lekko pochylony pod kątem między 20 a 30 stopni w stosunku do ostrzałki, rysunek 2.



Rys. 1.

Rys. 2.

Narzędzia masarskie



Tasak dł. ostrza 150 mm



Tasak dł. ostrza 180 mm



Tasak dł. ostrza 240 mm



Tasak dł. ostrza 300 mm



Tasak dł. ostrza 350 mm

Narzędzia masarskie



Nóż do sera dł.: 300 mm



nóż dzwonkowy



nóż do sznurków
rozmiary 16,18,20,22



Igła masarska



Topór dł. ostrza 230 mm

Noże monterskie i ogrodnicze



NK 394 - Nóż ogrodniczy składany - sierpak



NK 398 - Nóż ogrodniczy składany - okulizak



NK 332 - Nóż monterski składany



NK 506 - Nóż monterski składany



NK 397 - Nóż monterski składany



NK 508 - Nóż monterski składany



NK 300 - Nóż monterski składany



Skrobak

Scyzoryki



NK 612 C Scyzoryk



NK 612 W Scyzoryk wędkarski



NK 376 Scyzoryk wędkarski



NK 612 Scyzoryk myśliwski



Noże myśliwskie

Ostrza noży myśliwskich wykonane są ze stali nierdzewnej chromowo-molibdenowej. Ostrza są szlifowane i polerowane do połysku. Rękojeści noży myśliwskich wykonane są z poroża jelenia. Każdy nóż posiada etui ze skóry naturalnej. Bardzo dobra stal, doświadczenie, staranność i precyzja wykonania pozwoliły uzyskać produkty najwyższej jakości.



NK 666

Nóż myśliwski - dł. ostrza 90 mm



NK 667

Nóż myśliwski - dł. ostrza 100 mm



NK 485

Nóż myśliwski - dł. ostrza 140 mm



NK 485 A

Nóż myśliwski - dł. ostrza 140 mm



NK 370 A

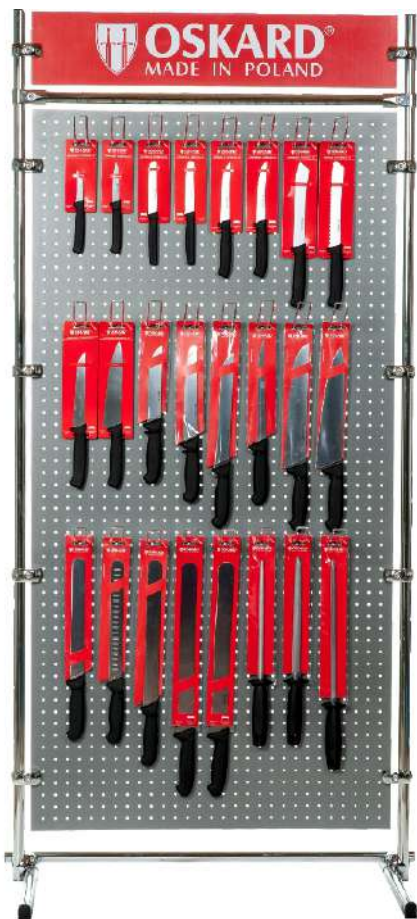
Nóż myśliwski - dł. ostrza 145 mm



NK 172 A

Nóż myśliwski - dł. ostrza 170 mm

Ekspozycje





Адреса: 03124, м. Київ, вул. Миколи Василенка, 21
Тел: +38 067 220 05 12
Тел: +38 044 228-35-25
Mail: l.food@brama-r.com

