





Основна продукція бренду GROSSMAN - кухонні ножі з високоякісної сталі 1.4116, німецької компанії ThyssenKrupp AG. Це один з найвідоміших виробників сталі і медичних ножів у Німеччині та високорозвинених країнах по всьому світу.

Також в асортименті бренду використовується бюджетна сталь марки 3CR13. Ця марка сталі добре відома в ножовій промисловості та використовується основними європейськими виробниками.

Кухонні ножі "GROSSMAN" вирізняються сучасним дизайном, гарною якістю та розумною, орієнтованою на споживача ціною. Крім кухонних ножів різного призначення GROSSMAN пропонує різноманітні супутні товари, такі, як заточувальні системи, підставки для ножів, магнітні тримачі та інше кухонне приладдя.



Зміст

Набори кухонних ножів

Diaman	5
Alaska	6
Duncan	7
Mirabel	8
Niagara	9
Dayton	10
Waterloo	11
Oxford	12
Calgary	13
Bryant	14
Toronto	15
Ontario	16
Woodstock	17
Hopewell	18

Кухонні ножі

Серія Professional	20-25
Серія Elite Pro	26-30
Серія House Cook	31-36
Серія Sashimi	37-40
Серія Classic	41-46
Серія Applicant	47-53
Серія Melissa	54-59

Кухонні аксесуари та приладдя

Ножиці кухонні	61-62
Підставка для кухонних ножів	63
Контакти	64

Набори кухонних ножів



Diaman

Набір кухонних ножів (Арт. SL 2526 P)

Класичний дизайн. Поліроване дерево - екологічний і солідний матеріал. Ножі мають стильний вигляд, а їхні рукояті міцні та зручні. Набір відмінно впишеться в інтер'єр сучасної європейської кухні.

Міцна конструкція ножа. Клинок переходить у повноцінний сталевий хвостовик, що йде на всю довжину рукояті (така конструкція ножа називається "фултанг").

Міцні, стильні та зручні рукояті. Їхній легкий вигин дасть змогу менше напружувати кисть руки під час нарізування продуктів.

Красива і практична підставка з натурального дерева. Винімати ножі з підставки та вкладати їх назад дуже зручно. Їхні рукояті направлені на вас, а не у стелю. Підставка компактна, вона стійка та не схильна до перекидання. Дренажні отвори в її нижній частині не дають воді, що стікає з клинків, залишатися у підставці та шкодити сталеві леза.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **310**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **325**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **235**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для овочів і фруктів

Загальна довжина, мм: **215**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ножиці кухонні

Довжина клинка: **75**
Марка сталі леза: **3Cr13MoV**
Твердість, HRC: **53**



Габарити підставки, мм: **215/270/110**

Alaska

Набір кухонних ножів (Арт. SL2687)

Висока якість. Усі ножі виготовлені з популярної в Європі нержавіючої сталі марки 14116 від німецької компанії TussenKrupp AG. Ножі з цієї сталі надійні та міцні, довго зберігають гостроту, практично не іржавіють.

Сучасний дизайн. Набір не дарма називається Alaska. Підставка і рукояті ножів білі, як первозданний арктичний сніг! Ви купуєте не тільки корисний комплект ножів, а й справжню прикрасу для вашої кухні!

Універсальна підставка - це перевага набору. Її конструкція є однією з найзручніших і найпрактичніших. При цьому займає мінімум місця.

Ножі з цієї сталі використовуються на багатьох кухнях по всій Європі. Вони гострі, надійні, практично не іржавіють. Ця сталь довго зберігає свій блиск. Одна з відомих її рис – мелодійний звон, який видають зроблені з неї клинки при ударі.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **324**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **305**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **322**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **230**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **190**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **245/109/109**

Duncan

Набір кухонних ножів (Арт. SL2515 L)

Якісна німецька сталь. Усі ножі у наборі виготовлені з нержавіючої сталі марки 1.4116 від німецької компанії TussenKrupp AG.

Сучасний дизайн. Ножі та підставка виглядають по-справжньому презентабельно. Але ножі із набору Duncan не просто гарні. Вони зручні та практичні. Міцні рукояті мають форму, що не дозволить ножу повернутися у вашій долоні під час роботи. Своєю лаконічністю та стилем вони сильно нагадують ті ножі, що так люблять японці.

Надійні рукояті. Міцний цільний пластик рукоятей не піддається впливу вологи та гниття. На відміну від традиційних, такі рукояті не утворюють щілин між хвостовиком і накладками, в які може набиватися різноманітне дрібне кухонне сміття.

Естетична привабливість та практичність. Краса, надійність та практичність не часто зустрічаються разом. Але в даному випадку це безперечно сталося.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **295**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **245**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **240/46/250**

Mirabel

Набір кухонних ножів (Арт. SL2942 R)

Стильна підставка з прозорими стінками – це виглядає ефектно і сучасно, а також допомагає вам з першого погляду легко ідентифікувати кожен ніж.

Висока якість. Ножі зібрано міцно та якісно. Завдяки відсутності щілин, у яких міг би накопичуватися бруд, вони довговічні та безпечні з точки зору гігієни.

Надійна нержавіюча сталь. Сталь 1.4116 від TussenKrupp AG не змінюється і відмінно пручається корозії. Навіть через роки постійної експлуатації ножі збережуть свій привабливий зовнішній вигляд.

Ергономічні рукояті в класичному стилі забезпечують зручне утримання ножа і не втомлюють ваших рук навіть за тривалого використання.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **300**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **230**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **230/200/95**

Niagara

Набір кухонних ножів (Арт. SL3123 E)

Якісна німецька нержавіюча сталь 1.4116 – запорука міцності, гостроти та довговічності кожного ножа з цього набору.

Класичний дизайн. Поліроване дерево – екологічний та солідний матеріал. Ножі виглядають стильно, а їхні рукояті міцні та зручні. Набір чудово впишеться в інтер'єр сучасної європейської кухні.

Підставка із якісного натурального дерева. Вона стійка, компактна та є надійним сховищем для ваших ножів. Дренажні отвори в нижній частині підставки забезпечують захист ножів від впливу вологи.

Якісні кухонні ножиці у складі набору!



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **300**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **230**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Мусат



Ножиці кухонні

Загальна довжина: **75**
Марка сталі леза: **3Cr13MoV**
Твердість, HRC: **53**



Габарити підставки, мм: **255/180/120**

Dayton

Набір кухонних ножів (Арт. SL2323 Y)

Цей набір ножів підійде всім, від новачків до досвідчених кухарів.

Усі клинки гострі, рукояті міцні та зручні, а самі ножі добре збалансовані. Працювати такими ножами легко та зручно.

Надійна нержавіюча сталь. Висока якість нержавіючої сталі марки 1.4116 зробила її однією з найпопулярніших у Європі. І це не дивно, адже її розробник та виробник – всесвітньо відома німецька компанія TussenKrupp AG.

Привабливий дизайн. Набір виглядає дуже презентабельно, підставка-блок з натурального дерева стане прикрасою будь-якої кухні.



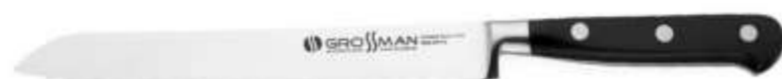
Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **315**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **290**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **310**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **265**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **235**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Мусат



Ножиці кухонні

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердість, HRC: **53**



Габарити підставки, мм: **215/240/110**

Waterloo

Набір кухонних ножів (Арт. SL2754 D)

Висока якість німецької нержавіючої сталі марки 1.4116 добре відома по всій Європі. Сталь виробляє німецька компанія TussenKrupp AG. І саме з 1.4116 виготовлені усі кухонні ножі у наборі GROSSMAN Waterloo.

Сучасний дизайн. Ергономічні ручки. Ви не випустите ніж з руки навіть, якщо схопите його мокрою долонею. Користуватися кухонними ножами із набору Waterloo зручно та безпечно. Їхній стиль відмінно підійде до інтер'єру сучасної кухні.

Підставка з якісного натурального дерева зручна та практична. Вона стійка, займає мінімум місця, є надійним сховищем ваших ножів. Дренажні отвори в дні підставки забезпечують захист сталевих лез від впливу вологи.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **300**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **235**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **200**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **215/120/175**

Oxford

Набір кухонних ножів (Арт. SL2723 G)

Oxford - класичний набір якісних ножів для вашої кухні.

Висока якість матеріалів. Клинки з нержавіючої сталі марки 1.4116 від німецької компанії TussenKrupp AG.
1.4116 – справжня якісна нержавіюча сталь з Німеччини. У Європі з неї роблять чудові кухонні ножі та медичний ріжучий інструмент. Тепер ця висока якість доступна і нам.

Багата, грамотна комплектація набору. Ви робите одну покупку і купуєте всі необхідні на кухні ножі, плюс відмінну підставку для них.

Оригінальний сталевий дизайн – справжнє поєднання краси, стилю та зручності.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **325**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **325**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **325**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **230**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **197**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ножиці кухонні

Довжина клинка: **75**
Марка сталі леза: **3Cr13MoV**
Твердість, HRC: **53**



Габарити підставки, мм: **250/105/170**

Calgary

Набір кухонних ножів (Арт. SL2723)

Calgary - набір якісних ножів для вашої кухні від GROSSMAN

1.4116 – справжня якісна нержавіюча сталь з Німеччини. У Європі з неї роблять чудові кухонні ножі та медичний ріжучий інструмент. Тепер ця висока якість доступна і нам.

Ножі з неї виходять незмінно надійними, довговічними, міцними, довго зберігають гостроту. Ну і, звичайно ж, вони відмінно чинять опір корозії і довго зберігають свій первозданий блиск!

Солідний дизайн. Як то кажуть, чорний завжди в моді. А поєднання сріблясто-сталевого клинка і чорної рукояті має елегантний і стильний вигляд. Не менш сучасно і переконливо виглядає і універсальна підставка.

До складу набору входять чудові кухонні ножиці!



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **325**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **305**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **320**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **230**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ножиці кухонні

Довжина клинка: **75**
Марка сталі леза: **3Cr13MoV**
Твердість, HRC: **53**



Габарити підставки, мм: **250/110/170**

Bryant

Набір кухонних ножів (Арт. SL3086 А)

Якісна нержавіюча сталь. Клинки усіх ножів у цьому наборі виготовлені із нержавіючої сталі марки 1.4116 від німецької компанії TussenKrupp AG. Ця сталь популярна у всій Європі. Ножі з неї міцні, довго залишаються гострими та практично не іржавіють.

Ергономічний дизайн. Працювати ножами з набору Bryant буде приємно та зручно. Вони виглядають підкреслено сучасно та стильно. Рукоятки із міцного пластику не бояться впливу вологи та є набагато практичнішими і довговічними, ніж традиційні дерев'яні накладки.

Підставка із якісного натурального дерева. Красива, міцна та компактна. Ви легко знайдете місце для неї навіть на маленькій кухні. У нижній частині підставки зроблено дренажні отвори. Ваші ножі будуть зберігатися в сухості та прослужать вам довго.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **310**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **325**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **235**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **235/220/90**

Toronto

Набір кухонних ножів (Арт. SL2741 B)

Якісна нержавіюча сталь. Усі ножі в наборі зроблені з відмінної нержавіючої сталі марки 1.4116, яку виготовляє німецька компанія TussenKrupp AG.

Оригінальний дизайн ножів Toronto поєднує у собі міцність та надійність. Сталевий хвостовик клинка йде на всю довжину рукояті. Вигадати конструкцію міцніше, мабуть, вже неможливо.

Підставка із якісного натурального дерева. Її відкрита конструкція дозволяє побачити який саме ніж де знаходиться, що економить час і є дуже зручним у використанні. До того ж, усередині такої підставки не буде накопичуватися вода, що стікає з клинків.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі лека: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **310**
Марка сталі лека: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі лека: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі лека: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **245**
Марка сталі лека: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для очищення овочів

Загальна довжина, мм: **205**
Марка сталі лека: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ножиці кухонні

Довжина клинка: **75**
Марка сталі лека: **3Cr13MoV**
Твердість, HRC: **53**



Габарити підставки, мм: **235/190/108**

Ontario

Набір кухонних ножів (Арт. SL2755 С)

Ontario - якісний набір кухонних ножів для вашої кухні. У ньому ви знайдете все необхідне, від класичного кухарського ножа, до ножа для очищення фруктів.

Усе необхідне і нічого зайвого. У наборі Ontario ви знайдете все необхідне від класичного кухарського ножа, до ножа для очищення фруктів. Вам точно не доведеться імпровізувати та обходитися без ножа, коли він такий потрібний.

Висока якість. Клинки усіх ножів у наборі GROSSMAN Ontario виготовлені із чудової нержавіючої сталі марки 1.4116 від німецької компанії TussenKrupp AG.

Підставка із натурального дерева. Всі ножі надійно зберігатимуться у спеціально відведеному для них місці. Дренажні отвори в дні підставки забезпечують захист сталевих лез від впливу вологи.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **330**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **305**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **240**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **230**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для чищення овочів

Загальна довжина, мм: **210**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **210/80/225**

Woodstock

Набір кухонних ножів (Арт. SL3084 F)

Справжня кухонна класика. Якщо ви підшукуєте собі щось у стилі того, що використовують на кухнях сучасної Європи – вважайте, що вже знайшли.

Європейські якість та комфорт. Рукояті цих ножів, мабуть, одні із найзручніших. Вони надійно лежать у руці, комфортно заповнюють долоню. Працювати таким ножом невтомно та безпечно.

Стильна підставка надійно стоїть на своїй платформі, не ковзає по столу і не намагається перекинутися. Це – презентабельне та надійне сховище для ваших ножів.

Усе необхідне і нічого зайвого. Ножі підібрані ідеально. Нічого докупати окремо не знадобиться. Ми точно знаємо, що все, що є в наборі стане у нагоді на кухні.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **340**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Сантоку

Загальна довжина, мм: **310**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **235**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **240/85/290**

Норвелл

Набір кухонних ножів (Арт. SL2400 С)

Усе необхідне і нічого зайвого. Норвелл – оптимальний набір кухонних ножів для домашньої кухні. Ви робите одну покупку і отримуєте усе, що вам потрібно: п'ять найважливіших для вашої кухні ножів та надійний блок для зберігання, виготовлений з натурального дерева.

Висока якість. Клинки усіх ножів у наборі GROSSMAN Ontario виготовлені із чудової нержавіючої сталі марки 1.4116 від німецької компанії TussenKrupp AG.

Продуманий дизайн. Рукояті ножів дуже зручні. Вони надійно лежать у долоні під час роботи. Надійна та продумана конструкція забезпечує ножах значну міцність.

Блок-підставка із натурального дерева захистить ножі від пошкоджень та прикрасить кухню.



Шеф-ніж

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання м'яса

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для нарізання хліба

Загальна довжина, мм: **335**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Універсальний ніж

Загальна довжина, мм: **240**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Ніж для очищення овочів

Загальна довжина, мм: **200**
Марка сталі леза: **1.4116**
Твердість, HRC: **55**



Габарити підставки, мм: **230/200/100**

Кухонні ножі



Professional

Шеф-ніж (Арт. 002 PF)

Сучасні, стильні кухонні ножі серії GROSSMAN Professional вирізняються високою якістю збірки, відмінною ергономікою та ефективністю в роботі.

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу користуються ним як головним робочим інструментом.

Якщо вам потрібен якісний і красивий ніж для домашньої кухні, не сумнівайтеся, серія Professional відмінно підійде і вам!

Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату
- Нарізати овочі та фрукти
- Обробляти рибу і птицю



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **241**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **128**

Довжина клинка, мм: **205**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Professional

Сантоку (Арт. 003 PF)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа.

Цікавою особливістю ножа сантоку є добре помітні повітряні кишені на бічних поверхнях клинка. Ці поглиблення запобігають прилипанню матеріалу, що нарізається, до леза. Опір матеріалу знижується в рази. Працювати стає простіше. Результати нарізки виглядають акуратніше і красивіше.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Ніж сантоку - справжній сплав японської традиції з японською винахідливістю. На сучасній кухні такий ніж має бути обов'язково!



Сантоку

Призначення: **Для нарізання та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **239**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **310**

Довжина рукояті, мм: **128**

Довжина клинка, мм: **182**

Товщина клинка, мм: **2.8**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Professional

Сокирка для м'яса (Арт. 102 PF)

Клівер - кухонна сокирка-сікач для рубання та подрібнення м'яса, птиці та риби. Він просто ідеально підходить для подрібнення, шинкування та нарізання різних продуктів.

Відкладіть свій улюблений кухонний ніж. Побережіть його і свої сили. Є інструмент, який краще впорається із сухожиллями та кістками. Саме для такої роботи і варто купити добротний сікач-клівер із якісної німецької нержавіючої сталі 1.4116.

Незалежно від того, готуєте ви просто, щоб регулярно харчуватися, чи тому, що кулінарія - ваше хобі (або навіть сенс життя), гострий, міцний і надійний кухонний ніж або сікач вам просто необхідні.

Наявність на кухні високоякісних столових приладів дає значні переваги - як з погляду безпеки, так і з погляду ефективності. Саме такими і є всі кухонні ножі серії GROSSMAN Professional.



Сокирка для м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **390**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **300**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **170**

Товщина клинка, мм: **2.7**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Professional

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 PF)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізання можна ще й з такою метою.

Сучасні стильні кухонні ножі серії GROSSMAN Professional відрізняються високою якістю, відмінною ергономікою та ефективністю в роботі. Якщо вам потрібен якісний та гарний ніж для домашньої кухні, не сумнівайтесь, серія Professional чудово підійде і вам!



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **209**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **128**

Довжина клинка, мм: **205**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Professional

Ніж для нарізання хліба (Арт. 009 PF)

Зубчасте лезо хлібного ножа дає змогу акуратно розрізати свіжий хліб, не розкришивши та не зім'явши його.

Довжина клинка хлібного ножа 009 PF - цілих 205 мм!
"Пилкою" такої довжини можна легко (буквально в один рух) розрізати найбільший торт або пиріг! У кондитерській справі такий ніж буде просто незамінний!

А ще таким зубчастим кухонним ножом добре розпилювати гарбузи, кабачки, баклажани і патисони.

На кухні якісний ніж для нарізання хліба стане в нагоді обов'язково.

Сучасні, стильні кухонні ножі серії GROSSMAN Professional вирізняються високою якістю збірки, відмінною ергономікою та ефективністю в роботі.



Ніж для нарізання хліба

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **225**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **128**

Довжина клинка, мм: **205**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Professional

Ніж універсальний (Арт. 015 PF)

Цей ніж є надійним універсальним інструментом для вашої кухні. Він трохи менший за великий шеф-ніж, але більший, чим ніж для очищення овочів і фруктів.

Зручний і добре збалансований універсальний кухонний ніж ідеально підходить для нарізки:

- М'яса;
- Хліба;
- Овочів і зелені;
- Чищення та нарізання риби.

Універсал принесе багато користі на будь-якій кухні. Братися за нього ви будете часто. І, якщо це ніж від GROSSMAN, з роботою своєю він, безумовно, впорається.



Ніж універсальний

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **104**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **235**

Довжина рукояті, мм: **125**

Довжина клинка, мм: **110**

Товщина клинка, мм: **1.6**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Elite Pro

Шеф-ніж (Арт. 002 EP)

Кухонні ножі із серії Elite Pro відрізняються класичним дизайном: надійний прямий клинок, міцна рукоять з пари накладок і надійного сталевого хвостовика.

Назва серії повністю відповідає цьому поєднанню якості та буквально канонічного дизайну.

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу використовують його як головний робочий інструмент. Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату;
- Нарізати овочі та фрукти;
- Обробляти рибу та птицю;
- ..а також багато іншого.



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **152**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **310**

Довжина рукояті, мм: **120**

Довжина клинка, мм: **190**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Elite Pro

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 PF)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку, швидко і красиво розділити м'ясо на порції або приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізки.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою.

Кухонні ножі із серії Elite Pro вирізняються класичним дизайном: надійний прямиий клинок, міцне руків'я з пари накладок і надійного сталевого хвостовика.

Ви в усьому віддаєте перевагу випробуваній століттями європейській солідності? Кухонні ножі із серії GROSSMAN Elite Pro просто зобов'язані бути на вашій кухні!



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **120**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **310**

Довжина рукояті, мм: **120**

Довжина клинка, мм: **190**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Elite Pro

Сантоку (Арт. 110 EP)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа.

Цікавою особливістю ножа сантоку є добре помітні повітряні кишені на бічних поверхнях клинка. Ці поглиблення запобігають прилипанню матеріалу, що нарізається, до леза. Опір матеріалу знижується в рази. Працювати стає легше. Нарізані інгредієнти виглядають акуратно та красиво.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Ніж сантоку - справжній сплав японської традиції з японською винахідливістю. У випадку з Elite Pro до них додається ще й європейська надійність.



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **146**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **290**

Довжина рукояті, мм: **125**

Довжина клинка, мм: **165**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Elite Pro

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 042 EP)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку, швидко і красиво розділити м'ясо на порції або приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізки.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою.

Кухонні ножі із серії Elite Pro вирізняються класичним дизайном: надійний прямий клинок, міцне руків'я з пари накладок і надійного сталевого хвостовика. Назва серії - Elite Pro, повністю відповідає цьому поєднанню якості та буквально канонічного дизайну.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **111**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **268**

Довжина рукояті, мм: **123**

Довжина клинка, мм: **145**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Elite Pro

Ніж для очищення фруктів і овочів (Арт. 051 EP)

Цей ніж - найменший і найкоротший з усіх кухонних. Він служить для очищення фруктів і овочів від шкірки. Ще ним можна видалити насіння або вирізати пошкоджену ділянку м'якоті.

Звичайно, для такої роботи довгий ніж не потрібен. Тут більше знадобиться максимально компактний і маневрений ніж.

Не варто недооцінювати корисність цього маленького клинка. Ніж для очищення овочів і фруктів - важлива складова так званої "кухарської трійки" (шеф, універсальний і овочевий ніж).

Кухонні ножі із серії Elite Pro відрізняються класичним дизайном: надійний прямий клинок, міцна рукоять з пари накладок і надійного сталевого хвостовика. Назва серії повністю відповідає цьому поєднанню якості та буквально канонічного дизайну.

Ніж для очищення фруктів і овочів

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **61**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **200**

Довжина рукояті, мм: **105**

Довжина клинка, мм: **95**

Товщина клинка, мм: **2.1**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

House Cook

Шеф-ніж (Арт. 002 НС)

Як зрозуміло з назви, ножі із серії House Cook призначені для застосування на домашній кухні.

Дизайн ножів простий, утилітарний і, водночас, приємний оку. Конструкція – міцна та надійна. Рукояті зручні. Клинки виконані з якісної німецької нержавіючої сталі.

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу користуються ним як головним робочим інструментом.

Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату;
- Нарізати овочі та фрукти;
- Обробляти рибу і птицю.



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **173**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **138**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

House Cook

Сантоку (Арт. 003 НС)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа. Він трохи легший, трохи коротший і трохи простіший у застосуванні. В універсальності ж він нічим не поступиться шефу.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Якщо вам потрібен просто і надійно влаштований ніж, який не потребує особливого догляду. Якщо ви хочете, щоб цей ніж прослужив вам довго, але при цьому, коштував розумних грошей, GROSSMAN House Cook буде для вас відмінним вибором.

Цей ніж підійде всім, хто шукає дійсно вартісний кухонний ніж, який зможе легко і чисто нарізати м'ясо, овочі або зелень.



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **162**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **290**

Довжина рукояті, мм: **138**

Довжина клинка, мм: **152**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

House Cook

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 НС)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою.

Дизайн ножів простий, утилітарний і, водночас, приємний оку. Збірка - міцна і надійна. Рукояті зручні. Клинки виконані з якісної німецької нержавіючої сталі. Простота, краса, довговічність, функціональність і доступна ціна роблять ножі серії House Cook відмінним вибором для вашої домашньої кухні.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **157**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **138**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

House Cook

Ніж для нарізання хліба (Арт. 009 НС)

Зубчасте лезо хлібного ножа дає змогу акуратно розрізати свіжий хліб, не розкришивши та не зім'явши його.

Довжина клинка хлібного ножа 009 НС - цілих 195 мм!

"Пилкою" такої довжини можна легко (буквально в один рух) розрізати найбільший торт або пиріг! У кондитерській справі такий ніж буде просто незамінний!

А ще таким зубчастим кухонним ножом добре розпилювати гарбузи, кабачки, баклажани і патисони.

На кухні якісний ніж для нарізання хліба стане в нагоді обов'язково.

Сучасні, стильні кухонні ножі GROSSMAN вирізняються високою якістю збірки, відмінною ергономікою та ефективністю в роботі.



Ніж для нарізання хліба

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **169**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **138**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

House Cook

Ніж універсальний (Арт. 015 НС)

Цей ніж є надійним універсальним інструментом для вашої кухні. Він трохи менший за великий шеф-ніж, але більший, чим ніж для очищення овочів і фруктів.

Зручний і добре збалансований універсальний кухонний ніж ідеально підходить для нарізки:

- М'яса;
- Хліба;
- Овочів і зелені;
- Чищення та нарізання риби.

Універсал принесе багато користі на будь-якій кухні. Братися за нього ви будете часто. І, якщо це ніж від GROSSMAN, з роботою своєю він, безумовно, впорається.



Ніж універсальний

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **64**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **224**

Довжина рукояті, мм: **104**

Довжина клинка, мм: **120**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

House Cook

Ніж для очищення фруктів і овочів (Арт. 020 НС)

Цей ніж - найменший і найкоротший з усіх кухонних. Він служить для очищення фруктів і овочів від шкірки. Ще ним можна видалити насіння або вирізати пошкоджену ділянку м'якоті.

Звичайно, для такої роботи довгий клинок не потрібен. Тут більше знадобиться максимально компактний та маневрений ніж.

Не варто недооцінювати корисність цього маленького клинка. Ніж для очищення овочів і фруктів - важлива складова так званої "кухарської трійки" (шеф, універсальний і овочевий ніж).

Простота, краса, довговічність, функціональність і доступна ціна роблять ножі серії House Cook чудовим вибором для вашої домашньої кухні.



Ніж для очищення фруктів і овочів

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **61**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **200**

Довжина рукояті, мм: **115**

Довжина клинка, мм: **85**

Товщина клинка, мм: **1.6**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Sashimi

Шеф-ніж (Арт. 002 SH)

Усі ножі серії GROSSMAN Sashimi носять свою назву не просто так. Вони дійсно виконані в дизайні, характерному для японських кухонних ножів. А отже, їх відрізняє витончений лаконічний стиль і практичність.

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу користуються ним як головним робочим інструментом.

Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату;
- Нарізати овочі та фрукти;
- Обробляти рибу і птицю.

Особливо звертають на себе увагу характерні "японські" рукояті. Їхні обриси - плід практичного досвіду поколінь японських кухарів.



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **196**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **133**

Довжина клинка, мм: **200**

Товщина клинка, мм: **2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Sashimi

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 SH)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою.

Особливо звертають на себе увагу характерні "японські" рукояті. Їхні обриси - плід практичного досвіду поколінь японських кухарів. Незважаючи на всі досягнення сучасних дизайнерів, саме така проста форма досі є найзручнішою для рук безлічі людей.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **177**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **333**

Довжина рукояті, мм: **133**

Довжина клинка, мм: **200**

Товщина клинка, мм: **2**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Sashimi

Сантоку (Арт. 110 SH)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа.

Цікавою особливістю ножа сантоку є добре помітні повітряні кишені на бічних поверхнях клинка. Ці поглиблення запобігають прилипанню матеріалу, що нарізається, до леза. Опір матеріалу знижується в рази. Працювати стає легше. Нарізані інгредієнти виглядають акуратно та красиво.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Ніж сантоку - справжній сплав японської традиції з японською винахідливістю. На сучасній кухні такий ніж має бути обов'язково!



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **188**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **296**

Довжина рукояті, мм: **126**

Довжина клинка, мм: **170**

Товщина клинка, мм: **1.9**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Sashimi

Ніж універсальний (Арт. 015 SH)

Цей ніж є надійним універсальним інструментом для вашої кухні. Він трохи менший за великий шеф-ніж, але більший, чим ніж для очищення овочів і фруктів.

Зручний і добре збалансований універсальний кухонний ніж ідеально підходить для нарізки:

- М'яса;
- Хліба;
- Овочів і зелені;
- Чищення та нарізання риби.

Універсал принесе багато користі на будь-якій кухні. Братися за нього ви будете часто. І, якщо це ніж від GROSSMAN, з роботою своєю він, безумовно, впорається.



Ніж універсальний

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **91**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **244**

Довжина рукояті, мм: **114**

Довжина клинка, мм: **130**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Classic

Шеф-ніж (Арт. 002 CL)

Кухонні ножі серії GROSSMAN Classic дійсно виглядають, як класичні європейські кухонні ножі. Їхня конструкція надійна, випробувана століттями експлуатації. Уже століття тому європейські кухарі використовували на своїх кухнях ножі подібної конструкції.

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу користуються ним як головним робочим інструментом.

Якщо вам потрібен якісний і красивий ніж для домашньої кухні, не сумнівайтеся, серія Classic відмінно підійде і вам!

Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату;
- Нарізати овочі та фрукти;
- Обробляти рибу і птицю.



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **240**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **338**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **208**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Classic

Сокирка для м'яса (Арт. 005 CL)

Клівер - кухонна сокирка-сікач для рубання та подрібнення м'яса, птиці та риби. Він просто ідеально підходить для подрібнення, шинкування та нарізання різних продуктів.

Відкладіть свій улюблений кухонний ніж. Побережіть його і свої сили. Є інструмент, який краще впорається із сухожиллями та кістками. Саме для такої роботи і варто купити добротний сікач-клівер із якісної німецької нержавіючої сталі 1.4116.

Незалежно від того, готуєте ви просто, щоб регулярно харчуватися, чи тому, що кулінарія - ваше хобі (або навіть сенс життя), гострий, міцний і надійний кухонний ніж або сікач вам просто необхідні.

Матеріал руків'їв - міцний зносостійкий пластик, стійкий до впливу води, хлору та мийних засобів.



Сокирка для м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **380**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **310**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **180**

Товщина клинка, мм: **2.9**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Classic

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 CL)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою. Накладки руків'я виготовлені з міцної високоякісної міцної пластмаси, стійкої до зносу і вологи.

Ножі із серії GROSSMAN Classic - класичні зовні і дуже сучасні по суті, відмінно підійдуть, як для професійної, так і для домашньої кухні.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **161**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **330**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **200**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Classic

Ніж для нарізання хліба (Арт. 009 CL)

Зубчасте лезо хлібного ножа дає змогу акуратно розрізати свіжий хліб, не розкришивши та не зім'явши його.

Довжина клинка хлібного ножа 009 CL - цілих 200 мм!

"Пилкою" такої довжини можна легко (буквально в один рух) розрізати найбільший торт або пиріг! У кондитерській справі такий ніж буде просто незамінний!

А ще таким зубчастим кухонним ножом добре розпилювати гарбузи, кабачки, баклажани і патисони.

На кухні якісний ніж для нарізання хліба стане в нагоді обов'язково.

Сучасні, стильні кухонні ножі GROSSMAN вирізняються високою якістю збірки, відмінною ергономікою та ефективністю в роботі.



Ніж для нарізання хліба

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **169**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **330**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **200**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Classic

Сантоку (Арт. 040 CL)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа.

Цікавою особливістю ножа сантоку є добре помітні повітряні кишені на бічних поверхнях клинка. Ці поглиблення запобігають прилипанню матеріалу, що нарізається, до леза. Опір матеріалу знижується в рази. Працювати стає простіше. Результати нарізки виглядають акуратніше і красивіше.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Ножі із серії GROSSMAN Classic - класичні зовні і дуже сучасні по суті, відмінно підійдуть, як для професійної, так і для домашньої кухні.



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **189**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **310**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **180**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Classic

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 042 CL)

Ножі із серії GROSSMAN Classic - класичні зовні і дуже сучасні по суті, відмінно підійдуть, як для професійної, так і для домашньої кухні.

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою. Накладки руків'я виготовлені з міцної високоякісної міцної пластмаси, стійкої до зносу і вологи.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **147**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **280**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **150**

Товщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Applicant

Шеф-ніж (Арт. 002 AP)

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу користуються ним як головним робочим інструментом.

У всіх ножів серії Applicant дуже зручні, ергономічні пластикові рукояті. Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату;
- Нарізати овочі та фрукти;
- Обробляти рибу і птицю.

Такий ніж принесе багато користі в будь-якій кухні. У роботі він комфортний і ефективний, а в догляді простий і невибагливий. Applicant - те що потрібно для домашньої кухні.



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **117**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **330**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **200**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Applicant

Сантоку (Арт. 003 AP)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа.

Цікавою особливістю ножа сантоку є добре помітні повітряні кишені на бічних поверхнях клинка. Ці поглиблення запобігають прилипанню матеріалу, що нарізається, до леза. Опір матеріалу знижується в рази. Працювати стає легше. Нарізані інгредієнти виглядають акуратно та красиво.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Ніж сантоку - справжній сплав японської традиції з японською винахідливістю. На сучасній кухні такий ніж має бути обов'язково!



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **110**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **300**

Довжина рукояті, мм: **135**

Довжина клинка, мм: **165**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Applicant

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 AP)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою. Такий ніж принесе багато користі в будь-якій кухні. У роботі він комфортний і ефективний, а в догляді простий і невибагливий. Applicant - те що потрібно для домашньої кухні.

У всіх ножів серії Applicant дуже зручні, ергономічні пластикові рукояті. Добротний клинок ножа для нарізки має довжину 19,5 см і виготовлений з якісної нержавіючої сталі 3Cr13.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **96**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **330**

Довжина рукояті, мм: **135**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Applicant

Ніж для нарізання хліба (Арт. 009 AP)

Зубчасте лезо хлібного ножа дає змогу акуратно розрізати свіжий хліб, не розкришивши та не зім'явши його.

Довжина клинка хлібного ножа 009 AP - цілих 195 мм!
"Пилкою" такої довжини можна легко (буквально в один рух) розрізати найбільший торт або пиріг! У кондитерській справі такий ніж буде просто незамінний!

А ще таким зубчастим кухонним ножом добре розпилювати гарбузи, кабачки, баклажани і патисони.

На кухні якісний ніж для нарізання хліба стане в нагоді обов'язково.

Такий ніж принесе багато користі в будь-якій кухні. У роботі він комфортний і ефективний, а в догляді простий і невибагливий. Applicant - те що потрібно для домашньої кухні.



Ніж для нарізання хліба

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **105**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **330**

Довжина рукояті, мм: **135**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Applicant

Ніж універсальний (Арт. 015 AP)

Цей ніж є надійним універсальним інструментом для вашої кухні. Він трохи менший за великий шеф-ніж, але більший, чим ніж для очищення овочів і фруктів.

Зручний і добре збалансований універсальний кухонний ніж ідеально підходить для нарізки:

- М'яса;
- Хліба;
- Овочів і зелені;
- Чищення та нарізання риби.

Універсал принесе багато користі на будь-якій кухні. Братися за нього ви будете часто. І, якщо це ніж від GROSSMAN, з роботою своєю він, безумовно, впорається.



Ніж універсальний

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **45**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **240**

Довжина рукояті, мм: **135**

Довжина клинка, мм: **125**

Товщина клинка, мм: **1.2**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі

 **GROSSMAN** 3Cr13 HRC 53 +/- 2
KÜCHEN MESSER

Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Applicant

Ніж для очищення фруктів і овочів (Арт. 020 AP)

Цей ніж - найменший і найкоротший з усіх кухонних. Він служить для очищення фруктів і овочів від шкірки. Ще ним можна видалити насіння або вирізати пошкоджену ділянку м'якоти.

Звичайно, для такої роботи довгий клинок не потрібен. Тут більше знадобиться максимально компактний та маневрений ніж.

Не варто недооцінювати корисність цього маленького клинка. Ніж для очищення овочів і фруктів - важлива складова так званої "кухарської трійки" (шеф, універсальний і овочевий ніж). У роботі він комфортний і ефективний, а в догляді простий і невибагливий.

Простота, краса, довговічність, функціональність і доступна ціна роблять ножі серії Applicant відмінним вибором для вашої домашньої кухні. Applicant - те що потрібно для домашньої кухні.



Ніж для очищення фруктів і овочів

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **40**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **200**

Довжина рукояті, мм: **85**

Довжина клинка, мм: **115**

Товщина клинка, мм: **1.2**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі

 **GROSSMAN** 3Cr13 HRC 53+/-2
KÜCHEN MESSER

Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Applicant

Сантоку (Арт. 081 AP)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа.

Сантоку 081 AP з клинком 12,5 см покаже себе у всіх роботах, в яких потрібен легкий і маневрений ніж. Він добре підмінить свого більшого товариша в тих справах, де великий клинок надлишковий або навіть скоріше заважає.

Такий ніж хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.

Ніж сантоку - справжній сплав японської традиції з японською винахідливістю. На сучасній кухні такий ніж має бути обов'язково!



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Маса, гр: **51**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **240**

Довжина рукояті, мм: **115**

Довжина клинка, мм: **125**

Товщина клинка, мм: **1.2**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 3Cr13.

У цієї нержавіючої сталі маса переваг: висока міцність, тривале збереження гостроти ріжучої кромки, відмінна корозійна стійкість.

Melissa

Шеф-ніж (Арт. 002 ML)

Ножі із серії GROSSMAN Melissa чудово підійдуть для роботи на кухні. У їхній конструкції основна ставка зроблена на зручність і функціональність.

Шеф-ніж є головним ножем на сучасній кухні. Безліч кухарів-професіоналів по всьому світу користуються ним як головним робочим інструментом.

Вам потрібен якісний і красивий ніж для домашньої кухні? Немає сумнівів – ножі серії Melissa чудово вам підійдуть!

Цим ножем можна робити все, що завгодно:

- Подрібнювати зелень для салату;
- Нарізати овочі та фрукти;
- Обробляти рибу і птицю.



Шеф-ніж

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **114**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **325**

Довжина рукояті, мм: **130**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **1.6**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Melissa

Сантоку (Арт. 003 ML)

Сантоку - японський аналог шеф-ножа. Він трохи легший, трохи коротший і трохи простіший у застосуванні. В універсальності ж він нічим не поступиться шефу.

Цікавою особливістю ножа сантоку є добре помітні повітряні кишеньки на бічних поверхнях клинка. Ці поглиблення запобігають прилипанню матеріалу, що нарізається, до леза. Опір матеріалу знижується в рази. Працювати стає легше. Нарізані інгредієнти виглядають акуратно та красиво.

Сантоку хороший для:

- Подрібнення зелені;
- Нарізки овочів і фруктів;
- Нарізання сиру;
- Особливо ефективний цей ніж у роботі з морепродуктами.



Сантоку

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **107**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **285**

Довжина рукояті, мм: **131**

Довжина клинка, мм: **154**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Melissa

Ніж для нарізання м'яса (Арт. 007 ML)

Клинок ножа для нарізання – довгий, вузький і гострий. Він дозволяє одним рухом зробити точний, контрольований розріз.

Якщо вам потрібно акуратно, рівними шматками нарізати шинку або швидко та красиво розділити м'ясо на порції чи приготувати закуски, вам потрібен саме такий ніж для нарізання.

Крім того, ним зручно нарізати кавуни, дині та інші великі плоди. Тож придбати кухонний ніж для нарізки можна ще й з такою метою. Накладки руків'я виготовлені з міцної високоякісної міцної пластмаси, стійкої до зносу і вологи.

При цьому, коштують ножі серії GROSSMAN Melissa цілком розумних грошей, що робить їхню покупку вкрай вигідним і розумним рішенням.



Ніж для нарізання м'яса

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **97**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **326**

Довжина рукояті, мм: **131**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Melissa

Ніж для нарізання хліба (Арт. 009 ML)

Зубчасте лезо хлібного ножа дає змогу акуратно розрізати свіжий хліб, не розкришивши та не зім'явши його.

Довжина клинка хлібного ножа 009 ML - цілих 195 мм!

"Пилкою" такої довжини можна легко (буквально в один рух) розрізати найбільший торт або пиріг! У кондитерській справі такий ніж буде просто незамінний!

А ще таким зубчастим кухонним ножом добре розпилювати гарбузи, кабачки, баклажани і патисони.

На кухні якісний ніж для нарізання хліба стане в нагоді обов'язково.

Сучасні, стильні кухонні ножі GROSSMAN вирізняються високою якістю збірки, відмінною ергономікою та ефективністю в роботі.



Ніж для нарізання хліба

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **109**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **326**

Довжина рукояті, мм: **131**

Довжина клинка, мм: **195**

Товщина клинка, мм: **1.7**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Melissa

Ніж універсальний (Арт. 015 ML)

Цей ніж є надійним універсальним інструментом для вашої кухні. Він трохи менший за великий шеф-ніж, але більший, чим ніж для очищення овочів і фруктів.

Зручний і добре збалансований універсальний кухонний ніж ідеально підходить для нарізки:

- М'яса;
- Хліба;
- Овочів і зелені;
- Чищення та нарізання риби.

Універсал принесе багато користі на будь-якій кухні. Братися за нього ви будете часто. І, якщо це ніж від GROSSMAN, з роботою своєю він, безумовно, впорається.



Ніж універсальний

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **48**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **240**

Довжина рукояті, мм: **117**

Довжина клинка, мм: **123**

Товщина клинка, мм: **1.3**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Melissa

Ніж для очищення фруктів і овочів (Арт. 020 ML)

Цей ніж - найменший і найкоротший з усіх кухонних. Він служить для очищення фруктів і овочів від шкірки. Ще ним можна видалити насіння або вирізати пошкоджену ділянку м'якоти.

Звичайно, для такої роботи довгий клинок не потрібен. Тут більше знадобиться максимально компактний та маневрений ніж.

Не варто недооцінювати корисність цього маленького клинка. Ніж для очищення овочів і фруктів - важлива складова так званої "кухарської трійки" (шеф, універсальний і овочевий ніж).

Ножі із серії GROSSMAN Melissa чудово підійдуть для роботи на кухні. У їхній конструкції основна ставка зроблена на зручність і функціональність. При цьому, коштують ножі серії GROSSMAN Melissa цілком розумних грошей, що робить їх покупку вкрай вигідним і розумним рішенням.



Ніж для очищення фруктів і овочів

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **1.4116**

Твердість, HRC: **55**

Маса, гр: **42**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Загальна довжина, мм: **200**

Довжина рукояті, мм: **117**

Довжина клинка, мм: **83**

Товщина клинка, мм: **1.3**

Упаковка: **Блістер**



Марка сталі



Нержавіюча сталь 1.4116 розроблена і виробляється німецьким концерном TussenKrupp AG.

Ножі, зроблені з цієї сталі, виходять міцними, надійними, довго залишаються гострими і не іржавіють.

Кухонні аксесуари та приладдя



Ножиці кухонні

(Арт. SC 923)

Ножиці - дуже корисний у господарстві інструмент. Особливо, такі добротні ножиці з якісної нержавіючої сталі, як SC 923. Малу справ зручніше робити саме ними. Причому, мова йде не тільки про розкриття упаковок.

Багато кулінарів-аматорів використовують ножиці на кухні навіть для нарізання зелені або оброблення риби і птиці.

Якщо вам потрібні кухонні ножиці, якими ви будете активно користуватись кожен день – купіть ножиці GROSSMAN з якісної нержавіючої сталі 3Cr13.

Таким ножицям дійсно можна довіряти. Вони придатні до щоденної експлуатації на кухні. 3Cr13 - одна з найкращих нержавіючих сталей у своїй цінній категорії.



Ножиці кухонні

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Довжина клинка, мм: **75**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

Кухонні ножиці SC 923 виготовлені з нержавіючої сталі **3Cr13**

Її переваги:

- Висока міцність
- Гарне утримання гостроти заточування
- Чудова корозійна стійкість

Ця нержавіюча сталь добре відома в усьому світі. Головна причина цього - її висока надійність і доступна ціна.

Ножиці кухонні

(Арт. SC 937)

Кухонні ножиці SC 937 впораються з найсерйознішою роботою і витримують найсерйозніші навантаження.

Зручні ергономічні кільця, міцні леза з неіржавкої сталі 3Cr13, пружина, що значно полегшує роботу, - все це робить SC 937 надійним і незамінним кухонним інструментом.

Крім звичних для всіх завдань, ці ножиці будуть корисні для нарізання зелені, оброблення курки, приготування морепродуктів і багато чого іншого. До речі, використовують їх і для нарізки піци.

Якщо вам потрібні кухонні ножиці, якими ви будете активно користуватись кожен день – купіть ножиці GROSSMAN з якісної нержавіючої сталі 3Cr13.



Ножиці кухонні

Призначення: **Для нарізки та оброблення**

Матеріал леза: **Нержавіюча сталь**

Марка сталі клинка: **3Cr13MoV**

Твердість, HRC: **53**

Довжина клинка, мм: **98**

Матеріал рукоятки: **Пластик**

Упаковка: **Пластиковий кейс**



Марка сталі

Кухонні ножиці SC 937 виготовлені з нержавіючої сталі **3Cr13**

Її переваги:

- Висока міцність
- Гарне утримання гостроти заточування
- Чудова корозійна стійкість

Ця нержавіюча сталь добре відома в усьому світі. Головна причина цього - її висока надійність і доступна ціна.

Підставка для кухонних ножів

(Арт. SL2724)

Універсальний блок для ножів GROSSMAN зручний в експлуатації, простий у догляді, має гарний стильний дизайн.

Головними особливостями і перевагами універсального блоку для ножів GROSSMAN є:

- Наповнювач із поліпропіленових волокон, здатний надійно зафіксувати в блоці більшість кухонних ножів незалежно від їхньої форми та призначення.
- Густа щітка з поліпропіленового наповнювача захищає клинки ваших ножів і дозволяє їм залишатися гострими.
- Пориста структура наповнювача забезпечує вентиляцію всередині блоку, чим додатково запобігає псуванню ножів і самого блоку через підвищену вологість.



Підставка для кухонних ножів

Маса, гр: **2145**

Упаковка: **Картонна коробка**



Універсальний блок для ножів GROSSMAN - сучасне і практичне сховище для ваших ножів.



🌐 grossman.com.ua

✉ Grossman.kitchen@gmail.com

☎ +38 (050)323 46 72

м. Харків, Україна