

## Dárkové sady



**GIFT SET v černé krabici**  
FK-140BK + FK-075BK

**GIFT SET v černé krabici**  
FK-140WH + FK-075WH



**COLOR GIFT SET BK**  
FK - 140WH + CP - 10N

**COLOR GIFT SET GR**  
FK - 140WH + CP - 10N

**COLOR GIFT SET RD**  
FK - 140WH + CP - 10N

**COLOR GIFT SET YL**  
FK - 140WH + CP - 10N



**STARTER SET v dárkové krabici**  
FK - 110WH + CP-09 BK, RD, GR

Ostří keramických nožů, škrabek a struhadel zůstává ostřejší i po několikaletém každodenním používání. Pokud se přece jenom rozhodnete ostří nožů obnovit broušením, stačí nás jednoduše kontaktovat.

## Kuchyňské potřeby Kyocera – nejen pro ovoce a zeleninu

**CP-20-RD** Škrabka s otáčením do 4 pozic



**CP-10** Univerzální škrabka (4 cm délka čepele)



**CP-09 BK, RD** škrabka na ovoce a zeleninu, pro leváky

**CP-09 GR** škrabka na ovoce a zeleninu, pro praváky

**CWP-NKB** Škrabka XL (8 cm délka čepele)



**CSN-202** Krájec se 4 nastavitelnými šířkami řezu plátů (0,5-3,0 mm) chrání prsty, délka čepele 8 cm



**CSN-152** Univerzální obousměrný krájec (ostří čepele z obou stran) chrání prsty, délka čepele 8 cm



**CSN-182-S** Krájec „Julienne“ krájí na nudličky, tloušťka řezu 1,5 mm chrání prsty, délka čepele 8 cm



**CD-18** Struhadlo na ovoce a zeleninu, průměr 16 cm, ze spodní strany s gumovým kroužkem

**CY-10** Struhadlo na bylinky a koření, průměr 9 cm, ze spodní strany s gumovým kroužkem

**CM-20 RD, BU, BK** Keramický mlýnek s nastavením hrubosti



**CM-10 WH, BK** Keramický mlýnek na sůl nebo pepř



**CM-10 S-YL** Keramický mlýnek pro hrubší mletí



**CSW-12** Ocilka na ocelové nože (250/150/12 mm)

**CSW-18** Ocilka na ocelové nože (350/230/14 mm)

**MS-18-BK, RD** Keramický brousek na ocelové nože



## Kapesní nože

Kapesní nože s prvotřídním keramickým ostřím. Váš exkluzivní společník vždy po ruce.



**PK-040-BK-S** (4 cm délka čepele)  
**PK-050-BK-S** (5 cm délka čepele)



**PK-040-HIP-D** Dřevěná rukojeť (4 cm délka čepele)  
**PK-050-HIP-D** Dřevěná rukojeť (5 cm délka čepele)



**PK-040-BK-S** (4 cm délka čepele)  
**PK-050-BK-S** (5 cm délka čepele)  
Kyocera opál (perleťový vzhled)



**PK-040-HIP-D** Karbonová rukojeť (4 cm délka čepele)  
**PK-050-HIP-D** Karbonová rukojeť (5 cm délka čepele)

## Keramické nůžky



**CS-140** Keramické pracovní nůžky (délka ostří 5,5 cm)



**CS-124** Keramické pracovní nůžky (délka ostří 4,5 cm)

## Kancelářské potřeby Kyocera

Keramická kuličková pera - záruka snadného a uhlazeného psaní



**KC-10A** – pero „Slim-line“ v modrém, červeném, stříbrném a bronzovém provedení



**KB-15WNSL** – keramické pero ve stříbrném provedení v dřevěné krabici

**KB-15WNBW** – keramické pero v bronzovém provedení v dřevěné krabici



**SL-20** – keramické pero s ozdobou „čtyřlístek“ v modrém nebo stříbrném provedení



**KM-20** – keramické pero a mikrotužka „2v1“ ve stříbrném a bronzovém provedení, v dřevěné krabici



**KB-25L** – keramické pero v pouzdře z pravé kůže



**MB-30** – keramické pero v modro-zlatém mramorovém provedení

**KB-500** – keramické pero „Trend-line“ v provedení tygřího vzhledu v dřevěné krabici

200° 180° 160° 140° 120° 100° 80° 60° 40° -10° -20°



DATA PRODUCTS  
**Janus**

autorizovaný distributor  
keramických produktů  
KYOCERA

JANUS spol. s r.o., Sarajevská 8, 120 00 PRAHA 2  
tel: 222 562 246, e-mail: info@janus.cz

Kontakt na nejbližšího prodejce naleznete zde:  
[www.keramicke-noze.cz](http://www.keramicke-noze.cz)

THE NEW VALUE FRONTIER



ADVANCED CERAMICS • ADVANCED CERAMICS • ADVANCED CERAMICS



## KYOTOP - uspokojí nejnáročnější požadavky

Tyto vynikající keramické nože jsou vyrobeny ze zirkoniové keramiky. Materiál je slinut při teplotě 1500 °C a pod tlakem 20 000 t/m<sup>2</sup> (tzv. horký izostatický tlakový proces).

Výsledkem je KYOTOP „Sandgarden“ série.



**KT-075-HIP-D**  
Porcovací nůž  
(7,5 cm délka čepele)

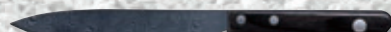


**KT-110-HIP-D**  
Nůž na ovoce a zeleninu  
(11 cm délka čepele)



**KT-200-HIP-D Sashimi**  
(20 cm délka čepele)

Nůž Sashimi s rukojetí z vysoce kvalitního dřeva Pakka



**KT-130-HIP-D**  
Univerzální nůž  
(13 cm délka čepele)



**KT-140-HIP-D**  
Univerzální nůž  
(14 cm délka čepele)



**KT-155-HIP-D**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře  
(15 cm délka čepele)



**PS-180-BK**  
Sashimi nůž s ergonomicky hladkou plastovou rukojetí (18 cm délka čepele)

### HIP-čepel Hot Isostatic Pressing

»Sandgarden« černá

Rukojeť ze dřeva Pakka s ebenovým vzhledem

Podle starých japonských tradic je nůž Sashimi ostřen pouze na jedné straně. Tím se stává ideálním nožem pro profesionály a milovníky japonské kuchyně. Tento tvar ostří se již po staletí osvědčil při přípravě Sashimi a rybích jídel.

## Classic Series

Keramické ostří nepodléhá korozi a neabsorbuje chuť ani zápach krájených potravin.

Připravené jídlo neobsahuje kovové mikročástice.

Brilantní ostří, které chrání důležité vitamíny a šetří Váš čas a námahu.



**KC-25N-WH**  
Porcovací nůž (7,5 cm délka čepele)



**KC-35N-WH**  
Nůž na ovoce a zeleninu (11 cm délka čepele)



**KC-50N-WH**  
Univerzální nůž (13 cm délka čepele)



**KC-80N-WH**  
Univerzální nůž (14 cm délka čepele)



**KC-130N-WH**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře (15 cm délka čepele)



Keramické nože značky Kyocera jsou vyrobeny z látky zvané oxid zirkonitický. Tento materiál, který se na stupnici tvrdosti řadí hned pod diamant, je o mnoho tvrdší a odolnější proti opotřebení.

Keramika je jediný materiál, který zůstává stále ostrý. Snadno se dají krájet i taková jídla, jako jsou rajčata nebo sendviče.

## Keramické nože FK série

- Hi-tech produkty pro Vaši kuchyň



**FK-075-BK**  
Porcovací nůž  
(7,5 cm délka čepele)



**FK-110-BK**  
Nůž na ovoce a zeleninu  
(11 cm délka čepele)



**FK-125-BKN**  
Univerzální, mikro zoubkovaný nůž (13 cm délka čepele)



**FK-130-BK**  
Univerzální nůž  
(13 cm délka čepele)



**FK-140-BK**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře (14 cm délka čepele)  
Ideální první nůž pro Vaši domácnost



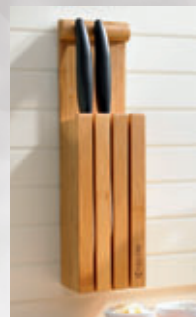
**FK-150-BKN**  
Nůž Nakiri  
(15 cm délka čepele)



**FK-160-BK**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře  
(16 cm délka čepele)



**FK-180-BK**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře  
(18 cm délka čepele)



## Keramické nože FK série

- jedinečný design pro neobyčejný pocit z krájení



**FK-075-WH**  
Porcovací nůž  
(7,5 cm délka čepele)



**FK-110-WH**  
Nůž na ovoce a zeleninu  
(11 cm délka čepele)



**FK-125-WHN**  
Univerzální, mikro zoubkovaný nůž (13 cm délka čepele)



**FK-130-WH**  
Univerzální nůž  
(13 cm délka čepele)



**FK-140-WH**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře (14 cm délka čepele)  
Ideální první nůž pro Vaši domácnost



**FK-150-WHN**  
Nůž Nakiri  
(15 cm délka čepele)



**FK-160-WH**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře  
(16 cm délka čepele)



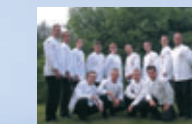
**FK-180-WH**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře  
(18 cm délka čepele)



Thomas Brunk,  
kapitán týmu

„Keramické nože Kyocera jsou pro mě a můj tým nepostradatelné. Svým všestranným použitím jsou ideálním doplňkem ocelových nožů. Kuchařova práce vyžaduje přesnost a maximální výkon, a proto je důležité, aby se mohl na své nástroje spolehnout.“

„Kyocera nás skutečně ohromila. Na ostří keramických nožů se můžete spolehnout dokonce i v obtížných soutěžních podmínkách.“



Úspěšný tým  
- vítěz IKA CUP 2004

## Keramické nože FK série

- s bílou čepelí a barevnou rukojetí

**FK-075-WH RD, YL, GR, BU, OR**  
Porcovací nůž (7,5 cm délka čepele)



**FK-110-WH RD, YL, GR**  
Nůž na ovoce a zeleninu (11 cm délka čepele)



**FK-140-WH RD, YL, GR**  
Profesionální nůž pro šéfkuchaře (14 cm délka čepele)

