



FELIX® ZEPTER® HANDMADE  
SOLINGEN GERMANY



**FELIX**®

ROK ZAŁOŻENIA **1790**

SOLINGEN GERMANY

**zepter**®

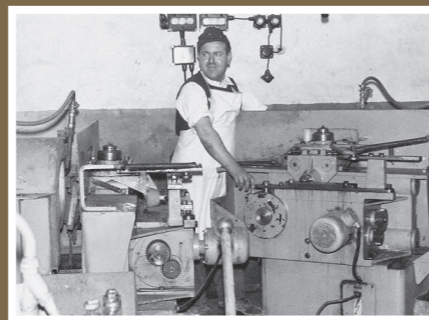
## TRADYCJA

---

Kiedy w 1790 roku Karl Gustav Felix zapisywał swoją firmę w rejestrze sądowym w Wuppertalu, nikt nie przypuszczał, że dwa stulecia później noże FELIX nadal będą synonimem jakości. Ale zacznijmy od początku...

Członkowie rodziny Felix z Solingen już od 1790 roku zajmowali się produkcją artykułów tnących, początkowo pracując jako rolnicy w dworskim warsztacie kowalskim. Karl Gustav Felix wcześniej nauczył się fachu kucia noży i szybko skoncentrował się na ich produkcji – zakładając firmę Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX jest jedną z najstarszych manufaktur nożowniczych na świecie. Noże, które powstają w fabryce FELIX w Solingen, należą do najlepszych na całym świecie.

Przejęcie w 2012 roku szczytującej się bogatą tradycją firmy FELIX przez szwajcarską grupę ZEPTER zapewniło dalsze istnienie placówki, kontynuację produkcji i wykorzystanie kompleksowej wiedzy o tradycyjnym sposobie wytwarzania wyjątkowych noży. ZEPTER produkuje i sprzedaje na całym świecie produkty wysokiej jakości, m.in. artykuły gospodarstwa domowego. Dzięki temu noże FELIX i najlepsze produkty made by FELIX z Solingen trafiają na światowe rynki. Tym sposobem tradycja sięga w przyszłość. Karl Gustav Felix byłby zadowolony.



## TRADITION

---

When Karl Gustav Felix registered his company in Wuppertal in 1790 no-one could have imagined that two centuries later FELIX knives would be so well known. But let's start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products “made by FELIX” are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

## JAKOŚĆ

---

Jakość zaczyna się od materiału. Firma FELIX przetwarza wyłącznie surowce wysokiej jakości, takie jak wysokostopową stal chromowo-molibdenowo-wanadową X50 CrMoV15, japońską formowaną damasceńską stal wielowarstwową VG10 lub stal wykorzystywaną do produkcji ostrzy do golenia X65 CR13. Ostrza wykuwane są w matrycy z jednego kawałka, niektóre zaś tłoczone – w zależności od designu noża. Dzięki jednolitej i zwartej mikrostrukturze włókien w stali wszystkie ostrza gwarantują elastyczność, odporność na korozję oraz wysoką odporność ostrza na zużycie.

Jakość to precyzyjne wykonanie. Zgodnie z tradycją, w firmie FELIX noże wykonywane są ręcznie. Zanim nóż opuści fabrykę, przechodzi przez około 45 etapów obróbki. Każdy kolejny etap to gromadzona od stuleci wiedza solingeńskich mistrzów, rzemieślniczy kunszt oraz wyjątkowa zręczność. Ponadto doświadczenie, dobre oko, niebawale wycucie, dokładność i dbałość o szczegóły.

Jakość to również design. Dlatego idealne działanie noża zależy od tego, jak został ukształtowany, jak leży w dłoni, jak jest wyważony, w jaki sposób podczas cięcia przenoszona jest siła ostrza. Jakość noży Felix jest widoczna. Przede wszystkim jednak jest odczuwalna.



## QUALITY

---

Quality starts with the raw material. FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel's microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship. FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

# PRODUKCJA

Do dziś noże firmy FELIX w Solingen powstają w tradycyjny rzemieślniczy sposób. Rozpoczyna się to w momencie wykuwania w matrycy kawałka metalu lub – w zależności od wzornictwa – wytłaczania surowca na nóż z wysoko-stopowej stali przeznaczonej na ostrza. Wszystkie półfabrykaty noży są hartowane i wymrażane, niektóre hartowane próżniowo i wymrażane. W momencie opuszczenia fabryki nóż ma za sobą ok. 45 etapów roboczych. Większość z nich wykonywana jest ręcznie.

Po pierwszych wstępnych etapach szlifowania następuje szlifowanie gładkie – tzw. plistowanie (rodzaj polerowania). W firmie FELIX ostrza plistowane są na tusto oraz szlifowane na matowo. Tylko w ten sposób powstaje gładka struktura powierzchniowa klingi, przy czym niewielka chropowatość jest tu zdecydowanie pożądana. W ten sposób krojona żywność nie przywiera do ostrza. Ponadto plistowanie uszlachetnia i dodatkowo zabezpiecza powierzchnię przed korozją.

Podczas montażu każdy uchwyt jest ręcznie dostosowywany do wykroju ostrza. W trakcie późniejszej obróbki powierzchnia uchwyty zostaje wygładzona. Stopniowo grubość ziaren taśmy szlifierskiej staje się coraz drobniejsza... Dopiero wtedy następuje wygładzanie ostrza – ostrzenie na kamieniu według starej tradycji. Wymaga to dużego doświadczenia oraz doskonałego wycucia, by utrzymywać odpowiedni, stały kąt oraz siłę nacisku podczas ostrzenia. Dlatego w Solingen szlifierzy określa się również mianem wolnych artystów.

Podczas końcowej kontroli każdy egzemplarz noża sprawdzany jest pod specjalnym oświetleniem przez doświadczonych pracowników. Jedynie produkty niebudzące żadnych zastrzeżeń trafiają do magazynu. Tam jednak rzadko pozostają na dłużej, ponieważ tradycyjna solingeńska sztuka rzemieślnicza oraz wyjątkowa jakość noży firmy FELIX cieszą się niesłabnącą popularnością.



Podczas produkcji noży Felix – począwszy od surowca aż po gotowy produkt – dany nóż przechodzi przez ok. 45 etapów roboczych. Większość z nich wykonywana jest manualnie.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

# PRODUCTION

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design. All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding – otherwise known as dry-finishing. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-finishing additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand. Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.

## ZAWARTOŚĆ | INDEX

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych oraz zmian koloru.  
Products and colours may vary

6 – 11	<b>FIRST CLASS DAMASKUS</b>	64 – 65	<b>BARBECUE</b>
12 – 13	<b>ABSOLUTE ML VULCANUS</b>		<b>BARBECUE</b>
14 – 17	<b>ABSOLUTE ML</b>	66 – 67	<b>OWOCE MORZA</b>
18 – 21	<b>ABSOLUTE ML LINES</b>		<b>SEAFOOD</b>
22 – 25	<b>RESOLUTE</b>	68 – 69	<b>KUCHNIA ZIOŁOWA</b>
26 – 33	<b>FIRST CLASS</b>		<b>HERBAL KITCHEN</b>
34 – 39	<b>FIRST CLASS WOOD</b>	70 – 71	<b>KUCHENNY POMOCNIK</b>
40 – 43	<b>LADY'S LINE</b>		<b>KITCHEN UTENSILS</b>
44 – 49	<b>PLATINUM</b>	72 – 73	<b>OSTRZENIE &amp; PIELEGNACJA</b>
50 – 55	<b>GLORIA LUX</b>		<b>SHARPENING &amp; CARE</b>
56 – 61	<b>GLORIA</b>	74 – 79	<b>PRZECHOWYWANIE &amp; KROJENIE</b>
62 – 63	<b>CUISINIER</b>		<b>STORAGE &amp; CUTTING</b>

zepter  
*Luxury  
Product*

## FIRST CLASS DAMASKUS SNAKEWOOD

852021 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife

856003 · nóż Santoku · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife

Nóż na całe życie. Szlachetny charakter noża DAMASKUS oddziałuje na wiele zmysłów. To wynik połączenia ekskluzywnych materiałów, tradycyjnych metod produkcji oraz ponadczasowego wzornictwa. Ostrze zostało wykonane z 220 warstw ręcznie kutej stali damasceńskiej DSC®, zwanej również damastem. Absolutnie czysta stal do produkcji ostrzy z odpornością na zużycie osiąga wartość 60–62 w skali Rockwella. Uchwyt został wykonany z drewna wężowego – jednego z najszlachetniejszych gatunków drewna na świecie. Ten wytrzymały materiał o dużej gęstości i mikroporowatej strukturze jest wykorzystywany przede wszystkim do produkcji instrumentów. Dzięki niemu uchwyt zyskał niepowtarzalną fakturę, która ułatwia trzymanie. Wyjątkowa kompozycja stali damasceńskiej i drewna wężowego sprawia, że każdy egzemplarz jest unikatowy. Zgrubienia górnego i dolnego odcinka uchwytu zapewniają odpowiednie wyważenie noża. Funkcjonalność noża DAMASKUS sprawia, że jest to przedmiot codziennego użytku, natomiast jego charakter czyni z niego nóż na całe życie.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DSC® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60–62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.

zepter

Luxury  
Product

## FIRST CLASS DAMASKUS BLACK LINE

862021 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife

866003 · nóż Santoku · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife

Niczym sięgnięcie gwiazd. Gdy mit łączy się z współczesnością, powstają tak wyjątkowe i jednocześnie przydatne przedmioty jak nóż kuchenny DAMASKUS, wyposażony w uchwyt z raffiru®. Ostrze wywodzi się z mitu. Zostało wykonane z 220 warstw ręcznie kutej, nierdzewnej stali damasceńskiej DSC®, zwanej damastem, i osiąga odporność na zużycie rzędu 60–62 w skali Rockwella. Uchwyt uformowano z raffiru®, kompozytu żywicy epoksydowej i wiórów aluminium. Dzięki wykończeniu na wysoki połysk materiał lśni i mieni się kolorami. Wyjątkowa struktura ostrza i uchwytu sprawia, że każdy nóż to przepiękny unikat. Nóż stanowi połączenie wielowiekowej tradycji z estetyką i funkcjonalnością. Wybierając nóż DAMASKUS z uchwytem z raffiru®, również kucharze amatorzy mogą sięgnąć gwiazd...

Like reaching for the stars. When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DSC® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60–62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a 'one of a kind' and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...



872021 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife

876003 · nóż Santoku · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife



## FIRST CLASS DAMASKUS BLUE LINE

Na wybór noża wpływa wiele czynników. Jednym z nich jest kolorystyka. Niebieski uchwyt wykonany jest z raffiru®. Dzięki temu jeszcze intensywniej lśni i mieni się kolorami. BLUE LINE stanowi syntezę tradycji, jakości, funkcji, wzornictwa oraz nowoczesności. DAMASKUS BLUE LINE łączy tradycyjną sztukę rzemieślniczą z wymogami stawianymi wysokiej jakości materiałom, dodatkowo wyróżnia się funkcjonalnością i ponadczasowym pięknem przedmiotów codziennego użytku.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.

# ABSOLUTE ML VULCANUS

## HAMMERSCHLAG

Precyzja i lekkość. Nazwa noża uniwersalnego VULCANUS pochodzi od Wulkana, boga kowali. Swój niezwykle intensywny połysk i imponujący wygląd ostrze zawdzięcza wykończeniu młotem. Zostało uformowane z 67 warstw japońskiej wielowarstwowej stali damasceńskiej VG10, hartowanej i wymrożonej, dzięki czemu struktura stali jest subtelniejsza i gęstsza. Ostrze o twardości 60–62 w skali Rockwella tnie niezawodnie, precyzyjnie i łatwo. Dzięki delikatnym równoległym żłobieniom uchwyt wykonany z wzmocnionego włókna szklanym poliamidu PA6, tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, dobrze leży w dłoni. Nóż VULCANUS wyróżnia się funkcjonalnością i odpornością na zużycie, możliwością dużego obciążania oraz wysoką jakością zastosowanych materiałów. Nóż o doskonałej, wyrazistej formie oraz wyjątkowej prezencji.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife. The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60–62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503003 · nóż Santoku · 7,5" = 19 cm\*  
Santoku knife

# ABSOLUTE ML

Kto gotuje z pasją, potrzebuje wyjątkowego noża. Model ABSOLUTE ML to miłość od pierwszego wejrzenia. Wszystko bowiem, czego można oczekiwać, patrząc na ABSOLUTE ML – sprawdza się w praktyce. Ostrza są wykonane z japońskiej, wielowarstwowej formowanej stali damasceńskiej VG10 złożonej z 66 warstw i wymrażanej po zahartowaniu – co czyni mikrostrukturę stali jeszcze subtelniejszą i gęstsza oraz sprawia, iż osiąga twardość wynoszącą 60 – 62 w skali Rockwella. Uchwyt wykonany jest z bezpiecznego dla żywności i wzmocnianego kulkami szklanymi poliamidu PA6 – tworzywa sztucznego, odznaczającego się absolutną odpornością i wytrzymałością. Dzięki drobnym i równolegle przebiegającym żłobieniom nóż nie ślizga się i stabilnie leży w dłoni. Krojenie za pomocą noża ABSOLUTE ML to przeżycie spełniające oczekiwania najbardziej wymagających pasjonatów kuchni.

Nóż jest złotym laureatem nagrody iF product design award dla jednego z 50 najpiękniejszych przedmiotów na świecie z dziedziny dóbr konsumpcyjnych.

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 66-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer and more compact and it achieves a strength of 60–62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

zepter  
*Luxury  
Product*

FELIX ZEPTER®  
SOLINGEN GERMANY  
HANDMADE  
MLS33-VG10 ICEHARDENED



501511 · nóż do warzyw · 4,5" = 11 cm\*  
Paring knife



508520 · nóż do mięsa i pieczeni · 8" = 20 cm\*  
Carving knife



506007 · nóż Santoku ze żłobieniem · 7,5" = 19 cm\*  
Santoku knife, with hollow edge



507220 · nóż do chleba · 8" = 20 cm\*  
Bread knife



500718 · widelec do mięsa · 7" = 18 cm\*  
Meat fork







500222 Z · dwuczęściowy zestaw azjatycki  
2 piece Asia set  
Zawartość/Contents:  
501511, 506007



500002 Z · dwuczęściowy zestaw do pieczeni  
2 piece carving set  
Zawartość/Contents:  
508520, 500718



500004 Z · czteroczęściowy zestaw noży  
4 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
501511, 508520, 506007, 507220



Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# ABSOLUTE ML LINES

Podczas przygotowania posiłków kolory odgrywają ważną rolę. Zielony groszek, żółta papryka, czerwone pomidory. Kolory na talerzu zachęcają do jedzenia. Kolory w uchwycie noża zachęcają do gotowania. Ostrze o twardości 60–62 w skali Rockwella zostało uformowane z 66 warstw japońskiej wielowarstwowej stali damasceńskiej VG10 oraz hartowane i wymrożone, dzięki czemu struktura stali jest subtelniejsza i gęstsza. Linie na ostrzu podkreślają jego wyrazistą formę. Uchwyt wykonany jest z wzmocnionego włóknem szklanym poliamidu PA6, tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, charakteryzującego się nadzwyczajną wytrzymałością i odpornością. Dzięki delikatnym równoległym żłobieniom uchwyt nie wyslizguje się i dobrze leży w dłoni. ABSOLUTE ML LINES to nóż dla tych, którzy podczas gotowania korzystają ze wszystkich zmysłów.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered steel with 66 layers and is ice-hardened, making the microstructures in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60–62 Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design. The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6 polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES is a knife for chefs who cook with all of their senses.

zepter  
*Luxury  
Product*



511511 · nóż do warzyw · 4,5" = 11 cm\*  
Paring knife



518520 · nóż do mięsa i pieczeni · 8" = 20 cm\*  
Carving knife



516007 · nóż Santoku · 7,5" = 19 cm\*  
Santoku knife



517220 · nóż do chleba · 8" = 20 cm\*  
Bread knife



510718 · widelec do mięsa · 7" = 18 cm\*  
Meat fork



510222 Z · dwuczęściowy zestaw azjatycki  
2 piece Asia set  
Zawartość/Contents:  
511511, 516007



510002 Z · dwuczęściowy zestaw do pieczeni  
2 piece carving set  
Zawartość/Contents:  
518520, 510718



510004 Z · czteroczęściowy zestaw noży  
4 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
511511, 518520, 516007, 517220



Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# RESOLUTE

Co tnie lepiej niż stal wykorzystywana do produkcji ostrzy? Stal przeznaczona na ostrza do golenia. RESOLUTE to pierwszy na świecie egzemplarz noża z ostrzem ze stali wykorzystywanej do produkcji żyłetek. Model RESOLUTE osiąga unikalną odporność ostrza na zużycie, mieszcząc się w przedziale 59–60 w skali twardości Rockwella. Rękojeść posiada subtelny wygląd i ergonomiczny kształt oraz pewnie leży w dłoni. Z uwagi na doskonałe wyważenie, siła cięcia samorzutnie przenosi się na krojony obiekt. Jeśli podczas przyrządzania potraw przywiązujecie Państwo wagę do absolutnej funkcjonalności narzędzia tnącego, a jednocześnie zależy Wam na estetycznym i powściągliwym designie, to RESOLUTE jest nożem na całe życie.

Uhonorowany nagrodą Red Dot Design Award.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59–60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the “knife for life” for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award.



171010 · nóż do szpikowania · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



177113 · nóż uniwersalny, ostrze w kształcie fali · 5" = 13 cm\*  
Universal knife, scalloped



171016 · nóż wielofunkcyjny · 6,5" = 16 cm\*  
Kitchen knife



176007 · nóż Santoku ze żłobieniem · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife, with hollow edge



171221 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



177224 · nóż do chleba · 9,5" = 24 cm\*  
Bread knife



170002 Z · dwuczęściowy zestaw noży  
2 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
177113, 171221



170222 Z · dwuczęściowy zestaw azjatycki  
2 piece Asia set  
Zawartość/Contents:  
171016, 176007



170004 Z · czteroczęściowy zestaw noży  
4 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
171010, 177113, 171221, 177224



Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# FIRST CLASS

FIRST CLASS – spójrz na ich wyjątkową jakość. Wykonane są ze stali X50 CrMoV15 stosowanej do produkcji ostrzy, wykuwanej w matrycy z jednego kawałka oraz hartowanej próżniowo i wymrażanej. Materiał osiąga delikatną, gęstą i jednorodną mikrostrukturę, co gwarantuje, iż ostrze wyróżnia się długotrwałą odpornością na zużycie i korozję. Podwójna głowica – na dolnym i górnym końcu uchwyty – nadaje modelowi FIRST CLASS idealne wyważenie. Ergonomiczna rękojeść pewnie leży w dłoni. FIRST CLASS to niezawodny i nieskomplikowany nóż, który dzięki swej prostej elegancji i ponadczasowemu wyglądowi codziennie udowadnia swą wyjątkową jakość.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and timeless beauty.

FELIX ZEPTER®  
SOLLINGEN GERMANY  
HANDMADE  
X50 CrMoV15 ICEHARDENED



811307 · nóż do obierania · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



811509 · nóż do warzyw · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



811010 · nóż do szpikowania · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



816001 · nóż do warzyw i owoców · 4,5" = 12 cm\*  
Petty knife



814612 · nóż do steków · 4,5" = 12 cm\*  
Steak knife  
Bez rysunku: 817112 z ząbkami  
No image: 817112, with serrated edge



813113 · nóż do pomidorów · 5" = 13 cm\*  
Tomato knife



811116 · nóż do filetowania, giętki · 6" = 16 cm\*  
Filleting knife, flexible



812113 · nóż do usuwania kości · 5" = 13 cm\*  
 Boning knife  
 Bez rysunku: 812213, giętki  
 No image: 812213, flexible



811015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
 Universal knife



816007 · nóż Santoku ze żłobieniem · 7" = 18 cm\*  
 Santoku knife, with hollow edge



811921 · nóż do mięsa i pieczeni · 8" = 21 cm\*  
 Meat- and carving knife



811923 · nóż do mięsa i pieczeni · 9" = 23 cm\*  
 Meat- and carving knife



811823 · nóż do mięsa i pieczeni ze żłobieniem · 9" = 23 cm\*  
 Meat- and carving knife, with hollow edge



812018 · nóż szefa kuchni · 7" = 18 cm\*  
 Chef's knife

811218 · dostępny także z osłoną na palec – Also available with finger guard



811221 · nóż szefa kuchni z osłoną na palec · 8" = 21 cm\*  
 Chef's knife, with finger guard



812021 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
 Chef's knife



812023 · nóż szefa kuchni · 9" = 23 cm\*  
 Chef's knife



812026 · nóż szefa kuchni · 10" = 26 cm\*  
 Chef's knife



810716 · widelec do mięsa · 6" = 16 cm\*  
 Meat fork



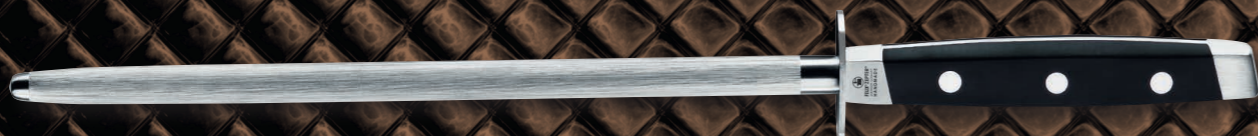
817122 · nóż do chleba · 8,5" = 22 cm\*  
Bread knife



813826 · włoski nóż do chleba · 10" = 26 cm\*  
ital. Bread knife



819016 · tasak · 6" = 16 cm\*  
Cleaver



819525 · osełka do noży · 10" = 25 cm\*  
Sharpening steel



818332 · nóż do lososia ze żłobieniem · 12,5" = 32 cm\*  
Salmon slicer, with hollow edge



817902 · nóż do lososia · 12,5" = 32 cm\*  
Salmon slicer



817104 · czteroczęściowy zestaw noży do steków z ząbkami  
4 piece steak set with fine serration  
Zawartość/Contents:  
4 x 817112



814604 · czteroczęściowy zestaw noży do steków  
4 piece steak set  
Zawartość/Contents:  
4 x 814612



810222 · dwuczęściowy zestaw noży  
2 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
816001, 816007





810333 · trzyczęściowy zestaw noży  
3 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
811010, 811015, 812021



810002 · dwuczęściowy zestaw do pieczeni  
2 piece carving set  
Zawartość/Contents:  
810716, 811921



810021 · dwuczęściowy zestaw noży  
2 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
811010, 812021



Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD to klasyczna piękność o śródziemnomorskim, czarującym charakterze. W kwestii produkcji oraz jakości – FIRST CLASS FIRST CLASS WOOD zachwyca dzięki swemu niezwykle uchwytowi wykonanemu z drewna oliwnego. Stosuje się wyłącznie drewno oliwne z Andaluzji, nierzadko pozyskiwane z 1000-letnich drzew przy ograniczonej wycince oraz wylesianiu prowadzonemu pod kontrolą państwowych instytucji. Struktura drewna oliwnego jest gęsta i stała, jednorodna i subtelna. Drewno oliwne przoduje dzięki antyseptycznemu składowi oraz swej długotrwałości. Dzięki odrobinie pielęgnacji drewno to zachowuje swą jasną strukturę, intensywną barwę oraz wyrazistość.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.



831307 · nóż do obierania · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



831509 · nóż do warzyw · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



831010 · nóż do szpikowania · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



836001 · nóż do warzyw i owoców · 4,5" = 12 cm\*  
Petty knife



833113 · nóż do pomidorów · 5" = 13 cm\*  
Tomato knife



834612 · nóż do steków · 4,5" = 12 cm\*  
Steak knife

Bez rysunku: 837112, z ząbkami  
No image: 837112, with serrated edge



832113 · nóż do usuwania kości · 5" = 13 cm\*  
Boning knife



831015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



836007 · nóż Santoku ze żłobieniem · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife, with hollow edge



832018 · nóż szefa kuchni · 7" = 18 cm\*  
Chef's knife



831221 · nóż szefa kuchni z osłoną na palec · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife, with finger guard



832021 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



831921 · nóż do mięsa i pieczeni · 8" = 21 cm\*  
Meat- and carving knife



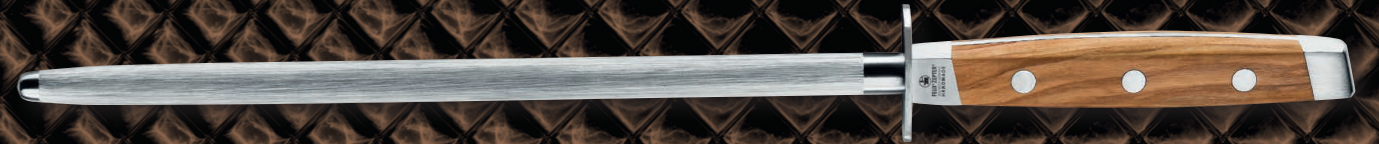
830716 · widelec do mięsa · 6,5" = 16 cm\*  
Meat fork



837122 · nóż do chleba · 8,5" = 22 cm\*  
Bread knife



833826 · włoski nóż do chleba · 10" = 26 cm\*  
ital. Bread knife



839525 · oselka do noży · 10" = 25 cm\*  
Sharpening Steel



834604 · czteroczęściowy zestaw noży do steków  
4 piece steak set  
Zawartość/Contents:  
4 x 834612



830021 · dwuczęściowy zestaw noży  
2 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
831010, 832021



830222 · dwuczęściowy zestaw noży  
2 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
836001, 836007



830002 · dwuczęściowy zestaw do pieczenia  
2 piece carving set  
Zawartość/Contents:  
831921, 830716



830333 · trzyczęściowy zestaw noży  
3 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
831010, 831015, 832021



Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# LADY'S LINE

Kto lubi gotować, potrzebuje funkcjonalnych narzędzi. Dotyczy to w równym stopniu kobiet i mężczyzn, a wszystko zaczyna się od noża. Nóż LADY'S LINE został stworzony specjalnie dla kobiecych rąk, ponieważ zwykle są one nieco mniejsze i delikatniejsze. Ergonomicznie ukształtowana rękojeść z drewna oliwnego perfekcyjnie przylega do powierzchni dłoni, prowadząc rękę podczas krojenia. Ostrze ze stali X50 CrMoV15 jest kute matrycowo w jednym kawałku. Ponadto jest ono hartowane metodą próżniową i lodem, posiada wyjątkowo drobną, gęstą i homogeniczną strukturę, która zapewnia wysoką wytrzymałość na stępienie i odporność na korozję. Nóż LADY'S LINE sprawia, że przygotowaniu potraw towarzyszy lekkość i niesłabnąca radość, którą daje korzystanie z tego funkcjonalnego i niezwykle pięknego narzędzia.

Functional tools are a prerequisite for anyone who loves to cook. This applies to both men and women, and starts with the knife. The LADIE'S LINE is designed specifically for women's hands since they are generally smaller and more slender. The ergonomically shaped handle – available in red (plastic) and olive wood – fits perfectly into the palm of hand and guides the hand when cutting. The blade, made from X50 CrMoV15 blade steel, is drop-forged in one piece. It has been hardened using both vacuum and ice and has a fine, dense and homogeneous structure ensuring long-lasting edge retention and corrosion resistance. The LADIE'S LINE makes the preparation of dishes easy. At the same time, handling such a functional and exceptionally beautiful tool brings sustained joy.



961012 · nóż do szpikowania · 4,5" = 12 cm\*  
Paring knife



961015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



966003 · nóż Santoku · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife



962018 · nóż szefa kuchni · 7" = 18 cm\*  
Chef's knife



967222 · nóż do chleba · 8,5" = 22 cm\*  
Bread knife



971012 · nóż do szpikowania · 4,5" = 12 cm\*  
Paring knife



971015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



976003 · nóż Santoku · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife



972018 · nóż szefa kuchni · 7" = 18 cm\*  
Chef's knife



977222 · nóż do chleba · 8,5" = 22 cm\*  
Bread knife



979506 · 6 częściowy zestaw noży z blokiem magnetycznym w kolorze oliwkowym  
6 piece magnetic knife block set olive  
Zawartość/Contents:  
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400



969506 · 6 częściowy zestaw noży z blokiem magnetycznym  
6 piece magnetic knife block set red  
Zawartość/Contents:  
961012, 961015, 966003, 962018, 967222, 909400

Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# PLATINUM

PLATINUM to nóż ukształtowany w sposób ergonomiczny, dla każdego, kto preferuje jasny i powściągliwy design. Klinga ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, wykorzystywanej do produkcji ostrzy, wykuwana jest w matrycy z jednego kawałka. Materiał oraz staranne, ręczne wykonanie gwarantują wysoką odporność ostrza na zużycie i korozję, elastyczność klingi oraz długą żywotność noża. Uchwyt jest masywny i pewnie leży w dłoni. Skonstruowany jest z poliamidu 6GF – szczególnie mocnego tworzywa sztucznego, bezpiecznego dla żywności, które wykorzystywane jest głównie jako materiał konstrukcyjny. Wybierając PLATINUM, decydują się Państwo na nóż, który dzień po dniu udowodnia swe niezawodne działanie.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.



951307 · nóż do obierania · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



951509 · nóż do warzyw · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



951009 · nóż do szpikowania · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



951012 · nóż do szpikowania · 4,5" = 12 cm\*  
Paring knife



954611 · nóż do steków · 4,25" = 11 cm\*  
Steak knife



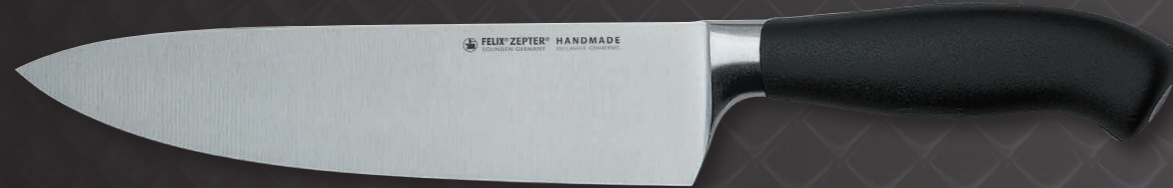
952113 · nóż do usuwania kości · 5" = 13 cm\*  
Boning knife



952115 · nóż do usuwania kości · 6" = 15 cm\*  
Boning knife  
Bez rysunku: 852215, giętki  
No image: 952215, flexible



951215 · nóż szefa kuchni · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



951221 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



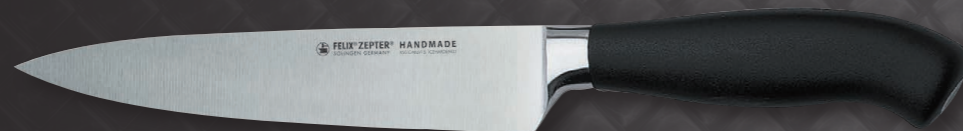
951223 · nóż szefa kuchni · 9" = 23 cm\*  
Chef's knife



951226 · nóż szefa kuchni · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



952021 · nóż szefa kuchni, ekstra szeroki · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife, wide



951015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



951118 · nóż do filetowania, giętki · 7" = 18 cm\*  
Filleting knife, flexible



951921 · nóż do mięsa i pieczeni · 8" = 21 cm\*  
Meat- and carving knife



951926 · nóż do mięsa i pieczeni · 10" = 26 cm\*  
Meat- and carving knife



957222 · nóż do chleba · 8,5" = 22 cm\*  
Bread knife



950716 · widelec do mięsa · 6,5" = 16 cm\*  
Meat fork



956003 · nóż Santoku · 6,5" = 16 cm\*  
Santoku knife





950002 · dwuczęściowy zestaw do pieczeni  
2 piece carving set  
Zawartość/Contents:  
950716, 951921



950033 · trzyczęściowy zestaw noży  
3 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
951009, 951015, 951221



999506 · sześcioczęściowy zestaw noży z blokiem  
6 piece knife block set  
Zawartość/Contents:  
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005



950006 · sześcioczęściowy zestaw noży z blokiem  
6 piece knife block set  
Zawartość/Contents:  
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 950011

Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# GLORIA LUX

GLORIA LUX to jakość i funkcjonalność połączona z tradycyjnym wzornictwem. Klinga wykonana ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej wykowana jest w matrycy z jednego kawałka. Głowica zapewnia ręce dodatkową ochronę podczas krojenia i sprawia, że nóż jest dobrze wyważony. GLORIA LUX doskonale leży w dłoni i gwarantuje długotrwałą odporność ostrza na zużycie oraz na korozję. Uchwyt z tworzywa sztucznego, wykonany z materiału o nazwie polioksymetylen (POM), jest odporny i łatwy w czyszczeniu. GLORIA LUX to ponadczasowy klasyk wśród noży. Zarówno dla kucharzy amatorów, jak i profesjonalistów.

GLORIA LUX is quality, function and traditional design all in one. The drop-forged blade is made from chromium molybdenum vanadium blade steel in one piece. The crop gives the hand extra protection when cutting and balances out the knife. GLORIA LUX fits very snugly in the hand and guarantees long-lasting edge-retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is both easy to clean and sturdy. GLORIA LUX is a timelessly-attractive classic knife. Suitable for both amateurs and professionals.



901307 · nóż do obierania · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



901509 · nóż do warzyw · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



901009 · nóż do szpikowania · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



901011 · nóż do szpikowania · 4,5" = 11 cm\*  
Paring knife



904611 · nóż do steków · 4,5" = 11 cm\*  
Steak knife



901013 · nóż do szpikowania · 5" = 13 cm\*  
Universal knife



901015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



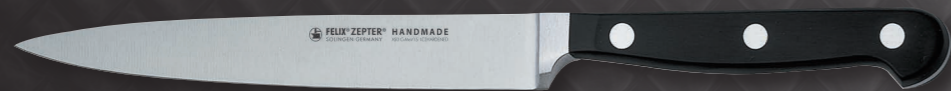
904514 · nóż do sera · 5,5" = 14 cm\*  
Cheese knife



907011 · nóż do pomidorów · 4,5" = 11 cm\*  
Tomato knife



902115 · nóż do usuwania kości · 6" = 15 cm\*  
Boning knife



901115 · nóż do filetowania, giętki · 6" = 15 cm\*  
Filleting knife, flexible



901118 · nóż do filetowania, giętki · 7" = 18 cm\*  
Filleting knife, flexible



901921 · nóż do mięsa i pieczeni · 8" = 21 cm\*  
Meat- and carving knife



900716 · widelec do mięsa · 6,5" = 16 cm\*  
Meat fork



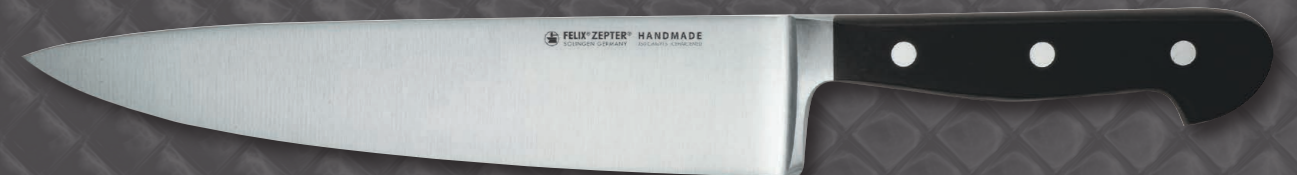
901215 · nóż szefa kuchni · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



901218 · nóż szefa kuchni · 7" = 18 cm\*  
Chef's knife



901221 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



901223 · nóż szefa kuchni · 9" = 23 cm\*  
Chef's knife



901226 · nóż szefa kuchni · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



906003 · nóż Santoku · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife

Bez rysunku: 907003, ze żłobieniem  
No image: 907003, with hollow edge



907320 · nóż do chleba · 7,5" = 20 cm\*  
Bread knife



907221 · nóż do chleba · 8" = 21 cm\*  
Bread knife



908430 · nóż do łososia · 12" = 30 cm\*  
Salmon knife



900002 · dwuczęściowy zestaw do pieczeni  
2 piece carving set  
Zawartość/Contents:  
900716, 901921



900033 · trzyczęściowy zestaw noży  
3 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
901009, 901015, 901221



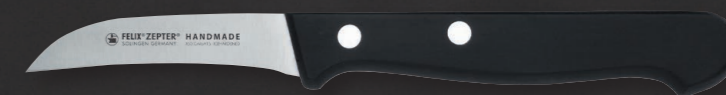
990039 · dziewięcioczęściowy zestaw noży z blokiem  
9 piece knife block set  
Zawartość/Contents:  
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,  
907320, 900716, 129526, 990009

Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# GLORIA

GLORIA to nóż stworzony do codziennego użytku. Jego klinga wykonana ze stali X50 CrMoV15, wykorzystywanej do produkcji ostrzy ostrzy, a jego staranne wykonanie gwarantują wysoką odporność ostrza na zużycie i korozję oraz długotrwałe użytkowanie. Uchwyt jest masywny i pewnie leży w dłoni. Jest on, tak jak w przypadku modelu GLORIA LUX, wykonany z polioksymetylenu. Jest bezpieczny dla żywności, bardzo stabilny oraz posiada gładką powierzchnię. W dotyku przypomina drewno, jest jednak łatwiejszy w pielęgnacji. Wystarczy przemyć go ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń oraz wysuszyć. Wybierając model GLORIA, decydujecie się Państwo na nieskomplikowany nóż o niezawodnym działaniu.

GLORIA is a knife for everyday use. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel and careful workmanship guarantee great edge-retention, resistance to corrosion and longevity. The handle fits snugly in the hand. Like GLORIA LUX, it is also made of POM plastic. It is food safe, particularly sturdy and has a smooth surface. The surface feels like wood but is easier to clean. Simply wash under warm water with a little washing-up liquid, dry up and job done! GLORIA is a simple knife with a reliable function.



601307 · nóż do obierania · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



601509 · nóż do warzyw · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



601010 · nóż do szpikowania · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



607011 · nóż do pomidorów · 4,5" = 11 cm\*  
Tomato knife



608510 · nóż uniwersalny · 4" = 10 cm\*  
Universal knife  
Bez rysunku: 607110, z ząbkami  
No image: 607110, with serrated edge



608515 · nóż uniwersalny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



608518 · nóż uniwersalny · 7" = 18 cm\*  
Universal knife



604515 · nóż do sera · 6" = 15 cm\*  
Cheese knife



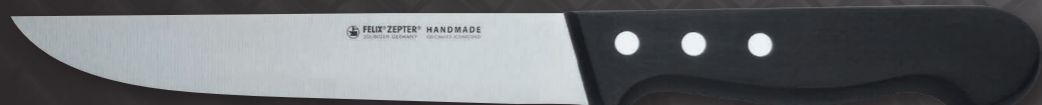
601015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



601018 · nóż wielofunkcyjny · 7" = 18 cm\*  
Universal knife



602115 · nóż do usuwania kości · 6" = 15 cm\*  
Boning knife  
Bez rysunku: 602215, giętki  
No image: 602215, flexible



604218 · nóż do nakłuwania · 7" = 18 cm\*  
Utility knife



604221 · nóż do nakłuwania · 8" = 21 cm\*  
Utility knife



601215 · nóż szefa kuchni · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



601221 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



601226 · nóż szefa kuchni · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



606003 · nóż Santoku · 6,5" = 16 cm\*  
Santoku knife  
Bez rysunku: 607003, ze żłobieniem  
No image: 607003, with hollow edge



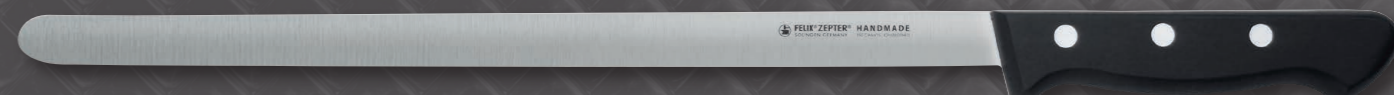
607221 · nóż do chleba · 8" = 21 cm\*  
Bread knife



607226 · nóż do chleba · 10" = 26 cm\*  
Bread knife



603826 · włoski nóż do chleba · 10" = 26 cm\*  
ital. Bread knife



608430 · nóż do łososia · 12" = 30 cm\*  
Salmon knife



609015 · tasak · 6" = 15 cm\*  
Cleaver



609021 · tasak · 8" = 21 cm\*  
Cleaver



600333 · trzyczęściowy zestaw noży  
3 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
601010, 601015, 601215



600021 · dwuczęściowy zestaw noży  
2 piece knife set  
Zawartość/Contents:  
601010, 601215

Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

# CUISINIER

Model CUISINIER zachwyca swym kształtem. Seria ta, jak żadna inna, odwołuje się do tradycji firmy FELIX. Jej wzornictwo łączy w sobie urok dawno minionych czasów z wyszukаныmi materiałami i staranną obróbką, co daje efekt nowoczesnych i dobrze ukształtowanych noży. Klinga ze stali X50 CrMoV15 wykorzystywanej do produkcji ostrzy jest elastyczna oraz odporna na zużycie i korozję. Uchwyt z drewna palisandrowego pewnie przylega do dłoni i pozwala ostrzu lekko przesuwać się po każdym krojonym produkcie. Palisander ze względu na swą niezwykle gęstą strukturę oraz twardość stosuje się przede wszystkim w konstrukcji instrumentów muzycznych. Przy nieznacznej pielęgnacji drewno to zachowuje swój wyraźny blask oraz nieprzeciętny wygląd.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.

Wysokiej jakości produkty do pielęgnacji i polecane bloki na noże – od strony 72  
High quality care products and recommended knife blocks from page 72



291509 · nóż do warzyw · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



297110 · nóż uniwersalny z ząbkami · 4" = 10 cm\*  
Universal knife, serrated



291010 · nóż do szpikowania · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



294515 · nóż do sera · 6" = 15 cm\*  
Cheese knife



291015 · nóż wielofunkcyjny · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



291215 · nóż szefa kuchni · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



291221 · nóż szefa kuchni · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



297221 · nóż do chleba · 8" = 21 cm\*  
Bread knife



293826 · włoski nóż do chleba · 10" = 26 cm\*  
ital. Bread knife



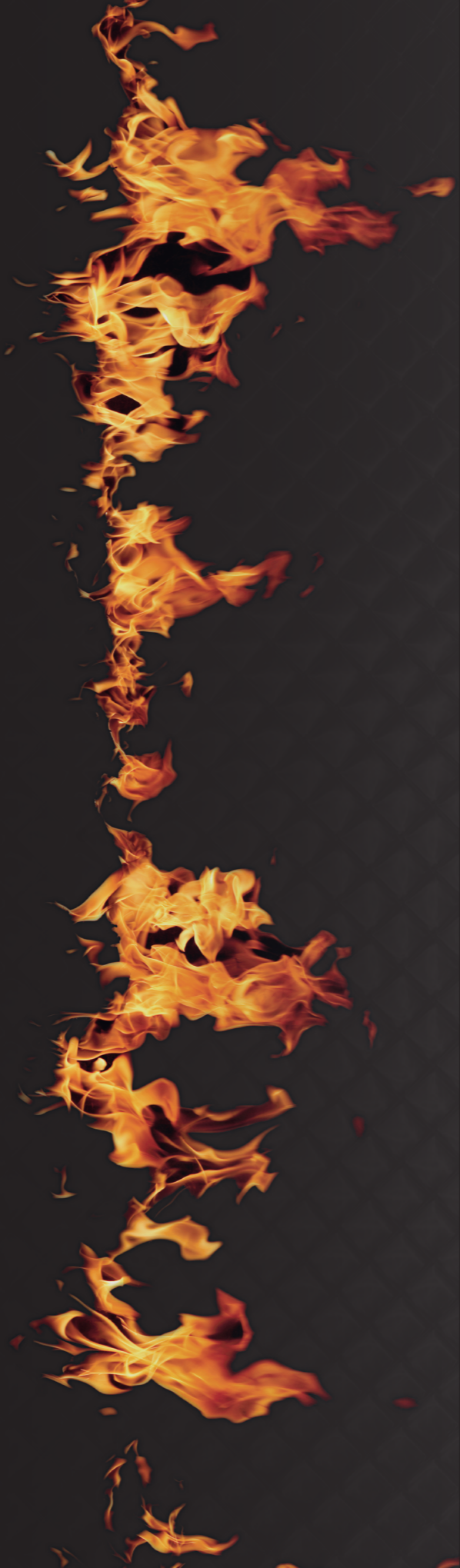
# BARBECUE

Kucharze hobbyści i profesjonaliści cenią funkcjonalne przybory i akcesoria do grillowania. Na przykład szczypcy do grilla, za pomocą których pewnie chwycisz i obrócisz grillowany specjal. Drewno – jak powszechnie wiadomo – nie jest gładkie i dlatego nic się z niego nie ześlizgnie, nawet gdy użyjemy niewielkiej siły. Deski do krojenia i serwowania zostały wykonane z dębu holenderskiego. Dzięki temu w Twoje ręce trafia perfekcyjna podkładka do przygotowania i podania grillowanych frykasów – bezpiecznie i z klasą! Skórzany fartuch z bydlęcej skóry chroni mistrza grillowania m.in. przed iskrami i pryskającym tłuszczem, które – jak wszyscy wiemy – są w stanie w krótkim czasie zniszczyć każdy fartuch z materiału.

Naturalne materiały wymagają niewielkiej pielęgnacji. Dzięki temu zachowują one pierwotny wdzięk i piękno struktury. Do czyszczenia drewnianych desek polecamy miksturę na bazie soli, soku z cytryny i wody, która zdezynfekuje i zneutralizuje zapachy. Do pielęgnacji doskonale nadaje się olej z pestek winogron. Skórę pielęgnujemy, korzystając z dostępnych w sprzedaży produktów do pielęgnacji skóry. Tym sposobem skóra pozostanie gładka i zabezpieczona przed wpływem czynników zewnętrznych.

Functional tools and accessories for grilling are important to both amateur and professional cooks. For example, tongs that enable the food to be grasped and turned over safely. Thanks to the well-known textured properties of wood, items do not slip even with only a light application of force. Cutting and serving boards made from Dutch oak. Offering the perfect surface for preparing and serving the grilled items safely and stylishly. The leather apron made from cowhide protects the cook from both flying sparks and spluttering grease, both of which can quickly ruin a fabric apron.

Natural materials benefit from a little care. This maintains the original attraction and beauty of the material, For the wooden boards, we recommend a mixture of salt, lemon and water to disinfect and neutralise odours. With an application of grape seed oil for protection. The leather can be treated with ordinary leather care products. This keeps the leather supple and protects it from external influences.



100822 · skórzany fartuch do grillowania · brąz S  
Barbecue leather apron · bronze S



100823 · skórzany fartuch do grillowania · brązowy L  
Barbecue leather apron · brown L



808000 · dębowa deska do serwowania  
27 x 7 x 1" = 68 x 18 x 2 cm  
oak serving tray



100478 · szczypcy do grillowania S · 12" = 30 cm\*  
Barbecue tong



100479 · szczypcy do grillowania M · 18" = 46 cm\*  
Barbecue tong



100480 · szczypcy do grillowania L · 24" = 60 cm\*  
Barbecue tong

# OWOCE MORZA

Obróbka specjalnych produktów spożywczych wymaga specjalnych narzędzi. Owoce morza podczas przygotowywania wymagają precyzyjnych i funkcjonalnych akcesoriów kuchennych. Noż do ostryg otworzy nawet najbardziej nieustępliwe sztuki. Ciężki uchwyt pewnie leży w dłoni. Tuleja na końcu uchwytu dodatkowo chroni rękę przed skaleczeniem. W przypadku ryb ości można usuwać za pomocą szczypiec lub pincety, bez uszkodzenia struktury mięsa. Jeśli gotujemy rybę w całości, należy przed jej przyrządzeniem usunąć łuski – jak w przypadku okonia, łososia lub sandacza. Skrobak do usuwania łusek jest stabilny, ostry, dobrze leży w dłoni, umożliwiając łatwą i skuteczną pracę.

Wszystkie specjalne narzędzia do ryb i owoców morza wytwarzane są z wysokiej jakości materiałów i starannie dopracowywane. Uchwyt noża do ostryg i skrobania ryb wykonany jest z solidnego tworzywa sztucznego, łatwego w pielęgnacji. Elementy funkcyjne oraz szczypce i pincety produkowane są ze stali nierdzewnej, a tym samym są łatwe do czyszczenia.

# SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.



102200 · **nóż do ostryg, ciężki**  
Oyster knife, heavy



100484 · **szczypce do ości**  
Fishbone pliers



100486 · **pinceta do ości**  
Fishbone tweezers



100481 · **skrobak do ryb**  
Fish scaler

# KUCHNIA ZIOŁOWA

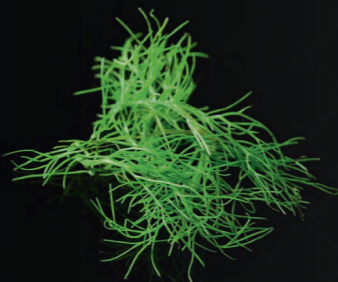
W procesie przygotowania potraw świeże zioła są równie ważne, jak dodanie soli do zupy. Dlatego zarówno kucharzom hobbystom, jak i profesjonalistom niezbędne są narzędzia umożliwiające delikatne krojenie ziół w zależności od charakteru oraz sposobu ich przyrządzenia.

Klinga noża do ziół, wykonana z wysokiej jakości stali X50 CrMoV15 X50 wykorzystywanej do produkcji ostrzy, jest wykuwana w matrycy z jednego kawałka i wymrażana po hartowaniu. Zapewnia to długotrwałą odporność ostrza na zużycie i korozję. Uchwyt z tworzywa sztucznego o nazwie polioksymetylen (w skrócie POM) jest trwały i łatwy w czyszczeniu. Do cięcia tych ziół, w których przypadku jest to możliwe, służą specjalnie do tego celu skonstruowane nożyczki do ziół. Plastikowy uchwyt ze zintegrowanym otwieraczem do nakrętek dobrze leży w dłoni i umożliwia bezproblemową pracę. Krawędź tnąca ze stali nierdzewnej jest niezwykle ostra i przecina wręcz samoczynnie. W celu łatwiejszego czyszczenia, oba ostrza nożyczek można rozłożyć, po czym z łatwością ponownie złożyć.

# HERBAL KITCHEN

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup. Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-opener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work of the job. The cutting edge made of stainless steel is extremely sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken apart for better cleaning and easily put back together again.



904815 · nóż do krojenia ziół · 6" = 15 cm\*  
Herb Knife



904815-OL · nóż do krojenia ziół · 6" = 15 cm\*  
Herb Knife



100482 · Knoblauchpresse  
prasa do czosnku

Ostrza nożyczek bez śrubunku.  
Aby ułatwić czyszczenie, można je rozłożyć,  
wyczyścić elementy i ponownie złożyć.

Each half of the scissors without screws.  
For better cleaning take apart, clean the  
parts and put them together again.



263421 · nożyczki kuchenne ze stali nierdzewnej  
Kitchen shears, stainless

## KUCHENNY POMOCNIK

W żadnej kuchni nie może zabraknąć nożyczek kuchennych. Trwale, ostre i ergonomiczne. Aby nożyczki spełniały swoją funkcję, już sam materiał surowca musi być wysokiej jakości. Podczas kucia ze specjalnej stali i hartowania materiał osiąga żądaną twardość, a jednocześnie sprężystość. Zewnętrzna i wewnętrzna strona ostrza oraz krawędź tnąca są szlifowane mechanicznie. Przy tym wewnętrzna krawędź ostrza jest wyszlifowana lekko wklęsła, tak aby ostrza miały kontakt ze sobą tylko na przecięciu, a cięty materiał samoczynnie się oddzielał. Jednocześnie delikatne mikroząbkowanie po wewnętrznej krawędzi ostrza sprawia, że krawędź tnąca przytrzymuje krojony materiał. Uchwyt jest piaskowany na matowo i dlatego nie ślizga się i pewnie leży w dłoni. Ostrze tnące jest polerowane, a tym samym gładkie i łatwe do czyszczenia. Wysoka jakość i staranne wykonanie gwarantują możliwie najlepszy efekt krojenia. Dzięki dobrze przemyślanemu designowi za pomocą nożyczek można otwierać również butelki oraz kapsle i nakrętki. Trudno o większą funkcjonalność.

## KITCHEN UTENSILS

Every kitchen needs kitchen shears. Strong, sharp and ergonomic.

The raw material of the shears must be of a high quality so that the shears keep their promise. The material achieves the necessary hardness and simultaneous elasticity by being forged and hardened from special stainless steel. The inner side, blade and cutting edge are machine-sharpened.

In this process the inner side is slightly sharpened so that the blades only have contact at one point and the material to be cut parts by itself.

At the same time a fine micro-serration on the inner side of the cutting edge ensures that the material to be cut stays together. The handle is matt sand-blasted and fits safely and securely in the hand. The cutting edge is polished and therefore easy to clean. The high quality and careful production method guarantee an optimal cutting experience. Due to the well-thought-out design even bottles with crown corks and screwable caps can be opened with the shears. It is a multi-functional gadget.



263520 · nożyczki kuchenne, stal kuta, nierdzewna  
Kitchen shears, stainless, forged



263521 · nożyce kuchenne, nierdzewne, rozkładane  
Kitchen shears, stainless, detachable



268524 · matowe nożyce do drobiu, nierdzewne, rozkładane  
Poultry shears, satin finishing, stainless, detachable

# OSTRZENIE & PIELEGNACJA

Noże firmy FELIX pozostają ostre przez długi czas. W zależności od częstotliwości użytkowania ostrość klingi z czasem słabnie. Zarówno profesjonalści, jak i amatorzy gotowania ostrzą swoje noże przed i po każdym użyciu, czyli regularnie dbają o ich ostrość. Przy odrobinie praktyki udaje się to również laikom. Istnieje możliwość przysłania do nas noży firmy FELIX w celu naostrzenia. Usługa ta nie jest droga i gwarantuje, że po jej wykonaniu państwa noże będą jak nowe.

Wysokiej jakości klingi noży wykonane ze stali wykorzystywanej do produkcji ostrzy nie są przeznaczone do mycia w zmywarce, gdyż są zbyt wrażliwe i mogą się stępić. Prosimy zatem czyścić swoje noże ręcznie. Po użyciu wystarczy po prostu oplukać nóż ciepłą wodą i wytrzeć do sucha. Dodatkowym zabezpieczeniem ostrza będzie zakonserwowanie go olejkami kameliowym oraz stosowanie antybakteryjnej ściereczki z molekulami srebra do pielęgnacji noży.

Drewno jest materiałem naturalnym i wymaga odrobiny pielęgnacji, dlatego też drewniane uchwyty Państwa noży należy od czasu do czasu natrzeć paroma kroplami oleju. Zalecamy olej z nasion lnu. W ten sposób drewno zachowa swoje naturalne piękno i niepowtarzalny wygląd.

# SHARPENING & CARE

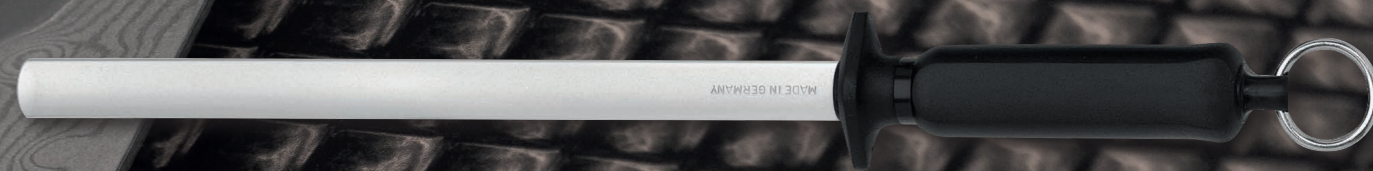
FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.



129725 · ceramiczna osełka do noży · 10" = 25 cm\*  
Sharpening steel, ceramic



129626 · diamentowa osełka do noży · 10" = 26 cm\*  
Sharpening steel, diamond



129526 · osełka do noży · 10" = 26 cm\*  
Sharpening steel



120410 · osełka Kombi  
400 / 1000  
Combination Whetstone



121000 · osełka Kombi  
1000 / 3000  
Combination Whetstone



107400 · ściereczka do  
pielęgnacji noży  
Knife care cloth



120080 · szwedzki olej  
lniany, 100 ml  
100 ml Swedish linseed oil



120070 · chiński olejek  
kameliowy, 100 ml  
100 ml Chinese camelia oil

# PRZECHOWYWANIE & KROJENIE

Podczas przygotowywania potraw warto mieć nóż pod ręką. Może być przechowywany w bloku na noże lub na przeznaczonej do tego magnetycznej podstawie. Kształt oraz materiał można dostosować do wystroju kuchni, dostępnego miejsca oraz osobistego gustu. Wszystkie bloki oraz podstawki na noże są wykonane z wysokiej jakości materiałów, starannie wykonane, łatwe w pielęgnacji oraz niezwykle trwałe.

Używając noży, potrzebujemy drewnianej deski do krojenia. Dlaczego? Ponieważ ostrze noża tępi się przy korzystaniu z powierzchni innych materiałów, takich jak np. szkło, powierzchnie ceramiczne lub marmurowe. Zatem wykorzystując drewnianą deskę do krojenia, ostrze noża pozostanie ostre przez długi czas. Poza tym drewno jest bardziej higieniczne niż tworzywo sztuczne. Do produkcji desek do krojenia firmy FELIX wybierane jest wyłącznie wysokogatunkowe drewno zawierające kwas garbnikowy, a tym samym posiadające właściwości antybakteryjne.

# STORAGE & CUTTING

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.



**909000 · magnetyczny blok na noże, lity orzech, z podstawą ze stali nierdzewnej**  
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal



**909200 · magnetyczny blok na noże, lity buk**  
Magnetic knife stand, solid beechwood



**909300 · magnetyczny blok na noże, lity orzech**  
Magnetic knife stand, solid walnut



**909100 · magnetyczny blok na noże, okleina z ciemnego dębu**  
Magnetic knife stand, veneered dark oak



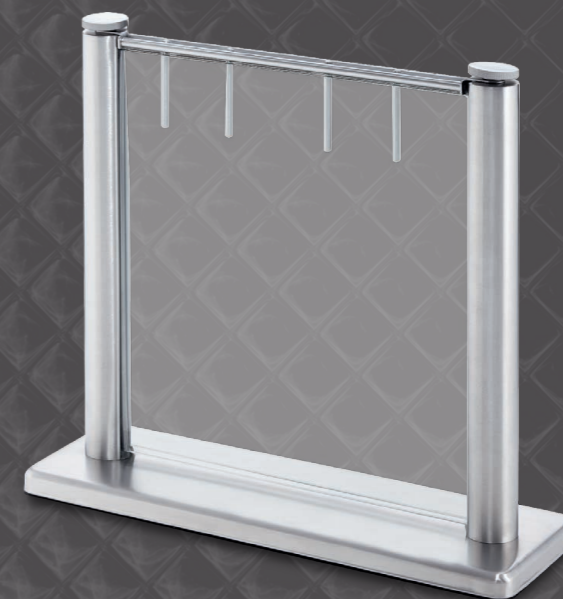
**909600** · blok magnetyczny na noże Quattro, lity buk, pusty, na 8 elementów  
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces



**909500** · magnetyczny blok na noże z przegrodami, lity orzech, pusty, na 10 elementów  
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces



**909400** · magnetyczny blok na noże z przegrodami, lity buk, pusty, na 6 elementów  
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces



**950011** · blok na noże  
Knife stand



**990005** · owalny blok, pusty, na 5 noży  
Knife block, empty, for 5 pieces



**990009** · owalny blok, pusty, na 9 noży  
Knife block, empty, for 9 pieces



809100 · deska do krojenia, lity orzech · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm  
Cutting board, solid walnut



809200 · deska do krojenia, lity dąb · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm  
Cutting board, solid oak wood



809400 · deska do krojenia, lity dąb · 14 x 8 x 1,2" = 35 x 20 x 3 cm  
Cutting board, solid oak wood



809300 · deska do krojenia, lity dąb · 19 x 16 x 2" = 49 x 40 x 5 cm  
Cutting board, solid oak wood





**The U.S.A. Ellis Island  
MEDAL OF HONOR 2011**  
Awarded to Zepter for its  
outstanding contribution to  
the well-being of millions



**THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY**

1994, 1995, 1996, 1997 & 2010

Zepter International is 5-time winner for advancements in technology and new and original products.

**"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award**

2014 – Frankfurt, Germany

**"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation**

Zepter Smart Multisystem

**Winner of the Red Dot Design Award**

2009 – Essen, Germany

**Winner of the iF Product Design Gold Award**

2007 – München, Germany

**B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)**

2004 – Frankfurt, Germany

**30<sup>th</sup> Golden Award for Commercial Prestige**

2000 – Madrid, Spain

**14<sup>th</sup> International Europe Award for Quality**

2000 – Paris, France

**Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana**

1997 – awarded for technological, social and employment development – Italy

**The sign of Cholesterol Prophylaxis**

1994 – Warsaw, Poland

Firmy należące do szwajcarskiej grupy ZEPTER produkują i dystrybuują najwyższej jakości produkty do ponad 50 krajów, m.in. w branży produktów gospodarstwa domowego, medycznej, kosmetycznej. Wszystkie produkty są rezultatem ciągłych badań i rozwoju. Są to wielokrotnie opatentowane i premiiowane produkty o niezwyklej jakości, przemysłanej funkcjonalności i światowym, wytyczającym kierunek rozwoju designie. Wiele tych ekskluzywnych produktów firmy ZEPTER zalicza się do klasyków, inne mają szansę nimi się stać.

Prawdziwe klasyki charakteryzują się ponadczasowym kształtem dzięki zoptymalizowanej funkcjonalności i długotrwałej jakości. Potrafią zachwycać nawet po latach. Tylko produkty spełniające te wymagania są wybierane przez firmę ZEPTER i wyróżniane jako „Zepter Luxury Product”. Niniejsze produkty dostępne są w specjalnym katalogu firmy ZEPTER – Zepter Luxury Products – The Art of Excellence. Katalog ten dostępny jest wyłącznie na pisemne zamówienie pod adresem: [zepter-luxury@ecconsult.com](mailto:zepter-luxury@ecconsult.com).

The companies of the Swiss ZEPTER-Group produce and sell premium products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of continuous research and development. They are both multi-patented and multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the exclusive ZEPTER products are classics and others have a good chance of becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality. Real classics also thrill for years later. ZEPTER only chooses products which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury Product”. These products can be seen in the special ZEPTER catalogue “Zepter Luxury Products – The Art of Excellence”. The catalogue can only be requested in writing from [zepter-luxury@ecconsult.com](mailto:zepter-luxury@ecconsult.com).



# \*DŁUGOŚCI KLING

---

Podane w katalogu wymiary dla ostrzy noży odnoszą się zawsze do długości ostrza. Na tej stronie można znaleźć najbardziej popularne ostrza w oryginalnych rozmiarach.

# \*BLADE SIZE

---

The measurements of the knives given in the catalogue always refer to the length of the blade. On this page you can find the most popular blades in their normal size.







# FELIX<sup>®</sup>

ROK ZAŁOŻENIA **1790**

SOLINGEN GERMANY

## FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6  
D-42699 Solingen  
tel. +49 (0)212 23140-300  
faks +49 (0)212 23140-399

[info@felix-solingen.com](mailto:info@felix-solingen.com)  
[www.felix-solingen.com](http://www.felix-solingen.com)  
[facebook.com/felix.solingen](https://facebook.com/felix.solingen)

[www.zepter.com](http://www.zepter.com)

 **zepter<sup>®</sup>**

