



zepter®



**FELIX**  
OD 1790. GODINE  
SOLINGEN GERMANY

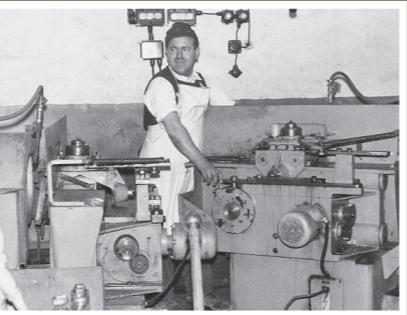
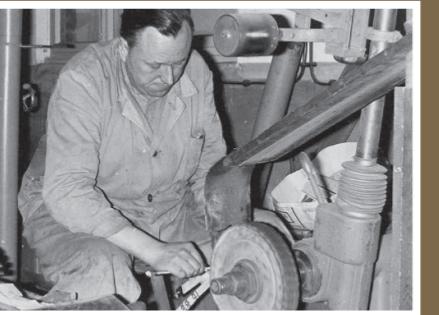
## TRADICIJA

Kada je Karl Gustav Feliks (Karl Gustav Felix) registrovao svoju kompaniju u Wuppertalu 1790. godine, niko nije mogao ni da zamisli da će, dve stotine godina kasnije, FELIX noževi postati toliko poznati. Ali, da krenemo od početka...

Porodica Feliks iz Solingena bavila se proizvodnjom noževa još 1790. godine, kao kovačnica. Karl Gustav Feliks brzo je naučio zanat nožara i osnovao kompaniju Gustav Felix Schneidwarenfabrik, koja je isključivo proizvodila noževe. FELIX iz Solingena je jedna od najstarijih fabrika noževa na svetu. A noževi izrađeni u ovoj fabrići su među najboljima u svetu.

Švajcarska grupa ZEPTER preuzela je ovu staru kompaniju 2012. godine. Sa svoje strane, FELIX je obezbedio proizvodna postrojenja, tradiciju i znanje neophodno za izradu ovih jedinstvenih noževa. ZEPTER proizvodi i prodaje proizvode visokog kvaliteta širom sveta, uključujući i proizvode za domaćinstvo. Na taj način, FELIX noževi i vrhunski proizvodi iz Solingena, proizvedeni u fabrići FELIX, stižu u sve delove sveta. Budućnost se rađa iz tradicije.

Karl Gustav Felix bi sigurno bio zadovoljan.



## 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.

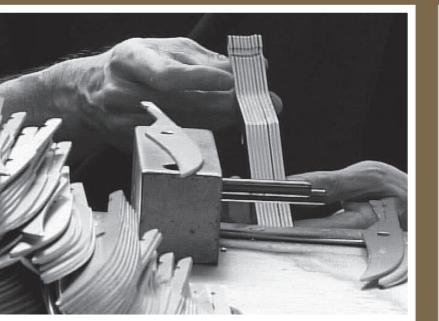
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives 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.

## KVALITET

Kvalitet počinje sa sirovinom. FELIX koristi samo prvaklasne sirovine, kao što su visokolegirani hrom-molibden-vanadijumski čelik X50 CrMoV15, japanski laminirani damaski čelik VG10 ili čelik koji se koristi za oštice brijača X65 CR13. Sečiva se kuju u jednom komadu a neka od njih se štancuju, zavisno od dizajna noža. Zahvaljujući homogenoj i kompaktnoj zrnastoj mikrostrukturi čelika, sva sečiva karakteriše elastičnost, otpornost na koroziju i odlično držanje oštchine.

Kvalitet noža je u preciznoj izradi. U FELIX-u se noževi tradicionalno proizvode ručno. Pre nego što napuste fabriku, noževi se obrađuju kroz 45 različitih postupaka. Svaki korak u proizvodnji plod je viševekovnog znanja i vrhunske veštine majstora iz Solingena. Takođe, treba pomenuti i ogromno iskustvo, dobro oko, preciznost i brigu o svakom detalju.

Kvalitet je takođe i u dizajnu. Savršen učinak noža zavisi od njegovog oblika. Kako leži u ruci? Kako je izbalansiran? Kako se prilikom sečenja snaga prenosi na oštricu? Kvalitet FELIX noževa je vidljiv i, pre svega, opipljiv.



## 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.

# PROIZVODNJA

U fabrici FELIX iz Solingena noževi se i dalje proizvode na tradicionalan način. Počinje se od polaznog komada sečiva od visokolegiranog čelika, kovanog u ukovnju ili štancovanog, zavisno od dizajna. Svi komadi se podvrgavaju kaljenju ledom ili čak kaljenju ledom i vakuumskom kaljenju. Nož se obrađuje kroz oko 45 različitih postupaka pre nego što napusti fabriku. Većina postupaka radi se ručno.

Nakon početnog brušenja sledi fino brušenje, takođe poznato pod nazivom suvo brušenje. U fabrici FELIX, sečiva se bruse i poliraju do visokog sjaja. Na ovaj način, dobija se fina struktura površine sečiva, a blaga hraptavost površine je poželjna, kako se ništa ne bi lepilo za sečivo. Obrada sečiva završava se finim brušenjem i dobijena površina zaštićena je od korozije.

Tokom sklapanja, svaka drška ručno se stavlja na sečivo. Nakon toga, fino se polira površina drške. Zatim se sečivo oštiri na brusnom kamenu, na tradicionalan način. Potrebno je dosta iskustva i preciznosti da bi ugao i sila pritiska ostali konstantni tokom oštrenja noža. Majstori iz Solingena su pravi umetnici za poliranje.

Iskusni majstori vrše konačnu kontrolu svakog noža pod specijalnim svetлом. Samo savršeni proizvodi stižu do magacina. Oni tu kratko ostaju, jer tradicionalna veština majstora iz Solingena i jedinstven kvalitet FELIX noževa dobijaju sve veću popularnost.



Proizvodnja Felix noževa – nož se obrađuje kroz 45 postupaka, od štancovanog komada do gotovog proizvoda. Većina postupaka radi se ručno.

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-finished 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.

## SADRŽAJ | INDEX

Proizvodi i boje mogu da odstupaju od prikazanih.  
Products and colours may vary

6–11	FIRST CLASS DAMASKUS	64–65	PLODOVI MORA
12–13	ABSOLUTE ML VULCANUS		SEAFOOD
14–17	ABSOLUTE ML	66–67	ZAČINSKO BILJE
18–21	ABSOLUTE ML LINES		HERBAL KITCHEN
22–25	RESOLUTE	68–69	KUHINJSKI PRIBOR
26–33	FIRST CLASS		KITCHEN UTENSILS
34–39	FIRST CLASS WOOD	70–71	OŠTRENJE I ODRŽAVANJE
40–45	PLATINUM		SHARPENING & CARE
46–51	GLORIA LUX	72–75	ČUVANJE I SEĆENJE
52–57	GLORIA		STORAGE & CUTTING
58–59	CUISINIER		
60–63	CLASSICO		



813021 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife

856007 · Santoku nož · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife



## FIRST CLASS DAMASKUS SNAKEWOOD

Nož za ceo život. Plemeniti karakter noža DAMASKUS je vidljiv i može se osetiti. Nastao je kao spoj ekskluzivnih materijala, tradicionalnog načina izrade vanvremenskog dizajna. Sečivo se sastoji od 220 slojeva ručno kovanog, nerđajućeg DSC® damast čelika, koji se naziva i divlji damast. Apsolutno čist čelik za sečiva, koji dostiže čvrstoću na sečenje od 60 – 62 rokvela. Drška je napravljena od zmijskog drveta, jednim od najskupocenijih na svetu. Vrlo gust i čvrst materijal sa finim porama, koje se koristi pre svega za pravljenje muzičkih instrumenata. Zahvaljujući njemu postoji jedinstven osećaj pri hvatanju drške. Zahvaljujući individualnoj strukturi damast čelika i zmijskog drveta svaki nož je unikat. Proširenje na gornjem i donjem kraju drške daje nožu dobar balans. Funkcionalnost čini DAMASKUS korisnim artiklom, a njegov karakter ga čini nožem za ceo život.

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.

# FIRST CLASS DAMASKUS

---

## BLACK LINE



813121 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife

876007 · Santoku nož · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife

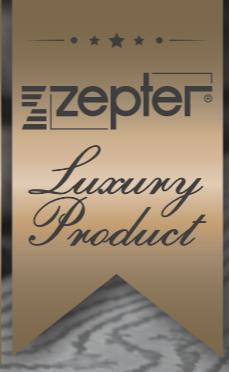
Kao da idete ka zvezdama. Kada se sretnu mit i moderno vreme, nastaju divni i korisni predmeti poput kuhinjskog noža DAMASKUS sa drškom od Raffir®-a. Sečivo je proisteklo iz mita. Ono je od ručno kovanog nerđajućeg DSC® damast čelika sa 220 slojeva, divljeg damasta, i dostiže čvrstoću na sečenje od 60 – 62 rokvela. Drška je od Raffir®, kompozitnog materijala od epoksidne smole i aluminijumskih opiljaka. Zahvaljujući specijalnoj završnoj obradi visokog sjaja, materijal prikazuje boje u punom sjaju. Zahvaljujući individualnoj strukturi sečiva i drške, svaki nož je unikat i predstavlja jedinstvenu lepotu. U ovom nožu su spojeni vekovi tradicije i materijal, sa estetskim oblikom i briljantnom funkcionalnošću. Uz nož DAMASKUS sa drškom od Raffir®-a i hobi kuvari mogu da postanu vrhunski umetnici kuhinje...

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...



813221 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife

866007 · Santoku nož · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife



## FIRST CLASS DAMASKUS BLUE LINE

Za određeni nož se čovek odlučuje iz brojnih razloga. Želja da se naglase određene boje, je jedan od tih razloga. Plava drška je takođe od Raffir®-a. Sjaj boja ovog jedinstvenog materijala ovde skoro još intenzivnije dolazi do izražaja. BLUE LINE predstavlja sintezu tradicije, kvaliteta, funkcionalnosti, dizajna i moderne. DAMASKUS BLUE LINE predstavlja spoj tradicionalnog zanatskog umeća i modernih zahteva u pogledu visokokvalitetnih materijala, funkcionalnih upotrebnih predmeta i vanvremenski lepog oblika.

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

Preciznost i lakoća. VULCANUS, bog kovačkog umeća, ovom santoku nožu je pozajmio svoje ime. Hammerschlag završna obrada ovom sečivu daje njegov karakter i impresivan izgled. Ona se sastoji od VG10 višeslojnog damast čelika za oblikovanje sa 67 slojeva, kaljenog u ledu, što strukturu čelika čini još finijom i gušćom. Sečivo dostiže čvrstoću od 60 – 62 rokvela i seče bezbedno, precizno i sa lakoćom sve što treba da se raseca. Drška od PA6 poliamida neškodljivog za namirnice i ojačanog staklenim kuglicama, zahvaljujući finim paralelnim žlebovima sigurno leži u ruci. VULCANUS se odlikuje visokom čvrstoćom na sečenje i uverljivom funkcionalnošću, otpornošću i kvalitetom izabranih materijala. Gotovo oblikovan nož jasnih linija i izuzetnog izgleda.

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.

503007 · Santoku nož · 7,5" = 19 cm\*  
Santoku knife

# ABSOLUTE ML

Ko kuva sa strašću, potreban mu je i odgovarajući nož! ABSOLUTE ML su noževi u koje ćete se zaljubiti na prvi pogled. A ABSOLUTE ML sigurno drži obećanja. Sečivo, izrađeno od japanskog damaskog čelika VG10 od 66 slojeva, kaljeno je ledom, što strukturu čelika čini finijom i kompaktnejjom a postignuta tvrdoća je 60–62 po Rokvelu. Drška je napravljena od plastike koja je bezbedna za namirnice – poliamida PA6, koji se karakteriše apsolutnom čvrstoćom i tvrdoćom. Bezbedno leži u ruci zahvaljujući finim, paralelnim žljebovima. Sečenje noževima ABSOLUTE ML je iskustvo od kojeg zastaje dah.

Dobitnik Zlatne nagrade za dizajn kao jedan od 50 najlepših proizvoda široke potrošnje na svetu.

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.



**FELIX® ZEPTER®**  
SOLINGEN GERMANY

**HANDMADE**  
MLS33-VG10 ICEHARDENED



501511 · Nož za povrće · 4,5" = 11 cm\*  
Paring knife



508520 · Nož za tranžiranje · 8" = 20 cm\*  
Carving knife



506007 · Santoku nož sa šupljom ivicom · 7,5" = 19 cm\*  
Santoku knife, with hollow edge



507220 · Nož za hleb · 8" = 20 cm\*  
Bread knife



500718 · Viluška za meso · 7" = 18 cm\*  
Meat fork



500222 Z · Azijski set iz 2 dela

2 piece Asia set

Sadrži/Contents:  
501511, 506007



500002 Z · Pribor za tranžiranje iz 2 dela

2 piece carving set

Sadrži/Contents:  
508520, 500718



500004 Z · Set noževa, 4 kom.

4 piece knife set

Sadrži/Contents:  
501511, 508520, 506007, 507220



Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# ABSOLUTE ML LINES

Boja ima važnu ulogu u pripremi jela. Zeleni grašak, žuta paprika, crveni paradajz. Boja na tanjiru čini jelo lepšim. Boja na dršci noža čini kuvanje lepšim. Sečivo od japanskog VG10 višeslojnog damast čelika za oblikovanje sa 66 slojeva je kaljeno ledom – što strukturu čelika čini još finijom i gušćom – i dostiže čvrstoću od 60 – 62 rokvela. Linije na sečivu naglašavaju jasan oblik. Drška je od PA6 poliamida neškodljivog za namirnice i ojačanog staklenim kuglicama, plastičnog materijala koji se odlikuje apsolutnom čvrstoćom i otpornošću. Nož zahvaljujući finim i paralelnim žlebovima na dršci sigurno leži u ruci i ne kliza. ABSOLUTE ML LINES je nož za ljudе, koji kuvaju koristeći sva čula.

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 emphasize 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.



511511 · Nož za povrće · 4,5" = 11 cm\*  
Paring knife

518520 · Nož za tranžiranje · 8" = 20 cm\*  
Carving knife

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

517220 · Nož za hleb · 8" = 20 cm\*  
Bread knife

510718 · Viljuška za meso · 7" = 18 cm\*  
Meat fork



510222 Z · Azijski set iz 2 dela

2 piece Asia set

Sadrži/Contents:  
511511, 516007

510002 Z · Pribor za tranžiranje iz 2 dela

2 piece carving set

Sadrži/Contents:  
518520, 510718

510004 Z · Set noževa, 4 kom.

4 piece knife set

Sadrži/Contents:  
511511, 518520, 516007, 517220



Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# RESOLUTE

Šta seće bolje od oštice noža? Oštira brijača. RESOLUTE je prvi nož na svetu čije sečivo je izrađeno od čelika koji se koristi za oštice brijača. RESOLUTE odlično zadržava oštiru od 59 – 60 po Rokvelu. Drška je diskretna, ergonomski oblikovana i dobro leži u ruci. Nož je odlično izbalansiran, pa možete seći bez ikakvog napora. RESOLUTE je „nož za ceo život“, za svakoga ko traži pouzdan i lep nož za pripremanje hrane, jednostavnog dizajna.

Dobitnik nagrade za dizajn „Crvena tačka“

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 · Nož za povrće · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



177113 · Univerzalni nož, nazubljen · 5" = 13 cm\*  
Universal knife, scalloped



171016 · Kuhinjski nož · 6,5" = 16 cm\*  
Kitchen knife



176007 · Santoku nož sa šupljom ivicom · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife, with hollow edge



171221 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



177224 · Nož za hleb · 9,5" = 24 cm\*  
Bread knife





170002 Z · Set noževa, 2 kom.  
2 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
177113, 171221

170222 Z · Azijski set iz 2 dela  
2 piece Asia set  
Sadrži/Contents:  
171016, 176007

170004 Z · Set noževa, 4 kom.  
4 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
171010, 177113, 171221, 177224



Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# FIRST CLASS

Jedinstven kvalitet noževa FIRST CLASS vidljiv je na prvi pogled. Sečivo iskovano od jednog komada čelika X50 CrMoV15 kaljeno je vakuumski i ledom, čime je postignuta fina, kompaktna i homogenna struktura. Takvo sečivo dugotrajno zadržava oštrinu i otporno je na koroziju. Drška je isećena sa donje i sa gornje strane, što daje ovim noževima savršen balans. Egonomski oblikovana drška bezbedno leži u ruci. FIRST CLASS je pouzdan i jednostavan nož, koji svojom elegancijom i vanvremenskom lepotom svakodnevno potvrđuje svoj jedinstveni kvalitet.

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.



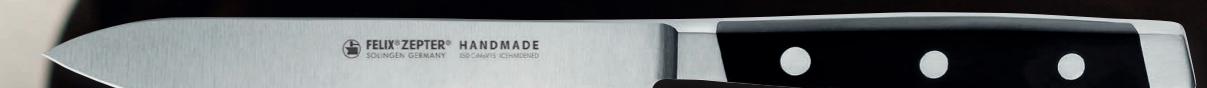
811307 · Nož za ljuštenje · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



811509 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



811010 · Nož za povrće · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



816001 · Univerzalni nož · 4,5" = 12 cm\*  
Petty knife



814612 · Nož za šnicle · 4,5" = 12 cm\*  
Steak knife

Bez slike: 817112 sa nazubljenom ivicom  
No image: 817112, with serrated edge



813113 · Nož za paradajz · 5" = 13 cm\*  
Tomato knife



811116 · Nož za filete, fleksibilno sečivo · 6" = 16 cm\*  
Filleting knife, flexible



812113 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 5" = 13 cm\*  
Boning knife  
Bez slike: 812213, fleksibilno sečivo  
No image: 812213, flexible



811015 · Univerzalni nož · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



816007 · Santoku nož sa šupljom ivicom · 7" = 18 cm\*  
Santoku knife, with hollow edge



811921 · Nož za tranžiranje mesa · 8" = 21 cm\*  
Meat- and carving knife



811923 · Nož za tranžiranje mesa · 9" = 23 cm\*  
Meat- and carving knife



811823 · Nož za tranžiranje mesa sa šupljom ivicom · 9" = 23 cm\*  
Meat- and carving knife, with hollow edge



812018 · Kuvarski nož · 7" = 18 cm\*  
Chef's knife  
811218 · Takođe i sa štitnikom za prste – Also available with finger guard



811221 · Kuvarski nož, sa štitnikom za prste · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife, with finger guard



812021 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



812023 · Kuvarski nož · 9" = 23 cm\*  
Chef's knife



812026 · Kuvarski nož · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



810716 · Viluška za meso · 6" = 16 cm\*  
Meat fork



817122 · Nož za hleb · 8,5" = 22 cm\*  
Bread knife

813826 · Ital. nož za hleb · 10" = 26 cm\*  
ital. bread knife

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

819525 · Oštrač za noževe · 10" = 25 cm\*  
Sharpening steel

818332 · Nož za sečenje lososa, sa šupljom ivicom · 12,5 " = 32 cm\*  
Salmon slicer, with hollow edge

817902 · Nož za sečenje lososa · 12,5 " = 32 cm\*  
Salmon slicer



817104 · Set fino nazubljenih noževa za šnicle, 4 kom.  
4 piece steak set with fine serration  
Sadrži/Contents:  
4 x 817112



814604 · Set noževa za šnicle, 4 kom.  
4 piece steak set  
Sadrži/Contents:  
4 x 814612



810222 · Set noževa, 2 kom.  
2 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
816001, 816007



810333 · Set noževa, 3 kom.  
3 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
811010, 811015, 812021

810002 · Set noževa za tranžiranje, 2 kom.  
2 piece carving set  
Sadrži/Contents:  
810716, 811921

810021 · Set noževa, 2 kom.  
2 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
811010, 812021



Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD je klasična lepotica sa mediteranskim šarmom.

Kvalitet i način izrade su isti kao kod linije FIRST CLASS, ali FIRST CLASS WOOD ističe se drškom od maslinovog drveta. Ekskluzivno se koristi drvo maslina iz Andaluzije, starih 1000 godina, koje se nabavlja putem specijalnog programa seče i pošumljavanja pod državnom kontrolom.

Maslinovo drvo je kompaktno, tvrdo, pravilne i fine strukture. Dugotrajno je i poseduje antiseptična svojstva, a uz minimalno održavanje, zadržava svoju strukturu i intenzivnu boju.

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 · Nož za ljuštenje · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



831509 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



831010 · Nož za povrće · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



836001 · Univerzalni nož · 4,5" = 12 cm\*  
Petty knife



833113 · Nož za paradajz · 5" = 13 cm\*  
Tomato knife



834612 · Nož za šnice · 4,5" = 12 cm\*  
Steak knife

Bez slike: 837112 sa nazubljenom ivicom  
No image: 837112, with serrated edge



832113 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 5" = 13 cm\*  
Boning knife





Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# PLATINUM

PLATINUM je ergonomski oblikovan nož za sve koji vole jasan i jednostavan dizajn. Sečivo je iskovano u jednom komadu od hrom-molibden-vanadijumskog čelika. Ovaj materijal i pažljiva ručna izrada garantuju odlično zadržavanje oštine, otpornost na koroziju, fleksibilnost sečiva i dugotrajnost. Drška bezbedno leži u ruci i izrađena je od poliamida 6FG, specijalne tvrde plastike koja je bezbedna za namirnice i uglavnom se koristi kao konstrukcioni materijal. PLATINUM nož pouzdano obavlja svoje zadatke iz dana u dan.

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 · Nož za ljuštenje · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



951509 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



951009 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



951012 · Nož za povrće · 4,5" = 12 cm\*  
Paring knife



954611 · Nož za šnicle · 4,25" = 11 cm\*  
Steak knife



952113 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 5" = 13 cm\*  
Boning knife



952115 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 6" = 15 cm\*  
Boning knife

Bez slike: 852215, fleksibilno sečivo  
No image: 952215, flexible





950002 · Set noževa za tranžiranje, 2 kom.

2 piece carving set

Sadrži/Contents:

950716, 951921



999506 · Set od 6 noževa sa stakom

6 piece knife block set

Sadrži/Contents:

951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005



950033 · Set noževa, 3 kom.

3 piece knife set

Sadrži/Contents:

951009, 951015, 951221



950006 · Set od 6 noževa sa stakom

6 piece knife block set

Sadrži/Contents:

951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 950011

Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# GLORIA LUX

GLORIA LUX noževi predstavljaju kvalitet, funkcionalnost i tradicionalni dizajn u jednom. Iskovano sečivo izrađeno je od hrom-molibden-vanadijumskog čelika iz jednog komada. Dizajn drške obezbeđuje dodatnu zaštitu ruke prilikom sečenja. Nož je savršeno izbalansiran i dobro leži u ruci. GLORIA LUX noževi dugotrajno zadržavaju oštrinu i otporni su na koroziju. Drška je izrađena od plastike – od materijala koji se zove polioksimetilen, ili ukratko POM – jaka je i lako se čisti. GLORIA LUX je nož vanvremenske lepote. Pogodan je za amatere, ali i za profesionalnu upotrebu.

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 · Nož za ljuštenje · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



901509 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



901009 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



901011 · Nož za povrće · 4,5" = 11 cm\*  
Paring knife



904611 · Nož za šnicle · 4,5" = 11 cm\*  
Steak knife



901013 · Univerzalni nož · 5" = 13 cm\*  
Universal knife



901015 · Univerzalni nož · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



904514 · Nož za sir · 5,5" = 14 cm\*  
Cheese knife



907011 · Nož za paradajz · 4,5" = 11 cm\*  
Tomato knife



902115 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 6" = 15 cm\*  
Boning knife



901115 · Nož za filete, fleksibilno sečivo · 6" = 15 cm\*  
Filleting knife, flexible



901118 · Nož za filete, fleksibilno sečivo · 7" = 18 cm\*  
Filleting knife, flexible



901921 · Nož za tranžiranje mesa · 8" = 21 cm\*  
Meat- and carving knife



900716 · Viljuška za meso · 6,5" = 16 cm\*  
Meat fork



901215 · Kuvarski nož · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



901218 · Kuvarski nož · 7" = 18 cm\*  
Chef's knife



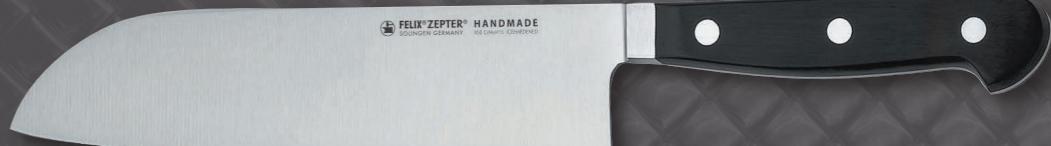
901221 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



901223 · Kuvarski nož · 9" = 23 cm\*  
Chef's knife



901226 · Kuvarski nož · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



906003 · Santoku nož · 7" = 18 cm\*

Santoku knife

Bez slike: 907003, sa šupljom ivicom

No image: 907003, with hollow edge



907320 · Nož za hleb · 7,5" = 20 cm\*  
Bread knife



907221 · Nož za hleb · 8" = 21 cm\*  
Bread knife



908430 · Nož za sečenje lososa · 12" = 30 cm\*  
Salmon knife



900002 · Set noževa za tranžiranje, 2 kom.  
2 piece carving set  
Sadrži/Contents:  
900716, 901921



900033 · Set noževa, 3 kom.  
3 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
901009, 901015, 901221



990039 · Set od 9 noževa sa stalkom  
9 piece knife block set  
Sadrži/Contents:  
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,  
907320, 900716, 129526, 990009

Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# GLORIA

GLORIA je nož za svakodnevnu upotrebu. Sečivo od čelika X50 CrMoV15 i brižljiva majstorska izrada garantuju odlično zadržavanje oštine, otpornost na koroziju i dugotrajnost noža. Drška je jaka i dobro leži u ruci. Kao i kod noževa GLORIA LUX, izrađena je od POM plastike, koja je bezbedna za namirnice. Površina drške je glatka i izgleda kao da je od drveta, ali se lakše čisti. Jednostavno isperite topлом vodom sa malo deterdženta za pranje sudova i osušite! GLORIA je jedostavan i pouzdan nož.

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 · Nož za ljuštenje · 2,5" = 7 cm\*  
Turning knife



601509 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



601010 · Nož za povrće · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



607011 · Nož za paradajz · 4,5" = 11 cm\*  
Tomato knife



608510 · Univerzalni nož · 4" = 10 cm\*  
Universal knife  
Bez slike: 607110, sa nazubljenom ivicom  
No image: 607110, with serrated edge



608515 · Univerzalni nož · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



608518 · Univerzalni nož · 7" = 18 cm\*  
Universal knife



604515 · Nož za sir · 6" = 15 cm\*  
Cheese knife



601015 · Univerzalni nož · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



601018 · Univerzalni nož · 7" = 18 cm\*  
Universal knife



602115 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 6" = 15 cm\*  
Boning knife  
Bez slike: 602215, fleksibilno sečivo  
No image: 602215, flexible



604218 · Univerzalni nož · 7" = 18 cm\*  
Utility knife



604221 · Univerzalni nož · 8" = 21 cm\*  
Utility knife



601215 · Kuvarski nož · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



601221 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



601226 · Kuvarski nož · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



606003 · Santoku nož · 6,5" = 16 cm\*  
Santoku knife  
Bez slike: 607003, sa šupljom ivicom  
No image: 607003, with hollow edge



607221 · Nož za hleb · 8" = 21 cm\*  
Bread knife



607226 · Nož za hleb · 10" = 26 cm\*  
Bread knife



603826 · Ital. nož za hleb · 10" = 26 cm\*  
Ital. Bread knife



608430 · Nož za sečenje lososa · 12" = 30 cm\*  
Salmon knife



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



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



600333 · Set noževa, 3 kom.  
3 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
601010, 601015, 601215



600021 · Set noževa, 2 kom.  
2 piece knife set  
Sadrži/Contents:  
601010, 601215

Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# CUISINIER

CUISINIER noževi ističu se svojim oblikom i najviše podsećaju na tradicionalne FELIX noževe. Njihov dizajn predstavlja kombinaciju ekskluzivnih materijala koji nose šarm minulih dana, precizne izrade i savremenih formi. Sečivo od čelika X50 CrMoV15 odlično drži oštrinu, fleksibilno je i otporno na koroziju. Drška od palisandera dobro leži u ruci, a sečivo klizi bez otpora. Palisander se zbog velike gustine i tvrdoće uglavnom koristi za izradu muzičkih instrumenata. Uz malo nege, drvo će zadržati svoj sjaj i plemenit izgled.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds usmost 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.

Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70



291509 · Nož za povrće · 3,5" = 9 cm\*  
Paring knife



297110 · Univerzalni nož, sa nazubljenom ivicom · 4" = 10 cm\*  
Universal knife, serrated



291010 · Nož za povrće · 4" = 10 cm\*  
Paring knife



294515 · Nož za sir · 6" = 15 cm\*  
Cheese knife



291015 · Univerzalni nož · 6" = 15 cm\*  
Universal knife



291215 · Kuvarski nož · 6" = 15 cm\*  
Chef's knife



291221 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



297221 · Nož za hleb · 8" = 21 cm\*  
Bread knife



293826 · Ital. nož za hleb · 10" = 26 cm\*  
ital. Bread knife

# CLASSICO

Kolekcija CLASSICO sasvim odgovara svom imenu. To je pravi, dokazani Solingen kvalitet za profesionalce. Sečivo od čelika X50 CrMoV15 garantuje odlično zadržavanje oštine i otpornost na koroziju. Tokom sečenja, ništa se ne lepi za sečivo, koje je ispolirano do visokog sjaja. Drška, izrađena od neškodljive plastike Ducor 2300k, malo je hrapava po površini i dobro leži u ruci. Gornja strana drške potpuno okružuje sečivo, pa je ruka zaštićena prilikom sečenja. CLASSICO je idealan nož za kantine, klanice i mesare, gde se traže dobar kvalitet i funkcionalnost po solidnoj ceni.

CLASSICO is true to its name. Tried and tested Solingen quality for the professional. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel guarantees great edge-retention and resistance to corrosion. Nothing clings to the blade after cutting due to the mirror-polished surface. The handle, made of the food safe plastic Ducor 2300k, is slightly rough on the surface and fits snugly in the hand. At the upper end the handle completely surrounds the blade so that the hand is additionally protected when cutting. CLASSICO is the ideal knife for canteen kitchens, abattoirs and butchers, as function and quality are needed there at a fair price.

FELIX® ZEPTER®  
SOLINGEN GERMANY  
HANDMADE  
X50 CrMoV15 STEEL

111307 · Nož za ljuštenje · 2,5" = 7 cm\*  
Peeling Knife

111008 · Nož za povrće · 3" = 8 cm\*  
Paring Knife

111508 · Nož za povrće · 3" = 8 cm\*  
Paring Knife

111010 · Nož za povrće · 4" = 10 cm\*  
Paring Knife

113111 · Nož za hleb, nazubljeni · 4,5" = 11 cm\*  
Roll Knife, scalloped

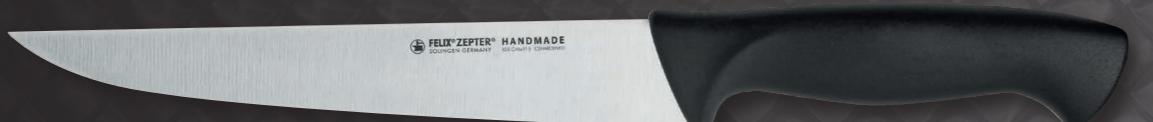
118518 · Kuhinjski nož · 7" = 18 cm\*  
Kitchen Knife



112115 · Nož za odvajanje mesa od kosti · 6" = 15 cm\*  
Boning Knife



114218 · Mesarski nož · 7" = 18 cm\*  
Butcher's Knife



114221 · Mesarski nož · 8" = 21 cm\*  
Butcher's Knife



111221 · Kuvarski nož · 8" = 21 cm\*  
Chef's knife



111226 · Kuvarski nož · 10" = 26 cm\*  
Chef's knife



117221 · Nož za hleb · 8" = 21 cm\*  
Bread Knife



113826 · Ital. nož za hleb · 10" = 26 cm\*  
ital. Bread knife



109018 · Satara · 7" = 18 cm\*  
Cleaver

Visokokvalitetni proizvodi za održavanje i stalci za noževe nalaze se na strani 70  
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

# PLODOVI MORA

Za pripremu nekih vrsta namirnica, kao što je slučaj sa plodovima mora, potreban je poseban pribor. Čak i potpuno zatvorene ostrige mogu se otvoriti pomoću noža za ostrige. Masivna drška bezbedno leži u ruci. Proširenji deo na kraju drške takođe štiti ruku od povrede. Za uklanjanje kostiju ribe možete koristiti klješta ili pincetu, tako da meso ostane netaknuto. Kada kuvate ili dinstate celu ribu, na primer, grgeča, lososa ili smuđa, prvo treba da uklonite krljušti. Skidač krljušti je jak, oštar, bezbedno leži u ruci i veoma je efikasan.



Sav specijalni pribor za ribu i plodove mora izrađen je od materijala visokog kvaliteta. Drške noža za ostrige i skidača krljušti napravljene su od otporne plastike koja se lako čisti. Funkcionalni delovi, kao što su klješta i pincete, izrađeni su od nerđajućeg čelika i zato su jednostavnvi za čišćenje.

# 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 · Nož za ostrige  
Oyster knife, heavy



100484 · Klješta za uklanjanje kostiju iz ribe  
Fishbone pliers



100486 · Pinceta za uklanjanje kostiju iz ribe  
Fishbone tweezers



100481 · Skidač krljušti  
Fish scaler

# ZAČINSKO BILJE

Sveže začinsko bilje važno je za pripremanje hrane kao i so za supu. Specijalan pribor je neophodan kako za amatere, tako i za profesionalne kuvare, kako bi bilje bilo iseckano pažljivo, zavisno od vrste i načina pripreme.

Sečivo noža za bilje izrađeno je od čelika visokog kvaliteta X50 CrMoV15, iskovano iz jednog komada i kaljeno ledom. Ovim se obezbeđuje dugotrajno zadržavanje oštine i otpornost na koroziju. Drška je napravljena od plastike koja se zove polioksimetilen, ili skraćeno POM, trajna je i lako se čisti. Makaze za bilje treba koristiti za bilje koje se lako seče makazama. Plastična drška sa integrisanim otvaračem za poklopce sa navojem dobro leži u ruci i dosta olakšava posao. Sečivo makaza je od nerđajućeg čelika i veoma oštro. Oba kraka makaza mogu se razdvojiti radi lakšeg čišćenja, a zatim ih bez problema ponovo možete spojiti.

## 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.



FELIX® ZEPTER® HANDMADE  
SOLINGEN GERMANY Iskovan i korišćeno

904815 · Nož za začinsko bilje · 6" = 15 cm\*  
Herb Knife

FELIX® ZEPTER® HANDMADE  
SOLINGEN GERMANY Iskovan i korišćeno

904815-OL · Nož za začinsko bilje · 6" = 15 cm\*  
Herb Knife

Obe polovine makaza bez zavrtnja.  
Radi lakšeg čišćenja, razdvojite ih,  
očistite i ponovo sastavite.

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



263421 · Kuhinjske makaze od nerđajućeg čelika  
Kitchen shears, stainless

# KUHINJSKI PRIBOR

Svakoj kuhinji potrebne su makaze – jake, oštare i ergonomiske. Makaze moraju biti izrađene od materijala visokog kvaliteta da bi bile efikasne. Potrebna tvrdoća i elastičnost postižu se kovanjem i kaljenjem nerđajućeg čelika. Unutrašnja strana, sečivo i rezna ivica su mašinski naoštreni. Unutrašnja strana makaza je blago naoštrena, tako da sečiva imaju kontakt samo u jednoj tački, pa se materijal seče bez ikakvog napora. U isto vreme, mikro-ozubljenje na unutrašnjoj strani rezne ivice 'pridržava' materijal koji sečemo. Drška je peskirana mat i bezbedno leži u ruci. Rezna ivica je polirana i lako se čisti. Visok kvalitet i preciznost izrade garantuju optimalno sečenje. Zahvaljujući dobro osmišljenom dizajnu makaza, možete otvoriti čak i pivske flaše ili zatvarače sa navojem. Kuhinjske makaze su multifunkcionalni alat.

## 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.



Originalna veličina  
Original size

263520 · Kuhinjske makaze, iskovane od nerđajućeg čelika  
Kitchen shears, stainless, forged

# OŠTRENJE I ODRŽAVANJE

FELIX noževi su oštri i dugo ostaju oštri. Zavisno od toga koliko često se koristi, sečivo vremenom gubi oštrinu. Profesionalni kuvari i kuvari-amateri oštrenje svoje noževe neposredno pre i posle upotrebe – to znači da oni redovno bruse svoje noževe. Čak i amateri to mogu da nauče, uz malo vežbe. Naravno, u bilo koje vreme možete nam poslati svoje FELIX noževe na oštrenje. Ova usluga nije skupa, a posle oštrenja, vaši noževi biće kao novi.

Kvalitetni noževi od čelika za sečiva osetljivi su na ostatke hrane i na pranje u mašini za sudove. Takođe, sečivo postaje tupo kada se pere u mašini. Najbolje je da ručno operete nož topлом vodom i zatim ga osušite. Sečivo možete zaštititi uljem kamelije. Antibakterijska krpa za brisanje noževa sa molekulima srebra neguje i štiti sečivo noža.

Drvno je prirodni materijal i treba da negovati. Povremeno prebrišite drvene drške sa nekoliko kapi lanenog ulja. Drvo će na taj način sačuvati svoju originalnu lepotu i poseban sjaj.

## 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 · Oštrač za noževe, keramički · 10“ = 25 cm\*

Sharpening steel, ceramic



129626 · Oštrač za noževe, dijamantski · 10“ = 26 cm\*

Sharpening steel, diamond



129526 · Oštrač za noževe · 10“ = 26 cm\*

Sharpening steel



120410 · Kombinovani brusni kamen

400 / 1000

Combination Whetstone



107400 · Krpa za noževe  
Knife care cloth



120080 · Švedsko laneno ulje,  
100 ml

100 ml Swedish linseed oil



121000 · Kombinovani brusni kamen

1000 / 3000

Combination Whetstone

120070 · Kinesko ulje kamelije,  
100 ml

100 ml Chinese camellia oil

# ČUVANJE I SEČENJE

Kada pripremate hranu, praktično je da vam noževi budu nadohvat ruke. Na primer, u stalku ili na magnetnom držaču za noževe. Njegov oblik i materijal zavise od kuhinjskog nameštaja, prostora kojim raspolažete i ličnog ukusa. Svi stenci i magnetni držači za noževe izrađeni su od kvalitetnih materijala, otporni su i jednostavnici za čišćenje.

Za sečenje nožem potrebna je drvena daska za sečenje. Zašto? Sečivo se brzo istupi ako koristite dasku od nekog drugog materijala (stakla, keramike ili mermera). Za kvalitetne noževe čija su sečiva izrađena od specijalnog čelika potrebne su drvene daske da bi dugo zadržali oštrinu. Pored toga, drvo je više higijensko od plastike. FELIX daske za sečenje prave se isključivo od kvalitetnog drveta bogatog taninom, koje ima anti-bakterijska svojstva.

## 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 · Magnetni držač za noževe od punog orahovog drveta sa čeličnim postoljem**  
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal



**909200 · Magnetni držač za noževe od punog bukovog drveta**  
Magnetic knife stand, solid beechwood



**909300 · Magnetni držač za noževe od punog orahovog drveta**  
Magnetic knife stand, solid walnut



**909100 · Magnetni držač za noževe, furniran tamnim hrastovim drvetom**  
Magnetic knife stand, veneered dark oak



950011 · Stalak za noževe  
Knife stand



990005 · Stalak za noževe,  
prazan, za 5 noževa  
Knife block, empty, for 5 pieces



990009 · Stalak za noževe, prazan,  
za 9 noževa  
Knife block, empty, for 9 pieces



809100 · Daska za sečenje od punog orahovog drveta · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm  
Cutting board, solid walnut



809200 · Daska za sečenje od punog hrastovog drveta · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm  
Cutting board, solid oak wood



INTERNACIONALNE NAGRADE I PRZNANJA ZA  
ZEPTER GRUPU

INTERNATIONAL AWARDS AND RECOGNITION FOR  
THE ZEPTER GROUP



Američka MEDALJA ČASTI

„Ostrvo Elis“ 2011.

Dodeljena Zeptetu za izuzetan doprinos dobrobiti miliona ljudi



**ZLATNI MERKUR, ITALIJA**

1994, 1995, 1996, 1997. i 2010. god.

Zepter International je petostruki dobitnik nagrade za tehnološki napredak i nove, originalne proizvode.

**„Kuhinjska inovacija godine“ - Nagrada potrošača za najbolji proizvod**

2014. – Frankfurt, Nemačka

**Nagrada za najbolji proizvod - za funkcionalnost, dizajn i inovaciju**

Zepter Smart multisistem

**Dobitnik nagrade za dizajn „Crvena tačka“**

2009. – Esen, Nemačka

**Dobitnik Zlatne nagrade za dizajn proizvoda**

2007. – Minhen, Nemačka

**Zlatno priznanje B.I.D. (Business Initiative Directions)**

2004. – Frankfurt, Nemačka

**XXX zlatna nagrada za komercijalni prestiž**

2000. - Madrid, Španija

**XIV međunarodna evropska nagrada za kvalitet**

2000. – Pariz, Francuska

**„Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana“**

(„Vitez rada Republike Italije“)  
1997. – dodeljena za doprinos u oblasti tehnološkog, društvenog razvoja i zapošljavanja - Italija

**Znak profilakse holesterola**

1994. – Varšava, Poljska



Kompanije švajcarske Zepter grupe proizvode i prodaju visokokvalitetne proizvode za domaćinstvo, medicinske aparate, kozmetiku itd. u više od 50 zemalja širom sveta. Svi proizvodi su rezultat konstantnog istraživanja i razvoja, o čemu svedoče brojni patenti i nagrade za izvanredan kvalitet, funkcionalnost i inovativni dizajn. Mnogi ekskluzivni ZEPTER proizvodi postali su klasični, a ostali takođe imaju sve šanse da to postanu jednog dana.

Klasici se odlikuju vanvremenskom formom, optimalnim funkcionisanjem i trajnim kvalitetom. Istinski klasični oduševljavaju nas godinama.

ZEPTER bira samo proizvode koji ispunjavaju ove kriterijume za naziv „Zepter luksuzni proizvod“. Ovi proizvodi mogu se videti u ZEPTER katalogu „Zepter luksuzni proizvodi – umetnost savršenstva“. Katalog se može dobiti samo na pismeni zahtev na adresu 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.



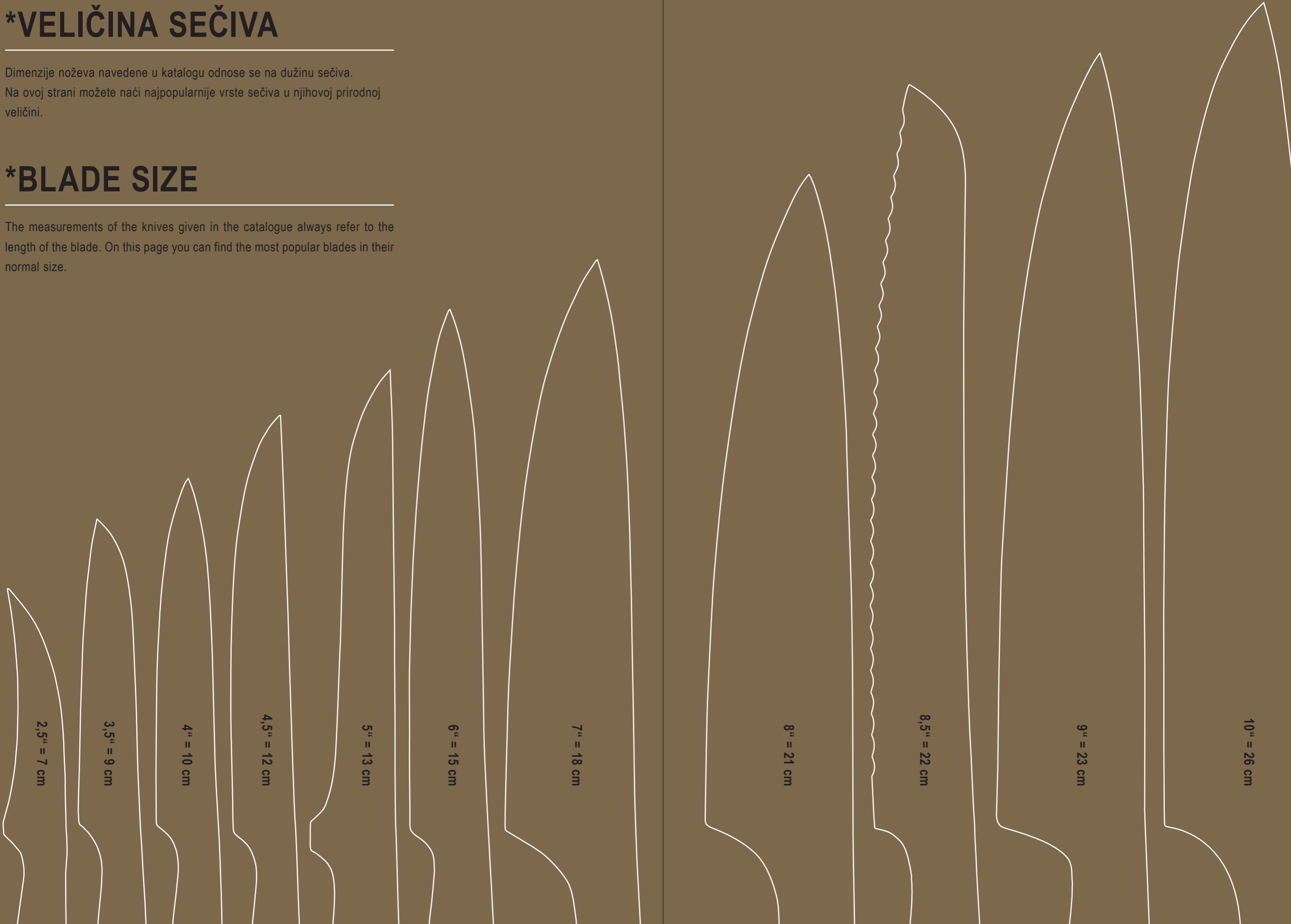
# \*VELIČINA SEČIVA

Dimenzije noževa navedene u katalogu odnose se na dužinu sečiva.

Na ovoj strani možete naći najpopularnije vrste sečiva u njihovoј prirodnoj veličini.

# \*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®**  
OD 1790. GODINE  
**SOLINGEN GERMANY**

**FELIX SOLINGEN GMBH**

An den Eichen 6  
D-42699 Solingen  
Tel. +49 (0)212 23140-300  
Fax +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](http://facebook.com/felix.solingen)

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

**zepter®**

