

### Drobny sprzęt kuchenny

Lp.	Nazwa asortymentu	Cena jedn.	Ilość	Wartość netto
1.	Garnek wysoki satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą poj. min. 36,6 l, wielowarstwowe dno kapsułowe, wzmocnione metalowe uchwyty, można używać na kuchniach indukcyjnych		1	
2.	Garnek wysoki satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą poj. min. 20,9 l, wielowarstwowe dno kapsułowe, wzmocnione metalowe uchwyty, można używać na kuchniach indukcyjnych		2	
3.	Garnek wysoki satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą poj. min. 16,1 l, wielowarstwowe dno kapsułowe, wzmocnione metalowe uchwyty, można używać na kuchniach indukcyjnych		3	
4.	Garnek wysoki satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą poj. min. 7,2 l, wielowarstwowe dno kapsułowe, wzmocnione metalowe uchwyty, można używać na kuchniach indukcyjnych		3	
5.	Garnek wysoki satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą poj. min. 5,0 l, wielowarstwowe dno kapsułowe, wzmocnione metalowe uchwyty, można używać na kuchniach indukcyjnych		3	
6.	Garnek wysoki satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą poj. min. 3,3 l, wielowarstwowe dno kapsułowe, wzmocnione metalowe uchwyty, można używać na kuchniach indukcyjnych		3	
7.	Rondel satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą z metalowym uchwytem poj. min. 5,0 l, można używać na kuchniach indukcyjnych, wielowarstwowe dno kapsułowe, metalowy wzmocniany uchwyt		3	
8.	Rondel satynowany ze stali nierdzewnej z pokrywą z metalowym uchwytem poj. min. 3,3 l, można używać na kuchniach indukcyjnych, wielowarstwowe dno kapsułowe, metalowy wzmocniany uchwyt		3	
9.	Patelnia stalowa z powłoką teflonową śr. min. 24 cm, metalowy uchwyt, dno kapsułowe wielowarstwowe, do stosowania na kuchniach indukcyjnych		3	
10.	Patelnia stalowa z powłoką teflonową śr. min. 28 cm, metalowy uchwyt, dno kapsułowe wielowarstwowe, do stosowania na kuchniach indukcyjnych		3	
11.	Miska stalowa satynowana poj. min. 2,2 l, wytrzymała i odporna na wgniecenia oraz pęknięcia		6	
12.	Miska stalowa satynowana poj. min. 4,5 l, wytrzymała i odporna na wgniecenia oraz pęknięcia		6	
13.	Miska stalowa satynowana poj. min. 7,0 l, wytrzymała i odporna na wgniecenia oraz pęknięcia		4	
14.	Miska stalowa satynowana poj. min. 13,6 l, wytrzymała i odporna na wgniecenia oraz pęknięcia		2	
15.	Cedzak stojący z uchwytami śr. min. 360/200 mm, uchwyty metalowe, wzmocniane		1	
16.	Chochła monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączy zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu poj. min. 0,45 l, dł. min. 420 mm		1	
17.	Chochła monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączy zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu poj. min. 0,2 l, dł. min. 400 mm		1	
18.	Widelec monoblok wykonany z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączy zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm		1	

19.	Łyżka perforowana monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączeń zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm			1
20.	Łyżka do serwowania monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączeń zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm			1
21.	Ubijak do ziemniaków monoblok wykonany z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączeń zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm			1
22.	Łyżka do spaghetti monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączeń zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm			1
23.	Łyżka cedzakowa monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączeń zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm			1
24.	Łopatką do przewracania monoblok wykonana z jednego kawałka stali bez spawów, zagięć i łączeń zapewnia to łatwe utrzymanie w czystości, zagięta końcówka pozwala na zawieszenie na wieszaku lub krawędzi okapu dł. min. 400 mm			1
25.	Wieszak przyścienny do zawieszania przyborów kuchennych			1
26.	Łyżka perforowana do naczyń z powłoką teflonową, wzmocniana włóknem szklanym, przystosowana do mycia w zmywarkach i wyparzania odporna na wysoką temperaturę do + 220°C			2
27.	Łopatką do przewracania do naczyń z powłoką teflonową, wzmocniana włóknem szklanym, przystosowana do mycia w zmywarkach i wyparzania odporna na wysoką temperaturę do + 220°C			2
28.	Tarka sześciokątna do rozdrabniania owoców, warzyw i przypraw, 6 rodzajów rozdrob			1
29.	Dzbanek miarka z podziałką, przezroczysty poj. min. 2,0 l do odmierzania produktów sypkich i cieczy			2
30.	Różga ze stali nierdzewnej dł. min. 300 mm, do ubijania piany, sporządzania zawiesin			1
31.	Różga ze stali nierdzewnej dł. min. 500 mm do ubijania piany, sporządzania zawiesin			1
32.	Nóż kuchenny profesjonalny ze stali chromowo - molibdenowej dł. min. 250 mm, rękojeść ergonomiczna wykonana z dwóch elementów, dobre właściwości tnące, odporny na złamania, można myć w zmywarkach i wyparzać			1
33.	Nóż kuchenny profesjonalny ze stali chromowo - molibdenowej dł. min. 200 mm, rękojeść ergonomiczna wykonana z dwóch elementów, dobre właściwości tnące, odporny na złamania, można myć w zmywarkach i wyparzać			1
34.	Nóż do pieczenia ze stali chromowo - molibdenowej dł. min. 240 mm, rękojeść ergonomiczna wykonana z dwóch elementów, dobre właściwości tnące, odporny na złamania, można myć w zmywarkach i wyparzać			1
35.	Nóż do oddzielania kości zagięty ze stali chromowo - molibdenowej dł. min. 160 mm, rękojeść ergonomiczna wykonana z dwóch elementów, dobre właściwości tnące, odporny na złamania, można myć w zmywarkach i wyparzać			1
36.	Nóż do obierania ze stali chromowo - molibdenowej, rękojeść ergonomiczna wykonana z dwóch elementów, dobre właściwości tnące, odporny na złamania, można myć w zmywarkach i wyparzać			1
37.	Stalka do ostrzenia noży dł. min. 220 mm			1
38.	Listwa magnetyczna do wieszania noży dł. min. 550 mm			1

39.	Deski do krojenia z polietylenu kolorowe, zgodne z wymogami HACCP, min. 450x300 mm, grubość min. 13 mm		6
40.	Stojak na 6 sztuk desek do suszenia i przechowywania		1
41.	Tłuczek do rozbijania mięsa		1
42.	Porcjoner do pure, ryżu, lodów min. 70 g		2
43.	Szczypce uniwersalne do porcjowania surówek długość min. 300 mm		2
44.	Szczypce do pieczeni min. 210 mm do serwowania dań mięsnych		2
45.	Otwieracz do konserw mocowany do blatu stołu z zaciskiem ślimakowym i wkrętami, otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm		1
46.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 min. 53x32,5x6,5 cm do używania w piecach konwekcyjno-parowych, wykonany ze stali nierdzewnej o gr. min. 0,8 mm, możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C		8
47.	Pojemnik gastronomiczny perforowany GN 1/1 min. 53x32,5x6,5 cm do używania w piecach konwekcyjno-parowych, wykonany ze stali nierdzewnej o gr. min. 0,8 mm, możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C, z pełną perforacją również narożników		5
48.	Ruszt płaski do pieca GN 1/1 min. 53x32,5x0,5 cm, wykonany ze stali nierdzewnej o śr. min. 6 mm, do używania w piecach konwekcyjno-parowych polecany do grilowania		3
49.	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 min. 35,2x32,5x6,5 cm do używania w piecach konwekcyjno-parowych, wykonany ze stali nierdzewnej o gr. min. 0,8 mm, możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C		5
50.	Pojemnik gastronomiczny perforowany GN 2/3 min. 35,2x32,5x6,5 cm do używania w piecach konwekcyjno-parowych, wykonany ze stali nierdzewnej o gr. min. 0,8 mm, możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C, z pełną perforacją również narożników		5

**RAZEM netto**

**0,00 zł**

**RAZEM brutto**

**0,00 zł**