

STYCZEŃ

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Bigos na karnawał?

Tak, Chef!



1745 8887

Kapusta kiszona 5 kg

1 wiad.

wiad. **19,⁹⁹**

CHEFSCULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Zabawę czas zacząć!

Skąd karnawał?

Być może ze starożytnych Saturnaliów, ale bardziej prawdopodobne, że z chrześcijańskiego średniowiecza. Oznaczał czas zabaw i uczt poprzedzający okres przedwielkanocnego postu. Łacińskie pochodzenie nazwy wskazuje, że służył pożegnaniu z mięsem – spożywano je wtedy w znacznie większych ilościach, nadziewając nim nawet pączki.

W Polsce upływał pod znakiem bigosu, który zbliżoną do współczesnej postać przybrał w XVIII wieku. Do dziś to tradycyjne danie z gotowanej kapusty i siekanego mięsa nie traci na popularności – na s. 6 zachęcamy Cię do przyrządzenia go w niebanalny sposób.

W tym miesiącu polecamy Twojej uwadze promocyjną ofertę mięs, wędlin, serów, grzybów i owoców morza, dzięki którym przygotujesz również wiele innych dań i przekąsek w imprezowych klimatach. Nie pomiń syropów do karnawałowych drinków! A w chwili oddechu od sezonowych wyzwań przeczytaj wywiad z Adrianą Marczewską (s. 20). I baw się jak nigdy.

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



NIEMCY



Von Winning Spätburgunder 0,75 l

Szczep: spätburgunder

Styl: lekkie, owocowe, przydymione

Aromaty: czerwone owoce leśne z lekką dymną i dębową nutą z ziołowymi niuansami

6 but. kt.

but. **32,90**



FRANCJA



E. Guigal Cotes du Rhone AOC 0,75 l

Szczep: syrah, grenache noir, mourvèdre

Styl: pełne, zbalansowane, owocowe, wytrawne

Aromaty: mleczna czekolada, jagody, śliwki i porzeczki z nutami czarnego pieprzu, skóry i tytoniu

6 but. kt.

but. **29,90**



WŁOCHY



**San Silvestro Barolo Riserva Piemont
DOCG GV 0,75 l**

Szczep: nebiollo

Styl: pełne, dojrzałe, intensywne, wytrawne

Aromaty: skóra, tytoń i dym, a także suszone owoce, anyż i lukrecja

6 but. kt.

but. **63,90**



WŁOCHY



Prosecco Treviso Frizzante DOC

Szczep: glera

Styl: lekkie, półwytrawne, owocowe

Aromaty: jabłka i gruszki, w smaku wzbogacone dojrzałymi cytrusami

6 but. kt.

but. **23,90**



WŁOCHY



**Le Contesse Prosecco Conegliano
Valdobbiadene 0,75 l**

Szczep: glera

Styl: delikatnie musujące, wytrawne, lekkie

Aromaty: dojrzałe jabłka i gruszki, skórka pomarańczowa, melon i grejpfrut, delikatne nuty kwiatów i drzewa cedrowego

6 but. kt.

but. **22,90**



HISZPANIA



Estrella de Oro Cava Brut 0,75 l

Szczep: macabeo

Styl: musujące, dobrze zbudowane, wytrawne

Aromaty: jabłka, gruszki i pomarańcze z dodatkiem cynamonu

6 but. kt.

but. **15,90**



SILESIA



Kielbasa jałowcowa sucha ok. 600 g

ok. 600 g pa.

kg **29,90**



SILESIA



Kielbasa podwawelska 81% ok. 450 g

ok. 450 g szt.

kg **14,99**

BASE
CULINAR



BASE CULINAR



Gulasz z jelenia GV 2,5 kg

4 pa. kt.

kg **44,90**



Gulasz cielęcy ok. 5 kg

ok. 5 kg szt.

kg **25,90**

StarCulinar



STAR CULINAR



Łopátka wieprzowa ok. 3,5 kg
bez kości

ok. 3,5 kg szt.

kg **21,90**

BASE
CULINAR



BASE CULINAR



Opieńki 1 kg

5 tor. kt.

kg **15,99**



DANEX



Borowik suszony 500 g

4 pa. kt.

pa. **99,90**



DANEX



Podgrzybek cały

10 tor. kt.

kg **22,90**

StarCulinar



STAR CULINAR



Brzuch wieprzowy ze skórą ok. 3,5 kg

1 kg

kg **25,90**



STAR CULINAR



Golonka z dzika ok. 300-400 g
z kością, bez skóry

10 kg kt.

kg **22,90**

StarCulinar



STAR CULINAR



Żeberka wieprzowe 350-650 g

350-650 g szt.

kg **24,90**

Karnawałowy bigos z leśnymi nutami

Składniki (na 10 porcji)

1 kg kapusty kiszanej
500 g kapusty białej świeżej
350 g surowego brzucha wieprzowego
300 g boczku surowego wędzonego
400 g udźca z jelenia
150 g kielbasy jałowcowej
100 g kielbasy podwawelskiej
100 g mrożonych opieniek
100 g suszonych podgrzybków
50 g mrożonej żurawiny
100 g kremu śliwkowego
80 g koncentratu pomidorowego
200 ml czerwonego wytrawnego wina
20 ml fondu z dziczyzny

Przygotowanie

Mięso z jelenia, boczek i brzuch wieprzowy pokrój w kostkę wielkości 2 x 2 cm, a dwa rodzaje kielbasy – w duże kawałki. Podgrzybki namocz w ciepłej wodzie. Sprawdź, czy kapusta kiszona nie jest zbyt kwaśna – jeśli jest, przepłucz ją w zimnej wodzie. Poszatkuj drobno białą kapustę, chyba że korzystasz z kapusty już szatkowanej. Do szerokiego garnka włóż najpierw boczek, a gdy wytopi się z niego tłuszcz, usmaż na nim pozostałe mięsa (jeśli jest zbyt chudy, dodaj oleju). Następnie dodaj kielbasę, przyprawy i fond, całość przesmaż i zalej winem. Całowicie odparuj wino, dołóż świeżą kapustę i duś około 5 min. Dodaj koncentrat i krem śliwkowy, wymieszaj i smaż przez chwilę. Wreszcie kolejno dodawaj podgrzybki wraz z wodą od moczenia, opieńki, żurawinę i kapustę kiszoną. Jeśli płynu jest zbyt mało, dolej wody. Duś bigos na małym ogniu przez około 90 min, często mieszając. Gotowe!



Rafał Soroczyński
Doradca Kulinaryny Chefs Culinar
autor przepisu

PRODUKTY

×
BASE
CULINAR™

BASE CULINAR



Owoce jałowca 400 g
całe

6 pus. kt.

pusz.

26,90

WŁOCHY



Wino stołowe czerwone 2 l

6 but. kt.

but.

14,90

*
StarCulinar™

STAR CULINAR



Krem śliwkowy 450 g
140 g owoców na 100 g produktu

10 st. kt.

st.

4,59

*
StarCulinar™

STAR CULINAR



Koncentrat pomidorowy 4250 ml
masa netto: 4500 g

3 pus. kt.

pusz.

29,90

NASZA PORADA

Bigos przyrządzaj w nieemaliowanym garnku z szerokim i grubym dnem, zawsze kilka dni przed podaniem. Pierwszego i drugiego dnia po przygotowaniu ponownie podgrzej i gotuj przez chwilę, żeby smaki dobrze się połączyły – dopiero wtedy Twój bigos będzie idealny do serwowania lub wekowania.

TAK, CHEF!



BASE CULINAR

FRYTKI

FRYTKI Steakhouse 20 x 10 mm 2,5 kg
podpieczone

4 tor. kt. kg **4,39**

FRITTENLOVE

FRYTKI

FRYTKI Falafel 2,5 kg
z ciecierzycy z dodatkiem egzotycznych przypraw,
ok. 147 szt. w opakowaniu, waga sztuki ok. 17 g,
handcut

4 tor. kt. kg **33,90**

FRITTENLOVE

FRYTKI

FRYTKI truflowe czarne 2,5 kg
z ciecierzycy z dodatkiem aromatu trufli, ok. 135 szt.
w opakowaniu, waga sztuki ok. 18,5 g, handcut

4 tor. kt. kg **42,90**

BASE CULINAR

FRYTKI

Cząstki ziemniaczane ze skórką 2,5 kg
przyprawione, podpieczone

4 tor. kt. kg **4,99**

OPTIMAHL STARLINE

SOS

Sos sałatkowy Mango-Chili 3 l
delikatny sos tajski z mango

1 wiad. l **15,90**

OPTIMAHL STARLINE

DIP

Dip Chili Cheese 850 g
kremowy, lekko pikantny, idealny do nachos, frytek
i burgerów

6 but. kt. but. **20,90**

BASE CULINAR

FRYTKI

KREWETKI Butterfly 1 kg
z ogonkami, w chrupiącej panierce

12 pa. kt. kg **49,90**

BASE CULINAR

FRYTKI

KREWETKI w cieście 1 kg

10 pa. kt. kg **51,90**

BASE CULINAR

FRYTKI

KALAMARNICA paski tapas
Rabas Empanadas 1 kg
w pikantnej panierce

6 wor. kt. wor. **24,90**

FRITTENLOVE

FRYTKI

KREWETKI surowe obrane 16-20 1 kg
z ogonkami, glazura 25%

10 pa. kt. pa. **39,90**

FRITTENLOVE

FRYTKI

MORSZCZUK filet 200 g + 7 kg
bez skóry, bez glazury, morska produkcja

7 kg kt. kg **22,90**

FRITTENLOVE

FRYTKI

SUM filet 200-400 g
bez skóry, glazura 10%

5 kg kt. kg **36,90**



WSZYSTKO DO DRINKÓW

O ile w sylwestra króluje szampań, w karnawale warto trochę pomiksować. Dobry drink wcale nie musi zawierać alkoholu – korzystając z syropów smakowych, można stworzyć zachwycające mokataje. Lód doskonale zastąpią mrożone owoce.

TAK, CHEF!



Szklane słomki 20 cm 50 szt.

dostępne także o długościach: 15, 23, 30 cm

1 pa. szt. **2,79**

APS 1521 7363

Łyżeczka barowa 40 cm
stal nierdzewna

1 szt. szt. **14,99**

KÖGLER 1465 1182

Bambusowe patyczki 18 cm 50 szt.

7 pa. kt. pa. **16,99**



BASE ELEMENTS



Szklanka uniwersalna Infinity 0,35 l
wys. 10,2 cm, śr. 8,1 cm

6 szt. kt. szt. **5,99**



ARCOROC



Szklanka do drinków Granity 0,35 l
wys. 12,2 cm, śr. 8,4 cm

6 szt. kt. szt. **4,99**



MONIN



Syrop Cukier trzcinowy 0,7 l

6 but. kt. but. **15,49**

MONIN 1028 0768

Syrop Grenadine 0,7 l

6 but. kt. but. **19,49**

MONIN



Syrop Blue Curaçao 0,7 l

6 but. kt. but. **24,49**

MONIN 1636 6008

Syrop pomarańczowy Spritz 0,7 l

6 but. kt. but. **26,49**



NESTLÉ POLSKA



Acqua Panna 0,25 l

woda niegazowana, butelka szklana bezzwrotna

24 but. skrz. but. **2,59**

NESTLÉ POLSKA 1635 9963

Acqua Panna 0,75 l

woda niegazowana, butelka szklana bezzwrotna

15 but. skrz. but. **3,49**



NESTLÉ POLSKA



San Pellegrino 0,25 l

woda gazowana, butelka szklana bezzwrotna

24 but. skrz. but. **2,59**

NESTLÉ POLSKA 1635 9833

San Pellegrino 0,75 l

woda gazowana, butelka szklana bezzwrotna

15 but. skrz. but. **3,49**

Z WEBSHOPEM BĘDZIE CI LŹEJ?

TAK, CHEF!



WEBSHOP.CHEFSCULINAR.PL

ODKRYJ NOWĄ ODSŁONĘ WEBSHOPU CHEFS CULINAR I CIESZ SIĘ ZALETAMI ZAKUPÓW ONLINE!

- + Łatwe i szybkie składanie zamówień
- + Jeden profil dla wielu numerów klienta, bez konieczności tworzenia osobnego konta
- + Indywidualnie przygotowane ceny i oferty specjalne
- + Nowoczesne wsparcie techniczne
- + Możliwość tworzenia i współdzielenia własnej listy zakupów
- + Czytelna i intuicyjna informacja o produktach
- + Kompatybilność z urządzeniami mobilnymi (tabletem i telefonem)
- + Inspiracje kulinarne z użyciem produktów Chefs Culinar – bez logowania

ZAREJESTRUJ SIĘ
I ZAMAWIAJ



FILM INSTRUKTAŻOWY ONLINE

Wejdź na www.chefsculinar.pl i obejrzyj praktyczny tutorial, dzięki któremu zakupy w Webshopie staną się jeszcze łatwiejsze.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

ALPENHAIN KÄSESPEZIALITÄTEN 2009 1651

Obabda porcje 60% tłuszczu 40 x 25 g
obabda to pasta serowa z sera camembert,
cebuli i masła

1 kt. szt. **1,99**



OSM ŁOBŻENICA 1576 3037

Twaróg krajanka 800 g
vac. 4% tłuszczu

9 kg kt. kg **8,99**



OSM ŁOBŻENICA 1583 3969

Śmietana 18% ukwaszona 5 l

1 wiad. l **6,19**



NOWOŚĆ

OSM ŁOBŻENICA 1766 3182

Twaróg śmietankowy 3 kg

1 wiad. kg **11,90**



EIPRO / EI-BUFFET 1214 0510

Jaja gotowane i obrane 26 szt.
bez zalewy, klasa handlowa A

6 tor. kt. tor. **17,99**



EIFIX 1694 6217

Masa jajowa 1 kg
z jaj z wolnego wybiegu, płynna, pasteryzowana

12 pa. kt. pa. **15,99**



OSM WŁOSZCZOWA 1529 8768

Jogurt naturalny 11 kg
2% tłuszczu

1 wiad. l **3,73**



TMT 1555 5748

Cheddar blok ok. 3,5 kg

ok. 3,5 kg szt. kg **19,99**



TMT 1701 2201

Cheddar plastry 1 kg

10 kg kt. kg **21,99**



OSM WŁOSZCZOWA 1513 9917

Ser Gouda wędzony ok. 3 kg
45% tłuszczu

ok. 3 kg szt. kg **18,99**

SPOMLEK

Ser Salami ok. 1,2 kg
blok

pomidor i bazylia
9,6 kg kt. 1575 9986

pieprz i chili
9,6 kg kt. 1575 9795

czosnek i zioła
9,6 kg kt. 1575 9498

kg **20,90**

PRODUKTY KONSERWOWE

KÜHLMANN



Antipasti Party Mix 2 kg

zielone pepperoni, zielone oliwki, czerwona papryka, cebulki, pieczarki, pomidory

1 mis.

mis.

99,00



FEINKOST DITTMANN



Macedońskie papryczki pepperoni 2850 g

łagodne papryczki pepperoni z ogonkami, ok. 90-100 szt.

1 wiad.

wiad.

33,90



FEINKOST DITTMANN



Jabłuszka kaparowe 2850 g

delikatnie pikantne, ok. 160-170 szt.

1 wiad.

wiad.

39,90



KÜHLMANN



Antipasti papryczki nadziewane serem 1,5 kg

pikantne papryczki nadziewane świeżym serem

1 mis.

mis.

67,90



GRECI



Papryka grillowana 850 ml

czerwona i żółta

6 pusz. kt.

pusz.

22,90



GRECI



Pomidory suszone w oleju 850 ml

włoskie pomidory czereśniowe pokrojone w ćwiartki

6 pusz. kt.

pusz.

26,90



GRECI



Cebulka w occie balsamicznym 850 ml

6 pusz. kt.

pusz.

16,90



WYPIEKI I MIODY



KREKE



Sernik śmietankowy z kruszonką 2,5 kg

wymiar 28 x 35 cm

3 szt. kt.

kg

17,99



KREKE



Ciasto śliwkowe z kruszonką 2,5 kg

wymiar 28 x 35 cm

3 szt. kt.

kg

15,99



LAWA



Kluski na parze ok. 42 g

100 szt. kt.

szt.

0,39



LAWA



Racuchy ziemniaczano-twarogowe 100 g

100 szt. kt.

szt.

0,99



LAWA



Naleśniki amerykańskie 60 g

70 szt. kt.

szt.

0,89



LAWA



Mininalesniki amerykańskie 25 g

śr. ok. 8 cm

100 szt. kt.

szt.

0,39



CD S.A.



Miód wielokwiatowy 4 kg

1 wiad.

kg

14,99



CD S.A.



Miód wielokwiatowy porcje 60 x 25 g

1 kt.

kt.

34,90



CD S.A.



Nussole krem o smaku orzechowym porcje 60 x 20 g

1 kt.

kt.

29,40



**DUŻE
JEST LEPSZE**

Sosy w dużych opakowaniach znakomicie sprawdzą się w Twojej restauracji i są zdecydowanie bardziej ekonomiczne.

WWW.CHEFSCULINAR.PL



FANEX



Majonez dekoracyjny 2,8 kg
zawartość tłuszczu 69%

1 wiad.

wiad. **29,90**



FANEX



Musztarda francuska 1 kg

1 wiad.

wiad. **6,69**



FANEX



Sos barbecue 1 kg

4 but. kt.

but. **9,49**



KIKKOMAN



Sos sojowy 1 l

6 but. kt.

but. **24,90**



KIKKOMAN



Sos teriyaki 1,9 l

4 but. kt.

but. **35,90**



DEVELEY



Olej pomace mieszanka 5 l
mieszanka oliwy pomace i oleju słonecznikowego

3 but. kt.

but. **8,20**



MÜLLER'S MÜHLE



Soczewica czarna beluga 1 kg

10 pa. kt.

pa. **16,79**



MÜLLER'S MÜHLE



Kasza bulgur 5 kg

1 tor.

kg **9,59**



MÜLLER'S MÜHLE



Komosa ryżowa 2 kg

4 tor. kt.

kg **28,99**

BASE CULINAR



BASE CULINAR



Ryż jaśminowy 10 kg

1 wor.

kg **8,29**

BASE CULINAR



BASE CULINAR



Ryż basmati 5 kg
wstępnie podgotowany

1 wor.

kg **13,29**

BASE CULINAR



NOWOŚĆ

BASE CULINAR



Ryż mleczny 10 kg
okrągłoziarnisty

1 wor.

kg **6,29**



Biznes ze smakiem

**PRZECZYTAJ
WIĘCEJ**

Ten i inne wywiady z cyklu
Biznes ze smakiem znajdziesz na

WWW.CHEFSCULINAR.PL



O karierze samouka, zawodowej uczciwości, planach na przyszłość i... bigosie taty opowiada Adriana Marczevska – uczestniczka czwartej edycji Top Chefa, szef kuchni m.in. restauracji WuWu, Zatoka Sztuki, La BlaBla; prowadząca program Ślinotok w Kuchnia+.

W jakim wieku zostałeś szefem kuchni?

Pierwszy raz samodzielnie prowadziłam restaurację w wieku 23 lat. Było to wielkie wyzwanie, ale starałam się z całych sił i mimo niewielkiego doświadczenia udawało mi się sprawnie kierować bistro. Nie nazywałam siebie wtedy szefem kuchni. Po prostu prowadziłam lokal i wszystko miało działać. Od tamtego momentu dzielę mnie lata świetlne, ale chyba zawsze będę patrzeć na tamtą Adrianę ze wzruszeniem. Początki nauczyły mnie, że nie ma rzeczy niemożliwych. Po prostu nie ma.

Wielu kucharzy może Ci pozazdrościć błyskotliwej kariery. Był jakiś moment przełomowy?

Nadal nie potrafię patrzeć na siebie z takiej perspektywy. Ja po prostu robię swoje. Wiem, w czym jestem dobra i co lubię robić. Zawsze miałam duże kompleksy w związku z brakiem doświadczenia. To, że wszystkiego uczyłam się sama, że nie zdobywałam umiejętności, pracując pod innymi szefami, przez dłuższy czas wywoływało we mnie uczucie skrępowania. Dopiero niedawno zaczęłam doceniać to, że jestem samoukiem i jak dużą pracę wykonałam. Przełomowych momentów w mojej karierze było wiele. Każdy z większych projektów uczył mnie czegoś nowego i zmieniał moje życie.

Pomogło Ci występowanie w telewizji? A może zaszkodziło?

Zdecydowanie pomogło. Udział w programach tv zawsze motywował mnie do pracy i rozwoju. Telewizja nauczyła mnie też działania w dużym stresie. Teraz wiem, jak radzić sobie z emocjami, z moją wieczną potrzebą, by wszystko robić lepiej. Złapałam dystans do siebie i poznałam cudownych ludzi. Każdy program był przygodą.

Ludzie rozpoznają Cię na ulicy?

Zdarzają się takie sytuacje. Na ulicy rzadziej, częściej w restauracjach.

Jaką kuchnię lubisz najbardziej? Czy jest jakaś potrawa, którą potrafisz przygotować z zamkniętymi oczami i wiesz, że zawsze rzucisz nią swoich gości na kolana?

Lubię dobrą kuchnię. *(śmiech)* Mówię całkiem serio – nie mam ulubionej potrawy. Ważne, żeby było uczciwie i świeżo. Czasem chodzi za mną coś włoskiego, czasem coś z kuchni żydowskiej, innym razem mam ochotę na krótki wyskok do Azji. Które z moich specjalności robią największe wrażenie? Najlepiej zapytać o to moich bliskich. Myślę, że wśród ich typów znalazłyby się potrawy świąteczne – páté z wątróbki, paszтет z soczewicy, śledzie, kielbasa. Niestety niezbyt często dla nich gotuję... Najwyższy czas to zmienić!

Rzeczywiście masz obsesję na punkcie pochodzenia produktów? W jaki sposób wybierasz składniki do swoich dań?

(śmiech) Nie nazwałabym tego obsesją. Wydaje mi się, że

w moim zawodzie wiedza o pochodzeniu serwowanego produktu to zwykła uczciwość. Wiem, gdzie i jak został wyprodukowany, i czy właśnie jest na niego sezon... Znam człowieka, który mi go dostarcza... Rozmowy z dostawcami to dla mnie ogromne źródło inspiracji. Kiedy mój dostawca ryb dzwoni do mnie i mówi, że ma niesamowite dzikie sumy, a ja czuję w jego głosie pasję i dumę, to wiem, że będę mogła przekazać te uczucia dalej.

Skąd Twoje zamiłowanie do tradycyjnej polskiej kuchni?

Ostatnio sama się nad tym zastanawiałam. Odkąd zrozumiałam, że moja życiowa droga to gotowanie, jednocześnie zdałam sobie sprawę, że mówiąc: gotowanie, myślę: kuchnia polska. Moje przywiązanie do niej wynika chyba z mojego wychowania. Rodzice i dziadkowie nauczyli mnie, że wspólne gotowanie i jedzenie, opowiadanie o tradycjach i przykazywanie sobie rodzinnych historii jest równoznaczne z budowaniem więzi, wzajemnym dbaniem o siebie, bliskością. Wciąż odkrywam polską kuchnię i wiem, że wiele mam jeszcze do odkrycia. Uwielbiam czytać związane z nią historie i anegdoty, wyobrażać sobie, jak kiedyś wyglądało toczące się wokół niej życie.

Lubisz bigos?

Uwielbiam, choć kiedy byłam dzieckiem, zjedzenie go było dla mnie wyzwaniem. Jest taki mocny, intensywny w smaku...

Masz swój autorski przepis na bigos? Wzbogacasz go czymś czy jesteś wierna tradycji?

Mistrzem bigosu był mój tato Przemek. To było jego popisowe danie, przyrządzał je przez trzy dni. Starannie wybierał kapustę – najlepsza była ta domowa, kiszona w beczce przez babcię Krysie. Dodawał grzyby, wędzone śliwki, wino, whisky, kilka rodzajów mięs i jałowiec. Mówił, że idealny jest, gdy delikatnie się przypali albo przemrozi na balkonie. Bigos taty to był majstersztyk.

Czujesz się spełniona, także biznesowo?

Zdecydowanie tak. Robię to, co kocham. Czuję się doceniona przez ludzi, którzy przychodzą do mnie zjeść. Dzięki rozmowom z moimi gośćmi, ich uśmiechowi i wyrażanemu przez nich zadowoleniu, mam poczucie szczęścia. Jestem spokojna i wiem, czego chcę.

Planujesz zaangażować się w kolejny projekt? Zdradzisz nam jakieś sekrety?

Kolejny projekt nazywa się Adriana Marczevska. *(śmiech)* W tym momencie odpoczywam od prowadzenia restauracji, żeby z całą mocą zająć się spełnianiem innych kulinarnych marzeń. W planach są kampania społeczna, edukacja, promowanie polskiej kuchni i tradycji. Dużo cudownej pracy przede mną.

COOLING STREAM

Cooling Stream, czyli system chłodzący, to najnowsza technologia stosowana w odzieży gastronomicznej. Plecy zostały wykończone elastycznym, przepuszczającym powietrze materiałem jersey.

Więcej produktów znajdziesz w naszym katalogu non-food.



NOWOŚĆ
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

KARLOWSKY

Koszulka High Performance biała

męska, slim fit, tył: oddychający jersey, 100% poliestru, 150 g/m²; przód: 60% bawełny, 40% poliestru, dekolt z wąską stójką, kieszeń z guzikiem na piersi, wszyta kieszeń na lewym rękawie; dostępne kolory: czarny, biały, granatowy, antracytowy

rozmiar S
1 szt. 

rozmiar M
1 szt. 

rozmiar L
1 szt. 

rozmiar XL
1 szt. 

szt. **129,00**

KARLOWSKY

Bluza High Performance biała

męska, slim fit, tył: oddychający jersey, 100% poliestru, 150 g/m²; przód: 60% bawełny, 40% poliestru, dekolt z wąską stójką, kieszeń z guzikiem na piersi, wszyta kieszeń na lewym rękawie; dostępne kolory: czarny, biały, granatowy, antracytowy

rozmiar S
1 szt. 

rozmiar M
1 szt. 

rozmiar L
1 szt. 

rozmiar XL
1 szt. 

szt. **149,00**



NOWOŚĆ
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



NOWOCZESNE GARNKI ŻELIWNE

Potrawy przygotowane w emaliowanych garnkach żeliwnych wyróżniają intensywny smak i aromat. Połączenie żeliwa i emalii zapewnia optymalne wykorzystanie energii, dlatego są to idealne naczynia do pieczenia, duszenia i gotowania.

Mają mnóstwo zalet: można je myć w zmywarkach, nadają się do kuchenek indukcyjnych, są żaroodporne i odporne na zarysowania, długo utrzymują ciepło, a dzięki wysokiej tolerancji zmian temperatury zapobiegają przypalaniu się potraw, przez co ich mycie jest dużo łatwiejsze.



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

SILVER

Podkładka drewniana do Mini Cocotte
z otworem, 20 x 20 x 3 cm, pasuje do Mini Cocotte o śr. 14 cm

1 szt. **31,90**



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

SILVER

Mini Cocotte śr. 14 cm

minigarnek żeliwny, emaliowany, poj. 0,45 l

czerwony
1 szt. 

czarny
1 szt. 

pomarańczowy
1 szt. 

szt. **119,00**



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

SILVER

Garnek żeliwny śr. 28 cm

emaliowany, płaski, poj. 3,4 l

czerwony
1 szt. 

czarny
1 szt. 

pomarańczowy
1 szt. 

szt. **249,00**



GSW

Patelnia Lyoner

alumiiniowa z powłoką teflonową odporną na przywieranie, nadaje się do kuchenek gazowych, indukcyjnych i elektrycznych oraz piekarnika

śr. 24 cm, wys. 4 cm
1 szt. **59,90**

śr. 28 cm, wys. 4,5 cm
1 szt. **79,90**

śr. 32 cm, wys. 5 cm
1 szt. **89,90**

BASE
ELEMENTS®

Ta nowoczesna kolekcja kieliszków doda elegancji każdemu stołowi. Ich kształt gwarantuje optymalne oddychanie wina, a lekko zbieżna, idealnie cienka (zaledwie 1,1 mm!) górna krawędź pozwala na pełne odczuwanie aromatów.

*** PUNKT MUSUJĄCY**

Specjalna konstrukcja dna kieliszka powoduje gromadzenie się na nim bąbelków i ich powolne uwalnianie się w postaci perlistej smugi. Pozwala to dłużej cieszyć się bąbelkami i zapobiega zbyt szybkiemu uwalnianiu się gazu.



BASE ELEMENTS

**Kieliszek do białego wina
Infinity 0,35 l**

wys. 22,1 cm, śr. 7,9 cm

bez miarki

6 szt. kt.



z miarką 0,2 l

6 szt. kt.



BASE ELEMENTS

**Kieliszek do czerwonego wina
Infinity 0,45 l**

wys. 23,7 cm, śr. 8,4 cm

bez miarki

6 szt. kt.



z miarką 0,2 l

6 szt. kt.



BASE ELEMENTS

**Kieliszek do szampana
Infinity 0,16 l**

wys. 22,5 cm, śr. 6,2 cm, z punktem musującym*

bez miarki

6 szt. kt.



z miarką 0,2 l

6 szt. kt.



szt. **6,79**

Foodservice naszą pasją

Oddział Tarnobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel.: +48 15 822 91 47
e-mail: Telesales.TAPL@chefsculinar.pl

Oddział Warszawa

CHEFS CULINAR
ul. Ożarowska 40/42, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki
tel.: +48 22 733 44 10
e-mail: Telesales.WAPL@chefsculinar.pl

Oddział Szczecin

CHEFS CULINAR
ul. Goleniowska 59
70-847 Szczecin
tel.: +48 91 459 10 10
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl

Oddział Poznań

CHEFS CULINAR
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel.: +48 608 921 317
e-mail: Telesales.PZPL@chefsculinar.pl

Oddział Wrocław

CHEFS CULINAR
ul. R. Chomicza 14, Tyniec Mały
55-040 Kobierzyce
tel.: +48 691 929 255
e-mail: Telesales.WRPL@chefsculinar.pl

Oddział Kraków

CHEFS CULINAR
Pannatoni Park Kraków IV
ul. M. Majdzika 16, 32-050 Skawina
tel.: +48 505 900 325
e-mail: Telesales.KRPL@chefsculinar.pl

Oddział Gdańsk

CHEFS CULINAR
ul. Jabłoniowa 46a
80-175 Gdańsk
tel.: +48 697 995 532
e-mail: Telesales.GDPL@chefsculinar.pl

Oddział Kołobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Miła 1
78-100 Niekanin
tel.: +48 94 351 75 75
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl



Znajdź nas na



www.facebook.com/ChefsCulinarPL

Obowiązuje przy dostawach w miesiącu styczniu 2020 r.
Do cen należy doliczyć obowiązujący podatek VAT.
Oferta niewiążąca, nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu
cywilnego. Błędy zastrzeżone. Rzeczywisty wygląd produktów
może różnić się od prezentowanego na zdjęciach. Informacje
na temat substancji dodatkowych i alergenów zawartych
w artykułach znajdują Państwo w internecie na stronie www.prodakt.de.
Do Państwa dyspozycji jest również nasz Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ