



Horeca i Ogrod

Sklep internetowy: www.GodkowieGrille.pl



ul. Dworcowa 3
43-520 Chybie
województwo śląskie
☎ +48 33 858 89 48
✉ info@godkowie.pl
www.GodkowieGrille.pl



📷 📘 📺 Godkowie Grille

Jesteśmy do dyspozycji:
poniedziałek – piątek, godz. 8.00-16.00

Branża HoReCa i Ogród

Będąc już ekspertami w branży kominkowej, czyli kochając „ogień we wnętrzach”, poculiśmy potrzebę rozkoszowania się magią ognia także poza murami naszych domów. Z miłości do ognia, dobrego jedzenia i wspólnego gotowania na świeżym powietrzu, rozpoczęliśmy działalność w branży HoReCa, podejmując współpracę z renomowanymi producentami unikalnego sprzętu gastronomicznego. Tak powstał drugi sektor naszej działalności.



Po krótkiej przerwie po urodzeniu kolejnego dziecka, wróciłam do aktywności zawodowej w nowym dziale outdoorowym naszej Firmy związanym z „ogniem na zewnątrz”, mogąc wykorzystywać moją pasję do wspólnego gotowania z naszymi Gośćmi. Jestem bezpośrednio odpowiedzialna za ten dział.



Beata Godek

- Właścicielka

Kim jesteśmy

Firmę Godkowie założyliśmy w 2008 roku i od początku działamy na rynku polskim i zagranicznym w branży kominkowej i nowoczesnego zduństwa. Zajmujemy się sprzedażą hurtową i detaliczną produktów najbardziej renomowanych producentów technologii zduńskiej i kominkowej.

Nasza pasja

Spędzanie wolnego czasu w blasku płonącego w kominku ognia to nasza pasja, dlatego doskonale znamy oczekiwania naszych klientów, którym oferujemy wyłącznie najlepsze rozwiązania – zarówno pod względem jakości, funkcjonalności, jak i zachwycającego designu.

Profesjonalna obsługa

Fundamentem naszej firmy jest profesjonalna obsługa klienta. Zależy nam na długoterminowych i głębokich relacjach biznesowych, dlatego każdy klient jest przez nas traktowany indywidualnie. Oferujemy porady eksperta sprzedaży, pomoc techniczną i projektową.



Art of outdoor cooking

OFYR to wyprodukowane w Holandii genialne w swej prostocie palenisko do gotowania na świeżym powietrzu. OFYR stawia na wyjątkową funkcjonalność i piękny design.

Zawodowych kucharzy z całego świata zachwyca jego wszechstronność, prostota i efektywność.

Restauracje i hotele używają OFYR na swoich tarasach i ogrodach, by móc zaoferować klientom niepodobne do żadnych innych doznania kulinarne. Model XL o średnicy 150 cm pozwala dwóm kucharzom jednocześnie obsłużyć do 150 osób.





*Serdecznie polecam!
Michał Fabiszewski
master Chef*

Michał Fabiszewski

- Ambasador marki OFYR w Polsce





Ceramiczne paleniska Big Green Egg

Big Green Egg to amerykańska marka istniejąca na rynku od `74 roku.

W Europie podbija serca miłośników kuchni od 2002 roku kiedy pierwszy kontener z zielonymi jajami dotarł do Rotterdamu.

Historia tego niezwykłego urządzenia opartego na projekcie pieca glinianego Kamado sięga tysięcy lat wstecz.

Big Green Egg w podstawowej wersji z rusztem stalowym spełnia funkcję grilowania bezpośredniego, jednak po zamontowaniu dodatkowego elementu ceramicznego ConvEGGtor zwiększa swoje możliwości do funkcji: gotowania pośredniego, wędzenia, duszenia i pieczenia.

Big Green Egg
The Evergreen, since `74







KALFIRE

FIREPLACES

Kominki elektryczne E-one

E-one to najbardziej zachwycający i designerski kominek elektryczny – do prestiżowych, luksusowych wnętrz, restauracji i hoteli. Płonący w nim ogień to hologram, dający niewiarygodnie wrażenie realnego ognia. To produkt bezemisyjny i ekologiczny, a do tego bardzo wygodny w użytkowaniu – nie wykorzystuje żadnej energii kopalnej i wymaga jedynie podłączenia do prądu. Kominek można zainstalować w dowolnym miejscu. Musisz zobaczyć, aby uwierzyć!

E-one 100F z płytą design



Kominki elektryczne British Fires

Inspiracją dla kominków elektrycznych British Fires jest Park Narodowy New Forest, znajdujący się u wybrzeży południowej Anglii. To stamtąd pochodzą prawdziwe polana dębu, które mogą wypełniać wnętrze kominka. Dzięki głębokim i intensywnym kolorom ognia, efekt wizualny płomieni LED jest niesamowicie realny. Płomienie widoczne są pod każdym kątem, z każdego miejsca w pomieszczeniu. Kominek może iść w parze z gotową zabudową – do wyboru tradycyjna (portalowa) lub nowoczesna.



Knightwood

OPA&MUURIKKA

Prostota i funkcjonalność

OPA & MUURIKKA to fińska marka, najbardziej rozpowszechniony i znany producent asortymentu grillowego oraz akcesorii kuchennych w Skandynawii. Prosta budowa i solidne wykonanie są gwarancją niezawodności.

Patelnie Muurikka są niezastąpionym narzędziem w codziennym życiu Finów i dzięki różnym modelom (aż do 120 cm szerokości) doskonale sprawdzają się w branży HoReCa. Muurikka to również przenośne wędzarki elektryczne, nadające potrawom aromatyczny smak i zapach. Akcesoria OPA to grupa naczyń kuchennych oraz noży ze stali nierdzewnej, które łączą w sobie tradycyjne gotowanie z nowoczesną kuchnią. Żeliwne naczynia pozwalają smacznie i soczyście przyrządzać potrawy.







Tarasowe paleniska ogrodowe

SUNWOOD – to designerskie i komfortowe paleniska stworzone w Holandii przez Firmę rodzinną. Podczas projektowania pomyśleli absolutnie o wszystkim.

„Jakość, bezpieczeństwo, wygoda” to ich główne cele, które osiągnęli.

Najważniejsze zalety SUNWOOD:

- ukryta butla gazowa pod paleniskiem, aby nie zaburzać wrażeń estetycznych
- samodzielna regulacja wysokości płomieni
- łatwe włączanie i wyłączanie ogrzewacza
- dopasowany pokrowiec ochronny

Solidne paleniska SUNWOOD umilą czas na każdym tarasie.



SUNWOOD MARINO

Original Jet Black

www.sunwood.eu

© Sunwood All Rights Reserved



Creative Products
Structures | Elements | Decking

Meble i namioty eventowe

Naszym Klientom oferujemy także meble i namioty eventowe marki: „Creative Products” pochodzące z Holandii.

Są wszystkim, czego potrzeba do zorganizowania nawet największych imprez (nie tylko plenerowych). Unikalny modułowy system mebli outdoorowych pozwala tworzyć nieskończoną ilość konfiguracji, a do ich montażu nie potrzeba żadnych narzędzi.

Namioty „Creative Structures” z kolei są wyjątkowe nie tylko ze względu na swój nowoczesny design, ale także niezwykle szybką instalację i certyfikowaną jakość. Występują w rozmiarach od 17 do 175 m².







Pokazy kulinarne i usługi cateringowe

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Klientów biznesowych i detalicznych, stworzyliśmy cykliczne pokazy kulinarne organizowane w siedzibie naszej Firmy oraz w ogrodach naszych Klientów. Podczas naszych pokazów prezentujemy na żywo wszystkie produkty outdoorowe oraz zapraszamy do wspólnego gotowania i smakowania potraw na świeżym powietrzu. Jeśli jesteś zainteresowany wzięciem udziału w takim pokazie kulinarnym lub skorzystania z naszych usług cateringowych, zapraszamy do kontaktu z nami.



Akademia Grillowania

Zapewniając wysoką jakość naszej obsługi Klientów stworzyliśmy cykliczne - sobotnie spotkania kulinarne, dając inspirację miłośnikom naszych urządzeń. Wraz z naszą profesjonalną Załogą Firmy organizujemy warsztaty kulinarne dla dorosłych i dla dzieci. Skupiamy się aby podczas przygotowywania potraw na świeżym powietrzu gotować na żywym i ujarzmionym ogniu. Jeśli jesteś zainteresowany wzięciem udziału w takiej akademii grillowania zapraszamy do kontaktu z nami.





Wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego

Poza sprzedażą produktów outdoorowych do gotowania na świeżym powietrzu posiadamy własną wypożyczalnię sprzętu gastronomicznego począwszy od klasycznych palenisk OFYR, przez paleniska OFYR - XL (średnica 150 cm), wędzarki elektryczne MUURIKKA, ceramiczne grille kamado BIG GREEN EGG, na akcesoriach grillowych kończąc.



Obsługa sprzętu gastronomicznego

Naszym klientom zapewniamy profesjonalną obsługę sprzętu gastronomicznego w postaci wyszkolonych i doświadczonych szefów kuchni.

Michał Fabiszewski – ambasador marki OFYR i partner marek: MUURIKKA i BIG GREEN EGG w Polsce

Podróżnik, Master Chef, Global Chef, doradca kulinarny i wykładowca akademicki, ambasador polskiej kuchni w USA.

Doświadczenie zdobywał pod okiem Wojciecha Modesta Amaro w Atelier Amaro. Gotował na 5 kontynentach. Obecnie główny szef kuchni w Sodexo Polska. Szanuje tradycje kulinarne i naturalne produkty.



Mateusz Wojnar = dobry człowiek – doradca kulinarny i szef kuchni w firmie Godkowie

Absolwent ZSEG w Cieszynie. Poza pracą w naszej firmie prowadzi własną działalność cateringową Smak pasji. Kocha pracę z ogniem. Wielu osobom jest znany w branży, a te niejednokrotnie przekonały się, że jego spokój i pozytywne nastawienie przekładają się na walory smakowe serwowanych przez niego dań.





Jesteśmy do Waszej dyspozycji

www.GodkowieGrille.pl