



ÜRÜN KATALOĞU

PRODUCTS CATALOG

www.doganciftel.com





M A D E I N T Ü R K İ Y E

Aile Şirketimizin temeli Ahmet ve İsmet GERMİ kardeşler tarafından 1976 yılında İstanbul'da atıldı. Metal işleme üzerine fason üretimler yapan şirketimiz ürünleri ve dürüst ticaretiyle hızla tanındı. İlk üretim portföyü içerisinde kıyma makinelerinin ayna ve bıçakları da vardı. Ürünlerimiz kısa zamanda tercih edilerek ve müşterilerimizin ısrarıyla, ilk şirket unvanımız: "DOĞAN ÇİFTTEL" Adı ile sektörde bilinen bir marka konumuna geçti. Kaliteli metalden dövülerek üretimler yapan firmamız kendi sektöründe öncü olmayı başardı. Türkiye'de "Kıyma Makinesi Ayna ve Bıçakları" üretimi yapan Tek firma olarak rekabetimizi sadece yabancı markalarla yapmaktayız. Ürünlerimiz hem iç hem de dış pazarda talep görmesi sebebiyle, üretimlerimizi uluslararası normlara göre düzenleyerek çeşitli sertifikalarla tescillemekteyiz.

Firmamız metal-dövme üretiminde yarım asra yakın tecrübesi, kalite testlerinde uyguladığı modern teknolojilerle, müşteri memnuniyetine dayanan hizmetiyle çeşitli sektörlerden ve markalardan iş ortaklığı konusunda talepler almaya başladı. Yoğun üretim talepleri üzerine 2016 yılından itibaren SAKARYA/Hendek'teki yeni fabrikamıza taşınarak, günümüz teknolojisine uygun makine parkurunu büyütüp çeşitlendirerek, Ar-Ge ve Proses çalışmaları sonucunda Endüstri 4.0 çerçevesine yakın üretimler yapmayı başardı.

Geçmişindeki tecrübesi ve bugünkündeki başarısı ile geleceğine yön veren bir şirket anlayışıyla "DOĞAN ÇİFTTEL" olan şirket unvanımız "GERMİ METAL SANAYİ A.Ş." olarak değişimini gerçekleştirdi. Böylelikle üretimlerimiz markalaşarak; kıyma makinesi ayna ve bıçakları ait markamız "DOĞAN ÇİFTTEL" uluslararası platformlarda öne çıkmıştır. "GERMİ METAL SANAYİ" denildiğinde başarının kaynağı; üretilen her ürünün arkasında durmaktır.

Firmamızın kökeninde, kurucularımızın iz bıraktığı en önemli miras:

"VERİLEN SÖZÜN ARKASINDA DURMAK!"

"DOĞAN ÇİFTTEL" olarak çizgimizden ayrılmadan siz değerli müşterilerimize ve iş ortaklarımıza otomotiv-traktör parçaları başta olmak üzere çeşitli sektörlerde de hizmet vermeye devam edeceğiz...

The foundation of our Family Company was laid by brothers Ahmet and İsmet GERMİ in Istanbul in 1976. Our company, which makes contract manufacturing on metalworking, quickly became known for its products and honest trade. The first production portfolio included chucks and knives of meat grinders. Our products have become a well-known brand in the sector, with our first company title: "DOĞAN ÇİFTTEL", by being preferred in a short time and by the insistence of our customers. Our company, which produces by forging from quality metal, has succeeded in being a pioneer in its sector. As the only company that manufactures "Mirror and Knives for Mincers" in Turkey, we only compete with foreign brands. Since our products are in demand in both domestic and foreign markets, we regulate our productions according to international norms and register them with various certificates.

Our company has started to receive requests for business partnerships from various sectors and brands with its nearly half a century of experience in metal-forging production, modern technologies applied in quality tests, and service based on customer satisfaction. Upon intense production demands, it moved to our new factory in SAKARYA/Hendek since 2016, expanded and diversified its machine park in line with today's technology, and as a result of R&D and Process studies, it succeeded in making production close to the Industry 4.0 framework.

Our company title, "DOĞAN ÇİFTTEL", is "GERMİ METAL SANAYİ A.Ş." made the change. Thus, our productions become brands; Our brand of meat grinder chucks and knives, "DOĞAN ÇİFTTEL", has come to the fore in international platforms. When "GERMİ METAL SANAYİ" is mentioned, the source of success is; To stand behind every product produced.

At the origin of our company, the most important legacy left by our founders:

"STANDING BEHIND THE PROMISE!"

As "DOĞAN ÇİFTTEL", we offer automotive-tractor parts to you, our valued customers and business partners, without leaving our line.

We will continue to provide services to various sectors, especially...

Gücü Ellerinde Hisset



to master butcher...



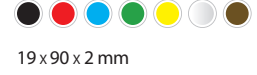
TAİTA

SERIES

Ergonomik tasarımı ve kolay kullanılabilen hafif sapı ile öne çıkan usta şeflerin en gözde yardımcısı.

With its ergonomic design and easy-to-use lightweight handle it is the biggest assistant of the prominent master chefs.

DC-T-SBZ1
Sebze Bıçağı 9 cm
Paring Knife



19 x 90 x 2 mm

DC-T-SBZ2
Sebze Bıçağı 11 cm
Paring Knife



19 x 110 x 2 mm

DC-T-SBZ3
Sebze Bıçağı 13 cm
Paring Knife



19 x 130 x 2 mm

DC-T-EKM1
Ekmek Bıçağı 14.5 cm
Bread Knife



26 x 145 x 2 mm

DC-T-EKM2
Ekmek Bıçağı 16 cm
Bread Knife



26 x 160 x 2 mm

DC-T-DEKM1
Dişli Ekmek Bıçağı 19cm
Bread Knife



26 x 190 x 2 mm

DC-T-DEKM2
Dişli Ekmek Bıçağı 21cm
Bread Knife



26 x 210 x 2 mm

DC-T-DEKM3
Dişli Ekmek Bıçağı 23cm
Bread Knife



26 x 230 x 2 mm

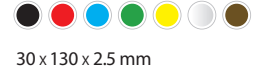
DC-T-JAM1
Jambon Bıçağı 25 cm
Ham Slicer



DC-T-JAM2
Jambon Bıçağı 30 cm
Ham Slicer



DC-T-KAS0
Et Bıçağı 13 cm
Butcher Knife



DC-T-KAS1
Et Bıçağı 14.5 cm
Butcher Knife



DC-T-KAS2
Et Bıçağı 16.5 cm
Butcher Knife



DC-T-KAS3
Et Bıçağı 18.5 cm
Butcher Knife



DC-T-KAS4
Et Bıçağı 20.5 cm
Butcher Knife

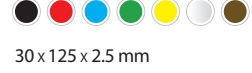


DC-T-KAS5
Et Bıçağı 25 cm
Butcher Knife



DC-T-SYR1
Kemik Sıyırma Bıçağı 12.5 cm

Boning Knife



30 x 125 x 2.5 mm

DC-T-SYR2
Kemik Sıyırma Bıçağı 14.5 cm

Boning Knife



36 x 145 x 3 mm

DC-T-SYR3
Kemik Sıyırma Bıçağı 16.5 cm

Boning Knife



36 x 165 x 3 mm

DC-T-KSYR1
Kıvrık Kemik Sıyırma Bıçağı 13 cm

Boning Knife



25 x 130 x 2.5 mm

DC-T-KSYR2
Kıvrık Kemik Sıyırma Bıçağı 15 cm

Boning Knife



25 x 150 x 2.5 mm

DC-T-KSYR3
Kıvrık Kemik Sıyırma Bıçağı 21 cm

Boning Knife



30 x 210 x 2.5 mm

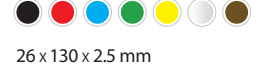
DC-T-KSYR4
Kıvrık Kemik Sıyırma Bıçağı 23 cm

Boning Knife



30 x 250 x 2.5 mm

DC-T-DKSYR1
Dar Kemik Sıyırma Bıçağı 13 cm
Boning Knife



26 x 130 x 2.5 mm

DC-T-DKSYR2
Dar Kemik Sıyırma Bıçağı 15 cm
Boning Knife



26 x 150 x 2.5 mm

DC-T-GEB1
Geniş Et Bıçağı 25 cm
Butcher Knife



40 x 250 x 3 mm

DC-T-GEB2
Geniş Et Bıçağı 30 cm
Butcher Knife



40 x 300 x 3 mm

DC-T-EAB1
Et Açma Bıçağı 25 cm
Butcher Knife



40 x 250 x 2 mm

DC-T-EAB2
Et Açma Bıçağı 30 cm
Butcher Knife



40 x 300 x 2 mm

DC-T-EAB3
Et Açma Bıçağı 35 cm
Butcher Knife



40 x 350 x 2 mm

DC-T-DMTS
Domates Bıçağı 11.5 cm

Tomato Knife



18 x 115 x 2 mm

DC-T-YUZ1
Yüzme Bıçağı 14 cm

Skinning Knife



36 x 140 x 3 mm

DC-T-YUZ2
Yüzme Bıçağı 16 cm

Skinning Knife



36 x 160 x 3 mm

DC-T-DNR1
Döner Bıçağı 40 cm

Doner Kebab Knife



40 x 400 x 2 mm

DC-T-DNR2
Döner Bıçağı 45 cm

Doner Kebab Knife



40 x 450 x 2 mm

DC-T-DNR3
Döner Bıçağı 50 cm

Doner Kebab Knife



45 x 500 x 2 mm

DC-T-DNR4
Döner Bıçağı 55 cm

Doner Kebab Knife



45 x 550 x 2 mm



USTA ŞEFLERE

Mutfakta harikalar yaratan profesyonel şeflerin ilk tercihi.

It is the first choice of master chefs who create wonders in the kitchen.

DC-T-SEF1
Şef Bıçağı 17 cm

Chef Knife



45 x 170 x 3 mm

DC-T-SEF2
Şef Bıçağı 19 cm

Chef Knife



45 x 190 x 3 mm

DC-T-SEF3
Şef Bıçağı 21 cm

Chef Knife



45 x 210 x 3 mm

DC-T-SEF4
Şef Bıçağı 23 cm

Chef Knife



45 x 230 x 3 mm

DC-T-SEF5
Şef Bıçağı 25 cm

Chef Knife



45 x 250 x 3 mm

DC-T-BSEF1
Big Şef Bıçağı 19 cm

Chef Knife



50 x 190 x 3 mm

DC-T-BSEF2
Big Şef Bıçağı 21 cm

Big Chef Knife



50 x 210 x 3 mm

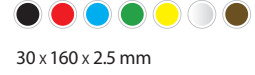
DC-T-BSEF3
Big Şef Bıçağı 23 cm

Big Chef Knife

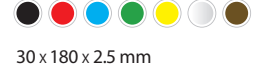


50 x 230 x 3 mm

DC-T-DOG1
Doğrama Bıçağı 16 cm
Butcher Knife



DC-T-DOG2
Doğrama Bıçağı 18 cm
Butcher Knife



DC-T-DOG3
Doğrama Bıçağı 20 cm
Butcher Knife



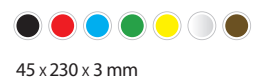
DC-T-SAN1
Santoku Bıçağı 19 cm
Santoku Knife



DC-T-SAN2
Santoku Bıçağı 21 cm
Santoku Knife



DC-T-SAN3
Santoku Bıçağı 23 cm
Santoku Knife



DC-T-STK
Steak Bıçağı 10 cm
Steak Knife



DC-T-PEY1
Peynir Bıçağı 15 cm

Cheese Knife



26 x 150 x 2 mm

DC-T-PEY2
Peynir Bıçağı 17 cm

Cheese Knife



26 x 150 x 2 mm

DC-T-PEY3
Peynir Bıçağı 19 cm

Cheese Knife



26 x 190 x 2 mm

DC-T-SOG1
Soğan Bıçağı 16.5 cm

Onion Knife



72 x 165 x 2 mm

DC-T-SOG2
Soğan Bıçağı 18.5 cm

Onion Knife



72 x 185 x 2 mm

DC-T-SOG3
Soğan Bıçağı 20.5 cm

Onion Knife

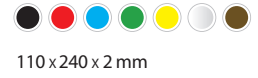


72 x 205 x 2 mm

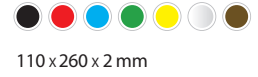
DC-T-PST1
Pastırma Bıçağı 20 cm
Bacon Knife



DC-T-PST2
Pastırma Bıçağı 24 cm
Bacon Knife



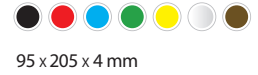
DC-T-PST3
Pastırma Bıçağı 26 cm
Bacon Knife



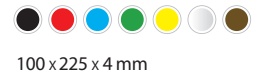
DC-T-STR1
Satır 18.5 cm
Cleaver



DC-T-STR2
Satır 20.5 cm
Cleaver

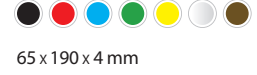


DC-T-STR3
Satır 22.5 cm
Cleaver



DC-T-PRZL1
Pirzola Satırı 19 cm

Cleaver



DC-T-PRZL2
Pirzola Satırı 25 cm

Cleaver



DC-T-KSTR1
Kuzu Satırı 22 cm

Cleaver



DC-T-KSTR2
Kuzu Satırı 26 cm

Cleaver



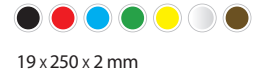
DC-T-LKD1
Lakerda Bıçağı 20 cm

Fish Fillet Knife



DC-T-LKD2
Lakerda Bıçağı 25 cm

Fish Fillet Knife



DC-T-LKD3
Lakerda Bıçağı 30 cm

Fish Fillet Knife



DC-T-BLK
Balık Bıçağı 14 cm
Fish Knife



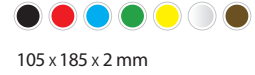
40 x 160 x 3 mm

DC-T-BÖR1
Börek Bıçağı 16.5 cm
Pastry & Pie Knife



95 x 165 x 2 mm

DC-T-BÖR2
Börek Bıçağı 18.5 cm
Pastry & Pie Knife



105 x 185 x 2 mm

DC-T-BAK
Baklava Bıçağı 16 cm
Pastry Knife



40 x 160 x 3 mm

DC-T-TNK
Teneke Açma Bıçağı 14 cm
Can Opener



36 x 140 x 3 mm

DC-T-KYMK
Kaymak Bıçağı 18 cm
Cream Knife



40 x 180 x 3 mm

DC-T-KSR1
Kaşar Bıçağı 25 cm

Cheese Knife



45 x 250 x 2 mm

DC-T-KSR2
Kaşar Bıçağı 30 cm

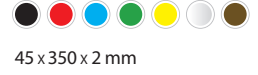
Cheese Knife



45 x 300 x 2 mm

DC-T-KSR3
Kaşar Bıçağı 35 cm

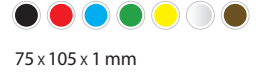
Cheese Knife



45 x 350 x 2 mm

DC-T-SPT1
Spatula 7.5 cm

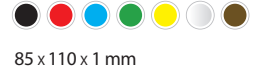
Spatula



75 x 105 x 1 mm

DC-T-SPT2
Spatula 8.5 cm

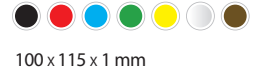
Spatula



85 x 110 x 1 mm

DC-T-SPT3
Spatula 10 cm

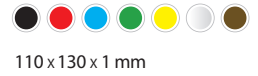
Spatula



100 x 115 x 1 mm

DC-T-SPT4
Spatula 11 cm

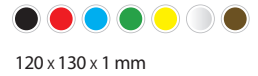
Spatula



110 x 130 x 1 mm

DC-T-SPT5
Spatula 12 cm

Spatula



120 x 130 x 1 mm

DC-T-DPST1
Pasta Paleti Düz 20 cm



30 x 200 x 1 mm

Palette

DC-T-DPST2
Pasta Paleti Düz 25 cm



30 x 250 x 1 mm

Palette

DC-T-DPST3
Pasta Paleti Düz 30 cm



30 x 300 x 1 mm

Palette

DC-T-DPST4
Pasta Paleti Düz 35 cm



30 x 350 x 1 mm

Palette

DC-T-PST1
Pasta Paleti 20 cm



30 x 200 x 1 mm

Palette

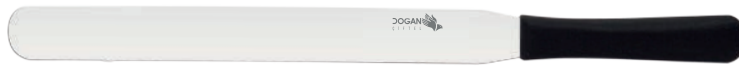
DC-T-PST2
Pasta Paleti 25 cm



30 x 250 x 1 mm

Palette

DC-T-PST3
Pasta Paleti 30 cm



30 x 300 x 1 mm

Palette

DC-T-PST4
Pasta Paleti 35 cm



30 x 350 x 1 mm

Palette

MUTFAĞINIZIN **ŞEFİ** SİZ OLUN

TAİTA
SERIES



DC-T-ZRH1
Zirh 20 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH2
Zirh 25 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH3
Zirh 30 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH4
Zirh 35 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH5
Zirh 40 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH6
Zirh 45 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH7
Zirh 50 cm
Mincing Knife



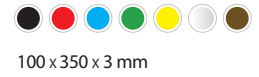
DC-T-ZRH8
Zırh 55 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH1-II
Çift Saplı Zırh 30 cm
Mincing Knife



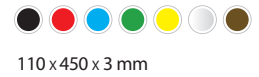
DC-T-ZRH2-II
Çift Saplı Zırh 35 cm
Mincing Knife



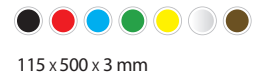
DC-T-ZRH3-II
Çift Saplı Zırh 40 cm
Mincing Knife



DC-T-ZRH4-II
Çift Saplı Zırh 45 cm
Mincing Knife



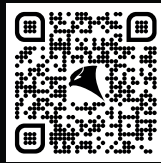
DC-T-ZRH5-II
Çift Saplı Zırh 50 cm
Mincing Knife



1976'den Gnmze...

Bıçak Sanatı





+90 532 486 28 67

+90 264 614 50 55

doganciftel1976

info@germimetal.com.tr

Akova Mh. 5037. sok. No:5A/1-2
Hendek / Sakarya TÜRKİYE

www.doganciftel.com