



FISKARS®

**Háztartás
katalógus**

2023



**A Fiskars több, mint 370 éves múltja bizonyítja
elkötelezettségét a minőség iránt.
Termékeink leleményesen funkcionálisak,
egyedien felhasználóbarátak, lenyűgözően tartósak
és esztétikusan ikonikusak.**

Háztartás katalógus



Tartalom

06 Ezt tesszük a környezetért

08 Történetünk

10 Technológiák és anyagok - ismertető

12 Bevonatok - ismertető

15 Összehasonlítás - edények

16 Összehasonlítás - kések

22 Norden

Kültéri háztartási kollekció
Konyhai eszközök
Öntöttvas edények
Bevonat nélküli edények
Rozsdamentes acél edények
Kések

45 WhetStone Fenőkö

Késélező

46 All Steel

Bevonat nélküli edények
Bevont edények
Kések
Evőeszközök

64 Hard Face

Alumínium edények
Rozsdamentes acél edények

76 Hard Edge

Kések

82 Norr

Kések

88 Classic ollók

94 ReNew! ollók

100 Technológiai információk

102 Functional Form bevezetés

106 Functional Form

Serpenyők, edények
Kések & kiegészítők vágáshoz
Konyhai edények
Ollók
Evőeszközök

134 Edge

Kések

140 Essential

Kések
Ollók
Konyhai edények

148 Technológiai információk

151 Szolgáltatás és garancia

Figyelem! A katalógusban szereplő termékek méretei csomagolással együtt értendőek!

**Mi abban
hogy a bol
magunkn
megter**

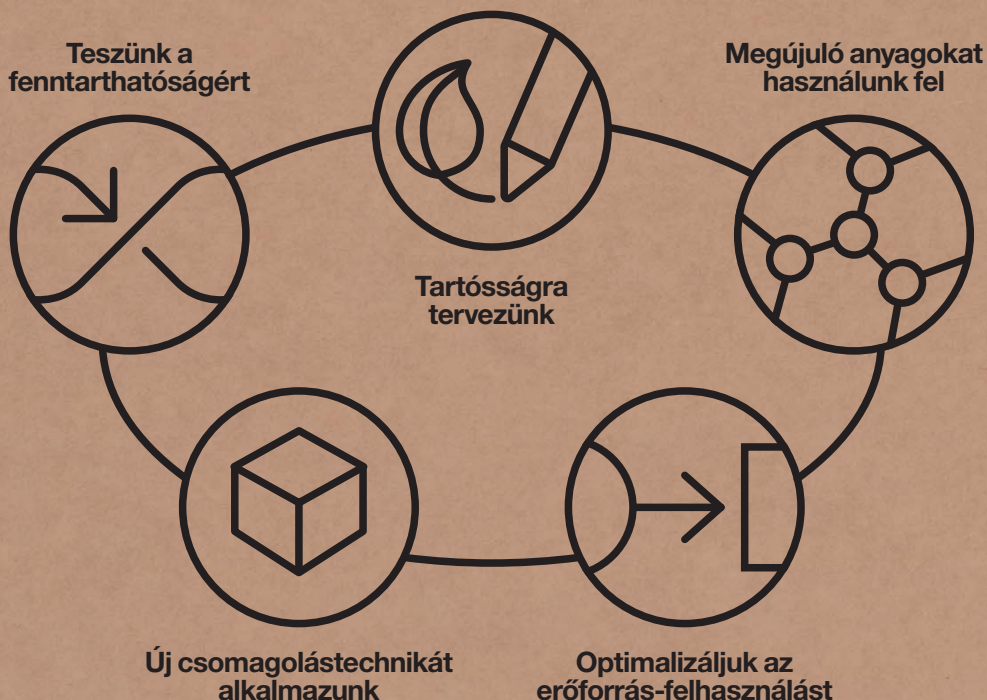
**hiszünk,
dogságot
ak tudjuk
emteni.**

Ezt tesszük a környezetért



Tudj meg többet:
fiskars.com/sustainability

Boldogságot okoz nekünk az, amikor azt csináljuk, amit szeretünk. Ahhoz, hogy igazán élvezhessük az olyan tevékenységeket, amelyeket szeretünk, és pozitív hatást gyakoroljunk az otthonaikon túl, a Fiskars aktívan tesz a környezetért. Minden termék részletet úgy terveztük meg, hogy a legjobb legyen a felhasználónak és a környezetnek, a fenntarthatóság és az általános boldogság jegyében.





**A Fiskars
története
több mint
370 évvel
ezelőtt
kezdődött.**



1649 A Fiskars vasműhelyt a Fiskars nevű faluban alapították meg.

1832 A termelés során az elsődleges feladat a vasfeldolgozás volt, létrehozták Finnország első evőeszköz-üzemét, amely termékkínálata bővült a kések mellett villákkal és ollókkal is.

1883 A Fiskars részvénytársasággá alakul.

1929 A Fiskars tömegtermelésre áll át.

1956 A Fiskars megalapozza a szakértelmét az edények terén is.

A Fiskars konyhai edényeket a Közép-Finnországban található Sorsakoski faluban gyártjuk. A gyár már 1891 óta elválaszthatatlan része Sorsakoskinak, illetve a Leppävirta környéknek. Először Hackman, majd később Fiskars gyárként működik. Főzőedényeink kiváló minőségű anyagokból készülnek, tartósak és időtállóak - az innováció és a skandináv kézművesség tökéletes kombinációi.



Technológiák és anyagok ismertető

Fiskars főzőedények anyagai

Rozsdamentes acél

A rozsdamentes acél kiváló anyag főzőedények számára, mindenféle főzési célnak megfelel. Természetes tulajdonságainak köszönhetően a rozsdamentes acél rendkívül tartós, higiénikus és könnyen kezelhető. Természetesen elegáns megjelenésű, és képes a nagyon magas hőmérsékletet tartani. Az összes Fiskars rozsdamentes acél edény tartalmaz egy alumínium-réteget a jobb hőhatás elérése érdekében, növelve ezáltal a termék teljesítményét. Minden Fiskars konyhai termék bármilyen főzőlapon használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is. Fiskars rozsdamentes acél terméksaládunk: **All Steel**, **Norden Steel**, **Hard Face Steel** és **Functional Form Casseroles**.







Alumínium

Az alumínium nagyon jó hővezetőképességgel rendelkezik, így jellegéből adódóan garantálja az egyenlő hőeloszlást a főzőedény alja és oldala között, felgyorsítva az étel elkészítését, amely egyszerre energiatakarékos is. Az alumíniumot könnyű kezelni és kiváló a mindennapi főzéshez. Minden Fiskars konyhai termék minden főzőlapon használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is, az alumínium speciális kezelésének köszönhetően. Fiskars Alumínium edénycsaládjai: **Functional Form Frying pans**, **Hard Face** és **Taiten**.

Öntöttvas

Az öntöttvas a legjobb teljesítményt a hosszan és alacsony hőfokon készülő levesek, pörköltök, kemencés ételek esetében nyújtja, ugyanakkor az extrém magas hőmérsékleten sült steakhez is ideális a kiváló hőállósága miatt. Az öntöttvas edények idővel egyre jobban teljesítenek, a használat közben felhalmozódott természetes fűszerezés miatt. Az öntöttvas nem tisztítható mosogatógépben, kizárólag kézzel szabad mosogatni. A Fiskars öntöttvas edények terméksaládjá a **Norden öntöttvas**.

Termékeink technológiái

Technológia	Energy Base	OPTIHEAT™	3 rétegű alj	3 rétegű technológia	LZR-EDGE™
Ikon				 	
Leírás	<p>Az Energy Base jól használható minden főzőlapon, de legelőnyösebb a kerámialapon való használata, ahol az Energy Base 50%-kal gyorsabban melegszik fel és 30%-kal kevesebb energiát használ a hő könnyed átadásával.</p> <p>Minden Fiskars alumínium edény esetén használát.</p>	<p>OPTIHEAT™ technológia védi az edények bevonatát az indukciós főzőlapon való túllemelegedéstől. Amikor a serpenyő hőmérséklete meghaladja a 230°C-ot, az anyag demagnetizálódik, amíg a hőmérséklet vissza nem esik.</p> <p>Az OPTIHEAT™ technológia csak az indukciós főzőlapon aktíválódik, de használható az összes többi főzőlapon is, csak a demágnesező tulajdonsága nem érvényesül.</p>	<p>Kiváló minőségű ütészálló, 3 rétegű alj, a hatékony és egyenletes hőelosztásra optimalizált. A rétegek úgy épülnek fel, hogy egy vastag alumínium mag helyezkedik el a kiváló minőségű rozsdamentes acél rétegek között.</p> <p>Minden Fiskars rozsdamentes acél edénynél használt (a Norden Steel kivételével).</p>	<p>Az edények többretegű technológiájával készültek, rozsdamentes acél külső és belsővel rendelkeznek, az acél rétegek között alumínium belső van. Az alumínium réteg teljes mértékben fedett, amellyel a terméket rendkívül tartóssá teszi a károk megelőzése érdekében, miközben biztosítja a prémium megjelenést.</p> <p>Jól működik indukciós főzőlapon. A hő remekül terjed egyik oldalról a másikra, így a termék optimális párolásra.</p>	<p>Az LZR-EDGE™ technológia meghatározott Fiskars késeknél használt, a legfőkétebbes vágási szöggel hosszúan tartó élességet biztosít. Az élesség 4x hosszabb ideig tart, mint a hagyományos késeké.</p>
Terméksaládok	Taiten, Hard Face, Functional Form	Taiten OPTIHEAT™	All Steel, Hard Face Steel, Functional Form casseroles	Norden Steel	Hard Edge, Taiten
Ideális használat	Kerámia tűzhely, de mindegyiknek megfelel	Indukciós főzőlap, de a többin is használható	Mindegyik tűzhelyen jól működik	Mindegyik tűzhelyen jól működik	Hosszan tartó élesség



Bevonatok ismertető

A főzőedényeket, különösen a serpenyőket általában bevonattal látják el, hogy tapadásgátló tulajdonságait javítsák. Tapadásgátló tulajdonságai megakadályozzák az ételek letapadását az edény felületére, és megkönnyítik annak tisztítását. Az alumínium termékeket mindig bevonattal látják el, az acélt csak akkor, ha tapadásmentességre van szükség.

A bevonatok minőségben és jellemzőkben különböznek. A Fiskars teflon bevonatok 2-4 rétegűek, ugyanakkor a 4 rétegű bevonat a legtartósabb és leginkább karcálló. A rétegek vastagsága és száma a főzőedény tartósságát és teljesítményét határozza meg. A hosszú távú tulajdonságok összefüggésbe hozhatóak a minőséggel és a bevonat milyenségével. Az összes Fiskars bevonat PFAS (PFOA és PFOS) mentes.


Annak ellenére, hogy a bevonatok ellenállnak a magas hőmérsékletnek, a műanyag keverékek (PTFE) lágyabbá válnak és érzékenyebbek, ha a serpenyő nagyon forró, akár 240°C feletti. A kerámia alapú,

nem műanyag bevonatos Ceratec™ és a felületkezelt Thermium™ bevonataink hőállóbbak és jól teljesítenek nagy hőfokon intenzív használat mellett is.

Valamennyi PTFE-bevonatú serpenyő végül elhasználódik kopás vagy karcolás következtében, így az edényeket egy idő után le kell cserélni. A Thermium™ és a Ceratec™ bevonattal rendelkező rozsdamentes acél termékek ugyanúgy használhatóak, mint bármely más bevonat nélküli rozsdamentes acél edény, bár tapadásgátló tulajdonságai idővel csökkennek. Ugyanakkor a termék összes olyan kívánatos tulajdonsága megmarad, amellyel a rozsdamentes acél rendelkezik. Ugyanez vonatkozik a Thermium™ bevonatú zománcozott öntöttvas edényekre is.

Fa, szilikon, műanyag és egyéb nem karcoló kiegészítők használata különösen ajánlott, hogy a bevonat felülete jó állapotban maradjon ezáltal is növelve a bevonatos edények élettartamát.

Termékeinknél használt bevonatok

Bevonat	Hardtec™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Zománc
					
Leírás	2 rétegű PTFE bevonat	4 rétegű teflon bevonat	Ásványi kezelés	Kerámia bevonat	Porcelán zománc bevonat
Termékcsalád	Functional Form	Hard Face, Hard Face Steel	Norden Steel, Norden öntöttvas	All Steel	Norden öntöttvas
PFAS mentes	✓	✓	✓	✓	✓
Műanyagmentes	Műanyag alapú	Műanyag alapú	✓	✓	✓
Tartósság	Különösen tartós és hosszú távon tapadásmentes. Ugyanakkor az PTFE bevonattal rendelkező edényeket idővel újra kell hasznosítani, amikor a bevonat már elveszti az optimális teljesítményét.	Kiválóan tartós magasfokú karcállósággal és hosszú távú tapadásmen-tességgel. Ugyanakkor a teflon bevonattal rendelkező edényeket idővel újra kell hasznosítani, amikor a bevonat már elveszti az optimális teljesítményét	Különösen jó tapadásmentes tulajdonságok. Minden Fiskars Thermium™ bevonattal ellátott edény a kezelésből származó előnyök és a tapadásmentes tulajdonság elvesztése után ugyanúgy használható, mint a bevonat nélküli acél termékek. Könnyű használhatósága megmarad teljes élettartama alatt.	Különösen jó tapadásmentes tulajdonságok karcállósággal. Minden Fiskars Ceratec™ bevonattal ellátott edény a tapadásmentes tulajdonság elvesztése után ugyanúgy használható, mint a bevonat nélküli acél termékek. Könnyű használhatósága megmarad teljes élettartama alatt.	Különösen tartós rendszeres használat mellett. Ugyanakkor ha ütés éri, akkor kisebb csorbulások, repedések előfordulhatnak.
Jellemzők	240°C felett ne használja. Könnyű tisztítani.	240°C felett ne használja. Könnyű tisztítani.	Vékony és szinte átlátszó ásványi réteg jelenik meg az edény gyönyörű acélfelületén. Magas hőállóság jellemzi. Könnyen tisztítható.	Magas hőmérsékleten használható, tartós. Tökéletes flambírozáshoz. Könnyű kezelni.	Extrém magas hőállóság jellemzi. A zománc öngévédő a csupasz öntöttvasat a rozsdától.
Max hőfok °C	240°C	240°C	270°C	270°C	270°C
Mosogatógépben használható	✓	✓	Csak kézzel mosható	✓	Csak kézzel mosható



1 Új edényeinket megvásárolhatja az üzletekben vagy online (fiskars.hu)

2 Régi edényeink visszakérülnek az újrahasznosító központokba, amikor bevonatuk már elhasználódott.

3 Az újrahasznosítási pontokon összegyűlt régi edényeket, illetve a gyárakban keletkezett többletanyagot újrahasznosítják, ami ezáltal visszatér az újrahasznosítási láncba.

4 Az újrahasznosított anyagokból feldolgozás során új alanyagok keletkeznek.

5 A kiváló minőségű Fiskars edények a híres Sorsakoski gyárban készül, Finnországban, a legmodernebb és fenntartható technológiákkal.



Összességében az újrahasznosítási arány edényeinknél nagyon magas. Rozsdamentes acél edényeink esetében átlagosan **90%-ban kiváló minőségű rozsdamentes acélt használunk** és fokozatosan arra törekszünk, hogy **100%-ban újrahasznosított alumíniumot alkalmazzunk.***

Nagyon büszkék vagyunk erre a magas százalékos arányra és célunk, hogy folytassuk ezt a **fejlődést** más termékcsaládok esetében is.

*Kivéve a Norden Steel.

90% újrahasznosított rozsdamentes acél és 100% újrahasznosított alumínium

Edényválasztékunk termékjellemzői

Összehasonlítás - Edények

Vásárlói szempontok	Termék-innováció	Tapadásmertesség (BEVONAT)	Könnyű tisztíthatóság (BELOL)	Alj tartóssága	Mosogatógépben mosható	Mire a legjobb?	Felhasználói szint	Sütőben használható >150°C felett	Max hőmérséklet °C
 Norden Steel	A természet inspirálta tartós, skandináv design	Jobb THERMIUM™	Jobb	Legjobb	✓	Mindenre	Profi szakácsok	✓	270°C
 Norden Steel, bevonat nélküli	A természet inspirálta tartós, skandináv design	-	Jobb	Legjobb	✓	Mindenre	Profi szakácsok	✓	270°C
 Norden öntöttvas	A természet inspirálta tartós, skandináv design	Jobb THERMIUM™	Jó	Legjobb	-	Steak	Profi szakácsok	✓ levegő fanyél	270°C
 Taiten	Kivételes irányítás a kreatív pillanatokhoz	Legjobb HARDTEC SUPERIOR™+	Legjobb	Jobb	✓	Mindenre	Lelkes, hobbi szakácsok	✓	240°C
 All Steel pure	Tartós teljesítmény magas hőmérsékleten is	-	Jó	Legjobb	✓	Steaks	Lelkes, hobbi szakácsok	✓	270°C
 All Steel	Tartós teljesítmény magas hőmérsékleten is	Jobb CERATEC™	Jobb	Legjobb	✓	All steaks	Lelkes, hobbi szakácsok	✓	270°C
 Hard Face	A legtartósabb tapadásmentes serpenyő mindennapi használatra	Legjobb HARDTEC SUPERIOR™+	Legjobb	Jobb	✓	Mindenre	A minden napok hőse	-	240°C
 Hard Face Steel	A legtartósabb tapadásmentes serpenyő mindennapi használatra	Legjobb HARDTEC SUPERIOR™+	Legjobb	Legjobb	✓	Mindenre	A minden napok hőse	-	240°C
 Functional Form	Ötletes tervezés a könnyed mindennapi főzéshez	Legjobb HARDTEC™	Legjobb	Jó	✓	Hal, tojás, zöldségek	A minden napok hőse	-	240°C

Késválasztékunk

Összehasonlítás - Kések

Vásárlói szempontok	Célcsoport	Értékajánlat	Késhez kapcsolódó gondolat, életérzés
Norden 	Profik	A természet inspirálta tartós, skandináv design	Kifinomult és természetes
All Steel 		Prémium tartósság, Klasszikus acél	Kiegyensúlyozott és kemény
Sensei (tactical) 		Hagyományos japán design és vágás	Kiegyensúlyozott és precíz
Norr 		Fa nyél a klasszikus vágáshoz	Szilárd és autentikus
Hard Edge 	Hobbi szakácsok	Tartós élesség a mindennapi főzéshez	Éles és tartós
Edge 		Modern, tapadásmentes univerzális kés	Könnyed és tapadásmentes
Functional Form 		Ötletes kialakítás a mindennapi könnyed vágáshoz	
Essential 		Kényelmes, univerzális vágáshoz	

termékjellemzői

A markolat anyaga	A penge anyaga	Vágóerő és élesség (éltartás)	Mosogatógépben mosható	Élezési szög és élező eszköz ajánlás	Felhasználói szint	Biztonsági jellemző
Hőkezelt nyírfa	Német rozsdamentes acél	Legjobb	–	26+ / -2 Whetstone vagy Rollsharp	Profí séfek	*
Rozsdamentes acél	japán AUS-8 magas szénttartalmú rozsdamentes acél	Jobb	–	26+ / -3 Whetstone vagy Rollsharp	Lelkes hobbi szakácsok	*
Magas karbon Német acél és műanyag (TPR és polipropilén)	Német rozsdamentes acél	Legjobb	–	30+ / -4 Whetstone vagy Rollsharp	Lelkes hobbi szakácsok	**
FSC minősített Kebony® kezelt Norvég Maplewood	Német rozsdamentes acél	Legjobb	–	30+ / -4 Whetstone vagy Rollsharp	Lelkes hobbi szakácsok	*
Műanyag SoftGrip™ (TPV és PP kombináció)	japán rozsdamentes acél	Legjobb LZR EDGE™	✓	30+ / -4 Whetstone vagy Rollsharp	Lelkes hobbi szakácsok & Mindennapi hősök	***
Műanyag	japán rozsdamentes acél + teflon-bevonat	Jó	✓	30+ / -4 Whetstone vagy Rollsharp	Mindennapi hősök	*
Műanyag SoftGrip™ (TPV és PP kombináció)	japán rozsdamentes acél	Jó	✓	30+ / -4 Whetstone vagy Rollsharp	Mindennapi hősök	***
Műanyag	rozsdamentes acél	Jó	✓	30+ / -4 Whetstone vagy Rollsharp	Mindennapi hősök	*

A tartós skandináv design a főzés minden pillanatát élvezetesebbé varázsolja.

A tartós minőségű és céltudatos skandináv design révén, a Fiskars prémium konyhai eszközök növelik a főzési folyamat minden pillanatának élvezetét, és nagyobb harmóniát teremtet a konyhákba szerte a világon.


A Fiskars tartós minőségű és céltudatos skandináv design-ja minden konyhát ellát, nyugalmat és élvezetet csempész a mindennapokba. A Fiskars széleskörű prémium edények, kések és konyhai eszközök választékával, a főzés az örömteli önkifejezés egyik formája és az egymással való kapcsolatteremtés módja. Nem csak az ételeket osztjuk meg, hanem a boldogságot.





Fiskars Prémium





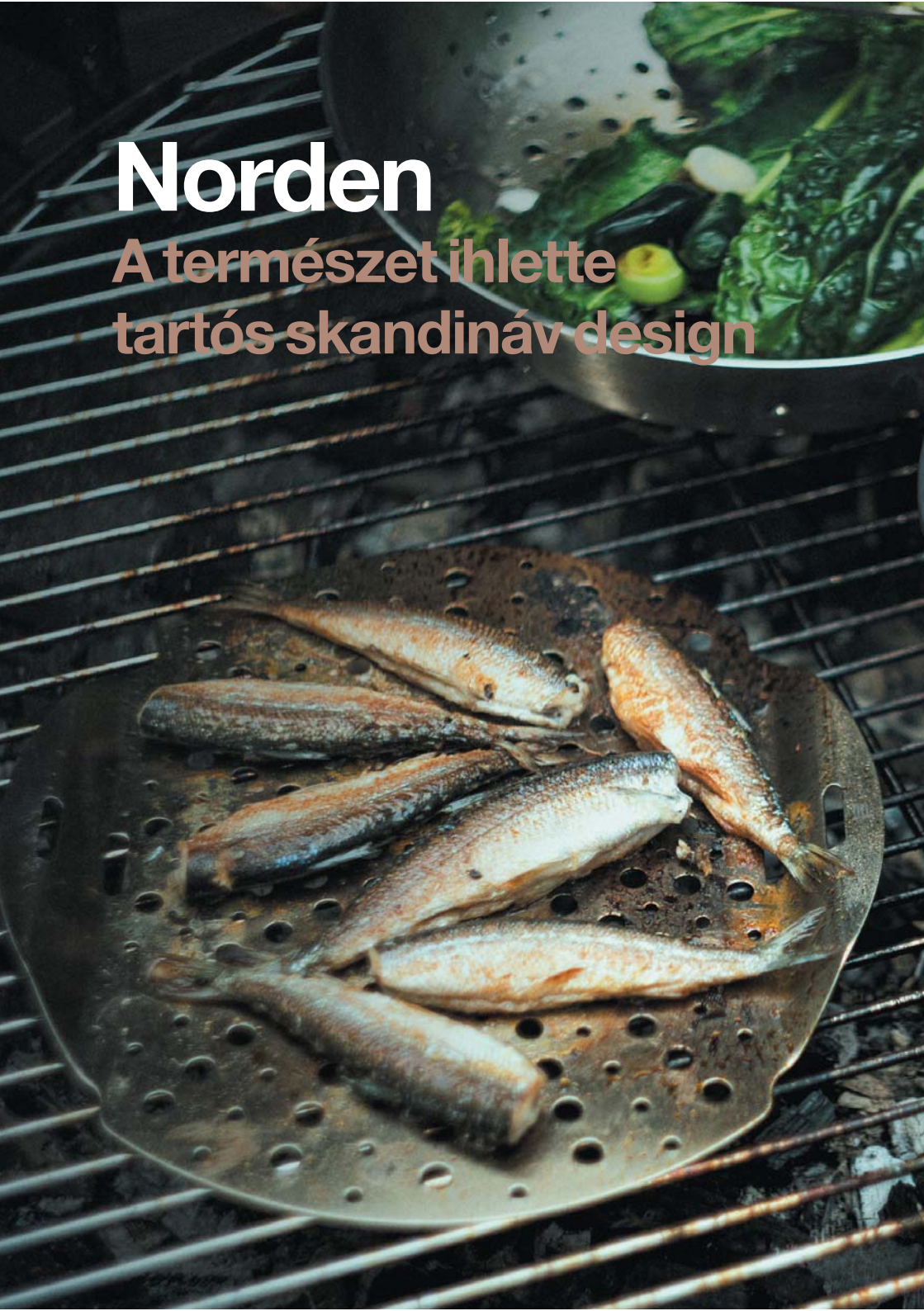
“A főzés számomra egy módja annak, hogy kifejezzem a kreativitásomat és ihletett szerezzek. Szeretek új kulináris élményekkel gazdagodni. A kiváló minőségű eszközök lehetővé teszik számomra, hogy élvezhessem a főzési folyamatokat és elérjem a legjobb főzési eredményeket.”


Lars, 46

igazgató napközben, szabadidejében a konyhában alkot

Norden

A természet ihlette
tartós skandináv design



A black cast-iron pot sits on a metal grill over a bed of glowing charcoal. Inside the pot, rice is cooking with several mussels and fresh green dill. A wooden spoon rests in the pot. In the upper left corner, a separate plate holds sliced onions and other fresh vegetables. The scene is lit with dramatic, low-key lighting, emphasizing the textures of the food and the heat of the grill.

A Norden a skandináv természetből,
kultúrából és hagyományokból
merít ihletet, majd modern
formában újraértelmezi azokat.
A termékcsalád a skandináv életérzést
sugallja: haladó, mégis erősen a
tradíciókban gyökerezik.

A termékcsalád öntöttvas és rozsdamentes acél
edényekből, prémium konyhai késekből, valamint
szabadtéri főzési kollekciónak áll.

Norden





MADE IN FINLAND

FISKARS®

1649 SINCE

Norden

Pure Nordic



Saucepan 1.8L in premium stainless steel

MADE IN FINLAND

FISKARS®

1649 SINCE

Norden

Pure Nordic



Frying pan © 2019

MADE IN FINLAND

FISKARS®

1649 SINCE

Norden

Pure Nordic



Casserole 5L in premium cast iron

FISKARS®

Norden

Pure Nordic



Coated roasting dish Ø 28cm in premium stainless steel



FISKARS®
Norden
Pure Nordic

Norden kültéri főzőeszközök jellemzők és előnyök



DESIGNED
IN FINLAND



4
7
6
5
2
1

1
2
3

1 Tömör, prémium minőségű fa

Tölgy és hőkezelt nyírfa fenntartható erdőkéből származnak.

3 Fa a tapadásmentes edények használatához

Minden fából készült grillező eszközök alkalmasak a tapadásmentes edények felületéhez.

2 Prémium rozsdamentes acél a tökéletes teljesítményért

Prémium rozsdamentes acél a tartósság és magas hőmérséklet érdekében.

4 Tökéletesen kiegyensúlyozott

Tökéletes egyensúly a használat közbeni kényelemért és irányításért.



Csak kézzel mosható

1 Tartós öntöttvas

A tartós öntöttvas edény és lemez ideális a főzési stílusok széles választékához.

2 Könnyen tisztítható

A THERMIUM™ ásványi kezelés a belső felületet nagyon könnyen tisztíthatóvá és kezelhetővé teszi.

3 Magas hőmérséklet

Hőálló 270°C-ig, nem ajánlott fém edényekhez való használatához.

4 Prémium rozsdamentes acél

Prémium rozsdamentes acél a tartós élettartam érdekében.

5 Rozsdamentes acél gőzölgő kosár

Többfunkciós főzéshez: használj grillkosárként finom alapanyagok előkészítéséhez, gőzölként vagy szűrőedényként.

6 Norden Grill Chef rendszer

Használd a Norden Grill Chef Pot-tal az 1 vagy 2 rétegű gőzöléshez a grillezőn vagy beltéri konyhában.

7 Egymásra rakhatóság

Az egymásra rakható Norden Grill Chef rendszer része.

Főzőlap

Grill edény és kosár



Nyílt láng



Sütőben használható



Csak kézzel mosható



Nyílt láng



Indukciós tűzhelyhez



Kerámia tűzhelyhez



Gáz-tűzhelyhez



Hagyományos elektromos tűzhelyhez



Sütőben használható



Kézi mosogatás ajánlott

ÚJ! Norden kültéri főzőeszközök

Grill Chef edény

Magasság: **13,1 cm** Hossz: **33,2 cm** Szélesség: **34 cm** Súly: **5,86 kg** Db/doboz: **1** SAP: **1066430**

EAN



- A tartós öntöttvas edény ideális a különböző főzési stílusokhoz, mind grillen mind beltéren, valamint a könnyed keverést is segíti.
- A Thermium™ ásványkezelés nagyon egyszerűvé teszi a belső felületet tisztítását és kezelését.
- Prémium rozsdamentes acél fedél.
- Az egymásra rakható Norden Grill Chef rendszer része.
- Alkalmos indukciós, kerámia, gáz és hagyományos fűzőlapokhoz. Valamint nyílt tűzhöz és különböző grillekhez.

Grill Chef acél kosár/gőzölő

Magasság: **8,1 cm** Hossz: **32 cm** Szélesség: **32,2 cm** Súly: **1,05 kg** Db/doboz: **1** SAP: **1066431**

EAN



- Többfunkciós főzéshez: használja grillkosárként finom alapanyagok előkészítéséhez, gőzölőként vagy szűrőedényként.
- Prémium rozsdamentes acél a tartós élettartam érdekében.
- Használja a Norden Grill Chef Pot-tal az 1 vagy 2 rétegű gőzöléshez a grillezőn vagy beltéri konyhában.
- Az egymásra rakható Norden Grill Chef rendszer része.

Grill Chef fűzőlap

Magasság: **4,3 cm** Hossz: **32,2 cm** Szélesség: **32,2 cm** Súly: **2,64 kg** Db/doboz: **1** SAP: **1066432**

EAN



- A tartós öntöttvas lemez ideális palacsinta, hal vagy zöldségek készítéséhez, a grillen vagy nyílt lángon.
- A két rétegű tűzománc és egyedülálló Thermium™ ásványkezelés egyszerűvé teszi a fűzőfelület tisztítását és kezelését.
- Az alsó lábak stabilitást biztosítanak főzés és tállalás közben.
- Az egymásra rakható Norden Grill Chef rendszer része.
- Alkalmos nyílt tűze és különböző grillekre.

Grill Chef spatula

Magasság: **3 cm** Hossz: **44,4 cm** Szélesség: **8,6 cm** Súly: **0,39 kg** Db/doboz: **1** SAP: **1066425**

EAN



- A szilárd, prémium rozsdamentes acél fej vékonyra formált, azért hogy könnyedén meg lehessen fordítani az ételt.
- A fogazott él elválogja az összetevőket.
- A kényelmes hurok révén fel lehet lógatni, amikor nincs használatban.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Grill Chef fogó

Magasság: **3 cm** Hossz: **44,4 cm** Szélesség: **8,6 cm** Súly: **0,38 kg** Db/doboz: **1** SAP: **1066426**

EAN



- A szilárd, prémium rozsdamentes acél fogók a pontosság érdekében nem-csavarodó illesztéssel rendelkeznek.
- A fogazás jó tapadást tesz lehetővé.
- A kényelmes hurok révén fel lehet lógatni, amikor nincs használatban.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Grill Chef villa

Magasság: **2,9 cm** Hossz: **45,2 cm** Szélesség: **8,7 cm** Súly: **0,31 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1066427**

EAN



ÚJ!



- A szilárd, prémium rozsdamentes acél villa könnyen megragadja a nagy összetevőket.
- A kényelmes hurok révén fel lehet lógatni, amikor nincs használatban.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Grill Chef spoon fakanál

Magasság: **2,5 cm** Hossz: **43,2 cm** Szélesség: **7,7 cm** Súly: **0,13 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1066428**

EAN



ÚJ!



- Egy gyönyörű darab grillezéshez, főzéshez és tálaláshoz.
- Tömör, kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás.
- Biztonságos tapadásmentes edényekhez.

Grill Chef fa spatula

Magasság: **2,5 cm** Hossz: **43,2 cm** Szélesség: **7,7 cm** Súly: **0,13 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1066429**

EAN



ÚJ!



- Egy gyönyörű darab grillezéshez, főzéshez és tálaláshoz.
- Tömör, kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás.
- Biztonságos tapadásmentes edényekhez.

Grill Chef eszköz készlet, 2 darabos

Magasság: **3,3 cm** Hossz: **47,3 cm** Szélesség: **14,2 cm** Súly: **0,78 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1066552**

EAN



ÚJ!



- A spatula szilárd, prémium minőségű rozsdamentes acél feje vékonyra formált az étel könnyű megfordításához.
- A spatula fogazott ele elvágja az összetevőket.
- A fógó prémium rozsdamentes acélból készült, és a pontosság érdekében nem-csavarodó illesztéssel rendelkezik.
- A fógó fogazása jó fogást tesz lehetővé.
- A kényelmes hurok révén fel lehet lógatni, amikor nincs használatban.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Norden konyhai eszközök jellemzők és előnyök



1

3

6

5

2

6

2

4

1

1 Tömör, prémium minőségű fa

A tölgy és a hőkezelt nyírfa fenntartható erdőkből származik.

2 Prémium rozsdamentes acél a tökéletes teljesítményért

Prémium rozsdamentes acél a sima reszeléshez, hámozáshoz és darabolási feladatokhoz.

3 Tapadásmentes edényekhez alkalmas

Minden fából készült főzőeszköz alkalmas a tapadásmentes edények felületeihez.

4 Tökéletesen kiegyensúlyozott

Tökéletes egyensúly a használat közbeni kényelemért és irányításért.

5 Egyedi variáció

A fa színének és szemcséjének természetes változatossága teszi mindegyik terméket egyedivé.

6 Főzéshez és tároláshoz

Jól passzol a főző- és vacsoraasztalhoz, úgy tervezték, hogy tökéletesen illeszkedjen a modern konyhához.



Kézi mosogatás ajánlott

ÚJ! Norden konyhai eszközök

Durva reszelő

Magasság: **2,9 cm** Hossz: **34,5 cm** Szélesség: **7,3 cm** Súly: **0,28 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065244**

EAN



ÚJ!



- A prémium rozsdamentes acél sima reszelést biztosít.
- Ideális különféle összetevők durva reszeléséhez, beleértve a sárgarépát, lágú sajtot, gyömbért és még sok más.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.
- A gumi láb megakadályozza a csúszást.
- A használat közbeni optimális egyensúlyra és kényelemre tervezték.

Finom reszelő

Magasság: **2,9 cm** Hossz: **34,5 cm** Szélesség: **7,3 cm** Súly: **0,28 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065245**

EAN



ÚJ!



- A prémium rozsdamentes acél sima reszelést biztosít.
- Ideális különféle összetevők finom reszeléséhez, beleértve a citrusokat, fűszereket, fokhagymát, csokoládét, kemény sajtot és még sok más.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.
- A gumi láb megakadályozza a csúszást.
- A használat közbeni optimális egyensúlyra és kényelemre tervezték.

Y-hámzó

Magasság: **2,9 cm** Hossz: **20,7 cm** Szélesség: **7,4 cm** Súly: **0,11 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065246**

EAN



ÚJ!



- Prémium rozsdamentes acél penge a sima hámozáshoz.
- A forgatható penge tökéletesen alkalmazkodik az étel alakjához.
- Ideális különféle hámozási feladatokhoz, különösen, hosszú zöldségekhez mint például az uborkához és a sárgarépához.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Rögzített hámozó

Magasság: **2,9 cm** Hossz: **20,7 cm** Szélesség: **7,4 cm** Súly: **0,06 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065247**

EAN



ÚJ!



- Prémium rozsdamentes acél penge a sima hámozáshoz.
- Ideális különféle hámozási feladatokhoz, különösen, hosszú vagy kerek gyümölcsökhöz és zöldségekhez, például spárgához, burgonyához és almához.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Sajtvágó, kemény sajtokhoz

Magasság: **2,9 cm** Hossz: **23,4 cm** Szélesség: **7,9 cm** Súly: **0,08 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065248**

EAN



ÚJ!



- Prémium rozsdamentes acél penge a sima szeleteléshez.
- A vékony csúszó penge garantálja a tökéletes szeletelést.
- Ideális kemény sajtok egyenes szeleteléséhez, például gouda-hoz.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.

Halvilla

Magasság: **3 cm** Hossz: **25,3 cm** Szélesség: **7,4 cm** Súly: **0,15 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065249**

EAN



6 424002 015390

ÚJ!



- Prémium rozsdamentes acél villa a maximális teljesítmény érdekében.
- Biztonságosan megfogja a halakat filézés vagy előkészítés közben.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.
- Párban áll a Norden filéző késsel.

Húsvilla

Magasság: **3,1 cm** Hossz: **28,8 cm** Szélesség: **7,3 cm** Súly: **0,15 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065250**

EAN



6 424002 015406

ÚJ!



- Prémium rozsdamentes acél villa a maximális teljesítményért.
- Szeletelés közben biztonságosan megfogja a sütteket és a húst.
- Kiváló minőségű, hőkezelt nyírfából készült fogantyú.
- Párban áll a Norden húsvágó késsel.

Spatula

Magasság: **2,75 cm** Hossz: **34,2 cm** Szélesség: **7,25 cm** Súly: **0,10 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065696**

EAN



6 424002 015949

ÚJ!



- Gyönyörű darab főzéshez és tálaláshoz.
- Tömör, kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás.
- Biztonságos tapadásmentes edényekhez.

Wok kanál

Magasság: **2,7 cm** Hossz: **33,4 cm** Szélesség: **8,1 cm** Súly: **0,09 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065697**

EAN



6 424002 015956

ÚJ!



- Gyönyörű darab főzéshez és tálaláshoz.
- Tömör, kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás.
- Biztonságos tapadásmentes edényekhez.

2 darabos kanál készlet

Magasság: **3,45 cm** Hossz: **33,2 cm** Szélesség: **7,35 cm** Súly: **0,16 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1065698**

EAN



6 424002 015963

ÚJ!



- Két gyönyörű darab főzéshez és tálaláshoz.
- Tömör, kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás.
- Biztonságos tapadásmentes edényekhez.

Fogó

Magasság: 2,9 cm	Hossz: 33 cm	Szélesség: 7,5 cm	Súly: 0,09 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1065699	EAN 6 424002 015970
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------

Új!



- Gyönyörű darab főzéshez és tálaláshoz.
- A recés fogak könnyen megragadják az ételt.
- Tömör, kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás.
- Biztonságos tapadásmentes edényekhez.

Késélező

Magasság: 5,5 cm	Hossz: 9,85 cm	Szélesség: 7,6 cm	Súly: 0,2 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1065710	EAN 6 424002 015987
-------------------------	-----------------------	--------------------------	---------------------	--------------------	---------------------	------------------------

Új!



- Kiváló minőségű tölgyből készült.
- A kerámia kőszűrőkö optimalis élezést biztosít az egyenes és acél pengés kések számára.
- Beépített ujjvédő, könnyen és gyorsan használható.
- Alkalmas minden egyenes pengéjű rozsdamentes acél késhez.

Kis vágódeszka

Magasság: 3,2 cm	Hossz: 26,1 cm	Szélesség: 20,6 cm	Súly: 0,98 kg	Db/doboz: 2	SAP: 1065711	EAN 6 424002 015994
-------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------

Új!



- Gyönyörű deszka vágáshoz és tálaláshoz.
- Kiváló minőségű tölgyből készült.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Tökéletesen kiegyensúlyozott kialakítás, a szélei hozzájárulnak a könnyű emeléshez.
- Párban áll a Norden nagy vágódeszkával.

Nagy vágódeszka

Magasság: 3,1 cm	Hossz: 36 cm	Szélesség: 25,5 cm	Súly: 1,81 kg	Db/doboz: 2	SAP: 1065712	EAN 6 424002 016007
-------------------------	---------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------

Új!



- Gyönyörű deszka vágáshoz és tálaláshoz.
- Kiváló minőségű tölgyből készült.
- A beépített mélyedés az aprított gyögynövényekhez vagy kis összetevők tálalásához alkalmas.
- A mélyedésbe illeszkedik a Norden Roll-Sharp késélező.
- A fa színének és szemcséjének természetes változatossága egyedülállóvá teszi az egyes termékeket.
- Párban áll a Norden nagy vágódeszkával.



Norden öntöttvas jellemzők és előnyök



MADE IN FINLAND



1 Lassú sütéshez ideális

Az öntöttvas edények egyenletesen és hosszabb ideig tartják a meleget, így a rakott ételek készítéséhez ideálisak, hiszen azokat hagyományosan lassú tűzön, sokáig sütjük, pároljuk.

2 Egyedülálló ásványi eljárás

Az egyedülálló THERMIUM™ ásványi jellegű eljárásnak köszönhetően kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonsággal bír még nagyon magas hőmérsékleten is. Az eljárást a Norden öntöttvas lábasok és serpenyők esetében egyaránt alkalmazzák.

3 Tapadásmentes felület

A tapadásmentes felület lehetővé teszi az igazán érzékeny alapanyagok sütését is.

4 Könnyű karbantartás

Nincs szükség felületkezelésre – könnyen karbantartható.

5 Fa alátét

Finn nyírfaából készült fa alátét

6 Fa nyél

A fa nyél finn nyírfaából készült. A serpenyő sütőbe való helyezésekor levehető.

Induktív
tűzhelyhezKerámia
tűzhelyhezGáz-
tűzhelyhezHagyományos
elektromos
tűzhelyhezSütőben
használhatóKözi mosogatás
ajánlott

Norden öntöttvas edények



Öntöttvas fazék 4,0L

Magasság: **15,5 cm** Hossz: **30 cm** Szélesség: **25,7 cm** Súly: **5,84 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026565**



- Prémium minőségű öntöttvas fazék az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt, és tökéletes a lassú főzéshez.
- A zománczott öntöttvas felületek egyedülálló Thermium™ ásványi kezelése kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokat biztosít az edénynek, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Nem rozsdásodik és nincs szükség felületi kezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfaából készült, levehető fa alátéttel. Finn termék.

Öntöttvas fazék 6,0L

Magasság: **16,3 cm** Hossz: **34 cm** Szélesség: **30 cm** Súly: **7,6 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026566**



- Prémium minőségű öntöttvas fazék az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt, és tökéletes a lassú főzéshez.
- A zománczott öntöttvas felületek egyedülálló Thermium™ ásványi kezelése kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokat biztosít az edénynek, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Nem rozsdásodik és nincs szükség felületi kezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfaából készült, levehető fa alátéttel. Finn termék.

Öntöttvas fazék 5,0L Oval

Magasság: **15,2 cm** Hossz: **37,8 cm** Szélesség: **20,5 cm** Súly: **6,55 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026567**



- Prémium minőségű öntöttvas fazék az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt, és tökéletes a lassú főzéshez.
- A zománczott öntöttvas felületek egyedülálló Thermium™ ásványi kezelése kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokat biztosít az edénynek, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Ovalis formája ideális kenyer sütéséhez. Nem rozsdásodik és nincs szükség felületkezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfaából készült, levehető fa alátéttel. Finn termék.

Öntöttvas serpenyő 24 cm

Magasság: **11,2 cm** Hossz: **50,5 cm** Szélesség: **26,5 cm** Súly: **2,33 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026568**



- Prémium minőségű öntöttvas serpenyő az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt.
- Az egyedülálló Thermium™ ásványi eljárásnak köszönhetően a serpenyő kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokkal bír, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Nem rozsdásodik és nincs szükség felületkezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfaából készült, levehető fa nyéllel. Finn termék.

Öntöttvas serpenyő 26 cm

Magasság: **11,2 cm** Hossz: **52 cm** Szélesség: **28,3 cm** Súly: **2,62 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026569**



- Prémium minőségű öntöttvas serpenyő az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt.
- Az egyedülálló Thermium™ ásványi eljárásnak köszönhetően a serpenyő kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokkal bír, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Nem rozsdásodik és nincs szükség felületkezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfaából készült, levehető fa nyéllel. Finn termék.

Öntöttvas grill serpenyő 26 cm

Magasság: **11,2 cm** Hossz: **52 cm** Szélesség: **28,3 cm** Súly: **3,4 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026570**

EAN



- Prémium minőségű öntöttvas serpenyő az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt.
- Bordázott az alsó felület, a tökéletes grill eredményért.
- Az egyedülálló Thermium™ ásványi eljárásnak köszönhetően a serpenyő kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokkal bír, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Nem rozsdásodik és nincs szükség felületkezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfából készült, levehető fa nyéllel. Finn termék.

Öntöttvas serpenyő 28 cm

Magasság: **11,2 cm** Hossz: **54,5 cm** Szélesség: **30,5 cm** Súly: **3,01 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1026571**

EAN



- Prémium minőségű öntöttvas serpenyő az északi természet és hagyományok ihletésével.
- Az öntöttvas rendkívül jól tartja a hőt.
- Az egyedülálló Thermium™ ásványi eljárásnak köszönhetően a serpenyő kiváló természetes, tapadásmentes tulajdonságokkal bír, még nagyon magas hőmérsékleten is.
- Nem rozsdásodik és nincs szükség felületkezelésre – könnyen karbantartható.
- Finn nyírfából készült, levehető fa nyéllel. Finn termék.

Norden bevonat nélküli rozsdamentes acél jellemzők és előnyök



MADE IN FINLAND

GARANCIA
25
ÉV



1 Optimális hőeloszlás

3-rétegű konstrukcióval ellátott alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.

2 Tartós, bevonat nélküli serpenyő

Ideális magas hőmérsékletű sütéshez és pirításához.

3 Egyedi gravírozott minta

Az alján gravírozott minta egyenletesen osztja el az olajat vagy a vaját főzés közben.

4 Sütőbiztos

Teljesen sütőálló 270 °C-ig.

5 Fém edények használhatók.

6 A Norden Steel edények a Sorsakoski gyárban készülnek, Finnország középső részén.



PFAS
FLOUR MENTES
BORÍTÁS



PLASTIC



Indukciós
tűzhelyhez



Kerámia
tűzhelyhez



Gáz-
tűzhelyhez



Hagyományos
tűzhelyhez



Sütőben
használható
270°C-ig



Mosogató-
gépekben
mosható



Kézi mosogatás
ajánlott

ÚJ! Norden bevonat nélküli acél konyai edények

Serpenyő bevonat nélküli, 24 cm

Magasság: **10,9 cm** Hossz: **47,5 cm** Szélesség: **25,8 cm** Súly: **1,3 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067628**

EAN



ÚJ!



MADE IN FINLAND

- Tökéletes húskok sütéséhez és pirtásához, valamint kisebb mennyiségek főzéséhez.
- Vastag, 3,5 mm-es alap, alumínium belsejével az acélrétegek között.
- A széltől-szélíg terjedő többretegű konstrukció lehetővé teszi az edény teljes felületén a hő egyenletes eloszlását.
- Az alján gravírozott minta egyenletesen oszlatja el az olajat vagy a vaját főzés közben.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Biztonságos fém edényekkel való használatra.

Serpenyő bevonat nélküli, 28 cm

Magasság: **10,9 cm** Hossz: **51,5 cm** Szélesség: **29,8 cm** Súly: **1,9 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067629**

EAN



ÚJ!



MADE IN FINLAND

- Ideális a stir fry előkészítéséhez és a zöldséges stir fry ételekhez.
- Vastag, 3,5 mm-es alap, alumínium belsejével az acélrétegek között.
- A széltől-szélíg terjedő többretegű konstrukció lehetővé teszi az edény teljes felületén a hő egyenletes eloszlását.
- Az alján gravírozott minta egyenletesen oszlatja el az olajat vagy a vaját főzés közben.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Biztonságos fém edényekkel való használatra.

Wok bevonat nélküli, 28 cm

Magasság: **13 cm** Hossz: **52 cm** Szélesség: **30,2 cm** Súly: **1,73 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067630**

EAN



ÚJ!



MADE IN FINLAND

- Ideális a stir fry előkészítéséhez és a zöldséges stir fry ételekhez.
- Vastag, 3,5 mm-es alap, alumínium belsejével az acélrétegek között.
- A széltől-szélíg terjedő többretegű konstrukció lehetővé teszi az edény teljes felületén a hő egyenletes eloszlását.
- Az alján gravírozott minta egyenletesen oszlatja el az olajat vagy a vaját főzés közben.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Biztonságos fém edényekkel való használatra.

Norden rozsdamentes acél jellemzős és előnyök



1 Optimális hőeloszlás

A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.

2 Új bevonat + egyedi ásványkezelés

Tapadásmentes CERATEC™ bevonat a THERMIUM™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadásmentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.

3 Tapadásmentes felület

A tapadásmentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.

4 Sütőbiztos

Teljesen sütőálló 270 °C-ig.

5 Mérési skála

A mérési skála az edény belsejében

6 A Norden Steel edények a Sorsakoski gyárban készülnek, Finnország középső részén.



Indukciós
tűzhelyhez



Kerámia
tűzhelyhez



Gáz-
tűzhelyhez



Hagyományos
Sütőben



elektromos
tűzhelyhez



Mosogató-
gépekben
mosható



Kézi mosogatás
ajánlott

Norden acél edények



Nyeles lábas, 1,8L, fedővel, bevonat nélküli

Magasság: **14,4 cm** Hossz: **38,2 cm** Szélesség: **20,2 cm** Súly: **1,57 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067637**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Belső mérési skála.

Nyeles lábas, 2,5L, fedővel, bevonat nélküli

Magasság: **13,1 cm** Hossz: **20,8 cm** Szélesség: **28,4 cm** Súly: **1,98 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067638**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Belső mérési skála.

Lábas, 3L, fedővel, bevonat nélküli

Magasság: **13,7 cm** Hossz: **21,4 cm** Szélesség: **27,8 cm** Súly: **2,28 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067639**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Belső mérési skála.

Lábas, 5L, fedővel, bevonat nélküli

Magasság: **15,3 cm** Hossz: **25,2 cm** Szélesség: **30,2 cm** Súly: **3,08 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067640**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Rozsdamentes acél fogantyút, úgy tervezték, hogy minimalizálja a hőátadást a kényelmesebb használatért.
- Belső mérési skála.

Serpenyő, 24cm, bevonat

Magasság: **10,9 cm** Hossz: **47,5 cm** Szélesség: **25,8 cm** Súly: **1,3 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067631**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Tapadámentes ceratec™ bevonat a Thermium™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadámentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.
- A tapadámentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.
- Teljesen sütőálló 270 °C-ig.



Serpenyő, 26cm, bevont

Magasság: **10,9 cm** Hossz: **49,5 cm** Szélesség: **27,8 cm** Súly: **1,6 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067632**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Tapadásmentes ceratec™ bevonat a Thermium™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadásmentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.
- A tapadásmentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.
- Teljesen sütőálló 270 °C-ig.

Serpenyő, 28cm, bevont

Magasság: **10,9 cm** Hossz: **51,5 cm** Szélesség: **29,8 cm** Súly: **1,9 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067633**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Tapadásmentes ceratec™ bevonat a Thermium™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadásmentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.
- A tapadásmentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.
- Teljesen sütőálló 270 °C-ig.

Párolóserpenyő, 26cm, bevont

Magasság: **12,2 cm** Hossz: **49,3 cm** Szélesség: **28 cm** Súly: **2,32 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067634**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Tapadásmentes ceratec™ bevonat a Thermium™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadásmentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.
- A tapadásmentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.
- Teljesen sütőálló 270 °C-ig.
- Rozsdamentes acél fedő.

Sütőedény, 28cm, bevont

Magasság: **8,4 cm** Hossz: **29,4 cm** Szélesség: **32 cm** Súly: **2,47 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067635**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- A 3-rétegű alumínium belső optimális az egyenletes és hatékony melegítéshez minden főzőlapon.
- Tapadásmentes ceratec™ bevonat a Thermium™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadásmentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.
- A tapadásmentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.
- Teljesen sütőálló 270 °C-ig.
- Rozsdamentes acél fogantyúk.

Wok, 28cm, bevont

Magasság: **13 cm** Hossz: **52 cm** Szélesség: **30,2 cm** Súly: **1,73 kg** Db/doboz: **1**

SAP: **1067636**

EAN



MADE IN FINLAND

- Prémium minőségű rozsdamentes acél lábas, amelyet a skandináv természet és hagyományok ihlettek.
- Tapadásmentes ceratec™ bevonat a Thermium™ ásványkezeléssel a serpenyőknek kiváló tapadásmentes tulajdonságot biztosít, még a nagyon magas hőmérsékleten is.
- A tapadásmentes felületnek köszönhetően ételünket még ízletesebbé tehetjük.
- Biztonságos fém konyhai eszközök használata.
- Teljesen sütőálló 270 °C-ig.

Norden kések jellemzők és előnyök

GUARANTEE
25
YEARS

1 Prémium acél

A prémium minőségű penge nagy teljesítményű, magas karbon tartalomú, német szabványnak megfelelő rozsdamentes acébból készült, amely kiváló teljesítményt és hosszan tartó élességet biztosít.

2 Optimális élesség

A kiváló teljesítmény továbbá a 26 fokos élezési szögben mutatkozik meg.

3 Rozsdamentes acél támasztó

A rozsdamentes acél támasztó a használat során tökéletes egyensúlyt biztosít.

4 Fa nyél a kés készítés hagyományaihoz hűen

A fogantyú hőkezelt nyírfából készült, amely a kést nem csak kényelmessé, hanem természetesen gyönyörűvé teszi.



Kéz mosogatás ajánlott

Norden kések

Nagy szakácskés, 21cm

Magasság: 3,2 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9,8 cm	Súly: 0,21 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026419	EAN 6 424002 008743
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Nagy, általános célra alkalmas kés, az erős penge ideális nagyobb vágási műveletekhez.
- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmési módszerek ihlették.
- Nagy-tejlesztményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

Kis szakácskés, 14cm

Magasság: 2,7 cm	Hossz: 28 cm	Szélesség: 7,8 cm	Súly: 0,09 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026420	EAN 6 424002 008750
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Kicsi, de annál erősebb penge - tökéletes a pontos vágáshoz.
- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmési módszerek ihlették.
- Nagy-tejlesztményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

Kenyérvágó kés, 23cm

Magasság: 3,2 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9,8 cm	Súly: 0,2 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026421	EAN 6 424002 008767
-------------------------	---------------------	--------------------------	---------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- A hosszú recézett penge ideális kemény héjú kenyerek vágásához.
- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmési módszerek ihlették.
- Nagy-tejlesztményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

Szeletelő kés, 21cm

Magasság: 3,2 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9,8 cm	Súly: 0,19 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026422	EAN 6 424002 008774
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Az egyenes penge finom vágóéllal alkalmas húсок szeleteléséhez.
- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmési módszerek ihlették.
- Nagy-tejlesztményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

Filézőkés, 21cm

Magasság: 3,2 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9,8 cm	Súly: 0,16 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026423	EAN 6 424002 008781
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Vékony és rugalmas pengéje ideális a hús és hal filézéséhez.
- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmési módszerek ihlették.
- Nagy-tejlesztményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

Hámozókés, 11cm						EAN 6 424002 008798
Magasság: 2,7 cm	Hossz: 28 cm	Szélesség: 7,8 cm	Súly: 0,09 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026424	



- Tökéletes zöldségek és gyümölcsök vágásához és aprításához.
- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmények módszereire ihlettek.
- Nagy-tejlesítményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

Szeletelő készlet, 2 darabos						EAN 6 424002 011118
Magasság: 39 cm	Hossz: 14,4 cm	Szélesség: 2,8 cm	Súly: 0,52 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1052280	



A szeletelő készlet tartalmazza:

- 1 x Szeletelő villa
- 1 x Szeletelő kés (1026422)

- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmények módszereire ihlettek.
- Nagy-tejlesítményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

MOQ: 1000 darab

Késkészlet, 2 darabos						EAN 6 424002 008804
Magasság: 3,2 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 14,3 cm	Súly: 0,3 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1026425	



A késkészlet tartalmazza:

- 1 x Nagy szakácskés (1026419)
- 1 x Hámozó kés (1026424)

- A Norden prémium minőségű kések a legjobb anyagokból készülnek, a hagyományos készítmények módszereire ihlettek.
- Nagy-tejlesítményű, magas-karbon tartalmú német acél penge.
- A kés fogantyúja hőkezelt nyírfából készült.

MOQ: 1000 darab

Prémium késblokk

Prémium késblokk						EAN 6 424002 009979
Magasság: 3,8 cm	Hossz: 30,8 cm	Szélesség: 24,8 cm	Súly: 2,28 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1027506	



- Prémium mágneses késblokk hőkezelt nyírfából.
- Asztalra rakható vagy a falra szerelhető.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a késblokk nem kompatibilis Taiten késekkel.

Köszörűkő

Magasság: **28.4 cm** Hossz: **4.5 cm** Szélesség: **7.9 cm** Súly: **0.76 kg** Db/töböz: **4** SAP: **1058937**

EAN



- Az All-In prémium késélező készlet egyenes pengével rendelkező titán vagy rozsdamentes acél késekhez alkalmas.
- A készlet tartalmazza:
 - egy köszörűkő két homokkövel 1000/5000
 - élezési szögvezető (26°)
 - polírozó bőr és
 - tárolótok



A kés élezéséhez kövesd az alábbi lépéseket:

1 Áztatás

Áztasd be a köszörűkövet 5-10 percre. A víz segíthet a hatékony késélezésben.

2 Szürke durva szemcsék

A köszörűkő áztatása után helyezd a csúszásmentes tartóba úgy, hogy a szürke/durva szemcsés felület (1000) felfelé nézzen.

3 Kés a szögvezetőben

Az élezési szögvezető használatakor a legegyszerűbb módja az elhelyezésnek, ha közel helyezed a fogóhoz és megszorítod a narancssárga gombot.

4 Kezdje meg az élezést

A kést és a szögvezetőt tartsd úgy, hogy a penge találkozzon a kővel. A szögvezetőt lágyan érintsd hozzá a kőhöz a pengével együtt. Mozgasd a kést előre-hátra gyengéd és egyenes ütemben.

5 A többi részek élesítése

Tedd közelebb a szögvezetőt a kés hegyéhez, hogy a penge fennmaradó részét is meg lehessen élezni.

6 Forgassa meg a kést

Miután az egyik oldal elkészült, fordítsd meg a kést és ismételd meg a penge másik oldalánál.

7 Fehér sima szemcsék

Itt az ideje, hogy megfordítsuk a köszörűkövet úgy, hogy a fehér/sima szemcsés felület (5000) felfelé nézzen. Élesítsd a penge teljes hosszát a szögvezető segítségével és ismételd meg a penge mindkét oldalán.

8 Öblítés

Már majdnem kész! Most távolítsd el a szögvezetőt a pengéről, és öblítsd le a kést és a köszörűkövet folyó víz alatt, majd szárítsd meg mindkettőt egy konyharuhával. Legyél óvatos, mert a kés most rendkívül éles.

9 Polírozó bőr

Az utolsó simítás következik: a penge polírozása a polírozó bőrrrel. Helyezd a bőrt a kő tetejére, a durva oldallal felfelé és óvatosan mozgasd a kést a bőrön 3-5 alkalommal mindkét oldalon (lásd a képet).


10 Karbantartás

Gratulálók, most már kész! További információkért a kések karbantartásával kapcsolatban kérjük, látogass el a www.fiskars.com oldalra.

All Steel pure

Tartós bevonat nélküli
rozsdamentes acél edények





A Pure egy új, egyedülállóan fenntartható* és kiemelkedően strapabíró választás a minőségtudatos felhasználók számára.

Funkcionális és hosszantartó kialakításának, valamint kiemelkedő esztétikai megjelenésének köszönhetően a Pure elhozta a gondtalan és megbízható megoldást ezzel az új generációs, bevonatmentes és kivételesen strapabíró konyhai edénnyel.

A Fiskars Pure bevonatmentes serpenyői magas hőmérsékleten is használhatóak, és sütőbe tehetőek. Ideálisak pirításhoz. Azonban, hogy elkerülj az étel leégését, illetve letapadását fontos, hogy a hőmérsékletet fokozatosan növeld. A bevonat nélküli rozsdamentes acél edények alacsonyabb hőmérsékleten megbarnulhatnak ellentétben a bevonattal rendelkező serpenyőkkel. Rendkívül tartósak és szinte örökkévalóak a bevonat nélküli felületük miatt.

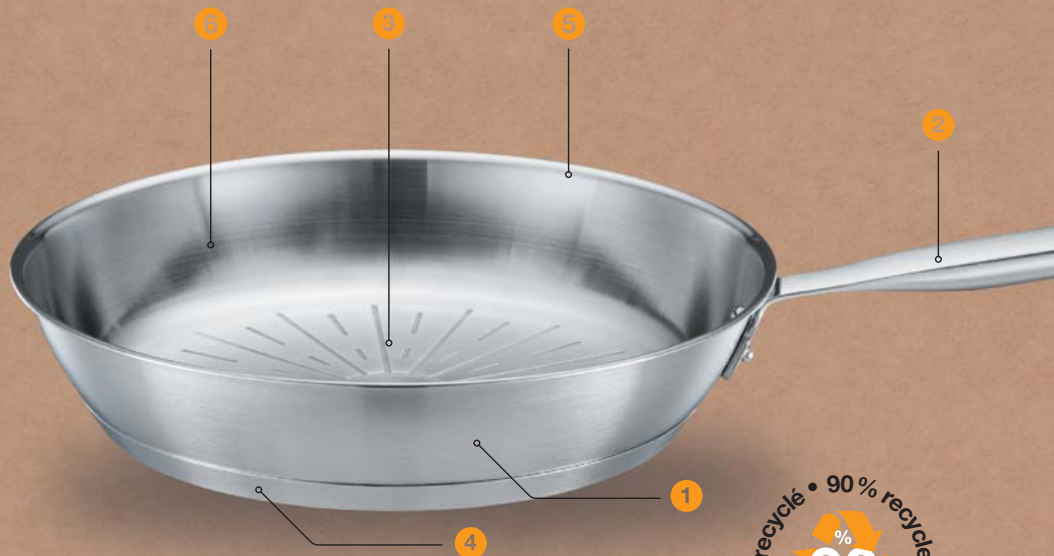
***90%-ban újrahasznosított anyagokból készült, könnyen újrahasznosítható és nem tartalmaz műanyagot.**

All Steel





All Steel pure jellemzők és előnyök



1 Tartós

18/10-es rozsdamentes acélból készül. Fém konyhai kiegészítőkkel is használható.

2 Biztonságos nyél

Rozsdamentes acél nyele biztonságos, sütőben is használható.

3 Egyedi vésett minta

A vésett minta segíti az olaj egyenletes eloszlását.

4 3 rétegű bevonat

A speciális 3 rétegű kialakításának köszönhetően hatékony és egyenletes sütést garantál.

5 Hengerelt szél

Megerősített hengerelt szél a hosszabb tartósságért.

6 Fenntartható csiszolás

Matt belső felület vízkővel csiszolt technikával.

7 Finn termék

Az All Steel serpenyők mindegyike Finnországban, a Sorsakoski gyárban készül.



Indukciós
tűzhelyhez



Kerámia
tűzhelyhez



Gáz-
tűzhelyhez



Hagyományos
elektromos
tűzhelyhez



270°C



Mosogató-
gépben
mosható

Made in
Finland

All Steel pure edények

Serpenyő, 24cm, bevonat nélküli

Magasság: 48 cm	Hossz: 10,3 cm	Szélesség: 27 cm	Súly: 1,03 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1065627	EAN 6 424002 015888
------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli rozsdamentes acélból készült a kivételes, tartós teljesítményért.
- Az alumínium belső gyorsan és egyenletesen osztja el a hőt.
- Az ergonomikus rozsdamentes acél fogantyú biztonságos és sütőálló.
- 90%-ban újrahasznosított anyagokból készült.

Serpenyő, 28cm, bevonat nélküli

Magasság: 51,8 cm	Hossz: 12,3 cm	Szélesség: 31 cm	Súly: 1,42 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1065628	EAN 6 424002 015895
--------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli rozsdamentes acélból készült a kivételes, tartós teljesítményért.
- Az alumínium belső gyorsan és egyenletesen osztja el a hőt.
- Az ergonomikus rozsdamentes acél fogantyú biztonságos és sütőálló.
- 90%-ban újrahasznosított anyagokból készült.

Wok, 28cm bevonat nélküli

Magasság: 52,3 cm	Hossz: 16,3 cm	Szélesség: 30,7 cm	Súly: 1,2 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1065629	EAN 6 424002 015901
--------------------------	-----------------------	---------------------------	---------------------	--------------------	---------------------	------------------------



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli rozsdamentes acélból készült a kivételes, tartós teljesítményért.
- Az alumínium belső gyorsan és egyenletesen osztja el a hőt.
- Az ergonomikus rozsdamentes acél fogantyú biztonságos és sütőálló.
- 90%-ban újrahasznosított anyagokból készült.

Tudtad?


A bevonat nélküli rozsdamentes acél serpenyők alacsonyabb hőmérsékleten is beburnulnak szemben a bevonatos serpenyőkkel. Ezért nagyon fontos a sütési hőmérséklet beállítása, annak csökkentésével elkerülheted az étel leégését, illetve letapadását. Próbáld ki és találd meg az optimális hőmérsékletet, hogy főztöd tökéletes legyen!



All Steel

Tartós teljesítmény
a fenntartható konyhákért





**Az, hogy ma hogyan főzünk,
meghatározza, hogyan fogunk holnap élni.**

Átgondoltan választjuk ki és tároljuk a friss, fenntartható hozzávalókat. Gondosan készítünk recepteket, amelyek magunkat és szeretteink egyaránt táplálják, csak azt használjuk, amire szükségünk van, és élvezzük minden falatát, annak amit felhasználunk. Ezt azért tesszük, hogy egészséges jövőt teremtünk magunkat, családjunkat, közösségeinket és bolygónkat.

A Fiskars All Steel lehetővé teszi számunkra, hogy tudatosabb döntéseket hozzunk a konyhai felszereléseket illetően is. Az ételeket a következőkkel készítjük: serpenyők, kések és edények, amelyek tükrözik elkötelezettségünket az egészségért, az emberek jólétéért és a környezetért.

**Tudatosan kidolgozott, kivételesen tartós.
All Steel, az életre tervezve.**

All Steel

jellemzők és előnyök



1 Tartós

18/10-es rozsdamentes acélból készül.

2 Biztonságos nyél

Rozsdamentes acél nyele biztonságos, sütőben használható.

3 Ceratec™ kerámia bevonattal

A Ceratec™ kerámia bevonat nem tartalmaz műanyagot, tapadásmentes felületének köszönhetően pedig a főzés és az edény tisztítása is nagyon könnyű.

4 3 rétegű bevonattal

A speciális 3 rétegű kialakításának köszönhetően hatékony és egyenletes süstést garantál.

5 Finn termék

Az All Steel serpenyők mindegyike Finnországban, a Sorsakoski gyárban készül.



Indukciós
tűzhelyhez

Kerámia
tűzhelyhez

Gáz-
tűzhelyhez

Hagyományos
elektromos
tűzhelyhez

270°C

Mosogató-
gépben
mosható

Made in
Finland

All Steel főzőedények

Nyeles lábás, 1,5L

Magasság: **9,3 cm**Hossz: **35,5 cm**Szélesség: **18,1 cm**Súly: **0,93 kg**Db/doboz: **4**SAP: **1064750**

EAN



ÚJ!

MADE IN
FINLAND

- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ
- Belső falán mérőskála található.
- Biztonságos, rozsdamentes acél fogantyú és fedél gőzvezetővel.
- Bevonat nélküli rozsdamentes acél a hosszan tartó használathoz.

Sauteuse serpenyő, L/20cm

Magasság: **40,2 cm**Hossz: **12,2 cm**Szélesség: **22 cm**Súly: **1,05 kg**Db/doboz: **4**SAP: **1064748**

EAN



ÚJ!

MADE IN
FINLAND

- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ
- Belső falán mérőskála található.
- Biztonságos, rozsdamentes acél fogantyú és fedél gőzvezetővel.
- Bevonat nélküli rozsdamentes acél a hosszan tartó használathoz.

Lábás, 3L

Magasság: **14,7 cm**Hossz: **27,5 cm**Szélesség: **19,9 cm**Súly: **1,29 kg**Db/doboz: **4**SAP: **1064751**

EAN



ÚJ!

MADE IN
FINLAND

- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ
- Belső falán mérőskála található.
- Biztonságos, rozsdamentes acél fogantyú és fedél gőzvezetővel.

Lábás, 5L

Magasság: **16 cm**Hossz: **32,7 cm**Szélesség: **24,4 cm**Súly: **1,8 kg**Db/doboz: **4**SAP: **1064752**

EAN



ÚJ!

MADE IN
FINLAND

- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ
- Belső falán mérőskála található.
- Biztonságos, rozsdamentes acél fogantyú és fedél gőzvezetővel.
- Bevonat nélküli rozsdamentes acél a hosszan tartó használathoz.

Serpenyő, 24cm

Magasság: **48,3 cm**Hossz: **12 cm**Szélesség: **27 cm**Súly: **1,14 kg**Db/doboz: **6**SAP: **1064743**

EAN



ÚJ!

MADE IN
FINLAND

- Tapadásmentes Ceratex™ kerámia bevonatának köszönhetően még izletesebbé süthetjük ételünket, flour vagy más káros kemikália nélkül
- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ

Serpenyő, 26cmMagasság: **50,5 cm** Hossz: **11,7 cm** Szélesség: **29,5 cm** Súly: **1,33 kg** Db/doboz: **6**SAP: **1064744**

EAN



ÚJ!

**MADE IN FINLAND**

- Tapadásmentes Ceratec™ kerámia bevonatának köszönhetően még ízletesebbé süthetjük ételünket, flour vagy más káros kemikália nélkül.
- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ.

Serpenyő, 28cmMagasság: **51,8 cm** Hossz: **12,3 cm** Szélesség: **31 cm** Súly: **1,46 kg** Db/doboz: **6**SAP: **1064745**

EAN



ÚJ!

**MADE IN FINLAND**

- Tapadásmentes Ceratec™ kerámia bevonatának köszönhetően még ízletesebbé süthetjük ételünket, flour vagy más káros kemikália nélkül.
- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ.

Párolóserpenyő, 26cmMagasság: **50,5 cm** Hossz: **12,3 cm** Szélesség: **29,5 cm** Súly: **2,08 kg** Db/doboz: **4**SAP: **1064746**

EAN



ÚJ!

**MADE IN FINLAND**

- Tapadásmentes Ceratec™ kerámia bevonatának köszönhetően még ízletesebbé süthetjük ételünket, flour vagy más káros kemikália nélkül.
- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ.

Wok, 28cmMagasság: **10,5 cm** Hossz: **52,2 cm** Szélesség: **29,5 cm** Súly: **1,31 kg** Db/doboz: **4**SAP: **1064747**

EAN



ÚJ!

**MADE IN FINLAND**

- Tapadásmentes Ceratec™ kerámia bevonatának köszönhetően még ízletesebbé süthetjük ételünket, flour vagy más káros kemikália nélkül.
- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ.

Sütőedény, 28cmMagasság: **9,4 cm** Hossz: **38,3 cm** Szélesség: **29,8 cm** Súly: **2,4 kg** Db/doboz: **4**SAP: **1064749**

EAN



ÚJ!

**MADE IN FINLAND**


- Tapadásmentes Ceratec™ kerámia bevonatának köszönhetően még ízletesebbé süthetjük ételünket, flour vagy más káros kemikália nélkül.
- 3 rétegű aljának köszönhetően bármely tűzhelyen használható.
- 90%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készült.
- A gyönyörű csiszolt felület kevesebb gyártási anyagot használ.



All Steel kések

Prémium tartósság,
klasszikus acél





Üdvözöllek az acél világában.

Tartós és rugalmas, időtálló és kifinomult, az All Steel termékcsaládot meleg légkörű, örömteli konyhákhoz terveztük, ahol a friss alapanyagokkal az ötletes ételek készítésekor a mindennapi főzés igazi öröm. A tartósság és a kreativitás alkotta, az All Steel egyszerűen elegáns, esztétikus, egyben a mindennapos főzéseidet emlékezetes, rendkívüli pillanatokká varázsolja. Akár egyszerű, finom ételeket készítesz vagy tökéletes ételeket alkotsz, az All Steel az az eszköz, amelyhez mindig vissza fogsz térni - újra és újra -, hogy bármely étkezés különleges alkalommá váljon.

All Steel kések jellemzők és előnyök



1 Prémium acél

Aichi japán, magas széntartalmú acélból készült a kiváló teljesítmény és tartósság érdekében. HRC 58.

2 Optimális egyensúly

Optimális középponti egyensúly a markolat és a penge között, amely a tökéletes vágási élményt biztosítja.

3 Minimalista rozsdamentes acél kialakítás




Az öntött kés illesztések nélküli rozsdamentes szerkezettel rendelkezik.




4 Tartós, hosszú élettartamú választás

A minőségi, magas széntartalmú acél egész életen át tartó használatot biztosít és csak minimálisan kell újraélezni. Ha szükséges, az anyag 100%-ban újrahasznosítható. 25 év garancia.

All Steel kések

Nagy szakácskés						EAN	
Magasság: 42 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,37 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062882		
				<ul style="list-style-type: none"> A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Nagy szakácskést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték. Kivételesen erős pengéje a széleskörű vágási feladatokkal könnyen megbirkózik. Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybeöntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus. Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé. Kézszel mosogatás ajánlott. 			

Kenyérvágó kés						EAN	
Magasság: 42 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,36 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062883		
				<ul style="list-style-type: none"> A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Kenyérvágó kést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték. A hosszú, recézett erős pengéje könnyen elvágja a ropogós kenyérhéjat is. Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybeöntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus. Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé. Kézszel mosogatás ajánlott. 			

Santoku kés						EAN	
Magasság: 42 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,37 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062884		
				<ul style="list-style-type: none"> A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Santoku kést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték. Az erős, széles penge alkalmas húsok, halak, zöldségek előkészítéséhez. Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybeöntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus. Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé. Kézszel mosogatás ajánlott. 			

Bárd						EAN	
Magasság: 36 cm	Hossz: 12 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,56 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062885		
				<ul style="list-style-type: none"> A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Bárdot prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték. Robusztus, erős pengéje ideális hús-, hal-, kemény zöldségek, csontok darabolásához és szeleléséhez. Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybeöntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus. Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé. Kézszel mosogatás ajánlott. 			

Kis szakácskés						EAN	
Magasság: 32,7 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,27 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062886		
				<ul style="list-style-type: none"> A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Kis szakácskést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték. Kivételesen erős pengéje a legtöbb vágási feladattal könnyen megbirkózik. Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybeöntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus. Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé. Kézszel mosogatás ajánlott. 			

Hámozókés

Magasság: 30,1 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,25 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062887	EAN 
--------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



- A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Hámozókést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték.
- Erős pengéje alkalmas gyümölcsök, zöldségek hámozására, darabolására.
- Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybe öntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus.
- Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé.
- Kézzel mosogatás ajánlott.

Paradicsomszeletelő kés

Magasság: 32,7 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,27 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062888	EAN 
--------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



- A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Paradicsomszeletelő kést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték.
- Erős, fogazott pengéje ideális vékony héjú vagy bőrű Ülelmiszerek vágásához, akár paradicsom szeleteléshez.
- Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybe öntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus.
- Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé.
- Kézzel mosogatás ajánlott.

Kis hámozókés

Magasság: 30,1 cm	Hossz: 9 cm	Szélesség: 2,6 cm	Súly: 0,24 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062889	EAN 
--------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



- A legtisztább, kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a Fiskars All Steel Kis hámozókést prémium teljesítményre és hosszú élettartamra tervezték.
- Erős, tömör pengéje alkalmas kisebb gyümölcsök, zöldségek hámozására, darabolására.
- Az Aichi japán, magas széntartalmú acél kiváló tartósságot biztosít, az összeillesztés nélküli, egybe öntött kialakítás gyönyörű, időtállóan esztétikus.
- Optimális egyensúlya kényelmes és természetes vágást tesz lehetővé.
- Kézzel mosogatás ajánlott.

Prémium kategóriájú, fiókba helyezhető késblokk




Fa késblokk - fiókba helyezhető




Magasság: 43,8 cm	Hossz: 10,6 cm	Szélesség: 5,8 cm	Súly: 0,58 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1062890	EAN 
--------------------------	-----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--









- Szabadítsd fel helyet a konyhapulton, és vedd meg legjobb késeidet a Fiskars fiókba helyezhető fa késblokkjával.
- Ez a vízszintes kialakítású tartó három nagy és négy kis kés tárolására alkalmas, univerzális kialakítása a legtöbb stílusos illeszkedik.
- Ezzel a bükkfából készült, gyönyörűen kivitelezett késblokkal késeidet sérülésmentesen tárolhatod, és megakadályozhatod azok tomplását.
- FSC® minősítésű fa.

All Steel evőeszközök

Evőeszköz készlet, 16 db-os						EAN	
Magasság: 25 cm	Hossz: 16,9 cm	Szélesség: 5,5 cm	Súly: 1.0 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1054778		
				<ul style="list-style-type: none"> • 4 terítékes evőeszköz-készlet: 4 db desszertkanál 4 db evőkanál 4 db villa 4 db kés 			

Evőeszköz készlet, 24 db-os						EAN	
Magasság: 43,2 cm	Hossz: 25,7 cm	Szélesség: 4,7 cm	Súly: 1,5 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1054777		
				<ul style="list-style-type: none"> • 6 terítékes evőeszköz-készlet: 6 db desszertkanál 6 db evőkanál 6 db villa 6 db kés 			


Steak evőeszköz készlet, 12 db-os						EAN	
Magasság: 43,2 cm	Hossz: 25,7 cm	Szélesség: 4,7 cm	Súly: 0,9 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1054800		
				<ul style="list-style-type: none"> • A készlet 6 db villát és 6 db steak kést tartalmaz. 			

Steak evőeszköz készlet, 24 db-os						EAN	
Magasság: 5 cm	Hossz: 43,5 cm	Szélesség: 25,5 cm	Súly: 1,9 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1027505		
				<ul style="list-style-type: none"> • A készlet 12 db villát és 12 db steak kést tartalmaz. 			

Hard Face

Tartós tapadásmentes
edények mindennapi
főzéshez





A Hard Face intenzív használatra való. Az újgenerációs Hardtec Superior+™ 4 rétegű teflon bevonat kiemelkedően tapadásmentes, valamint kopás- és karcállósága is igen magas. A bevonat negyedik rétege plusz megjelenést kölcsönöz a felületnek. Mindezek hosszabb élettartamot eredményeznek. A csendes szilikon fedél beépített vízköztető funkcióval rendelkezik. A Hard Face termékcsalád széles választéka a mindennapos főzést intenzív tevékenységként megélők számára ajánlott.

Hard Face





Made in Finland
Suitable for all hobs
1649
FISKARS®
Hard Face
Saucepan 1.8L
Sautinpano / Casserole
Kasatti / Kasketti
100%
FISK PLUS
For Toughness

Made in Finland
Suitable for all hobs
1649
FISKARS®
Hard Face
Wok Ø 28cm / 4.5L
Wokpanne / Wok
Wokpannen / Wokpanne
Made in 12 Finland

Made in 12 Finland
FISKARS®
Hard Face
Casserole 3.0L
Kasatti / Fisk-att
Kasatti / Fisk-att
Suitable for all hobs
Made in 12 Finland

Made in 12 Finland
FISKARS®
Hard Face
Frying pan Ø 21cm
Frypan / Frying pan
Frypan / Frying pan
Made in 12 Finland

Hard Face jellemzők és előnyök



1 Kiváló bevonat

Az újgenerációs PFOA- és PFOS-mentes Hardtec Superior+™ bevonat még tartósabb és karcaállóbb, intenzív használatra javasolt.

2 Kiváló alj

Energiatakarékos alja 50%-kal gyorsabban melegíti fel a serpenyőt és 30% energiát takarít meg a kerámia főzőlapon. Az alj vastagsága lehetővé teszi, hogy a hőt hatékonyan és egyenletesen oszlassa el.

3 Biztonságos nyél

Kényelmes nyele nem melegszik fel biztonságos fogást garantálva.

4 Lapos üveg fedő 2 vízköztető funkcióval

A könnyű használat érdekében a fedő csendes, tartós, hőálló szilikonból készül.

5 Minden tűzhelyen alkalmazható

6 Finn termék

Minden Hard Face termék Közép-Finnországban, a Sorsakoski gyárban készül.



Indukciós
tűzhelyhez



Kerámia
tűzhelyhez



Gáz-
tűzhelyhez



Hagyományos
elektromos
tűzhelyhez



Sütőben
használható



Mosogató-
gépben
mosható

Made in
Finland

Hard Face edények



reddot design award
winner 2016

Hard Face nyeles lábas fedővel 1,8L / 18 cm

Magasság: **13,5 cm** Hossz: **38,5 cm** Szélesség: **20 cm** Súly: **1,3 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052226**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium nyeles lábas intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes nyeles lábas igazán alkalmas zabkása és tejalapú szósók készítéséhez.
- Csendes szilikon fedél beépített vízköztöltő funkcióval, bakelit nyele nem melegszik át.

Hard Face nyeles lábas fedővel 2,5L

Magasság: **12,4 cm** Hossz: **40,2 cm** Szélesség: **23,2 cm** Súly: **1,66 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052235**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium nyeles lábas intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes nyeles lábas igazán alkalmas zabkása és tejalapú szósók készítéséhez.
- Csendes szilikon fedél beépített vízköztöltő funkcióval, kényelmes nyele nem melegszik át.

Hard Face lábas fedővel 3,5L / 22 cm

Magasság: **13,5 cm** Hossz: **31 cm** Szélesség: **24,5 cm** Súly: **1,82 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052227**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium lábas intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes lábas igazán alkalmas tejalapú ételek készítéséhez.
- Csendes szilikon fedél beépített vízköztöltő funkcióval, kényelmes nyele nem melegszik át.

Hard Face lábas fedővel 5L / 26 cm

Magasság: **13,5 cm** Hossz: **33,2 cm** Szélesség: **27,9 cm** Súly: **2,41 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052228**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium lábas intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes lábas igazán alkalmas tejalapú ételek készítéséhez.
- Csendes szilikon fedél beépített vízköztöltő funkcióval, kényelmes nyele nem melegszik át.

Hard Face serpenyő 20 cm

Magasság: **8,5 cm** Hossz: **43 cm** Szélesség: **21,8 cm** Súly: **0,8 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1052221**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.



reddot design award
winner 2016

Hard Face serpenyő 24 cm					1052222	EAN 
Magasság: 9 cm	Hossz: 44 cm	Szélesség: 25,5 cm	Súly: 1 kg	Db/doboz: 6	SAP:	



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.

Hard Face serpenyő 26 cm					1052223	EAN 
Magasság: 10,9 cm	Hossz: 48,5 cm	Szélesség: 27,8 cm	Súly: 1,2 kg	Db/doboz: 6	SAP:	



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.

Hard Face serpenyő 28 cm					1052224	EAN 
Magasság: 10,9 cm	Hossz: 50,5 cm	Szélesség: 29,8 cm	Súly: 1,36 kg	Db/doboz: 6	SAP:	



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.

Hard Face serpenyő 30 cm					1052225	EAN 
Magasság: 10,5 cm	Hossz: 52,5 cm	Szélesség: 32 cm	Súly: 1,75 kg	Db/doboz: 6	SAP:	



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.

Hard Face párolóserpenyő 24 cm / 2,2L					1052230	EAN 
Magasság: 11 cm	Hossz: 46,5 cm	Szélesség: 25,8 cm	Súly: 1,73 kg	Db/doboz: 6	SAP:	



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.
- Csendes, szilikon fedél beépített vízkirontó funkcióval.



reddot design award
winner 2016

Hard Face párolóserpenyő 26 cm / 2,8L

Magasság: **11,5 cm** Hossz: **48,5 cm** Szélesség: **27,5 cm** Súly: **1,98 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1052231**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium serpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.
- Csendes, szilikon fedél beépített vízköztű funkcióval.

Hard Face párolóserpenyő 28 cm / 3,5L

Magasság: **11,5 cm** Hossz: **50,7 cm** Szélesség: **30 cm** Súly: **1,28 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1052232**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium párolóserpenyő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.
- Csendes, szilikon fedél beépített vízköztű funkcióval.

Omlettsütő serpenyő 22 cm

Magasság: **6 cm** Hossz: **42 cm** Szélesség: **22,3 cm** Súly: **0,83 kg** Db/doboz: **6**

SAP: **1052229**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium omlett-/palacsintasütő intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő tökéletes palacsinta és omlett sütésére.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.

Wok 28 cm / 4,5L

Magasság: **13,3 cm** Hossz: **54 cm** Szélesség: **30 cm** Súly: **1,46 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1052233**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium wok intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes wok igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.

Serpenyőkészlet 24 + 28 cm

Magasság: **29,6 cm** Hossz: **13 cm** Szélesség: **49,8 cm** Súly: **2,36 kg** Db/doboz: **6**

SAP: **1059191**

EAN



MADE IN FINLAND

- Alumínium 2 db-os serpenyő-készlet intenzív használatra.
- Ez az újgenerációs PFOA/PFOS-mentes és a legartósabb Hardtec Superior+™ bevonattal rendelkező, kiemelkedően tapadásmentes serpenyő igen sokáig használható.
- Modern, fekete megjelenés kényelmes nyéllel, amely nem melegszik át, így főzés közben biztonságos fogást garantál.
- A készlet tartalmaz egy 24 cm-es és egy 28 cm-es serpenyőt.

MOQ: 3000 pcs

Hard Face stainless steel jellemzők és előnyök



1 Kiváló bevonat

Az újgenerációs PFOA- és PFOS-mentes Hardtec Superior+™ bevonat még tartósabb és karcállóbb, intenzív használatra javasolt. Csak a serpenyőkben és a párolóserpenyőkben.

2 3-rétegű alap

Az alumínium alj a rozsdamentes acél alapszámú egyenletes és hatékony hőeloszlást biztosít.

3 Tartósság

A rozsdamentes acél rendkívül tartós anyag, és tökéletes a mindennapi intenzív használatához.

4 Biztonságos nyél

A kényelmes nyele nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál.

5 Minden tűzhelyen alkalmazható

6 Finn termék

Minden Hard Face termék Közép-Finnországban, a Sorsakoski gyárban készül.

7 Lapos üveg fedő 2 vízkímélő funkcióval

Az üveg fedő tartós, hőálló szilikonból készült, rezisztens szilikon rím.



Indukciós
tűzhelyhez



Kerámia
tűzhelyhez



Gáz-
tűzhelyhez



Hagyományos
elektromos
tűzhelyhez



Sütőben
használható



Mosogató-
gépben
mosható

Made in
Finland

Hard Face rozsdamentes acél edények



reddot design award
winner 2016

Nyeles lábas, 1,8L / 18cm, fedővel

Magasság: **10,7 cm** Hossz: **38,5 cm** Szélesség: **20 cm** Súly: **1,23 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052239**

EAN



MADE IN FINLAND

- Tartós, bevonat nélküli rozsdamentes acél nyeles lábas az intenzív használathoz.
- Az öltetes, csendes szilikon fedél beépített öntési funkcióval rendelkezik.
- Kényelmes fogantyú, amely nem melegszik fel.
- A vastag, 3 rétegű alap hatékonyan és egyenletesen oszlatja el a hőt.
- Belső mérési skála.
- PFOA és PFOS mentes bevonat.
- Minden főzőlapon működik.

Lábas, 3,5L / 20cm, fedővel

Magasság: **14,6 cm** Hossz: **21,8 cm** Szélesség: **29,6 cm** Súly: **1,68 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052240**

EAN



MADE IN FINLAND

- Tartós, bevonat nélküli rozsdamentes acél lábas az intenzív használathoz.
- Az öltetes, csendes szilikon fedél beépített öntési funkcióval rendelkezik.
- Kényelmes fogantyú, amely nem melegszik fel.
- A vastag, 3 rétegű alap hatékonyan és egyenletesen oszlatja el a hőt.
- Belső mérési skála.
- PFOA és PFOS mentes bevonat.
- Minden főzőlapon működik.

Lábas, 5L / 22cm, fedővel

Magasság: **16,7 cm** Hossz: **24 cm** Szélesség: **31,6 cm** Súly: **2,01 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1052241**

EAN



MADE IN FINLAND

- Tartós, bevonat nélküli rozsdamentes acél lábas az intenzív használathoz.
- Az öltetes, csendes szilikon fedél beépített öntési funkcióval rendelkezik.
- Kényelmes fogantyú, amely nem melegszik fel.
- A vastag, 3 rétegű alap hatékonyan és egyenletesen oszlatja el a hőt.
- Belső mérési skála.
- PFOA és PFOS mentes bevonat.
- Minden főzőlapon működik.

Serpenyő, 26cm

Magasság: **9 cm** Hossz: **48,4 cm** Szélesség: **28 cm** Súly: **1,31 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1052246**

EAN



MADE IN FINLAND

- Tartós, rozsdamentes acél serpenyő az intenzív használathoz.
- A legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonat következő generációja.
- Kényelmes fogantyú, amely nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál főzés közben.
- A vastag, 3 rétegű alap hatékonyan és egyenletesen oszlatja el a hőt.
- PFOA és PFOS mentes bevonat.
- Minden főzőlapon működik.

Serpenyő, 28cm

Magasság: **8,2 cm** Hossz: **50,7 cm** Szélesség: **30,2 cm** Súly: **1,58 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1052247**

EAN



MADE IN FINLAND

- Tartós, rozsdamentes acél serpenyő az intenzív használathoz.
- A legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonat következő generációja.
- Kényelmes fogantyú, amely nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál főzés közben.
- A vastag, 3 rétegű alap hatékonyan és egyenletesen oszlatja el a hőt.
- PFOA és PFOS mentes bevonat.
- Minden főzőlapon működik.



reddot design award
winner 2016

Párolóserpenyő, 2,8L / 26cm, fedővel

Magasság: **12,8 cm**

Hossz: **48,3 cm**

Szélesség: **28 cm**

Súly: **2,27 kg**

Db/doboz: **4**

SAP: **1052248**


EAN



**MADE IN
FINLAND**

- Tartós, rozsdamentes acél serpenyő az intenzív használathoz.
- A legtartósabb Hardtec Superior+™ bevonat következő generációja.
- Kényelmes fogantyú, amely nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál főzés közben.
- Az ötletes, csendes szilikon fedél beépített öntési funkcióval rendelkezik.
- A vastag, 3 rétegű alap hatékonyan és egyenletesen osztja el a hőt.





Hard Edge

Élesség és tartósság a mindennapos használatra

A Fiskars Hard Edge késeket a hosszan tartó élesség biztosítására fejlesztették ki, egyúttal kényelmesen használhatók a mindennapi főzéshez.

A penge vastag rozsdamentes acélból készül, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, mint a szokásos kések. A Hard Edge kések markolata ergonomikus kialakításúak, egyedi 3D mintával a kényelmes és biztonságos fogás érdekében.



Hard Edge jellemzők és előnyök

A Hard Edge késeket a hosszan tartó élesség biztosítására fejlesztették ki, minden alkalomra.

1 Forradalmi LZR-EDGE™ technológia

A Hard Edge kés hős elemei a penge és az él. Az élét az LZR-EDGE™ technológiával finomították, ami lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, mint a hagyományos kések.

2 Vastag rozsdamentes acél penge

A kések tartósságuk érdekében vastag vágott rozsdamentes acél pengékkel rendelkeznek.

3 Kényelmes fogás

Softouch™ és háromdimenziós mintázatu markolat a kényelmes és biztonságos fogásért.

4 Könnyen kezelhető

A kés könnyen kezelhető, ha szükséges, könnyen élezhető, bármilyen élező eszközzel. A kések mosogatógépben moshatók.



Mosogatógépben mosható



Hard Edge kések

Kenyérvágó kés

Magasság: 41.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 187 g	Db/doboz: 5	SAP: 1054945	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 5 8 3
--------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------	--------------------	---------------------	--



- A Hard Edge kenyérvágó kés fogazott pengével rendelkezik, amely ideális a ropogós kéregű kenyér vágásához.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Filéző kés

Magasság: 41.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 187 g	Db/doboz: 5	SAP: 1054946	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 5 9 0
--------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------	--------------------	---------------------	--



- A Hard Edge filéző kés hosszú és rugalmas pengével rendelkezik, amely ideális halak filézéséhez.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Szeletelő kés

Magasság: 41.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 148 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051760	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 5 3
--------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------	--------------------	---------------------	--



- A Hard Edge szeletelő kés egyenes, hosszú pengével és finom vágóélel rendelkezik, amely ideális sülték szeleteléséhez, tálasághoz.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Nagyméretű szakácskés

Magasság: 41.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 158 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051747	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 0 2
--------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------	--------------------	---------------------	--



- A Hard Edge nagy szakácskés egy masszív általános kés, amely ideális minden nagyobb vágási feladathoz.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Közepes méretű szakácskés

Magasság: 36.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 138 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051748	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 1 9
--------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------	--------------------	---------------------	--





- A Hard Edge közepes méretű szakácskés egy praktikus kés, minden vágási feladathoz.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Santoku kés						EAN	
Magasság: 36.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 147 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051761		



- A Hard Edge Santoku kés egy ázsiai stílusú általános kés, széles pengével, amely ideális húсок, halak és zöldségek előkészítéséhez.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Kisméretű szakácskés						EAN	
Magasság: 36.9 cm	Hossz: 8.6 cm	Szélesség: 2.6 cm	Súly: 93 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051749		





- A Hard Edge kis szakácskés egy praktikus kés, minden vágási feladathoz.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Paradicsomszeletelő kés						EAN	
Magasság: 29.1 cm	Hossz: 7 cm	Szélesség: 2.3 cm	Súly: 69 g	Db/doboz: 5	SAP: 1054947		





- A Hard Edge paradicsomszeletelő kés fogazott pengével rendelkezik, amely tökéletes vékony héjú gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Hámozókés						EAN	
Magasság: 29.1 cm	Hossz: 7 cm	Szélesség: 2.3 cm	Súly: 74 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051762		



- A Hard Edge hámozókés, ideális gyümölcsök és zöldségek aprításához és szeleteléséhez.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Hámozókés						EAN	
Magasság: 29.1 cm	Hossz: 7 cm	Szélesség: 2.3 cm	Súly: 72 g	Db/doboz: 5	SAP: 1051777		



- A Hard Edge hámozókés, ideális gyümölcsök és zöldségek hámozásához és vágásához.
- A késpengék vastag rozsdamentes acélból készülnek, a forradalmi LZR-EDGE™ technológiával a vágóélen. Ez lehetővé teszi, hogy a kés 4x hosszabb ideig maradjon éles, szemben a hagyományos késekkel.
- A kés markolata ergonomikus kialakítású, egyedi 3D mintával a tökéletes fogás érdekében.

Norr

Fa nyél

a klasszikus vágásért



A Fiskars Norr kések biztosítják az autentikus vágási élményt azok számára, akiknek szenvedélye a valódi főzés. Ez az időtlen skandináv dizájnelem gondosan kiválasztott prémium anyagokból készül, a tökéletes kezelhetőség érdekében.



Norr kések jellemzők és előnyök

Gyönyörű skandináv design és kiváló minőségű, környezetbarát fenntartható anyagok.

1 Kiváló minőségű penge

A kiváló minőségű penge edzett német acélból készült az optimális keménység érdekében, HRC 54.

2 Kényelmes kialakítás

A hagyományos skandináv konyha és kultúra ihlette. Nagyon kényelmes fogása van és tökéletesen kiegyensúlyozott. Jacob Leth-Espensen tervezte.

3 Tartós fogantyú

A fogantyú Kebony-val kezelt kevert juharfából készült. Fenntartható FSC-tanúsítvánnyal® rendelkező juhar. Kebony kezelés a megnövekedett tartósságért - 40% -kal keményebb, mint a tölke.



A felelősségteljes erdőgazdálkodás védjegye

Norr kések

Hámozókés, 7cm FSC

Magasság: **32,5 cm** Hossz: **2,7 cm** Szélesség: **8,1 cm** Súly: **0,06 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016475**

EAN



- Ideális gyümölcsök és zöldségek vágására és hámozására.

Hámozókés, 12cm FSC

Magasság: **32,5 cm** Hossz: **2,7 cm** Szélesség: **8,1 cm** Súly: **0,02 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016477**

EAN



- Ideális gyógynövények, gyümölcsök és közepes méretű zöldségek aprítására.

Paradicsom/steak szeletelőkés, 12cm FSC

Magasság: **32,5 cm** Hossz: **2,7 cm** Szélesség: **8,1 cm** Súly: **0,06 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016472**

EAN



- Ideális paradicsom vágására vagy steak késként való használatra.

Santoku kés, 16cm FSC

Magasság: **41 cm** Hossz: **2,7 cm** Szélesség: **9,6 cm** Súly: **0,15 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016474**

EAN



- Ázsiai stílusú szakácskés széles pengével, ideális a húsok, halak és zöldségek elkészítéséhez.

Szakácskés, 20cm FSC

Magasság: **41 cm** Hossz: **2,7 cm** Szélesség: **9,6 cm** Súly: **0,16 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016478**

EAN



- Nagy, általános célú erős pengével, ideális nagyobb vágási feladatokhoz.

Kenyérvágó kés, 21cm FSC

Magasság: 41 cm	Hossz: 2,7 cm	Szélesség: 9,6 cm	Súly: 0,15 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1016480
------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Hosszú fogazott pengéje ideális kemény héjú kenyérek vágásához.

Konyhai villa FSC

Magasság: 32,5 cm	Hossz: 2,7 cm	Szélesség: 8,1 cm	Súly: 0,07 kg	Db/doboz: 4	SAP: 1020238
--------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Konyhai villa

Klasszikus kellékek

Hámozó (jobb), 5cm FSC

Magasság: **22 cm** Hossz: **2,2 cm** Szélesség: **7 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1020234**

EAN



- Klasszikus stílusú hámozó fa fogantyúval.
- Jobbkezes használatra.

Hámozó (bal), 5cm FSC

Magasság: **22 cm** Hossz: **2,2 cm** Szélesség: **7 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1020235**

EAN



- Klasszikus stílusú hámozó fa fogantyúval.
- Balkezes használatra.

Konzervnyitó, 6cm

Magasság: **22 cm** Hossz: **1,7 cm** Szélesség: **7 cm** Súly: **0,03 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1020236**

EAN



- Klasszikus rozsdamentes acél konzervnyitó.

Hámozókés, 5cm FSC

Magasság: **22 cm** Hossz: **2,2 cm** Szélesség: **7 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1020237**

EAN



- Klasszikus stílusú hámozókés fa fogantyúval.

Classic ollók
már 1967 óta



Az ikonikus narancssárga nyelű Fiskars Classic ollók már 55 éve töretlen népszerűségnek örvendenek. A termékcsalád magas minőségű rozsdamentes acélból készült ollói széles választékban elérhetőek, így mindenki megtalálhatja az adott vágási feladathoz a legtökéletesebb teljesítményt nyújtó eszközt.



Az ikonikus olló



Az ikonikus Classic ollók a Fiskars márka szimbólumává és a finn design örökségévé nőtték ki magukat



Legfőbb jellemzők és előnyök

1 Éles pengék

Az egyedí pengecsiszolás nagyon pontos vágást és sokáig éles pengeéleket garantál

2 Könnyű tisztíthatóság

A fröccsöntött nyél garantálja a higiénikus és tartós illesztést a nyél és a penge között

3 Kivételes ergonómia

Ollóink markolatának kialakítása a kéz természetes mozdulatát követi biztosítva a kényelmes és kontrollált vágást

1 Legminőségibb alapanyagok

A legjobb alapanyagokból gyártva, hogy a tartósság, a hatékony teljesítmény és a kimagasló kényelem biztosítva legyen

2 Minőségi ellenőrzés

Minden egyes ollónk a gyártást követően egy szigorú, manuális tesztelési eljáráson megy keresztül, így Önhez csak a legjobb ollók jutnak el

Tested
by
hand

Made in

Finland

Classic ollók

Általános olló, 21 cm

Magasság: 28 cm	Hossz: 2 cm	Szélesség: 8,6 cm	Súly: 0,09 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1000815	EAN 
------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Ideális mindenféle vágási feladathoz otthon, iskolában és az irodában.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézrel tesztelt.
- Állítható pengéfelezéssel.
- Jobbkezeseknek.

Nagy általános olló, 25 cm

Magasság: 31 cm	Hossz: 2,2 cm	Szélesség: 11 cm	Súly: 0,16 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1005151	EAN 
------------------------	----------------------	-------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Ideális mindenféle vágási feladathoz otthon, iskolában, irodában.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű, tartós anyagokból.
- Hosszú, tartós rozsdamentes acél pengék a többiregű, különböző anyagok könnyebb vágásához.
- Ergonomikus kialakítású, nagy markolata kényelmes fogást biztosít.
- Kézrel tesztelt.
- Állítható pengéfelezéssel.
- Jobbkezeseknek.

Általános olló, balkezes, 21 cm

Magasság: 28 cm	Hossz: 2 cm	Szélesség: 8,6 cm	Súly: 0,09 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1000814	EAN 
------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Ideális mindenféle vágási feladathoz otthon, iskolában és az irodában.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézrel tesztelt.
- Állítható pengéfelezéssel.
- Balkezeseknek.

Konyhai olló, 18 cm

Magasság: 28 cm	Hossz: 2 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,08 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1000819	EAN 
------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	--



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Fogazott pengéi jó tapadást biztosítanak, így ideálisak csomagolóanyagok, illetve fűszernövények vágására.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézrel tesztelt.
- Állítható pengéfelezéssel.
- Jobbkezeseknek.

Papírvágó olló, 17 cm

Magasság: 24,7 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,05 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1000816	EAN 
--------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	---------------------	---------------------	--



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Ideális mindenféle vágási feladathoz otthon, iskolában és az irodában.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézrel tesztelt.
- Jobb- és balkezeseknek.

Barkácsolló, 13 cmMagasság: **13,1 cm** Hossz: **1,3 cm** Szélesség: **5,9 cm** Súly: **0,02 kg** Db/doboz: **5** SAP: **1005154**

EAN



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Az olló rövid, biztonságos pengéje miatt gyermekek számára is ideális, valamint biztonságosan zsebre is tehető.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézvel tesztelt.
- Jobb- és balkezeseknek.

Összecsukható olló, 11 cmMagasság: **0,03 cm** Hossz: **1 cm** Szélesség: **6,5 cm** Súly: **0,02 kg** Db/doboz: **5** SAP: **1005134**

EAN



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Többfunkciós olló, kulcstartóra szerelhető, zsebben, pénztárcában is elfér, de az elsősegély dobozban vagy utazáskor is nagy hasznát vehetik.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézvel tesztelt.
- Jobb- és balkezeseknek.

Hajvágó olló, 17 cmMagasság: **26 cm** Hossz: **2 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,05 kg** Db/doboz: **10** SAP: **1003025**

EAN



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Ideális otthoni hajvágáshoz. Az érdes felületű pengék megakadályozzák a hajszálak lecsúszását.
- A markolat végén kiegészítő ujjtámasz található.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézvel tesztelt.
- Jobb- és balkezeseknek.

Körömvágó olló, egyenes, 10 cmMagasság: **20 cm** Hossz: **1 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,02 kg** Db/doboz: **10** SAP: **1003028**

EAN



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- A lekerekített hegyű olló biztonságos és ideális gyermekek körmének vágáshoz.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézvel tesztelt.
- Jobb- és balkezeseknek.

Körömvágó olló, hajlított, 10 cmMagasság: **20 cm** Hossz: **1 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,01 kg** Db/doboz: **10** SAP: **1000813**

EAN



MADE IN FINLAND

- 1 milliárd eladott olló.
- Vékony és ívelt pengéi követik a köröm vonalát.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finnországban készült, prémium minőségű és tartós anyagokból.
- Kézvel tesztelt.
- Jobb- és balkezeseknek.

Konyha
Fürdőszoba
Műterem
Iroda
Varroda
Gyerekszoba
Garázs
Kert

**A legszélesebb
olló kínálat minden
kategóriában**

Akár ételeket készít a konyhában, varr a varrósobájában, kézműveskedik gyermekeivel, vagy virágokat vág a kertben, a Fiskars a legmegfelelőbb ollókat kínálja az Ön számára.

■ ■ ■

ReNew olló



Ollóink a természet tiszteletének figyelembevételével újrahasznosított és újrahasznosítható anyagokból a Fiskars finnországi gyárában, Billnäs városában készülnek. Az ollók markolata egy innovatív biokompozit anyagból áll, újrahasznosított műanyagból (66%) és cellulózrostból (34%) készül, mely a fosszilis alapú anyagok fenntartható alternatívája. A pengék is újrahasznosított rozsdamentes acélból készülnek.

Annak ellenére, hogy újrahasznosított anyagokból készülnek, ezeket az ollókat tartósságra terveztük - csakúgy, mint bármely más termékünket.



ReNew

– fenntartható választás minden vágási igényhez az alkotás, a főzés és a kertészkedés során



Termékjellemzők és előnyök

1 Újrahasznosított és 100%-ban újrahasznosítható anyagok

A teljes olló 80%-ban újrahasznosított és 13%-ban megújuló anyagokból készül. Az olló 100%-ban újrahasznosítható. Az ollók csomagolása 100%-ban újrahasznosított és újrahasznosítható papírrostból készül.

2 Éles pengék

Tartós, rozsdamentes acél pengéje 85-95%-ban újrahasznosított rozsdamentes acélból készül.

3 Ergonomikus kialakítás

A kényelmet biztosító markolat újrahasznosított műanyagból (66%) és cellulózrostból (34%) készült.

4 Finn termék

Ollóink a természet tiszteletének figyelembevételével a Fiskars finnországi gyárában, Billnäs városában készülnek. A gyár szigorú környezetvédelmi, minőségi és biztonsági előírásokkal rendelkezik.

5 Kézzel tesztelt

A legjobb minőség érdekében minden egyes ollót kézzel tesztelünk. Csak a legjobb ollóink kerülhetnek ki a gyárból.

Tested
by
hand

Made in

Finland

Újrahasznosított ollók

ReNew általános olló, 21 cm

Magasság: **27,5 cm** Hossz: **1,5 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,09 kg** Db/doboz: **5** SAP: **1058094**

EAN



MADE IN FINLAND



- Az általános olló újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából
- Ideális a legkülönbébb feladatokhoz
- A tartós, újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék precíziósan élezettek a tartós élesség érdekében
- Az ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulóz rostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték
- Jobbkezeseknek

ReNew Nagy általános olló, 25 cm

Magasság: **32 cm** Hossz: **2,5 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0,14 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1062542**

EAN



MADE IN FINLAND



- A Nagy általános olló újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából
- Ideális a legkülönbébb feladatokhoz
- A hosszú, tartós, újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék precíziósan élezettek a tartós élesség érdekében
- A nagyobb, ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulóz rostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték
- Jobbkezeseknek

ReNew konyhai olló, 21 cm

Magasság: **27,5 cm** Hossz: **1,5 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,09 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1062543**

EAN



MADE IN FINLAND



- A konyhai olló újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából.
- A fogazott pengék jó tapadást biztosítanak (gy könnyen vágható vele csomagolóanyag, fűszernövény vagy egyéb konyhai elem.
- A tartós, újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék tartós élességet biztosítanak.
- Az ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulózrostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték.
- Jobbkezeseknek.

ReNew Kis általános olló, 17 cm

Magasság: **22,5 cm** Hossz: **1,5 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,05 kg** Db/doboz: **10** SAP: **1062545**

EAN



MADE IN FINLAND



- A kis általános olló újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából.
- Ideális a legkülönbébb feladatokhoz.
- A tartós, újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék tartós élességet biztosítanak.
- Az ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulózrostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték.
- Jobbkezeseknek.

ReNew Hobbis olló, 13 cm

Magasság: **20,4 cm** Hossz: **1,3 cm** Szélesség: **8,5 cm** Súly: **0,02 kg** Db/doboz: **10** SAP: **1062546**

EAN



MADE IN FINLAND



- A Hobbis olló újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából.
- A Hobbis olló lekerekített pengéje biztonságos a gyerekek számára. Akár zsebben is hordható.
- Az újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék tompa hegye plusz biztonságot nyújt.
- Az ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulózrostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték.
- Jobb- és balkezeseknek.

ReNew Varróolló, 13 cm						EAN 6 424002 014157
Magasság: 18,9 cm	Hossz: 1,3 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,02 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1062547	



MADE IN FINLAND



- Újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából.
- A Varróolló hegyes pengéje ideális a finom, apró részleteket kívánó, illetve szűk helyen való vágásokhoz
- A rendkívül éles újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék keskenyek a tökéletes precizitás érdekében.
- Az ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulózrostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték.
- Jobb- és balkezeseknek.

ReNew Körömvágó olló, 10 cm						EAN 6 424002 014164
Magasság: 18,9 cm	Hossz: 1 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,02 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1062548	



MADE IN FINLAND



- Újrahasznosított (80%) és megújuló (13%) anyagokból készült az egyedülálló kényelem és vágási teljesítmény céljából.
- A Körömvágó olló ideális a tiszta, könnyed körömvágáshoz
- A rendkívül éles újrahasznosított (85-95%) rozsdamentes acél pengék keskenyek a tökéletes precizitás érdekében.
- Az ergonomikus kialakítású markolat újrahasznosított műanyagból (66% fogyasztást követő csomagolási hulladék) és megújuló cellulózrostból (34%) készült.
- Finnországban fenntartható módon készült és kézzel tesztelték.
- Jobb- és balkezeseknek.

FISKARS®

**Vannak
dolgok,
amelyek
túl jók
ahhoz,
hogy
szemét
legyen
belőlük**

Ezért hasznosítjuk újra
anyagainkat és adunk
nekik egy új életet.

A ReNew ollók
kiváló anyagából -
újrahasznosított és
megújuló anyagokból
- nagyszerű eszközt
varázsolunk.

fiskars.com



Technológiai információk

Edények

Terméksalád	Mosási tájékoztató	Anyag	Bevonat	Fogantyú	Sütési hőmérséklet	Főzőlap típusa
Norden öntöttvas	Csak kézzel mosható	Öntöttvas	Thermium™	Fa (serpenyőnél)	max 270 °C *	Minden főzőlapon alkalmazható
Norden rozsdamentes acél edények	Kézzel mosás ajánlott	3-rétegű rozsdamentes acél alumínium belsejével	-	Rozsdamentes acél	max 270 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
Norden rozsdamentes acél serpenyők	Kézzel mosás ajánlott	3-rétegű rozsdamentes acél alumínium belsejével	Ceratec™ + Thermium™	Rozsdamentes acél	max 270 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
Norden rozsdamentes acél bevonat nélküli serpenyők	Kézzel mosás ajánlott	3-rétegű rozsdamentes acél alumínium belsejével	-	Rozsdamentes acél	max 270 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
Taiten	Mosogatógépben mosható	Alumínium	Hardtec Superior+™	Rozsdamentes acél	max 240 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
All Steel pure	Mosogatógépben mosható	Rozsdamentes acél	-	Rozsdamentes acél	max 270 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
All Steel	Mosogatógépben mosható	Rozsdamentes acél	Ceratec™	Rozsdamentes acél	max 270 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
Hard Face	Mosogatógépben mosható	Alumínium	Hardtec Superior+™	Műanyag	max 150 °C	Minden főzőlapon alkalmazható
Hard Face rozsdamentes acélban	Mosogatógépben mosható	Rozsdamentes acél	Hardtec Superior+™	Műanyag	max 150 °C	Minden főzőlapon alkalmazható

* A fa fogantyút vegye le a serpenyőről, mielőtt a sütőbe helyezi.

Kések


Terméksalád	Penge anyaga	Penge vastagsága		Élezési szög	Nyel anyaga	Penge	Mosási tájékoztató
Norden	Német acél	Kicsi: 1,6 mm	Nagy: 2,2 mm*	26 +/-2	Hőkezelt nyírfa	Élvékonyodó penge	Kézzel mosás ajánlott
Taiten	Titán	Kicsi: 1,7 mm	Nagy: 2,2 mm	26 +/-2	Polipropilén	Élvékonyodó penge	Kézzel mosás ajánlott
Hard Edge	Japán standard rozsdamentes acél	Kicsi: 1,7 mm	Nagy: 2,2 mm	26 +/-2	Santoprén (TPV) + Polipropilén	Élvékonyodó penge	Mosogatógépben mosható
All Steel	AUS-8 magas karbon rozsdamentes acél	Kicsi: 2,3 mm	Nagy: 2,3 mm**	26 +/-3	Rozsdamentes acél	Élvékonyodó penge	Kézzel mosás ajánlott
Norr	Német acél	Kicsi: 1,7 mm	Nagy: 2,2 mm	30+/-4	FSC® tanúsítvánnyal rendelkező Kebony-vel kezelt juharta	Élvékonyodó penge	Kézzel mosás ajánlott

* Norden filézéskés 1,5 mm
** All Steel bárd 3,3 mm

Ollók

Terméksalád	Mosási tájékoztató	Anyag	Keménység	Softgrip™	Jegyzetek
Klasszikus ollók	Mosogatógépben mosható	Svéd Sandvik Acél	HRC 57	-	*
Fiskars X littala ollók Fiskars X Moomin ollók	Mosogatógépben mosható	Svéd Sandvik Acél	HRC57	-	
Újrahasznosított ollók	Mosogatógépben mosható	Újrahasznosított Svéd Sandvik acél	HRC57	-	Az összes olló 66%-ban újrahasznosított anyagokból és 34% cellulózrostból készül. Az olló 100%-ban újrahasznosítható.

* Úrésálló PBT, PP vagy ABS műanyagból készült fogantyúk | A klasszikus narancssárga nyelű olló (kivéve 1005130 és 1003025) sterilizálható autokláva használatával akár 137 °C-os hőmérsékleten. A legtöbb ollónk pengéje a csavar meghúzásával könnyen állítható, így az egyszerű tisztítás is lehetővé válik.



”Az életem elég mozgalmas. Egyensúlyt kell találnom a munkám, a családom és a hobbiim között. Mindazonáltal szeretek új dolgokat kipróbálni amikor főzök a családomnak. Az egészséges étkezés is egy módja annak, hogy megmutassam mennyire törődöm

Valeria, 39

dolgozó anya, két gyerekkel

**Egyszerű,
mindennapi főzés
a Fiskars
segítségével**



Functional Form™

A Fiskars megkönnyíti a **mindennapi főzést** az **elfoglalt háziasszonyok** számára. Kínálatunkkal a teljes főzési folyamatot segítjük, termékeinket úgy terveztük, hogy azok **könnyen használhatóak, tisztíthatóak és tárolhatóak** legyenek, használatuk során a konyhai munka zökkenőmentes.

Egyszerű funkcionalitás és ergonómia, biztonságos és esztétikus kialakítás, amely segítségével az elfoglalt háziasszonyok könnyen **sikereket érhetnek el a konyhában,** és még a főzés is élvezet lesz számukra.

A Functional Form™ a legszélesebb választékkal rendelkező termékcsaládunk, amely kiváló minőségű konyhai késeket, kiegészítőket, ollókat, edényeket és evőeszközöket kínál az elfoglalt háziasszonyok igényeinek kielégítésére. A Functional Form™ **a mindennapi főzést megkönnyíti, kényelmessé teszi és általa időt takarítunk meg.**




Functional Form™

- ✓ Könnyű használni
- ✓ Könnyű tisztítani
- ✓ Könnyű tárolni

A woman with dark hair, wearing a brown long-sleeved cardigan with a matching belt, is shown from the chest down. She is in a kitchen, with her hands near a stove. The background is blurred, showing other people and kitchen items. The lighting is warm and indoor.

Functional Form™

**Ötletes kialakítás
a mindennapi könnyed
főzéshez**

A close-up photograph of a person's hand holding a piece of broccoli over a stainless steel pot on a stove. The background is a blurred kitchen scene with various items like a bowl of broccoli and a basket of onions. The lighting is warm and focused on the hand and the pot.

A Functional Form™ család remek és egyszerű megoldás a mindennapi főzéshez. Az eszközöket úgy terveztük, hogy könnyű legyen használni, tisztítani és tárolni. Kiváló minőségű kések széles választékát, ollókat, konyhai kiegészítőket, edényeket és evőeszközöket tartalmaz a harmónikus megjelenésű termékcsalád.

Serpenyők és edények **110. oldal**

Kések **114. oldal**

Konyhai kiegészítők **120. oldal**

Ollók **128. oldal**

Evőeszközök **132. oldal**



Functional Form™ serpenyők és párolóserpenyő



Jellemzők és előnyök

1 Kiváló bevonat

Rendkívül tartós, tapadásmentes, PFOA mentes Hardtec™ bevonat - megkönnyíti a sütést.

2 Bevonatos alj

Kivételes bevonatának köszönhetően nem sérti fel a főzőlapot.

3 Biztonságos nyél

Bakelit nyele nem melegszik fel és stabil fogást garantál.

4 Egymásra rakhatóak

Helytakarékos kialakításuknak köszönhetően bármely konyhában elférnek.

5 Lapos üveg fedél 2 kiöntési funkcióval

A párolóserpenyőhöz egy multifunkcionális, szilikon széllel ellátott fedő tartozik, amely pároló és szűrő funkciókkal is rendelkezik.

6 Mindegyik tűzhelytípuson használható

7 Finn termék

Minden egyes Functional Form™ edény és serpenyő a finn Sorsakoski gyárban készül.

8 Könnyen tisztítható

- Elegáns, lapos üveg fedő
- Modern és egységes fogantyú kialakítás
- Mosógatógépekben való mosás után is megőrzi tartósságát.



Indukciós
tűzhelyhez



Kerámia
tűzhelyhez



Gáz-
tűzhelyhez



Hagyományos
elektromos
tűzhelyhez



Sütőben
használható



Mosogató-
gépekben
mosható

Made in
+
Finland

Functional Form™ serpenyők



reddot design award
winner 2018

Functional Form serpenyő 24 cm

Magasság: **44,4 cm** Hossz: **8,8 cm** Szélesség: **25 cm** Súly: **0,8 kg** Db/doboz: **6**

SAP: **1026572**

EAN



MADE IN FINLAND

- Serpenyő könnyed, mindennapi használatra.
- Alumíniumból készült, tartós 2-rétegű PTFE Hardtec™ bevonattal, amittől az étel nem ragad le. A bevonat PFOA/PFOS mentes.
- Bakelit nyele nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál.
- Helytakarékos, egymásra helyezhető kialakítás.
- Könnyű tisztítani, mosógatógéppben mosható, sütőben 150°C-ig használható.

Functional Form serpenyő 26 cm

Magasság: **46,9 cm** Hossz: **8,7 cm** Szélesség: **27,3 cm** Súly: **1,08 kg** Db/doboz: **6**

SAP: **1026573**

EAN



MADE IN FINLAND

- Serpenyő könnyed, mindennapi használatra.
- Alumíniumból készült, tartós 2-rétegű PTFE Hardtec™ bevonattal, amittől az étel nem ragad le. A bevonat PFOA/PFOS mentes.
- Bakelit nyele nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál.
- Helytakarékos, egymásra helyezhető kialakítás.
- Könnyű tisztítani, mosógatógéppben mosható, sütőben 150°C-ig használható.

Functional Form serpenyő 28 cm

Magasság: **48,5 cm** Hossz: **8,7 cm** Szélesség: **29,3 cm** Súly: **1,12 kg** Db/doboz: **6**

SAP: **1026574**

EAN



MADE IN FINLAND

- Serpenyő könnyed, mindennapi használatra.
- Alumíniumból készült, tartós 2-rétegű PTFE Hardtec™ bevonattal, amittől az étel nem ragad le. A bevonat PFOA/PFOS mentes.
- Bakelit nyele nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál.
- Helytakarékos, egymásra helyezhető kialakítás.
- Könnyű tisztítani, mosógatógéppben mosható, sütőben 150°C-ig használható.

Functional Form párolóserpenyő, 26 cm

Magasság: **46,4 cm** Hossz: **10,4 cm** Szélesség: **27,7 cm** Súly: **2 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1026575**

EAN



MADE IN FINLAND

- Párolóserpenyő könnyed, mindennapi használatra.
- Alumíniumból készült, tartós 2-rétegű PTFE Hardtec™ bevonattal, amittől az étel nem ragad le. A bevonat PFOA/PFOS mentes.
- Bakelit nyele nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál.
- Lapos fedél két öntési lehetőséggel, gőz- és forrásszabályozó funkció, szilikon szélek a csendes használat érdekében.
- Helytakarékos, egymásra helyezhető kialakítás.
- Könnyű tisztítani, mosógatógéppben mosható, sütőben 150°C-ig használható.

Functional Form wok serpenyő, 28 cm

Magasság: **48,8 cm** Hossz: **14,5 cm** Szélesség: **30,5 cm** Súly: **1,6 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1027705**

EAN



MADE IN FINLAND

- Wok könnyed, mindennapi használatra.
- Alumíniumból készült, tartós 2-rétegű PTFE Hardtec™ bevonattal, amittől az étel nem ragad le. A bevonat PFOA/PFOS mentes.
- Bakelit nyele nem melegszik fel és biztonságos fogást garantál.
- Helytakarékos, egymásra helyezhető kialakítás.
- Könnyű tisztítani, mosógatógéppben mosható, sütőben 150°C-ig használható.

Functional Form™ lábasok



Jellemzők és előnyök

1 Tartósság

A rozsdamentes acél igazán tartóssá és tökéletessé teszi az edényeket mindennapi használat folyamán.

2 Biztonságos és funkcionális fülek

Bakelit fülei nem melegsenek fel és biztos fogást tesznek lehetővé.

3 Egymásra rakhatóak

Helytakarékos kialakításuknak köszönhetően bármely konyhában elférnek.

4 Lapos üveg fedő

Átlátható üvegfedél, tartós hőálló szilikon peremmel.

5 Fedél

Két vízkiontó funkció, illetve gőz- és forrás-szabályozó.

6 Mindegyik tűzhelytípuson használható

7 Finn termék

Minden egyes Functional Form™ edény és serpenyő a finn Sorsakoski gyárban készül.

8 Lehengerlő megjelenés

- Elegáns lapos üveg fedél.
- Modern és egységes fogantyú kialakítás.
- Mosogatógépben való tisztítás után is megőrzi tartósságát.



Indukciós



Kerámia



Gáz



Hagyományos



Tűzhelyben is használható



Mosogatógépben mosható

Made in
+
Finland

Functional Form™ edények



reddot design award
winner 2018

Functional Form nyeles lábas, 1,5 L, rozsdamentes acél

Magasság: **36 cm** Hossz: **12 cm** Szélesség: **17,8 cm** Súly: **0,9 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1026576**

EAN



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli nyeles lábas mindennapi főzéshez.
- 18/10-es rozsdamentes acélból készült. Bakellit nyele nem melegszik át, biztonságos fogást biztosítva.
- Lapos fedél két öntési lehetőséggel, gőz- és forrásszabályozó funkció, szilikon szélek a csendes használatért.
- Az edzett üveg lehetővé teszi az étel biztonságos megfigyelését.
- Helytakarékos, egymásra rakható kialakítás.
- Könnyen tisztítható, kiváló tartósság mosogatógépben való mosással is, sütőben 150°C-ig biztonságos.

Functional Form lábas, 3 L, rozsdamentes acél

Magasság: **12 cm** Hossz: **32,2 cm** Szélesség: **22 cm** Súly: **1,23 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1026577**

EAN



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli lábas mindennapi főzéshez.
- 18/10-es rozsdamentes acélból készült. Bakellit nyele nem melegszik át, biztonságos fogást biztosítva.
- Lapos fedél két öntési lehetőséggel, gőz- és forrásszabályozó funkció, szilikon szélek a csendes használatért.
- Az edzett üveg lehetővé teszi az étel biztonságos megfigyelését.
- Helytakarékos, egymásra rakható kialakítás.
- Könnyen tisztítható, kiváló tartósság mosogatógépben való mosással is, sütőben 150°C-ig biztonságos.

Functional Form lábas, 5 L, rozsdamentes acél

Magasság: **14 cm** Hossz: **36,7 cm** Szélesség: **25,7 cm** Súly: **1,74 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1026578**

EAN



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli lábas mindennapi főzéshez.
- 18/10-es rozsdamentes acélból készült. Bakellit nyele nem melegszik át, biztonságos fogást biztosítva.
- Lapos fedél két öntési lehetőséggel, gőz- és forrásszabályozó funkció, szilikon szélek a csendes használatért.
- Az edzett üveg lehetővé teszi az étel biztonságos megfigyelését.
- Helytakarékos, egymásra rakható kialakítás.
- Könnyen tisztítható, kiváló tartósság mosogatógépben való mosással is, sütőben 150°C-ig biztonságos.

Functional Form lábas, 7 L, rozsdamentes acél

Magasság: **15,8 cm** Hossz: **38,5 cm** Szélesség: **27,8 cm** Súly: **2,31 kg** Db/doboz: **2** SAP: **1026579**

EAN



MADE IN FINLAND

- Bevonat nélküli lábas mindennapi főzéshez.
- 18/10-es rozsdamentes acélból készült. Bakellit nyele nem melegszik át, biztonságos fogást biztosítva.
- Lapos fedél két öntési lehetőséggel, gőz- és forrásszabályozó funkció, szilikon szélek a csendes használatért.
- Az edzett üveg lehetővé teszi az étel biztonságos megfigyelését.
- Helytakarékos, egymásra rakható kialakítás.
- Könnyen tisztítható, kiváló tartósság mosogatógépben való mosással is, sütőben 150°C-ig biztonságos.



Functional Form™ kések tulajdonságok és előnyök

Könnyed mindennapi vágási teljesítmény, puha és biztonságos fogással.



1 Továbbfejlesztett vágási teljesítmény

- Magas minőségű japán rozsdamentes acél biztosítja az élességet és korrozióálló

2 Tartós kialakítás

- Mosogatógépben mosható, tartós szerkezet
- Megnövelt pengeszélesség a nagyobb egyensúly és tartósság érdekében.

3 Higiénikus és kényelmes markolatanyag

- Biztonságos, csúszásgátló bevonatú Softouch markolat
- Megnövelt ujjvédő a nagyobb biztonság érdekében

4 Ergonomikus kialakítású markolat

- Többféle fogást tesz lehetővé

Functional Form™ kések

Nagy szakácskés, 20cm

Magasság: **2.38 cm** Hossz: **41 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0.146 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1057534**

EAN



- Nagyméretű általános kés erős pengével többféle vágási feladathoz.

Közepes szakácskés, 17cm

Magasság: **2.38 cm** Hossz: **35.5 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0.117 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1057535**

EAN



- Közepes méretű általános kés erős pengével többféle vágási feladathoz.

Santoku kés, 16cm

Magasság: **2.38 cm** Hossz: **35.5 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0.135 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1057536**

EAN



- Ázsiai stílusú, széles pengével ellátott általános kés, húсок, halak és zöldségek előkészítéséhez, aprításához.

Nakiri kés, 16cm

Magasság: **2.38 cm** Hossz: **35.5 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0.147 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1057537**

EAN



- Ázsiai típusú, széles pengével ellátott általános kés, nagy zöldségek aprításához.

Kenyérvágó kés, 21cm

Magasság: **2.38 cm** Hossz: **41 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0.127 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1057538**

EAN



- Hosszú, recézett pengéjű kés, mellyel a ropogós kenyérhéj is könnyen elvágható.

Szeletelő kés, 21cm						EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 4 9
Magasság: 2.38 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9 cm	Súly: 0.129 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057539	



- Hús szeletelésére alkalmas hosszú kés, hegyes végű pengével.

Filézőkés, 22cm						EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 5 6
Magasság: 2.38 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9 cm	Súly: 0.108 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057540	



- Vékony és hatékony pengéjű kés, elsősorban húsok és halak filézéséhez.

Kis szakácskés, 12cm						EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 6 3
Magasság: 2.07 cm	Hossz: 29.5 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.069 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057541	



- Kisméretű általános kés erős pengével többféle vágási feladathoz.

Hámozókés, 11cm						EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 7 0
Magasság: 2.07 cm	Hossz: 29.5 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.058 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057542	



- Sokoldalú kés, ideális zöldségek és gyümölcsök hámozásához és vágásához.

Paradicsomszeletelő kés, 11cm						EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 8 7
Magasság: 2.07 cm	Hossz: 29.5 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.061 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057543	



- Fogazott pengéjű kés, ideális vékony héjú vagy bőrű élelmiszerek vágásához.

Hámozókés, egyenes, 8cm

Magasság: 2.07 cm	Hossz: 26 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.054 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057544
--------------------------	---------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Sokoldalú kés, ideális zöldségek és gyümölcsök hámozásához és vágásához.

Hámozókés, ívelt, 7cm

Magasság: 2.07 cm	Hossz: 26 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.051 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057545
--------------------------	---------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Praktikus kés ívelt pengével, ideális kerek gyökérzöldségek és gyümölcsök precíz hámozásához.

Kenőkés, 8cm

Magasság: 2.07 cm	Hossz: 26 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.056 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057546
--------------------------	---------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Ideális vajak, krémes és lágy sajtok kenéséhez.

Halvilla, 7cm

Magasság: 3.6 cm	Hossz: 26 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.07 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057547
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Kiváló eszköz különféle halak elkészítéséhez.

Húsvilla, 11cm

Magasság: 3.6 cm	Hossz: 29.5 cm	Szélesség: 6.9 cm	Súly: 0.082 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057548
-------------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------

EAN



- Kiváló eszköz húсок tálalásához.

Functional Form™ késblokkok és kiegészítők vágáshoz

Fenőacél, 20cm

Magasság: 3,6 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 9 cm	Súly: 0,198 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057549	EAN 
-------------------------	---------------------	------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------	--



- Tartós fenőacél a kés újraelészéséhez.

Bambusz vágódeszka készlet, FSC

Magasság: 3,8 cm	Hossz: 35 cm	Szélesség: 25 cm	Súly: 2,015 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057550	EAN 
-------------------------	---------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------	--



- 3 db-os vágódeszka készlet - barázdált kenyérvágó deszka, sima vágódeszka és egy cserélhető műanyag vágólap.
- A deszkák szilikon lábai a csúszásmentes vágást és a könnyű egymásra rakhatóságot segíti.
- Bambuszból készült, felületét lenolajjal kezelték.
- FSC® tanúsítvánnyal rendelkező bambusz.

Bambusz vágódeszka kenyérszeleteléshez, FSC

Magasság: 1,5 cm	Hossz: 35 cm	Szélesség: 25 cm	Súly: 0,883 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1059230	EAN 
-------------------------	---------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------	--



- Kétoldalas vágódeszka.
- A bordázott oldal tökéletes kenyérvágáshoz.
- Bambuszból készült, lenolajjal kezelt felület.
- FSC® tanúsítvánnyal rendelkező bambusz.

Cserélhető vágólap, 3db

Magasság: 0,45 cm	Hossz: 34,6 cm	Szélesség: 24,6 cm	Súly: 0,387 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1059231	EAN 
--------------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------	--



- 3 db cserélhető műanyag vágólap a bambusz vágódeszka készlet kiegészítéséhez.

Bambusz késblokk 5 késsel, FSC

Magasság: 37,1 cm	Hossz: 20,2 cm	Szélesség: 14,2 cm	Súly: 1,480 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1057552	EAN 
--------------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------	--



- Functional Form™ késblokk 5 késsel, fekete és bambusz.
- Tartalma: Hámozókés (1057542), Paracidsomszeletelő kés (1057543), Santoku kés (1057536), Kenyérvágó kés (1057538) és Nagy szakácskés (1057534)
- FSC® tanúsítvánnyal rendelkező bambusz.

Bambusz késblokk 3 késsel, FSC

Magasság: 37,1 cm	Hossz: 20,2 cm	Szélesség: 14,2 cm	Súly: 1,225 kg	Db/doboz: 6	SAP:
--------------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------	--------------------	------

1057553

EAN



- Functional Form™ késblokk 3 késsel, bambusz.
- Tartalma: Hámozókés (1057542), Santoku kés (1057536) és Nagy szakácskés (1057534)
- FSC® tanúsítvánnyal rendelkező bambusz.

Műanyag késblokk 5 késsel

Magasság: 37,1 cm	Hossz: 20,2 cm	Szélesség: 14,2 cm	Súly: 1,303 kg	Db/doboz: 6	SAP:
--------------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------	--------------------	------

1057554

EAN



- Functional Form™ késblokk 5 késsel, fekete.
- Tartalma: Hámozókés (1057542), Paracidsomszeletelő kés (1057543), Santoku kés (1057536), Kenyérvágó kés (1057538) és Nagy szakácskés (1057534)

Műanyag késblokk 3 késsel

Magasság: 37,1 cm	Hossz: 20,2 cm	Szélesség: 14,2 cm	Súly: 1,035 kg	Db/doboz: 6	SAP:
--------------------------	-----------------------	---------------------------	-----------------------	--------------------	------

1057555

EAN



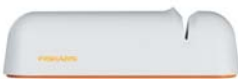
- Functional Form™ késblokk 3 késsel, fekete.
- Tartalma: Hámozókés (1057542), Santoku kés (1057536) és Nagy szakácskés (1057534)

Roll-Sharp™, fehér

Magasság: 3,7 cm	Hossz: 23,6 cm	Szélesség: 8 cm	Súly: 0,07 kg	Db/doboz: 5	SAP:
-------------------------	-----------------------	------------------------	----------------------	--------------------	------

1014214

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Biztonságos és könnyen használható eszköz a kések élezéséhez

Fali késmágnes

Magasság: 2,7 cm	Hossz: 41 cm	Szélesség: 8 cm	Súly: 0,3 kg	Db/doboz: 5	SAP:
-------------------------	---------------------	------------------------	---------------------	--------------------	------

1001483

EAN



- Elegáns és erős késmágnes a kések biztonságos rögzítéséhez.
- Fekete műanyagból készült, matt fém szegéllyel.
- Faira szerelhető készletet a csomag tartalmazza.
- Tervező: Jens Ulfeldt.
- Felhívjuk figyelmét, hogy a fali késmágnes nem működik Titán /Taiten késekkel.

Functional Form™ kiegészítők

jellemzők és előnyök

A kényelmes és mindennapi használathoz ajánlott!
Könnyű használni, tisztítani és tárolni!



1



2



3

1 Biztonságos és könnyű használni

- Biztonságos és kényelmes Softgrip™ markolat

2 Könnyű tárolni

- Összecsukható, könnyen tárolható megoldások jellemzik

3 Könnyű tisztítani

- Speciális felépítés a könnyen tisztíthatóság érdekében

Functional Form™ konyhai kiegészítők

Kanál, szilikon széllel

Magasság: **37,2 cm** Hossz: **4 cm** Szélesség: **8 cm** Súly: **0,08 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1027299**

EAN



- Rugalmas szilikon szélével tökéletesen kitorölhető a serpenyő/lábas.
- Mérőkanálként is használható: 1 teáskanál, 1 evőkanál és 0,5 dl.

Spatula, szilikon széllel

Magasság: **37,3 cm** Hossz: **4,9 cm** Szélesség: **8 cm** Súly: **0,07 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1027300**

EAN



- Rugalmas szilikon szélék a kiváló használhatóság érdekében.
- Kényelmes méret és stabil kialakítás minden sütési feladathoz.

Tésztakanál

Magasság: **36,4 cm** Hossz: **3,8 cm** Szélesség: **8 cm** Súly: **0,07 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1027301**

EAN



- A legfelső foga lehetővé teszi a szós lekaparását a lábas széléről.
- Beépített adagmérő eszköz.
- Hosszú fogak a spagetti és tészta könnyű kiemeléséhez.

Kiszedő kanál

Magasság: **37,2 cm** Hossz: **4,5 cm** Szélesség: **9,2 cm** Súly: **0,11 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1027302**

EAN



- Rugalmas szilikon szélé tökéletesen kitorlí a serpenyőt/lábast.
- Tökéletes szűréshez és keveréshez.

Csipesz, szilikon felülettel

Magasság: **35,8 cm** Hossz: **2,1 cm** Szélesség: **8 cm** Súly: **0,07 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1027303**

EAN



- Precíz, szilikon végek a kiváló használhatóság érdekében.
- Ívelt végei miatt könnyebb használni serpenyőben.
- Fogazott végek a tökéletes fogásért.

Szűrő / pároló

Magasság: 46 cm	Hossz: 9,9 cm	Szélesség: 26 cm	Súly: 0,32 kg	Db./doboz: 6	SAP: 1027304	EAN 6 424002 009719
------------------------	----------------------	-------------------------	----------------------	---------------------	---------------------	------------------------



- Összecsukható kialakítása könnyen tárolhatóvá teszi.
- Gőzléshez is használható.

Fröccsenésgátló, szilikon felülettel

Magasság: 40 cm	Hossz: 5,6 cm	Szélesség: 30 cm	Súly: 0,22 kg	Db./doboz: 6	SAP: 1027305	EAN 6 424002 009726
------------------------	----------------------	-------------------------	----------------------	---------------------	---------------------	------------------------



- Megakadályozza az olaj kifröccsenését, ezáltal tiszta marad a tűzhely.
- Minden méretű serpenyőhöz használható.

Spatula palacsintasütéshez

Magasság: 40 cm	Hossz: 6,5 cm	Szélesség: 8 cm	Súly: 0,05 kg	Db./doboz: 6	SAP: 1023612	EAN 6 424002 005768
------------------------	----------------------	------------------------	----------------------	---------------------	---------------------	------------------------



- Tökéletes az egyszerű sütéshez.
- Rugalmas és éles szélekkel ellátott, így ideális eszköz palacsinták és omlettek megfordításához.

Fokhagymanyomó

Magasság: 3,5 cm	Hossz: 16 cm	Szélesség: 5 cm	Súly: 0,10 kg	Db./doboz: 5	SAP: 1028361	EAN 6 424002 010340
-------------------------	---------------------	------------------------	----------------------	---------------------	---------------------	------------------------



- Egyszerű és könnyed préseléshez.
- Szerelje szét a szerkezetet az egyszerű tisztítás érdekében.
- Kaparó, amely segít eltávolítani a préselt fokhagymát a rácsról.

Rögített pengés hámozó

Magasság: 2,4 cm	Hossz: 26,7 cm	Szélesség: 7,8 cm	Súly: 0,04 kg	Db./doboz: 6	SAP: 1014418	EAN 6 424002 000938
-------------------------	-----------------------	--------------------------	----------------------	---------------------	---------------------	------------------------



- Egyszerű hámozási feladatokhoz, Softgrip™ markolattal a biztonságos és kényelmes használatért.

Forgópengés hámozó

Magasság: **2,6 cm** Hossz: **26,7 cm** Szélesség: **7,8 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1014419**

EAN



- Egyszerű hámozási feladatokhoz, Softgrip™ markolattal a biztonságos és kényelmes használatért.

Zöldség hámozó

Magasság: **2 cm** Hossz: **22,9 cm** Szélesség: **7,9 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1016122**

EAN



- Tökéletes hosszúságú zöldségek, például uborka és répa hámozásához.

Sajtvágó kemény sajtokhoz

Magasság: **30 cm** Hossz: **1,7 cm** Szélesség: **8 cm** Súly: **0,05 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1016129**

EAN



- Ergonomikus sajtvágó kemény sajtok szeleteléséhez, pl. emmentáli vagy gouda.

Sajtvágó lágy sajtokhoz

Magasság: **25,5 cm** Hossz: **1,7 cm** Szélesség: **8 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1016128**

EAN



- Tökéletes edami vagy cheddar sajtot szeleteléséhez.
- A rövid rozsdamentes acél penge megakadályozza, hogy a puha sajt a pengéhez tapadjon.

Sajtkés

Magasság: **31,5 cm** Hossz: **2,3 cm** Szélesség: **8,2 cm** Súly: **0,05 kg** Db/doboz: **5** SAP: **1015987**

EAN



- Tökéletes lágy és kemény sajtok vágásához és tárolásához.

Zöldségszeletelő

Magasság: **5,9 cm** Hossz: **31,8 cm** Szélesség: **8,3 cm** Súly: **0,13 kg** Db/doboz: **2** SAP: **1014416**

EAN



- Tökéletes eszköz az egyszerű szeleteléshez.
- Az ujjvédő biztonságos használatot garantál.

Durva reszelő

Magasság: **5,8 cm** Hossz: **31,8 cm** Szélesség: **8,3 cm** Súly: **0,11 kg** Db/doboz: **2** SAP: **1014410**

EAN



- Tökéletes eszköz durva reszeléshez.
- Az ujjvédő biztonságos használatot garantál.

Finom reszelő

Magasság: **5,9 cm** Hossz: **31,8 cm** Szélesség: **8,3 cm** Súly: **0,11 kg** Db/doboz: **2** SAP: **1014412**

EAN



- Tökéletes eszköz finom reszeléshez.
- Az ujjvédő biztonságos használatot garantál.

Reszelő tálkával

Magasság: **21 cm** Hossz: **6,2 cm** Szélesség: **8,8 cm** Súly: **0,12 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1019530**

EAN



- Ideális parmezán sajt és zöldségek reszeléséhez.
- A fedél frissen tartja az összetevőket a hűtőben.

Tojásszeletelő

Magasság: **16,7 cm** Hossz: **5 cm** Szélesség: **12,6 cm** Súly: **0,14 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016126**

EAN



- Tökéletes vékony tojásszeletek vágásához.
- A tojáshéj tartónak köszönhetően egyszerűen és tisztán tarthatjuk a reggelizőasztalt.

Gyümölcsfacsaró

Magasság: **5,2 cm** Hossz: **17,4 cm** Szélesség: **12,5 cm** Súly: **0,16 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016125**

EAN



- Tökéletes friss és ízletes gyümölcslevek készítéséhez.
- Könnyű tisztítani és tárolni.

Reggeliző készlet

Magasság: **25,4 cm** Hossz: **2,3 cm** Szélesség: **9,9 cm** Súly: **0,07 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1016121**

EAN



- Tökéletes eszköz vaj, méz és lekvár kenéséhez.
- Az egyik oldalán fogazott élnek köszönhetően könnyedén vágható vele a croissant vagy egyéb péksütemény.

Pizzaszeletelő

Magasság: **2,3 cm** Hossz: **26 cm** Szélesség: **9 cm** Súly: **0,05 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1019533**

EAN



- Tökéletes a pizza egyszerű szeleteléséhez.
- A műanyag kerék tapadásmentes felületekhez is alkalmas.

Salátacsipesz

Magasság: **33 cm** Hossz: **3 cm** Szélesség: **7,5 cm** Súly: **0,08 kg** Db/doboz: **4** SAP: **1014434**

EAN



- Friss és ízletes saláták elkészítéséhez, tárolásához akár kanálként, akár összepattintva csipeszként.
- Egyszerűen összeilleszthető.

Spirál habverő

Magasság: **6,1 cm** Hossz: **34,5 cm** Szélesség: **7,8 cm** Súly: **0,04 kg** Db/doboz: **6** SAP: **1014438**

EAN



- Tökéletes a könnyű habveréshez.
- Különösen alkalmas tejszín és szószok felverésére.

Habverő, szilikon felülettel						EAN	
Magasság: 35,6 cm	Hossz: 7 cm	Szélesség: 8 cm	Súly: 0,05 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1023613		




- Tökéletes a könnyed habveréshez.
- A szilikon bevonatú habverő könnyen használható és tisztítható.

Ecset, szilikon sörtékkel						EAN	
Magasság: 27 cm	Hossz: 1,9 cm	Szélesség: 8 cm	Súly: 0,05 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1023614		



- Tökéletes a könnyed sütéshez.
- Szilikon ecset speciálisan kialakított sörtékkel a jobb folyadéktartásért.

Tésztakaparó						EAN	
Magasság: 34,9 cm	Hossz: 1,6 cm	Szélesség: 8 cm	Súly: 0,06 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1023615		



- Tökéletes a könnyed sütéshez.
- Aszimmetrikus tésztakaparó, mellyel könnyen kitorölhető az edény fala.

Halszálka csipesz						EAN	
Magasság: 3,7 cm	Hossz: 22,1 cm	Szélesség: 7,6 cm	Súly: 0,06 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1003023		



- A rozsdamentes acél csipesz használatával könnyedén eltávolítható a halszálka.

A woman with glasses is cooking a piece of salmon in a black frying pan on a stove. A young girl with curly hair is standing behind her, watching the process. The scene is set in a kitchen with warm lighting. In the foreground, there are some fresh vegetables like tomatoes and green beans on a wooden cutting board.

**Ötletes
kialakítás
a minden-
nap könnyed
főzéshez.**

Könnyed vágás a háztartásban és a ház körül



Jellemzők és előnyök

1 Éles pengék

Tartós rozsdamentes acél biztosítja a kiváló és hosszan tartó vágóteljesítményt.

2 Ergonomikus kialakítás

Ergonomikus, kényelmes markolat.

3 Ideális eszköz

Sokoldalú olló, ideális háztartási vágásokhoz.

4 Minőségi anyag

Kiváló minőségű rozsdamentes acélból tartós használatra.



Mosogatógépben mosható

Made in
+
Finland

Functional Form™ ollók

Nagyméretű általános olló, 24 cm, fehér

Magasság: **32 cm**Hossz: **2,3 cm**Szélesség: **9 cm**Súly: **0,16 kg**Db/doboz: **6**SAP: **1020414**

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- Hosszú, tartós rozsdamentes acél pengék a több rétegű különböző anyagok könnyebb vágásához.
- Ergonomikus kialakítású, a nagy markolat kényelmes fogást biztosít.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finn termék.
- Jobbkezeseknek.

Nagyméretű általános olló, 21 cm, fehér

Magasság: **1,4 cm**Hossz: **27 cm**Szélesség: **8,6 cm**Súly: **0,1 kg**Db/doboz: **6**SAP: **1020412**

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- Ideális mindenféle vágási feladathoz otthon, iskolában és az irodában.
- Tartós, rozsdamentes acél pengék garantálják a hosszan tartó vágóteljesítményt.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finn termék.
- Jobbkezeseknek.

Nagyméretű általános olló, 24 cm, fekete

Magasság: **32 cm**Hossz: **1,9 cm**Szélesség: **9 cm**Súly: **0,14 kg**Db/doboz: **10**SAP: **1019198**

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- Hosszú, tartós rozsdamentes acél pengék a több rétegű különböző anyagok könnyebb vágásához.
- Ergonomikus kialakítású, a nagy markolat kényelmes fogást biztosít.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finn termék.
- Jobbkezeseknek.

Általános olló, 21 cm, fekete

Magasság: **27,5 cm**Hossz: **9 cm**Szélesség: **1,5 cm**Súly: **0,05 kg**Db/doboz: **6**SAP: **1019197**

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- Ideális mindenféle vágási feladathoz otthon, iskolában és az irodában.
- Tartós, rozsdamentes acél pengék garantálják a hosszan tartó vágóteljesítményt.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- Kiváló kényelem és teljesítmény.
- Finn termék.
- Jobbkezeseknek.

Halolló, 22 cm

Magasság: 2,5 cm	Hossz: 29 cm	Szélesség: 9,2 cm	Súly: 0,16 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1003032
-------------------------	---------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- A rövid, erős, recézett pengék kiválóan alkalmasak halak pikkelyezésére, bontására és darabolására.
- A biztonsági zár a hüvelykujj egyetlen mozdulatával nyitható.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- Softgrip™ markolat kényelmes fogást biztosít, jobb- és balkezesek számára egyaránt.
- Finn termék.

Baromfiolló, 25 cm

Magasság: 2,5 cm	Hossz: 29 cm	Szélesség: 9,2 cm	Súly: 0,2 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1003033
-------------------------	---------------------	--------------------------	---------------------	--------------------	---------------------

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- Erős olló, ivelt profilozott pengékkel a bőr, csontok elvágásához, a baromfi, illetve vad befejezéséhez.
- A biztonsági zár a hüvelykujj egyetlen mozdulatával nyitható.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- A kengyel formájú Softgrip™ markolat kényelmes fogást biztosít, jobb- és balkezesek számára egyaránt.
- Finn termék.

Konyhai olló, 22 cm

Magasság: 25,2 cm	Hossz: 1,7 cm	Szélesség: 8,8 cm	Súly: 0,1 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1003034
--------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------	--------------------	---------------------

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Az olló könnyen kezelhető, tisztítható és tárolható.
- Az olló alsó pengéje recézett, a nyél középső részén pedig üvegnyitót találhat.
- A pengék feszítése a középső csavarral állítható.
- A Softgrip™ markolat kényelmes fogást biztosít, jobb- és balkezesek számára egyaránt.
- Finn termék.

Clip-Sharp™ olló élező

Magasság: 17,5 cm	Hossz: 3,5 cm	Szélesség: 10,5 cm	Súly: 0,06 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1000812
--------------------------	----------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

EAN

**MADE IN FINLAND**

- Könnyen használható élező jobbkezes ollókhöz.
- Optimális vágó élt és egész életen át tartó teljesítményt biztosít az ollód számára.
- Könnyen tisztítható.
- Mosogatógépben mosható.
- Nem alkalmas lyukasztó, fogazott, RazorEdge vagy ivelt olló pengéihez.

Functional Form™ evőeszközök

Salátavilla- és kanál, matt

Magasság: 3,3 cm	Hossz: 28,2 cm	Szélesség: 11 cm	Súly: 0,13 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1002960	EAN 5 702268 562225
-------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- A készlet 1 db salátavillát és 1 db salátakanalat tartalmaz.

Tálaló készlet, matt

Magasság: 4,9 cm	Hossz: 28,2 cm	Szélesség: 11 cm	Súly: 0,13 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1002959	EAN 5 702268 562201
-------------------------	-----------------------	-------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- A készlet 1 db szedő kanalat és 1 db tálaló kanalat tartalmaz.

Evőeszköz készlet, 16 db-os, matt

Magasság: 5,6 cm	Hossz: 24,8 cm	Szélesség: 16,1 cm	Súly: 0,78 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1002958	EAN 5 702268 562164
-------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- 4 terítékes (4 db desszertkanál, 4 db evőkanál, 4 db kés, 4 db villa) evőeszköz készlet.

Evőeszköz készlet, 24 db-os, matt

Magasság: 4,5 cm	Hossz: 42,8 cm	Szélesség: 25,2 cm	Súly: 1,17 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1002961	EAN 5 702268 562249
-------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- 6 terítékes (6 db desszertkanál, 6 db evőkanál, 6 db kés, 6 db villa) evőeszköz készlet.

Evőeszköz készlet, 24 db-os, fényes

Magasság: 4,5 cm	Hossz: 42,8 cm	Szélesség: 25,2 cm	Súly: 1,17 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1002949	EAN 5 702268 561242
-------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- 6 terítékes (6 db desszertkanál, 6 db evőkanál, 6 db kés, 6 db villa) evőeszköz készlet.



Edge kések

A modern, mindenütt
használatos kés tapadásgátló
tulajdonságokkal.



A Fiskars Edge kések letisztult, modern kialakítással és innovatív tulajdonságokkal rendelkeznek. Speciális bevonata nemcsak vonzó, fekete megjelenést ad a késnek, hanem ennek köszönhetően könnyebben karbantarthatóvá is teszi azt.



Edge kések

jellemzők és előnyök

Könnyű használni, tisztítani és tárolni;
a tartósság jegyében.

1 Erős és vastag penge a jobb vágási teljesítményért

Magas minőségű japán rozsdamentes acél pengéje és kúpos csiszolása garantálja az élességet.

2 Ergonomikus markolat

Jobb- és balkezesek egyaránt használhatják. A markolat lehetővé teszi a kés fogását a pengéhez közel.

3 Tartós és könnyen tisztán tartható penge

Tapadásmentes teflon bevonata véd a korróziótól és az étel nem ragad a pengéhez.

4 Tartós markolat

Tartós ABS műanyag markolatot könnyű tisztán tartani.



Mosogatógépekben
mosható

Edge kések



reddot design award
winner 2013

Hámozókés, 8 cm

Magasság: **2 cm**

Hossz: **33,5 cm**

Szélesség: **6,5 cm**

Súly: **0,05 kg**

Db/doboz: **5**

SAP: **1003091**

EAN



6 424009 783018



- Praktikus, könnyű kés rövid, egyenes pengével és éles hegygyel, zöldségek és gyümölcsök hámozásához és vágásához.
- Utódések és szépséghibák eltávolítására is alkalmas.

Paradicsomszeletelő kés, 13 cm

Magasság: **2 cm**

Hossz: **33,5 cm**

Szélesség: **6,5 cm**

Súly: **0,06 kg**

Db/doboz: **5**

SAP: **1003092**

EAN



6 424009 783049



- Közepes méretű, recézett pengéjű kés puha, vékony héjú zöldségek és ropogós kenyér vágásához.
- Általános asztali késként is használható.

Deba zöldségkés, 12 cm

Magasság: **2 cm**

Hossz: **33,5 cm**

Szélesség: **6,5 cm**

Súly: **0,07 kg**

Db/doboz: **5**

SAP: **1003096**

EAN



6 424009 783261



- Mindenféle étel előkészítésére, elsősorban zöldségek darabolására alkalmas, ázsiai stílusú konyhai kés.

Szakácssés, 15 cm

Magasság: **2 cm**

Hossz: **37,2 cm**

Szélesség: **7,5 cm**

Súly: **0,11 kg**

Db/doboz: **5**

SAP: **1003095**

EAN



6 424009 783117



- Széles és erős pengével ellátott hagyományos szakácssés, zöldségek és húskok darabolásához, szeleteléséhez.

Szakácssés, 19 cm

Magasság: **2,5 cm**

Hossz: **42,5 cm**

Szélesség: **7,5 cm**

Súly: **0,12 kg**

Db/doboz: **5**

SAP: **1003094**

EAN



6 424009 783087



- Nagyméretű kés, széles és erős pengével.
- Húskok vágására, zöldségek és fűszerek aprítására is használható.



reddot design award
winner 2013

Santoku japán szakácskés, 17 cm

Magasság: **2,5 cm** Hossz: **36,5 cm** Szélesség: **9,2 cm** Súly: **0,13 kg** Db/doboz: **5**

SAP: **1003097**

EAN



- Ázsiai stílusú, széles pengéjű kés.
- A legtöbb konyhai előkészítő munkához, húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez is kiválóan használható.

Kenyérvágó kés, 23 cm

Magasság: **2 cm** Hossz: **43 cm** Szélesség: **7,5 cm** Súly: **0,14 kg** Db/doboz: **5**

SAP: **1003093**

EAN



- Hosszú, recézett pengéjű kés, mellyel a ropogós kenyérhéj is könnyedén vágható.

Roll-Sharp™ késélező

Magasság: **23,3 cm** Hossz: **3,7 cm** Szélesség: **8,8 cm** Súly: **0,09 kg** Db/doboz: **6**

SAP: **1003098**

EAN



reddot design award
winner 2012

MADE IN
FINLAND

- Késélező kerámia görgővel és csúszásmentes talppal.
- Optimális élességet és élethosszig tartó teljesítményt biztosít késeinek.
- Tisztítása gyors és egyszerű, mosogatógépből mosható.
- Jobb- és balkezesek egyaránt használhatják.
- Vastag pengéjű késekhez is ajánljuk, mint például nagyobb konyhai késekhez vagy bárdokhoz.

Késblokk 5 db késel

Magasság: **8 cm** Hossz: **38,7 cm** Szélesség: **18,7 cm** Súly: **1,61 kg** Db/doboz: **4**

SAP: **1003099**

EAN



- Fekete színű, falra szerelhető, fiókba illeszthető vagy asztalra állítható késblokk.
- A késblokk a következő késeket tartalmazza: 1 db Edge hámozókés, 1 db Edge paracidsomszeletelő kés, 1 db Edge kenyérvágó kés, 1 db Edge nagy szakácskés és 1 db Edge Santoku kés.



Essential

Kényelmes mindenre kiterjedő
vágáshoz és előkészítéshez



Az Essential termékcsalád késekből,
ollókból és edényekből áll.
Minden elemet úgy terveztek,
hogy praktikus és mégis megfizethető legyen.
A termékcsalád ideális azok számára,
akik az alapvető konyhai kellékeket keresik.



Kések 142 . oldal

Ollók 144 . oldal

Konyhai eszközök 145 . oldal

Essential kések

Hámozókés, 7 cm

Magasság: 29,5 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065580	EAN 6 424002 015598
--------------------------	----------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Kicsi, könnyű, praktikus kés egyenes pengével és hegyes véggel.
- Ideális gyümölcsök és zöldségek hámozására, de ütődések és szépséghibák kimetszésére is kiválóan alkalmas.

Hámozókés, 11 cm

Magasság: 29,5 cm	Hossz: 1,7 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,04 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065568	EAN 6 424002 015574
--------------------------	----------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Közepes méretű, praktikus, sokoldalúan használható kés gyümölcsök és zöldségek hámozásához és vágásához.

Paradicsomszeletelő kés, 12 cm

Magasság: 29,5 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,04 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065569	EAN 6 424002 015581
--------------------------	----------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Közepes méretű, recézett pengéjű kés puha, vékony héjú zöldségek vágásához.
- Általános asztali késként is használható.

Kenyérvágó kés, 23 cm

Magasság: 43 cm	Hossz: 3 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,12 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065564	EAN 6 424002 015538
------------------------	--------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Hosszú, erős, recézett pengéjű kés, mellyel a ropogós kenyérhéj is könnyedén vágható.

Konyhai olló, 21 cm

Magasság: 43 cm	Hossz: 3 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,1 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065566	EAN 6 424002 015550
------------------------	--------------------	------------------------	---------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Általános konyhai feladatok elvégzésére alkalmas kés.

Szakácskés, 21 cm

Magasság: 43 cm	Hossz: 3 cm	Szélesség: 9 cm	Súly: 0,12 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065565	EAN 6 424002 015543
------------------------	--------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Nagyméretű kés széles és erős pengével. Húsok szeletelésére, zöldségek és gyümölcsök vágására is kiválóan használható.

Filézőkés, 18 cm

Magasság: 43 cm	Hossz: 3 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,08 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065567	EAN 6 424002 015567
------------------------	--------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Rugalmas pengéjű kés, kifejezetten halak fi lézéséhez.

Fenőacél, 20 cm

Magasság: 42,5 cm	Hossz: 2,5 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,16 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065581	EAN 6 424002 015604
--------------------------	----------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Kések élezéséhez

Késblokk 5 db késsel

Magasság: 38 cm	Hossz: 8 cm	Szélesség: 16 cm	Súly: 1,39 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1023782	EAN 6 424002 006251
------------------------	--------------------	-------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



- Nyírfából készült késblokk öt darab késsel. A késblokk tartalma: 1 db Hámozókés (7 cm), 1 db Hámozókés (11 cm), 1 db Kenyérvágó kés (23 cm), 1 db Konyhai kés (21 cm), 1 db Japán szakácskés (17 cm).

Essential Roll-Sharp™ késélező, fekete

Magasság: 22,7 cm	Hossz: 6,5 cm	Szélesség: 12,5 cm	Súly: 0,08 kg	Db/doboz: 6	SAP: 1065598	EAN 6 424002 015772
--------------------------	----------------------	---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------

**MADE IN FINLAND**

- Könnyen használható élező kerámia köszörűkövel és csúszásmentes talppal.
- Jobb- és balkezesek egyaránt használhatják.
- Optimális élességet és élethosszig tartó teljesítményt biztosít a késeknek.
- Tisztítása gyors és egyszerű, mosogatógépben mosható.

Essential ollók

Essential Baromfiolló, 23 cm						EAN	
Magasság: 2 cm	Hossz: 27,2 cm	Szélesség: 8,8 cm	Súly: 0,14 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1023819		



- Úgy tervezték, hogy praktikus és ideális legyen mindazok számára, akik fel szeretnék szerelni konyhájukat az alap darabokkal.
- Az erős pengék ideálisak szárnyasok és vadak bőrének eltávolításához, vágáshoz és daraboláshoz.
- A hajlított pengék megkönnyítik a vágást.
- A SoftGrip™ nyél kényelmes fogást biztosít jobb- és balkezeseknek egyaránt.
- A biztonsági zár a hüvelykujj egyetlen mozdulatával nyitható.

Essential Konyhai olló, üvegnyitóval, 20 cm						EAN	
Magasság: 1,9 cm	Hossz: 25,2 cm	Szélesség: 8,8 cm	Súly: 0,1 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1023820		



- Úgy tervezték, hogy praktikus és mégis megfizethető legyen.
- Ideális mindazok számára, akik konyhájukat az alapok darabokkal szeretnék felszerelni.
- A konyhai olló erős rozsdamentes acél pengékkel rendelkezik, fogazott alsó penge, amely különösen egyszerűvé teszi a vágást.
- A fogantyúk beépített üvegnyitási funkcióval rendelkeznek.
- Jobb- és balkezeseknek egyaránt.

Essential Általános olló, 21 cm						EAN	
Magasság: 27 cm	Hossz: 2 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,07 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1023817		



- Úgy tervezték, hogy praktikus és mégis megfizethető legyen.
- Ideális mindazok számára, akik konyhájukat az alapok darabokkal szeretnék felszerelni.
- Az általános célú olló ideális mindenféle vágási feladathoz az iskolában és otthon.
- Az ergonomikus fogantyúk biztosítják a jó fogást.
- Jobbkezeseknek.

Papírvágó olló, 18 cm						EAN	
Magasság: 24 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,04 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1023818		



- Úgy tervezték, hogy praktikus és mégis megfizethető legyen.
- Ideális mindazok számára, akik konyhájukat az alapok darabokkal szeretnék felszerelni.
- A papírvágó olló könnyű, kompakt olló, hosszú rozsdamentes acél pengékkel a papírvágáshoz.
- Az ergonomikus fogantyúk biztosítják a jó fogást.
- Jobb- és balkezesek számára.

Cuts+More multifunkciós olló, 23 cm						EAN	
Magasság: 30,3 cm	Hossz: 2,5 cm	Szélesség: 12 cm	Súly: 0,13 kg	Db/doboz: 3	SAP: 1000809		



- Jobbkezes többfunkciós olló.

Essential konyhai eszközök

Hámózó

Magasság: 24,5 cm	Hossz: 1,7 cm	Szélesség: 6,5 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065585	EAN 6 424002 015642
--------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



• Zöldségek és gyümölcsök egyszerű hámozásához.

Hámózó, forgópengés

Magasság: 24,5 cm	Hossz: 1,7 cm	Szélesség: 6,5 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065586	EAN 6 424002 015659
--------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



• Forgópengés hámózó gyümölcsök és zöldségek egyszerű, gyors hámozásához.

Zöldség-hámózó

Magasság: 21 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 6,5 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065599	EAN 6 424002 015789
------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



• Y-formájú hámózó a hosszukás zöldségek hámozásához.

Sajtszeletelő

Magasság: 22 cm	Hossz: 1,8 cm	Szélesség: 7,5 cm	Súly: 0,04 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065587	EAN 6 424002 015666
------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



• A sajtvágó ideális nyílásszöge biztosítja, hogy vágás közben a sajtszelet ne törjön el.

Sajtszeletelő, lágy sajthoz

Magasság: 17 cm	Hossz: 1,8 cm	Szélesség: 7,5 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065588	EAN 6 424002 015673
------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	--------------------	---------------------	------------------------



• Az eszköz rövid, rozsdamentes acél pengéjéhez nem tapad a sajt, így lágy sajtok vágásához különösen jól használható.

Essential négyoldalú konyhai reszelő						EAN 6 424002 015680
Magasság: 23 cm	Hossz: 8,3 cm	Szélesség: 11 cm	Súly: 0,16 kg	Db/doboz: 5	SAP: 1065589	



- Klasszikus négyszög alakú reszelő az összes hagyományos funkcióival, tetején nagy méretű fogantyúval.

Kenőecset						EAN 6 424002 015697
Magasság: 29 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 6 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065590	



- Ecset hőálló sórtétkkel.
Tervezte: Tobias Wandrup

Tésztakaparó						EAN 6 424002 015703
Magasság: 35,8 cm	Hossz: 0,8 cm	Szélesség: 6 cm	Súly: 0,05 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065591	



- Tésztakaparó aszimmetrikus, 180°C-ig hőálló szilikon fejjel.
- Könnyen használható különböző szögekben történő kaparáshoz.
Tervezte: Tobias Wandrup

Szószoskanál						EAN 6 424002 015710
Magasság: 38 cm	Hossz: 4 cm	Szélesség: 6,8 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065592	



- Nagy szószoskanál.
- Főzőkanál hegyes véggel a kényelmesebb, alaposabb használatért.
Tervezte: Tobias Wandrup

Tésztakanál						EAN 6 424002 015727
Magasság: 38 cm	Hossz: 5,5 cm	Szélesség: 6 cm	Súly: 0,04 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065593	



- A tésztakanál biztosítja a tészta jó tapadását, miközben lehetővé teszi a főzővíz leszűrését.
- A lyuk 1 adag spagetti mérésére használható.
Tervezte: Tobias Wandrup

Merőkanál

Magasság: 38 cm	Hossz: 8 cm	Szélesség: 8,5 cm	Súly: 0,05 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065594
------------------------	--------------------	--------------------------	----------------------	---------------------	---------------------

EAN



6 4 2 4 0 2 0 1 5 7 3 4



- Jobb- és balkezes használatra tervezve.
- Úrtartalom: 100ml.
- Tervezte: Tobias Wandrup.

Spatula

Magasság: 38 cm	Hossz: 5 cm	Szélesség: 6 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065595
------------------------	--------------------	------------------------	----------------------	---------------------	---------------------

EAN



6 4 2 4 0 2 0 1 5 7 4 1



- Rugalmas spatula hegyes végű, aszimmetrikus fejjel.
- Tervezte: Tobias Wandrup.

Spirál habverő

Magasság: 35,5 cm	Hossz: 5,5 cm	Szélesség: 6,5 cm	Súly: 0,02 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065596
--------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	---------------------	---------------------

EAN



6 4 2 4 0 2 0 1 5 7 5 8



- Tökéletes eszköz folyékony szósók és krémek keveréséhez.
- Könnyű tisztítani. A feje levehető.
- Tervezte: Tobias Wandrup

Ételcsipesz

Magasság: 37,5 cm	Hossz: 1,5 cm	Szélesség: 7 cm	Súly: 0,03 kg	Db/doboz: 10	SAP: 1065597
--------------------------	----------------------	------------------------	----------------------	---------------------	---------------------

EAN



6 4 2 4 0 2 0 1 5 7 6 5



- Ideális nem tapadás felületekhez.
- Tervezte: Tobias Wandrup

Technológiai információk

Kések

Termékcsalád	Penge anyaga	Penge vastagsága		Élezési szög	Nyél anyaga	Penge	Mosási tájékoztató
		Kicsi: 1,1 mm	Nagy: 1,7 mm				
Functional Form	Japán standard rozsdamentes acél	Kicsi: 1,1 mm	Nagy: 1,7 mm	30+/-4	Softouch™	Elvékonyodó penge	Mosogatógépben mosható
Edge	Japán standard rozsdamentes acél	Kicsi: 1,3 mm	Nagy: 2,3 mm	30+/-4	ABS Műanyag	Elvékonyodó penge	Mosogatógépben mosható *
Essential	Rozsdamentes acél	Kicsi: 1,1 mm	Nagy: 1,7 mm	30+/-4	Műanyag	Elvékonyodó penge	Mosogatógépben mosható

* Az Edge kések pengéi PTFE bevonattal rendelkeznek a könnyed vágás érdekében.

Ollók

Product family	Washing instruction	Material	Hardness	Softgrip™	Notes
Functional Form -koryha	Mosogatógépben mosható	Svéd Sandvik Acél	HRC 57	• *	
Functional Form Fekete&Fehér	Mosogatógépben mosható	Svéd Sandvik Acél	HRC 57	-	
Cuts+More	Kézzel mosás ajánlott	Rozsdamentes acél	HRC 55	-	Titán penge bevonat
Essential	Mosogatógépben mosható	Rozsdamentes acél	HRC 55	-	

A legtöbb ollónk penge erőssége könnyen beállítható a csavar meghúzásával, lehetővé téve az egyszerű tisztítást is.

* Csak 3 modellnél

Edények

Terméksalád	Mosási tájékoztató	Anyag	Bevonat	Sütési hőmérséklet	Főzőlap típusa
Functional Form serpenyők	Mosogatógépben mosható	Alumínium	Hardtec	max 150 °C	Minden főzőlapon használható
Functional Form lábasok	Mosogatógépben mosható	Rozsdamentes acél	-	max 150 °C	Minden főzőlapon használható

Evőeszköz

Terméksalád	Anyag	Mosási tájékoztató
Functional Form	Japán standard rozsdamentes acél	Mosogatógépben mosható

Szolgáltatás és garancia



Szolgáltatás és garancia



Kések

A megfelelő kés mindent megváltoztathat, ha az összetevők elkészítéséről van szó. Nem csak az alapvető, hogy kiválasszuk a kések megfelelő stílusát az ételhez és a kézi feladatokhoz, hanem azt is figyelembe kell venni, hogy mely jellemzők - beleértve a kényelmet, esztétikát, hosszú élettartamot és még sok más - teszik ideálissá a kés-, vagy konyhai készetet a konyhája számára.

A Fiskars tudatában van annak, hogy fontos a konyháját a megfelelő eszközökkel felszerelni, és nem csak inkluzív, átgondolt kiválaszték stílust kínálunk, de olyan választékok is, amelyek kielégítik az összes alap darabokkal kapcsolatos elképzelését és személyes preferenciáihoz is illeszkednek.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Minél gondosabban bánunk egy Fiskars késsel, annál hosszabb ideig nem igényel élezést. A tökéletes vágóél megtartása érdekében azonban teljesen normális, ha egy kést időközönként élezni kell. Tovább maradjon éles a penge, ha mindig megfelelő felületű, pl. fából vagy műanyagból készült vágódeszkán vágunk vele. Soha ne használja a kést kemény konyhai felületeken, mert az kicsorbillja az élét! A profi szakácsok a kés folyamatosan éles maradjon, és mindig készen álljon a következő használatra. Az átlagos háztartásokban nem kell ilyen gyakran élezni a késeket: a használat gyakoriságától függően legendőbb akkor megélezni őket, amikor a konyhai munka során mi magunk is érezzük, hogy csökken az élességük. Magas minőségűeknek köszönhetően a Fiskars kések az élezést követően sokáig élesek maradnak. A pengék keménysége HRC 52 és HRC 56 közötti. Minél keményebb a penge, annál hosszabb ideig marad éles, és annál ritkábban igényel élezést. Mindazonáltal a nagyobb keménység az élezést is nehezebbé teszi, így az ilyen késekhez már fenőacél szükséges. Ezzel szemben a lágy pengéket könnyebb élezni, viszont erre gyakrabban van szükség, mivel normál használat mellett is hamarabb életlennek válnak. A Fiskars Roll-Sharp™ élező, illetve fenőacél megkönnyíti az élezést. Fontos tudni, hogy a fenőacél speciális technikát igényel. A Fiskars kések élezési szöge 30°, ez azt jelenti, hogy a kést 15°-os szögben, lefelé végig kell húzni a fenőacélon, majd a műveletet a penge másik oldalán is meg kell ismétlni. A fenő mozdulatok hosszúak és egyenletesek legyenek!

A Roll-Sharp™ élező segítségével a kések gyorsan és egyszerűen élezhetőek: az élezőt egyenesen felületen elhelyezve a kés pengéjét 15-20 alkalommal told előre és húzd vissza. Az eszköz kialakításának köszönhetően az élezés automatikusan a megfelelő szögben történik. Fontos, hogy a kést előre és hátra is mozgasd, mert csak így lehet mindkét oldalát egyformán megélezni! Függetlenül attól, hogy melyik módszer mellett döntesz, az élezést követően a késeket forró vízzel le kell öblíteni, majd gondosan meg kell őket szárítani.

TISZTÍTÁS

A Fiskars kések mosogatógépben is tisztíthatók, de mi ettől függetlenül inkább a kézi mosogatást javasoljuk. Használat után a késeket azonnal el kell öblíteni, majd a mosogatás után meg kell őket szárítani. A Fiskars késeket nem szabad áztatni! Fontos továbbá, hogy az ételmaradékok ne engedje rászáradni a késekre, mert a maradékból távozó savak rozsdásodást, illetve a kés hosszú távú károsodását okozhatják. Ha mosogatógépben tisztítja késeinket, ellenőrizze, hogy azok nem érintkeznek-e más konyhai eszközökkel, edényekkel vagy evőeszközökkel, mivel azok károsíthatják a kések vágóélét! Időnként minden mosogatógépben megjelenik egy kis mennyiségű rozsdás, ami használat közben az eszközökre és edényekre is szétterjedhet. Ha a Fiskars késeket mosogatógépben szeretné tisztítani, akkor a program lejártá után hagyja nyitva a gép ajtaját, hogy a benne lévő gőz eltávozhasson. A gépi mosogatás végeztével a késeket táncos száraz konyharuhával eltörölgetni. Mennyire az eszközön mégis rozsdafoltok jelennek meg, azok fémtisztítóval eltávolíthatók.

TÁROLÁS

Fiókban való tároláskor a legtöbb kés hamar életlennek válik, mivel más tárgyakkal érintkezve a vágóélük károsodik. A Fiskars késeket ezért késblokkban vagy fali késmágnesen tanácsos tartani!



Ollók

A Fiskars ollók nyelét fröccsöntéssel készítették, közvetlenül a pengékre illesztik, így az öntés során nem keletkeznek hézagok és rések, amelyekben a baktériumok megtelepedhetnek.

A nyelék ütésálló műanyagból, a precízen köszörült, nikkelt HRC 55 és HRC 57 keménységű pengék pedig kiváló minőségű svéd Sandvik acélból készülnek. Az olló középső részén elhelyezett csavar segítségével a pengék fessége a vágott anyagnak megfelelően állítható.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

A Fiskars Classic ollók nyele általában polibutiléntereftaláttól (PBT), azaz gammasugarak vagy autokláv segítségével hatékonyan sterilizálható műanyagból készül.

Figyelem: autokláv használata esetén a hőmérséklet nem haladhatja meg a 137°C-ot! A pengéket Fiskars ollóélező rendszeres használatával tarthatjuk élesen.

TÁROLÁS

A legtöbb Fiskars olló olyan tokban kerül értékesítésre, ami garantálja, hogy az elől hagyott vagy fiókban tárolt ollóval senki se vágassa el az ujját vagy a kezét. A tartó az ollót is védi a sérüléstől, így ha mindig visszakerül a tokba, hosszú ideig éles marad.



Evőeszközök

A Fiskars evőeszközök rozsdamentes acélból készülnek. Az elnevezés dacára azonban egyetlen acél sem képes teljes mértékben ellenállni a külső behatásoknak, ezért a rozsdamentes acél megnevezés valójában a rozsdával szembeni megnövekedett ellenálló képességre utal, valamint arra, hogy az ilyen felületekről a kisebb rozsdafoltok fémtisztító segítségével könnyen eltávolíthatók.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Az első használat előtt az új evőeszközöket kézzel el kell mosogatni! Így a Fiskars evőeszközök sokáig szépek maradnak. Évente legalább egyszer tanácsos őket fémtisztító segítségével kifényesíteni.

TISZTÍTÁS

A Fiskars evőeszközök tisztításához elsősorban kézi mosogatást javasolunk, mivel így sokáig megőrzik fényességüket. A mosogatást követően az evőeszközöket azonnal el kell törölgetni! Ha mégis mosogatógépet használunk, a mosogatás előtt öblítsük el az evőeszközöket, majd a gépi mosogatás végén nyissuk ki a mosogatógép ajtaját, hogy a gőz eltávozhasson! A legjobb eredmény elérése érdekében az evőeszközöket konyharuhával törölgesseük el! Időnként mindegyik mosogatógépben megjelenik egy kis mennyiségű rozsdas, ami mosogatás közben az eszközökre és edényekre is szétterjedhet. Ha rozsdafoltok jelennek meg az evőeszközökön, fémtisztító segítségével eltávolíthatja azokat.

Szolgáltatás és garancia



Edények

A Fiskars magas minőségű tartós anyagokat használ, és jelentős energiát fektet kutatásra és fejlesztésre, hogy a lehető legjobb konyhai eszközöket állíthassa elő, nap mint nap.

ALUMÍNIUM, ROZSDAMENTES ACÉL ÉS ÖNTÖTTVAS A LEGJOBB EDÉNYEKÉRT ÉS SERPENYŐKÉRT

A bevonatos serpenyők alapanyagaként használt alumínium felülmúlja az összes többi anyagot, fenomenális hővezető képességének köszönhetően. A serpenyő oldala is melegíti az ételt. Az alumínium serpenyő praktikus, mert könnyű, egyszerű tisztán tartani és kopásálló. A rozsdamentes acél rendkívül ellenálló, könnyű használni és tisztítani. A rozsdamentes acél jól bírja a nagyon magas hőmérsékletet. Csak magas koncentrátumú oldatok, a só és a rendkívül erős sav képes károsítani a rozsdamentes acél felszínét. A bakelit részekkel ellátott termékek sütőben biztonságosan 150 Celsius-fokig használhatók és a rozsdamentes acéllal ellátott termékek pedig 250 Celsius-fokig. Az öntöttvas edények rendkívül jól vezetik a hőt. A zománc védi az edényt a rozsdásodástól. Annak ellenére, hogy az edény hihetetlenül strapabíró, a zománcmáz kiválhat vagy leválhat, ha kemény tárgyaknak ütközik.

BEVONAT

A bevonat minősége lényeges, ezért a Fiskars folyamatosan azon munkálkodik, hogy a bevonatot erősebbé tegye és elősegítse a tapadásmentes tulajdonságok javítását. A bevonat előnye, hogy strapabíró anyagból készült és hatásos a korrózió elleni védelemben. A hosszabb élettartamért használjon műanyag és fa eszközöket. A Fiskars bevonatok nem tartalmaznak per- és polifluor-alkil anyagokat (PFOA).

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

Tegy néhány kanál olajat vagy vizet az edénybe a főzés megkezdése előtt. Üresen ne melegítsd fel a serpenyőt. Amikor az olaj megpirult, vagy a víz elpárolgott, akkor lesz elég meleg a serpenyő a sütéshez. Mérsékelt lángon süss. 250 C feletti hőmérséklet roncsolja az edények bevonatát. Ne adj sót a vízhez forrás előtt és ne tárolj ételt a bevonatos serpenyőkben. A forró edényeket ne tedd hideg víz alá, mert a hőmérsékleti sokk miatt az alj egyenetlenné válhat.

TISZTÍTÁS

Első használat előtt és a használat után is egyből mosd el az edényt. A rozsdamentes acél edények mosogatógépben tisztíthatók. Kézi mosogatással növelhető az edények élettartama.

—
! Minden konyhai használatra szánt Fiskars termék érintkezhet élelmiszerrel.





A Fiskars már 1649 óta támogatja a magas minőség időtlen alapelveit, az intuitív és a fenntartható tervezést. Arra bátorítjuk a lelkes hobbi szakácsokat, hogy kövessék a szenvedélyüket és teremtsék meg azt az életet, amelyet szeretnének.

Hiszünk abban, hogy ha a mindennapi tevékenységeinket élvezetessé, inspirálóvá és fenntarthatóvá tesszük, akkor boldogságot és jólétet érhetünk el, amely túlmutat az otthonunkon – a családjunkra, a barátainkra, a közösségeinkre és a bolygónkra.

HÁZTARTÁS | KERT | HARDWARE

Az Ön Fiskars partnere

FISKARS®

Fiskars Polska Sp. z o. o.
Tel: +36 1 453-0945 | Fax: +36 1 453-2375
E-mail: fiskars.hungary@fiskars.com | Web: www.fiskars.hu