

Keittiökuvasto
2024

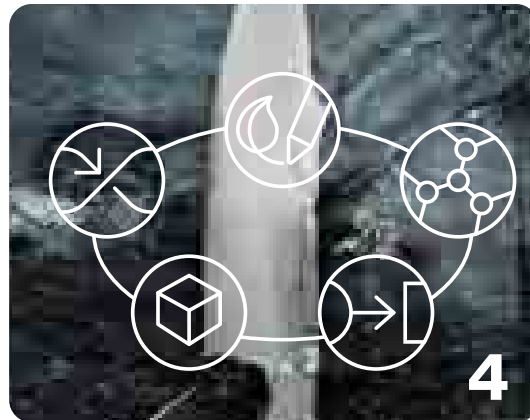
FISKARS





Fiskarsin yli 370 vuoden pituinen historia on osoitus sitoutumisestamme laatuun. Fiskarsin tuotteet ovat nerokkaan toimivia, ainutlaatuisen helppokäyttöisiä, hämmästyttävän pitkäikäisiä ja klassisen kauniita.

Keittiökuvasto



Sisällysluettelo

04 Toimimme luonnon hyvinvoinnin puolesta

06 Tarinamme

08 Valmistusmenetelmät & materiaalit

10 Pinnoitteet

13 Yhteenveto: keitto- ja paistoastiat

14 Yhteenveto: veitset

20 Norden

Grill Chef- tuotteet

Keittiötyövälineet

Valurautatuotteet

Pinnoittamattomat paistoastiat

Ruostumattomasta teräksestä

valmistetut keitto- ja paistoastiat

Veitset

44 Taiten

Keitto- ja paistoastiat

Veitset

54 Hiomakivi

Veitsenteroitin

56 All Steel

Pinnoittamattomat keitto- ja paistoastiat

Pinnoitetut keitto- ja paistoastiat

Veitset

Aterimet

72 Hard Face

Alumiiniset keitto- ja paistoastiat

Hard Face Steel keitto- ja paistoastiat

84 Hard Edge

Veitset

90 Norr

Veitset

Sakset

96 Classic sakset

102 ReNew sakset

108 Fiskars X littala sakset

114 Fiskars X Moomin sakset

120 Tekniset tiedot

124 Functional Form

Keitto- ja paistoastiat

Veitset ja leikkuuvälineet

Keittiötyövälineet

Sakset

Aterimet

154 Edge

Veitset

160 Essential

Veitset

Sakset

Keittiötyövälineet

160 Tekniset tiedot

168 Huolto ja hoito

Huom!

Kaikki tuoteluettelossa esiintyvät mitat ovat pakkausten mittoja.

**Uskon
että onni sy
teker**

**omme,
yntyy käsin
mällä**

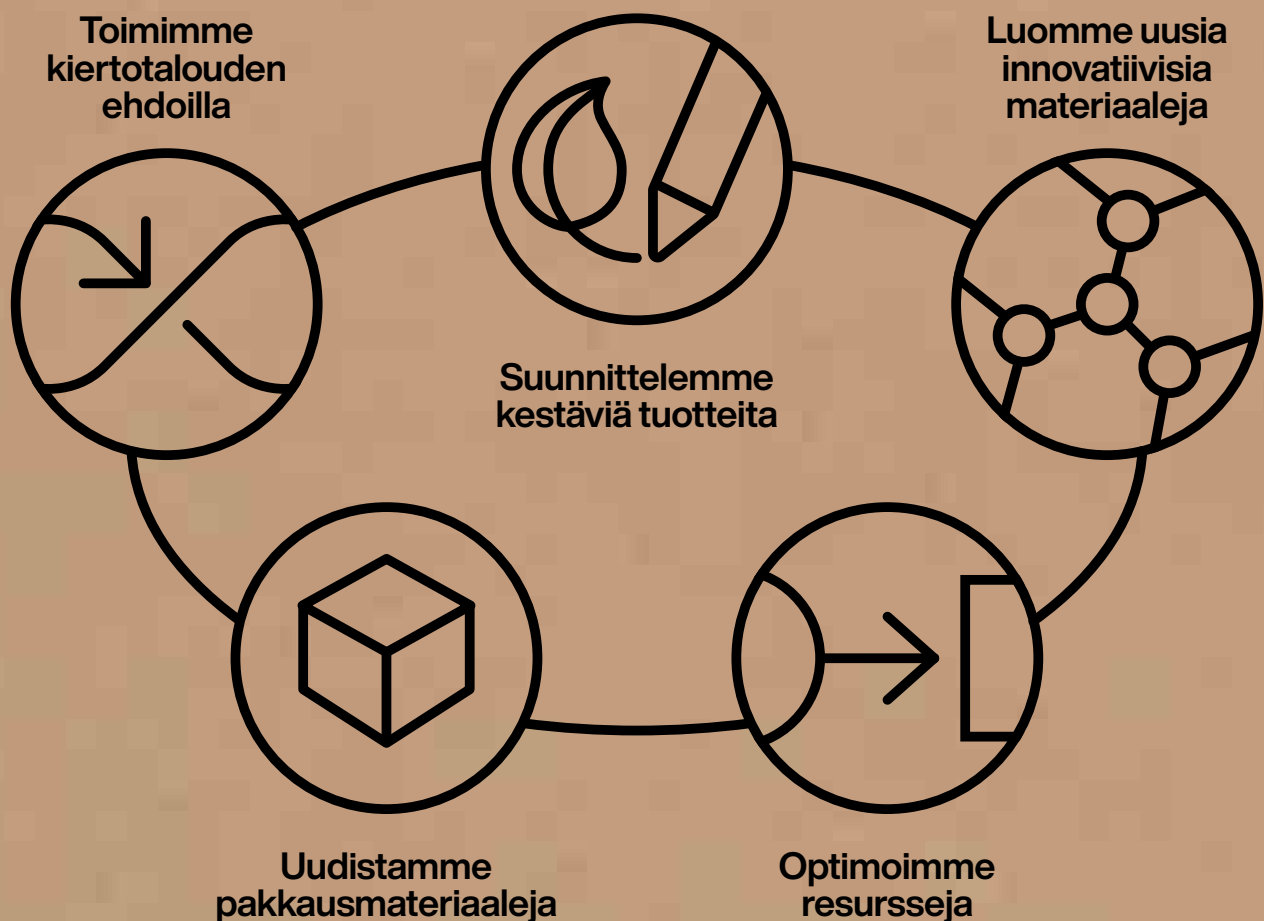
Toimimme luonnon hyvinvoinnin puolesta



Onni on sitä, että voi nauttia rakastamistaan asioista.

Puutarhanhoito ja ruoanvalmistus lisäävät tutkitusti hyvinvointiamme ja tekevät meistä onnellisempia.

Fiskars tarjoaa tuotteita, joiden jokainen yksityiskohta on suunniteltu käyttäjän ja ympäristön hyvinvointia ajatellen, jotta voit keskittyä itse tekemisestä nauttimiseen.





**Fiskarsin
tarina alkoi jo
yli 375 vuotta
sitten.**



1649

Fiskars ruukki perustettiin Fiskarsin kylässä

1832

Toiminta keskittyi raudan jalostamiseen. Suomen ensimmäinen aterimia valmistava tehdas perustettiin, jonka toiminta laajentui myös veitsien ja saksien valmistamiseen

1883

Fiskars osake-yhtiö perustettiin

1929

Fiskarsin johtoryhmä uudisti yhtiön rakenteen massatuotantoa varten

1956

Fiskars laajensi tuotannon keitto- ja paistoastioihin

Kaikki Fiskars keitto- ja paistoastiat valmistetaan omalla tehtaallamme Sorsakoskella, Keski-Suomessa. Tehdas on ollut tärkeä osa Sorsakoskea ja koko Leppävirran aluetta vuodesta 1891 asti, valmistuen ensin Hackman-tuotteita ja toimien myöhemmin Fiskarsin tehtaana. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut keitto- ja paistoastiat ovat kestäviä ja ajattomia – täydellinen yhdistelmä uusimpia innovaatioita ja perintistä Pohjoismaista muotoilua.

Valmistus- menetelmät & materiaalit

Fiskars veitsien materiaalit

Ruostumaton teräs

Ruostumaton teräs on erinomainen materiaali keitto- ja paistoastioiden valmistamiseen, sillä se soveltuu kaikkeen ruoanlaittoon. Ruostumaton teräs on materiaalina äärimmäisen kestävä, hygieeninen ja helppohoitoinen. Ruostumaton teräs on erittäin tyylikäs materiaali, joka kestää korkeitakin lämpötiloja. Kaikissa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa Fiskars keitto- ja paistoastioissa on alumiinisydän, joka jakaa lämpöä tehokkaasti. Kaikki Fiskars keitto- ja paistoastiat soveltuvat kaikille liesille, myös induktioliesille. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut Fiskars tuotesarjat ovat **All Steel**, **Norden Steel** ja **Hard Face** tuotesarjan terästuotteet.

Runsashiilinen ruostumaton teräs

Runsashiilinen ruostumaton teräs sisältää paljon hiiltä, minkä ansiosta materiaali on lujempaa ja kovempaa mutta myös hauraampaa. Vaikka hiiliteräs on lujempaa ja kestävämpää kuin ruostumaton teräs, hiiliteräs voi ruostua kosteudesta johtuen, sillä siitä puuttuu ruostumattoman teräksen luontainen ruosteenkestävyys. Hiiliteräs on yleisesti ammattikokkien suosiossa sen kestävyyydestä ja terävyydestä johtuen. **All Steel**- ja **Norden-sarjan veitsissä** käytetty materiaali.

Titaani

Titaani on erittäin kevyt ja luonnollisesti korroosionkestävä materiaali, joka on myös äärimmäisen elastinen. Titaaniveitset kestävät taivutuksen ilman vahingoittumista, ja niiden terien reunat on hyvin terävät. Titaani on ruostumattomaan teräkseen verrattuna suhteellisen pehmeä materiaali. Siksi hyödynnämme **LZR-EDGE™**-teknologiaa, joka takaa **Fiskars Taiten -veitsille** pitkäkestoisen terävyyden ja terän kestävyuden.

Fiskars keitto- ja paistoastioiden materiaalit

Ruostumaton teräs

Ruostumaton teräs on erinomainen materiaali keitto- ja paistoastioiden valmistamiseen, sillä se soveltuu kaikkeen ruoanlaittoon. Ruostumaton teräs on materiaalina äärimmäisen kestävä, hygieeninen ja helppohoitoinen. Ruostumaton teräs on erittäin tyylikäs materiaali, joka kestää korkeitakin lämpötiloja. Kaikissa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa Fiskars keitto- ja paistoastioissa on alumiinisydän, joka jakaa lämmön tasaisesti. Kaikki Fiskars keitto- ja paistoastiat soveltuvat kaikille liesille, myös induktioliesille. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut Fiskars tuotesarjat ovat **All Steel**, **Norden Steel** ja **Hard Face** tuotesarjan terästuotteet.






Alumiini

Alumiini johtaa lämpöä äärimmäisen tehokkaasti ja jakaa lämmön tasaisesti tuotteen pohjasta sen reunoille asti nopeuttaen näin paistoaikaa, samalla säästäten energiaa. Alumiini on materiaalina kevyt käsitellä ja soveltuu hyvin arjen ruoanlaittoon. Kaikki Fiskars keitto- ja paistoastiat soveltuvat kaikille liesille, myös induktioliesille. Alumiinista valmistetut Fiskars tuotesarjat ovat **Functional Form**, **Hard Face** ja **Rotisser**.

Valurauta

Valurauta soveltuu erinomaisesti ruoan hauduttamiseen ja uunileivonnaisiin sekä lihan paistamiseen korkeissa lämpötiloissa, sillä valurauta kestää materiaalina erittäin korkeita lämpötiloja. Valurautaiset tuotteet vain paranevat ajan myötä käytössä. Valuraudasta valmistetut tuotteet eivät kestä konepesua ja ne tulee pestä aina käsin. Fiskarsilla on valuraudasta valmistettu tuotesarja: **Norden valurautatuotteet**.

Katso yhteenveto-osio eri teknologioista

Teknologia	Energiapohja	OPTIHEAT™	3-kerrospohja	Monikerros-rakenne	LZR-EDGE™
Ikoni					
Kuvaus	<p>Energiapohja toimii kaikenlaisilla liesillä, mutta eniten hyötyä siitä on keraamisella liedellä, jolla energiapohja lämpenee jopa 50 % nopeammin ja käyttää tehokkaan lämmönsiirtonsa ansiosta 30 % vähemmän energiaa.</p> <p>Löytyy kaikista Fiskars-keitto- ja paistoastioista, joiden valmistuksessa on käytetty alumiiniä.</p>	<p>OPTIHEAT™ teknologia estää keitto- ja paistoastiaa ylikuumenemasta induktioliedellä. Mikäli pannun lämpötila ylittää 230 °C, induktiolieden magnettisuus lakkaa toimimasta kunnes lämpötila on jälleen 230 °C.</p> <p>Huomaathan että OPTIHEAT™-teknologia toimii ainoastaan induktioliesillä, pannua voi kuitenkin käyttää myös muilla liesillä.</p>	<p>Korkealaatuinen kolmikerrospohja lämmittää keitto- ja paistoastiat tehokkaasti ja tasaisesti. Ruostumattomasta laatuteräksestä valmistettujen kerrosten välissä on paksu alumiiniydin.</p> <p>Kolmikerrospohja löytyy kaikista Fiskarsin ruostumattomasta teräksestä valmistetuista keitto- ja paistoastioista (paitsi Norden Steel-sarjasta, jonka suunnittelussa on hyödynnetty kolmikerroksista teknologiaa).</p>	<p>Monikerroksisessa teknologiassa astian ulko- ja sisäpuoli ovat ruostumatonta terästä, joiden välissä sijaitsee alumiiniydin.</p> <p>Alumiinikerros on kokonaan peitossa, minkä ansiosta tuote on erittäin kestävä ja pitkäikäinen tyylikästä ulkomuodosta tinkimättä.</p> <p>Toimii hyvin induktioliedellä. Johtaa hyvin lämpöä myös astian sivuille, joten astia on ihanteellinen hauduttamiseen.</p>	<p>Joidenkin Fiskars-veitsien suunnittelussa on hyödynnetty LZR-EDGE™-teknologiaa.</p> <p>Teknologian ansiosta veitset pysyvät terävinä neljä kertaa tavallisia veitsiä pidempään säilyttäen optimaalisen leikkuukulmansa.</p>
Tuotesarjat	Rotisser, Hard Face, Functional Form	Taiten	All Steel, Hard Face Steel, Functional Form kattilat	Norden Steel	Hard Edge, Taiten
Käyttö	Keraamisille liesille, mutta soveltuu kaikille liesille	Induktioliesille, mutta soveltuu kaikille liesille	Soveltuu kaikille liesille	Soveltuu kaikille liesille	Terävyyttä, joka kestää



Pinnoitteet

Keitto- ja paistoastiat, erityisesti paistinpannut, pinnoitetaan usein tarttumattomuusominaisuuksien parantamiseksi. Tarttumattomuusominaisuudet helpottavat keitto- ja paistoastioiden pesemistä ja estävät ruoan tarttumisen kiinni keitto- ja paistoastioiden pintaan. Alumiinituotteet ovat aina pinnoitettuja. Teräksestä valmistetut tuotteet pinnoitetaan silloin, kun tavoitteena on tarttumaton pinta.

Pinnoitteiden laadussa ja ominaisuuksissa on eroavaisuuksia. Fiskarsin pinnoitteet koostuvat 2-4 kerroksesta, joista 4-kerrospinnoitteet ovat kaikkein kestävämpiä ja ne säilyvät myös naarmuuntumatta pidempään. Pinnoitteiden paksuus ja kerrosten määrä vaikuttavat keitto- ja paistoastioiden kestävyteen ja suorituskykyyn.





Vaikka pinnoitteet kestävät korkeitakin lämpötiloja, muoviset yhdisteet voivat muuttua herkemiksi yli 240°C asteisella pannulla.

Keraaminen ja muoviton **CERATEC™** -pinnoitteemme sekä **THERMIUM™** pintakäsittely kestävät paremmin kuumuutta.

Kaikkien pinnoitettujen pannujen pinta kuuluu tai naarmuuntuu käytössä, ja tällöin tuote tulee kierrättää. Fiskarsin **THERMIUM™** ja **CERATEC™** käsiteltyjä, ruostumattomasta teräksestä valmistettuja tuotteita voi käyttää kuten mitä tahansa pinnoittamatonta keitto- tai paistoastiaa, vaikka tarttumattomuusominaisuudet vähenevät ajan myötä. Kuluttajalle jää tuote, jossa on kaikki toivotut ruostumattoman teräksen ominaisuudet. Sama pätee myös **THERMIUM™** -pinnoitettuihin valurautatuotteisiin.

Suosittellemme puisia, silikonisia, muovisia ja muita ei-naarmuttavasta materiaalista valmistettuja keittiötyövälineitä, jotta pinnoitus pysyy hyvässä kunnossa ja pinnoitetun tuotteen käyttöikä pitenee.

Tuotteissamme käytetyt pinnoitteet

Pinnoite	HARDTEC™	HARDTEC SUPERIOR+™	THERMIUM™	CERATEC™	Emali
					
Kuvaus	Kaksikerroksinen PTFE-pinnoite	Nelikerroksinen PTFE-pinnoite	Mineraalikäsitely	Keraaminen pinnoite	Emali pinnoite
Tuotesarjat	Functional Form alumiiniset paistinpannut	Taiten, Hard Face	Norden valurauta Norden Steel	All Steel Norden Steel Taiten Uusi Functional Form"	Norden valurauta
Muoviton	Muovipohjainen	Muovipohjainen	✓	✓	✓
Kestävyys	Erittäin kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuus-ominaisuus. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Äärimmäisen kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuus-ominaisuus. Kestää naarmuuntumattomana 2x pidempään. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Erittäin hyvät tarttumattomuus-ominaisuudet. Kaikkia Fiskars THERMIUM™-käsiteltyjä keitto- ja paistoastioita voidaan käyttää myös sen jälkeen, kun käsittely on kulunut tuotteen pinnalta ja tarttumattomuusominaisuudet katoavat. Helppo puhdistaa.	Erittäin hyvät tarttumattomuus-ominaisuudet Kestää naarmuuntumattomana pidempään. Kaikki Fiskars CERATEC™-käsiteltyjä keitto- ja paistoastioita voidaan käyttää myös sen jälkeen, kun käsittely on kulunut tuotteen pinnalta ja tarttumattomuusominaisuudet katoavat.	Äärimmäisen pitkäikäinen pinnoite. Ei kestä kovia iskuja.
Ominaisuudet	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa. Helppo puhdistaa.	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa Helppo puhdistaa.	Ohut ja lähes huomaamaton mineraalikerros ei peitä ruostumattoman teräksen kaunista pintaa. Kestää korkeita lämpötiloja. Helppo puhdistaa.	Kestää korkeita lämpötiloja ja kovaa käyttöä. Täydellinen liekittämiseen ja ruskistamiseen. Helppo puhdistaa.	Kestää erittäin korkeita lämpötiloja. Emalipinta suojaa valurautaista pintaa ruosteelta.
Maksimi lämpötila °C	240 °C	240 °C	270 °C	270 °C	270 °C
Pesukoneen kestävä	✓	✓	Suositteluaan käsinpesua	✓	Vain käsinpesu

1 Kuluttaja ostaa uuden Fiskars keitto- tai paistoastian myymälästä tai verkkokaupasta.

2 Vanha keitto- tai paistoastia palautetaan kierrätyskeskukseen tai kierrätyspisteelle kun pinnoite on kulunut tuotteesta.

3 Vanhojen keitto- ja paistoastiat sekä tehtaan ylijäämä materiaalit kerätään yhteen ja jalostetaan uusiomateriaaliksi.

4 Uusiomateriaalista valmistetaan uusia komponentteja.

5 Korkealaatuiset Fiskars keitto- ja paistoastiat valmistetaan historiallisella Sorsakosken tehtaalla Keski-Suomessa hyödyntäen uusinta teknologiaa.



Keitto- ja paistoastioidemme valmistuksessa käytettävästä materiaalista suurin osa on kierrätettyä. Valmistuksessa suosimme korkealaatuista **90% kierrätettyä ruostumatonta terästä**, ja **100% kierrätettyä alumiinia** keitto- ja paistoastioissamme*

Olemme erittäin ylpeitä näistä luvuista ja tavoitteenamme on tulevaisuudessa **lisätä kierrätysmateriaalien käyttöä** myös muissa tuotesarjoissa.

*Poikkeuksena Norden Steel -tuotteiden kierrätysprosentti

90% kierrätettyä ruostumatonta terästä & 100% kierrätettyä alumiinia

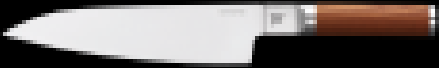

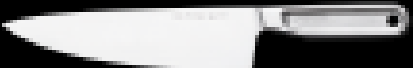



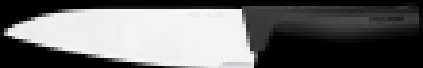


Keitto- ja paistoastia- sarjojen ominaisuudet

Yhteenveto keitto- ja paistoastiat

Tuoteperhe	Arvolupaus	Non-stick ominaisuudet (pinnoite)	Helppo puhdistaa	Pohjan kestävyys	Konepesun kestävyys	Suosittelaa	Taitotaso	Uuninkestävyys >150 °C	Maks. paisto °C
 Norden Steel	Korkealaatuista Pohjoismaista käsityötä & muotoilua	Parempi CERATEC™ + THERMIUM™	Parempi	Paras	✓	Kaikkeen ruoanlaittoon	Ammattikokki	✓	270 °C
 Norden Steel, pinnoittamaton	Korkealaatuista Pohjoismaista käsityötä & muotoilua	-	Parempi	Paras	✓	Kaikkeen ruoanlaittoon	Ammattikokki	✓	270 °C
 Norden valurautatuotteet	Korkealaatuista Pohjoismaista käsityötä & muotoilua	Parempi THERMIUM™	Hyvä	Paras	-	Pihvien paistamiseen	Ammattikokki	✓ (iroitettava puinen kahva)	270 °C
 Taiten	Taitavaa suunnittelua arjen helppoon ruoanlaittoon	Parempi CERATEC™	Paras	Parempi	✓	Kaikkeen ruoanlaittoon	Harrastaja	✓	240 °C
 All Steel pure	100 % ruostumatonta terästä, 0 % muovia	-	Hyvä	Paras	✓	Pihvien paistamiseen	Harrastaja	✓	270 °C
 All Steel	Täydelliseen paistotulokseen	Parempi CERATEC™	Parempi	Paras	✓	Kaikkeen ruoanlaittoon, pihvien paistamiseen	Harrastaja	✓	270 °C
 Hard Face	Kovaan käyttöön	Paras HARDTEC SUPERIOR™+	Paras	Parempi	✓	Kaikkeen ruoanlaittoon	Arjen ruoanlaittoon	-	240 °C
 Hard Face Steel	Kovaan käyttöön	Paras HARDTEC SUPERIOR™+	Paras	Paras	✓	Kaikkeen ruoanlaittoon	Arjen ruoanlaittoon	-	240 °C
 Functional Form	Helppoa ruoanlaittoa joka päivä	Paras HARDTEC SUPERIOR™+	Paras	Hyvä	✓	Kalalle, kananmunalle, kasviksille	Arjen ruoanlaittoon	-	240 °C

Veitsisarjojen

Yhteenveto **veitset**

Tuoteperhe	Myyntikanava	Arvolupaus
Norden 	Erikoisliikkeet & tavaratalot	Korkealaatuista Pohjoismaista käsityötä & muotoilua
Taiten 		Täydellistä tarkkuutta
All Steel 		Ensiluokkaista kestävyyttä, klassista terästä 
Sensei 		Mukailee japanilaista veitsenvalmistus-perinnettä
Norr 		Klassista Pohjoismaista muotoilua
Hard Edge 	Massakanavaa	Terävyyttä joka kestää
Edge 		Suorituskykyä ja erottuvaa muotoilua
Functional Form 		Helppoa ruoanlaittoa joka päivä

ominaisuudet

Kahvan materiaali	Terän materiaali	Leikkuuteho	Konepesun kestävä	Teroituskulma & suositeltu teroitusväline	Taitotaso
Suomalaista koivua	Saksalaista ruostumatonta terästä	Paras	-	26+ / -2 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Ammattikokki
Muovia (Polypropylene)	Titanium	Paras LZR EDGE™	-	26+ / -2 Hiomakivi	Ammattikokki
Ruostumatonta terästä	Japanilainen runsashiilinen ruostumatonta terästä	Parempi	✓	26+ / -3 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja
Muovikahva SOFTGRIP™ - pinnoitteella (TPV and PP combination)	Saksalaista ruostumatonta terästä	Parempi	-	30+ / -4 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja
FSC®-sertifioitu Kebony-käsitelty vaahtera	Saksalaista ruostumatonta terästä	Parempi	-	30+ / -4 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja
Muovikahva SOFTGRIP™ - pinnoitteella (TPV and PP combination)	Japanilaista ruostumatonta terästä	Paras LZR EDGE™	✓	26+/-2 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja & Arjen ruoanlaittoon
Muovia (ABS)	Japanilaista ruostumatonta terästä + tartumaton pinnoite	Hyvä	✓	30+ / -4 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Arjen ruoanlaittoon
Muovikahva SOFTGRIP™ - pinnoitteella (TPV and PP combination)	Japanilaista ruostumatonta terästä	Hyvä	✓	26+/-2 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Arjen ruoanlaittoon

Kestävää pohjois- maista suunnit- telua

joka **tekee** ruoanlaitosta
nautinnollisempaa

Fiskarsin **kestävä** ja **käytännöllinen** pohjoismainen **suunnittelu** sopii kaikkiin keittiöihin, tuo helpoutta arkeen ja tekee ruoanlaitosta nautinnollisempaa. Fiskarsin laaja valikoima laadukkaita keitto- ja paistoastioita, veitsiä ja keittiötyövälineitä tekee ruoanlaitosta inspiroivaa ja **yhdistää** ihmisiä. Se ei ole vain ruoanlaittoa, se on **onnellisuutta**.





Fiskars Premium

”Ruoanlaitto on minulle tapa ilmaista luovuuttani ja inspiroitua. Rakastan uusia kulinaarisia elämyksiä. Laadukkaat välineet auttavat minua nauttimaan ruoanlaitosta ja saavuttamaan parhaan lopputuloksen.”

Lars, 46

johtaja päivisin,
kulinaristi vapaa-ajallaan





Norden

Kestävää pohjoismaista suunnittelua, inspiraatiota luonnosta

Norden saa inspiraationsa pohjoisen luonnosta ja perinteistä, ja tulkitsee niitä modernilla tavalla. Sarja vangitsee pohjoismaisen tavan elää; edistysellinen, mutta vahvasti perinteisiin juurtunut. Sarja koostuu valurautaisista sekä ruostumattomasta teräksestä valmistetuista keitto- ja paistoastioista, premium keittiöveitsistä sekä ulkoruoanlaittoon soveltuvista tuotteista ja välineistä.





Norden

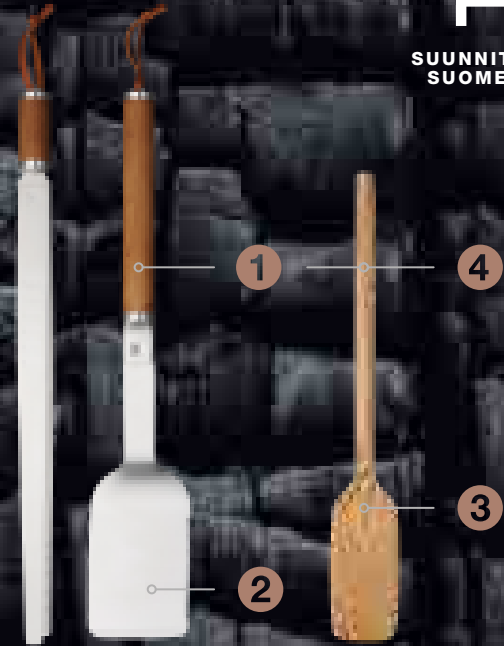




Norden Grill Chef ominaisuudet ja hyödyt



SUUNNITELTU
SUOMESSA



Keittiötyövälineet

- 1 Kestävää, korkealaatuista puuta**
Lämpökäsitelty koivu on hankittu kestävästi hoidetuista metsistä.
- 2 Ruostumaton teräs takaa parhaan suorituskyvyn**
Ruostumatonta laatuterästä helppoon raastamiseen, kuorimiseen ja leikkaamiseen.
- 3 Eivät vahingoita pinnoitettuja keitto- ja paistoastioita**
Puiset ruoanlaittovälineet sopivat pinnoitettujen keitto- ja paistoastioiden kanssa käytettäväksi.
- 4 Täydellinen tasapaino**
Täydellinen tasapaino takaa mukavuuden ja kontrollin.



Handwash only

Keitto- ja paistoastiat

- 1 Kestävää valurautaa**
Kestävä valurautapata ja -pannu sopivat monenlaisen ruoanlaittoon.
- 2 Helppo puhdistaa**
THERMIUM™-mineraalikäsitelyn ansiosta sisäpinta on erittäin helppo puhdistaa.
- 3 Kestää korkeita lämpötiloja**
Lämmönkestävä 270 asteeseen saakka; ei suositella käytettäväksi metallisten ruoanlaittovälineiden kanssa.
- 4 Korkealaatuista ruostumatonta terästä**
Laadukas ruostumaton teräs takaa kestävyden.
- 5 Teräsastia ruostumatonta terästä**
Monipuoliseen ruoanlaittoon: käytä teräsastiaa hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien grillaamiseen, höyryttämiseen tai pesemiseen.
- 6 Norden Grill Chef -sarja**
Käytä yhdessä Norden Grill Chef -padan kanssa yksin- tai kaksinkertaiseen höyrytykseen grillillä tai keittiössä.
- 7 Pinottavuus**
Osa pinottavaa Norden Grill Chef -kokonaisuutta



Grillikori



Kuumuuden-kestävä 270°C asti
Konepesun-kestävä

Grillipannu



Avotuli Grilli Kuumuuden-kestävä 270°C asti Vain käsinpesu

Pata



Avotuli Grilli Induktio Keraaminen Kaasu Perinteinen Kuumuuden-kestävä 270°C asti Vain käsinpesu

Norden Grill Chef- tuotteet

Grill Chef -pata

Leveys: 34 cm	Korkeus: 13,5 cm	Syvyys: 32,5 cm	Paino: 5,86 kg	ME: 1	SAP nro. 1066430	EAN 6 424002 016311
----------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	------------------------



- Kestävä valurautapata monenlaiseen ruoanlaittoon grillillä ja sisätiloissa; helppo yhdistää muihin sarjan tuotteisiin
- Thermium™-mineraalikäsittely tekee sisäpinnan puhdistamisesta ja huoltamisesta vaivatonta
- Osa pinottavaa Norden Grill Chef- sarjaa
- Sopii kaikenlaisilla liesillä (induktio, keraaminen, kaasu ja perinteiset liedet) sekä avotulella ja grillillä käytettäväksi

Grill Chef -teräsastia/lävikkö

Leveys: 32 cm	Korkeus: 8 cm	Syvyys: 32 cm	Paino: 1,05 kg	ME: 1	SAP nro. 1066431	EAN 6 424002 016328
----------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	------------------------



- Monipuoliseen käyttöön: voi käyttää grillikorina hellävaraista käsittelyä vaativia raaka-aineita käsitellessä, höyryttämiseen tai lävikkönä
- Kestävää, korkealaatuista ruostumatonta terästä
- Käytä tuotetta yksin- tai kaksinkertaiseen höyryttämiseen grillillä tai keittiössä yhdistämällä se sarjan valurautapataan
- Osa pinottavaa Norden Grill Chef- sarjaa

Grill Chef -pannu

Leveys: 32 cm	Korkeus: 4,3 cm	Syvyys: 32 cm	Paino: 2,64 kg	ME: 1	SAP nro. 1066432	EAN 6 424002 016335
----------------------	------------------------	----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	------------------------



- Kestävä valurautapannu lettujen, kalan tai vihannesten valmistukseen grillillä tai avotulella
- Kaksikerroksisen emalin ja ainutlaatuisen Thermium™-mineraalikäsittelyn ansiosta pannun sisäpinta on erittäin helppo puhdistaa ja huoltaa
- Pannun jalat tarjoavat paremman tasapainon ruoanlaiton ja tarjoilun aikana
- Osa pinottavaa Norden Grill Chef- sarjaa
- Sopii avotulella ja grillillä käytettäväksi

Grill Chef -paistinlasta

Leveys: 9 cm	Korkeus: 44,5 cm	Syvyys: 3 cm	Paino: 0,39 kg	ME: 1	SAP nro. 1066425	EAN 6 424002 016267
---------------------	-------------------------	---------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	------------------------



- Vankka ja kapea, ensiluokkaisesta ruostumattomasta teräksestä valmistettu pää tekee ruoan kääntämisestä helppoa
- Sahalaitainen reuna raaka-aineiden leikkaamiseen
- Ripustuslenkki helppoon säilytykseen
- Kahva korkealaatuista lämpökäsiteltyä koivua

Grill Chef -pihdit

Leveys: 9 cm	Korkeus: 44,5 cm	Syvyys: 3 cm	Paino: 0,38 kg	ME: 1	SAP nro. 1066426	EAN 6 424002 016274
---------------------	-------------------------	---------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	------------------------



- Väöntymättömät, vankat ja tarkat pihdit korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä
- Pihtien kärjen kuviointi takaa hyvän otteen ruoasta
- Ripustuslenkki helppoon säilytykseen
- Kahva korkealaatuista lämpökäsiteltyä koivua

Grill Chef -haarukka

EAN



6 424002 016281

Leveys: 9 cm

Korkeus: 48 cm

Syvyys: 3 cm

Paino: 0,31 kg

ME: 1

SAP nro. 1066427



- Vankka, ensiluokkaisesta ruostumattomasta teräksestä valmistettu haarukka kookkaidenkin raaka-aineiden käsittelyyn
- Ripustuslenkki helppoon säilytykseen
- Kahva korkealaatuista lämpökäsiteltyä koivua

Grill Chef -setti, kaksiosainen

EAN



6 424002 016489

Leveys: 14,2 cm

Korkeus: 48 cm

Syvyys: 3 cm

Paino: 0,78 kg

ME: 1

SAP nro. 1066552



- Vankat, ensiluokkaisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut välineet kookkaidenkin raaka-aineiden käsittelyyn
- Ripustuslenkit helppoon säilytykseen
- Kahvat korkealaatuista lämpökäsiteltyä koivua

Puinen Grill Chef -paistinlasta

EAN



6 424002 016298

Leveys: 7,7 cm

Korkeus: 43,2 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,13 kg

ME: 4

SAP nro. 1066428

Uutuus



- Tyylikkäästi muotoiltu kauha grillaamiseen, ruoanlaittoon ja tarjoiluun
- Valmistettu vankasta, korkealaatuisesta tammesta
- Puun väri ja karheus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on täysin uniikki
- Täydellisen tasapainoinen muotoilu
- Ei vahingoita pinnoitettuja keitto- ja paistoastioita

Puinen Grill Chef -paistinlasta

EAN



6 424002 016304

Leveys: 7,7 cm

Korkeus: 43,2 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,13 kg

ME: 4

SAP nro. 1066429

Uutuus



- Tyylikkäästi muotoiltu paistinlasta grillaamiseen, ruoanlaittoon ja tarjoiluun
- Valmistettu vankasta, korkealaatuisesta tammesta
- Puun väri ja karheus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on täysin uniikki
- Täydellisen tasapainoinen muotoilu
- Ei vahingoita pinnoitettuja keitto- ja paistoastioita

Norden-keittiötyövälineet ominaisuudet ja hyödyt



SUUNNITELTU
SUOMESSA



1 Kestävää, korkealaatuista puuta
Lämpökäsitelty koivu on hankittu kestävästi hoidetuista metsistä.

2 Ruostumaton teräs takaa parhaan suorituskyvyn
Ruostumatonta laatuterästä helppoon raastamiseen, kuorimiseen ja leikkaamiseen.

3 Eivät vahingoita pinnoitettuja keitto- ja paistoastioita
Puiset ruoanlaittovälineet sopivat pinnoitettujen keitto- ja paistoastioiden kanssa käytettäväksi.

4 Täydellinen tasapaino
Täydellinen tasapaino takaa mukavuuden ja kontrolliin.

5 Tyylikäs muotoilu
Puun väri ja karkeus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on uniikki

6 Ruoanlaittoon ja tarjoiluun
Sopii moderniin keittiöön: ruoanlaittoon sekä ruokapöytää



Käsinpesu
suositeltavaa

Norden-keittiötyövälineet

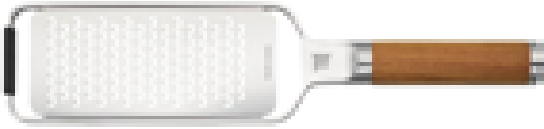
Raastin, karkea

Leveys: 7,4 cm Korkeus: 34,5 cm Syvyys: 2,9 cm Paino: 0,28 kg ME: 4 SAP nro. 1065244

EAN



6 424002 015345



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee raastamisesta helppoa
- Sopii erinomaisesti esimerkiksi porkkanoiden, pehmeän juuston ja inkiväärin raastamiseen
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua
- Liukumaton muovijalka
- Takaa täydellisen tasapainon ja käyttömukavuuden raastaessa

Raastin, hieno

Leveys: 7,4 cm Korkeus: 34,5 cm Syvyys: 2,9 cm Paino: 0,28 kg ME: 4 SAP nro. 1065245

EAN



6 424002 015352



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee raastamisesta helppoa
- Soveltuu esimerkiksi sitruhedelmien, mausteiden, valkosipulin, suklaan ja kovien juustojen raastamiseen
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua
- Liukumaton muovijalka
- Takaa täydellisen tasapainon ja käyttömukavuuden raastaessa

Kääntyväteräinen kuorija

Leveys: 7,4 cm Korkeus: 20,5 cm Syvyys: 2,9 cm Paino: 0,11 kg ME: 4 SAP nro. 1065246

EAN



6 424002 015369



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee kuorimisesta helppoa
- Kääntyvä terä mukaillee leikattavan raaka-aineen muotoa
- Sopii monenlaiseen kuorimiseen, mutta erityisesti kurkkujen ja porkkanoiden kaltaisten pitkulaisten vihannesten kuorimiseen
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua

Kuorija

Leveys: 7,4 cm Korkeus: 20,5 cm Syvyys: 2,9 cm Paino: 0,06 kg ME: 4 SAP nro. 1065247

EAN



6 424002 015376



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee kuorimisesta helppoa
- Sopii monenlaiseen kuorimiseen, erityisen kätevä parsan, perunoiden ja omenoiden kaltaisia pitkiä ja pyöreitä hedelmiä ja vihanneksia kuoriessa
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua

Juustohöylä kovalle juustolle

Leveys: 8 cm Korkeus: 23,5 cm Syvyys: 2,9 cm Paino: 0,08 kg ME: 4 SAP nro. 1065248

EAN



6 424002 015383



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee höylämisestä helppoa
- Ohut terä leikkaa kokonaisia viipaleita
- Sopii goudan kaltaisten kovien juustojen höyläämiseen
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua

Kalapiikki

Leveys: 7,4 cm Korkeus: 25,3 cm Syvyys: 3 cm Paino: 0,15 kg ME: 4 SAP nro. 1065249

EAN



6 424002 015390



- Kalapiikki korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä
- Pitää kalan paikoillaan fileoinnin ja valmistelun aikana
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua
- Sopii yhteen Norden-fileointiveitsen kanssa

Paistihaarukka

Leveys: 7,4 cm Korkeus: 28,8 cm Syvyys: 3 cm Paino: 0,15 kg ME: 4 SAP nro. 1065250

EAN



6 424002 015406



- Paitsihaarukka korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä
- Pitää paistin ja lihan paikoillaan vuoleamisen aikana
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua
- Sopii yhteen Norden-paistiveitsen kanssa

Lasta

Leveys: 7,25 cm Korkeus: 34,2 cm Syvyys: 2,75 cm Paino: 0,10 kg ME: 4 SAP nro. 1065696

EAN



6 424002 015949

Uutuus



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee kuorimisesta helppoa
- Kääntyvä terä mukaillee leikattavan raaka-aineen muotoa
- Sopii monenlaiseen kuorimiseen, mutta erityisesti kurkkujen ja porkkanoiden kaltaisten pitkulaisten vihannesten kuorimiseen
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua

Wokkilasta

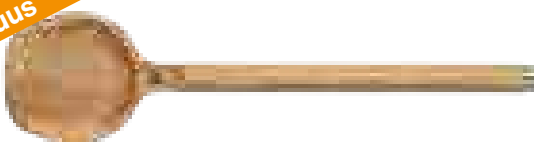
Leveys: 8,1 cm Korkeus: 34,2 cm Syvyys: 2,7 cm Paino: 0,09 kg ME: 4 SAP nro. 1065697

EAN



6 424002 015956

Uutuus



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee kuorimisesta helppoa
- Sopii monenlaiseen kuorimiseen, erityisen kätevä porsaan, perunoiden ja omenoiden kaltaisia pitkiä ja pyöreitä hedelmiä ja vihanneksia kuoriessa
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua

Setti, kaksiosainen

Leveys: 7,35 cm Korkeus: 33,2 cm Syvyys: 3,45 cm Paino: 0,16 kg ME: 4 SAP nro. 1065698

EAN



6 424002 015963

Uutuus



- Korkealaatuinen ruostumaton teräs tekee höyläämisestä helppoa
- Ohut terä leikkaa kokonaisia viipaleita
- Sopii goudan kaltaisten kovien juustojen höyläämiseen
- Kahva laadukasta lämpökäsiteltyä koivua

Pihdit

Leveys: **7,5 cm**Korkeus: **34,6 cm**Syvyys: **2,9 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **4**SAP nro. **1065699**

EAN



6 424002 015970

Uutuus



- Tyylikkäästi muotoillut pihdit ruoanlaittoon ja tarjoiluun
- Hammastus pitää ruoan paikoillaan
- Valmistettu korkealaatuisesta tammesta
- Puun väri ja karkeus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on täysin uniikki
- Tasapainoinen muotoilu
- Eivät vahingoita pinnoitettuja keitto- ja paistoastioita

Veitsenteroitin

Leveys: **7,6 cm**Korkeus: **11,5 cm**Syvyys: **5,5 cm**Paino: **0,78 kg**ME: **4**SAP nro. **1065710**

EAN



6 424002 015987

Uutuus



- Valmistettu laadukkaasta tammesta
- Keraaminen hiomakivi sopii täydellisesti suorateräisten teräsveitsien teroittamiseen
- Sisäänrakennettu sormisuoja, helppo ja nopea käyttää
- Sopii ruostumattomasta teräksestä valmistetuille, suorateräisille veitsille

Pieni leikkuulauta

Leveys: **20,6 cm**Korkeus: **26,1 cm**Syvyys: **3,2 cm**Paino: **0,98 kg**ME: **2**SAP nro. **1065711**

EAN



6 424002 015994

Uutuus



- Tyylikäs leikkuulauta ruoanlaittoon ja tarjoiluun
- Valmistettu korkealaatuisesta tammesta
- Puun väri ja karkeus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on täysin uniikki
- Tasapainoinen muotoilu, reunat helpompaan nostamiseen
- Sopii yhteen ison Norden-leikkuulaudan kanssa

Iso leikkuulauta

Leveys: **25,5 cm**Korkeus: **36 cm**Syvyys: **3,2 cm**Paino: **1,81 kg**ME: **2**SAP nro. **1065712**

EAN



6 424002 016007

Uutuus



- Tyylikäs leikkuulauta ruoanlaittoon ja tarjoiluun
- Valmistettu korkealaatuisesta tammesta
- Integroitu kippo hienonnetuille yrtteille tai pienten ruokien tarjoiluun
- Kipon reiässä voi säilyttää myös Norden Roll-Sharp-veitsenteroitinta
- Puun väri ja karkeus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on täysin uniikki
- Sopii yhteen pienen Norden-leikkuulaudan kanssa



FISKARS®
Norden
Pure Nordic

**Inspiraatiota pohjoisen
luonnosta ja perinteistä**

Norden valurautatuotteet ominaisuudet ja hyödyt



SUUNNITELTU
SUOMESSA



1 Täydellinen hauduttamiseen

Valurauta kuumenee tasaisesti ja pysyy lämpimänä pitkään, joten se on täydellinen materiaali patojen ja muhennosten hauduttamiseen ja hitaaseen kypsentämiseen.

2 Uniikki mineraalikäsittely

Uniikki THERMIUM™ -mineraalikäsitteily estää ruoan kiinnipalamisen myös korkeissa lämpötiloissa. Käsitteily on tehty kaikille Norden-valurautapannuille ja -padoille.

3 Tarttumaton pinnoite

Tarttumattoman pinnan ansiosta voit ruskistaa myös haastavia raaka-aineita ongelmitta.

4 Helppokäyttöinen

Pinta ei vaadi käsittelyä - huoleton ylläpito.

5 Puinen pannunalunen

Puinen pannunalunen on valmistettu kotimaisesta koivusta.

6 Puinen kahva

Puukahva on valmistettu kotimaisesta koivusta. Kahva voidaan irrottaa, joten pannua voi käyttää myös uunissa.



Turvallinen käyttää



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uuninkestävä



Käsipesu suositeltavaa

Norden valurautatuotteet



reddot design award
winner 2018



Pata 4,0 L

Leveys: 30 cm

Korkeus: 15 cm

Syvyys: 25 cm

Paino: 5,84 kg

ME: 1

SAP nro. 1026565

EAN



6 424002 008835



- Valurautaisessa Fiskars Norden -padassa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite.

Pata 6,0 L

Leveys: 31 cm

Korkeus: 16 cm

Syvyys: 30 cm

Paino: 7,6 kg

ME: 1

SAP nro. 1026566

EAN



6 424002 008842



- Valurautaisessa Fiskars Norden -padassa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite.

Pata 5,0 L ovaali

Leveys: 37,8 cm

Korkeus: 15,2 cm

Syvyys: 20,5 cm

Paino: 6,55 kg

ME: 1

SAP nro. 1026567

EAN



6 424002 008859



- Valurautaisessa Fiskars Norden -padassa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite.

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 50 cm

Korkeus: 11,5 cm

Syvyys: 26 cm

Paino: 2,33 kg

ME: 1

SAP nro. 1026568

EAN



6 424002 008866



- Valurautaisessa Fiskars Norden -paistinpannussa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite.

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 52 cm

Korkeus: 11,5 cm

Syvyys: 28 cm

Paino: 2,62 kg

ME: 1

SAP nro. 1026569

EAN



6 424002 008873



- Valurautaisessa Fiskars Norden -paistinpannussa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite.

Norden valurautatuotteet



reddot design award
winner 2018



Grillipannu 26 cm

Leveys: **52 cm**

Korkeus: **11,5 cm**

Syvyys: **28 cm**

Paino: **3,4 kg**

ME: **1**

SAP nro. **1026570**

EAN



6 424002 008880



- Valurautaisessa Fiskars Norden -grillipannussa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **54 cm**

Korkeus: **11,5 cm**

Syvyys: **30 cm**

Paino: **3,1 kg**

ME: **1**

SAP nro. **1026571**

EAN



6 424002 008897



- Valurautaisessa Fiskars Norden -paistinpannussa on mustan mattapintaisen emalin päällä THERMIUM™ -mineraalikäsitellyllä tehty tarttumaton pinnoite.

Norden Steel pinnoittamattomat pannut ominaisuudet ja hyödyt



VALMISTETTU
SUOMESSA



- 1 Lämpenee tasaisesti**
Kolmikerroksinen rakenne ja alumiiniydin lämmittävät ruoan tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä.
- 2 Kestävä, pinnoittamaton pannu**
Ihanteellinen korkealla lämmöllä paistamiseen ja ruskistamiseen.
- 3 Uniikki pohjakuvio**
Pohjan kuviointi tekee ruokaöljyn tai voin levittämisestä helppoa.
- 4 Uuninkestävä**
Täysin uuninkestävä aina 270 asteeseen saakka.
- 5 Tuotteiden kanssa voi käyttää myös metallisia työvälineitä.**
- 6 Norden-sarja on valmistettu Suomessa Sorsakoskella.**



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uunin-
kestävä



Konepesun
kestävä

Norden Steel pinnoittamattomat pannut

Paistinpannu 24 cm, pinnoittamaton

Leveys: 25,8 cm

Korkeus: 47,5 cm

Syvyys: 10,9 cm

Paino: 1,3 kg

ME: 1

SAP nro. 1067628

EAN



6 424002 017035



Valmistettu
Suomessa

- Sopii lihan paistamiseen ja ruskistamiseen sekä pienempien ruokamäärien valmistamiseen
- Vankan, 3,5 millimetriä paksun pohjan alumiiniydin sijaitsee teräskerrosten välissä
- Paistinpannun monikerroksinen rakenne lämmittää ruoan tasaisesti koko pohjan leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva johtaa vähemmän lämpöä, minkä ansiosta se on mukavampi käytössä

Paistinpannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: 29,8 cm

Korkeus: 51,5 cm

Syvyys: 10,9 cm

Paino: 1,9 kg

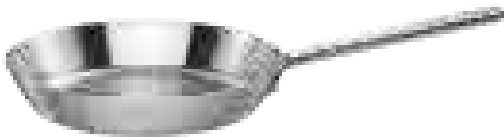
ME: 1

SAP nro. 1067629

EAN



6 424002 017042



Valmistettu
Suomessa

- Sopii lihan paistamiseen ja ruskistamiseen sekä pienempien ruokamäärien valmistamiseen
- Vankan, 3,5 millimetriä paksun pohjan alumiiniydin sijaitsee teräskerrosten välissä
- Paistinpannun monikerroksinen rakenne lämmittää ruoan tasaisesti koko pohjan leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva johtaa vähemmän lämpöä, minkä ansiosta se on mukavampi käytössä

Wokkipannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: 30,2 cm

Korkeus: 52 cm

Syvyys: 13 cm

Paino: 1,73 kg

ME: 1

SAP nro. 1067630

EAN



6 424002 017059



Valmistettu
Suomessa

- Sopii kaikenlaiseen wokkaamiseen, myös vihannesten
- Vankan, 3,5 millimetriä paksun pohjan alumiiniydin sijaitsee teräskerrosten välissä
- Paistinpannun monikerroksinen rakenne lämmittää ruoan tasaisesti koko pohjan leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva johtaa vähemmän lämpöä, minkä ansiosta se on mukavampi käytössä

Norden Steel keitto- ja paistoastiat ominaisuudet ja hyödyt



VALMISTETTU
SUOMESSA



- 1 Lämpenee tasaisesti**
Kolmikerroksinen rakenne ja alumiiniydin lämmittävät ruoan tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä.
- 2 Uudenlainen pinnoite ja ainutlaatuinen mineraalikäsittely**
Tarttumaton CERATEC™-pinnoite ja THERMIUM™-mineraalikäsittely takaavat erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet myös korkeissa lämpötiloissa.
- 3 Tarttumaton pinta**
Tarttumaton pinta sopii hellävaraista käsittelyä vaativien raaka-aineiden käsittelyyn.
- 4 Uuninkestävä**
Täysin uuninkestävä aina 270 asteeseen saakka.
- 5 Mitta-asteikko**
Mitta-asteikko kattiloiden sisäpuolella.
- 6 Norden-sarja on valmistettu Suomessa Sorsakoskella.**



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uunin-
kestävä



Konepesun
kestävä



Käsini pesu
suositeltavaa

Norden Steel keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2018



Kasari 1,8 L, pinnoittamaton

Leveys: 20,5 cm

Korkeus: 14,5 cm

Syvyys: 38 cm

Paino: 1,57 kg

ME: 1

SAP nro. 1067637

EAN



6 424002 017127



Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräskasari
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko kasarin leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva ei kuumene herkästi
- Mitta-asteikko kasarin sisäpuolella

Kasari 2,5 L, pinnoittamaton

Leveys: 22,5 cm

Korkeus: 15,2 cm

Syvyys: 40,5 cm

Paino: 1,98 kg

ME: 1

SAP nro. 1067638

EAN



6 424002 017134



Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräskasari
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko kasarin leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva ei kuumene herkästi
- Mitta-asteikko kasarin sisäpuolella

Kattila 3,0 L, pinnoittamaton

Leveys: 28 cm

Korkeus: 21,5 cm

Syvyys: 13,5 cm

Paino: 2,28 kg

ME: 1

SAP nro. 1067639

EAN



6 424002 017141



Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräskattila
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko kattilan leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi ja kahvat eivät kuumene herkästi
- Mitta-asteikko kasarin sisäpuolella

Kattila 5,0 L, pinnoittamaton

Leveys: 31 cm

Korkeus: 25,5 cm

Syvyys: 15,5 cm

Paino: 3,08 kg

ME: 1

SAP nro. 1067640

EAN



6 424002 017158



Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräskattila
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko kattilan leveydeltä
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi ja kahvat eivät kuumene herkästi
- Mitta-asteikko kasarin sisäpuolella

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 26 cm

Korkeus: 47,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,3 kg

ME: 1

SAP nro. 1067631

EAN



6 424002 017066



Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko pannun leveydeltä
- Thermium™-mineraalikäsitelty Ceratec™-pinnoite takaa erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet korkeissakin lämpötiloissa
- Uninkestävä 270 asteeseen saakka

reddot design award
winner 2018

Paistinpannu 26 cm

EAN



6 424002 017073

Leveys: 28 cm

Korkeus: 49,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,6 kg

ME: 1

SAP nro. 1067632

Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko pannun leveydeltä
- Thermium™-mineraalikäsitelty Ceratec™-pinnoite takaa erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet korkeissakin lämpötiloissa
- Uuninkestävä 270 asteeseen saakka

Paistinpannu 28 cm

EAN



6 424002 017080

Leveys: 30 cm

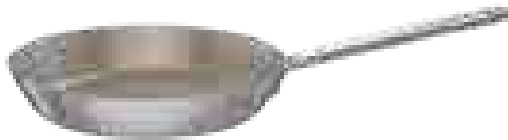
Korkeus: 51,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,9 kg

ME: 1

SAP nro. 1067633

Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko pannun leveydeltä
- Thermium™-mineraalikäsitelty Ceratec™-pinnoite takaa erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet korkeissakin lämpötiloissa
- Uuninkestävä 270 asteeseen saakka

Paistokasari 26 cm, kannellinen

EAN



6 424002 017097

Leveys: 28 cm

Korkeus: 49,5 cm

Syvyys: 12,2 cm

Paino: 2,32 kg

ME: 1

SAP nro. 1067634

Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistokasari
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko pannun leveydeltä
- Thermium™-mineraalikäsitelty Ceratec™-pinnoite takaa erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet korkeissakin lämpötiloissa
- Uuninkestävä 270 asteeseen saakka
- Kansi ruostumattomasta teräksestä.

Paistovuoka 28 cm, kannellinen

EAN



6 424002 017103

Leveys: 33 cm

Korkeus: 8,5 cm

Syvyys: 29,5 cm

Paino: 2,47 kg

ME: 1

SAP nro. 1067635

Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistovuoka
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko pannun leveydeltä
- Thermium™-mineraalikäsitelty Ceratec™-pinnoite takaa erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet korkeissakin lämpötiloissa
- Uuninkestävä 270 asteeseen saakka
- Kansi ja kahvat ruostumattomasta teräksestä.

Wokkipannu 28 cm

EAN



6 424002 017110

Leveys: 31 cm

Korkeus: 52 cm

Syvyys: 15 cm

Paino: 1,73 kg

ME: 1

SAP nro. 1067636

Valmistettu
Suomessa

- Laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä valmistettu wokkipannu.
- Kolmikerroksinen rakenne sekä alumiiniydin mahdollistavat tasaisen kuumenemisen koko pannun leveydeltä
- Thermium™-mineraalikäsitelty Ceratec™-pinnoite takaa erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet korkeissakin lämpötiloissa
- Uuninkestävä 270 asteeseen saakka

Norden -veitsien ominaisuudet ja hyödyt



1

2

3

1 Korkealaatuista terästä

Korkealaatuinen terä on valmistettu ensiluokkaisesta, korkean hiilipitoisuuden omaavasta saksalaisesta ruostumattomasta teräksestä, joka takaa äärimmäisen suorituskyvyn ja pitkäkestoisen terävyyden.

3 Teräruoto ruostumatonta terästä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräruoto takaa täydellisen tasapainon veistä käytettäessä.

2 Ihanteellinen terävyys

Erinomainen suorituskyky on viety huippuunsa teroittamalla terä 26 asteen kulmaan.



Käsinpesu
suositeltavaa

Norden -veitset

Iso kokinveitsi 21 cm

Leveys: **9,8 cm** Korkeus: **3,2 cm** Syvyys: **41 cm** Paino: **0,21 kg** ME: **4** SAP nro. **1026419**

EAN



6 424002 008743



- Iso kokinveitsi vahvalla terällä sopii isommillekin leikkuutöille
- Fiskarsin korkealaatuiset Norden-veitset on valmistettu veitsentekoperinteitä kunnioittaen.
- Kestävää saksalaista terästä

Pieni kokinveitsi 14 cm

Leveys: **8 cm** Korkeus: **2,7 cm** Syvyys: **28 cm** Paino: **0,09 kg** ME: **4** SAP nro. **1026420**

EAN



6 424002 008750



- Pieni kokinveitsi vahvalla terällä sopii tarkkuutta vaativille leikkuutöille
- Fiskarsin korkealaatuiset Norden-veitset on valmistettu veitsentekoperinteitä kunnioittaen.
- Kestävää saksalaista terästä

Leipäveitsi 23 cm

Leveys: **9,8 cm** Korkeus: **3,2 cm** Syvyys: **41 cm** Paino: **0,2 kg** ME: **4** SAP nro. **1026421**

EAN



6 424002 008767



- Sahalaitainen terä sopii erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen
- Fiskarsin korkealaatuiset Norden-veitset on valmistettu veitsentekoperinteitä kunnioittaen.
- Kestävää saksalaista terästä

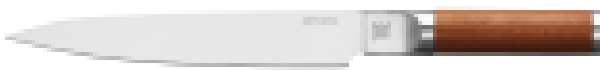
Paistiveitsi 21 cm

Leveys: **9,8 cm** Korkeus: **3,2 cm** Syvyys: **41 cm** Paino: **0,19 kg** ME: **4** SAP nro. **1026422**

EAN



6 424002 008774



- Pitkä ja suora terä sopii erinomaisesti paistin käsittelyyn
- Fiskarsin korkealaatuiset Norden-veitset on valmistettu veitsentekoperinteitä kunnioittaen.
- Kestävää saksalaista terästä

Fileointiveitsi 21 cm

Leveys: **9,8 cm** Korkeus: **3,2 cm** Syvyys: **41 cm** Paino: **0,16 kg** ME: **4** SAP nro. **1026423**

EAN



6 424002 008781



- Pitkä ja joustava terä sopii erinomaisesti kalan fileointiin
- Fiskarsin korkealaatuiset Norden-veitset on valmistettu veitsentekoperinteitä kunnioittaen.
- Kestävää saksalaista terästä

Vihannesveitsi 11 cm

Leveys: 7,8 cm

Korkeus: 2,7 cm

Syvyys: 28 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 4

SAP nro. 1026424

EAN



6 424002 008798



- Vihannesveitsi sopii hedelmien ja vihannesten paloitteluun ja leikkaamiseen
- Fiskarsin korkealaatuiset Norden-veitset on valmistettu veitsentekoperinteitä kunnioittaen.
- Kestävää saksalaista terästä

Paistisetti

Leveys: 14,4 cm

Korkeus: 2,8 cm

Syvyys: 39 cm

Paino: 0,52 kg

ME: 4

SAP nro. 1052280

EAN



6 424002 011118



- Paistisetti sisältää:
1 x Carving spike (1065250)
1 x Carving knife (1026422)
- Korkealaatuiset Norden-veitset on tehty parhaista materiaaleista perinteisten veitsenvalmistustekniikoiden inspiroimana. Suorituskyvyltään erinomainen terä on valmistettu runsashiilisestä, saksalaisesta teräksestä. Veitsen kahva on kuumuuskäsiteltyä koivua.
MOQ: 1000 kpl

Veitsisetti

Leveys: 14,4 cm

Korkeus: 3,2 cm

Syvyys: 41 cm

Paino: 0,3 kg

ME: 4

SAP nro. 1026425

EAN



6 424002 008804



- Paistisetti sisältää:
1 x vihannesveitsi (1026424)
1 x Iso kokinveitsi (1026419)
- Norden- sarjan veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Laadukas veitsenterä on kestävä saksalaista kovaterästä. Veitsen kahva on suomalaista lämpökäsiteltyä koivua.

Premium veitsiteline

Premium veitsiteline

Leveys: 24,8 cm

Korkeus: 3,8 cm

Syvyys: 30,8 cm

Paino: 2,28 kg

ME: 4

SAP nro. 1027506

EAN



6 424002 009979



- Fiskars Premium -veitsiteline on valmistettu lämpökäsitellystä koivusta.
- Veitsitelinettä voidaan säilyttää pöydällä tai seinään kiinnitettynä.

FISKARS®

Norden

Pure Nordic

Premium veitset

Fiskarsin Norden-sarjan veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista perinteisten veitsenvalmistustekniikoiden inspiroimana. Suorituskyvyltään erinomainen terä on valmistettu runsashiilisestä, saksalaisesta teräksestä joka takaa äärimmäisen suorituskyvyn ja pitkäkestoisen terävyyden. Veitsen kahva on valmistettu kuumuuskäsitellystä koivusta, joka on peräisin vastuullisesti hoidetuista metsistä.



Taiten

Erinomaista kontrollia luoviin hetkiin

Luova prosessi on kuin elämä pienoiskoossa. Lopputulos ei ole tärkein, vaan pienet onnistumiset matkan varrella. Me loimme Fiskars Taiten -sarjan, jotta jokainen askel olisi hieman hallitumpi. Jotta luovat ideat olisi helpompi toteuttaa – omin käsin, taidoin ja tietenkin oman vision ja maun mukaan.

Haasteiden sijaan Taiten tarjoaa mahdollisuuksia. Hengitys virtaa tasaiseen tahtiin, liikkeet ovat sulavat. Flow-tilaa ei pysäytä mikään.

Nauti luovasta vapaudesta ja pienistä onnistumisista Taiten-sarjan seurassa.

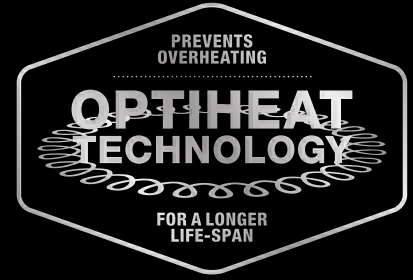








Taiten ominaisuudet ja edut



1 Lämpenee tasaisesti

Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä, lämpöä erittäin hyvin johtavasta laatu-alumiinista. Tämän ansiosta ruoka lämpenee pannun sivuilta ja pohjasta.

2 Turvallinen kahva

Turvallinen ja uuninkestävä kahva ruostumattomasta teräksestä.

3 Huippulaadukas pinnoite

CERATEC™ -pinnoite on erittäin kestävä, tarttumaton ja helppo puhdistaa.

4 Energiaa säästävä pohja

Energiapohja lämpenee 50 prosenttia nopeammin keraamisilla liesillä ja säästää 30 prosenttia energiaa.

5 Toimii kaikenlaisilla liesillä

Vallankumouksellinen **OPTIHEAT™**-teknologia estää paistinpannuja ja paistokasareita ylikuumentamasta induktioliedellä, minkä ansiosta ne sopivat erittäin hyvin moderniin keittiöön. Taiten-sarjan tuotteet toimivat kaikenlaisilla liesillä.

6 Taiten-sarja on valmistettu Suomessa Sorsakoskella.



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uunin-kestävä



Konepesun kestävä



Valmistettu
Suomessa

Taiten keitto- ja paistoastiat

Kasari 1,6 L, kannellinen

Leveys: 19,5 cm Korkeus: 10,5 cm Syvyys: 35,5 cm Paino: 1,07 kg ME: 2 SAP nro. 1066951

EAN



6 424002 016755

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taiten-kasarissa (1,6 L) on erittäin kestävä, tarttumaton pinnoite; soveltuu maitoa, kermaa tai juustoa sisältävien ruokien valmistukseen
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erittäin hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite
- Ajaton, ergonominen kahva ja kansi ruostumatonta terästä

Kattila 3,5 L, kannellinen

Leveys: 31,5 cm Korkeus: 23,5 cm Syvyys: 12 cm Paino: 1,76 kg ME: 2 SAP nro. 1066952

EAN



6 424002 016762

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taiten-kattilassa (3,5 L) on erittäin kestävä, tarttumaton pinnoite; soveltuu maitoa, kermaa tai juustoa sisältävien ruokien valmistukseen
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erityisen hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite
- Ajaton, ergonominen kahva ja kansi ruostumatonta terästä

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 26,5 cm Korkeus: 47,5 cm Syvyys: 6,5 cm Paino: 1,2 kg ME: 2 SAP nro. 1066946

EAN



6 424002 016700

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taiten-paistinpannun (24 cm) suunnittelussa on hyödynnetty innovatiivista OPTIHEAT™-teknologiaa, joka estää pannun ylikuumemisen induktioliedellä
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite sopii hellävaraista käsittelyä vaativien raaka-aineiden paistamiseen ja käristämiseen
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erittäin hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Ajaton, ergonominen kahva ruostumatonta terästä

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 27,5 cm Korkeus: 49 cm Syvyys: 8,5 cm Paino: 1,5 kg ME: 2 SAP nro. 1066947

EAN



6 424002 016717

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taiten-paistinpannun (26 cm) suunnittelussa on hyödynnetty innovatiivista OPTIHEAT™-teknologiaa, joka estää pannun ylikuumemisen induktioliedellä
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite sopii hellävaraista käsittelyä vaativien raaka-aineiden paistamiseen ja käristämiseen
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erittäin hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Ajaton, ergonominen kahva ruostumatonta terästä

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 30,5 cm Korkeus: 52 cm Syvyys: 9 cm Paino: 1,6 kg ME: 2 SAP nro. 1066948

EAN



6 424002 016724

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taiten-paistinpannun (28 cm) suunnittelussa on hyödynnetty innovatiivista OPTIHEAT™-teknologiaa, joka estää pannun ylikuumemisen induktioliedellä
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite sopii hellävaraista käsittelyä vaativien raaka-aineiden paistamiseen ja käristämiseen
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erittäin hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Ajaton, ergonominen kahva ruostumatonta terästä

Paistokasari 26 cm, kannellinen

Leveys: **30 cm**Korkeus: **49 cm**Syvyys: **10 cm**Paino: **2,1 kg**ME: **2**SAP nro. **1066949**

EAN



6 424002 016731

Uutuus


Valmistettu Suomessa

- Taiten-paistokasarin (26 cm) suunnittelussa on hyödynnetty innovatiivista OPTIHEAT™-teknologiaa, joka estää pannun ylikuumemisen induktioliedellä
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erittäin hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Ajaton, ergonominen kahva ruostumatonta terästä

Paistovuoka 28 cm, kannellinen

Leveys: **30,5 cm**Korkeus: **9,5 cm**Syvyys: **34,5 cm**Paino: **2,57 kg**ME: **2**SAP nro. **1066950**

EAN



6 424002 016748

Uutuus


Valmistettu Suomessa

- Taiten-uunivuoaassa (28 cm) on erittäin kestävä, tarttumaton pinnoite, joka sopii hitaaseen ja aikaa vaativaan ruoanlaittoon kuten erilaisten risottojen ja paistosten valmistamiseen ja lihan hauduttamiseen
- Valmistettu 100-prosenttisesti kierrätetystä alumiinista, joka johtaa lämpöä erittäin hyvin. Myös pannun reunat lämmittävät ruoan
- Erittäin kestävä, tarttumaton CERATEC™ -pinnoite
- Ajaton, ergonominen kahva ja kansi ruostumatonta terästä

Taiten ominaisuudet ja edut



1 Innovatiiviset materiaalit

Erittäin kevyt titaaniterä on tarkka, mukava käyttää ja ruosteenkestävä.

2 Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia

Titaanikarbidilla päällystetty leikkaava terä pysyy terävänä jopa neljä kertaa tavallisia veitsiä pidempään.

3 Tyylikäs muotoilu

Modernissa muotoilussa yhdistyy ergonomia, ajaton tyyli ja täydellinen tasapaino. Hela ruostumatonta terästä. Tyylikäs ja tasapainoinen päätyosa.

4 Ergonominen kahva

Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa hyvän otteen.



Käsinpesu
suositeltavaa



Taiten -veitset

Iso kokinveitsi 20 cm

Vanha SAP nro.
1027294

EAN



Leveys: 7,2 cm

Korkeus: 3,2 cm

Syvyys: 34,5 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 4

SAP nro. 1066830

6 424002 016557



- Ison yleisveitsen leveä terä sopii useimpien raaka-aineiden leikkaamiseen
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Santoku-veitsi 16 cm

Vanha SAP nro.
1027295

EAN



Leveys: 7,2 cm

Korkeus: 3,2 cm

Syvyys: 34,5 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 4

SAP nro. 1066831

6 424002 016564



- Aasia-laistyylisessä yleisveitsessä on leveä terä, joka sopii lihan, kalan ja vihannesten käsittelyyn
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Keskikokoinen kokinveitsi 16 cm

Vanha SAP nro.
1027296

EAN



Leveys: 7,2 cm

Korkeus: 3,2 cm

Syvyys: 34,5 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 4

SAP nro. 1066832

6 424002 016571



- Keskikokoisen yleisveitsen vahva terä sopii useimpien raaka-aineiden leikkaamiseen
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Vihannesveitsi 10 cm

Vanha SAP nro.
1027297

EAN



Leveys: 5,5 cm

Korkeus: 3 cm

Syvyys: 24 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 4

SAP nro. 1066833

6 424002 016588



- Monipuolinen veitsi, joka sopii monenlaiseen kuorimiseen ja leikkaamiseen
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Kaksiosainen veitsisetti

Vanha SAP nro.
1027298

EAN



Leveys: 12,6 cm

Korkeus: 3,2 cm

Syvyys: 34,5 cm

Paino: 0,38 kg

ME: 4

SAP nro. 1066834

6 424002 016595



- Setti sisältää keittiön tärkeimmät veitset
- 1 x iso kokinveitsen 20cm (1066830)
- 1 x vihannesveitsi 10 cm (106833)
- Ison yleisveitsen leveä terä sopii useimpien raaka-aineiden leikkaamiseen
- Monipuolinen vihannesveitsi, joka sopii monenlaiseen kuorimiseen ja leikkaamiseen

Paistiveitsi 21 cm

Leveys: **7,2 cm**Korkeus: **3,2 cm**Syvyys: **39,5 cm**Paino: **0,25 kg**ME: **1**SAP nro. **1066835**

EAN



6 424002 016601

Uutuus



- Suora, pitkä terä, jonka erittäin terävä leikkaava reuna sopii paistin vuolemiseen ja valmistukseen
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Fileointiveitsi 21 cm

Leveys: **7,2 cm**Korkeus: **3,2 cm**Syvyys: **39,5 cm**Paino: **0,24 kg**ME: **1**SAP nro. **1066836**

EAN



6 424002 016618

Uutuus



- Pitkän, taipuisan terän huipputerävä leikkaava reuna sopii kalan fileointiin ja käsittelyyn
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Pieni kokinveitsi 13 cm

Leveys: **6 cm**Korkeus: **3,2 cm**Syvyys: **30,5 cm**Paino: **0,16 kg**ME: **1**SAP nro. **1066837**

EAN



6 424002 016625

Uutuus



- Pienen yleisveitsen vahva terä sopii useimpien raaka-aineiden käsittelyyn
- Innovatiivinen titaaniterä on erittäin kevyt ja takaa erinomaisen kontrollin
- Vallankumouksellinen LZR-EDGE™-teknologia pitää veitsen leikkaavan reunan terävänä jopa neljä kertaa tavallista pidempään
- Ergonominen, 3D-kuvioitu kahva tarjoaa erinomaisen otteen
- Käytä Fiskars-hiomakiveä Taiten-veitsien teroittamiseen

Hiomakivi

Leveys: 7,9 cm

Korkeus: 28,4 cm

Syvyys: 4,5 cm

Paino: 0,76 kg

ME: 4

SAP nro. 1058937

EAN



6 424002 013433



- Laadukas veitsenteroitussetti sisältää kaiken mitä tarvitset veitsien teroittamiseen.
- Soveltuu kaikille veitsille.
- Setti sisältää:
 - hiomakiven kahdella hiomapinnalla 1000/5000
 - teroituskulmaopas (26°)
 - nahkainen kiillotusliina
 - säilytysrasia



Ohjeet veitsen teroitukseen:

1 Lioitus

Aloita liottamalla hiomakiveä vedessä 5–10 minuutin ajan.

2 Harmaa/karkea hiomapinta

Liottamisen jälkeen aseta hiomakivi säilytysrasiaan harmaa/karkea hiomapinta (1000) ylöspäin.

3 Teroitusohjain

Helpoin tapa aloittaa teroitushjaimen käyttö on sijoittaa se lähelle kahvaa ja kiristää oranssi mutteri.

4 Aloita teroitus

Pitele veistä ja teroituskulman ohjainta niin, että veitsen terä osuu kiveen. Teroituskulman ohjaimen tarkoitus osua hiomakiveen kevyesti yhdessä veitsen terän kanssa. Liikuta veistä edestakaisin kiven pinnalla samassa asennossa.

5 Jäljellä olevien kohtien teroitus

Siirrä teroituskulman ohjain lähemmäs veitsen kärkeä, jotta voit teroittaa jäljellä olevat kohdat.

6 Teroita veitsen toinen puoli

Kun ensimmäinen sivu on valmis, käännä veitsi ja teroita veitsen toinen puoli.

7 Valkoinen sileä hiomapinta

Tämän jälkeen voit kääntää hiomakiven valkoisen/sileän (5000) puolen ylöspäin viimeistelyä varten. Teroita veitsen terä molemmin puolin käyttämällä teroituskulman ohjainta.

8 Huuhtelee

Nyt voit irroittaa teroitushjaimen terän pinnalta. Huuhtelee sekä veitsi että teroituskivi juoksevan veden alla, ja kuivaa sen jälkeen liinalla.

9 Nahkainen kiillotusliina

Viimeistele veitsi kiillottamalla terä mukana tulevan nahkaisen kiillotusliinan avulla. Aseta kiillotusliinan karhea puoli ylöspäin hiomakiven päälle ja pyyhi veistä hellävaraisesti nahkaa vasten 3–5 kertaa kummaltakin puolelta (katso kuva).

10 Lisätietoa veitsen huollosta

Nyt olet valmis. Lisätietoa veitsien huollosta saat osoitteesta fiskars.com

FISKARS®

Taiten

Precision that inspires

**Erinomaista
kontrollia
luoviin
hetkiin**



Taiten -veitset
fiskars.com

All Steel pure

Sarjan paistinpannut on valmistettu kierrätetystä ruostumattomasta teräksestä. Kestävä valinta keittiöön.

Ainutlaatuinen Pure -tuotevalikoima on kestävä ja ympäristöystävällinen vaihtoehto laatu tietoisille kuluttajille.

Korkealaatuisten ominaisuuksien ja ajattoman designin sekä visuaalisesti miellyttävän muotoilun ansiosta, pinnoittamattomissa Pure -tuotteissa yhdistyvät vastuullisuus, laadukkuus sekä erinomainen suorituskyky.

Fiskars Pure pinnoittamattomat pannut kestävät korkeita lämpötiloja, minkä ansiosta ne soveltuvat erinomaisesti ruskistamiseen. On kuitenkin tärkeää muistaa nostaa lämpötilaa asteittain, jotta ruoka ei tartu kiinni pannuun. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pinnoittamattomat pannut kestävät äärimmäisen hyvin kulutusta ja voivat kestää jopa läpi koko elämän.

*Valmistettu 90% kierrätetyistä materiaaleista, helppo kierrättää & muoviton.





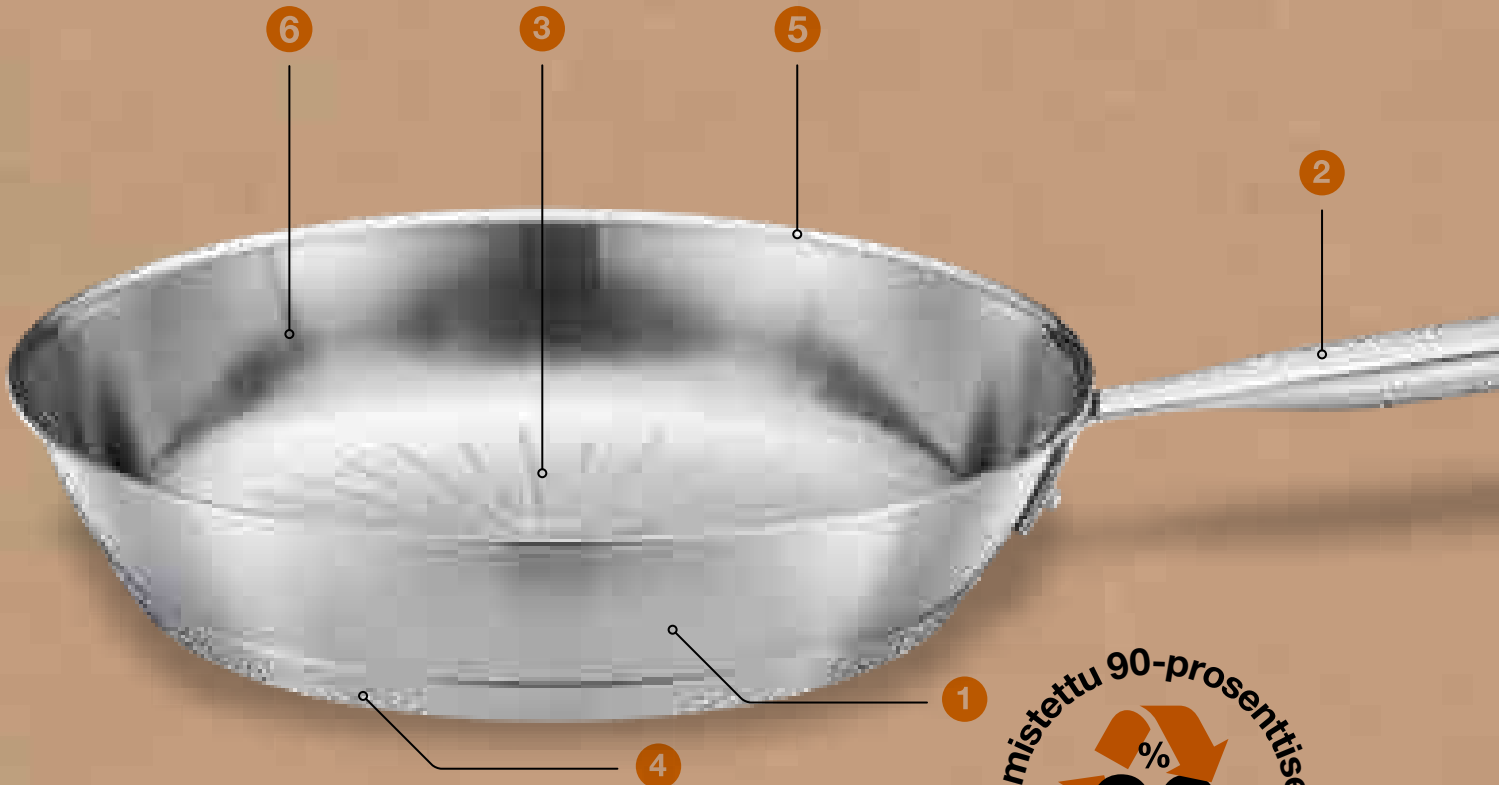




All Steel pure ominaisuudet & hyödyt



reddot winner 2023
best of the best



Ominaisuudet ja edut

- Kestävä**
Valmistettu kestävästä ja pinnoittamattomasta 18/10 ruostumattomasta teräksestä. Voidaan käyttää yhdessä metallisten keittiövälineiden kanssa.
- Kahva**
Ruostumaton teräskahva on uuninkestävä.
- Ainutlaatuinen kuviointi**
Kaiverretun kuvioinnin avulla ruokaöljyt ja rasvat levittyvät tasaisesti pannun pinnalle.
- 3-kerrospohja**
Paksu 3-kerrospohja jakaa lämpöä tehokkaasti ja tasaisesti.
- Pyöristetyt reunat**
Vahvistetut ja pyöristetyt reunat lisäävät tuotteen kestävyyttä.
- Kestävä hionta**
Vesikivihionta tekniikalla tehty mattapinta pannun sisäpuolella.
- Valmistettu Suomessa**
Kaikki All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induktio

Keraaminen

Kaasu

Perinteinen

Uunin-
kestävä

Konepesun
kestävä



**Valmistettu
Suomessa**

All Steel pure keitto- ja paistoastiat

Paistinpannu 24 cm, pinnoittamaton

Leveys: 26,6 cm

Korkeus: 48 cm

Syvyys: 6 cm

Paino: 1,1 kg

ME: 6

SAPnro. 1065627

EAN



6 424002 015888



reddot winner 2023
best of the best



Valmistettu
Suomessa

- Paistinpannu pinnoittamattomasta ruostumattomasta teräksestä, joka takaa erinomaisen, pitkäkestoisen suorituskyvyn
- Alumiiniydin lämpenee nopeasti ja tasaisesti
- Ergonominen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva on uuninkestävä ja turvallinen käyttää
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätetyistä materiaaleista

Paistinpannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: 30,5 cm

Korkeus: 52 cm

Syvyys: 6 cm

Paino: 1,5 kg

ME: 6

SAPnro. 1065628

EAN



6 424002 015895



reddot winner 2023
best of the best



Valmistettu
Suomessa

- Paistinpannu pinnoittamattomasta ruostumattomasta teräksestä, joka takaa erinomaisen, pitkäkestoisen suorituskyvyn
- Alumiiniydin lämpenee nopeasti ja tasaisesti
- Ergonominen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva on uuninkestävä ja turvallinen käyttää
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätetyistä materiaaleista

Wokkipannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: 30,5 cm

Korkeus: 53 cm

Syvyys: 29,5 cm

Paino: 1,3 kg

ME: 4

SAPnro. 1065629

EAN



6 424002 015901



reddot winner 2023
best of the best



Valmistettu
Suomessa

- Wokkipannu pinnoittamattomasta ruostumattomasta teräksestä, joka takaa erinomaisen, pitkäkestoisen suorituskyvyn
- Alumiiniydin lämpenee nopeasti ja tasaisesti
- Ergonominen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva on uuninkestävä ja turvallinen käyttää
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätetyistä materiaaleista

Tiesitkö?

Pinnoittamaton pannu ruskistaa ruuan pinnoitettua pannua tehokkaammin myös matalammissa lämpötiloissa. Tämän vuoksi on tärkeää säätää paistolämpötilaa asteittain ja käyttää alhaisempia lämpötiloja ruoan valmistamiseen, jotta ruoka ei pala tai tartu kiinni pannuun.



All Steel pure

Kestävää suorituskykyä tiedostavalle ruoanlaittajalle

Tämän päivän ruoanlaittotavat ovat huomisen elintapoja.

Valitsemme ja säilömmme ajatuksella tuoreet ja terveelliset raaka-aineet. Valmistamme reseptejä, jotka ravitsevat, ja käytämme vain sen, mitä tarvitsemme joka suupalasta nautiskellen. Näin pidämme huolta, että rakkaidemme ja planeettamme tulevaisuus on mahdollisimman kestävä.

Fiskars All Steel -sarjan ansiosta myös keitto- ja paistoastioiden, veisten ja ruoanlaittovälineiden valinta helpottuu, sillä tuotteiden suunnittelussa on otettu huomioon sekä ihmisten että planeetan hyvinvointi.

Tiedostavaa ja erittäin pitkäikäistä suunnittelua. All Steel, tehty elämää varten.





All Steel ominaisuudet ja edut



reddot winner 2023
best of the best



Ominaisuudet ja edut

- 1 **Kestävyys**
Valmistettu kestävästä ruostumattomasta 18/10-teräksestä.
- 2 **Turvallinen kahva**
Ruostumaton teräskahva on turvallinen ja pysyy viileänä.
- 3 **CERATEC™ -pinnoite**
Keraaminen CERATEC™-pinnoite on täysin muoviton ja takaa entistä paremmat tarttumattomuusominaisuudet.
- 4 **3-kerrospohja**
Paksu 3-kerrospohja takaa tehokkaan ja tasaisen kuumennuksen.
- 5 **Valmistettu Suomessa**
All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induktio

Keraaminen

Kaasu

Perinteinen

Uunin-
kestävä

Konepesun
kestävä



**Valmistettu
Suomessa**

All Steel keitto- ja paistoastiat

Kasari 1,5 L

Leveys: 18,1 cm

Korkeus: 35,8 cm

Syvyys: 9,3 cm

Paino: 0,93 kg

ME: 6

SAP nro. 1064750

EAN



6 424002 014973



Valmistettu Suomessa

- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää tarvittavien tuotantomateriaalien määrää
- Mitta-asteikko sisäpuolella
- Turvallinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva ja höyryaukollinen kansi
- Pinnoittamaton ruostumaton teräs pitkäaikaiseen käyttöön

Kattila 2,0 L

Leveys: 22 cm

Korkeus: 40,2 cm

Syvyys: 12,2 cm

Paino: 1,05 kg

ME: 4

SAP nro. 1064748

EAN



6 424002 014959



Valmistettu Suomessa

- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää tarvittavien tuotantomateriaalien määrää
- Mitta-asteikko sisäpuolella
- Turvallinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva ja höyryaukollinen kansi
- Pinnoittamaton ruostumaton teräs pitkäaikaiseen käyttöön

Kattila 3,0 L

Leveys: 27 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 15 cm

Paino: 1,23 kg

ME: 4

SAP nro. 1064751

EAN



6 424002 014980



Valmistettu Suomessa

- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää tarvittavien tuotantomateriaalien määrää
- Mitta-asteikko sisäpuolella
- Turvallinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva ja höyryaukollinen kansi
- Pinnoittamaton ruostumaton teräs pitkäaikaiseen käyttöön

Kattila 5,0 L

Leveys: 30,5 cm

Korkeus: 24,5 cm

Syvyys: 16,5 cm

Paino: 1,8 kg

ME: 4

SAP nro. 1064752

EAN



6 424002 014997



Valmistettu Suomessa

- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää tarvittavien tuotantomateriaalien määrää
- Mitta-asteikko sisäpuolella
- Turvallinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kahva ja höyryaukollinen kansi
- Pinnoittamaton ruostumaton teräs pitkäaikaiseen käyttöön

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 26 cm

Korkeus: 48 cm

Syvyys: 6 cm

Paino: 1,14 kg

ME: 6

SAP nro. 1064743

EAN



6 424002 014904



Valmistettu Suomessa

- Tarttumaton Ceratec™-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti ilman fluoria tai muita haitallisia kemikaaleja
- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää valmistukseen tarvittavien materiaalien määrää

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 28 cm

Korkeus: 50 cm

Syvyys: 6 cm

Paino: 1,3 kg

ME: 6

SAP nro. 1064744

EAN



6 424002 014911

reddot winner 2023
best of the bestValmistettu
Suomessa

- Tarttumaton Ceratec™-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti ilman fluoria tai muita haitallisia kemikaaleja
- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää valmistukseen tarvittavien materiaalien määrää

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 30 cm

Korkeus: 52 cm

Syvyys: 6 cm

Paino: 1,59 kg

ME: 6

SAP nro. 1064745

EAN



6 424002 014928

reddot winner 2023
best of the bestValmistettu
Suomessa

- Tarttumaton Ceratec™-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti ilman fluoria tai muita haitallisia kemikaaleja
- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää valmistukseen tarvittavien materiaalien määrää

Paistokasari 26 cm

Leveys: 28 cm

Korkeus: 50 cm

Syvyys: 8,7 cm

Paino: 2,08 kg

ME: 4

SAP nro. 1064746

EAN



6 424002 014935

reddot winner 2023
best of the bestValmistettu
Suomessa

- Tarttumaton Ceratec™-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti ilman fluoria tai muita haitallisia kemikaaleja
- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää valmistukseen tarvittavien materiaalien määrää

Wokkipannu 28 cm

Leveys: 30 cm

Korkeus: 11 cm

Syvyys: 52,2 cm

Paino: 1,28 kg

ME: 4

SAP nro. 1064747

EAN



6 424002 014942

reddot winner 2023
best of the bestValmistettu
Suomessa

- Tarttumaton Ceratec™-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti ilman fluoria tai muita haitallisia kemikaaleja
- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää valmistukseen tarvittavien materiaalien määrää

Paistovuoka 28 cm

Leveys: 34,5 cm

Korkeus: 9,4 cm

Syvyys: 30 cm

Paino: 2,4 kg

ME: 4

SAP nro. 1064749

EAN



6 424002 014966

reddot winner 2023
best of the bestValmistettu
Suomessa

- Tarttumaton Ceratec™-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti ilman fluoria tai muita haitallisia kemikaaleja
- Paksu, kolmikerroksinen pohja lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä
- Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
- Tyylikäs harjattu pinta vähentää valmistukseen tarvittavien materiaalien määrää

FISKARS

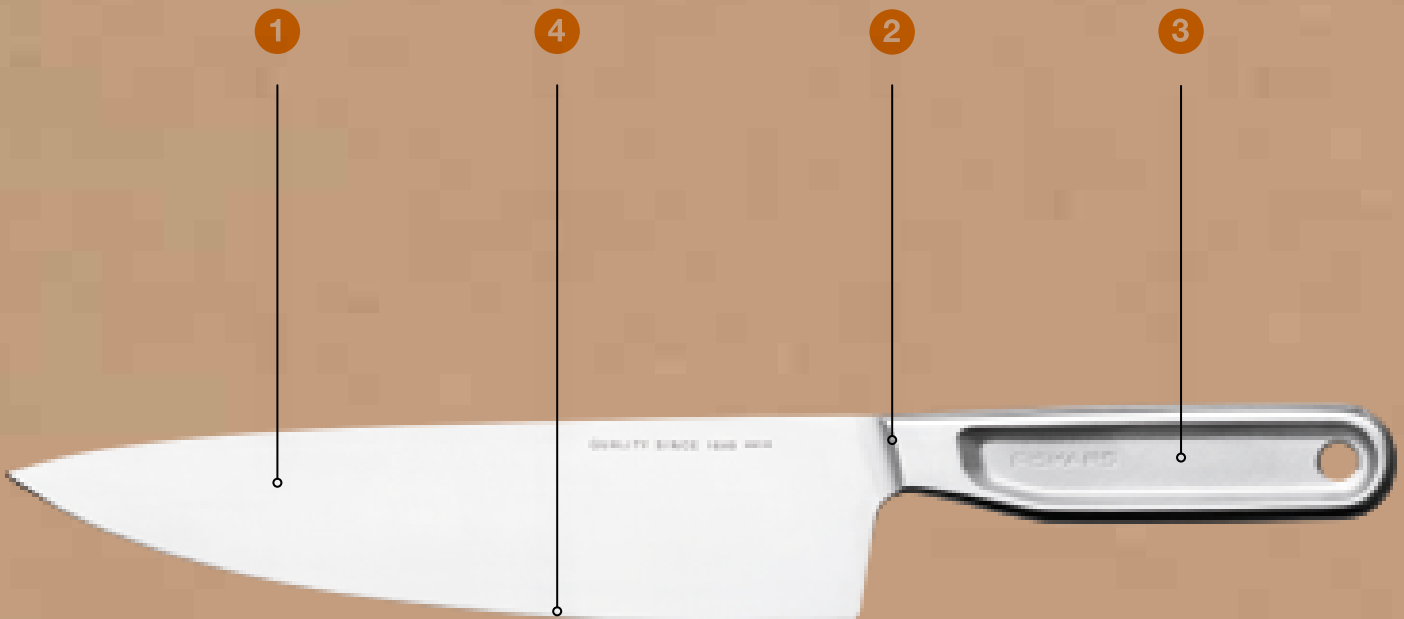


**Luo kestävä
tulevaisuus
valinnoillasi**

All Steel -veitset ominaisuudet ja edut



reddot winner 2023
best of the best



Ominaisuudet ja edut

- 1 Korkealaatuista terästä**
Valmistettu korkealaatuisesta japanilaisesta teräksestä, jonka ansiosta veitset säilyvät terävänä pitkään. HRC 58.
- 2 Optimoitu tasapainotus**
Kahvan ja teräosan optimaalisen tasapainotuksen ansiosta leikkaaminen onnistuu vaivattomasti.
- 3 Tyylikäs muotoilu**
Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa pinnoitetussa veitsessä on tyylikäs muotoilu.
- 4 Kestävä, pitkäaikainen valinta**
Laadukkaasta hiiliteräksestä valmistettu veitsi voi oikein huollettuna säilyä jopa koko eliniän eikä se vaadi tiheää teroitusväliä. Mikäli veitsi tarvitsee joskus kierrättää, se on 100 % kierrätettävissä. 25 vuoden takuu.



Käsinpesu
suositeltavaa

All Steel -veitset

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,37 kg

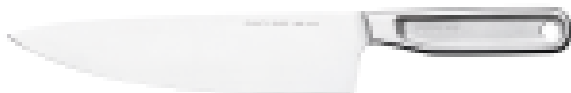
ME: 4

SAP nro. 1062882

EAN



6 424002 014270



- All Steel -iso kokinveitsi (20 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen keittiöveitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävä, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa

Leipäveitsi 21 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,36 kg

ME: 4

SAP nro. 1062883

EAN



6 424002 014287



- All Steel -leipäveitsi (21 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen veitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Pitkä ja vahva, sahalaistainen terä sopii kovakuorisen leivän leikkaamiseen.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävä, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa

Santoku veitsi 17 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,37 kg

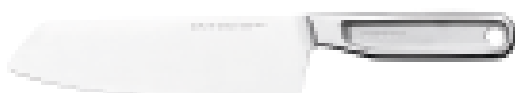
ME: 4

SAP nro. 1062884

EAN



6 424002 014294



- All Steel -sarjan Santoku-veitsi (17 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen, aasialaistyylinen yleisveitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Sen erittäin vahva, leveä terä sopii lihan, kalan ja vihannesten leikkaamiseen.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävä, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Suosittelaaan pestäväksi käsin, suunniteltu Suomessa.

Kiinalainen kokinveitsi 18 cm

Leveys: 12 cm

Korkeus: 36 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,56 kg

ME: 4

SAP nro. 1062885

EAN



6 424002 014300



- All Steel -Kiinalainen kokinveitsi (18 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen, kiinalaistyylinen yleisveitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Sen vankka ja kestävä terä sopii lihan, kalan, vihannesten ja luiden paloitteluun ja leikkaamiseen.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävä, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa

Pieni kokinveitsi 13,5 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 32,7 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,27 kg

ME: 4

SAP nro. 1062886

EAN



6 424002 014317



- All Steel -pieni kokinveitsi (13,5 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen keittiöveitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Erittäin vahva terä sopii kaikenlaisiin keittiön leikkuutöihin.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävä, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa

Vihannesveitsi 10 cm

EAN



6 424002 014324

Leveys: **9 cm**Korkeus: **30,1 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,25 kg**ME: **4**SAP nro. **1062887**reddot winner 2023
best of the best

- All Steel -vihannesveitsi (10 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen keittiöveitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Erityisen vahva terä sopii hedelmien ja vihannesten kuorimiseen ja leikkaamiseen.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävän, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa.

Tomaattiveitsi 12 cm

EAN



6 424002 014331

Leveys: **9 cm**Korkeus: **32,7 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,27 kg**ME: **4**SAP nro. **1062888**reddot winner 2023
best of the best

- All Steel -tomaattiveitsi (12 cm) on valmistettu parhaasta, korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen keittiöveitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Erityisen vahva, sahalaitainen terä sopii tomaatin kaltaisten ohutkuoristen ruokien leikkaamiseen.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävän, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa.

Juuresveitsi 7 cm

EAN



6 424002 014348

Leveys: **9 cm**Korkeus: **30,1 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,24 kg**ME: **6**SAP nro. **1062889**reddot winner 2023
best of the best

- All Steel -kuorimaveitsi (7 cm) on valmistettu korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä.
- Suorituskyvyltään erinomainen veitsi on suunniteltu kestämään käyttöä ja aikaa. Sen kestävä ja kompakti terä sopii pienten hedelmien ja vihannesten kuorimiseen ja leikkaamiseen.
- Japanilainen hiiliteräs tekee veitsestä erittäin kestävän, ja sen saumaton, valettu rakenne on tyylikkään ajaton.
- Konepesunkestävä, suunniteltu Suomessa.

Premium veitsiteline**Puinen Fiskars -veitsiteline vetolaatikkoon, FSC®**

EAN



6 424002 014355

Leveys: **10,6 cm**Korkeus: **43,8 cm**Syvyys: **5,8 cm**Paino: **0,58 kg**ME: **4**SAP nro. **1062890**The mark of
responsible forestry

- Vapauta tilaa keittiötasolta ja suoja keittiöveitset puisen Fiskars-veitsitelineen avulla.
- Vaakatasoiseen veitsitelineeseen mahtuu kolme isoa ja neljä pientä keittiöveitsiä, ja siinä voi säilyttää useimpia veitsiä.
- Tyylikäs veitsiteline on vastuullisesti tuotettua puuta ja pitää veitset terävinä ja suojassa vaurioilta.
- Suunniteltu Suomessa.

All Steel -aterimet

All Steel aterinpakkaus, 16 kpl

Leveys: 25,5 cm

Korkeus: 16,5 cm

Syvyys: 5,7 cm

Paino: 1,2 kg

ME: 6

SAP nro. 1054778

EAN



6 424002 011552



- Ergonomisesti ja tasapainoisesti muotoillut aterimet.
- Tyylikäs mattaviimeistely.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuista ruostumatonta terästä (18/10).
- Sisältää:
 - 4 x haarukka
 - 4 x veitsi
 - 4 x lusikka
 - 4 x kahvilusikka

All Steel aterinpakkaus, 24 kpl

Leveys: 26 cm

Korkeus: 24,5 cm

Syvyys: 5,7 cm

Paino: 1,82 kg

ME: 6

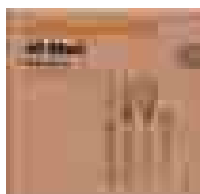
Vanha SAP nro.
1054777

SAP nro. 1071626

EAN



6 424002 018667



- Ergonomisesti ja tasapainoisesti muotoillut aterimet.
- Tyylikäs mattaviimeistely.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuista ruostumatonta terästä (18/10).
- Sisältää:
 - 6 x haarukka
 - 6 x veitsi
 - 6 x lusikka
 - 6 x kahvilusikka

All Steel pihviveitsisetti, 12 kpl

Leveys: 25,5 cm

Korkeus: 16,5 cm

Syvyys: 5,7 cm

Paino: 1,2 kg

ME: 6

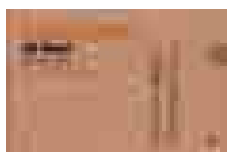
Vanha SAP nro.
1054800

SAP nro. 1071627

EAN



6 424002 018674



- Tyylikäs ja kätevä muotoilu sekä korkea laatu.
- Kaunis mattaviimeistely.
- Veitsessä on terävä, sahalaitainen terä, joka sopii pihvien, grilliruokien ja pizzan leikkaamiseen. Paistiharukassa on tavallista pidemmät piikit.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuista ruostumatonta terästä (18/10).
- Sisältää:
 - 6 x haarukka
 - 6 x pihviveitsi

All Steel pihviveitsisetti, 24 kpl

Leveys: 26 cm

Korkeus: 24,5 cm

Syvyys: 5,7 cm

Paino: 2,12 kg

ME: 6

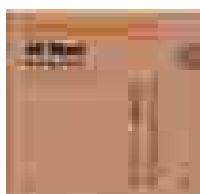
Vanha SAP nro.
1027505

SAP nro. 1071625

EAN



6 424002 018650



- Tyylikäs ja kätevä muotoilu sekä korkea laatu.
- Kaunis mattaviimeistely.
- Veitsessä on terävä, sahalaitainen terä, joka sopii pihvien, grilliruokien ja pizzan leikkaamiseen. Paistiharukassa on tavallista pidemmät piikit.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuista ruostumatonta terästä (18/10).
- Sisältää:
 - 12 x haarukka
 - 12 x pihviveitsi

Hard Face

Kovaan käyttöön

Hard Face on arjen ruoanlaiton sankari. Kestävän HARDTEC SUPERIOR™-pinnoitteen ansiosta pannuilla on erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet. Silikonireunaisissa kansissa on kaksi eri kaato-ominaisuutta. Laaja valikoima takaa, että onnistut aina ruoanlaitossa. Suositellaan kovaan ja vaativaan arkikäyttöön.









Hard Face

ominaisuudet ja edut



1 Ylivertainen tarttumaton pinnoite

Uuden sukupolven HARDTEC SUPERIOR™ pinnoite on jopa edeltäjänsä kestävämpi, kovaan käyttöön.

2 Energiaa säästävä pohja

Energiapohja kuumenee 50 % nopeammin ja säästää 30 % energiaa. Optiheat-pohjarakenne estää pannua ylikuumentamasta induktioliedellä.

3 Turvallinen kahva

Mukava kahva pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen.

4 Litteä lasikansi, jossa 2 kaatovaihtoehtoa

Kansi on valmistettu lasista sekä hiljaisesta ja pitkäikäisestä kuumuudenkestävästä silikonista, joka helpottaa käyttöä.

5 Kaikille liesille

6 Valmistettu Suomessa

Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uuninkestävä



Konepesunkestävä



Valmistettu Suomessa

Hard Face keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2016

Kasari 1,8 L / 18 cm kannella

Leveys: 20 cm	Korkeus: 37,5 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 1,3 kg	ME: 4	SAP nro. 1052226	EAN 6 411501 702432
---------------	------------------	-----------------	---------------	-------	------------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen kasari kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen ja on ihanteellinen maitopohjaisten kastikkeiden ja puurojen valmistamiseen.
- Hiljainen silikonikansi, jossa on sisäänrakennettu kaato-ominaisuus ja kahva joka pysyy viileänä.

Kasari 2,5 L kannella

Leveys: 23,2 cm	Korkeus: 40,2 cm	Syvyys: 12,5 cm	Paino: 1,66 kg	ME: 4	SAP nro. 1052235	EAN 6 411501 702524
-----------------	------------------	-----------------	----------------	-------	------------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen kasari kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen ja on ihanteellinen maitopohjaisten kastikkeiden ja puurojen valmistamiseen.
- Hiljainen silikonikansi, jossa on sisäänrakennettu kaato-ominaisuus ja kahva joka pysyy viileänä.

Kattila 3,5L / 22cm kannella

Leveys: 31 cm	Korkeus: 24,5 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 1,82 kg	ME: 4	SAP nro. 1052227	EAN 6 411501 702449
---------------	------------------	-----------------	----------------	-------	------------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen kattila kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen ja on ihanteellinen maitopohjaisten kastikkeiden ja puurojen valmistamiseen.
- Hiljainen silikonikansi, jossa on sisäänrakennettu kaato-ominaisuus ja kahva joka pysyy viileänä.

Kattila 5 L / 26 cm kannella

Leveys: 32,2 cm	Korkeus: 28 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 2,41 kg	ME: 4	SAP nro. 1052228	EAN 6 411501 702456
-----------------	----------------	-----------------	----------------	-------	------------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen kattila kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen ja on ihanteellinen maitopohjaisten kastikkeiden ja puurojen valmistamiseen.
- Hiljainen silikonikansi, jossa on sisäänrakennettu kaato-ominaisuus ja kahva joka pysyy viileänä.

Paistinpannu 20 cm

Leveys: 21,8 cm	Korkeus: 40,3 cm	Syvyys: 8,5 cm	Paino: 0,8 kg	ME: 6	SAP nro. 1052221	EAN 6 411501 702388
-----------------	------------------	----------------	---------------	-------	------------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistinpannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.



reddot design award
winner 2016

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 25,5 cm

Korkeus: 43,5 cm

Syvyys: 9 cm

Paino: 1 kg

ME: 6

SAP nro. 1052222

EAN



6 411501 702395




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistinpannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 28 cm

Korkeus: 48,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,2 kg

ME: 6

SAP nro. 1052223

EAN



6 411501 702401




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistinpannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 30 cm

Korkeus: 49,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,36 kg

ME: 6

SAP nro. 1052224

EAN



6 411501 702418




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistinpannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Paistinpannu 30 cm

Leveys: 32 cm

Korkeus: 52,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,75 kg

ME: 6

SAP nro. 1052225

EAN



6 411501 702425




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistinpannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Paistokasari 24 cm/2,2 L

Leveys: 26 cm

Korkeus: 49,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,73 kg

ME: 6

SAP nro. 1052230

EAN



6 411501 702470




Valmistettu
Suomessa

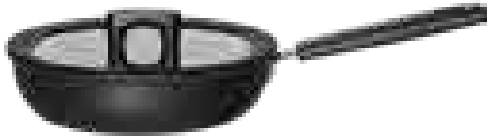
- Alumiininen paistokasari kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.
- Hiljainen silikonikansi sisäärakennetulla kaato-ominaisuudella.



reddot design award
winner 2016

Paistokasari 26 cm/2,8 L

Leveys: 28 cm	Korkeus: 48,5 cm	Syvyys: 11 cm	Paino: 1,98 kg	ME: 4	SAPnro. 1052231	EAN 6 411501 702487
---------------	------------------	---------------	----------------	-------	-----------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistokasari kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.
- Hiljainen silikonikansi sisäarakennetulla kaato-ominaisuudella.

Paistokasari 28 cm/3,5 L

Leveys: 30 cm	Korkeus: 49,5 cm	Syvyys: 11 cm	Paino: 2,4 kg	ME: 4	SAPnro. 1052232	EAN 6 411501 702494
---------------	------------------	---------------	---------------	-------	-----------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen paistokasari kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.
- Hiljainen silikonikansi sisäarakennetulla kaato-ominaisuudella.

Omelettipannu 22 cm

Leveys: 23 cm	Korkeus: 42 cm	Syvyys: 6 cm	Paino: 0,83 kg	ME: 6	SAPnro. 1052229	EAN 6 411501 702463
---------------	----------------	--------------	----------------	-------	-----------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen omeletti-/lettupannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen ja on täydellinen omelettien sekä lettujen valmistamiseen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Wokkipannu 28 cm/4,5 L

Leveys: 30 cm	Korkeus: 13 cm	Syvyys: 52,5 cm	Paino: 1,46 kg	ME: 4	SAPnro. 1052233	EAN 6 411501 702500
---------------	----------------	-----------------	----------------	-------	-----------------	------------------------

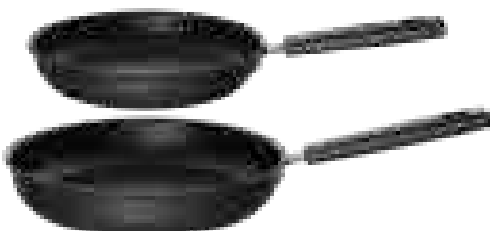



Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen wokkipannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Paistinpannusetti 24 + 28 cm

Leveys: 30 cm	Korkeus: 50,5 cm	Syvyys: 13 cm	Paino: 2,36 kg	ME: 6	SAPnro. 1059191	EAN 6 424002 013525
---------------	------------------	---------------	----------------	-------	-----------------	------------------------




Valmistettu
Suomessa

- Alumiininen wokkipannu kovaan käyttöön.
- Tarttumaton Hardtec Superior+™ -pinnoite on nyt kestävämpi kuin koskaan ennen.
- Modernia mustaa designia täydentää kahva, joka pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen ruokaa laittaessasi.

Hard Face Steel ominaisuudet ja edut



- 1 Kestävä pinnoite**
Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.
- 2 3-kerrospohja**
Ruostumattoman teräksen alumiinipohja takaa tasaisen ja tehokkaan lämmönjaon.
- 3 Kestävyys**
Ruostumaton teräs on erittäin kestävä ja pitkäikäinen materiaali.
- 4 Turvallinen kahva**
Ei lämpene käytössä ja takaa hyvän otteen.
- 5 Tasainen kansi, jossa kaksi erilaista kaato-ominaisuutta**
Läpinäkyvä lasi, jossa kuumuuden kestävä silikonireuna.
- 5 Toimii kaikilla liesillä**
- 7 Valmistettu Suomessa**
Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uunin-kestävä



Konepesunkestävä



Valmistettu
Suomessa

Hard Face Steel keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2016

Kasari kannella 1.8 L/ 18 cm

Leveys: 20 cm Korkeus: 10,7 cm Syvyys: 38,5 cm Paino: 1,23 kg ME: 4 SAP nro. 1052239

EAN



6 411501 702562




Valmistettu
Suomessa

- Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kasari kovaan käyttöön.
- Nerokas ja hiljainen silikonireunainen lasikansi kahdella eri kaato-ominaisuudella.
- Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti.
- Sopii kaikille liesityypeille.
- Valmistettu Suomessa.

Kattila kannella 3,5 L/ 20 cm

Leveys: 29,6 cm Korkeus: 22 cm Syvyys: 14,5 cm Paino: 1,68 kg ME: 4 SAP nro. 1052240

EAN



6 411501 702579




Valmistettu
Suomessa

- Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kattila kovaan käyttöön.
- Nerokas ja hiljainen silikonireunainen lasikansi kahdella eri kaato-ominaisuudella.
- Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti.
- Sopii kaikille liesityypeille.
- Valmistettu Suomessa.

Kattila kannella 5 L/22 cm

Leveys: 32 cm Korkeus: 24 cm Syvyys: 16,5 cm Paino: 2,01 kg ME: 4 SAP nro. 1052241

EAN



6 411501 702586




Valmistettu
Suomessa

- Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kattila kovaan käyttöön.
- Nerokas ja hiljainen silikonireunainen lasikansi kahdella eri kaato-ominaisuudella.
- Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti.
- Sopii kaikille liesityypeille.
- Valmistettu Suomessa.

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 28 cm Korkeus: 48,5 cm Syvyys: 9 cm Paino: 1,31 kg ME: 6 SAP nro. 1052246

EAN



6 411501 702630




Valmistettu
Suomessa

- Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu kovaan käyttöön.
- Kestävin Hardtec Superior -pinnoite.
- Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti.
- Sopii kaikille liesityypeille.
- Valmistettu Suomessa.

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 30,2 mm Korkeus: 50,5 cm Syvyys: 9 cm Paino: 1,58 kg ME: 6 SAP nro. 1052247

EAN



6 411501 702647




Valmistettu
Suomessa

- Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu kovaan käyttöön.
- Kestävin Hardtec Superior -pinnoite.
- Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti.
- Sopii kaikille liesityypeille.
- Valmistettu Suomessa.

reddot design award
winner 2016

Paistokasari 26 cm/3,2 L

Leveys: **28 cm**Korkeus: **48,5 cm**Syvyys: **12,8 cm**Paino: **2,27 kg**ME: **4**SAP nro. **1052248**

EAN



6 411501 702654



- Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kasari kovaan käyttöön.
- Nerokas ja hiljainen silikonireunainen lasikansi kahdella eri kaato-ominaisuudella.
- Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti.
- Sopii kaikille liesityypeille.
- Valmistettu Suomessa.



Hard Edge

Terävyyttä joka kestää

Fiskars Hard Edge -veitset on suunniteltu pysymään terävinä ja kohtaamaan jokapäiväiset ruoanlaittotarpeet ilman ongelmia.

Veitsien huipputerävät terät on valmistettu paksusta ruostumattomasta teräksestä vallankumouksellisella LZR-EDGE™ -teknologialla. Sen ansiosta veitset pysyvät terävinä 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset.

Lisäksi veitsen ergonomisen kahvan uniikki 3D-kuviointi takaa parhaan tarttumaotteen.

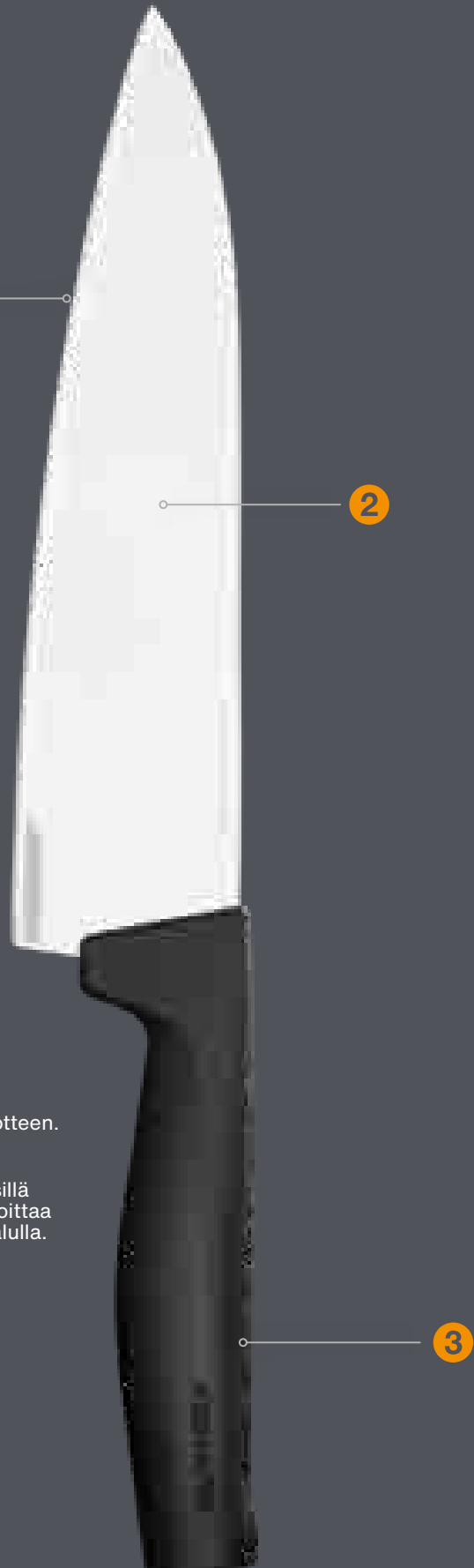




Hard Edge ominaisuudet ja edut

Hard Edge -veitset on suunniteltu pysymään terävinä pitkään kaikissa olosuhteissa.

- 1 Vallankumouksellinen LZR-EDGE™ -teknologia**
Hard Edge -veitsen erinomaisuus piilee sen leikkuuterässä. LZR-EDGE™ -teknologialla teroitettu terä pysyy terävänä erittäin pitkään, jopa 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset.
- 2 Paksu, ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä**
Veitsien terät ovat kestäviä, sillä ne on valmistettu paksusta ruostumattomasta teräksestä.
- 3 Miellyttävä ote**
Kolmiulotteisesti kuvioitu Softouch™ -kahva takaa miellyttävän ja turvallisen otteen.
- 4 Helppohoitoinen**
Veitseä on helppo hoitaa, sillä se voidaan tarvittaessa teroittaa millä tahansa teroitustyökalulla. Veitsi on myös konepesun kestävä.



Konepesun
kestävä

Hard Edge -veitset

Leipäveitsi 22 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,18 kg

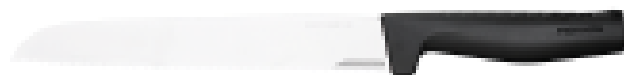
ME: 5

SAP nro. 1054945

EAN



6 424002 011583



- Ihanteellinen leivän leikkaamiseen.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Fileointiveitsi 22 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,18 kg

ME: 5

SAP nro. 1054946

EAN



6 424002 011590



- Sopii täydellisesti kalan fileointiin.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Paistiveitsi 22 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,11 kg

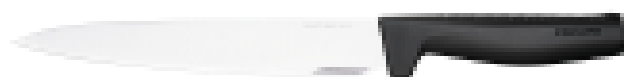
ME: 5

SAP nro. 1051760

EAN



6 424002 011033



- Sopii täydellisesti paistien leikkaamiseen pitkän teränsä ansiosta.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,12 kg

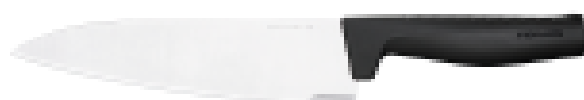
ME: 5

SAP nro. 1051747

EAN



6 424002 011002



- Ihanteellinen isompiin leikkuutöihin.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Medium kokinveitsi 17 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 5

SAP nro. 1051748

EAN



6 424002 011019



- Ihanteellinen isompiin leikkuutöihin.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Aasialainen kokinveitsi 16 cm

EAN



6 424002 011040

Leveys: 9 cm

Korkeus: 42 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,11 kg

ME: 5

SAP nro. 1051761



- Ihanteellinen lihan, kalan ja vihannesten pilkkomiseen
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Pieni kokinveitsi 14 cm

EAN



6 424002 011026

Leveys: 9 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,2 cm

Paino: 0,06 kg

ME: 5

SAP nro. 1051749



- Ihanteellinen pienempiin leikkuutöihin.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Tomaattiveitsi 11 cm

EAN



6 424002 011606

Leveys: 7 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,2 cm

Paino: 0,07 kg

ME: 5

SAP nro. 1054947



- Ihanteellinen pienempiin leikkuutöihin.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Vihannesveitsi 11 cm

EAN



6 424002 011057

Leveys: 7 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,2 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 5

SAP nro. 1051762



- Sopii täydellisesti hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.

Juuresveitsi 9 cm

EAN



6 424002 011064

Leveys: 7 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,2 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 5

SAP nro. 1051777



- Sopii täydellisesti hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.
- Kestävä terä on valmistettu ruostumattomasta teräksestä LZR-EDGE™ -teknologialla, joka pitää veitsen terävänä 4 kertaa pidempään kuin perinteiset veitset.
- Pehmeä pinta ja kolmiulotteisesti muotoiltu kädensija takaavat miellyttävän ja turvallisen otteen.



Norr

Klassista pohjoismaista muotoilua ja toiminnallisuutta

Fiskarsin Norr-veitset tarjoavat tyylikkään ja perinteisen vaihtoehdon intohimoisille ruoanlaittajille. Nämä ajattomat, pohjoismaista muotoilua edustavat veitset on tehty tarkoin valituista materiaaleista, jotka takaavat täydellisen käyttökokemuksen.





Norr -veitset ominaisuudet ja edut

Kaunis pohjoismainen muotoilu ja laadukkaat, kestävän kehityksen mukaiset materiaalit.

1 Laadukas terä

Laadukas terä on valmistettu saksalaisesta teräksestä, joka on karkaistu optimikovuuteen HRC 54.

2 Miellyttävä muotoilu

Perinteisen pohjoismaisen keittiön ja kulttuurin innoittama
Istuu hyvin käteen

Tasapainoinen ja kestävä täyden karan ansiosta

Suunnittelija
Jacob Leth-Espensen.

3 Kestävä kahva

Kahva on valmistettu Kebony-käsitellystä vaahterasta.

Ympäristöä säästävä
FSC® -sertifioitu
Kebony-käsitelty vaahtera on erittäin kestävä – 40 % kovempaa kuin tiikki.

3

2

1



Norr -veitset

Juuresveitsi 7 cm, FSC®

Leveys: **8,1 cm** Korkeus: **32,5 cm** Syvyys: **2,7 cm** Paino: **0,06 kg** ME: **4** SAP nro. **1016475**

EAN



6 424002 002468



- Sopii erinomaisesti vihannesten ja hedelmien paloitteluun ja kuorintaan.

Vihannesveitsi 12 cm, FSC®

Leveys: **8,1 cm** Korkeus: **32,5 cm** Syvyys: **2,7 cm** Paino: **0,06 kg** ME: **4** SAP nro. **1016477**

EAN



6 424002 002475



- Sopii erinomaisesti yrttien, hedelmien ja keskikokoisten vihannesten paloitteluun.

Tomaatti/pihviveitsi 12 cm, FSC®

Leveys: **8,1 cm** Korkeus: **32,5 cm** Syvyys: **2,7 cm** Paino: **0,06 kg** ME: **4** SAP nro. **1016472**

EAN



6 424002 002437



- Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Santoku veitsi 16 cm, FSC®

Leveys: **9,6 cm** Korkeus: **41 cm** Syvyys: **2,7 cm** Paino: **0,15 kg** ME: **4** SAP nro. **1016474**

EAN



6 424002 002451



- Aasialainen kokinveitsi, jonka leveä terä soveltuu erinomaisesti lihan, kalan ja vihannesten käsittelyyn.

Kokinveitsi 20 cm, FSC®

Leveys: **9,6 cm** Korkeus: **41 cm** Syvyys: **2,7 cm** Paino: **0,16 kg** ME: **4** SAP nro. **1016478**

EAN



6 424002 002482



- Iso yleisveitsi, jonka vahva terä soveltuu erinomaisesti pitkäkestoisiin / suuriin leikkuutöihin.

Leipäveitsi 21 cm, FSC®

EAN



Leveys: **9,6 cm**

Korkeus: **41 cm**

Syvyys: **2,7 cm**

Paino: **0,15 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1016480**

6 424002 002499



- Pitkä sahalaitainen terä soveltuu erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistihaarukka, FSC®

EAN



Leveys: **8,1 cm**

Korkeus: **32,5 cm**

Syvyys: **2,7 cm**

Paino: **0,07 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1020238**

6 424002 004622



- Paistihaarukka

Classic välineet

Kuorija, oikeakätinen 5 cm, FSC®

Leveys: 7 cm

Korkeus: 22 cm

Syvyys: 2,2 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1020234

EAN



6 424002 004585



- Classic kuorija puisella kahvalla
- Oikeakätinen

Kuorimaveitsi 5 cm, FSC®

Leveys: 7 cm

Korkeus: 22 cm

Syvyys: 2,2 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1020237

EAN



6 424002 004615



- Classic kuorimaveitsi puisella kahvalla

Tölkinaavaaja

Leveys: 7 cm

Korkeus: 22 cm

Syvyys: 1,7 cm

Paino: 0,03 kg

ME: 6

SAP nro. 1020236

EAN



6 424002 004608



- Classic tölkinavaaja ruostumattomasta teräksestä

Classic- sakset

Vuodesta 1967

Ikoninen designklassikko huippulaadulla ja suorituskyvyllä kaikkiin leikkuutarpeisiin. Valmistettu ensiluokkaisista materiaaleista.





Ikoni



Classic-sakset ovat Fiskarsin ja suomalaisten muotoilupereinteiden symboli



Ominaisuudet ja edut

- 1 Terävät terät**
Juuri tähän tarkoitukseen kehitetty terien hionta takaa tarkan leikkuujäljen ja pitää sakset terävinä pitkään.
- 2 Helppo puhdistaa**
Kahvat ruiskuvalitaan suoraan teriin, mikä tekee niistä hygieeniset ja helpot puhdistaa.
- 3 Erinomainen ergonomia**
Kahvat on suunniteltu käden luonnollisten liikkeiden mukaisesti, mikä takaa hyvän käyttömukavuuden ja saksien hallinnan.
- 4 Parhaat materiaalit**
Parhaista materiaaleista tehdyt Classic-sakset ovat tehokkaat, kestävät ja mukavat käyttää.
- 5 Laadunvalvonta**
Jokainen tuote testataan manuaalisesti ennen tehtaalta lähtöä ensiluokkaisen laadun varmistamiseksi.

Käsin-
testattu



Valmistettu
Suomessa

Classic -sakset

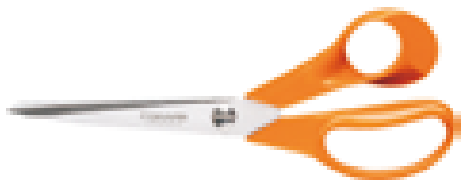
Yleissakset 21 cm

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **28 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1000815**

EAN



6 411501 985323



Valmistettu Suomessa

- Sopivat kaikkiin leikkaustöihin kotona, koulussa ja toimistossa.
- Kiristettävät terät.

Ammatti- ja kangassakset 25 cm

Leveys: **11 cm**Korkeus: **31 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,16 kg**ME: **5**SAP nro. **1005151**

EAN



6 411501 986306



Valmistettu Suomessa

- Isot sakset sopivat kaikkiin leikkaustöihin kotona, koulussa ja toimistossa.
- Sopii erityisesti pukuompeluun.
- Kiristettävät terät.

Yleissakset 21 cm, vasenkätiset

Leveys: **8,6 mm**Korkeus: **28 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1000814**

EAN



6 411501 985019



Valmistettu Suomessa

- Kahvat ja terät on suunniteltu erityisesti vasenkätisille käyttäjille.
- Sopivat kaikkiin leikkaustöihin kotona, koulussa ja toimistossa.
- Kiristettävät terät.

Keittiösakset 18 cm

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **28 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,08 kg**ME: **5**SAP nro. **1000819**

EAN



6 411501 987471



Valmistettu Suomessa

- Ruoan paloitteluun ja pakkausten avaamiseen keittiössä.
- Sahalaitaiset terät takaavat tukevan pidon leikattaessa.
- Kiristettävät terät.

Paperisakset 17 cm

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **24,7 cm**Syvyys: **1,5 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **10**SAP nro. **1000816**

EAN



6 411501 985972



Valmistettu Suomessa

- Kevyet ja kompaktit sakset, joiden pitkät terät soveltuvat paperin leikkaamiseen.

Askartelusakset 13 cm

EAN



6 411501 989109

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 1,5 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 5

SAP nro. 1005154



Valmistettu Suomessa

- Lyhyet ja turvalliset terät on suunniteltu erityisesti lasten käyttöön sopivaksi.
- Voi säilyttää turvallisesti taskussa.

Kääntösakset 11 cm

EAN



6 411501 951236

Leveys: 9 cm

Korkeus: 15 cm

Syvyys: 1,2 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 5

SAP nro. 1005134



Valmistettu Suomessa

- Kevyet ja kompaktit sakset, joiden pitkät terät soveltuvat erityisesti paperin leikkaamiseen.
- Kätevät muovinen saumakohta, joka tekee saksista kokoonlaitettavat.
- Monikäyttöiset sakset, joita voidaan käyttää avaimenperänä, ensiapupakkauksissa, sitojana, taskuissa ja laukuissa tai mukana matkalla.

Hiussakset 17 cm

EAN



6 411501 948779

Leveys: 9 cm

Korkeus: 26 cm

Syvyys: 2 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 10

SAP nro. 1003025



Valmistettu Suomessa

- Sakset, jotka soveltuvat erityisesti hiustenleikkukseen.
- Terän karkea pinta estää hiusta liukumasta pois leikattaessa.
- Kahva, jossa on sormituki.

Pyöreäkärkiset kynsisakset 11 cm

EAN



6 411501 980670

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 1,2 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1003028



Valmistettu Suomessa

- Sakset, joiden pyöristetty pää soveltuu kynsien leikkaamiseen.
- Sopii erityisesti lasten kynsien leikkaamiseen.

Teräväkärkiset kynsisakset 10 cm

EAN



6 411501 980878

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 1,2 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1000813



Valmistettu Suomessa

- Sakset, joiden ohuet terät on suunniteltu kynsien tarkkaan leikkaamiseen.
- Kaartuvat terät seuraavat kynnen muotoa leikattaessa.

Keittiö
Kylpyhuone
Ateljee
Toimisto
Ompelu
Lastenhuone
Autotalli
Puutarha

Laajin saksivalikoima kaikissa kategorioissa

Ruoanvalmistus keittiössä, ompelu harrastushuoneessa, lasten kanssa askartelu tai kukkien leikkaaminen puutarhassa - mitä tahansa teetkään, Fiskarsilta löydät työhösi täydelliset saksat.

...

ReNew sakset

Kierrätysmateriaaleista

Suomessa, Billnäsän tehtaallamme valmistetut kierrätysakset on valmistettu kierrätetyistä materiaaleista. Saksien kahvat on valmistettu innovatiivisesta biokomposiitista, joka koostuu 66 % kierrätysmuovista ja 34 % selluloosakuidusta. Biokomposiitti on ympäristöystävällinen vaihtoehto fossiilisille raaka-aineille. Saksien terissä käytetty ruostumaton teräs on lähes 100 % kierrätettyä.

Kierrätysmateriaalien lisäksi ReNew- sakset, kuten kaikki Fiskarsin tuotteet, on suunniteltu korkealaatuisiksi ja kestäviksi.

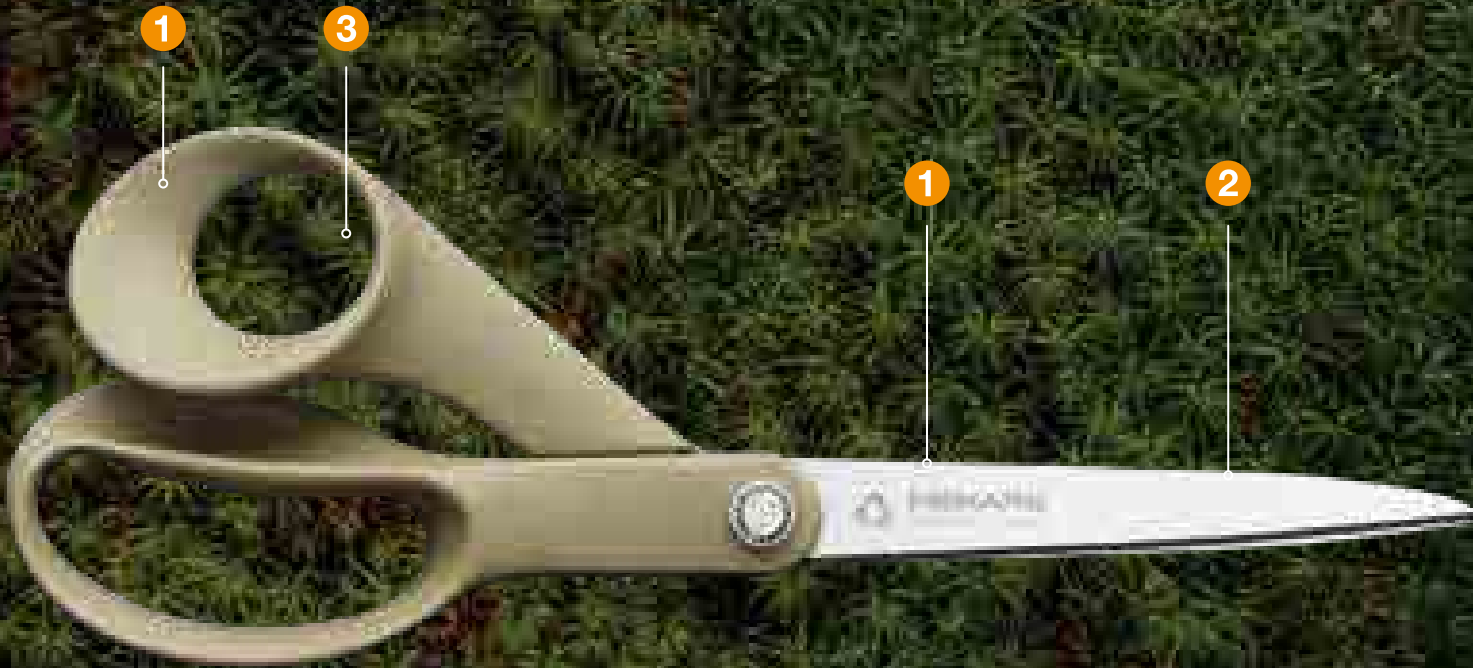


Valmistettu kierrätetyistä ja kierrätettävistä materiaaleista •



ReNew

Klassikko on syntynyt uudelleen
kierrätysmateriaaleista



Ominaisuudet ja edut

- 1 Valmistuksessa käytetty kierrätysmateriaaleja**
Sakset on tehty 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista. Saksien pakkaus on valmistettu 100 % kierrätystä paperikuidusta ja on 100 % kierrätettävissä.
- 2 Kestävät terät**
Saksien terät on valmistettu 85-95 % kierrätetystä ruostumattomasta teräksestä.
- 3 Ergonominen muotoilu**
Ergonomisesti muotoillut kahvat on valmistettu 62 % kierrätysmuovista (kuluttajapakkausjätteestä) ja 38 % sellukuidusta.
- 4 Valmistettu Suomessa**
Ympäristöystävällisesti valmistetut kierrätys sakset on tehty Billnäsin tehtaalla, Suomessa.
- 5 Testattu käsin**
Sakset testatetaan käsin tehtaalla, josta tarkan laadunvalvonnan läpäisevät saksiparit lähetetään eteenpäin.

Käsin-
testattu



Valmistettu
Suomessa

ReNew kierrätyssakset

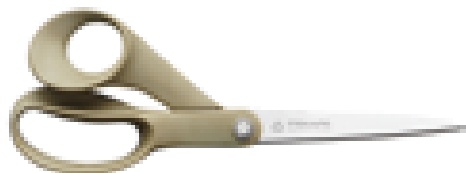
ReNew isot yleissakset 21 cm

Leveys: 8,5 cm Korkeus: 27,3 cm Syvyys: 2,2 cm Paino: 0,098 kg ME: 5 SAP nro. 1058094

EAN



6 424002 013280



Valmistettu Suomessa

- Kierrätysmateriaalista valmistetut sakset ovat kestävä valinta kaikkiin kodin leikkuutöihin.
- Valmistettu kierrätysmateriaalista (yhteensä 62 %) ja sellukuidusta (32 %)
- Erinomainen käyttömukavuus ja leikkuuteho
- Valmistettu Suomessa
- Käsin testattu

ReNew isot yleissakset 24 cm

Leveys: 9 cm Korkeus: 30,9 cm Syvyys: 1,9 cm Paino: 0,14 kg ME: 6 SAP nro. 1062542

EAN



6 424002 014102



Valmistettu Suomessa

- Isot yleissakset on valmistettu 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista
- Valmistettu Suomessa
- Luontoystävällinen vaihtoehto useimpiin kodin leikkuutöihin
- Kestävät, ruostumattomasta kierrätysteräksestä valmistetut terät takaavat erinomaisen leikkuutehon
- Ergonomiset, kierrätysmuovista ja uusiutuvasta selluloosakuidusta valmistetut kahvat mahdollistavat hyvän leikkuutehon. Sopivat oikeakätisille

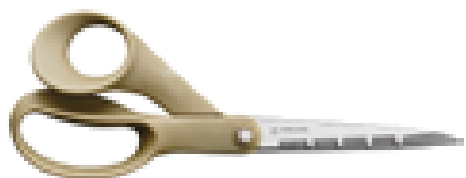
ReNew keittiösakset 21 cm

Leveys: 8,5 cm Korkeus: 27,4 cm Syvyys: 1,5 cm Paino: 0,084 kg ME: 6 SAP nro. 1062543

EAN



6 424002 014119



Valmistettu Suomessa

- Keittiösakset on valmistettu 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista
- Valmistettu Suomessa
- Hammastetut terät sopivat esimerkiksi pakkausten ja yrttien leikkaamiseen
- Kestävät, ruostumattomasta kierrätysteräksestä valmistetut terät takaavat erinomaisen leikkuutehon
- Ergonomiset, kierrätysmuovista ja uusiutuvasta selluloosakuidusta valmistetut kahvat mahdollistavat hyvän leikkuutehon. Sopivat oikeakätisille

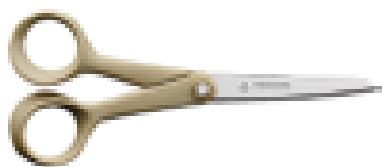
ReNew pienet yleissakset 17 cm

Leveys: 8,5 cm Korkeus: 22,6 cm Syvyys: 1,5 cm Paino: 0,09 kg ME: 10 SAP nro. 1062545

EAN



6 424002 014133



Valmistettu Suomessa

- Pienet yleissakset on valmistettu 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista
- Valmistettu Suomessa
- Luontoystävällinen vaihtoehto useimpiin kodin leikkuutöihin
- Kestävät, ruostumattomasta kierrätysteräksestä valmistetut terät takaavat erinomaisen leikkuutehon
- Ergonomiset, kierrätysmuovista ja uusiutuvasta selluloosakuidusta valmistetut kahvat mahdollistavat hyvän leikkuutehon.
- Saatavana oikea- ja vasenkätisenä mallina

ReNew askartelusakset 13 cm

Leveys: 8,5 cm Korkeus: 20,4 cm Syvyys: 1,3 cm Paino: 0,02 kg ME: 10 SAP nro. 1062546

EAN



6 424002 014140



Valmistettu Suomessa

- Askartelusakset on valmistettu 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista
- Valmistettu Suomessa
- Lyhyet, kierrätetyt terät ovat turvallisia sekä lasten että aikuisten käytettäväksi
- Ergonomiset, kierrätysmuovista ja uusiutuvasta selluloosakuidusta valmistetut kahvat tarjoavat erinomaisen leikkuutehon.
- Saatavana oikea- ja vasenkätisenä mallina

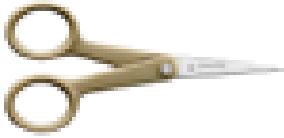
ReNew ompelusakset 13 cm

Leveys: **8,5 cm**Korkeus: **18,9 cm**Syvyys: **1,3 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **10**SAP nro. **1062547**

EAN



6 424002 014157




Valmistettu
Suomessa

- Ompelusakset on valmistettu 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista
- Valmistettu Suomessa
- Kestävissä, ruostumattomasta kierrätysteräksestä valmistetuissa terissä on erittäin terävät kärjet, jotka sopivat tarkkuutta vaativaan työskentelyyn.
- Ergonomiset, kierrätysmuovista ja uusiutuvasta selluloosakuidusta valmistetut kahvat tarjoavat erinomaisen leikkuuotteen.
- Saatavana oikea- ja vasenkätisenä mallina

ReNew kynsisakset 10 cm

Leveys: **8,5 cm**Korkeus: **18,9 cm**Syvyys: **1 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **10**SAP nro. **1062548**

EAN



6 424002 014164




Valmistettu
Suomessa

- Kynsisakset on valmistettu 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista
- Valmistettu Suomessa
- Saksien ruostumattomasta kierrätysteräksestä valmistetuissa terissä on terävät kärjet, jotka sopivat kynsien siistimiseen
- Ergonomiset, kierrätysmuovista ja uusiutuvasta selluloosakuidusta valmistetut kahvat tarjoavat erinomaisen leikkuuotteen.
- Saatavana oikea- ja vasenkätisenä mallina.

FISKARS

**Jotkin asiat
ovat liian
hyviä pois
heitettäväksi.**

Olemme antaneet käytetyille materiaaleille uuden elämän. Kierrätetyistä ja uusiutuvista materiaaleista valmistetut ReNew -sakset sopivat kodin kaikkiin askareisiin.

Lisätietoa osoitteesta:

fiskars.com



Fiskars x Iittala

Taika

Klaus Haapaniemen suunnittelema Taika-sarja saa inspiraationsa luonnon mystisyydestä, suomalaisesta kansanperinteestä ja perinteisestä koristetaiteesta. Lumoavan Taika-sarjan kuvioinnissa on viitteitä satujen ja tarinoiden rikkaaseen kuvastoon, joka nousee kauniisti esiin pelkistetyssä ja selkeässä muotoilussa. Valmistettu Suomessa.





Fiskars X Iittala -sakset

Ominaisuudet & hyödyt

Klaus Haapaniemi (s. 1970) on kansainvälisesti tunnettu kuvittaja, joka tunnetaan omintakeisesta tyylistään ja mielikuvituksestaan. Haapaniemen tyyli ammentaa luonnon mystisyydestä, suomalaisesta kansanperinteestä ja perinteisestä koristetaiteesta — kuitenkin modernilla otteella. Kuviot ammentavat inspiraatiota kulttuurin eri osa-alueista: taiteesta, baletista, musiikista ja tarinankerronnasta.



1. Valmistettu Suomessa, testattu käsin

Valmistettu Billnäsin tehtaalla Suomessa jo yli 365 vuoden ammattitaidolla. Sakset testataan käsin korkean laadun ja kestävyuden takaamiseksi.

2. Oiva Toikan kuosit heräävät

- Eloon saksien kahvoissa
- Kolme eri kuosia
- Ergonomiset ja mukavat kahvat
- Oikeakätiset

3. Terässä yhteistyömalliston nimi

4. Terävät terät

Laadukkaat ja kestävät terät ruostumatonta terästä (HRC 57)

5. Ruuvin avulla terät voit irrottaa toisistaan puhdistuksen ajaksi

Ruuvi pitää terät vankasti yhdessä



Käsin-
testattu



Valmistettu
Suomessa

UUTUUS! Fiskars X Iittala -sakset – erikoismallisto

FXI sakset 21 cm, Cheetah

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAPnro. 1071491

EAN



6 424002 018575

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taika-kuosi herää henkiin Fiskarsin yleissaksissa
- Laadukkaat terät ruostumattomasta teräksestä kestävät aikaa ja käyttöä, HRC 57
- Ergonomiset kahvat tuovat mukavuutta ja varman otteen
- Sakset valmistetaan Billnäsin tehtaalla Suomessa, ja testataan käsin laadun varmistamiseksi
- Oikeakätiset

FXI sakset 21 cm, Helle

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAPnro. 1071490

EAN



6 424002 018568

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taika-kuosi herää henkiin Fiskarsin yleissaksissa
- Laadukkaat terät ruostumattomasta teräksestä kestävät aikaa ja käyttöä, HRC 57
- Ergonomiset kahvat tuovat mukavuutta ja varman otteen
- Sakset valmistetaan Billnäsin tehtaalla Suomessa, ja testataan käsin laadun varmistamiseksi
- Oikeakätiset

FXI sakset 21 cm, Frutta

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

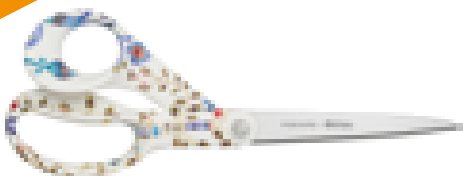
SAPnro. 1071439

EAN



6 424002 018551

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Taika-kuosi herää henkiin Fiskarsin yleissaksissa
- Laadukkaat terät ruostumattomasta teräksestä kestävät aikaa ja käyttöä, HRC 57
- Ergonomiset kahvat tuovat mukavuutta ja varman otteen
- Sakset valmistetaan Billnäsin tehtaalla Suomessa, ja testataan käsin laadun varmistamiseksi
- Oikeakätiset



Fiskars x Iittala Taika -malliston keskiössä on Klaus Haapaniemen luonnosta ja tarinankerronnasta inspiroitunut kuvitus.

Taika-kuosista paljastuu katsojalle uusia yksityiskohtia ja merkityksiä asteittain.

Taika on yksi Iittalan rakastetuimpia kuoseja. Vuonna 2022 se täytti jo 15 vuotta.



Fiskars x Iittala -sakset

FXI sakset 21 cm, Cheetah

EAN



Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAP nro. 1066630

6 424002 016496



 Valmistettu Suomessa

- Graafinen Cheetah-kuosi lainaa kuvionsa suunnittelijan rakastamilta villieläimiltä
- Aikaa ja käyttöä kestävät terät ovat korkealaatuista ruostumatonta terästä
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Sopivat paksujen ja ohuiden materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

FXI sakset 21 cm, Helle

EAN



Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

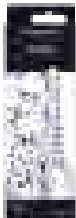
Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAP nro. 1066631

6 424002 016502



 Valmistettu Suomessa

- Näyttävässä ja modernissa Helle-kuosissa ilottelevat konfettimaiset pilkut, jotka tuovat väriä keittiöön ja kotitoimistoon
- Aikaa ja käyttöä kestävät terät ovat korkealaatuista ruostumatonta terästä
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Sopivat paksujen ja ohuiden materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

FXI sakset 21 cm, Frutta

EAN



Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

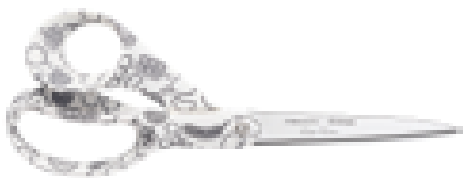
Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAP nro. 1066632

6 424002 016519



 Valmistettu Suomessa

- Leikkisässä Frutta-kuosissa seikkailevat ajattomat mustavalkoiset hedelmät
- Aikaa ja käyttöä kestävät terät ovat korkealaatuista ruostumatonta terästä
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Sopivat paksujen ja ohuiden materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

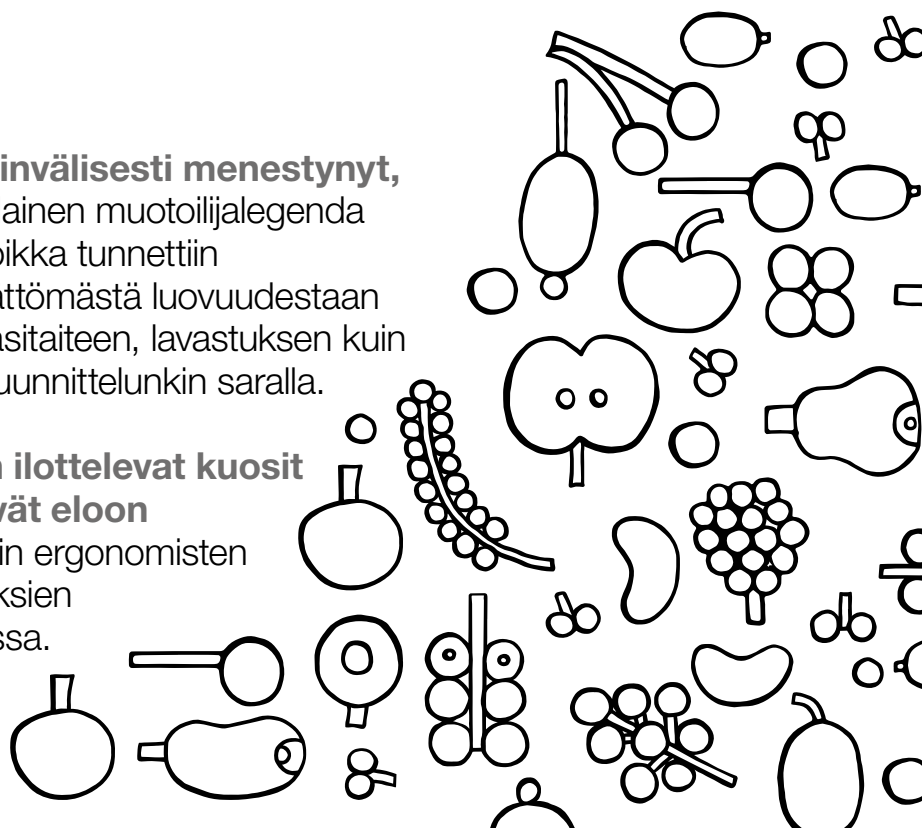
The Curious Mind of

Oiva Toikka



Kansainvälisesti menestynyt, suomalainen muotoilijalegenda Oiva Toikka tunnettiin ehtymättömästä luovuudestaan – niin lasitaiteen, lavastuksen kuin muotisuunnittelunkin saralla.

Toikan ilottelevat kuosit heräävät eloon Fiskarsin ergonomisten yleissaksien kahvoissa.



Ripaus Taikaa jokaiseen päivään



FISKARS® X  iittala®



Käsin-
testattu



Valmistettu
Suomessa

Fiskars x Moomin

Tove Janssonin
mahtavat tarinat
heräävät eloon

Muumien leikkisä ja hurmaava maailma herää henkiin uusissa Fiskarsin saksissa. Tuotesarjan aikuisten- ja lastensaksilla kaikki voivat juhlistaa uteliaita, seikkailunhenkisiä ja rakastettuja Tove Janssonin luomia hahmoja.



Leikkisät sakset Tove Janssonin kuvituksilla



Ominaisuudet & hyödyt

- 1 Keräilykappaleet**
Suosittu kerääjien keskuudessa; saksissa seikkailevat Tove Janssonin suosittujen Muumi-kirjojen hahmot.
- 2 Korkea laatu**
Valmistettu korkealaatuisista materiaaleista, jotka kestävät käyttöä ja aikaa.
- 3 Terävät terät**
Terien hionta takaa erinomaisen leikkuutehon ja pitää terät terävinä pidempään.
- 4 Ergonominen muotoilu**
Ainutlaatuiset, patentoidut kahvat ovat ergonomiset ja käyttömukavat
- 5 Kestävät värit**
Värit ja kuviot eivät haalistu (sakset voi pestä tiskikoneessa)

Käsin-
testattu



Valmistettu
Suomessa

Muumi-sakset

Yleissakset 21 cm, Nuuskamuikkunen

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

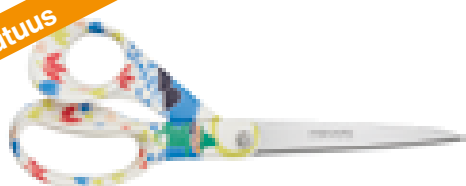
SAP nro. 1071495

EAN



6 411801 015041

Uutuus



 **Valmistettu Suomessa**

- Ilahduttavat Muumi -hahmot heräävät henkiin näissä leikkisissä saksissa
- Sopivat kaikenlaisiin leikkaustehtäviin kotona, koulussa ja toimistolla, niin paksuille kuin ohuille materiaaleille
- Ruustumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon •Säädettävä terän kireys
- Ergonomisesti suunniteltu kahva takaa käyttömukavuuden ja kontrollin
- Oikeakätisille

Yleissakset 21 cm, ABC

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAP nro. 1067187

EAN



6 424002 016854



 **Valmistettu Suomessa**

- Ilahduttavat Muumi -hahmot heräävät henkiin näissä leikkisissä saksissa
- Sopivat kaikenlaisiin leikkaustehtäviin kotona, koulussa ja toimistolla, niin paksuille kuin ohuille materiaaleille
- Ruustumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon •Säädettävä terän kireys
- Ergonomisesti suunniteltu kahva takaa käyttömukavuuden ja kontrollin
- Oikeakätisille

Yleissakset 21 cm, Rakkaus

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

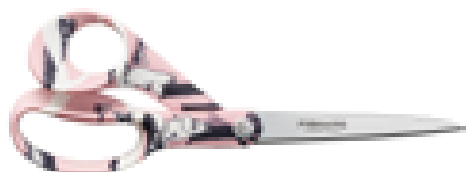
ME: 5

SAP nro. 1067188

EAN



6 424002 016861



 **Valmistettu Suomessa**

- Ilahduttavat Muumi -hahmot heräävät henkiin näissä leikkisissä saksissa
- Sopivat kaikenlaisiin leikkaustehtäviin kotona, koulussa ja toimistolla, niin paksuille kuin ohuille materiaaleille
- Ruustumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon •Säädettävä terän kireys
- Ergonomisesti suunniteltu kahva takaa käyttömukavuuden ja kontrollin
- Oikeakätisille

Yleissakset 21 cm, Muumipappa

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

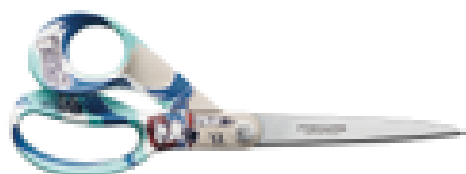
ME: 5

SAP nro. 1005231

EAN



6 411509 951542



 **Valmistettu Suomessa**

- Ilahduttavat Muumi -hahmot heräävät henkiin näissä leikkisissä saksissa
- Sopivat kaikenlaisiin leikkaustehtäviin kotona, koulussa ja toimistolla, niin paksuille kuin ohuille materiaaleille
- Ruustumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon •Säädettävä terän kireys
- Ergonomisesti suunniteltu kahva takaa käyttömukavuuden ja kontrollin
- Oikeakätisille

Yleissakset 21 cm, Muumimamma

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAP nro. 1000831

EAN



6 411509 951528



 **Valmistettu Suomessa**

- Ilahduttavat Muumi -hahmot heräävät henkiin näissä leikkisissä saksissa
- Sopivat kaikenlaisiin leikkaustehtäviin kotona, koulussa ja toimistolla, niin paksuille kuin ohuille materiaaleille
- Ruustumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon •Säädettävä terän kireys
- Ergonomisesti suunniteltu kahva takaa käyttömukavuuden ja kontrollin
- Oikeakätisille

Lastensakset 13 cm, ABC Pikku Myy

EAN



6 411801 015058

Leveys: 6 cm

Korkeus: 16 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,03 kg

ME: 10

SAP nro. 1071496

Uutuus




Valmistettu Suomessa

- Suosituissa Muumi-lastensaksissa on ainutlaatuinen ja patentoitu, lapsen käteen sopivaksi muotoiltu kahva, joka tarjoaa käyttömukavuutta ja kontrollia. Oikeakätiset
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon
- Patentoitu ruuvisäätöinen terätiukkuus
- Yli 6-vuotiaille lapsille
- Valmistettu Suomessa

Lastensakset 13 cm, Muumipeikko

EAN



6 424002 016878

Leveys: 6 cm

Korkeus: 16 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,03 kg

ME: 10

SAP nro. 1067189




Valmistettu Suomessa

- Suosituissa Muumi-lastensaksissa on ainutlaatuinen ja patentoitu, lapsen käteen sopivaksi muotoiltu kahva, joka tarjoaa käyttömukavuutta ja kontrollia. Oikeakätiset
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon
- Patentoitu ruuvisäätöinen terätiukkuus
- Yli 6-vuotiaille lapsille
- Valmistettu Suomessa

Lastensakset 13 cm, Niiskuneiti

EAN



6 424002 016892

Leveys: 6 cm

Korkeus: 16 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,03 kg

ME: 10

SAP nro. 1067191




Valmistettu Suomessa

- Suosituissa Muumi-lastensaksissa on ainutlaatuinen ja patentoitu, lapsen käteen sopivaksi muotoiltu kahva, joka tarjoaa käyttömukavuutta ja kontrollia. Oikeakätiset
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon
- Patentoitu ruuvisäätöinen terätiukkuus
- Yli 6-vuotiaille lapsille
- Valmistettu Suomessa

Lastensakset 13 cm, Pikku Myy, vasenkätiset

EAN



6 424002 016908

Leveys: 6 cm

Korkeus: 16 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,03 kg

ME: 10

SAP nro. 1067192




Valmistettu Suomessa

- Suosituissa Muumi-lastensaksissa on ainutlaatuinen ja patentoitu, lapsen käteen sopivaksi muotoiltu kahva, joka tarjoaa käyttömukavuutta ja kontrollia. Vasenkätiset
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät takaavat pitkäkestoisen leikkuutehon
- Patentoitu ruuvisäätöinen terätiukkuus
- Yli 6-vuotiaille lapsille
- Valmistettu Suomessa



Keitto- ja paistoastiat

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Pinnoitteet	Kahva	Lämpötila	Liesityyppi
Norden valurauta	Vain käsinpesu	Valurauta	THERMIUM™	Puu (paistinpannuissa)	max 270 °C *	Kaikki liedet
Norden vuoat ruostumattomasta teräksestä	Käsinpesu suositeltavaa	Kolmikerrosrakenne ruostumattomasta teräksestä alumiinisydämällä	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikki liedet
Norden pannut ruostumattomasta teräksestä	Käsinpesu suositeltavaa	Kolmikerrosrakenne ruostumattomasta teräksestä alumiinisydämällä	CERATEC™ + THERMIUM™	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikki liedet
Norden pinnoittamattomat pannut ruostumattomasta teräksestä	Käsinpesu suositeltavaa	Kolmikerrosrakenne ruostumattomasta teräksestä alumiinisydämällä	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikki liedet
Taiten	Konepesun kestävä	Alumiini	CERATEC™	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikki liedet
All Steel pure	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikki liedet
All Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	CERATEC™	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikki liedet
Hard Face	Konepesun kestävä	Alumiini	HARDTEC SUPERIOR+™	Muovi	max 150 °C	Kaikki liedet
Hard Face steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	HARDTEC SUPERIOR+™	Muovi	max 150 °C	Kaikki liedet

* Puinen kahva tulee irroittaa mikäli pannu laitetaan uuniin

Veitset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Terämateriaali	Terän paksuus		Teroituskulma	Kahvan materiaali	Teräkulma
Norden	Käsinpesu suositeltavaa	Saksalainen teräs	Pieni: 1,6 mm	Suuri: 2,2 mm*	26 +/-2	Lämpökäsitelty koivu	Kartiomainen
Taiten	Käsinpesu suositeltavaa	Titaani	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	26 +/-2	Polypropeeni	Kartiomainen
Hard Edge	Konepesun kestävä	Japanilainen ruostumaton teräs	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	26 +/-2	Santopreeni(TPV) + Polypropeeni	Kartiomainen
All Steel	Käsinpesu suositeltavaa	AUS-8 high carbon stainless steel	Pieni: 2,3 mm	Suuri: 2,3 mm**	26 +/-3	Ruostumaton teräs	Kartiomainen
Norr	Käsinpesu suositeltavaa	Saksalainen teräs	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	30+/-4	FSC® sertifioitu Kebony öljyllä käsitelty metsävaahtera	Kartiomainen

* Norden fileointiveitsi 1,5 mm
** All Steel lihakirves 3,3 mm

Sakset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Kovuus	SOFTGRIP™	Huomioitavaa
Classic	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	*
Fiskars X liittala Fiskars X Moomit	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57		
ReNew	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57		Total scissors are made from 80% recycled materials and 13% cellulose fiber.

* Kädensijat valmistettu iskunkestävästä PBT, PP tai ABS -muovista | Klassiset oranssikalvaukset sakset (paitsi nos. 1005130 ja 1003025) voidaan steriloida autoklaavissa jopa 137°C lämpötilassa.
Terän tiukkuus on säädettävissä useimmissa saksissa ruuvia kiristämällä, mikä helpottaa myös puhdistusta.

Aterimet

Product family	Pesuhjeet	Materiaali
Functional Form	Konepesun kestävä	18/10 ruostumaton teräs

Helppoa ruoanlaittoa joka päivä

”Elämäni on erittäin kiireistä, koska jaan aikani työn, perheen ja harrastusten kesken. Haluan silti kokeilla uusia asioita, kun laitan ruokaa perheelleni. Terveellinen ateria on tapa osoittaa, että välitän heistä.”

Valeria, 39
työssäkäyvä kahden lapsen äiti





Functional Form™

Fiskars tekee arjen ruoanlaitosta helppoa ja miellyttävää kiireiselle kodinpyörittäjälle. Otamme suunnittelussa huomioon ruonlaiton kaikki vaiheet, minkä ansiosta tuotteemme ovat helppoja käyttää, puhdistaa ja säilyttää. Lisäksi tuotteet toimivat saumattomasti yhdessä.

Hyvä toiminallisuus yhdistettynä ergonomiseen, turvalliseen ja visuaalisesti miellyttävään muotoiluun auttaa kiireistä kodinpyörittäjää onnistumaan keittiössä ja nauttimaan ruoanlaitosta.

Functional Form on laajin tuoteperheemme. Se sisältää monipuolisen valikoiman laadukkaita veitsiä, työvälineitä, saksia, keitto- ja paistoastioita sekä aterimia kiireisen kodinpyörittäjän tarpeisiin. Functional Form tekee arjen ruoanlaitosta helppoa, mukavaa ja nopeaa.

Functional Form™

Helppoa ruoanlaittoa joka päivä

Functional Form tekee arjen ruoanlaitosta vaivatonta ja mukavaa. Sarjan kaikki osat ovat helppoja käyttää, puhdistaa ja säilyttää. Sarja sisältää monipuolisen valikoiman veitsiä, saksia, työvälineitä, keitto- ja paistoastioita sekä aterimia, jotka ovat visuaalisesti yhteensopivia.

Keitto- ja paistoastiat s.130

Veitset s.134

Leikkuutarvikkeet s.138

Keittiötyövälineet s.140

Sakset s.148

Aterimet s.152









Functional Form paistinpannut ja paistokasarit



Ominaisuudet ja edut

- 1 Kestävä pinnoite**
Kestävä ja tarttumaton HARDTEC™ SUPERIOR -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.
- 2 Pinnoitettu pohja**
Pinnoitettu pohja ei naarmuta liettäsi.
- 3 Turvallinen kahva**
Kahva pysyy viileänä ja takaa pitävän otteen.
- 4 Pinottavuus**
Tilaa säästävä muotoilu, helppo pinottavuus.
- 5 Litteä lasikansi, jossa kaksi kaatovaihtoehtoa**
Hiljainen kansi silikonireunoilla, jossa kaksi eri kaato-ominaisuutta.
- 6 Kaikille liesille**
- 7 Valmistettu Suomessa**
Functional Form sarjan keitto- ja paistoastiat valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.
- 8 Miellyttävä muotoilu**
 - Moderni ja yhtenäinen kahvan muotoilu.
 - Helppo puhdistaa - konepesun kestävä.
 - Tyylikäs litteä lasikansi.



Induktio

Keraaminen

Kaasu

Perinteinen

Uunin-kestävä

Konepesun kestävä



Valmistettu
Suomessa

Functional Form keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2018

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 25 cm Korkeus: 44,4 cm Syvyys: 8,8 cm Paino: 0,8 kg ME: 6 SAP nro. 1026572

EAN



6 424002 008903




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan pannuissa on kestävä kaksikerroksinen PTFE Hardtec™ -pinnoite.
- Pannut sopivat kaikille liesille ja ovat konepesun kestäviä.

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 27,3 cm Korkeus: 46,9 cm Syvyys: 8,7 cm Paino: 1,08 kg ME: 6 SAP nro. 1026573

EAN



6 424002 008910




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan pannuissa on kestävä kaksikerroksinen PTFE Hardtec™ -pinnoite.
- Pannut sopivat kaikille liesille ja ovat konepesun kestäviä.

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 29,3 cm Korkeus: 48,5 cm Syvyys: 8,7 cm Paino: 1,11 kg ME: 6 SAP nro. 1026574

EAN



6 424002 008927




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan pannuissa on kestävä kaksikerroksinen PTFE Hardtec™ -pinnoite.
- Pannut sopivat kaikille liesille ja ovat konepesun kestäviä.

Paistokasari 26 cm

Leveys: 27,7 cm Korkeus: 46,4 cm Syvyys: 10,4 cm Paino: 1,89 kg ME: 4 SAP nro. 1026575

EAN



6 424002 008934




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan paistokasarissa on kaksikerroksinen PTFE Hardtec™ -pinnoite.
- Paistokasari sopii kaikille liesille ja on konepesun kestävä.

Wokkipannu 28 cm

Leveys: 48,4 cm Korkeus: 14,9 cm Syvyys: 30,6 cm Paino: 1,55 kg ME: 1 SAP nro. 1027705

EAN



6 424002 010104




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan wokkipannussa on kaksikerroksinen PTFE Hardtec™ -pinnoite.
- Wokkipannu sopii kaikille liesille ja on konepesun kestävä.

Functional Form Kattilat ja kasarit



Ominaisuudet ja edut

- 1 Kestävyys**
Ruostumaton teräs on erittäin kestävä ja pitkäikäinen materiaali.
- 2 Turvalliset ja käytännölliset kahvat**
Kahvat pysyvät viileänä ja takaavat pitävän otteen.
- 3 Pinottavuus**
Hiljainen kansi silikonireunoilla, jossa kaksi eri kaato-ominaisuutta. Tilaa säästävää muotoilu, helppo pinottavuus.
- 4 Litteä kansi**
Lasisen kannen läpi pystyt tarkkailemaan ruokaa sen valmistuessa. Kuumentumattomat silikonireunat.
- 5 Kannessa kaksi eri kaato-ominaisuutta**
- 6 Kaikille liesille**
- 7 Valmistettu Suomessa**
Functional Form sarjan keitto- ja paistoastiat valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.
- 8 Miellyttävä muotoilu**
 - Moderni ja yhtenäinen kahvan muotoilu.
 - Helppo puhdistaa - konepesun kestävä.
 - Tyylikäs litteä lasikansi.



Induktio



Keraaminen



Kaasu



Perinteinen



Uunin-kestävä



Konepesun kestävä



Valmistettu
Suomessa



reddot design award
winner 2018

Kasari 1,5 L

Leveys: 18,6 cm

Korkeus: 36 cm

Syvyys: 9,3 cm

Paino: 0,8 kg

ME: 6

SAP nro. 1026576

EAN



6 424002 008941




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan kasari on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
- Kasari sopii kaikille liesille ja on konepesun kestävä.

Kattila 3,0 L

Leveys: 22 cm

Korkeus: 32,2 cm

Syvyys: 13 cm

Paino: 1,23 kg

ME: 4

SAP nro. 1026577

EAN



6 424002 008958




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan kattila on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
- Kattilat sopivat kaikille liesille ja ovat konepesun kestäviä.

Kattila 5,0 L

Leveys: 25,7 cm

Korkeus: 36,7 cm

Syvyys: 14 cm

Paino: 1,74 kg

ME: 4

SAP nro. 1026578

EAN



6 424002 008965




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan kattila on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
- Kattilat sopivat kaikille liesille ja ovat konepesun kestäviä.

Kattila 7,0 L

Leveys: 27,8 cm

Korkeus: 38,5 cm

Syvyys: 15,8 cm

Paino: 2,21 kg

ME: 2

SAP nro. 1026579

EAN



6 424002 008972




Valmistettu
Suomessa

- Functional Form -sarjan kattila on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
- Kattilat sopivat kaikille liesille ja ovat konepesun kestäviä.



Functional Form -veitset ominaisuudet ja edut

Vaivattomaan arjen ruoanlaittoon.
Helppo käyttää, puhdistaa ja säilyttää.



1 Leikkaa luotettavasti

Laadukas japanilainen ruostumaton teräs takaa hyvän terävyyden ja korroosionkeston

2 Konepesunkestävä sekä kestävä rakenne

Pitkä kara takaa hyvän tasapainon ja kestävyden

3 Hygieeninen ja miellyttävä kahvan materiaali

Turvallinen luistamaton SOFTOUCH™-materiaali. Sormisuoja lisää turvallisuutta

4 Ergonominen kahva

Mahdollistaa monta erilaista otetta



Konepesun
kestävä

Functional Form -veitset

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,146 kg

ME: 6

SAP nro. 1057534

EAN



6 424002 012795



- Iso yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Medium kokinveitsi 16 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 35,5 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,117 kg

ME: 6

SAP nro. 1057535

EAN



6 424002 012801



- Keskikokoinen yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Santoku veitsi 16 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 35,5 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,135 kg

ME: 6

SAP nro. 1057536

EAN



6 424002 012818



- Aasialaistyylinen yleisveitsi leveällä terällä on ihanteellinen suurten kasvien pilkkomiseen.

Nakiri veitsi 16 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 35,5 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,135 kg

ME: 6

SAP nro. 1057537

EAN



6 424002 012825



- Aasialaistyylinen yleisveitsi leveällä terällä on ihanteellinen suurten kasvien pilkkomiseen.

Leipäveitsi 21 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,135 kg

ME: 6

SAP nro. 1057538

EAN



6 424002 012832



- Pitkä sahalaitainen terä on ihanteellinen kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistiveitsi 21 cmLeveys: **9 cm**Korkeus: **41 cm**Syvyys: **2,38 cm**Paino: **0,129 kg**ME: **6**SAP nro. **1057539**

EAN



6 424002 012849



- Suora terä on ihanteellinen lihan leikkaamiseen ja viipalointiin.

Fileointiveitsi 22 cmLeveys: **9 cm**Korkeus: **41 cm**Syvyys: **2,38 cm**Paino: **0,108 kg**ME: **6**SAP nro. **1057540**

EAN



6 424002 012856



- Ohut ja joustava terä on ihanteellinen lihan ja kalan fileointiin.

Pieni kokinveitsi 12 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **2,07 cm**Paino: **0,069 kg**ME: **6**SAP nro. **1057541**

EAN



6 424002 012863



- Pieni yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Vihannesveitsi 11 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **2,07 cm**Paino: **0,058 kg**ME: **6**SAP nro. **1057542**

EAN



6 424002 012870



- Monipuolinen veitsi on ihanteellinen hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

Tomaattiveitsi 12 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **2,07 cm**Paino: **0,061 kg**ME: **6**SAP nro. **1057543**

EAN



6 424002 012887



- Sahalaitainen terä on ihanteellinen ohutkuorien raaka-aineiden leikkaamiseen.

Juuresveitsi, suora terä 8 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **2,07 cm**Paino: **0,054 kg**ME: **6**SAP nro. **1057544**

EAN



6 424002 012894



- Kompakti veitsi on ihanteellinen hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

Juuresveitsi, kaareva terä 7 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **2,07 cm**Paino: **0,051 kg**ME: **6**SAP nro. **1057545**

EAN



6 424002 012900



- Kompakti, kaarevateräinen veitsi on ihanteellinen pyöreiden hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

Voiveitsi 8 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **2,07 cm**Paino: **0,056 kg**ME: **6**SAP nro. **1057546**

EAN



6 424002 012917



- Ihanteellinen voin tai pehmeiden juustojen levittämiseen.

Kalapiikki 7 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **26 cm**Syvyys: **3,6 cm**Paino: **0,07 kg**ME: **6**SAP nro. **1057547**

EAN



6 424002 012924



- Kalapiikki kaikenlaisten kalojen käsittelyyn.

Paistiharukka 11 cmLeveys: **6,9 cm**Korkeus: **29,5 cm**Syvyys: **3,6 cm**Paino: **0,082 kg**ME: **6**SAP nro. **1057548**

EAN



6 424002 012931



- Paistiharukka kaikenlaisten lihojen käsittelyyn.

Veitsiteline 5 veitsellä, bambu, FSC®

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 9,34 kg

ME: 6

SAP nro. 1057552

EAN



6 424002 012979



- Bambusta ja muovista valmistettu veitsitukki sekä 5 tärkeintä veistä ruoanlaittoon.
- Kompakti pystysuuntainen säilytys ja helppokäyttöiset urat mahdollistavat tukin asettelun myös matalien kaapistojen alle.

Veitsiteline 3 veitsellä, bambu, FSC®

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 8 kg

ME: 6

SAP nro. 1057553

EAN



6 424002 012986



- Bambusta ja muovista valmistettu veitsitukki sekä 3 tärkeintä veistä ruoanlaittoon.
- Kompakti pystysuuntainen säilytys ja helppokäyttöiset urat mahdollistavat tukin asettelun myös matalien kaapistojen alle.

Veitsiteline 5 veitsellä, muovi

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 8,53 kg

ME: 6

SAP nro. 1057554

EAN



6 424002 012993



- Muovista valmistettu veitsitukki sekä 5 tärkeintä veistä ruoanlaittoon.
- Kompakti pystysuuntainen säilytys ja helppokäyttöiset urat mahdollistavat tukin asettelun myös matalien kaapistojen alle.

Veitsiteline 3 veitsellä, muovi

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 7,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1057555

EAN



6 424002 013006



- Muovista valmistettu veitsitukki sekä 3 tärkeintä veistä ruoanlaittoon.
- Kompakti pystysuuntainen säilytys ja helppokäyttöiset urat mahdollistavat tukin asettelun myös matalien kaapistojen alle.

Veitsimagneetti 32 cm

Leveys: 8 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 3 cm

Paino: 0,3 kg

ME: 5

SAP nro. 1001483

EAN



5 702268 541220



- Tyylikäs ja pitävä veitsimagneetti veitsien turvallista säilyttämistä varten.
- Valmistettu mustasta muovista, mattametalliset reunat. Sisältää seinäkiinnikkeen.
- Suunnittelija Jens Ulfeldt.

Roll-Sharp™ veitsenteroitin, valkoinen

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 3,7 cm

Paino: 0,07 kg

ME: 5

SAP nro. 1014214

EAN



6 424001 026564




Valmistettu
Suomessa

- Turvallinen ja helppokäyttöinen työkalu veitsien teroittamista varten.

Teroituspuikko 20 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 3,6 cm

Paino: 0,198 kg

ME: 6

SAP nro. 1057549

EAN



6 424002 012948



- Kestävä teroituspuikko veitsien teroittamiseen.

Leikkuulautasetti, bambu, FSC®

Leveys: 25 cm

Korkeus: 35 cm

Syvyys: 3,8 cm

Paino: 2,015 kg

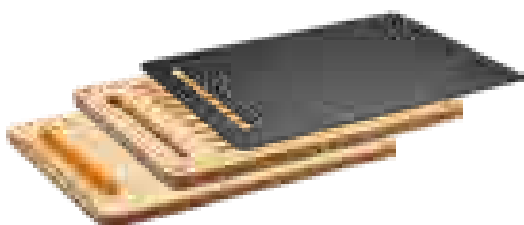
ME: 6

SAP nro. 1057550

EAN



6 424002 012955



- 3-osainen leikkuuasema, johon kuuluu uritettu leikkuulauta leivän leikkaamiseen, tasainen leikkuulauta ja vaihdettava muovinen leikkuulauta.
- Silikonitassut pitävät laudan paikoillaan leikatessa ja helpottavat pinoamista.
- Valmistettu bambusta, pinta käsitelty pellavaöljyllä.

Leikkuulauta, bambu, FSC®

Leveys: 25 cm

Korkeus: 35 cm

Syvyys: 1,5 cm

Paino: 0,883 kg

ME: 6

SAP nro. 1059230

EAN



6 424002 013549



- Kaksipuolinen leikkuulauta.
- Uritettu puoli on täydellinen leivän leikkaamiseen.
- Valmistettu bambusta, pinta käsitelty pellavaöljyllä.

Vaihdettavat leikkuualustat, 3 kpl

Leveys: 24,5 cm

Korkeus: 34,6 cm

Syvyys: 0,45 cm

Paino: 0,387 kg

ME: 6

SAP nro. 1059231

EAN



6 424002 013556



- Kolme vaihdettavaa muovista leikkuualustaa täydentämään bambusta valmistettujen leikkuulautojen settiä.

Functional Form -keittiötyövälineet ominaisuudet ja edut

Vaivattomaan arjen ruoanlaittoon.
Helppo käyttää, puhdistaa ja säilyttää.



1 Turvallinen ja helppo käyttää
Turvallinen ja miellyttävä
Softgrip™-kahva.

2 Helppo säilyttää
Helppo säilyttää pienessä tilassa
kokoontaittuvan rakenteen ansiosta.

3 Helppo puhdistaa
Helposti puhdistettava rakenne.

Functional Form -keittiötyövälineet

Kauha

Leveys: 8 cm Korkeus: 37,2 cm Syvyys: 4 cm Paino: 0,08 kg ME: 6 SAP nro. 1027299

EAN



6 424002 009665



- Functional Form -kauhan joustava silikonireuna myötäilee pannun ja kattilan reunoja pinnoitetta naarmuttamatta.
- Kauhassa on mitta-asteikko.

Lasta

Leveys: 8 cm Korkeus: 37,3 cm Syvyys: 4,9 cm Paino: 0,07 kg ME: 6 SAP nro. 1027300

EAN



6 424002 009672



- Functional Form -paistolastan silikonireuna ei naarmuta paistinpannun pinnoitetta.
- Pohjassa olevan tuen ansiosta ei tahraa keittiötasoa.

Pastakauha

Leveys: 8 cm Korkeus: 36,4 cm Syvyys: 3,8 cm Paino: 0,07 kg ME: 6 SAP nro. 1027301

EAN



6 424002 009689



- Functional Form -pastakauhan silikonipinnoitettu kärki pyyhkii kastikkeen tarkasti pastakattilasta.
- Kauhan keskellä on annosmitta yhdelle hengelle.

Reikäkauha

Leveys: 9,2 cm Korkeus: 37,2 cm Syvyys: 4,5 cm Paino: 0,11 kg ME: 6 SAP nro. 1027302

EAN



6 424002 009696



- Functional Form -reikäkauha valuttaa keitetyt vihannekset ja pastat kätevästi.
- Joustava silikonireuna myötäilee kattilan reunoja naarmuttamatta.

Pihdit

Leveys: 8 cm Korkeus: 35,8 cm Syvyys: 2,1 cm Paino: 0,07 kg ME: 6 SAP nro. 1027303

EAN



6 424002 009702



- Functional Form -pihtien kapea silikonikärki ei naarmuta paistinpannun pinnoitetta.
- Konepesun kestävä.

Siivilä

Leveys: 28 cm

Korkeus: 46 cm

Syvyys: 9,9 cm

Paino: 0,32 kg

ME: 6

SAP nro. 1027304

EAN



6 424002 009719



- Functional Form -siivilä taittuu pieneen tilaan säilytystä varten.
- Siivilä soveltuu myös höyryttämiseen.

Roiskesuoja

Leveys: 30 cm

Korkeus: 40 cm

Syvyys: 5,6 cm

Paino: 0,22 kg

ME: 6

SAP nro. 1027305

EAN



6 424002 009726



- Functional Form -roiskesuoja tekee paistamisesta siistiä ja turvallista.
- Silikonireunat pitävät roiskesuojan tukevasti paikallaan.

Paistolasta ohut

Leveys: 8 cm

Korkeus: 40 cm

Syvyys: 6,5 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1023612

EAN



6 424002 005766



- Täydellinen helppoon paistamiseen.
- Terävä ja joustava kärkiosa on optimaalinen pannukakkujen ja omelettien nostamiseen ja kääntämiseen.

Valkosipuli puristin

Leveys: 8 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 5 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 5

SAP nro. 1028361

EAN



6 424002 010340



- Täydellinen maistuvaan ruoanlaittoon.
- Säleikön saa otettua pois, mikä helpottaa puhdistusta.

Kuorija

Leveys: 8 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 2,4 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1014418

EAN



6 424002 000938



- Täydellinen helppoon kuorintaan.
- Softgrip™- kahva takaa turvallisen ja miellyttävän käytön.

Kuorija kääntävällä terällä

Leveys: 8 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 2,6 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1014419

EAN



6 424002 000945



- Täydellinen helppoon kuorintaan.
- Softgrip™- kahva takaa turvallisen ja miellyttävän käytön.

Vihanneskuorija

Leveys: 8,2 cm

Korkeus: 23 cm

Syvyys: 2 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1016122

EAN



6 424002 001799



- Täydellinen kurkkujen ja porkkanoiden kuorintaan.

Juustohöylä kovalle juustolle

Leveys: 8 cm

Korkeus: 30 cm

Syvyys: 2 cm

Paino: 0,05 kg

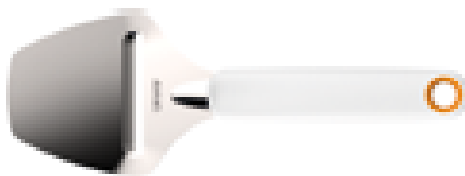
ME: 6

SAP nro. 1016129

EAN



6 424002 001867



- Ergonominen juustohöylä sopii erinomaisesti emmentalin tai goudan viipaloimiseen.

Juustohöylä pehmeälle juustolle

Leveys: 8 cm

Korkeus: 30 cm

Syvyys: 2 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1016128

EAN



6 424002 001850



- Täydellinen edamin tai cheddarin viipaloimiseen.
- Lyhyt, ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä estää pehmeää juustoa tarttumasta kiinni juustohöylään.

Juustoveitsi

Leveys: 8 cm

Korkeus: 31,5 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 5

SAP nro. 1015987

EAN



6 424002 001614



- Täydellinen sekä pehmeän että kovan juuston leikkaamiseen ja tarjoiluun.

Vihannesleikkuri

Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **5,9 cm**Paino: **0,13 kg**ME: **2**SAP nro. **1014416**

EAN



6 424002 000921



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016

- Täydellinen helppoon viipaloimiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

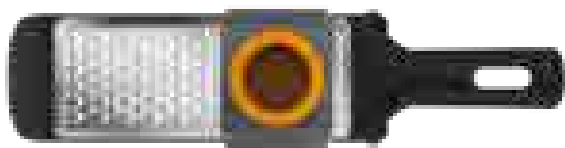
Raastin karkea

Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **5,9 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **2**SAP nro. **1014410**

EAN



6 424002 000884



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016

- Täydellinen helppoon raastamiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin hieno

Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **5,9 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **2**SAP nro. **1014412**

EAN



6 424002 000891



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016

- Täydellinen helppoon raastamiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin säilytysrasialla

Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **21 cm**Syvyys: **6,2 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **4**SAP nro. **1019530**

EAN



6 424002 004288



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016

- Täydellinen parmesaanin tai vihannesten raastamiseen.
- Mukana kansi, jolloin raastinta voidaan käyttää säilytysrasiana jääkaapissa, jolloin raasteet pysyvät tuoreina.

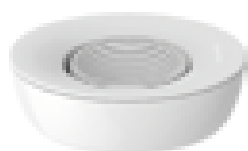
Kananmunanleikkuri

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **17 cm**Syvyys: **5 cm**Paino: **0,14 kg**ME: **4**SAP nro. **1016126**

EAN



6 424002 001836



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016

- Täydellinen ohuiden munasiivujen leikkaamiseen.
- Säilytysrasia munankuorille pitää aamiaispöydän siistin ja mukavan näköisenä.

Sitruspuristin

Leveys: 12,6 cm

Korkeus: 17,5 cm

Syvyys: 5,2 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 4

SAP nro. 1016125

EAN



6 424002 001829



- Täydellinen tuoreen ja maistuvan mehun puristamiseen.
- Helppo puhdistaa ja säilyttää.

Aamupalaveitset

Leveys: 9,9 cm

Korkeus: 25,4 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,07 kg

ME: 4

SAP nro. 1016121

EAN



6 424002 001782



- Täydellinen voin, hunajan ja marmeladin levittämistä varten.
- Muoviset veitset, joissa on hammastetut terät, sopivat erinomaisesti sämpylöiden tai croissanttien halkaisemiseen.

Pizzaleikkuri

Leveys: 9 cm

Korkeus: 26 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1019533

EAN



6 424002 004301



- Täydellinen pizzan leikkaamiseen paloiksi.

Salaattipihdit

Leveys: 7,5 cm

Korkeus: 33 cm

Syvyys: 3,3 cm

Paino: 0,08 kg

ME: 4

SAP nro. 1014434

EAN



6 424002 000983



- Täydellinen valmistukseen ja tarjoiluun joko erikseen salaattilusikoina tai yhdessä salaattiottimina.
- Helppokäyttöinen mekanismi.

Vispilä

Leveys: 8 cm

Korkeus: 34,5 cm

Syvyys: 6,1 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1014438

EAN



6 424002 001027



- Täydellinen helppoon vatkaamiseen.
- Erityisesti suunniteltu kerman ja kastikkeiden vatkaamiseen.

Vispilä silikonipinnalla

EAN



6 424002 005773

Leveys: 8 cm

Korkeus: 35,6 mm

Syvyys: 7 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1023613



- Täydellinen helppoon vatkaamiseen.
- Silikonipäällysteinen vispilä on helppo käyttää ja puhdistaa.

Silikonisuti

EAN



6 424002 005780

Leveys: 8 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 2,7 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1023614



- Täydellinen helppoon leivontaan.
- Silikonisudin harjakset on suunniteltu niin, että nestemäisten ruoka-ainaiden levitys on helppoa.

Taikinakaavin

EAN



6 424002 005797

Leveys: 8 cm

Korkeus: 34,9 cm

Syvyys: 1,6 cm

Paino: 0,06 kg

ME: 6

SAP nro. 1023615



- Täydellinen helppoon leivontaan.
- Epäsymmetrinen kaavin myötäilee astian reunoja.

Ruotopinsetit

EAN



5 702268 581851

Leveys: 6,5 cm

Korkeus: 210 mm

Syvyys: 4 cm

Paino: 0,06 kg

ME: 6

SAP nro. 1003023



- Ruostumaton teräs varmistaa hyvän ja tukevan otteen kalanruodosta.



Helppoa leikkaamista kotioloissa



Ominaisuudet ja edut

- 1 Terävät terät**
 Terien hionta takaa erinomaisen leikkuujäljen ja pitää saksen terävinä pitkään.
- 2 Ergonominen muotoilu**
 Ainutlaatuiset, patentoidut kahvat ovat ergonomisia ja miellyttäviä.
- 3 Täydellinen työväline**
 Monipuoliset saksen sopivat hyvin kaikenlaisiin leikkuutehtäviin.
- 4 Laadukas materiaali**
 Valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä, joka kestää pitkään.



Konepesun
kestävä



Valmistettu
Suomessa

Functional Form -sakset

Isot yleissakset 24 cm, valkoinen

Leveys: 9 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 6

SAP nro. 1020414

EAN



6 424002 004899




Valmistettu
Suomessa

- Ergonomisesti muotoiltu, isokokoiset kahvat, joista on hyvä pitää kiinni.
- Pitkät terät vaivattomaan leikkaamiseen, sopii eri materiaaleille.
- Kiristettävät terät.

Yleissakset 21 cm, valkoinen

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,1 kg

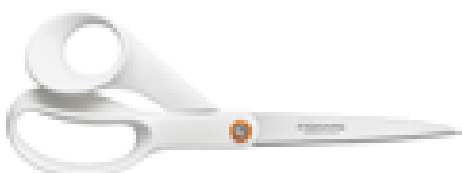
ME: 6

SAP nro. 1020412

EAN



6 424002 004875




Valmistettu
Suomessa

- Soveltuvat erilaisten leikkuutöiden tekemiselle kotona, koulussa ja toimistossa.
- Sopii paksuille ja ohuille materiaaleille.
- Kiristettävät terät.

Isot yleissakset 24 cm, musta

Leveys: 9 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,16 kg

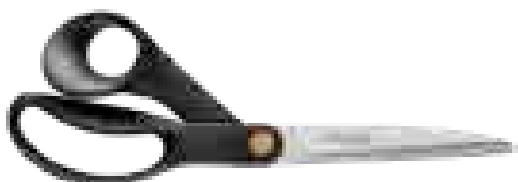
ME: 10

SAP nro. 1019198

EAN



6 411509 961657




Valmistettu
Suomessa

- Ergonomisesti muotoillut, isokokoiset kahvat, joista saa tukevan otteen.
- Pitkät terät vaivattomaan leikkaamiseen, sopii eri materiaaleille.
- Kiristettävät terät.

Yleissakset 21 cm, musta

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 6

SAP nro. 1019197

EAN



6 411509 951658




Valmistettu
Suomessa

- Sopii erinomaisesti kodin, koulun ja toimiston yleisimpiin leikkuutöihin, ohuille ja paksummille materiaaleille.
- Kiristettävät terät.

Clip-Sharp™ saksienteroitin

Leveys: 10,5 cm

Korkeus: 17,5 cm

Syvyys: 3,5 cm

Paino: 0,06 kg

ME: 6

SAP nro. 1000812

EAN



6 411501 960078




Valmistettu
Suomessa

- Teroitin sopii sekä oikea- että vasenkätisille käyttäjille.
- Varmistaa optimaalisen leikkuukulman ja saksien elinikäisen kestävyys.
- Helppo puhdistaa.
- Konepesun kestävä.

Kalasaokset 22 cm

EAN



6 411501 991270

Leveys: 9,2 cm

Korkeus: 29 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 5

SAP nro. 1003032




Valmistettu Suomessa

- Kestävät saokset, joiden sahalaitainen terä sopii kalan käsittelyyn.
- Soft-grip kahvat sopivat sekä oikea- että vasenkätisille käyttäjille.
- Sopivat erityisesti suomujen poistamiseen, kalan avaamiseen ja leikkaamiseen sekä evien poistamiseen.
- Finger-loop kahva on miellyttävä käytössä.
- Lukitusmekanismi, joka toimii yhdellä kädellä.
- Kiristettävät terät.

Lintusaokset 25 cm

EAN



6 411501 997586

Leveys: 9,2 cm

Korkeus: 29 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,2 kg

ME: 5

SAP nro. 1003033




Valmistettu Suomessa

- Kestävät saokset siipikarjan leikkaamiseen, siistimiseen ja viimeistelyyn.
- Kääntyvät terät tekevät leikkaamisesta helppoa ja niissä on ura pienten luiden leikkaamista varten.
- Soft-grip kahvat sopivat hyvin sekä oikea- että vasenkätisille.
- Finger-loop kahva tekee käytöstä miellyttävän.
- Lukitusmekanismi, joka toimii yhdellä kädellä.
- Kiristettävät terät.

Keittiösaokset 22 cm

EAN



6 411501 997777

Leveys: 9 cm

Korkeus: 25,2 cm

Syvyys: 20 cm

Paino: 0,11 kg

ME: 5

SAP nro. 1003034




Valmistettu Suomessa

- Pehmeä, luistamaton kahva, joka takaa turvallisen otteen.
- Kestävät ja terävät terät.
- Alaterä on sahalaitainen, joka helpottaa leikkaamista.
- Kiristettävät terät.



Functional Form aterimet

Salaattivälineet, matta 2 osaa

Leveys: 11,3 cm

Korkeus: 31,6 mm

Syvyys: 3,5 cm

Paino: 0,13 kg

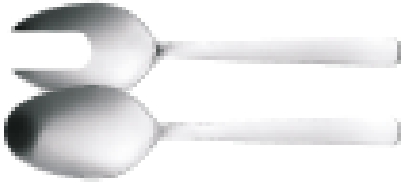
ME: 6

SAP nro. 1002960

EAN



5 702268 562225



- Kaksiosainen salaattivälinesetti
- sisältää:
1 x tarjoilulusikka
1 x tarjoiluhaarukka
- Klassinen muotoilu helppoon jokapäiväiseen käyttöön.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuisesta ruostumattomasta teräksestä (18/10).

Tarjoiluvälineet, matta 2 osaa

Leveys: 11,3 cm

Korkeus: 31,6 mm

Syvyys: 5 cm

Paino: 0,13 kg

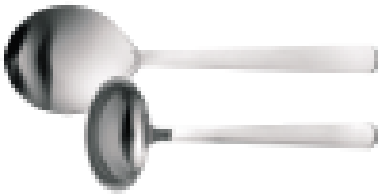
ME: 6

SAP nro. 1002959

EAN



5 702268 562201



- Kaksiosainen tarjoiluvälinesarja
- sisältää:
1 x tarjoilulusikka
1 x kastikekauha
- Klassinen muotoilu helppoon jokapäiväiseen käyttöön.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuisesta ruostumattomasta teräksestä (18/10).

Aterinpakkaus, matta 16 osaa

Leveys: 24,9 cm

Korkeus: 16,5 cm

Syvyys: 5,5 cm

Paino: 0,78 kg

ME: 6

SAP nro. 1002958

EAN



5 702268 562164



- Lahjapakkaus neljään 4-osaiseen kattaukseen, 16 osaa yhteensä
- Sisältää:
4 x haarukka
4 x veitsi
4 x lusikka
4 x teelusikka

Aterinpakkaus, matta 24 osaa

Vanha SAP nro.
1002961

Leveys: 26 cm

Korkeus: 25 cm

Syvyys: 5,8 cm

Paino: 1,42 kg

ME: 6

SAP nro. 1071624

EAN



6 424002 018643



- Lahjapakkaus, kuuteen 4-osaiseen kattaukseen, 24 osaa yhteensä.
- Sisältää:
6 x haarukka
6 x veitsi
6 x lusikka
6 x teelusikka
- Klassinen muotoilu helppoon jokapäiväiseen käyttöön.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuisesta ruostumattomasta teräksestä (18/10).

Salaattivälineet, kiiltävä

Leveys: 11,3 cm

Korkeus: 31,6 mm

Syvyys: 3,5 cm

Paino: 0,13 kg

ME: 6

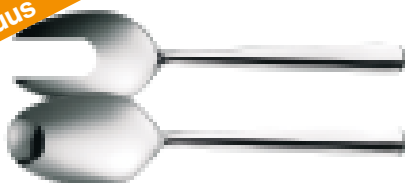
SAP nro. 1002948

EAN



5 702268 561228

Uutuus



- Kaksiosainen salaattivälinesetti
- sisältää:
 - 1 x tarjoilulusikka**
 - 1 x tarjoiluhaarukka**
- Klassinen muotoilu helppoon jokapäiväiseen käyttöön.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuisesta ruostumattomasta teräksestä (18/10).

Tarjoiluvälineet, kiiltävä

Leveys: 11,3 cm

Korkeus: 31,6 mm

Syvyys: 5 cm

Paino: 0,13 kg

ME: 6

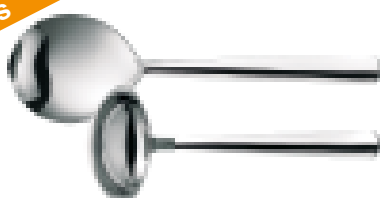
SAP nro. 1002947

EAN



5 702268 561204

Uutuus



- Kaksiosainen tarjoiluvälinesarja
- sisältää:
 - 1 x tarjoilulusikka**
 - 1 x kastikekauha**
- Klassinen muotoilu helppoon jokapäiväiseen käyttöön.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuisesta ruostumattomasta teräksestä (18/10).

Aterinsetti 16 osaa, kiiltävä

Leveys: 24,9 cm

Korkeus: 16,5 cm

Syvyys: 5,5 cm

Paino: 0,78 kg

ME: 6

SAP nro. 1002946

EAN



5 702268 561167

Uutuus



- Lahjapakkaus neljään 4-osaiseen kattaukseen, 16 osaa yhteensä
- Sisältää:
 - 4 x haarukka**
 - 4 x veitsi**
 - 4 x lusikka**
 - 4 x teelusikka**

Aterinsetti 24 osaa, kiiltävä

Leveys: 26 cm

Korkeus: 25 cm

Syvyys: 5,8 cm

Paino: 1,42 kg

ME: 6

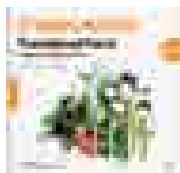
SAP nro. 1071623

Vanha SAP nro.
1002949

EAN



6 424002 018636



- Lahjapakkaus, kuuteen 4-osaiseen kattaukseen, 24 osaa yhteensä.
- Sisältää:
 - 6 x haarukka**
 - 6 x veitsi**
 - 6 x lusikka**
 - 6 x teelusikka**
- Klassinen muotoilu helppoon jokapäiväiseen käyttöön.
- Konepesunkestävät.
- Huippulaatuisesta ruostumattomasta teräksestä (18/10).

Edge veitset

Modernit yleisveitset tarttumattomuus- ominaisuuksilla

Fiskars Edge -veitsissä on tyylikäs, moderni ja innovatiivinen muotoilu. Tarttumaton pinnoite antaa muutakin kuin näyttävän mustan pinnan – sen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.





Edge -veitset ominaisuudet ja edut

Kestävyyttä helppoon leikkaamiseen,
puhdistamiseen ja säilyttämiseen.

- 1 Vahva ja paksu terä parantaa leikkausta**
Korkealaatuinen japanilainen ruostumaton teräs 420 J2 takaa terän terävyyden.
- 2 Ergonominen muotoilu**
Mahdollistaa kaikki otteet sekä vasen- että oikeakätisen käytön. Kahvan ansiosta käyttäjä voi pitää kättä lähellä veitsen terää.

- 3 Kestävä ja helposti puhdistettava terä**
Suojaava tarttumaton PTFE-pinnoite estää korroosiota ja ruoan tarttumista terään.
- 4 Kestävä kahva**
Kestävä ja iskunkestävä ABS-muovikahva on helppo pitää puhtaana.



Konepesun
kestävä

Edge -veitset



reddot design award
winner 2013

Juuresveitsi 8 cm

EAN



6 424009 783018

Leveys: **6,5 cm** Korkeus: **33,5 cm** Syvyys: **2 cm** Paino: **0,05 kg** ME: **5** SAP nro. **1003091**



- Fiskars Edge -juuresveitsi (8 cm) on pieni, kevyt ja kätevä suorateräinen veitsi juuresten, vihanneksien ja hedelmien kuorintaan ja leikkaamiseen.
- Terävä kärki kovertamiseen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.

Pieni keittiöveitsi 13 cm

EAN



6 424009 783049

Leveys: **6,5 cm** Korkeus: **33,5 cm** Syvyys: **2 cm** Paino: **0,06 kg** ME: **5** SAP nro. **1003092**



- Fiskars Edge -tomaattiveitsi (13 cm), joka sopii hammastetun terän ansiosta ruokailuvälineeksi tai tomaattien ja muiden pehmeiden, paksukuoristen vihannesten leikkaamiseen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.

Deba-veitsi 12 cm

EAN



6 424009 783261

Leveys: **6,5 cm** Korkeus: **33,5 cm** Syvyys: **2 cm** Paino: **0,07 kg** ME: **5** SAP nro. **1003096**



- Fiskars Edge -veitsi (12 cm) on kätevä kaikenlaisen ruoanvalmistukseen, etenkin vihannesten leikkaamiseen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.

Kokinveitsi 15 cm

EAN



6 424009 783117

Leveys: **7,5 cm** Korkeus: **37,2 cm** Syvyys: **2,5 cm** Paino: **0,11 kg** ME: **5** SAP nro. **1003095**



- Fiskars Edge -kokinveitsi (15 cm) on perinteinen leveäteräinen vihannesten ja lihan leikkaamiseen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.

Kokinveitsi 19 cm

EAN



6 424009 783087

Leveys: **7,5 cm** Korkeus: **42,5 cm** Syvyys: **2,5 cm** Paino: **0,11 kg** ME: **5** SAP nro. **1003094**



- Fiskars Edge -kokinveitsi (19 cm) on perinteinen leveäteräinen, joka soveltuu vihannesten ja lihan leikkaamiseen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.



reddot design award
winner 2013

Santoku-veitsi 17 cm

Leveys: 7,5 cm Korkeus: 36,5 cm Syvyys: 2,5 cm Paino: 0,13 kg ME: 5 SAP nro. 1003097

EAN



6 424009 783315



- Fiskars Edge Santoku -veitsi (17 cm), aasialainen veitsi, leveällä terällä.
- Vaihtoehto perinteiselle kokinveitselle.
- Sopii kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.

Leipäveitsi 23 cm

Leveys: 7,5 cm Korkeus: 43 cm Syvyys: 2,5 cm Paino: 0,14 kg ME: 5 SAP nro. 1003093

EAN



6 424009 783056



- Fiskars Edge -leipäveitsi (23 cm), jossa hammastettu terä leivän leikkaamista varten.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terän materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestävä.

Veitsenteroitin

Leveys: 8,8 cm Korkeus: 23,3 cm Syvyys: 4 cm Paino: 0,09 kg ME: 6 SAP nro. 1003098

EAN



6 424009 787009



reddot design award
winner 2012

- Fiskars Edge Roll-Sharp -veitsenteroitin on helppokäyttöinen, siinä on kaksi eri asentoa, yksi veitsille ja toinen paksuille terille, kuten kirveille.
- Teroittajan pohjassa on liukuesteet, jotka antavat tukevan pohjan teroitukseen.

Veitsiteline sis. 5 veistä

Leveys: 18,7 cm Korkeus: 39 cm Syvyys: 8 cm Paino: 1,61 kg ME: 4 SAP nro. 1003099

EAN



6 424009 787917



- Fiskars Edge -veitsitelineen voi kiinnittää seinään, pitää laatikossa tai pöydällä.
- Veitsiteline sisältää Edge juuresveitsen, leipäveitsen, pienen keittiöveitsen, suuren kokinveitsen ja Santoku-veitsen.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta veitsen puhdistaminen on helppoa ja veitsi kestää erinomaisesti kulutusta.
- Terien materiaali ruostumaton teräs.
- Konepesun kestäviä.



Essential

Käytännöllisyyttä ruoanlaittoon ja pilkkomiseen

Essential -sarja koostuu veitsistä, saksista ja keittiövälineistä. Jokainen tuote on suunniteltu käytännölliseksi ja edulliseksi. Sarja on täydellinen mikäli etsit luotettavia perustuotteita keittiöön.

Veitset p.162


Sakset p.164

Keittiötyövälineet p.166






Essential veitset

Juuresveitsi 8 cm					Vanha SAP nro. 1023780	EAN 6 424002 015598	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 29,5 mm	Syvyys: 1,5 cm	Paino: 0,03 kg	ME: 5	SAP nro. 1065580		




- Pieni, kevyt ja kätevä veitsi, jossa on suora terä ja vankka terän kärki
- Soveltuu hedelmien ja vihannesten kuorimiseen
- Veitsellä on helppo poistaa myös hedelmien ja vihannesten huonot osat

Vihannesveitsi 11 cm					Vanha SAP nro. 1023778	EAN 6 424002 015574	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 29,5 mm	Syvyys: 1,5 cm	Paino: 0,04 kg	ME: 5	SAP nro. 1065568		




- Keskikokoinen, kätevä ja monipuolinen veitsi hedelmien ja vihannesten kuorimiseen ja leikkaamiseen

Tomaattiveitsi 12 cm					Vanha SAP nro. 1023779	EAN 6 424002 015581	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 29,5 mm	Syvyys: 1,5 cm	Paino: 0,04 kg	ME: 5	SAP nro. 1065569		




- Keskikokoinen, kätevä ja monipuolinen veitsi, jossa on sahalaitainen terä
- Soveltuu erinomaisesti leivän tai tomaatin kaltaisten kuorellisten ruokien leikkaamiseen
- Sopii myös pöytäkäyttöön

Leipäveitsi 23 cm					Vanha SAP nro. 1023774	EAN 6 424002 015536	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 43 mm	Syvyys: 3 cm	Paino: 0,12 kg	ME: 5	SAP nro. 1065564		




- Pitkä ja vahva veitsi, jossa on sahalaitainen terä
- Leikkaa kovakuorisenkin leivän vaivatta

Keittiöveitsi 21 cm					Vanha SAP nro. 1023776	EAN 6 424002 015550	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 43 mm	Syvyys: 3 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 5	SAP nro. 1065566		




- Yleisveitsi kaikenlaiseen leikkaamiseen

Kokinveitsi 21 cm					Vanha SAP nro. 1023775	EAN	
Leveys: 9 cm	Korkeus: 43 mm	Syvyys: 3 cm	Paino: 0,12 kg	ME: 5	SAP nro. 1065565		




- Iso veitsi pitkällä ja vahvalla terällä
- Lihan leikkaamiseen, vihannesten pilkkomiseen ja yrttien hienontamiseen sopiva yleisveitsi

Fileointiveitsi 18, taipuva terä					Vanha SAP nro. 1023777	EAN	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 43 mm	Syvyys: 3 cm	Paino: 0,0,8 kg	ME: 5	SAP nro. 1065567		




- Kalan fileointiin sopiva taipuisa terä

Teroitusteräs 20 cm					Vanha SAP nro. 1023781	EAN	
Leveys: 7 cm	Korkeus: 43 mm	Syvyys: 2,5 cm	Paino: 0,16 kg	ME: 5	SAP nro. 1065581		




- Veisten teroittamiseen

Juuresveitsi 8 cm					EAN	
Leveys: 16 cm	Korkeus: 38 mm	Syvyys: 8 cm	Paino: 1,39 kg	ME: 5		



- Koivusta valmistettu veitsiteline, jonka mukana tulee viisi veistä:
 - kuorintaveitsi
 - vihannesveitsi
 - leipäveitsi
 - keittiöveitsi 21 cm
 - aasialainen kokinveitsi

Essential -Roll-Sharp-teroitin					Vanha SAP nro. 1023811	EAN	
Leveys: 12,5 cm	Korkeus: 22,7mm	Syvyys: 6,5 cm	Paino: 0,08 kg	ME: 6	SAP nro. 1065598		



- Helppokäyttöinen teroitin keraamisella hiomakivellä ja liukumattomalla pohjalla; sopii sekä oikea- että vasenkätisille
- Takaa veitsille täydellisen terävyyden ja pitkäkestoisen suorituskyvyn
- Helppo puhdistaa
- Tiskikoneenkestävä

Essential saksset

Siipikarjasakset 23 cm

Leveys: **8,8 cm**Korkeus: **27,2 mm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,14 kg**ME: **10**SAP nro. **1023819**

EAN



6 424002 006626



- Käytännöllisesti ja ihanteellisesti muotoiltu keittiötyökalu.
- Vahvat lintusakset siipikarjan nylkemiseen, paloitteluun ja leikkaamiseen
- Kaarevat profiloituneet terät helpottavat työskentelyä, ja niissä on lovi luiden leikkaamiseen.
- SOFTGRIP™-kädensija sormirenkaalla
- Saksissa on peukalolla ohjattava lukitusmekanismi
- Oikea- ja vasenkätiset

Keittiösakset pullonavaajalla, 20 cm

Leveys: **8,8 cm**Korkeus: **27,2 mm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,14 kg**ME: **10**SAP nro. **1023820**

EAN



6 424002 006633



- Käytännöllisesti ja ihanteellisesti muotoiltu keittiötyökalu jokaiseen keittiöön
- Keittiösaksissa on vahvat terät, joista alemman hammastettu reuna helpottaa leikkaamista
- Monipuolisten saksien kädensijassa on sisäänrakennettu pullonavaaja, joten saksilla voi paitsi leikata, myös avata pulloja
- Oikea- ja vasenkätiset

Yleissakset 21 cm

Leveys: **8,5 cm**Korkeus: **27 mm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,07 kg**ME: **10**SAP nro. **1023817**

EAN



6 424002 006602



- Käytännöllisesti ja ihanteellisesti muotoillut yleissakset
- Saksien terät on valmistettu ruostumattomasta teräksestä
- Mukavat kahvat tarjoavat tukevan otteen
- Oikea- ja vasenkätiset

Paperisakset 17 cm

Leveys: **8,5 cm**Korkeus: **24 mm**Syvyys: **1,5 cm**Paino: **0,14 kg**ME: **10**SAP nro. **1023818**

EAN



6 424002 006619



- Käytännöllisesti ja ihanteellisesti muotoillut paperisakset
- Saksien terät on valmistettu ruostumattomasta teräksestä
- Mukavat kahvat tarjoavat tukevan otteen
- Oikea- ja vasenkätiset

Cuts+More monitoimisakset

Leveys: **12 cm**Korkeus: **30,3 mm**Syvyys: **2,5 cm**Paino: **0,13 kg**ME: **3**SAP nro. **1000809**

EAN



6 411507 156925



- Monikäyttöinen, kotona ja pihapiirissä käytettävä työkalu.
- Korkealaatuiset titaaniterät
- Sisältää seuraavat irrotettavat työkalut: puukko, naru- ja metallilankaleikkuri, pullonavaaja, leikkuupinta ohuelle köydelle, teippileikkuri, saksienteroittaja sekä teräsuojus.
- Konepesunkestävät helppoon puhdistukseen.
- Oikeakätiset

Essential keittiötyövälineet

Kuorija					Vanha SAP nro. 1023786	EAN	 6 424002 015642
Leveys: 6,5 cm	Korkeus: 24,5 mm	Syvyys: 1,7 cm	Paino: 0,03 kg	ME: 5	SAP nro. 1065585		



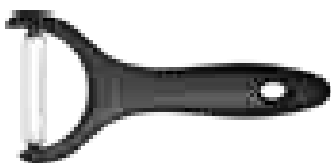
- Hedelmien ja vihannesten kuorimiseen

Kääntäväteräinen kuorija					Vanha SAP nro. 1023787	EAN	 6 424002 015659
Leveys: 6,5 cm	Korkeus: 24,5 mm	Syvyys: 1,7 cm	Paino: 0,03 kg	ME: 5	SAP nro. 1065586		



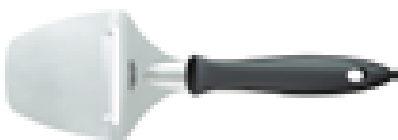
- Kääntäväteräinen kuorija hedelmien ja vihannesten kuorimiseen

Vihanneskuorija					Vanha SAP nro. 1023824	EAN	 6 424002 015789
Leveys: 6,5 cm	Korkeus: 21 mm	Syvyys: 1,5 cm	Paino: 0,03 kg	ME: 5	SAP nro. 1065599		



- Y-shaped peeler for peeling vegetables.

Juustohöylä					Vanha SAP nro. 1023789	EAN	 6 424002 015666
Leveys: 7,5 cm	Korkeus: 22 mm	Syvyys: 1,8 cm	Paino: 0,04 kg	ME: 5	SAP nro. 1065587		



- Ruostumattomasta teräksestä valmistetun terän kulman ansiosta juustosiivut pysyvät ehjinä

Juustohöylä pehmeälle juustolle					Vanha SAP nro. 1023790	EAN	 6 424002 015673
Leveys: 7,5 cm	Korkeus: 17 mm	Syvyys: 1,8 cm	Paino: 0,03 kg	ME: 5	SAP nro. 1065588		



- Lyhyt ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä estää juuston tarttumisen höylään

Pullasuti

Vanha SAP nro.
1023802

EAN



Leveys: **6 cm**

Korkeus: **29 mm**

Syvyys: **1,5 cm**

Paino: **0,03 kg**

ME: **10**

SAP nro. **1065590**

6 424002 015697



- Pullasuti kuumuudenkestävillä, luonnonmateriaaleista valmistetuilla harjaksilla.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Taikinakaavin

Vanha SAP nro.
1023803

EAN



Leveys: **6 cm**

Korkeus: **35,8 mm**

Syvyys: **1,5 cm**

Paino: **0,03 kg**

ME: **10**

SAP nro. **1065591**

6 424002 015703



- Taikinakaavin epäsymmetrisellä silikonipäällä
- Helppo käyttää ja sopii kaapimiseen eri asennoissa.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Kauha

Vanha SAP nro.
1023804

EAN



Leveys: **6,8 cm**

Korkeus: **38 mm**

Syvyys: **4 cm**

Paino: **0,03 kg**

ME: **10**

SAP nro. **1065592**

6 424002 015710



- Iso kauha ruoanlaittoon
- Suipon muodon ansiosta ruoan kauhominen helpottuu.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Pastakauha

Vanha SAP nro.
1023805

EAN



Leveys: **6 cm**

Korkeus: **38 mm**

Syvyys: **5,5 cm**

Paino: **0,04 kg**

ME: **10**

SAP nro. **1065593**

6 424002 015727



- Pastakauha pitää pastan paikoillaan vettä valuttaessa
- Aukko sopii yhden spagettiannoksen annosteluun
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Valumisen estävä keittokauha

Vanha SAP nro.
1023806

EAN



Leveys: **8 cm**

Korkeus: **38 mm**

Syvyys: **8,5 cm**

Paino: **0,05 kg**

ME: **10**

SAP nro. **1065594**

6 424002 015734



- Kauhassa on valumisen estävä reuna, joka soveltuu oikea- ja vasenkätisille
- Tilavuus 100 ml.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Paistinlasta

Leveys: **6 cm**Korkeus: **38 mm**Syvyys: **5 cm**Paino: **0,03 kg**ME: **10**Vanha SAP nro.
1023807SAP nro. **1065595**

EAN



6 424002 015741



- Taipuisa paistinlasta, jossa on terävät reunat ja kätevä, epäsymmetrinen pää.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Helppohoitoinen vispilä

Leveys: **6,5 cm**Korkeus: **35,5 mm**Syvyys: **5,5 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **10**Vanha SAP nro.
1023809SAP nro. **1065596**

EAN



6 424002 015758



- Pannulla käytettävä vispilä, joka sopii esimerkiksi kastikkeiden valmistukseen
- Helppo puhdistaa, irrotettava pää, Sopii tarttumattomien keitto- ja paistoastioiden kanssa käytettäväksi.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

Vihanneskuorija

Leveys: **7 cm**Korkeus: **37,5 mm**Syvyys: **1,5 cm**Paino: **0,03 kg**ME: **10**Vanha SAP nro.
1023810SAP nro. **1065597**

EAN



6 424002 015765



- Sopii tarttumattomien keitto- ja paistoastioiden kanssa käytettäväksi.
- Suunnittelija: Tobias Wandrup

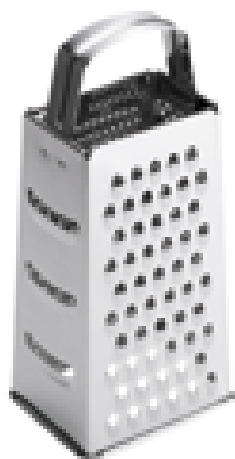
Raastin neljällä eri karkeudella

Leveys: **11 cm**Korkeus: **23 mm**Syvyys: **8,3 cm**Paino: **0,16 kg**ME: **5**Vanha SAP nro.
1023798SAP nro. **1065589**

EAN



6 424002 015680



- Perinteinen suorakulmainen raastin usealla eri karkeudella, vankka kahva

Tekniset tiedot

Keitto- ja paistoastiat

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Pinnoite	Uunin maksimilämpötila	Liesityyppi
Functional Form paistinpannut	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec	max 150 °C	Kaikille liesille
Functional Form kattilat ja kasari	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	-	max 150 °C	Kaikille liesille

Veitset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Terämateriaali	Terän paksuus		Teroituskulma	Kahvan materiaali	Teräkulma
Functional Form	Konepesun kestävä	Japanilainen ruostumaton teräs	Small: 1,1 mm	Large: 1,7 mm	30+/-4	Softouch™	Kartiomainen
Edge	Konepesun kestävä *	Japanilainen ruostumaton teräs	Small: 1,3 mm	Large: 2,3 mm	30+/-4	ABS-muovi	Kartiomainen

* Edge -veitsien terissä on PTFE-pinnoite helppoa puhdistamista ja ylläpitoa varten

Sakset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Kovuus	Softgrip™	Huomioitavaa
Classic	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	*
Functional Form Keittiö	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	-
Functional Form musta ja valkoinen	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	-

* Kädensijat valmistettu iskunkestävästä PBT, PP tai ABS -muovista | Klassiset oranssikävyiset sakset (paitsi nos. 1005130 ja 1003025) voidaan steriloida autoklaavissa jopa 137°C lämpötilassa.

Terän tiukkuus on säädettävissä useimmissa saksissa ruuvia kiristämällä, mikä helpottaa myös puhdistusta.

Aterimet

Product family	Materiaali	Pesuhjeet
Functional Form	Japanilainen ruostumaton teräs	Konepesun kestävä

Huolto ja hoito



Huolto ja hoito



Veitset

Kaikkien Fiskarsin veitsien kovuusluokitus on HRC 52–HRC 56. Tämän ansiosta niitä voidaan teroittaa ja ne soveltuvat täydellisesti päivittäiseen kotikäyttöön. Veitsien terät on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, mikä takaa niille pitkän käyttöiän. Fiskarsin veitsien kahvat on ruiskuvalettu suoraan kiinni teriin, mikä tekee liitoksesta tiiviin ja estää bakteerien kerääntymisen liitoskohtaan. Kahvojen materiaalit ja liitokset takaavat, että leikkaaminen on turvallista myös märällä tai rasvaisella veitsellä. Monissa Fiskarsin veitsissä on myös suuri sormisuoja, jonka ansiosta sormen luiskahtaminen terään on hyvin epätodennäköistä.

HUOLTO

Mitä paremmin veistä huolletaan, sitä harvemmin se kaipaa teroitusta. On kuitenkin täysin normaalia, että veistä on silloin tällöin teroitettava, jotta sen leikkuureuna säilyy hyvänä. Veitsi pysyy terävänä pidempään, kun käytät aina sopivaa alustaa, kuten puista tai muovista leikkuulautaa. Veistä ei tule koskaan käyttää suoraan kovien keittiöpintojen päällä, sillä tämä tylsyyttää terän.

Ammattikokit käyttävät teroituspuikkoa jokaisella käyttökerralla varmistaakseen, että veitsi on aina terävä ja valmis käytettäväksi. Normaalisissa kotikäytössä veitsiä ei kuitenkaan ole tarpeen teroittaa näin usein. Riittää, kun veitset teroittaa säännöllisesti tai vain tarvittaessa. Fiskarsin veitsien kovuusluokitus on HRC 52–HRC 56, minkä ansiosta ne soveltuvat täydellisesti päivittäiseen kotikäyttöön. Mitä kovempi terä, sitä kauemmin se pysyy terävänä. Kovuus kuitenkin myös vaikeuttaa teroittamista. Pehmeämpi terä puolestaan on helpompi teroittaa, mutta se myös tylsyy nopeammin ja on siksi teroitettava useammin. Laadukkuutensa ansiosta Fiskarsin veitset pysyvät teroituksen jälkeen terävinä todella pitkään. Lisäksi teroittaminen käy helposti joko Fiskarsin Roll-Sharp™-veitsenteroittimella tai teroituspuikolla. Puikon käyttäminen vaatii jonkin verran taitoa. Fiskarsin veitsien kokonaisteroituskulma on 30 astetta. Tämä tarkoittaa sitä, että veistä tulisi vetää alas teroituspuikkoa pitkin 15 asteen kulmassa molempiin suuntiin ja että tämä tulee toistaa myös toiselle puolelle. Vetojen tulee olla pitkiä ja tasaisia. Jos haluat hoitaa teroituksen helpommin ja nopeammin, käytä Fiskarsin Roll-Sharp™-veitsenteroitinta. Aseta Roll-Sharp™ tasaiselle alustalle ja vedä veitsen terä teroittimen läpi edestakaisin 15–20 kertaa. Tämä takaa sen, että teroitat veitsen tismalleen oikeaan kulmaan. On tärkeää

muistaa liikuttaa sekä taakse- että eteenpäin, jotta terä teroituu molemmilta puolilta. Käytipä kumpaa tahansa teroitustapaa, veitsi kannattaa huuhdella teroituksen jälkeen kuumalla vedellä ja kuivata huolellisesti.

PUHDISTUS

Kaikki Fiskarsin veitset voi pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin veitsien pesemistä käsin, koska silloin ne pysyvät terävinä pidempään. Kun peset veitsen käsin, huuhtelee ja kuivaa se heti pesemisen jälkeen. Fiskarsin veitsiä ei saa liottaa vedessä. Älä myöskään anna ruoanjäämien kuivua veitseen kiinni, sillä niiden hapot vahingoittavat veistä pitkällä aikavälillä. Jos peset Fiskarsin veitsiä astianpesukoneessa, varmista, että ne eivät joudu kosketuksiin muiden työvälineiden, astioiden tai aterimien kanssa, sillä tämä voi vahingoittaa leikkuureunaa.

Kaikissa astianpesukoneissa on joskus hieman ruostetta, joka voi levitä koneen ollessa käynnissä. Nämä ruostetäplät voivat olla peräisin itse astianpesukoneesta tai muista pestävistä astioista ja aterimista. Ruostetta on myös voinut jäädä koneeseen edellisistä pesuista. Jos haluat pestä Fiskarsin veitsen astianpesukoneessa, avaa luukku heti pesun jälkeen ja päästä kuuma höyry ulos. Veitset kannattaa myös kuivata vielä astiapyyhkeellä koneen ohjelman päätyttyä. Jos veitsiisi tulee ruostetäpliä, pääset niistä eroon tavallisella teräksen puhdistustuotteella.

SÄILYTYS

Useimmat veitset tylsyvät nopeasti, jos niitä säilytetään laatikossa, koska leikkuureuna vahingoittuu hankautuessaan muita esineitä vasten. Jotta Fiskarsin veitset pysyisivät terävinä, niitä tulisi säilyttää joko veitsitukissa tai magneettisessa seinätelineessä.



Sakset

Kaikkien Fiskarsin saksien kahvat on ruiskuvalettu suoraan kiinni teriin. Kahvat ovat erittäin hygieeniset, koska liitoskohdassa ei ole koloja tai välejä, joihin voisi kerääntyä bakteereita. Kahvat on valmistettu iskunkestävästä muovista.

Nikkelittömät terät on tarkkuushiottu, ja ne on valmistettu karkaistusta ruotsalaisesta Sandvik-teräksestä, jonka kovuusluokitus on HRC 55 tai HRC 57. Terien kireys on helposti säädettävissä.

HUOLTO

Useimpien Fiskars Classic -saksien kahvat on valmistettu PBT-muovista (polybutyleenitereftalaatti), joka voidaan steriloida tehokkaasti joko gammasäteillä tai autoklaavissa. Autoklaavia käytettäessä lämpötila ei saa nousta yli 137 asteen. Sakset kannattaa pitää terävinä käyttämällä säännöllisesti Fiskarsin Clip-Sharp™-saksienterointia. Useimmat Fiskarsin sakset voi pestä astianpesukoneessa..

SÄILYTYS

Jotkin Fiskarsin sakset myydään säilytysuojan kanssa. Suojaa käyttämällä voidaan varmistaa, ettei kukaan loukkaa itseään saksien kärkiin silloin, kun niitä ei käytetä. Suoja myös estää teriä vahingoittumasta ja pitää ne terävinä pidempään.

Aterimet

Kaikki Fiskarsin aterimet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Mikään teräs ei kuitenkaan ole täysin immuuni ulkoisille tekijöille. Ruostumattomaksi teräkseksi kutsutaan terästä, joka on ruosteenkestävää ja jonka pinnalta mahdolliset pienet ruosteläikät voidaan poistaa helposti teräksen puhdistustuotteella.

PUHDISTUS

Uudet aterimet tulee aina pestä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Jotta Fiskarsin aterimet säilyisivät hyvännäköisinä mahdollisimman pitkään, ne kannattaa kiillottaa teräksen puhdistustuotteella ainakin kerran vuodessa.

Fiskarsin aterimille suositellaan käsinpesua, jotta ne säilyisivät hyväkuntoisina. Aterimet tulee kuivata huolellisesti pesun jälkeen. Jos aterimet pestään astianpesukoneessa, ne kannattaa huuhdella ensin. Astianpesukoneen luukku tulee avata heti pesuohjelman päätyttyä, jotta kuuma höyry pääsee ulos. Aterimet kannattaa myös kuivata vielä astiapyyhkeellä koneen ohjelman päätyttyä.

Kaikissa astianpesukoneissa on joskus hieman ruostetta, joka voi levitä koneen ollessa käynnissä. Nämä ruostetäplät voivat olla peräisin itse astianpesukoneesta tai muista pestävistä astioista ja aterimista. Ruostetta on myös voinut jäädä koneeseen edellisistä pesuista. Jos aterimiisi tulee ruostetäpliä, pääset niistä eroon tavallisella teräksen puhdistustuotteella

Huolto ja hoito



Keitto- ja paistoastiat

Fiskars käyttää kestäviä, laadukkaita materiaaleja ja panostaa tuotekehitykseen voidakseen valmistaa aina parhaita mahdollisia keitto- ja paistoastioita.

PARHAISSA KATTILOISSA JA PANNUISSA KÄYTETÄÄN ALUMIINIA JA RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ

Alumiini on paras materiaali pinnoitettujen pannujen ytimiin hyvän lämmönjohtavuutensa ansiosta. Myös pannun sivut lämmittävät ruokaa. Alumiini on kevyt metalli, joten pannua on helppo käsitellä. Alumiini on myös pehmeä materiaali. Siksi pinnoitamme koko pannun, jotta se kestää paremmin kulutusta. Ruostumaton teräs erittäin kestävä ja helppohoitoinen materiaali ja myös helppo puhdistaa. Ruostumaton teräs kestää hyvin korkeita lämpötiloja ja syövyttäviä aineita, kuten happoja. Vain hyvin suolapitoiset keittosuolaliuokset ja erittäin vahvat hapot voivat vahingoittaa ruostumatonta teräspintaa. Muoviosia sisältävät tuotteet ovat uuninkestäviä 150 asteeseen asti, ja ruostumatonta terästä sisältävät tuotteet kestävät jopa 250 asteen lämpötilan.

PINNOITTEET

Pinnoitteen laadulla on suuri merkitys, ja Fiskars tekeekin jatkuvasti töitä tehdäkseen pinnoitteista vahvempia ja parantaakseen niiden tarttumattomuutta entisestään. Fiskarsin PTFE-pinnoite on erittäin tarttumaton. Pinnoitteen etuja ovat kulutuskestävyys ja tehokas korroosiosuojaus. Jotta pinnoite säilyisi hyvänä pitkään, on suositeltavaa käyttää muovisia ja puisia keittiövälineitä

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Kaada pannuun hiukan öljyä tai pari ruokalusikallista vettä ennen kuin aloitat ruoanlaiton. Älä kuumenna pannua tyhjänä. Pannu on tarpeeksi kuuma paistamiseen, kun öljy väreilee hieman tai vesi on haihtunut. Paista kohtuullisella lämmöllä. Yli 250 asteen lämpötilat voivat vaurioittaa pinnoitetta. Älä lisää suolaa ennen kuin vesi kiehuu. Älä myöskään säilytä ruokaa pinnoitetussa pannussa. Kuumaa pannua ei saa laittaa kylmään veteen, koska pohja voi vääntyä suuren lämpötilaeron vuoksi.

PUHDISTUS

Pese keitto- ja paistoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa ja puhdista ne aina heti käytön jälkeen. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut tuotteet voi pestä astianpesukoneessa. Pinnoitetusta alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistettujen tuotteiden peseminen käsin pidentää niiden käyttöikää.

– ! Kaikki Fiskarsin keittiötuotteet on virallisesti hyväksytty elintarvikekäyttöön.





Fiskars on luonut laadukasta, innovatiivista ja kestävästä suunnittelua jo vuodesta 1649. Fiskars mahdollistaa ja kannustaa jokaista löytämään omat kiinnostuksen kohteensa ja luomaan oman elämänsä. Uskomme, että tekemällä arkisista asioista inspiroivia, vaivattomia ja miellyttäviä, lisäämme onnellisuutta ja hyvinvointia ympärillemme, joka ulottuu - niin perheisiimme ja ystäviimme, kuin myös ympäröivään maailmaamme.

KEITTIÖ | PUUTARHA | ASKARTELU