

A high-quality photograph of a kitchen scene. In the center, a black Fiskars frying pan sits on a dark induction cooktop. The pan contains a golden-brown, slightly charred omelette or fried egg. To the right of the pan, a large, bright orange and yellow flame is visible, suggesting a gas burner or a flameless heat source. Below the first pan, another black Fiskars frying pan is also on the cooktop, containing a mixture of halved cherry tomatoes and dark, possibly sautéed, vegetables. To the left of the pans, a small dark bowl holds several whole cherry tomatoes. To the right, a wooden cutting board with some herbs is partially visible. The background is dark, and the overall lighting is warm, emphasizing the textures of the food and the intensity of the flame.

FISKARS®

Keittiökuvasto

2020



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

Keittiökuvasto



Sisällysluettelo

10 Fiskars Premium esittely

12 Norden

Keitto- ja paistoastiat
Steel Keitto- ja paistoastiat
Veitset

24 Rotisser

Keitto- ja paistoastiat

30 All Steel

Keitto- ja paistoastiat

36 Hard Face

Keitto- ja paistoastiat
Steel Keitto- ja paistoastiat

46 Hard Edge

Veitset

52 Brasserie

Keitto- ja paistoastiat

54 Classic

Keittoastiat

56 Titanium

Veitset

60 Royal

Veitset

66 Norr

Veitset

72 Functional Form+

Veitset

78 Classic-sakset

84 Tekniset tiedot

86 Functional Form esittely

92 Functional Form

Keitto- ja paistoastiat
Veitset
Leikkuutarvikkeet
Keittiötyövälineet
Sakset
Aterimet

118 Edge

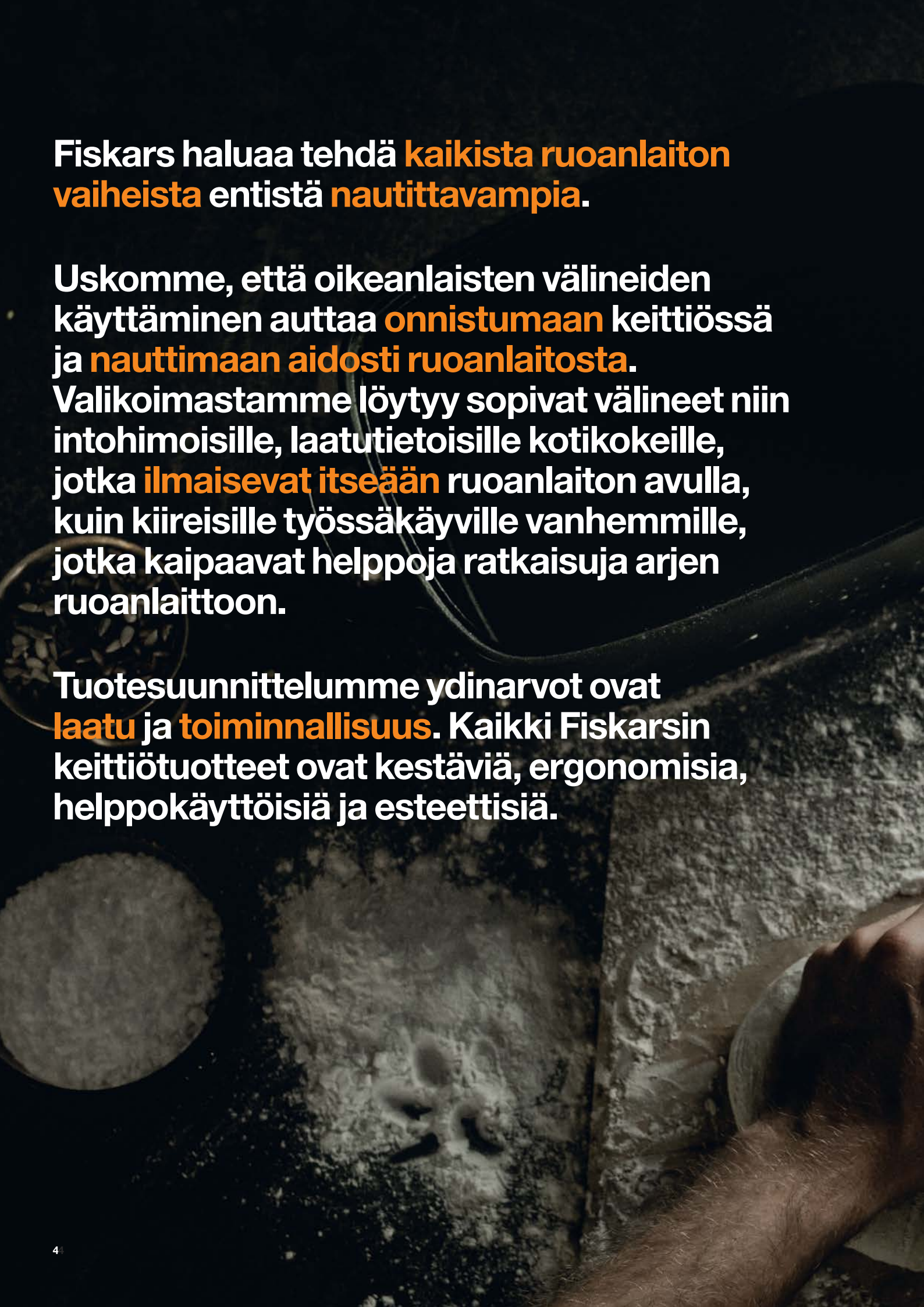
Veitset

124 Tekniset tiedot

126 Huolto ja hoito

Huomautus!

Kaikki luettelossa esiintyvät mitat ovat pakkausten mittoja.



Fiskars haluaa tehdä **kaikista ruoanlaiton vaiheista** entistä **nautittavampia**.

Uskomme, että oikeanlaisten välineiden käyttäminen auttaa **onnistumaan** keittiössä ja **nauttimaan aidosti ruoanlaitosta**.

Valikoimastamme löytyy sopivat välineet niin intohimoisille, laatutietoisille kotikokeille, jotka **ilmaisevat itseään** ruoanlaiton avulla, kuin kiireisille työssäkäyville vanhemmille, jotka kaipaavat helppoja ratkaisuja arjen ruoanlaittoon.

Tuotesuunnittelumme ydinarvot ovat **laatu** ja **toiminnallisuus**. Kaikki Fiskarsin keittiötuotteet ovat kestäviä, ergonomisia, helppokäyttöisiä ja esteettisiä.



We be
the world
to sh

believe
d is yours
ape.

Fiskars Premium



A close-up, low-angle shot of a chef's arm and hand. The chef is wearing a grey long-sleeved shirt and a white apron. Their arm is hairy and they are holding a knife with a wooden handle. In front of them is a wooden cutting board with several small, round potatoes and a bunch of fresh green herbs. The background is dark and out of focus.

**"Ruokailaitto on minulle
tapa ilmaista luovuuttani ja
inspiroitua. Rakastan uusia
kulinaarisia elämyksiä.**

**Laadukkaat välineet
auttavat minua nauttimaan
ruokailaitosta ja saavuttamaan
parhaan lopputuloksen."**

Lars, 46

johtaja päivisin,
kulinaristi vapaa-ajallaan

Valikoimamme on suunniteltu intohimoisille kotikokeille

Intohimoisille kotikokeille ruoka on sydämen asia. He kokeilevat mielellään uusia asioita. He ovat erittäin taitavia, ja heillä on erilaisia tarpeita keittiövälineiden suhteen.

Fiskarsin valikoima on suunniteltu vastaamaan kaikkiin näihin tarpeisiin. Välineemme auttavat aistimaan, kokemaan ja tekemään löytöjä sekä nauttimaan ruoanlaiton kaikista vaiheista.

Äärimmäinen keveys, tarkkuus ja suorituskkyky

Fiskars Titanium -veitsissä yhdistyvät kaunis design ja käytännöllisyys innovatiivisella tavalla. Veitsien terät on valmistettu titaanista, minkä ansiosta ne ovat erittäin kevyitä ja tarkkoja käsitellä.



Pohjoista luonnetta

Fiskars Norden on uniikki ja innovatiivinen sarja, jonka inspiraationa toimivat pohjoismainen luonto ja raaka-aineet. Tuoteperheeseen kuuluu korkealuokkaisia veitsiä ja ruostumattomasta teräksestä sekä valuraudasta valmistettuja keitto- ja paistoastioita.



Suorituskykyä ja innovaatiota

Rotisser ja Royal edustavat viimeisimpiä innovaatioita niin materiaaleiltaan kuin teknologialtaan. Modernisti muotoillut tuotteet ovat äärimmäisen korkealaatuisia.



Klassista, autenttista ruoanlaittoa

All Steel ja Norr ovat ajattomia klassikoita, jotka sopivat täydellisesti erityisiin hetkiin. Niiden avulla voit nauttia ruoanlaitosta ja saavuttaa aina täydellisen lopputuloksen.



Kovaan, jokapäiväiseen käyttöön

Lujat ja kestävät Hard Face ja Functional Form+ -tuotteet on suunniteltu jokapäiväiseen käyttöön. Laajasta tuotevalikoimasta löydät oikean tuotteen jokaiseen työvaiheeseen.



Norden Pure Nordic

Nauti lempiruokiesi rikkaista makumaailmoista Fiskars Nordenin avulla. Uniikin ja innovatiivisen sarjan inspiraation lähteinä toimivat pohjoismainen luonto ja raaka-aineet. Tuoteperheeseen kuuluu ruostumattomasta teräksestä ja valuraudasta valmistettuja keitto- ja paistoastioita sekä korkealuokkaisia keittiöveitsiä.



Norden valurautatuotteiden ominaisuuudet ja hyödyt



1 Täydellinen hauduttamiseen

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

2 Uniikki mineraalikäsittely

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

3 Non-stick -pinnoite

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

4 Helppo hoitaa

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.

7 Valmistettu Suomessa.

Norden keitto- ja paistoastiat valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Handwash only



Made in Finland

Norden valurautatuotteet



Pata 4,0 L					Svh. (alv. 24%) 169,90 €	EAN	 6 424002 008835
Leveys: 30 cm	Korkeus: 15 cm	Syvyys: 25 cm	Paino: 5,84 kg	ME: 1	SAP nro. 1026565		



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

Pata 6,0 L					Svh. (alv. 24%) 189,90 €	EAN	 6 424002 008842
Leveys: 31 cm	Korkeus: 16 cm	Syvyys: 30 cm	Paino: 7,6 kg	ME: 1	SAP nro. 1026566		



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

Pata 5,0 L ovaali					Svh. (alv. 24%) 179,90 €	EAN	 6 424002 008859
Leveys: 37,8 cm	Korkeus: 15,2 cm	Syvyys: 20,5 cm	Paino: 6,55 kg	ME: 1	SAP nro. 1026567		



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

Paistinpannu 24 cm					Svh. (alv. 24%) 114,90 €	EAN	 6 424002 008866
Leveys: 50 cm	Korkeus: 11,5 cm	Syvyys: 26 cm	Paino: 2,33 kg	ME: 1	SAP nro. 1026568		



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

Paistinpannu 26 cm					Svh. (alv. 24%) 119 €	EAN	 6 424002 008873
Leveys: 52 cm	Korkeus: 11,5 cm	Syvyys: 28 cm	Paino: 2,62 kg	ME: 1	SAP nro. 1026569		



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

Norden valurautatuotteet



reddot design award
winner 2018



Grillipannu 26 cm					Svh. (alv. 24%) 125 €	EAN	 6 424002 008880
Leveys: 52 cm	Korkeus: 11,5 cm	Syvyys: 28 cm	Paino: 3,4 kg	ME: 1	SAP nro. 1026570		



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

Paistinpannu 28 cm					Svh. (alv. 24%) 129 €	EAN	 6 424002 008897
Leveys: 54 cm	Korkeus: 11,5 cm	Syvyys: 30 cm	Paino: 3,1 kg	ME: 1	SAP nro. 1026571		



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

Norden ruostumattomasta teräksestä valmistettujen tuotteiden ominaisuudet ja hyödyt



1 Lämmön ihanteellinen jakautuminen

3-kerrosrakenne alumiiniytimellä takaa lämmön tehokkaa ja tasaisen jakautumisen kaikilla liesityypeillä.

2 Uniikki mineraalikäsittely

Uniikki THERMIUM™-mineraalikäsittely estää ruoan kiinnipalamisen myös korkeissa lämpötiloissa.

3 Non-stick -pinta

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

4 Uuninkestävä

Kestää käyttöä uunissa jopa 240 °C lämpötilassa.

5 Mitta-asteikko

Kattiloiden sisäpinnassa kätevä mitta-asteikko.

6 Valmistettu Suomessa

Norden steel keitto- ja paistoastiat valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Handwash recommended for pans



Made in Finland

Norden steel keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2018



Kasari 1,8 L

Leveys: 20,5 cm	Korkeus: 14,5 cm	Syvyys: 38 cm	Paino: 1,57 kg	ME: 1	SAP nro. 1026908	Svh. (alv. 24%) 119 €	EAN	6 424002 009375
-----------------	------------------	---------------	----------------	-------	------------------	-----------------------	-----	-----------------



Fiskars Norden teräksisessä kasarissa on ainutlaatuinen THERMIUM™-mineraalikäsitteillä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Kasari 2,5 L

Leveys: 22,5 cm	Korkeus: 15,2 cm	Syvyys: 40,5 cm	Paino: 1,98 kg	ME: 1	SAP nro. 1026909	Svh. (alv. 24%) 129 €	EAN	6 424002 009382
-----------------	------------------	-----------------	----------------	-------	------------------	-----------------------	-----	-----------------



Fiskars Norden teräksisessä kasarissa on ainutlaatuinen THERMIUM™-mineraalikäsitteillä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Kattila 3,0 L

Leveys: 28 cm	Korkeus: 21,5 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 2,28 kg	ME: 1	SAP nro. 1026920	Svh. (alv. 24%) 139 €	EAN	6 424002 009399
---------------	------------------	-----------------	----------------	-------	------------------	-----------------------	-----	-----------------



Fiskars Norden teräksisessä kattilassa on ainutlaatuinen THERMIUM™-mineraalikäsitteillä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Kattila 5,0 L

Leveys: 31 cm	Korkeus: 25,5 cm	Syvyys: 15,5 cm	Paino: 3,08 kg	ME: 1	SAP nro. 1026921	Svh. (alv. 24%) 149 €	EAN	6 424002 009405
---------------	------------------	-----------------	----------------	-------	------------------	-----------------------	-----	-----------------



Fiskars Norden teräksisessä kattilassa on ainutlaatuinen THERMIUM™-mineraalikäsitteillä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 26 cm	Korkeus: 11 cm	Syvyys: 47,5 cm	Paino: 1,3 kg	ME: 1	SAP nro. 1026903	Svh. (alv. 24%) 114,90 €	EAN	6 424002 009320
---------------	----------------	-----------------	---------------	-------	------------------	--------------------------	-----	-----------------



Fiskars Norden teräksisessä paistinpannussa on ainutlaatuinen THERMIUM™-mineraalikäsitteillä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.



reddot design award
winner 2018



Paistinpannu 26 cm

					Svh. (alv. 24%) 119 €	EAN	 6 424002 009337
Leveys: 28 cm	Korkeus: 11 cm	Syvyys: 49,5 cm	Paino: 1,6 kg	ME: 1	SAP nro. 1026904		



Fiskars Norden teräksisessä paistinpannussa on ainutlaatuinen THERMIUM™ -mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Paistinpannu 28 cm

					Svh. (alv. 24%) 129 €	EAN	 6 424002 009344
Leveys: 30 cm	Korkeus: 11 cm	Syvyys: 51,5 cm	Paino: 1,9 kg	ME: 1	SAP nro. 1026905		



Fiskars Norden teräksisessä paistinpannussa on ainutlaatuinen THERMIUM™ -mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Paistokasari 26 cm

					Svh. (alv. 24%) 144,90 €	EAN	 6 424002 009351
Leveys: 28 cm	Korkeus: 12,2 cm	Syvyys: 49,5 cm	Paino: 2,32 kg	ME: 1	SAP nro. 1026906		



Fiskars Norden teräksisessä paistokasarissa on ainutlaatuinen THERMIUM™ -mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Paistovuoka 28 cm

					Svh. (alv. 24%) 159 €	EAN	 6 424002 009368
Leveys: 33 cm	Korkeus: 8,5 cm	Syvyys: 29,5 cm	Paino: 2,47 kg	ME: 1	SAP nro. 1026907		



Fiskars Norden teräksisessä paistokasarissa on ainutlaatuinen THERMIUM™ -mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Wokkipannu 28 cm

					Svh. (alv. 24%) 124,90 €	EAN	 6 424002 009412
Leveys: 31 cm	Korkeus: 15 cm	Syvyys: 52 cm	Paino: 1,73 kg	ME: 1	SAP nro. 1026922		



Fiskars Norden teräksisessä wokkipannussa on ainutlaatuinen THERMIUM™ -mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite. Valmistettu Suomessa.

Norden -veitsien ominaisuudet ja hyödyt

MADE IN
FINLAND

1

2

3

4

1 Korkealaatuista terästä

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

2 Ihanteellinen terävyys

Erinomainen suorituskyky on viety huippuunsa teroittamalla terä 26 asteen kulmaan.

3 Teräruoto ruostumatonta terästä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräruoto takaa täydellisen tasapainon veistä käytettäessä.

4 Puukahva on valmistettu perinteisten puukonkahvojen tapaan

Kahva on valmistettu suomalaisesta lämpökäsitellystä koivusta, joten se on paitsi kaunis, myös erittäin miellyttävä kädessä.

5 Valmistettu Suomessa

Norden -veitset



Iso kokinveitsi					Svh. (alv. 24%) 119 €	EAN	 6 424002 008743
Leveys: 9,8 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 41 cm	Paino: 0,21 kg	ME: 4	SAP nro. 1026419		



Fiskarsin Norden-veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Veitset on valmistettu Suomessa.

Pieni kokinveitsi					Svh. (alv. 24%) 79 €	EAN	 6 424002 008750
Leveys: 8 cm	Korkeus: 2,7 cm	Syvyys: 28 cm	Paino: 0,09 kg	ME: 4	SAP nro. 1026420		



Fiskarsin Norden-veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Veitset on valmistettu Suomessa.

Leipäveitsi					Svh. (alv. 24%) 119 €	EAN	 6 424002 008767
Leveys: 9,8 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 41 cm	Paino: 0,2 kg	ME: 4	SAP nro. 1026421		



Fiskarsin Norden-veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Veitset on valmistettu Suomessa.

Paistiveitsi					Svh. (alv. 24%) 119 €	EAN	 6 424002 008774
Leveys: 9,8 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 41 cm	Paino: 0,19 kg	ME: 4	SAP nro. 1026422		



Fiskarsin Norden-veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Veitset on valmistettu Suomessa.

Fileointiveitsi					Svh. (alv. 24%) 99,90 €	EAN	 6 424002 008781
Leveys: 9,8 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 41 cm	Paino: 0,16 kg	ME: 4	SAP nro. 1026423		



Fiskarsin Norden-veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Veitset on valmistettu Suomessa.



Vihannesveitsi

Svh. (alv. 24%) **69,90 €**Leveys: **7,8 cm**Korkeus: **2,7 cm**Syvyys: **28 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **4**SAP nro. **1026424**

EAN



Fiskarsin Norden-veitset valmistetaan ensiluokkaisista materiaaleista suomalaisten veitsentekoperinteiden mukaisesti. Veitset on valmistettu Suomessa.

Premium veitsiteline

Premium veitsiteline

Svh. (alv. 24%) **89 €**Leveys: **24,8 cm**Korkeus: **3,8 cm**Syvyys: **30,8 cm**Paino: **2,28 kg**ME: **4**SAP nro. **1027506**

EAN



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



Rotisser Parasta suorituskykyä

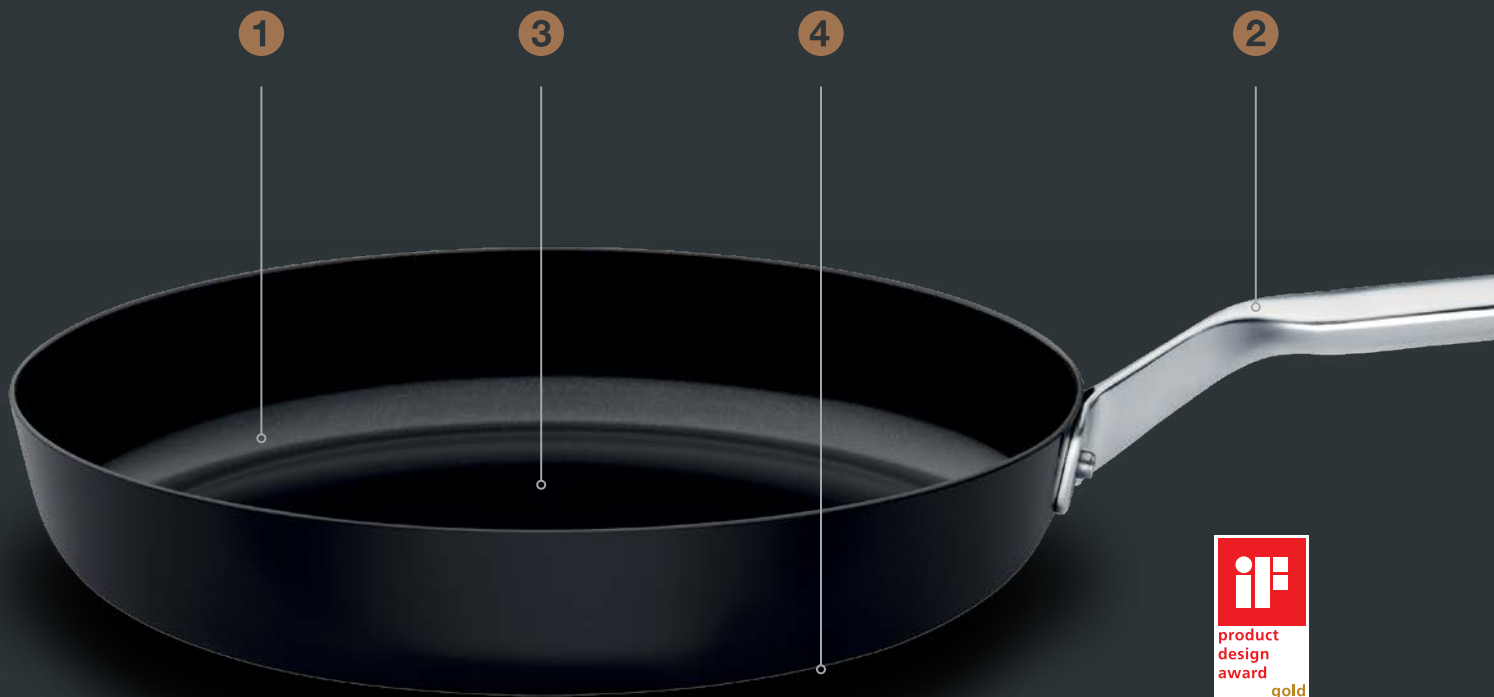


Rotisser on tyylikäs keitto- ja paistoastiasarja kaikkeen ruoanlaittoon. Siinä yhdistyy kestävä muotoilu ja uusin teknologia induktioliesille. Rotisser on yhdistelmä laadukkaita materiaaleja, ainutlaatuista induktioteknologiaa ja palkittua muotoilua. Se tuo arkeesi hitusen ylellisyyttä. Sopii käytettäväksi liedellä, uunissa ja tarjoiluastiana. Suositellaan vaativaan ruoanlaittoon.



Rotisser

ominaisuudet ja edut



1 Kuumenee tasaisesti

Valmistettu kevyestä alumiinista, joka johtaa hyvin lämpöä. Siksi myös pannun sivut lämmittävät ruokaa.

2 Turvallinen kahva

Ruostumaton teräskahva on turvallinen ja pysyy viileänä.

3 Ylivertainen pinnoite

Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

4 Energiaa säästävä pohja

Energiapohja kuumenee 50 % nopeammin ja säästää 30 % energiaa.

5 Kaikille liesille

Saatavilla myös induktioliesille optimoitu Optiheat-teknologia.

6 Valmistettu Suomessa

Rotisser-pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Rotisser keitto- ja paistoastiat



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Kasari 1,6 L					Svh. (alv. 24%) 74,90 €	EAN	 6 424002 005971
Leveys: 19,5 cm	Korkeus: 10,5 cm	Syvyys: 35,5 cm	Paino: 1,07 kg	ME: 6	SAP nro. 1023754		



Pinnoitettu alumiininen paistokasari, jonka kansi on ruostumatonta terästä. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistokasarista täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Kasari 3,5 L					Svh. (alv. 24%) 104,90 €	EAN	 6 424002 005988
Leveys: 30 cm	Korkeus: 23,5 cm	Syvyys: 12,5 cm	Paino: 1,76 kg	ME: 4	SAP nro. 1023755		



Pinnoitettu alumiininen kasari/kattila, jonka kansi on ruostumatonta terästä. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistokasarista täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Paistinpannu 24 cm					Svh. (alv. 24%) 75,90 €	EAN	 6 424002 005926
Leveys: 25 cm	Korkeus: 46,5 cm	Syvyys: 6,5 cm	Paino: 1,06 kg	ME: 6	SAP nro. 1023739		



Pinnoitettu alumiininen paistinpannu, joka sopii kaikkensaaseen hienostuneeseen ruoanvalmistukseen. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistinpannusta täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Paistinpannu 26 cm					Svh. (alv. 24%) 79,50 €	EAN	 6 424002 005919
Leveys: 27 cm	Korkeus: 48,5 cm	Syvyys: 6,5 cm	Paino: 1,31 kg	ME: 6	SAP nro. 1023738		



Pinnoitettu alumiininen paistinpannu, joka sopii kaikkensaaseen hienostuneeseen ruoanvalmistukseen. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistinpannusta täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Paistinpannu 28 cm					Svh. (alv. 24%) 86,90 €	EAN	 6 424002 005933
Leveys: 29 cm	Korkeus: 50,5 cm	Syvyys: 8 cm	Paino: 1,41 kg	ME: 6	SAP nro. 1023750		



Pinnoitettu alumiininen paistinpannu, joka sopii kaikkensaaseen hienostuneeseen ruoanvalmistukseen. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistinpannusta täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Paistokasari 24 cm 1,6 L

Svh. (alv. 24%) **99,90 €**

EAN



6 424002 005940

Leveys: **25,5 cm**

Korkeus: **12,7 cm**

Syvyys: **46,5 cm**

Paino: **1,67 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1023751**



Pinnoitettu alumiininen paistokasari, jossa on korkeat reunat ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistokasarista täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Paistokasari 26 cm

Svh. (alv. 24%) **109,9 €**

EAN



6 424002 005957

Leveys: **27,5 cm**

Korkeus: **9 cm**

Syvyys: **48,7 cm**

Paino: **1,91 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023752**



Pinnoitettu alumiininen paistokasari, jossa on korkeat reunat ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistokasarista täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Paistovuoka 28 cm

Svh. (alv. 24%) **129,9 €**

EAN



6 424002 005964

Leveys: **34,5 cm**

Korkeus: **9,5 cm**

Syvyys: **34,5 cm**

Paino: **1,76 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023753**



Pinnoitettu alumiininen paistoastia sopii hienostuneeseen ruoanvalmistukseen. Ajaton muotoilu ja korkealaatuiset materiaalit tekevät tästä paistoastiasta täydellisen kumppanin ruoanvalmistukseen. Sopii kaikille liesityypeille, uuniin ja pöydälle tarjoiluun.

Rotisser+ keitto- ja paistoastiat



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Paistinpannu 24 cm OH

Svh. (alv. 24%) **99,90 €**

EAN



6 424002 005995

Leveys: **25 cm**

Korkeus: **46,5 cm**

Syvyys: **6,5 cm**

Paino: **1,06 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023756**



Uusin teknologia yhdistettynä ajattomaan muotoiluun. Pinnoitettu alumiininen paistinpannu korkealaatuisista materiaalista, jossa on ainutlaatuinen OPTIHEAT™-teknologia, joka estää pannua ylikuumenemasta induktioliedellä.

Paistinpannu 28 cm OH

Svh. (alv. 24%) **109,90 €**

EAN



6 424002 006008

Leveys: **27 cm**

Korkeus: **48,5 cm**

Syvyys: **7,6 cm**

Paino: **1,43 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023757**



Uusin teknologia yhdistettynä ajattomaan muotoiluun. Pinnoitettu alumiininen paistinpannu korkealaatuisista materiaalista, jossa on ainutlaatuinen OPTIHEAT™-teknologia, joka estää pannua ylikuumenemasta induktioliedellä.

Paistokasari 26 cm OH

Svh. (alv. 24%) **122,90 €**

EAN



6 424002 006015

Leveys: **29 cm**

Korkeus: **50,5 cm**

Syvyys: **8,5 cm**

Paino: **1,6 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023758**



Uusin teknologia yhdistettynä ajattomaan muotoiluun. Pinnoitettu alumiininen paistinpannu korkealaatuisista materiaalista, jossa on ainutlaatuinen OPTIHEAT™-teknologia, joka estää pannua ylikuumenemasta induktioliedellä.

All Steel

Täydellinen paistopinta



All Steel -pannut takaavat täydellisen paistotuloksen ja maukkaan ruoan. Pannujen salaisuus on tarttumaton, keraaminen Cerasec-pinnoite, joka ruskistaa kauniisti. All Steel -pinnoite kestää paistamisen korkeissa lämpötiloissa.

Suosittelaa juhlahetkiä varten silloin ja erityisesti, kun ruskistustuloksella on väliä.



All Steel / All Steel + ominaisuudet ja edut



1 Kestävyys

Valmistettu kestävästä ruostumattomasta 18/10-teräksestä.

2 Turvallinen kahva

Ruostumaton teräskahva on turvallinen ja pysyy viileänä.

3 Cerasec-pinnoite

Keraaminen Cerasec-pinnoite on 20 % tarttumattomampi ja takaa kauniin paistopinnan, joka maistuu paremmalta.

4 3-kerrospohja

Paksu 3-kerrospohja takaa tehokkaan ja tasaisen kuumennuksen.

5 Valmistettu Suomessa

All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher
safe



All Steel keitto- ja paistoastiat

Kasari 1,5 L

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 424002 006084

Leveys: **18,1 cm**Korkeus: **35,8 cm**Syvyys: **9,3 cm**Paino: **0,93 kg**ME: **6**SAP nro. **1023765**

Korkealaatuinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistokasari sopii kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat. Sisäpuolella on mitta-asteikko. Tehokas 3-kerrospohja kaikille liesityypeille.

Kattila 3,0 L

Svh. (alv. 24%) **72,90 €**

EAN



6 424002 006091

Leveys: **27 cm**Korkeus: **20 cm**Syvyys: **15 cm**Paino: **1,23 kg**ME: **4**SAP nro. **1023766**

Korkealaatuinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kasari / kattila sopii kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat. Sisäpuolella on mitta-asteikko. Tehokas 3-kerrospohja kaikille liesityypeille.

Kattila 5,0 L

Svh. (alv. 24%) **82,90 €**

EAN



6 424002 006107

Leveys: **30,5 cm**Korkeus: **24,5 cm**Syvyys: **16,5 cm**Paino: **1,8 kg**ME: **4**SAP nro. **1023767**

Korkealaatuinen, ruostumattomasta teräksestä valmistettu kasari / kattila sopii kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat. Sisäpuolella on mitta-asteikko. Tehokas 3-kerrospohja kaikille liesityypeille.

Paistinpannu 24 cm

Svh. (alv. 24%) **62,90 €**

EAN



6 424002 006022

Leveys: **26 cm**Korkeus: **48 cm**Syvyys: **6 cm**Paino: **1,14 kg**ME: **6**SAP nro. **1023759**

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu erityisiä hetkiä varten. Tarttumaton Ceratec®-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti parantaen makunautintoa. Paksu 3-kerrospohja on optimoitu tehokkaaseen käyttöön ja kaikille liesityypeille.

Paistinpannu 26 cm

Svh. (alv. 24%) **72,90 €**

EAN



6 424002 006039

Leveys: **28 cm**Korkeus: **50 cm**Syvyys: **6 cm**Paino: **1,3 kg**ME: **6**SAP nro. **1023760**

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu erityisiä hetkiä varten. Tarttumaton Ceratec®-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti parantaen makunautintoa. Paksu 3-kerrospohja on optimoitu tehokkaaseen käyttöön ja kaikille liesityypeille.

Paistinpannu 28 cm					Svh. (alv. 24%) 79,90 €	EAN	 6 424002 006046
Leveys: 30 cm	Korkeus: 52 cm	Syvyys: 6 cm	Paino: 1,59 kg	ME: 6	SAP nro. 1023761		



Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu erityisiä hetkiä varten. Tarttumaton Ceratec[®]-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti parantaen makunautintoa. Paksu 3-kerrospohja on optimoitu tehokkaaseen käyttöön ja kaikille liesityypeille.

Paistokasari 26 cm					Svh. (alv. 24%) 99,90 €	EAN	 6 424002 006053
Leveys: 28 cm	Korkeus: 50 cm	Syvyys: 8,7 cm	Paino: 2,08 kg	ME: 4	SAP nro. 1023762		



Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistokasari erityisiä hetkiä varten. Tarttumaton Ceratec[®]-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti parantaen makunautintoa. Paksu 3-kerrospohja on optimoitu tehokkaaseen käyttöön ja kaikille liesityypeille.

Wokkipannu 28 cm					Svh. (alv. 24%) 89,90 €	EAN	 6 424002 006060
Leveys: 30 cm	Korkeus: 11 cm	Syvyys: 52,2 cm	Paino: 1,28 kg	ME: 4	SAP nro. 1023763		



Ruostumattomasta teräksestä valmistettu wokkipannu erityisiä hetkiä varten. Tarttumaton Ceratec[®]-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti parantaen makunautintoa. Paksu 3-kerrospohja on optimoitu tehokkaaseen käyttöön ja kaikille liesityypeille.

Paistovuoka 28 cm					Svh. (alv. 24%) 99,90 €	EAN	 6 424002 006077
Leveys: 34,5 cm	Korkeus: 9,4 cm	Syvyys: 30 cm	Paino: 2,4 kg	ME: 4	SAP nro. 1023764		



Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistoastia erityisiä hetkiä varten. Tarttumaton Ceratec[®]-pinnoite ruskistaa ruoan kauniisti parantaen makunautintoa. Paksu 3-kerrospohja on optimoitu tehokkaaseen käyttöön ja kaikille liesityypeille.



Hard Face Kovaan käyttöön



Hard Face on arjen ruoanlaiton sankari.
Kestävän Hardtec Superior -pinnoitteen ansiosta pannuilla on
erinomaiset tarttumattomat non-stick - ominaisuudet.
Silikonireunaisissa kansissa on kaksi eri kaato-ominaisuutta.
Laajavalikoima takaa, että onnistut aina ruoanlaitossa.

Suosittelaaan kovaan ja vaativaan arkikäyttöön.



Hard Face

ominaisuudet ja edut



1 Ylivertainen pinnoite

Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

2 Energiaa säästävä pohja

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

3 Paksumpi pohja

Erittäin paksu pohja johtaa lämpöä tehokkaasti ja tasaisesti.

4 Turvallinen kahva

Bakeliittikahva pysyy viileänä ja takaa hyvän otteen.

5 Litteä lasikansi, jossa kaksi kaato-ominaisuutta

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

6 Kaikille liesille

Saatavilla myös induktioliesille optimoitu OPTIHEAT-teknologialla.

7 Valmistettu Suomessa

All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.

8 Miellyttävä muotoilu

- Tyylikäs litteä lasikansi
- Musta mattapinta
- Moderni ja yhtenäinen kahvan muotoilu



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Hard Face keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2016

Kasari 1,8 L / 18 cm kannella					Svh. (alv. 24%) 59,90 €	EAN	 6 411501 702432
Leveys: 20 cm	Korkeus: 37,5 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 1,3 kg	ME: 4	SAP nro. 1052226		



Alumiinista valmistettu paistokasari vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite, jonka vuoksi paistokasari soveltuu erityisesti puurojen ja maitopohjaisten kastikkeiden valmistukseen. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet ja bakeliitti kahva, joka ei kuumene.

Kasari 2,5 L kannella					Svh. (alv. 24%) 69,90 €	EAN	 6 411501 702524
Leveys: 23,2 cm	Korkeus: 40,2 cm	Syvyys: 12,5 cm	Paino: 1,66 kg	ME: 4	SAP nro. 1052235		



Alumiinista valmistettu paistokasari vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite, jonka vuoksi paistokasari soveltuu erityisesti puurojen ja maitopohjaisten kastikkeiden valmistukseen. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet ja bakeliitti kahva, joka ei kuumene.

Kattila 3,5L / 22cm kannella					Svh. (alv. 24%) 79,90 €	EAN	 6 411501 702449
Leveys: 31 cm	Korkeus: 24,5 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 1,82 kg	ME: 4	SAP nro. 1052227		



Alumiinista valmistettu kasari / kattila vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite, jonka vuoksi paistokasari soveltuu erityisesti maitopohjaisten ruokien valmistukseen. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet ja bakeliitti kahva, joka ei kuumene.

Kattila 5 L / 26 cm kannella					Svh. (alv. 24%) 89,90 €	EAN	 6 411501 702456
Leveys: 32,2 cm	Korkeus: 28 cm	Syvyys: 13,5 cm	Paino: 2,41 kg	ME: 4	SAP nro. 1052228		



Alumiinista valmistettu kasari / kattila vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite, jonka vuoksi paistokasari soveltuu erityisesti maitopohjaisten ruokien valmistukseen. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet ja bakeliitti kahva, joka ei kuumene.

Paistinpannu 20 cm					Svh. (alv. 24%) 39,90 €	EAN	 6 411501 702388
Leveys: 21,8 cm	Korkeus: 40,3 cm	Syvyys: 8,5 cm	Paino: 0,8 kg	ME: 6	SAP nro. 1052221		



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.



reddot design award
winner 2016

Paistinpannu 24 cm

Svh. (alv. 24%) **49,90 €**

EAN



6 411501 702395

Leveys: **25,5 cm**

Korkeus: **43,5 cm**

Syvyys: **9 cm**

Paino: **1 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052222**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.

Paistinpannu 26 cm

Svh. (alv. 24%) **54,90 €**

EAN



6 411501 702401

Leveys: **28 cm**

Korkeus: **48,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,2 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052223**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.

Paistinpannu 28 cm

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 411501 702418

Leveys: **30 cm**

Korkeus: **49,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,36 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052224**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.

Paistinpannu 30 cm

Svh. (alv. 24%) **69,90 €**

EAN



6 411501 702425

Leveys: **32 cm**

Korkeus: **52,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,75 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052225**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.

Paistokasari 24 cm/2,2 L

Svh. (alv. 24%) **79,90 €**

EAN



6 411501 702470

Leveys: **26 cm**

Korkeus: **49,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,73 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052230**



Alumiinista valmistettu paistokasari vaativaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet.



reddot design award
winner 2016

Paistokasari 26 cm/2,8 L

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 411501 702487

Leveys: **28 cm**

Korkeus: **48,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,98 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052231**



Alumiinista valmistettu paistokasari vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet.

Paistokasari 28 cm/3,5 L

Svh. (alv. 24%) **99,90 €**

EAN



6 411501 702494

Leveys: **30 cm**

Korkeus: **49,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **2,4 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052232**



Alumiinista valmistettu paistokasari vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliitti-kahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa. Hiljainen silikonikansi, jossa on hyvät kaato-ominaisuudet.

Omelettipannu 22 cm

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 411501 702463

Leveys: **23 cm**

Korkeus: **42 cm**

Syvyys: **6 cm**

Paino: **0,83 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052229**



Alumiinista valmistettu omelettipannu vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite, joka tekee pannusta soveltuvat pannukakkujen ja omelettien valmistukseen. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliittikahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.

Lettupannu 27 cm

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 411501 702517

Leveys: **25,5 mm**

Korkeus: **45 cm**

Syvyys: **7 cm**

Paino: **1,2 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052234**



Kauan kaivattu uutuus – Hard Face -lettupannu viidelle letulle. Erittäin kestävä Hardtec Superior 3-kerrospinnoite. Bakeliittikahva ei kuumene, ja siitä saa hyvän otteen. Kevyt lettupannu kaikille liesille, sopii myös induktioliedelle.

Wokkipannu 28 cm/4,5 L

Svh. (alv. 24%) **69,90 €**

EAN



6 411501 702500

Leveys: **30 cm**

Korkeus: **13 cm**

Syvyys: **52,5 cm**

Paino: **1,46 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052233**



Alumiinista valmistettu wokkipannu vaatimaan käyttöön. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite, joka tekee pannusta soveltuvat pannukakkujen ja omelettien valmistukseen. Moderni, musta design, jota täydentää bakeliittikahva, joka ei kuumene ja takaa miellyttävän ja turvallisen otteen kokattaessa.



reddot design award
winner 2016

Paistinpannu OH 24 cm

Svh. (alv. 24%) **69,90 €**

EAN



6 411501 702531

Leveys: **25,5 cm**

Korkeus: **43,5 cm**

Syvyys: **9 cm**

Paino: **1 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052236**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön OPTIHEAT™-teknologialla. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite ja OPTIHEAT™-teknologia suojaa pannua ylikuumenemiselta induktioliedellä.

Paistinpannu OH 28 cm

Svh. (alv. 24%) **79,90 €**

EAN



6 411501 702548

Leveys: **30 cm**

Korkeus: **49,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,36 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1052237**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön OPTIHEAT™-teknologialla. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite ja OPTIHEAT™-teknologia suojaa pannua ylikuumenemiselta induktioliedellä.

Paistokasari OH 26 cm/2,8 L

Svh. (alv. 24%) **109,90 €**

EAN



6 411501 702555

Leveys: **28 cm**

Korkeus: **48,5 cm**

Syvyys: **11 cm**

Paino: **1,98 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1052238**



Alumiinista valmistettu paistinpannu vaativaan käyttöön OPTIHEAT™-teknologialla. Erittäin kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior-pinnoite ja OPTIHEAT™-teknologia suojaa pannua ylikuumenemiselta induktioliedellä.

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

Bakeliittikahva ei lämpene käytössä ja takaa hyvän otteen.

5 Tasainen kansi, jossa kaksi erilaista kaato-ominaisuutta

Läpinäkyvä lasi, jossa kuumuuden kestävä silikonireuna.

6 Toimii kaikilla liesillä

7 Valmistettu Suomessa

Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.

8 Miellyttävä design

- Eleganti ja tasainen lasikansi.
- Kahvoissa moderni ja yhdistynyt muotoilu.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher
safe



Hard Face Steel keitto- ja paistoastiat

Steel kasari kannella 1.8 L/ 18 cm

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 411501 702562

Leveys: **20 cm**Korkeus: **10,7 cm**Syvyys: **38,5 cm**Paino: **1,23 kg**ME: **6**SAP nro. **1052239**

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

Steel kattila kannella 3,5 L/ 20 cm

Svh. (alv. 24%) **79,90 €**

EAN



6 411501 702579

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

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

Steel kattila kannella 5 L/22 cm

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 411501 702586

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

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

Steel paistinpannu 26 cm

Svh. (alv. 24%) **54,90 €**

EAN



6 411501 702630

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

Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu kovaan käyttöön. Kestävin Hardtec Superior -pinnoite. Kuumentumattomat bakeliittikahvat. Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti. Toimii kaikilla liesillä. Valmistettu Suomessa.

Steel paistinpannu 28 cm

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 411501 702647

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

Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistinpannu kovaan käyttöön. Kestävin Hardtec Superior -pinnoite. Kuumentumattomat bakeliittikahvat. Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti. Toimii kaikilla liesillä. Valmistettu Suomessa.

Steel paistokasari 26 cm/3,2 L

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 411501 702654

Leveys: 28 cm	Korkeus: 48,5 cm	Syvyys: 12,8 cm	Paino: 2,27 kg	ME: 6	SAP nro. 1052248
----------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------	--------------	-------------------------



Kestävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kasari kovaan käyttöön. Nerokas ja hiljainen silikonireunainen lasikansi kahdella eri kaato-ominaisuudella. Kuumentumattomat bakeliittikahvat. Paksu 3-kerrospohja kuumentaa tasaisesti. Toimii kaikilla liesillä. Valmistettu Suomessa.

Hard Edge

Terävyyttä, joka kestää



Fiskars Hard Edge -veitset on suunniteltu pysymään terävinä ja kohtaamaan jokapäiväiset ruoanlaittotarpeet ilman ongelmia. Veitsien huippu-terävät terät on valmistettu paksusta ruostumattomasta teräksestä vallankumouksellisella LZR-EDGE™ -teknologialla. Sen ansiosta veitset pysyvät terävinä 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset. Sen 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

Veitsee on helppo hoitaa, sillä se voidaan tarvittaessa teroittaa millä tahansa teroitustyökalulla. Veitsi on myös konepesun kestävä

Hard Edge -veitset

Leipäveitsi

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 011583

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,18 kg**ME: **5**SAP nro. **1054945**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Fileointiveitsi

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 011590

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,18 kg**ME: **5**SAP nro. **1054946**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Paistiveitsi

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 011033

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **5**SAP nro. **1051760**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Iso kokinveitsi

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 011002

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1051747**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Medium kokinveitsi

Svh. (alv. 24%) **34,90 €**

EAN



6 424002 011019

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1051748**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Aasialainen kokinveitsi

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 011040

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **5**SAP nro. **1051761**
Uutuus


Aasialaistyyppinen yleisveitsi, jonka leveä terä on 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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Pieni kokinveitsi

Svh. (alv. 24%) **29,90 €**

EAN



6 424002 011026

Leveys: **9 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,06 kg**ME: **5**SAP nro. **1051749**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Tomaattiveitsi

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424002 011606

Leveys: **7 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,07 kg**ME: **5**SAP nro. **1054947**
Uutuus


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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Vihannesveitsi

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424002 011057

Leveys: **7 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **5**SAP nro. **1051762**
Uutuus


Sopii täydellisesti hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen. Kestävä terä 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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.

Juuresveitsi

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424002 011064

Leveys: **7 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **5**SAP nro. **1051777**
Uutuus


Sopii täydellisesti hedelmien ja vihannesten kuorimiseen. Kestävä terä 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. Toimitukset alkavat 15.8.2020.



Brasserie keittotaidon perinteitä parhaimmillaan



Valitse Brasserie kun haluat perinteistä ja helppohoitoisia valurauta patoja ja pannuja. Brasserie -tuoteperhe antaa ruoalle kauniin paistopinnan ja sopii erinomaisesti hauduttamiseen. Kestävä emalipinta suojaa pannuja ja patoja ruostumista vastaan. Emalipinnan ansiosta tuotteet on myös helpompi hoitaa ja puhdistaa. Astiat ovat heti käyttövalmiita ja toimivat kaikilla liesillä.

Brasserie keitto- ja paistoastiat

Grillipannu 27 cm emali

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 424002 002802

Leveys: **51,5 cm**Korkeus: **9 cm**Syvyys: **29 cm**Paino: **4,15 kg**ME: **2**SAP nro. **1018870**

Perinteisen valuraudan erinomaiset ruuanlaitto-ominaisuudet yhdistyvät kestäväään emalipintaan, joka suojaa pannuja ja patoja ruostumista vastaan

Paistinpannu 24 cm emali

Svh. (alv. 24%) **44,90 €**

EAN



6 424002 002789

Leveys: **48,5 cm**Korkeus: **8 cm**Syvyys: **25,5 cm**Paino: **2,95 kg**ME: **2**SAP nro. **1018868**

Perinteisen valuraudan erinomaiset ruuanlaitto-ominaisuudet yhdistyvät kestäväään emalipintaan, joka suojaa pannuja ja patoja ruostumista vastaan

Paistinpannu 27 cm emali

Svh. (alv. 24%) **49,90 €**

EAN



6 424002 002796

Leveys: **51,5 cm**Korkeus: **9 cm**Syvyys: **29 cm**Paino: **3,7 kg**ME: **2**SAP nro. **1018869**

Perinteisen valuraudan erinomaiset ruuanlaitto-ominaisuudet yhdistyvät kestäväään emalipintaan, joka suojaa pannuja ja patoja ruostumista vastaan

Pata 4,5 L/24 cm emali

Svh. (alv. 24%) **74,90 €**

EAN



6 424002 002758

Leveys: **29 cm**Korkeus: **15 cm**Syvyys: **26,5 cm**Paino: **5,6 kg**ME: **2**SAP nro. **1018865**

Perinteisen valuraudan erinomaiset ruuanlaitto-ominaisuudet yhdistyvät kestäväään emalipintaan, joka suojaa pannuja ja patoja ruostumista vastaan

Pata 6,5 L/27 cm emali

Svh. (alv. 24%) **119,90 €**

EAN



6 424002 002772

Leveys: **29 cm**Korkeus: **16 cm**Syvyys: **29 cm**Paino: **7,3 kg**ME: **2**SAP nro. **1018867**

Perinteisen valuraudan erinomaiset ruuanlaitto-ominaisuudet yhdistyvät kestäväään emalipintaan, joka suojaa pannuja ja patoja ruostumista vastaan

Classic jokapäiväiseen kokkaamiseen

Classic -tuoteperhe on valmistettu kestävästä ruostumattomasta teräksestä ja ne on helppo puhdistaa. Tuotteissa on paksu pohja, joka toimii tehokkaasti kaikilla liesillä.



Classic keittoastiat

Kattila 3,0 L

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 003106

Leveys: **20 cm**Korkeus: **30,5 cm**Syvyys: **14,5 cm**Paino: **1,01 kg**ME: **4**SAP nro. **1018900**

Valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
Kevyt ja laadukas tuote jokapäiväiseen käyttöön.
3-kerrospohja toimii tehokkaasti kaikilla liesityypeillä.
Konepesun kestävä. Uuninkestävyys 240 astetta.

Kattila 5,0 L

Svh. (alv. 24%) **54,90 €**

EAN



6 424002 003120

Leveys: **24 cm**Korkeus: **35 cm**Syvyys: **16 cm**Paino: **1,4 kg**ME: **4**SAP nro. **1018902**

Valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
Kevyt ja laadukas tuote jokapäiväiseen käyttöön.
3-kerrospohja toimii tehokkaasti kaikilla liesityypeillä.
Konepesun kestävä. Uuninkestävyys 240 astetta.

Kerros kattila 3,0 L

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 424002 003113

Leveys: **25 cm**Korkeus: **24,5 cm**Syvyys: **20 cm**Paino: **1,93 kg**ME: **1**SAP nro. **1018901**

Valmistettu ruostumattomasta teräksestä.
Kevyt ja laadukas tuote jokapäiväiseen käyttöön.
3-kerrospohja toimii tehokkaasti kaikilla liesityypeillä.
Konepesun kestävä. Uuninkestävyys 240 astetta.

Titanium -veitset

Pure precision



Innovatiivisissa Fiskars Titanium -veitsissä yhdistyvät upea muotoilu ja käytännöllisyys, jolloin leikkuujälki on juuri sellainen kuin ajattelitkin. Veitsien terät on valmistettu titaanista, minkä vuoksi ne ovat erittäin kevyitä ja tarkkoja käsitellä.

Vallankumouksellinen leikkuuterän LZR-EDGE™ -teknologia pitää veitsen terävänä jopa 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset. Kahvan ergonominen muotoilu sekä uniikki 3D-kuviointi takaavat täydellisen otteen.



Titanium -veitsien ominaisuudet ja hyödyt



Fiskars Titanium tuo uusimmat innovaatiot leikkaamiseen.



1 Ensiluokkaiset materiaalit

Titaaniterä on äärimmäisen kevyt, tarkka ja suorituskyykyinen.

2 Innovatiivinen teknologia

Vallankumouksellisen **LZR-EDGE™** -teknologian titaanikarbidihiuksaset leikkuuterässä pitävät veitsen terävänä jopa 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset.

3 Erottuva muotoilu

Moderni muotokieli yhdistää ergonomian, tyylikkyyden sekä täydellisen tasapainon. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut hela ja pää tuovat paitsi tasapainoa, myös uniikin ulkonäön.

4 Ergonominen kahva

Ergonominen, kolmiulotteisesti kuvioitu kahva takaa täydellisen otteen veitsestä.

5 Äärimmäinen korroosionkestävyys

Titanium -veitset

Kokinveitsi 20 cm

					Svh. (alv. 24%) 109 €	EAN	 6 424002 009610
Leveys: 7,2 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 34,5 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 4	SAP nro. 1027294		



Titanium-kokinveitsi on tukeva yleisveitsi. Veitsen terä on valmistettu titaanista ja veitsen terässä on käytetty LZR-EDGE™-teknologiaa.

Santoku-veitsi

					Svh. (alv. 24%) 109 €	EAN	 6 424002 009627
Leveys: 7,2 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 34,5 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 4	SAP nro. 1027295		



Titanium Santoku -veitsi on aasialaistyyppinen yleisveitsi. Veitsen terä on valmistettu titaanista ja veitsen terässä on käytetty LZR-EDGE™-teknologiaa.

Kokinveitsi 15 cm

					Svh. (alv. 24%) 99 €	EAN	 6 424002 009634
Leveys: 7,2 cm	Korkeus: 3,2 cm	Syvyys: 34,5 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 4	SAP nro. 1027296		



Titanium-kokinveitsi on tukeva yleisveitsi. Veitsen terä on valmistettu titaanista ja veitsen terässä on käytetty LZR-EDGE™-teknologiaa.

Vihannesveitsi

					Svh. (alv. 24%) 69 €	EAN	 6 424002 009641
Leveys: 5,5 cm	Korkeus: 3 cm	Syvyys: 24 cm	Paino: 0,05 kg	ME: 4	SAP nro. 1027297		

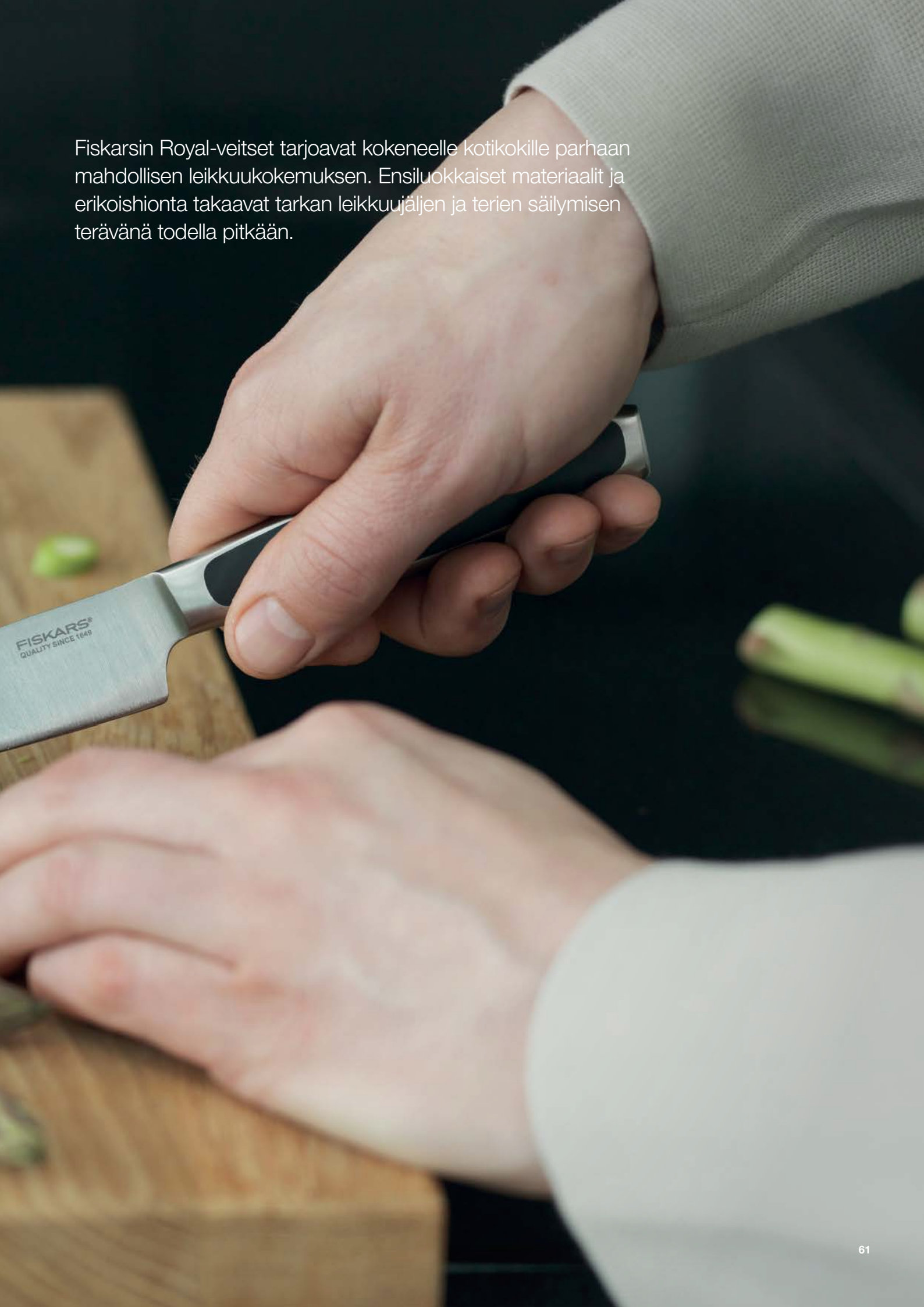


Titanium-vihannesveitsi on monikäyttöinen kuorintaan ja leikkaamiseen soveltuva veitsi. Veitsen terä on valmistettu titaanista ja veitsen terässä on käytetty LZR-EDGE™-teknologiaa.

Royal Laadukas veitsi vaativaan käyttöön



Fiskarsin Royal-veitset tarjoavat kokeneelle kotikokille parhaan mahdollisen leikkuukokemuksen. Ensiluokkaiset materiaalit ja erikoishionta takaavat tarkan leikkuujäljen ja terien säilymisen terävänä todella pitkään.



Royal -veitset ominaisuudet ja edut

Royal-veitsisarjassa yhdistyvät täydellisesti nykyaikainen palkittu muotoilu, tasapaino ja toiminnallisuus.

1 Ensiluokkaiset materiaalit

Terä on valmistettu laadukkaasta saksalaisesta teräksestä, joka on karkaistu optimikovuuteen HRC 55.

2 Optimaalinen hionta

Terän hionta kuperaksi vähentää kitkaa ja takaa yliveraisen leikkuulaadun pitkäksi aikaa.

3 Palkittu muotoilu

- Elegantti muotoilu yhdistää hyvän ergonomian, tyylikkyyden ja tasapainon.
- iF Design Award 2011 – suunnittelija Jacob Leth-Espensen.

4 Ergonominen kahva

- Ergonominen kahva on valettu ruostumattomasta teräksestä, siinä on suuri sormisuoja ja mattapintainen POM-muovipinta.
- Erittäin tasapainoinen ja kestävä.



Royal -veitset



Juuresveitsi 7 cm					Svh. (alv. 24%) 36,50 €	EAN	 6 424002 002376
Leveys: 8,2 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 4	SAP nro. 1016466		



Sopii erinomaisesti vihannesten ja hedelmien paloitteluun ja kuorintaan.

Vihannesveitsi 11 cm					Svh. (alv. 24%) 36,50 €	EAN	 6 424002 002383
Leveys: 8,2 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,11 kg	ME: 4	SAP nro. 1016467		



Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Tomaatti/pihviveitsi 11 cm					Svh. (alv. 24%) 36,50 €	EAN	 6 424002 002345
Leveys: 8,2 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,11 kg	ME: 4	SAP nro. 1016462		



Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Kokinveitsi 15 cm					Svh. (alv. 24%) 53,90 €	EAN	 6 424002 002406
Leveys: 10 cm	Korkeus: 41 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,24 kg	ME: 4	SAP nro. 1016469		



Keskikokoinen kokinveitsi, joka sopii lihan ja vihannesten leikkaamiseen. Suunniteltu tarkkaan leikkaamiseen.

Santoku veitsi 17 cm					Svh. (alv. 24%) 64,50 €	EAN	 6 424002 002369
Leveys: 10 cm	Korkeus: 41 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,23 kg	ME: 4	SAP nro. 1016465		



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

Kokinveitsi 21 cm

Svh. (alv. 24%) **64,50 €**

EAN



6 424002 002390

Leveys: **10 cm**Korkeus: **41 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,27 kg**ME: **4**SAP nro. **1016468**

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

Leipäveitsi 23 cm

Svh. (alv. 24%) **64,50 €**

EAN



6 424002 002413

Leveys: **10 cm**Korkeus: **43,5 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,25 kg**ME: **4**SAP nro. **1016470**

Pitkä sahalaitainen terä soveltuu erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.



Norr Klassista pohjoismaista muotoilua ja toiminnallisuutta



Fiskarsin Norr-veitset tarjoavat tyylikkään ja perinteisen vaihtoehtoon 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



The mark of responsible forestry

Norr -veitset

Juuresveitsi 7 cm

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 002468

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

Sopii erinomaisesti vihannesten ja hedelmien paloitteluun ja kuorintaan.

Vihannesveitsi 12 cm

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 002475

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

Sopii erinomaisesti yrttien, hedelmien ja keskikokoisten vihannesten paloitteluun.

Tomaatti/pihviveitsi 12 cm

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 002437

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

Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Santoku veitsi 16 cm

Svh. (alv. 24%) **45,90 €**

EAN



6 424002 002451

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

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

Kokinveitsi 20 cm

Svh. (alv. 24%) **45,90 €**

EAN



6 424002 002482

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

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

Leipäveitsi 21 cm					Svh. (alv. 24%) 45,90 €	EAN	 6 424002 002499
Leveys: 9,6 cm	Korkeus: 41 cm	Syvyys: 2,7 cm	Paino: 0,15 kg	ME: 4	SAP nro. 1016480		



Pitkä sahalaitainen terä soveltuu erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistihaarukka					Svh. (alv. 24%) 30,50 €	EAN	 6 424002 004622
Leveys: 8,1 cm	Korkeus: 32,5 cm	Syvyys: 2,7 cm	Paino: 0,07 kg	ME: 4	SAP nro. 1020238		



Paistihaarukka



Functional Form+ Täydellisen tasapainoinen veitsi



Functional Form+ -veitsien täydellinen tasapaino tekee leikkaamisesta tarkkaa ja tehokasta. Tasapainoisen muotoilun ja tarkoin valittujen materiaalien ansiosta veitsien käyttäminen, puhdistaminen ja säilyttäminen on helppoa. Fiskars Functional Form+ veitset tuovat jokapäiväiseen ruoanlaittoon hitusen ylimääräistä nautittavuutta.



Functional Form+ -veitset

ominaisuudet ja edut

Tasapainoinen muotoilu tekee leikkaamisesta tarkkaa ja helppoa.

1 Kestävä terä

- Vahva, paksu ja kestävä terä takaa paremman leikkuujäljen
- Laadukas ruostumaton teräs ja hionta takaavat terävyyden.

2 Ruostumaton

- Erinomainen ruostesuojaus
- Valvottu tuotantoprosessi.

3 Tasapainoinen muotoilu

Tasapainoinen muotoilu tekee leikkaamisesta tarkkaa ja helppoa.

4 Softouch-kahva

- Ergonominen ja miellyttävä kahva
- Polypropeeni kestää kulutusta erittäin hyvin.



Functional Form+ -veitset

Juuresveitsi 7 cm

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 424002 001737

Leveys: **6,2 cm**Korkeus: **32,3 cm**Syvyys: **2,7 cm**Paino: **0,08 kg**ME: **5**SAP nro. **1016011**

Sopii täydellisesti pienten vihannesten ja hedelmien kuorintaan.

Vihannesveitsi 11 cm

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 424002 001720

Leveys: **6,2 cm**Korkeus: **32,3 cm**Syvyys: **2,7 cm**Paino: **0,08 kg**ME: **5**SAP nro. **1016010**

Sopii täydellisesti vihannesten ja hedelmien leikkaamiseen ja paloitteluun.

Tomaattiveitsi 11 cm

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 424002 001751

Leveys: **6,2 cm**Korkeus: **32,3 cm**Syvyys: **2,7 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1016014**

Sahalaitainen terä sopii täydellisesti ohutkuoristen hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen.

Pieni kokinveitsi 12 cm

Svh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424002 001744

Leveys: **7 cm**Korkeus: **34,3 cm**Syvyys: **2,8 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1016013**

Pieni, mutta vahva terä – sopii erinomaisesti tarkkaan leikkaamiseen.

Kokinveitsi 17 cm

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 001713

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42,3 cm**Syvyys: **2,8 cm**Paino: **0,16 kg**ME: **5**SAP nro. **1016008**

Vahva, keskikokoinen terä soveltuu yleisimpiin keittiön leikkuutöihin.

Iso kokinveitsi 19 cmSvh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 001706

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42,3 cm**Syvyys: **2,8 cm**Paino: **0,17 kg**ME: **5**SAP nro. **1016007**

Vahva, iso terä soveltuu keittiön
vaativimpiin leikkuutöihin.

Leipäveitsi 24 cmSvh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 001645

Leveys: **7,5 cm**Korkeus: **46,6 cm**Syvyys: **2,8 cm**Paino: **0,18 kg**ME: **5**SAP nro. **1016001**

Vahva, sahalaitainen terä sopii erinomaisesti
kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Aasialainen kokinveitsi 17 cmSvh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 001638

Leveys: **9 cm**Korkeus: **42,3 cm**Syvyys: **2,8 cm**Paino: **0,17 kg**ME: **5**SAP nro. **1015999**

Aasialainen veitsi sopii täydellisesti suurikokoisten
vihannesten ja lihan leikkaamiseen.

PaistihaarukkaSvh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 001652

Leveys: **6,2 cm**Korkeus: **38,6 cm**Syvyys: **3,6 cm**Paino: **0,13 kg**ME: **5**SAP nro. **1016002**

Paistihaarukka sopii käytettäväksi
kaikenlaisten lihojen kanssa.

Veitsitukki 5 veitsellä

Svh. (alv. 24%) **129,90 €**

EAN



6 424002 001676

Leveys: **15,5 cm**Korkeus: **38,6 cm**Syvyys: **12,3 cm**Paino: **2,34 kg**ME: **2**SAP nro. **1016004**

Kaunis, koivupuinen veitsiteline veisten kätevään, pystysuuntaiseen säilyttämiseen. Pitävä, magneettinen kiinnike keittiövälineiden, kuten saksien säilyttämistä varten.

Roll-Sharp™ veitsenteroitin

Svh. (alv. 24%) **19,50 €**

EAN



6 424002 003922

Leveys: **7 cm**Korkeus: **25 cm**Syvyys: **7 cm**Paino: **0,1 kg**ME: **6**SAP nro. **1019217**

Helppokäyttöinen veitsenteroitin keraamisella hiomakivellä ja liukumattomalla pohjalla. Sopii sekä oikea- että vasenkätisille. Varmistaa optimaalisen leikkuukulman ja pitää veitset terävinä pitkään. Helppo puhdistaa. Konepesun kestävä.

Veitsimagneetti 39 cm

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 424002 003939

Leveys: **7,7 cm**Korkeus: **44,5 cm**Syvyys: **3,6 cm**Paino: **0,37 kg**ME: **4**SAP nro. **1019218**

Veitsimagneetti veisten säilyttämistä varten seinällä tai missä tahansa sopivassa paikassa keittiössä. Suunnittelija Jens Ulfeldt

Classic-sakset Vuodesta 1967



Fiskarsin oranssit sakset ovat designklassikko, joka tunnetaan erinomaisesta laadustaan ja leikkauskyvystään. Sakset ovat maailmanlaajuisesti tunnettuja jo vuodesta 1967 lähtien.



Ikoni

Classic-sakset ovat
Fiskarsin ja suomalaisten
muotoiluperinteiden
symboli



Ominaisuudet ja edut

1 Terävät terät

Juuri tähän tarkoitukseen kehitetty terien hionta takaa tarkan leikkuujäljen ja pitää saksen terävinä pitkään.

2 Helppo puhdistaa

Kahvat ruiskuvaletaan 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 tehty Classic-sakset ovat tehokkaita, kestäviä ja mukavia käyttää.

5 Laadunvalvonta

Jokainen tuote testataan manuaalisesti ennen tehtaalta lähtöä ensiluokkaisen laadun varmistamiseksi.

Made in
Finland

Classic -sakset

Yleissakset 21 cm

					Svh. (alv. 24%) 21,90 €	EAN	 6 411501 985323
Leveys: 8,6 cm	Korkeus: 28 cm	Syvyys: 2 cm	Paino: 0,09 kg	ME: 5	SAP nro. 1000815		



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

Ammatti- ja kangassakset 25 cm

					Svh. (alv. 24%) 32,50 €	EAN	 6 411501 986306
Leveys: 11 cm	Korkeus: 31 cm	Syvyys: 2,2 cm	Paino: 0,16 kg	ME: 5	SAP nro. 1005151		



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

Yleissakset 21 cm, vasenkätiset

					Svh. (alv. 24%) 21,90 €	EAN	 6 411501 985019
Leveys: 8,6 mm	Korkeus: 28 mm	Syvyys: 2 cm	Paino: 0,09 kg	ME: 5	SAP nro. 1000814		



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

Keittiösakset 18 cm

					Svh. (alv. 24%) 21,90 €	EAN	 6 411501 987471
Leveys: 8,6 cm	Korkeus: 28 cm	Syvyys: 2 cm	Paino: 0,08 kg	ME: 5	SAP nro. 1000819		



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

Paperisakset 17 cm

					Svh. (alv. 24%) 18,90 €	EAN	 6 411501 985972
Leveys: 8,6 cm	Korkeus: 24,7 cm	Syvyys: 1,5 cm	Paino: 0,05 kg	ME: 10	SAP nro. 1000816		



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

Askartelusakset 13 cm

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 411501 989109

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **20 cm**Syvyys: **1,5 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **5**SAP nro. **1005154**

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

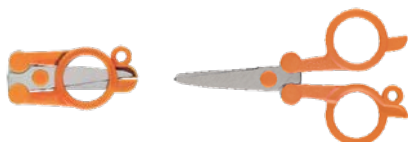
Kääntösakset 11 cm

Svh. (alv. 24%) **9,90 €**

EAN



6 411501 951236

Leveys: **9 cm**Korkeus: **15 cm**Syvyys: **1,2 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **5**SAP nro. **1005134**

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

Hiussakset 17 cm

Svh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 411501 948779

Leveys: **9 cm**Korkeus: **26 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **10**SAP nro. **1003025**

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

Pyöreäkärkiset kynsisakset 11 cm

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 411501 980670

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **20 cm**Syvyys: **1,2 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **10**SAP nro. **1003028**

Sakset, joiden pyörästetty pää soveltuu kynsien leikkaamiseen. Sopii erityisesti lasten kynsien leikkaamiseen.

Teräväkärkiset kynsisakset 10 cm

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 411501 980878

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **20 cm**Syvyys: **1,2 cm**Paino: **0,02 kg**ME: **10**SAP nro. **1000813**

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 saksit.

...

Keittiötyövälineet

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Pinnoite	Kahva	Uunin maksimilämpötila	Liesityyppi
Norden valurauta	Vain käsinpesu	Valurauta	Thermium™	Puu (paistinpannut)	max 240 °C *	Kaikille liesille
Norden kattilat ruostumattomasta teräksestä	Konepesun kestävä	3-kerroksinen ruostumaton teräs, alumiinisydän	-	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Norden pannut ruostumattomasta teräksestä	Käsinpesua suositellaan	3-kerroksinen ruostumaton teräs, alumiinisydän	Thermium™	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Rotisser	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Rotisser +	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Induktio
All Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Ceratec™	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
All Steel +	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Ceratec™	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Induktio
Hard Face	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Bakeliitti	max 150 °C	Kaikille liesille
Hard Face Optiheat	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Bakeliitti	max 150 °C	Induktio
Hard Face Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Hardtec™ Superior	Bakeliitti	max 150 °C	Kaikille liesille
Brasserie	Vain käsinpesu	Valurauta	Emali	Puu (paistinpannut)	max 240 °C *	Kaikille liesille
Classic	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	-	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
* Puukahva tulee irrottaa jos pannua käytetään uunissa.						

Veitset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Terämateriaali	Terän paksuus		Teroitus- kulma	Kahvan materiaali	Teräkulma
Norden	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Small: 1,6 mm	Large: 2,2 mm*	26 +/-2	Suomalainen lämpökäsitelty koivu	Kartiomainen
Titanium	Käsinpesua suositellaan	Titaani	Small: 1,7 mm	Large: 2,2 mm	26 +/-2	Polypropyleeni	Kartiomainen
Royal	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Small: 1,6 mm	Large: 2,1 mm	30+/-4	Valettu ruostumaton teräs ja POM-muovi	Kovera
Norr	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Small: 1,7 mm	Large: 2,2 mm	30+/-4	FSC® -sertifioitu Kebony, käsitelty vaahtera	Kartiomainen
Functional Form+	Konepesun kestävä	Japanilainen ruostumaton teräs	Small: 1,7 mm	Large: 2,3 mm	30+/-4	Muovi	Kartiomainen
* Norden Fileerausveitsi 1,5 mm							

Sakset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Kovuus	Softgrip™	Huomioi- tavaa
Classic	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	*
* Kädensijat valmistettu iskunkestävästä PBT, PP tai ABS -muovista Klassiset oranssikahvaiset 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.					

Muistiinpanot

”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



Helppoa ruoanlaittoa joka päivä



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™

✓ Helppo käyttää ✓ Helppo puhdistaa ✓ Helppo säilyttää

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.92

Veitset s.96

Leikkuutarvikkeet s.103

Keittiötyövälineet s.104

Sakset s.112

Aterimet s.116

Functional Form paistinpannut ja paistokasarit

Uutuus



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

Bakeliittikahva 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.



Functional Form keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2018

Paistinpannu 24 cm					Svh. (alv. 24%) 29,90 €	EAN	 6 424002 008903
Leveys: 25 cm	Korkeus: 44,4 cm	Syvyys: 8,8 cm	Paino: 0,8 kg	ME: 6	SAP nro. 1026572		



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

Paistinpannu 26 cm					Svh. (alv. 24%) 34,90 €	EAN	 6 424002 008910
Leveys: 27,3 cm	Korkeus: 46,9 cm	Syvyys: 8,7 cm	Paino: 1,08 kg	ME: 6	SAP nro. 1026573		



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

Paistinpannu 28 cm					Svh. (alv. 24%) 39,90 €	EAN	 6 424002 008927
Leveys: 29,3 cm	Korkeus: 48,5 cm	Syvyys: 8,7 cm	Paino: 1,11 kg	ME: 6	SAP nro. 1026574		



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

Paistokasari 26 cm					Svh. (alv. 24%) 49,90 €	EAN	 6 424002 008934
Leveys: 27,7 cm	Korkeus: 46,4 cm	Syvyys: 10,4 cm	Paino: 1,89 kg	ME: 4	SAP nro. 1026575		



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

Wokkipannu 28 cm					Svh. (alv. 24%) 59,90 €	EAN	 6 424002 010104
Leveys: 48,4 cm	Korkeus: 14,9 cm	Syvyys: 30,6 cm	Paino: 1,55 kg	ME: 1	SAP nro. 1027705		



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

Bakeliittikahvat pysyvät viileänä ja takaavat pitävän otteen.

3 Pinottavuus

Hiljainen kansi silikonireunoilla, jossa kaksi eri kaato-ominaisuutta. Tilaa säästävä 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.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in
Finland



reddot design award
winner 2018

Kasari 1,5 L

Svh. (alv. 24%) **39,90 €**

EAN



6 424002 008941

Leveys: **18,6 cm**

Korkeus: **36 cm**

Syvyys: **9,3 cm**

Paino: **0,8 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1026576**



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

Kattila 3,0 L

Svh. (alv. 24%) **49,90 €**

EAN



6 424002 008958

Leveys: **22 cm**

Korkeus: **32,2 cm**

Syvyys: **13 cm**

Paino: **1,23 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1026577**



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

Kattila 5,0 L

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 424002 008965

Leveys: **25,7 cm**

Korkeus: **36,7 cm**

Syvyys: **14 cm**

Paino: **1,74 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1026578**



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

Kattila 7,0 L

Svh. (alv. 24%) **69,90 €**

EAN



6 424002 008972

Leveys: **27,8 cm**

Korkeus: **38,5 cm**

Syvyys: **15,8 cm**

Paino: **2,21 kg**

ME: **2**

SAP nro. **1026579**



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 Kestävä rakenne

Pitkä kara takaa hyvän tasapainon ja kestävyys.

3 Hygieeninen ja miellyttävä kahvan materiaali

- urvallinen luistamaton Softouch-materiaali.
- Konepesun kestävä.

4 Ergonominen kahva

- Mahdollistaa monta erilaista otetta.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.



Functional Form -veitset

Juuresveitsi 7 cm

Svh. (alv. 24%) **11,20 €**

EAN



6 424001 026243

Leveys: **6,6 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,1 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **5**SAP nro. **1014227**

Käytännöllinen ja kevyt veitsi, joka on suunniteltu erityisesti hedelmien ja vihannesten kuorintaan ja leikkaamiseen.

Kuorimaveitsi kaarevalla terällä 7 cm

Svh. (alv. 24%) **11,20 €**

EAN



6 424001 026250

Leveys: **6,6 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,1 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **5**SAP nro. **1014206**

Käytännöllinen ja kevyt veitsi kaarevalla terällä, joka on suunniteltu erityisesti pienikokoisten hedelmien ja vihannesten kuorintaan.

Tomaattiveitsi 12 cm

Svh. (alv. 24%) **11,20 €**

EAN



6 424001 026267

Leveys: **6,6 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,1 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **5**SAP nro. **1014208**

Sahalaitanen terä sopii erityisesti ohutkuorisen ruoan paloitteluun ja leikkaamiseen.

Voilasta 9 cm

Svh. (alv. 24%) **11,20 €**

EAN



6 424001 026281

Leveys: **8,1 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,1 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **5**SAP nro. **1014191**

Sopii erityisesti voin tai pehmeiden juustojen levittämiseen.

Vihannesveitsi 11 cm

Svh. (alv. 24%) **11,20 €**

EAN



6 424001 026236

Leveys: **6,6 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,1 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **5**SAP nro. **1014205**

Yleisveitsi, joka soveltuu useisiin keittiön leikkuutöihin.

Pieni kokinveitsi 12 cmSvh. (alv. 24%) **15,20 €**Leveys: **8,1 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **2,1 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **5**SAP nro. **1014196**

EAN



6 424001 026229



Pieni yleisveitsi, jonka vahva terä sopii erinomaisesti useimpiin keittiön leikkuutöihin.

Kokinveitsi 16 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**Leveys: **9,1 cm**Korkeus: **40,3 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1014195**

EAN



6 424001 026168



Keskikokoinen yleisveitsi, jonka vahva terä sopii erinomaisesti useimpiin keittiön leikkuutöihin.

Iso kokinveitsi 20 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**Leveys: **9,1 cm**Korkeus: **40,3 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1014194**

EAN



6 424001 026151



Suurikokoinen yleisveitsi, jonka vahva terä sopii erinomaisesti useimpiin keittiön leikkuutöihin.

Iso kokinveitsi teräsuojalla 20 cmSvh. (alv. 24%) **21,50 €**Leveys: **9,1 cm**Korkeus: **40,3 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **5**SAP nro. **1014197**

EAN



6 424001 026410



Suurikokoinen yleisveitsi suojaavalla tupella. Helppokäyttöinen ja helppo puhdistaa.

Japanilainen kokinveitsi 17 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**Leveys: **9,1 cm**Korkeus: **40,3 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1014179**

EAN



6 424001 026182



Aasialainen yleisveitsi, jonka leveä terä sopii erinomaisesti lihan, kalan ja vihannesten käsittelyyn.

Leipäveitsi 23 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424001 026144

Leveys: **7,9 cm**Korkeus: **44,8 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **5**SAP nro. **1014210**

Pitkä, sahalaitainen terä sopii erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistiveitsi 24 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424001 026205

Leveys: **7,9 cm**Korkeus: **44,8 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **5**SAP nro. **1014193**

Suorateräinen veitsi, jonka erinomainen leikkuukulma soveltuu erityisesti lihan leikkaamiseen.

Keittiöveitsi 20 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424001 026175

Leveys: **9,1 cm**Korkeus: **40,3 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1014204**

Yleisveitsi, joka sopii useimpiin keittiön leikkuutöihin.

Fileointiveitsi 20 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424001 026199

Leveys: **7,9 cm**Korkeus: **44,8 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,07 kg**ME: **5**SAP nro. **1014200**

Ohut ja taipuisa terä sopii lihan ja kalan fileointiin.

Lohiveitsi 26 cmSvh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424001 026212

Leveys: **7,9 cm**Korkeus: **47,9 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,09 kg**ME: **5**SAP nro. **1014202**

Pitkä ja taipuisa terä sopii kinkun ja lohien tarkkaan ja ohueen siivutukseen.

Paistihaarukka

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424001 026298

Leveys: **6,3 cm**Korkeus: **36,3 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,06 kg**ME: **5**SAP nro. **1014192**

Paistihaarukka sopii kaikenlaisille lihoille.

Teroituspuikko

Svh. (alv. 24%) **20,50 €**

EAN



6 424001 026304

Leveys: **7,6 cm**Korkeus: **41,5 cm**Syvyys: **4 cm**Paino: **0,17 kg**ME: **5**SAP nro. **1014226**

Kestävä teroituspuiikko veisten teroittamiseen.

Keittiöveitsisetti, musta

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424001 026588

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **33,2 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1014279**

Monikäyttöinen veitsi, jonka sahalaitainen terä sopii käytettäväksi niin ruoanvalmistuksessa kuin ruokailussa.

Yleisveitsisetti, musta

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424001 026571

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **33,2 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1014276**

Pieni yleisveitsi sopii useimpiin keittiön kuorimis- ja leikkuutöihin.

Pihviveitsisetti, musta

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424001 026595

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **33,2 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1014280**

Miellyttävä ja kevyt veitsi, jonka sahalaitainen terä sopii erinomaisesti pihvin leikkaamiseen.

Pieni veitsisetti, musta

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424001 026632

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **33,2 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1014274**

Setti, joka sisältää ruonvalmistuksen tai ruokailun kannalta tarpeelliset veitset.

Pieni veitsisetti, oranssi

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424001 026700

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **33,2 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1014272**

Setti, joka sisältää ruonvalmistuksen tai ruokailun kannalta tarpeelliset veitset.

Keittiöveitsisetti, valkoinen

Svh. (alv. 24%) **15,20 €**

EAN



6 424002 001621

Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **33,2 cm**Syvyys: **2,2 cm**Paino: **0,12 kg**ME: **5**SAP nro. **1015988**

Kätevä ja helppokäyttöinen. Terä kestävä, ruostumatonta terästä.

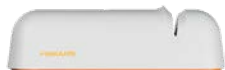
Roll-Sharp™ veitsenteroitin, valkoinen

Svh. (alv. 24%) **15,50 €**

EAN



6 424001 026564

Leveys: **8 cm**Korkeus: **23,6 cm**Syvyys: **3,7 cm**Paino: **0,07 kg**ME: **5**SAP nro. **1014214**

Turvallinen ja helppokäyttöinen työkalu veitsien teroittamista varten.

Veitsimagneetti 39 cm

Svh. (alv. 24%) **23,90 €**

EAN



5 702268 541220

Leveys: **8 cm**Korkeus: **41 cm**Syvyys: **3 cm**Paino: **0,3 kg**ME: **5**SAP nro. **1001483**

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



Veitsiteline 5 veitsellä, koivu

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 424001 026373

Leveys: **15,2 cm**Korkeus: **38,3 cm**Syvyys: **12 cm**Paino: **2,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1014211**

Tyylikkäästi muotoiltu veitsiteline, joka on valmistettu koivupuusta. Sisältää ruoanvalmistuksen kannalta viisi tarpeellisinta veistä.

Veitsiteline 5 veitsellä, musta

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 424001 026380

Leveys: **15,2 cm**Korkeus: **38,3 cm**Syvyys: **12 cm**Paino: **2,13 kg**ME: **5**SAP nro. **1014190**

Tyylikkäästi muotoiltu veitsiteline, joka on valmistettu koivupuusta. Sisältää ruoanvalmistuksen kannalta viisi tarpeellisinta veistä.

Veitsiteline 5 veitsellä, valkoinen

Svh. (alv. 24%) **89,90 €**

EAN



6 424001 026397

Leveys: **15,2 cm**Korkeus: **38,3 cm**Syvyys: **12 cm**Paino: **2,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1014209**

Tyylikkäästi muotoiltu veitsiteline, joka on valmistettu koivupuusta. Sisältää ruoanvalmistuksen kannalta viisi tarpeellisinta veistä.

Veitsiteline 7 veitsellä, koivu

Svh. (alv. 24%) **111,90 €**

EAN



6 424002 002598

Leveys: **20,3 cm**Korkeus: **38,3 cm**Syvyys: **12 cm**Paino: **2,78 kg**ME: **5**SAP nro. **1018781**

Tyylikkäästi muotoiltu veitsiteline, joka on valmistettu koivupuusta. Sisältää ruoanvalmistuksen kannalta seitsemän tarpeellisinta veistä.

Functional Form -leikkuutarvikkeet



Veitsiteline koivu, tyhjä

Svh. (alv. 24%) **40,90 €**

EAN



6 424002 000839

Leveys: **14,7 cm**Korkeus: **24,5 cm**Syvyys: **9 cm**Paino: **1,35 kg**ME: **5**SAP nro. **1014228**

Tyylikkäästi muotoiltu veitsiteline veisten pystysuuntaiseen säilyttämiseen.

Leikkuulauta koivu, 2 osaa

Svh. (alv. 24%) **49,90 €**

EAN



6 424001 026533

Leveys: **27 cm**Korkeus: **44 cm**Syvyys: **2,5 cm**Paino: **1,69 kg**ME: **5**SAP nro. **1014229**

Koivupuinen leikkuulauta, johon kuuluu vaihdettava muovialusta – helppo käyttää, helppo puhdistaa ja helppo säilyttää.

Leikkuulauta koivu, 4 osaa

Svh. (alv. 24%) **59,90 €**

EAN



6 424001 026540

Leveys: **27 cm**Korkeus: **44 cm**Syvyys: **2,9 cm**Paino: **2,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1014212**

Koivupuinen leikkuulauta, johon kuuluu kolme vaihdettavaa muovialustaa – helppo käyttää, helppo puhdistaa ja helppo säilyttää.

Vaihdettavat leikkuualustat muovi, 3 osaa

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424001 026557

Leveys: **27 cm**Korkeus: **44 cm**Syvyys: **0,6 cm**Paino: **0,47 kg**ME: **5**SAP nro. **1014213**

Kolme vaihdettavaa muovista leikkuualustaa täydentämään Fiskarsin puista leikkuulautaa.

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					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	EAN	 6 424002 009665
Leveys: 8 cm	Korkeus: 37,2 cm	Syvyys: 4 cm	Paino: 0,08 kg	ME: 6	SAP nro. 1027299		



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

Lasta					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	EAN	 6 424002 009672
Leveys: 8 cm	Korkeus: 37,3 cm	Syvyys: 4,9 cm	Paino: 0,07 kg	ME: 6	SAP nro. 1027300		



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

Pastakauha					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	EAN	 6 424002 009689
Leveys: 8 cm	Korkeus: 36,4 cm	Syvyys: 3,8 cm	Paino: 0,07 kg	ME: 6	SAP nro. 1027301		



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

Reikäkauha					Svh. (alv. 24%) 9,90 €	EAN	 6 424002 009696
Leveys: 9,2 cm	Korkeus: 37,2 cm	Syvyys: 4,5 cm	Paino: 0,11 kg	ME: 6	SAP nro. 1027302		



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

Pihdit					Svh. (alv. 24%) 9,90 €	EAN	 6 424002 009702
Leveys: 8 cm	Korkeus: 35,8 cm	Syvyys: 2,1 cm	Paino: 0,07 kg	ME: 6	SAP nro. 1027303		



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

Siivilä

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424002 009719

Leveys: **28 cm**Korkeus: **46 cm**Syvyys: **9,9 cm**Paino: **0,32 kg**ME: **6**SAP nro. **1027304**

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

Roiskesuoja

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424002 009726

Leveys: **30 cm**Korkeus: **40 cm**Syvyys: **5,6 cm**Paino: **0,22 kg**ME: **6**SAP nro. **1027305**

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

Paistolasta ohut

Svh. (alv. 24%) **7,90 €**

EAN



6 424002 005766

Leveys: **8 cm**Korkeus: **40 cm**Syvyys: **6,5 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **6**SAP nro. **1023612**

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

Valkosipuli puristin

Svh. (alv. 24%) **14,90 €**

EAN



6 424002 010340

Leveys: **8 cm**Korkeus: **20 cm**Syvyys: **5 cm**Paino: **0,1 kg**ME: **5**SAP nro. **1028361**

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

Kuorija

Svh. (alv. 24%) **7,90 €**

EAN



6 424002 000938

Leveys: **8 cm**Korkeus: **27 cm**Syvyys: **2,4 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **6**SAP nro. **1014418**

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

Kuorija kääntyvällä terälläSvh. (alv. 24%) **7,90 €**

EAN



6 424002 000945

Leveys: **8 cm**Korkeus: **27 cm**Syvyys: **2,6 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **6**SAP nro. **1014419**

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

VihanneskuorijaSvh. (alv. 24%) **7,90 €**

EAN



6 424002 001799

Leveys: **8,2 cm**Korkeus: **23 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **6**SAP nro. **1016122**

Täydellinen kurkkujen ja porkkanoiden kuorintaan.

Juustohöylä kovalle juustolleSvh. (alv. 24%) **9,90 €**

EAN



6 424002 001867

Leveys: **8 cm**Korkeus: **30 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **6**SAP nro. **1016129**

Ergonominen juustohöylä sopii erinomaisesti emmental- tai goudan viipaloimiseen.

Juustohöylä pehmeälle juustolleSvh. (alv. 24%) **9,90 €**

EAN



6 424002 001850

Leveys: **8 cm**Korkeus: **30 cm**Syvyys: **2 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **6**SAP nro. **1016128**

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

JuustoveitsiSvh. (alv. 24%) **8,10 €**

EAN



6 424002 001614

Leveys: **8 cm**Korkeus: **31,5 cm**Syvyys: **2,3 cm**Paino: **0,05 kg**ME: **5**SAP nro. **1015987**

Täydellinen sekä pehmeän että kovan juuston leikkaamiseen ja tarjoiluun.

Vihannesleikkuri

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **5,9 cm**Paino: **0,13 kg**ME: **2**SAP nro. **1014416**

EAN



6 424002 000921



Täydellinen helppoon viipaloimiseen.
Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin karkea

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **5,9 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **2**SAP nro. **1014410**

EAN



6 424002 000884



Täydellinen helppoon raastamiseen.
Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin hieno

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **32 cm**Syvyys: **5,9 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **2**SAP nro. **1014412**

EAN



6 424002 000891



Täydellinen helppoon raastamiseen. Sormisuoja lisää
turvallisuutta.

Raastin säilytysrasialla

Svh. (alv. 24%) **17,90 €**Leveys: **8,3 cm**Korkeus: **21 cm**Syvyys: **6,2 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **4**SAP nro. **1019530**

EAN



6 424002 004288



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

Kananmunanleikkuri

Svh. (alv. 24%) **9,90 €**Leveys: **12,6 cm**Korkeus: **17 cm**Syvyys: **5 cm**Paino: **0,14 kg**ME: **4**SAP nro. **1016126**

EAN



6 424002 001836



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

Sitruspuristin

Leveys: 12,6 cm

Korkeus: 17,5 cm

Syvyys: 5,2 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 4

Svh. (alv. 24%) 9,90 €

SAP nro. 1016125

EAN



6 424002 001829



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

Omenanlohkoja säilytyrsialla

Leveys: 13 cm

Korkeus: 20 mm

Syvyys: 8 cm

Paino: 0,27 kg

ME: 6

Svh. (alv. 24%) 14,90 €

SAP nro. 1016132

EAN



6 424002 001898



Täydellinen omenoiden leikkaamiseen ja siemenkodon poistamiseen. Säilytysrasia silikonikannella pitää omenalohkot tuoreina ja hyvänmakuisina ja helppona ottaa omenaväliä mukaan.

Aamupalaveitset

Leveys: 9,9 cm

Korkeus: 25,4 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,07 kg

ME: 6

Svh. (alv. 24%) 4,90 €

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

Svh. (alv. 24%) 9,90 €

SAP nro. 1019533

EAN



6 424002 004301



Täydellinen pizzan leikkaamiseen paloiksi.

Salaattilinko

Leveys: 25,3 cm

Korkeus: 16,9 cm

Syvyys: 25,3 cm

Paino: 0,54 kg

ME: 5

Svh. (alv. 24%) 29,90 €

SAP nro. 1014433

EAN



6 424002 000976



Täydellinen tuoreiden ja maistuvien salaattien valmistukseen ja tarjoiluun. Konepesun kestävä.

Salaattipihdit

					Svh. (alv. 24%) 9,90 €	EAN	 6 424002 000983
Leveys: 7,5 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 3,3 cm	Paino: 0,08 kg	ME: 4	SAP nro. 1014434		



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

Salaatinkastikesekoitin

					Svh. (alv. 24%) 19,90 €	EAN	 6 424002 000853
Leveys: 7,8 cm	Korkeus: 19,4 cm	Syvyys: 7,8 cm	Paino: 0,19 kg	ME: 4	SAP nro. 1014347		



Täydellinen maistuvan salaattikastikkeen tekemiseen. Kastikkeen valmistaminen, tarjoilu ja säilyttäminen on helppoa vain ravistamalla silikonikantta.

Pallovatkain

					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	EAN	 6 424002 001010
Leveys: 8 cm	Korkeus: 34,1 cm	Syvyys: 7 cm	Paino: 0,04 kg	ME: 6	SAP nro. 1014437		



Täydellinen helppoon vatkaamiseen. Erityisesti suunniteltu puolijuohevien ruoka-aineiden vatkaamiseen, kuten pannukakkutaikina.

Vispilä

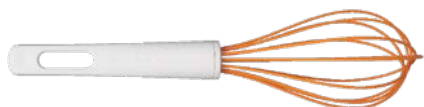
					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	EAN	 6 424002 001027
Leveys: 8 cm	Korkeus: 34,5 cm	Syvyys: 6,1 cm	Paino: 0,04 kg	ME: 6	SAP nro. 1014438		



Täydellinen helppoon vatkaamiseen. Erityisesti suunniteltu kerman ja kastikkeiden vatkaamiseen.

Vispilä silikonipinnalla

					Svh. (alv. 24%) 9,90 €	EAN	 6 424002 005773
Leveys: 8 cm	Korkeus: 35,6 mm	Syvyys: 7 cm	Paino: 0,05 kg	ME: 4	SAP nro. 1023613		



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

Silikonisuti

					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	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

					Svh. (alv. 24%) 7,90 €	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

					Svh. (alv. 24%) 9,90 €	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.

Clip-Sharp™ saksienteroitin

					Svh. (alv. 24%) 13,10 €	EAN	 6 411501 960078
Leveys: 10,5 cm	Korkeus: 17,5 cm	Syvyys: 3,5 cm	Paino: 0,06 kg	ME: 6	SAP nro. 1000812		



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

Helppoa leikkaamista kotioloissa



Ominaisuudet ja edut

1 Terävät terät

Terien hionta takaa erinomaisen leikkuujäljen ja pitää sakset terävinä pitkään.

2 Ergonominen muotoilu

Ainutlaatuiset, patentoidut kahvat ovat ergonomisia ja miellyttäviä.

3 Täydellinen työväline

Monipuoliset sakset sopivat hyvin kaikenlaisiin leikkuutehtäviin.

4 Laadukas materiaali

Valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä, joka kestää pitkään.
Valmistettu Suomessa

Functional Form -sakset

Isot yleissakset 24 cm, valkoinen					Svh. (alv. 24%) 26,50 €	EAN	 6 424002 004899
Leveys: 9 cm	Korkeus: 32 cm	Syvyys: 2,3 cm	Paino: 0,16 kg	ME: 6	SAP nro. 1020414		



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

Yleissakset 21 cm, valkoinen					Svh. (alv. 24%) 18,90 €	EAN	 6 424002 004875
Leveys: 8,6 cm	Korkeus: 27 cm	Syvyys: 1,4 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 6	SAP nro. 1020412		



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

Paperisakset 17 cm, valkoinen					Svh. (alv. 24%) 14,90 €	EAN	 6 424002 004882
Leveys: 8,6 cm	Korkeus: 25,5 cm	Syvyys: 1,4 cm	Paino: 0,04 kg	ME: 10	SAP nro. 1020413		



Ergonomiset, helppokäyttöiset sakset, jotka sopivat erinomaisesti kevyiden materiaalien ja paperin leikkaamiseen. Kiristettävät terät.

Isot yleissakset 24 cm, musta					Svh. (alv. 24%) 26,50 €	EAN	 6 411509 961657
Leveys: 9 cm	Korkeus: 32 cm	Syvyys: 2,3 cm	Paino: 0,16 kg	ME: 10	SAP nro. 1019198		



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

Yleissakset 21 cm, musta					Svh. (alv. 24%) 18,90 €	EAN	 6 411509 951658
Leveys: 8,6 cm	Korkeus: 27 cm	Syvyys: 1,4 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 6	SAP nro. 1019197		



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

Paperisakset 17 cm, musta

Svh. (alv. 24%) **14,90 €**

EAN



6 424002 004905

Leveys: **8,6 cm**Korkeus: **25,5 cm**Syvyys: **1,4 cm**Paino: **0,04 kg**ME: **10**SAP nro. **1020415**

Ergonomiset ja käytännölliset sakset, jotka sopivat kevyiden materiaalien ja paperin leikkaamiseen. Kiristettävät terät.

Kalasakset

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 411501 991270

Leveys: **9,2 cm**Korkeus: **29 cm**Syvyys: **2,5 cm**Paino: **0,16 kg**ME: **5**SAP nro. **1003032**

Kestävät sakset, 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.

Lintusakset

Svh. (alv. 24%) **30,50 €**

EAN



6 411501 997586

Leveys: **9,2 cm**Korkeus: **29 cm**Syvyys: **2,5 cm**Paino: **0,2 kg**ME: **5**SAP nro. **1003033**

Kestävät sakset 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.

Keittiösakset

Svh. (alv. 24%) **24,90 €**

EAN



6 411501 997777

Leveys: **9 cm**Korkeus: **25,2 cm**Syvyys: **20 cm**Paino: **0,11 kg**ME: **5**SAP nro. **1003034**

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



Functional Form -aterimet

Ruokaveitsi matta 4 kpl					Svh. (alv. 24%) 21,90 €	EAN	 5 702268 562003
Leveys: 8,7 cm	Korkeus: 27,7 cm	Syvyys: 2,5 cm	Paino: 0,32 kg	ME: 6	SAP nro. 1002952		



Pakkaus sisältää 4 veistä

Ruokahaarukka matta 4 kpl					Svh. (alv. 24%) 21,90 €	EAN	 5 702268 562010
Leveys: 9,4 cm	Korkeus: 27,7 cm	Syvyys: 3,1 cm	Paino: 0,17 kg	ME: 6	SAP nro. 1002953		



Pakkaus sisältää 4 haarukkaa

Ruokalusikka matta 4 kpl					Svh. (alv. 24%) 21,90 €	EAN	 5 702268 562027
Leveys: 9,4 cm	Korkeus: 27,7 cm	Syvyys: 3,1 cm	Paino: 0,17 kg	ME: 6	SAP nro. 1002954		



Pakkaus sisältää 4 lusikkaa

Kahvilusikka matta 4 kpl					Svh. (alv. 24%) 12,50 €	EAN	 5 702268 562034
Leveys: 8,7 cm	Korkeus: 21,7 cm	Syvyys: 2,5 cm	Paino: 0,08 kg	ME: 6	SAP nro. 1002955		



Pakkaus sisältää 4 kahvilusikkaa

Tarjoiluvälineet matta 2 osaa					Svh. (alv. 24%) 17,90 €	EAN	 5 702268 562201
Leveys: 11,3 cm	Korkeus: 31,6 cm	Syvyys: 5 cm	Paino: 0,13 kg	ME: 4	SAP nro. 1002959		



Tarjoiluvälinesarja, jossa on lusikka ja kauha, 2 osaa

Aterinpakkaus matta 16 osaaSvh. (alv. 24%) **69,90 €**

EAN



5 702268 562164

Leveys: **16,5 cm**Korkeus: **25 cm**Syvyys: **5,6 cm**Paino: **0,78 kg**ME: **6**SAP nro. **1002958**

Lahjapakkaus neljään 4-osaiseen kattaukseen,
16 osaa yhteensä

Aterinpakkaus matta 24 osaaSvh. (alv. 24%) **105 €**

EAN



5 702268 562249

Leveys: **43 cm**Korkeus: **4,5 cm**Syvyys: **25,2 cm**Paino: **1,17 kg**ME: **6**SAP nro. **1002961**

Lahjapakkaus kuuteen 4-osaiseen kattaukseen
24 osaa yhteensä

Aterinpakkaus kiiltävä 24 osaaSvh. (alv. 24%) **99,90 €**

EAN



5 702268 561242

Leveys: **43 cm**Korkeus: **4,5 cm**Syvyys: **25,2 cm**Paino: **1,17 kg**ME: **6**SAP nro. **1002949**

Lahjapakkaus kuuteen 4-osaiseen kattaukseen,
24 osaa yhteensä

Edge -veitset

Fiskars Edge -veitsissä on tyylikäs, moderni ja innovatiivinen muotoilu. Tarttumista ehkäisevä 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



Edge -veitset



red dot design award
winner 2013

Juuresveitsi 8 cm					Svh. (alv. 24%) 16,90 €	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					Svh. (alv. 24%) 16,90 €	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 hampastetun 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					Svh. (alv. 24%) 19,90 €	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 kaikenlaiseen 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					Svh. (alv. 24%) 29,90 €	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					Svh. (alv. 24%) 29,90 €	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

Svh. (alv. 24%) **29,90 €**

EAN



6 424009 783315

Leveys: **7,5 cm**

Korkeus: **36,5 cm**

Syvyys: **2,5 cm**

Paino: **0,13 kg**

ME: **5**

SAP nro. **1003097**



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

Svh. (alv. 24%) **29,90 €**

EAN



6 424009 783056

Leveys: **7,5 cm**

Korkeus: **43 cm**

Syvyys: **2,5 cm**

Paino: **0,14 kg**

ME: **5**

SAP nro. **1003093**



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

Svh. (alv. 24%) **19,90 €**

EAN



6 424009 787009

Leveys: **8,8 cm**

Korkeus: **23,3 cm**

Syvyys: **4 cm**

Paino: **0,09 kg**

ME: **5**

SAP nro. **1003098**



reddot design award
winner 2012

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

Veitsiteline sis. 5 veistä

Svh. (alv. 24%) **149,90 €**

EAN



6 424009 787917

Leveys: **18,7 cm**

Korkeus: **39 cm**

Syvyys: **8 cm**

Paino: **1,61 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1003099**



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.



Keitto- ja paistoastiat

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

Veitset

Tuoteperhe	Pesuohjeet	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	Pesuohjeet	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 oranssikahvaiset 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

Tuoteperhe	Pesuohjeet	Materiaali
Functional Form	Konepesun kestävä	Japanese stainless steel

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 teroituspaukkoa 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 teroituspaukolla. Paukon käyttäminen vaatii jonkin verran taitoa. Fiskarsin veitsien kokonaisteroituskulma on 30 astetta. Tämä tarkoittaa sitä, että veistä tulisi vetää alas teroituspaukkoa 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. Käytitpä 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 veitsiä 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. Bakeliittiosia 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. Fiskarsin pinnoitteet eivät sisällä perfluorioktaanihappoa (PFOA).

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.

Muistiinpanot

Muistiinpanot





Fiskars on vaikuttanut työkalujen kehitykseen jo vuodesta 1649 lähtien. Saksillamme on leikattu miljoonia metrejä kankaita. Kirveillämme on käsitelty miljoonia puunrunkoja. Veitsillämme on leikattu miljoonia viipaleita leipää. Paistinpannuillamme on kypsennetty miljoonia huolellisesti marinoituja pihvejä – aina onnistuneesti.

KEITTIÖ | PUUTARHA | ASKARTELU | OMPELU | KOULU JA TOIMISTO | KAUNEUS