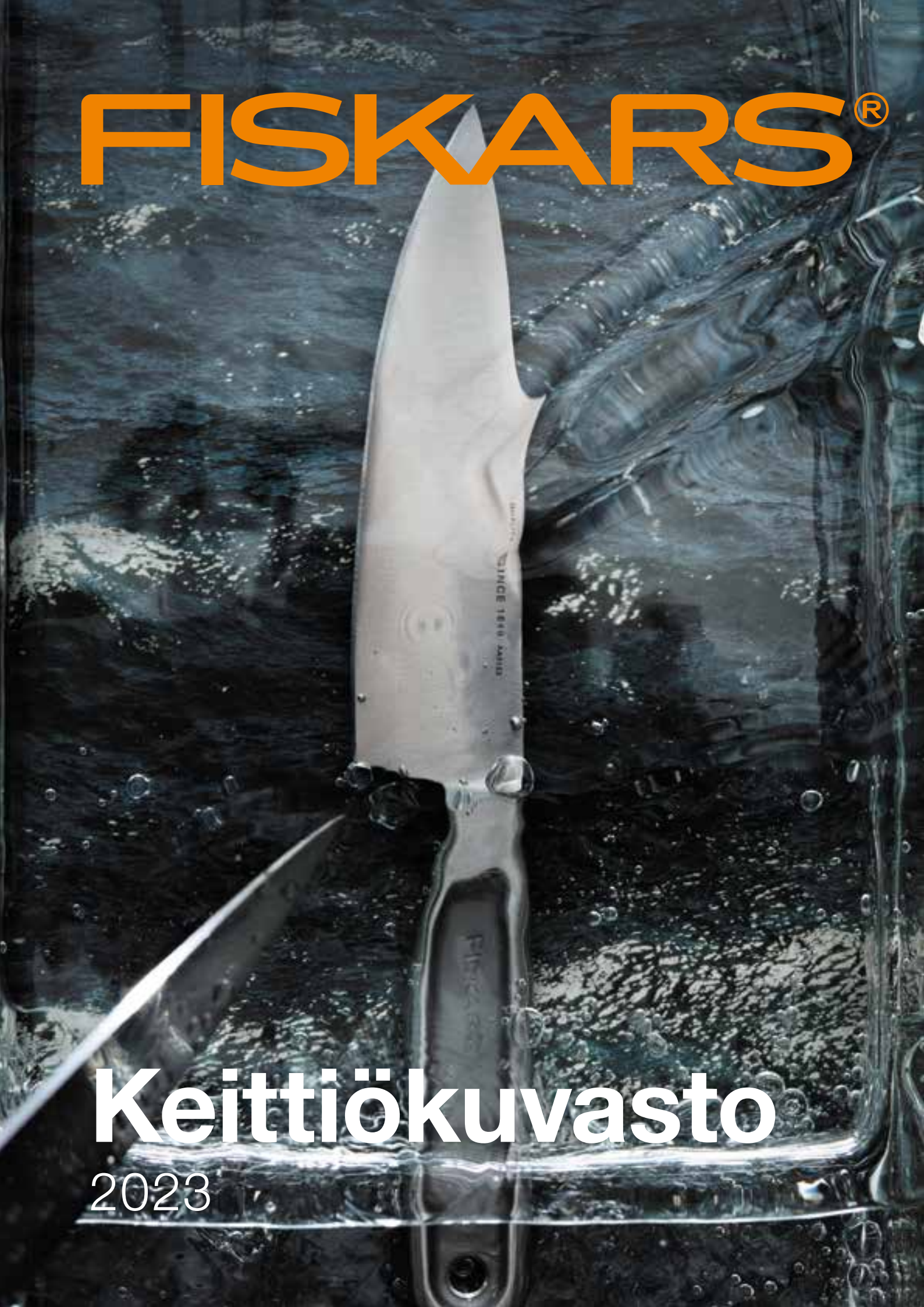
FISKARS®

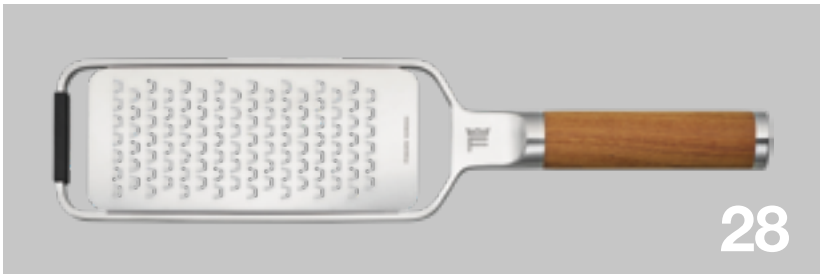


Keittiökuvasto

2023

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

Keittiökuvasto



Sisällysluettelo

06 Toimimme luonnon hyvinvoinnin puolesta
06 Tarinamme
08 Valmistusmenetelmät & materiaalit
10 Pinnoitteet
13 Yhteenveto: keitto- ja paistoastiat
14 Yhteenveto: veitset

20 Norden
Grill Chef- tuotteet
Keittiötyövälineet
Valurautatuotteet
Pinnoittamattomat paistoastiat
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keitto- ja paistoastiat
Veitset

42 All Steel
Pinnoittamattomat keitto- ja paistoastiat
Pinnoitetut keitto- ja paistoastiat
Veitset
Aterimet

60 Rotisser
Keitto- ja paistoastiat

66 Hard Face
Alumiiniset keitto- ja paistoastiat
Hard Face Steel keitto- ja paistoastiat

78 Hard Edge
Veitset

84 Titanium
Veitset

88 Hiomakivi
Veitsenteroitin

90 Norr
Veitset

96 Classic
Sakset

102 Fiskars X Iittala
Sakset

108 ReNew
Kierrätyssakset

114 Fiskars X Muumi
Sakset

120 Tekniset tiedot

124 Functional Form esittely

130 Functional Form
Keitto- ja paistoastiat
Veitset ja leikkuuvälineet
Keittiötyövälineet
Sakset
Aterimet

154 Edge
Veitset

160 Tekniset tiedot

162 Huolto ja hoito

Huom!
Kaikki tuoteluettelossa esiintyvät mitat ovat pakkausten mittoja.

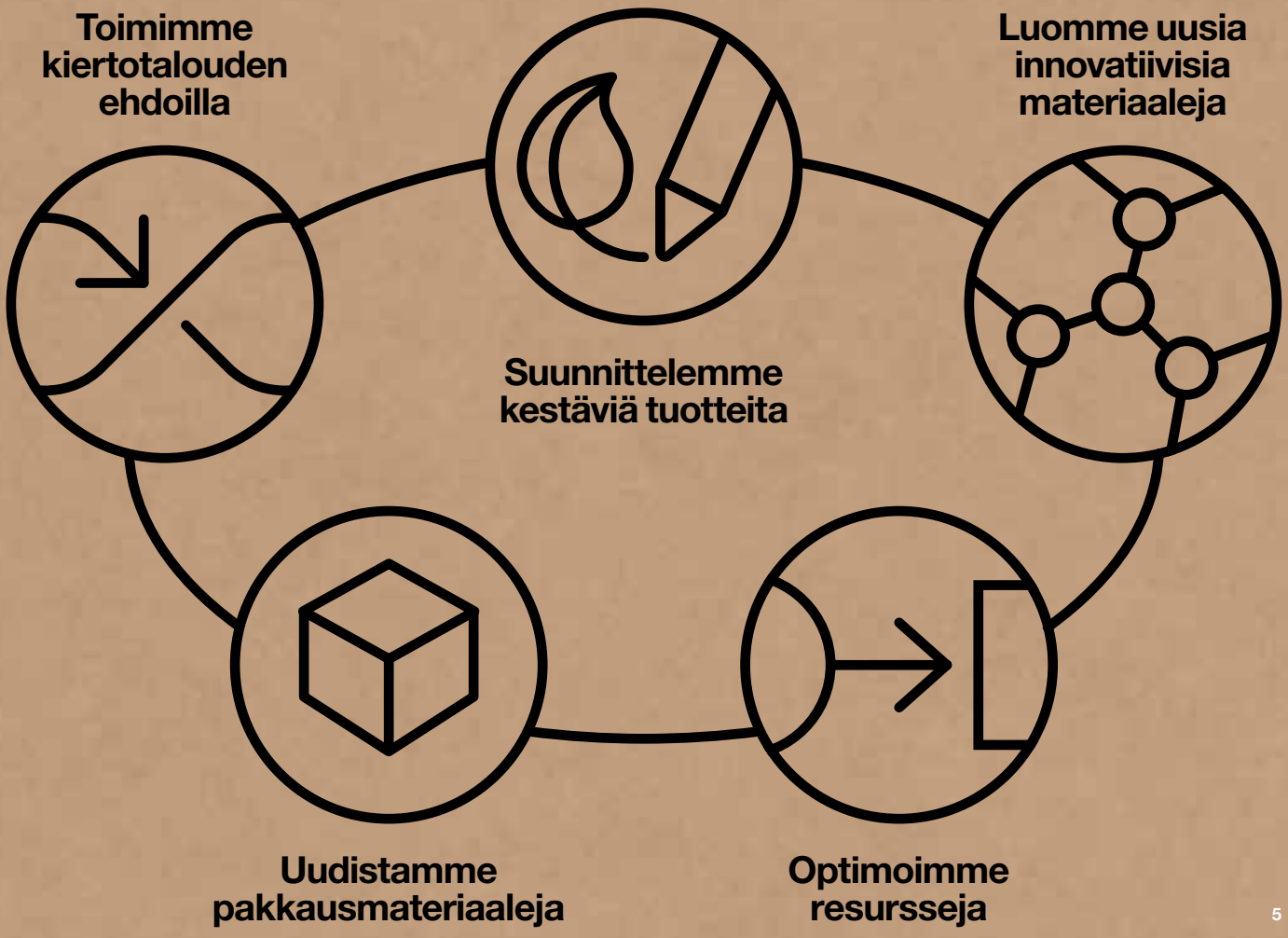
Usko
että onn
käsin te

mme,
ni syntyy
kemällä

Toimimme luonnon hyvinvoinnin puolesta

Lue lisää
fiskars.com/sustainability

Onni on sitä, että voi nauttia rakastamistaan asioista. Puutarhanhoito ja ruoanvalmistus lisäävät tutkitusti hyvinvointiamme ja tekevät meistä onnellisempia. Fiskars tarjoaa tuotteita, joiden jokainen yksityiskohta on suunniteltu käyttäjän ja ympäristön hyvinvointia ajatellen, jotta voit keskittyä itse tekemisestä nauttimiseen.



Fiskarsin tarina alkoi jo yli 370 vuotta sitten.

1649 **Fiskars ruukki perustettiin Fiskarsin kylässä**

1832 **Toiminta keskittyi raudan jalostamiseen. Suomen ensimmäinen aterimia valmistava tehdas perustettiin, jonka toiminta laajentui myös veitsien ja saksien valmistamiseen**

1883 **Fiskars osake-yhtiö perustettiin**

1929 **Fiskarsin johtoryhmä uudisti yhtiön rakenteen massatuotantoa varten**

1956 **Fiskars laajensi tuotannon keitto- ja paistoastioihin**

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

Valmistus-menetelmät & materiaalit

Fiskars keitto- ja paistoastioiden materiaalit

Ruostumaton teräs

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

Alumiini

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

Valurauta

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

Katso yhteenveto-osio eri teknologioista

Teknologia	Energy Base -pohja	OPTIHEAT™	3-kerrospohja	Monikerros-rakenne	LZR-EDGE™ (Veitset)
Ikoni					
Kuvaus	Energy Base –pohja soveltuu kaikille liesille, mutta on suunniteltu erityisesti keraamiseille liesille, jossa energiapohja lämpenee 50% nopeammin ja säästää 30 % energiaa. Käytetään kaikissa Fiskarsin alumiinisissa keitto- ja paistoastioissa.	OPTIHEAT™ teknologia estää keitto- ja paistoastiaa ylikuumenemasta induktioliedellä. Mikäli pannun lämpötila ylittää 230 °C, induktiolieden magnettisuus lakkaa toimimasta kunnes lämpötila on jälleen 230 °C. Huomaathan että OPTIHEAT™–teknologia toimii ainoastaan induktioliesillä, pannua voi kuitenkin käyttää myös muilla liesillä.	Korkealaatuinen 3-kerrospohja jakaa lämpöä tehokkaasti ja tasaisesti. Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kerrosten välissä on paksu alumiinisydän. Käytetään Fiskarsin kaikissa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tuotteissa (lukuun ottamatta Norden Steel tuotteita).	Monikerrosraken-teella valmistetuissa keitto ja paistoas-tioissa uloimpien ruostumattomasta teräksestä valmistet-tujen kerrosten välissä on alumiinisydän. Ruostumattomasta teräksestä valmistet-tujen pintakerrosten ansiosta tuotteet säilyvät pitkään ja ovat tyylikkään näköiset. Voidaan käyttää in-duktioliedellä. Varastoi lämpöä tehokkaasti myös tuotteen reunoil-la asti, minkä ansiosta nämä tuotteet sovel-tuvat erinomaisesti hauduttamiseen. Monikerrosrakentees-sa voi olla useampiakin kerroksia kuin 3.	LZR-EDGE™ teknologiaa käytetään tietyissä Fiskars veitsissä. Tämän teknologian avulla veitset pysyvät terävänä 4 kertaa muita veitsiä pidempään.
Tuotesarjat	**Rotisser, Hard Face, Functional Form**	**Rotisser OPTIHEAT™**	**All Steel, Hard Face Steel, Functional Form kattilat**	**Norden Steel**	**Hard Edge, Titanium**
Käyttö	Keraamisille liesille, mutta soveltuu kaikille liesille	Induktioliesille, mutta soveltuu kaikille liesille	Soveltuu kaikille liesille	Soveltuu kaikille liesille	Terävyyttä, joka kestää

Pinnoitteet

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

Pinnoitteiden laadussa ja ominaisuuksissa on eroavaisuuksia. Fiskars PTFE-pinnoitteet koostuvat 2-4 kerroksesta, joista 4-kerrospinnoitteet ovat kaikkein kestävämpiä ja ne säilyvät myös naarmuuntumatta pidempään. Pinnoitteet paksuus ja kerrosten määrä vaikuttavat keitto- ja paistoastioiden kestävyyteen ja suorituskykyyn. Lisäksi tuotteen käyttöikä riippuu pinnoitteen laadusta ja siitä kuinka tuotetta käsitellään. Kaikki Fiskars pinnoitteet ovat PFOA ja PFOS vapaita.

Puiset, silikoniset, muoviset ja muut naarmuttamattomat materiaalit sopivat käytettäväksi kaikille pinnoitteille, sillä ne eivät vahingoita pinnoitetta ja tämän ansiosta tuotteen käyttöikä pitenee.

Vaikka pinnoitteet kestävät korkeita lämpötiloja, muovisekoitteiset pinnoitteet (PTFE) pehmenevät ja kärsivät yli 240°C lämpötiloissa. Keraamiset pinnoitteet kestävät paremmin korkeita lämpötiloja ja kovaakin käyttöä.

Kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat ajan myötä tai naarmuuntuvat pois pannun pinnalta, jolloin tuote tulisi hävittää. Keraamiset Ceratec™-pinnoitetut ja Thermium™ -mineraalikäsitellyt keitto- ja paistoastiat ruostumattomasta teräksestä säilyvät kuitenkin käyttökelpoisina vaikka tarttumattomuusominaisuudet kuluisivatkin pois tuotteen pinnalta ajan myötä. Sama pätee myös Thermium™- käsiteltyihin emalipintaisiin valurautatuotteisiin.

Tuotteissamme käytetyt pinnoitteet

Pinnoite	Hardtec™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Emali
Kuvaus	2-kerroksinen PTFE-pinnoite	4-kerroksinen PTFE-pinnoite	Mineraalikäsittely	Keraaminen pinnoite	Emalipinnoite
Tuotesarjat	**Functional Form**	**Hard Face, Hard Face Steel**	**Norden Steel, Norden Valurautatuotteet**	**All Steel**	**Norden Valurautatuotteet**
PFOA & PFOS vapaa	✓	✓	✓	✓	✓
Muoviton	Sisältää muovia	Sisältää muovia	✓	✓	✓
Kestävyys	Erittäin kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuus-ominaisuus. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Äärimmäisen kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuus-ominaisuus. Kestää naarmuuntumattomana 2x pidempään. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Erittäin hyvät tarttumattomuus-ominaisuudet. Kaikkia Fiskars Thermium™ -käsiteltyjä keitto- ja paistoastioita voidaan käyttää myös sen jälkeen, kun käsittely on kulunut tuotteen pinnalta ja tarttumatto-muusominaisuudet katoavat. Helppo puhdistaa.	Erittäin hyvät tarttumattomuus-ominaisuudet Kestää naarmuuntumattomana pidempään. Kaikki Fiskars Ceratec™ -käsiteltyjä keitto- ja paistoastioita voidaan käyttää myös sen jälkeen, kun käsittely on kulunut tuotteen pinnalta ja tarttumatto-muusominaisuudet katoavat.	Äärimmäisen pitkäikäinen pinnoite. Ei kestä kovia iskuja.
Ominaisuudet	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa. Helppo puhdistaa.	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa Helppo puhdistaa.	Ohut ja lähes huomaamaton mineraalikerros ei peitä ruostumattoman teräksen kaunista pintaa. Kestää korkeita lämpötiloja. Helppo puhdistaa.	Kestää korkeita lämpötiloja ja kovaa käyttöä. Täydellinen liekittämiseen ja ruskistamiseen. Helppo puhdistaa.	Kestää erittäin korkeita lämpötiloja. Emalipinta suojaa valurautaista pintaa ruosteelta.
Maksimi lämpötila °C	240 °C	240 °C	270 °C	270 °C	270 °C
Pesukoneen kestävä	✓	✓	Suositellaan käsinpesua	✓	Vain käsinpesu

FISKARS KEITTO- JA PAISTOASTIOIDEN ELINKAARI

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

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

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

❹ Uusiomateriaalista valmistetaan uusia komponentteja.

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

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

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

***Poikkeuksena Norden Steel -tuotteiden kierrätysprosentti**

90% kierrätettyä ruostumatonta terästä & 100% kierrätettyä alumiinia

Keitto- ja paistoastia-sarjojen ominaisuudet

Yhteenveto keitto- ja paistoastiat

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

Veitsisarjojen

Yhteenveto veitset

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

ominaisuudet

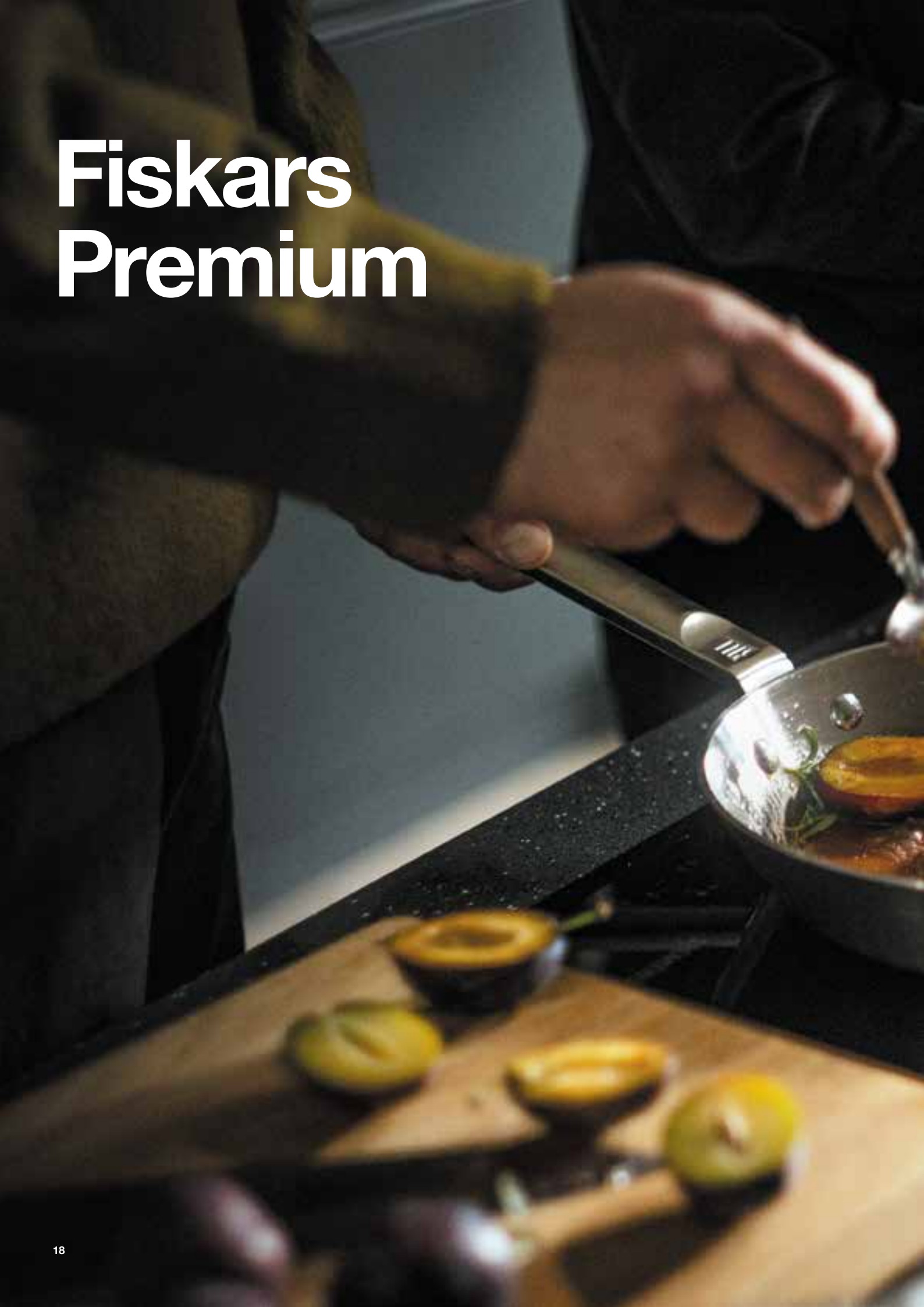
Kahvan materiaali	Terän materiaali	Leikkuuteho	Konepesun kestävä	Teroituskulma & suositeltu teroitusväline	Taitotaso
Suomalaista koivua	Saksalaista ruostumatonta terästä	Paras	–	26+ / -2 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Ammattikokki
Muovia (Polypropylene)	Titanium	Paras **LZR EDGE™**	–	26+ / -2 Hiomakivi	Ammattikokki
Ruostumatonta terästä	Japanilainen runsashiilinen ruostumatonta terästä (AUS-8)	Parempi	✓	26+ / -3 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja
Muovikahva SoftGrip™-pinnoitteella (TPV and PP combination)	Saksalaista ruostumatonta terästä	Parempi	–	30+ / -4 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja
Norjalaista vaahteraa	Saksalaista ruostumatonta terästä	Parempi	–	30+ / -4 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja
Muovikahva SoftGrip™-pinnoitteella (TPV and PP combination)	Japanilaista ruostumatonta terästä	Paras **LZR EDGE™**	✓	26+/-2 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Harrastaja & Arjen ruoanlaittoon
Muovia (ABS)	Japanilaista ruostumatonta terästä + PTFE pinnoite	Hyvä	✓	30+ / -4 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Arjen ruoanlaittoon
Muovikahva SoftGrip™-pinnoitteella (TPV and PP combination)	Japanilaista ruostumatonta terästä	Hyvä	✓	26+/-2 Hiomakivi tai Rollsharp-teroitin	Arjen ruoanlaittoon

Kestävää pohjoismaista suunnittelua joka tekee ruoanlaitosta nautinnollisempaa.

Laadukkaan pohjoismaisen suunnittelun ansiosta Fiskarsin premium ruoanvalmistus-välineet tuovat iloa ja harmoniaa ruoanlaiton jokaiseen hetkeen ympäri maailmaa.

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

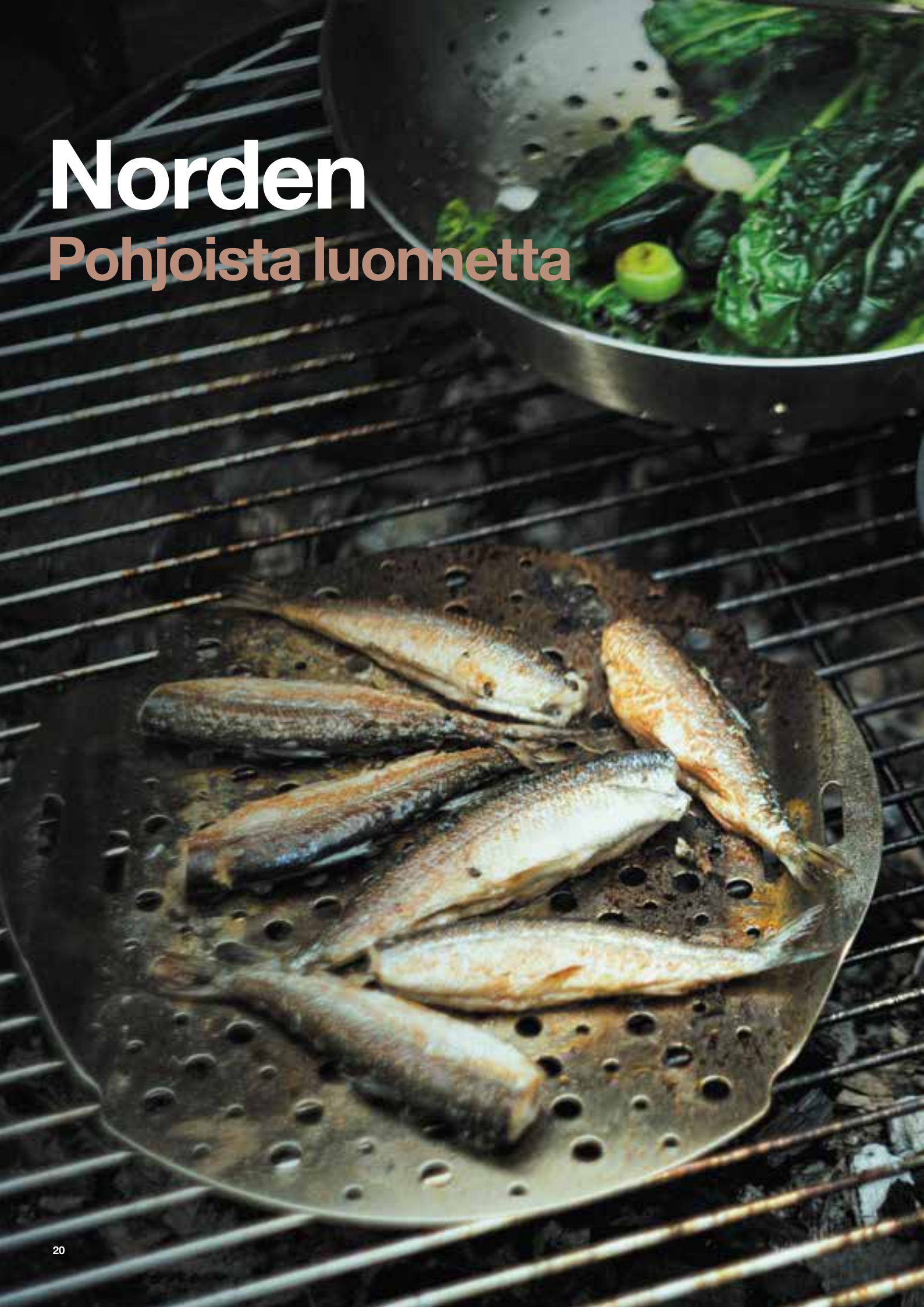
Fiskars Premium

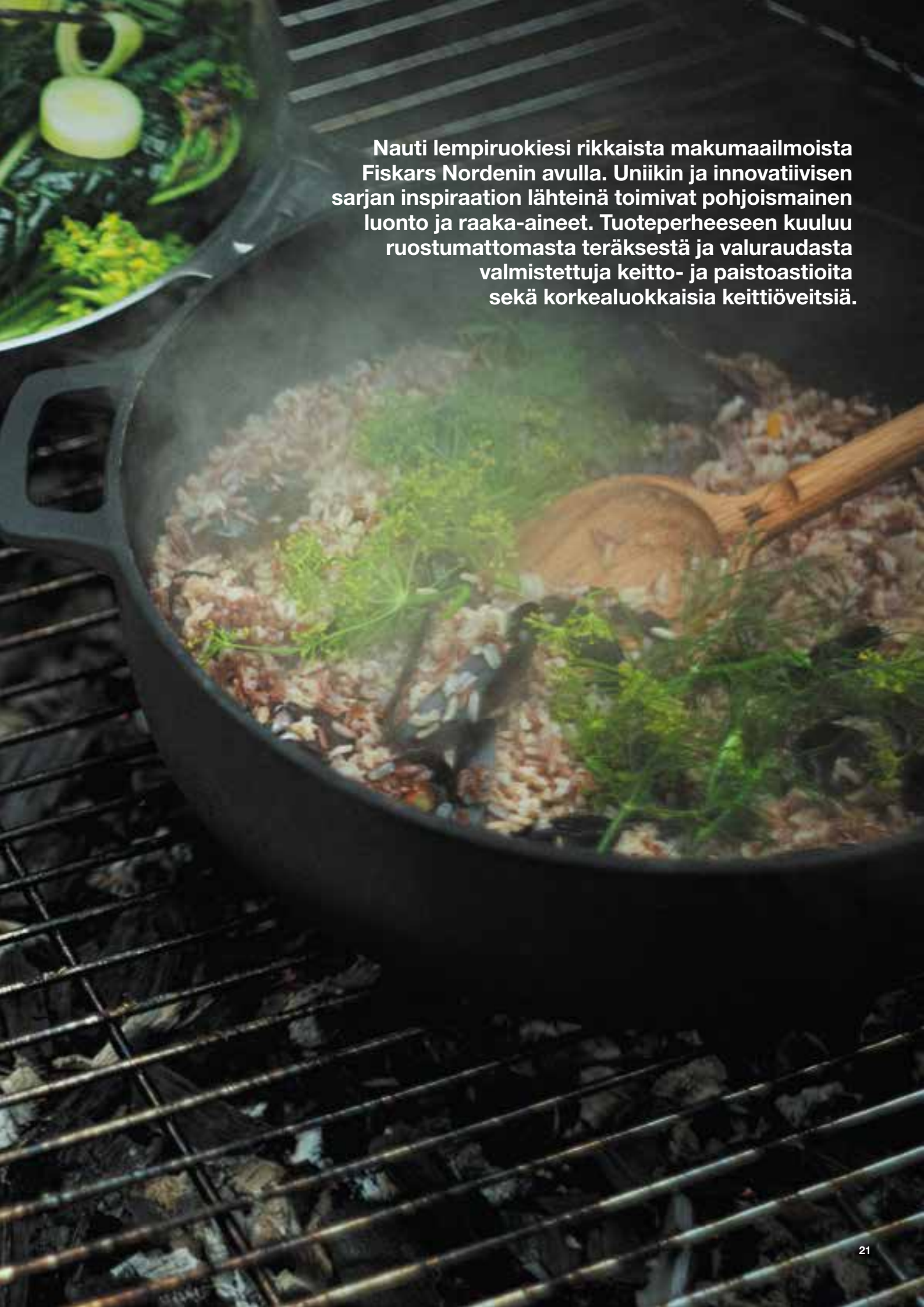


”Ruoanlaitto on minulle tapa ilmaista luovuuttani ja inspiroitua. Rakastan uusia kulinaarisia elämyksiä. Laadukkaat välineet auttavat minua nauttimaan ruoanlaitosta ja saavuttamaan parhaan lopputuloksen.”

Lars, 46
johtaja päivisin,
kulinaristi vapaa-ajallaan

Norden
Pohjoista luonnetta





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.

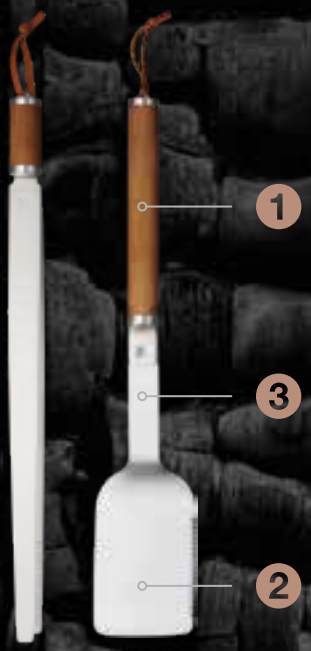
Norden

FISKARS
Norden
Pure Nordic
Coated frying pan Ø 28cm
FISKARS
Norden
Pure Nordic
Casserole 3L
FISKARS
Norden
Uncoated frying pan Ø 28cm

FISKARS
Norden
Pure Nordic
1649

Norden Grill Chef
ominaisuudet ja hyödyt

SUUNNITELTU SUOMESSA



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

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

3. **Täydellinen tasapaino**
   Täydellinen tasapaino takaa mukavuuden ja kontrollin.

PLASTIC

Käsinpesu suositeltavaa

1. **Kestävää valurautaa**
   Kestävä valurautapata ja -pannu sopivat monenlaiseen ruoanlaittoon.

2. **Helppo puhdistaa**
   THERMIUM™-mineraalikäsittelyn ansiosta sisäpinta on erittäin helppo puhdistaa.

3. **Kestää korkeita lämpötiloja**
   Lämmönkestävä 270 asteeseen saakka; ei suositella käytettäväksi metallisten ruoanlaittovälineiden kanssa.

4. **Korkealaatuista ruostumatonta terästä**
   Laadukas ruostumaton teräs takaa kestävyyden.

5. **Teräsastia ruostumatonta terästä**
   Monipuoliseen ruoanlaittoon: käytä teräsastiaa hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien grillaamiseen, höyryttämiseen tai pesemiseen.

6. **Norden Grill Chef -sarja**
   Käytä yhdessä Norden Grill Chef -padan kanssa yksin- tai kaksinkertaiseen höyrytykseen grillillä tai keittiössä.

7. **Pinottavuus**
   Osa pinottavaa Norden Grill Chef -kokonaisuutta

SUPERIOR NATURAL NON-STICK PROPERTIES
THERMIUM MINERAL TREATMENT

Pannu

Avotuli | Uunin-kestävä | Vain käsinpesu

Pata ja grillikori

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | Uunin-kestävä | Käsinpesu suositeltavaa

Norden-ulkoruoanlaittovälineet

Grill Chef -pata

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

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Grill Chef -teräsastia/lävikkö

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

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Grill Chef -pannu

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

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Grill Chef -paistinlasta

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

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Grill Chef -pihdit

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

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Grill Chef -haarukka

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **48 cm**	Syvyys: **3 cm**	Paino: **0,31 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1066427**	EAN 6 424002 016281

GUARANTEE 25 YEARS

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

Grill Chef tools set 2 pcs

Leveys: **14,2 cm**	Korkeus: **48 cm**	Syvyys: **3 cm**	Paino: **0,78 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1066552**	EAN 6 424002 016489

GUARANTEE 25 YEARS

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

Norden-keittiötyövälineet
ominaisuudet ja hyödyt

SUUNNITELTU SUOMESSA

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

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

3. **Täydellinen tasapaino**
   Täydellinen tasapaino takaa mukavuuden ja kontrollin.

4. **Tyylikäs muotoilu**
   Puun väri ja karkeus vaihtelevat, minkä ansiosta jokainen tuote on uniikki.

5. **Ruoanlaittoon ja tarjoiluun**
   Sopii moderniin keittiöön: ruoanlaittoon sekä ruokapöytään.

Käsinpesu suositeltavaa

Norden-keittiötyövälineet

Raastin, karkea

Leveys: **7,4 cm**	Korkeus: **34,5 cm**	Syvyys: **2,9 cm**	Paino: **0,28 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065244**	EAN 6 424002 015345

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Raastin, hieno

Leveys: **7,4 cm**	Korkeus: **34,5 cm**	Syvyys: **2,9 cm**	Paino: **0,28 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065245**	EAN 6 424002 015352

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Kääntyväteräinen kuorija

Leveys: **7,4 cm**	Korkeus: **20,5 cm**	Syvyys: **2,9 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065246**	EAN 6 424002 015369

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Kuorija

Leveys: **7,4 cm**	Korkeus: **20,5 cm**	Syvyys: **2,9 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065247**	EAN 6 424002 015376

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Juustohöylä kovalle juustolle

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,5 cm**	Syvyys: **2,9 cm**	Paino: **0,08 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065248**	EAN 6 424002 015383

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Kalapiikki

Leveys: **7,4 cm**	Korkeus: **25,3 cm**	Syvyys: **3 cm**	Paino: **0,15 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065249**	EAN 6 424002 015390

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Paistihaarukka

Leveys: **7,4 cm**	Korkeus: **28,8 cm**	Syvyys: **3 cm**	Paino: **0,15 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065250**	EAN 6 424002 015406

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

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

Norden valurautatuotteet
ominaisuudet ja hyödyt

SUUNNITELTU SUOMESSA

GUARANTEE 25 YEARS*

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

2 Uniikki mineraalikäsittely
Uniikki THERMIUM™ -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 Helppokäyttöinen
Pinta ei vaadi käsittelyä - huoleton ylläpito.

5 Puinen pannunalunen
Puinen pannunalunen on valmistettu kotimaisesta koivusta.

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

SUPERIOR NATURAL NON-STICK PROPERTIES
THERMIUM MINERAL TREATMENT

PFAS PLASTIC
Turvallinen käyttää

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | 270 °C Uunin-kestävä | Käsinpesu suositeltavaa

Norden valurautatuotteet

reddot design award winner 2018

GOOD DESIGN AWARD® WINNER

Pata 4,0 L

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **15 cm**	Syvyys: **25 cm**	Paino: **5,84 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026565**	EAN 6 424002 008835

GUARANTEE 25 YEARS

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

Pata 6,0 L

Leveys: **31 cm**	Korkeus: **16 cm**	Syvyys: **30 cm**	Paino: **7,6 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026566**	EAN 6 424002 008842

GUARANTEE 25 YEARS

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

Pata 5,0 L ovaali

Leveys: **37,8 cm**	Korkeus: **15,2 cm**	Syvyys: **20,5 cm**	Paino: **6,55 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026567**	EAN 6 424002 008859

GUARANTEE 25 YEARS

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

Paistinpannu 24 cm

Leveys: **50 cm**	Korkeus: **11,5 cm**	Syvyys: **26 cm**	Paino: **2,33 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026568**	EAN 6 424002 008866

GUARANTEE 25 YEARS

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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **52 cm**	Korkeus: **11,5 cm**	Syvyys: **28 cm**	Paino: **2,62 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026569**	EAN 6 424002 008873

GUARANTEE 25 YEARS

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

Norden valurautatuotteet

reddot design award winner 2018

GOOD DESIGN AWARD® WINNER

Grillipannu 26 cm

Leveys: **52 cm**	Korkeus: **11,5 cm**	Syvyys: **28 cm**	Paino: **3,4 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026570**	EAN 6 424002 008880

GUARANTEE 25 YEARS

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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **54 cm**	Korkeus: **11,5 cm**	Syvyys: **30 cm**	Paino: **3,1 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1026571**	EAN 6 424002 008897

GUARANTEE 25 YEARS

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

Norden Steel pinnoittamattomat pannut ominaisuudet ja hyödyt

VALMISTETTU SUOMESSA

GUARANTEE 25 YEARS*

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

Norden Steel pinnoittamattomat pannut

Paistinpannu 24 cm, pinnoittamaton

Leveys: **25,8 cm**	Korkeus: **47,5 cm**	Syvyys: **10,9 cm**	Paino: **1,3 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067628**

EAN 6 424002 017035

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: **29,8 cm**	Korkeus: **51,5 cm**	Syvyys: **10,9 cm**	Paino: **1,9 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067629**

EAN 6 424002 017042

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Wokkipannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: **30,2 cm**	Korkeus: **52 cm**	Syvyys: **13 cm**	Paino: **1,73 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067630**

EAN 6 424002 017059

Uutuus

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Norden Steel keitto- ja paistoastiat
ominaisuudet ja hyödyt

VALMISTETTU SUOMESSA

GUARANTEE 25 YEARS*

1. **Lämpenee tasaisesti**
Kolmikerroksinen rakenne ja alumiiniydin lämmittävät ruoan tasaisesti ja tehokkaasti kaikenlaisilla liesillä.

2. **Uudenlainen pinnoite ja ainutlaatuinen mineraalikäsittely**
Tarttumaton CERATEC™-pinnoite ja THERMIUM™-mineraalikäsittely takaavat erinomaiset tarttumattomuusominaisuudet myös korkeissa lämpötiloissa.

3. **Tarttumaton pinta**
Tarttumaton pinta sopii hellävaraista käsittelyä vaativien raaka-aineiden käsittelyyn.

4. **Uuninkestävä**
Täysin uuninkestävä aina 270 °C asti.

5. **Mitta-asteikko**
Mitta-asteikko kattiloiden sisäpuolella.

6. **Valmistettu Suomessa**
Norden Steel keitto- ja paistoastiat valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.

WEAR & HEAT RESISTANT FOR INTENSIVE USE
CERAMIC NON-STICK COATING
CERATEC®

SUPERIOR NATURAL NON-STICK PROPERTIES
THERMIUM MINERAL TREATMENT

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | Uunin-kestävä (270 °C) | Konepesun kestävä | Käsinpesu suositeltavaa

Norden Steel keitto- ja paistoastiat

reddot design award winner 2018

GOOD DESIGN AWARD® WINNER

Kasari 1,8 L, pinnoittamaton

Leveys: **20,5 cm**	Korkeus: **14,5 cm**	Syvyys: **38 cm**	Paino: **1,57 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067637**	EAN 6 424002 017127

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Kasari 2,5 L, pinnoittamaton

Leveys: **22,5 cm**	Korkeus: **15,2 cm**	Syvyys: **40,5 cm**	Paino: **1,98 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067638**	EAN 6 424002 017134

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Kattila 3,0 L, pinnoittamaton

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **21,5 cm**	Syvyys: **13,5 cm**	Paino: **2,28 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067639**	EAN 6 424002 017141

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Kattila 5,0 L, pinnoittamaton

Leveys: **31 cm**	Korkeus: **25,5 cm**	Syvyys: **15,5 cm**	Paino: **3,08 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067640**	EAN 6 424002 017158

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 24 cm

Leveys: **26 cm**	Korkeus: **47,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,3 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067631**	EAN 6 424002 017066

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

reddot design award winner 2018

GOOD DESIGN AWARD® WINNER

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **49,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,6 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067632**	EAN 6 424002 017073

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **51,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,9 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067633**	EAN 6 424002 017080

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistokasari 26 cm

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **49,5 cm**	Syvyys: **12,2 cm**	Paino: **2,32 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067634**	EAN 6 424002 017097

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistovuoka 28 cm

Leveys: **33 cm**	Korkeus: **8,5 cm**	Syvyys: **29,5 cm**	Paino: **2,47 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067635**	EAN 6 424002 017103

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Wokkipannu 28 cm

Leveys: **31 cm**	Korkeus: **52 cm**	Syvyys: **15 cm**	Paino: **1,73 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1067636**	EAN 6 424002 017110

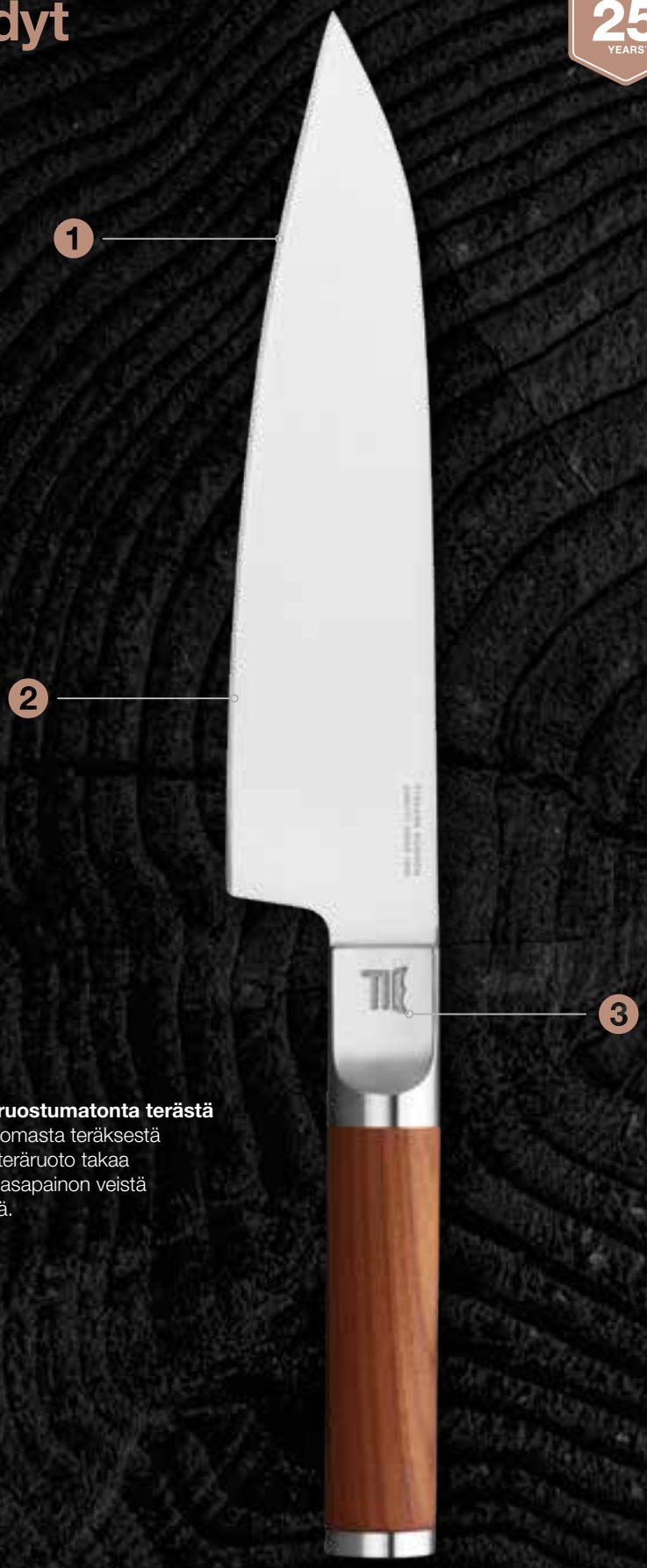
GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Norden -veitsien ominaisuudet ja hyödyt

GUARANTEE 25 YEARS*



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.

Käsinpesu suositeltavaa

Norden -veitset

GOOD DESIGN AWARD WINNER

Iso kokinveitsi

Leveys: **9,8 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **41 cm**	Paino: **0,21 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026419**	EAN 6 424002 008743

GUARANTEE 25 YEARS

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

Pieni kokinveitsi

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **2,7 cm**	Syvyys: **28 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026420**	EAN 6 424002 008750

GUARANTEE 25 YEARS

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

Leipäveitsi

Leveys: **9,8 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **41 cm**	Paino: **0,2 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026421**	EAN 6 424002 008767

GUARANTEE 25 YEARS

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

Paistiveitsi

Leveys: **9,8 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **41 cm**	Paino: **0,19 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026422**	EAN 6 424002 008774

GUARANTEE 25 YEARS

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

Fileointiveitsi

Leveys: **9,8 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **41 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026423**	EAN 6 424002 008781

GUARANTEE 25 YEARS

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

GOOD DESIGN AWARD® WINNER

Vihannesveitsi

Leveys: **7,8 cm**	Korkeus: **2,7 cm**	Syvyys: **28 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026424**	EAN 6 424002 008798

GUARANTEE 25 YEARS

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

Premium veitsiteline

Premium veitsiteline

Leveys: **24,8 km**	Korkeus: **3,8 cm**	Syvyys: **30,8 cm**	Paino: **2,28 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1027506**	EAN 6 424002 009979

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

All Steel pure

Kestävä ja täysin muoviton valinta keittiöön

Ainutlaatuinen Pure -tuotevalikoima on uusi, ympäristöystävällinen* vaihtoehto laatutietoisille kuluttajille.

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

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

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

All Steel

FISKARS
All Steel
Made in Finland
FISKARS
All Steel
Coated frying pan Ø 28 cm

FISKARS
All Steel
FISKARS
All Steel pure
All Steel
FISKARS
All Steel pure

All Steel pure
ominaisuudet & hyödyt

GUARANTEE 25 YEARS*

Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
% 90

Ominaisuudet ja edut

1. **Kestävä**
   Valmistettu kestävävästä ja pinnoitta-mattomasta 18/10 ruostumattomasta teräksestä. Voidaan käyttää yhdessä metallisten keittiövälineiden kanssa.

2. **Kahva**
   Ruostumaton teräskahva on uuninkestävä.

3. **Ainutlaatuinen kuviointi**
   Kaiverretun kuvioinnin avulla ruokaöljyt ja rasvat levittyvät tasaisesti pannun pinnalle.

4. **3-kerrospohja**
   Paksu 3-kerrospohja jakaa lämpöä tehokkaasti ja tasaisesti.

5. **Pyöristetyt reunat**
   Vahvistetut ja pyöristetyt reunat lisäävät tuotteen kestävyyttä.

6. **Kestävä hionta**
   Vesikivihionta tekniikalla tehty mattapinta pannun sisäpuolella.

7. **Valmistettu Suomessa**
   All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.

SUITABLE FOR ALL HOBS

3 LAYER BASE

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | Uunin-kestävä 270°C | Konepesun kestävä

Valmistettu Suomessa

All Steel pure keitto- ja paistoastiat

Paistinpannu 24 cm, pinnoittamaton

Leveys: **26,6 cm**	Korkeus: **48 cm**	Syvyys: **6 cm**	Paino: **1,1 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1065627**	EAN 6 424002 015888

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: **30,5 cm**	Korkeus: **52 cm**	Syvyys: **6 cm**	Paino: **1,5 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1065628**	EAN 6 424002 015895

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Wokkipannu 28 cm, pinnoittamaton

Leveys: **30,5 cm**	Korkeus: **53 cm**	Syvyys: **29,5 cm**	Paino: **1,3 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1065629**	EAN 6 424002 015901

GUARANTEE 25 YEARS

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Tiesitkö?

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

All Steel

Kestävää suorituskykyä tiedostavalle ruoanlaittajalle

Tämän päivän ruoanlaittotavat ovat huomisen elintapoja.

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

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

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

All Steel
ominaisuudet ja edut

GUARANTEE 25 YEARS*

Valmistettu 90-prosenttisesti kierrätysteräksestä
% 90

Ominaisuudet ja edut

1 **Kestävyys**
Valmistettu kestävästä ruostumattomasta 18/10-teräksestä.

2 **Turvallinen kahva**
Ruostumaton teräskahva on turvallinen ja pysyy viileänä.

3 **Ceratec-pinnoite**
Keraaminen CERATEC™-pinnoite on täysin muoviton ja takaa entistä paremmat tarttumattomuusominaisuudet.

4 **3-kerrospohja**
Paksu 3-kerrospohja takaa tehokkaan ja tasaisen kuumennuksen.

5 **Valmistettu Suomessa**
All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.

SUITABLE FOR ALL HOBS | 3 LAYER BASE | CERATEC® WEAR & HEAT RESISTANT COATING FOR INTENSIVE USE

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | Uunin-kestävä 270 °C | Konepesun kestävä

Valmistettu Suomessa

All Steel keitto- ja paistoastiat

Kasari 1,5 L

Leveys: **18,1 Cm**	Korkeus: **35,8 cm**	Syvyys: **9,3 cm**	Paino: **0,93 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064750**	EAN 6 424002 014973

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Kattila 2,0 L

Leveys: **22 cm**	Korkeus: **40,2 cm**	Syvyys: **12,2 cm**	Paino: **1,05 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064748**	EAN 6 424002 014959

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Kattila 3,0 L

Leveys: **27 cm**	Korkeus: **20 cm**	Syvyys: **15 cm**	Paino: **1,23 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064751**	EAN 6 424002 014980

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Kattila 5,0 L

Leveys: **30,5 cm**	Korkeus: **24,5 cm**	Syvyys: **16,5 cm**	Paino: **1,8 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064752**	EAN 6 424002 014997

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 24 cm

Leveys: **26 cm**	Korkeus: **48 cm**	Syvyys: **6 cm**	Paino: **1,14 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1064743**	EAN 6 424002 014904

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **50 cm**	Syvyys: **6 cm**	Paino: **1,3 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1064744**

EAN 6 424002 014911

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **52 cm**	Syvyys: **6 cm**	Paino: **1,59 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1064745**

EAN 6 424002 014928

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistokasari 26 cm

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **50 cm**	Syvyys: **8,7 cm**	Paino: **2,08 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064746**

EAN 6 424002 014935

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Wokkipannu 28 cm

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **11 cm**	Syvyys: **52,2 cm**	Paino: **1,28 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064747**

EAN 6 424002 014942

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

Paistovuoka 28 cm

Leveys: **34,5 cm**	Korkeus: **9,4 cm**	Syvyys: **30 cm**	Paino: **2,4 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1064749**

EAN 6 424002 014966

Uutuus

VALMISTETTU SUOMESSA

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

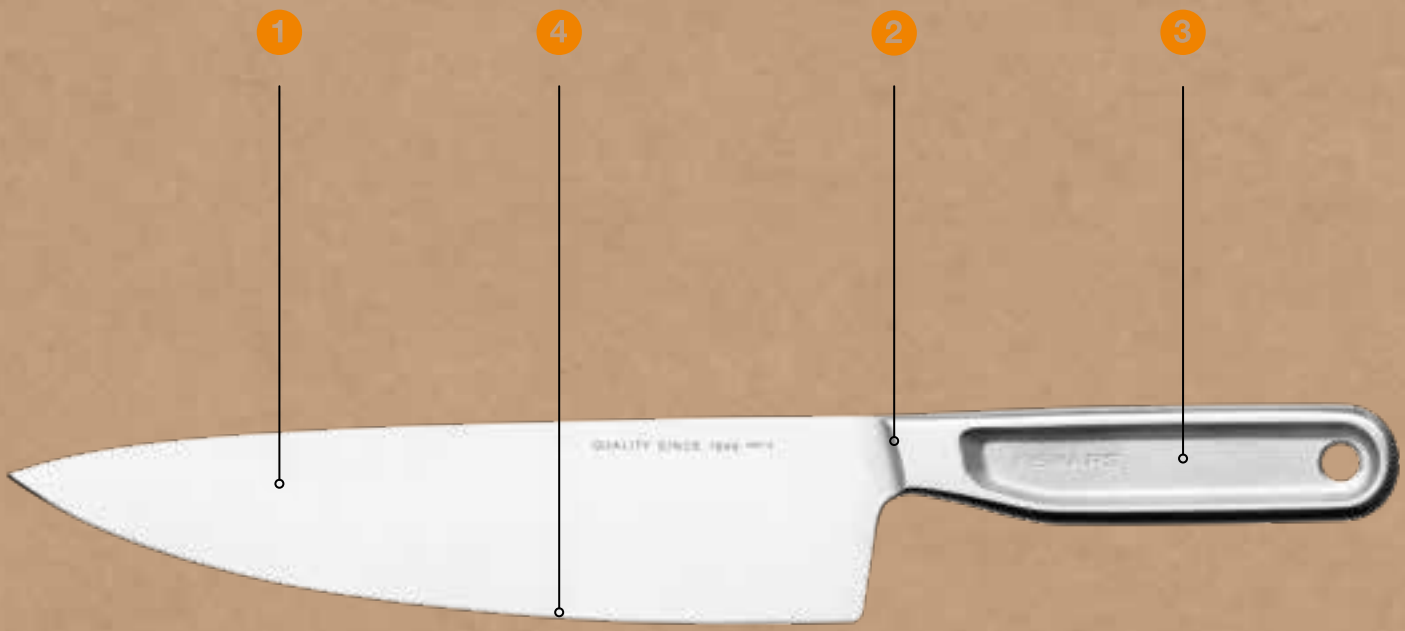
All Steel -veitset

Ensiluokkaista kestävyyttä, perinteikästä terästä

Teräs on perinteikäs.

Kestävä, ajaton ja tyylikäs All Steel -sarja on suunniteltu kotikokeille, joiden keittiöistä löytyy jo melkein kaikki tarpeellinen. Lisää vielä tuoreet ruoka-ainekset, hyppysellinen arjen inspiraatiota ja kokkaamisen iloa. Kestävä ja yksinkertaisen tyylikkäästi muotoiltu All Steel -sarja tekee ruoanlaitosta päivän huippuhetken, valmistitpa sitten arkiruokaa tai jotain vähän erityisempää. All Steel -sarjan tuotteilla loihdit maukkaimmat ateriat – ilta ja vuosi toisensa jälkeen.

All Steel -veitset
ominaisuudet ja edut



Ominaisuudet ja edut

1 **Korkealaatuista terästä**
Valmistettu korkealaatuisesta japanilaisesta teräksestä, jonka ansioista veitset säilyvät terävänä pitkään. HRC 58.

2 **Optimoitu tasapainotus**
Kahvan ja teräosan optimaalisen tasapainotuksen ansiosta leikkaaminen onnistuu vaivattomasti.

3 **Tyylikäs muotoilu**
Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa pinnoitetussa veitsessä on tyylikäs muotoilu.

4 **Kestävä, pitkäaikainen valinta**
Laadukkaasta hiiliteräksestä valmistettu veitsi voi oikein huollettuna säilyä jopa koko eliniän eikä se vaadi tiheää teroitusväliä. Mikäli veitsi tarvitsee joskus kierrättää, se on 100 % kierrätettävissä. 25 vuoden takuu.

All Steel -veitset

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,37 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062882**	EAN 6 424002 014270

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

Leipäveitsi 21 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,36 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062883**	EAN 6 424002 014287

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

Santoku veitsi 17 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,37 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062884**	EAN 6 424002 014294

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

Kiinalainen kokinveitsi 18 cm

Leveys: **12 cm**	Korkeus: **36 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,56 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062885**	EAN 6 424002 014300

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

Pieni kokinveitsi 13,5 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **32,7 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,27 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062886**	EAN 6 424002 014317

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

Vihannesveitsi 10 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **30,1 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,25 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062887**	EAN 6 424002 014324

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

Tomaattiveitsi 12 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **32,7 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,27 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062888**	EAN 6 424002 014331

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

Juuresveitsi 7 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **30,1 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,24 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062889**	EAN 6 424002 014348

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

Premium veitsiteline

Puinen Fiskars -veitsiteline vetolaatikkoon

Leveys: **10,6 cm**	Korkeus: **43,8 cm**	Syvyys: **5,8 cm**	Paino: **0,58 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1062890**	EAN 6 424002 014355

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

All Steel -aterimet

All Steel aterinpakkaus, 16 kpl

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **1639 cm**	Syvyys: **5,5 cm**	Paino: **1,0 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1054778**	EAN 6 424002 011552

Sisältää:
4 x haarukka
4 x veitsi
4 x lusikka
4 x kahvilusikka

All Steel aterinpakkaus, 24 kpl

Leveys: **43,2 cm**	Korkeus: **25,7 cm**	Syvyys: **4,7 cm**	Paino: **1,5 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1054777**	EAN 6 424002 011545

Sisältää:
6 x haarukka
6 x veitsi
6 x lusikka
6 x kahvilusikka

All Steel pihviveitsisetti, 12 kpl

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **1639 cm**	Syvyys: **5,5 cm**	Paino: **0,9 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1054800**	EAN 6 424002 011576

Sisältää:
6 x haarukka
6 x pihviveitsi

All Steel pihviveitsisetti, 24 kpl

Leveys: **43,2 cm**	Korkeus: **25,7 cm**	Syvyys: **4,7 cm**	Paino: **1,9 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027505**	EAN 6 424002 009962

Sisältää:
12 x haarukka
12 x pihviveitsi

Rotisser
Parhaaseen lopputulokseen

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.

Rotisser
ominaisuudet ja edut

product design award gold 2010

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.

HARDTEC SUPERIOR
EXTRA DURABLE 3-LAYER COATING

ENERGY BASE

OPTIHEAT TECHNOLOGY

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | Uunin-kestävä 270 °C | Konepesun kestävä

Valmistettu Suomessa

Rotisser keitto- ja paistoastiat

fenniaprize good design grows global HONORARY MENTION

if product design award 2010 gold

Kasari 1,6 L

Leveys: **19,5 cm**	Korkeus: **10,5 cm**	Syvyys: **35,5 cm**	Paino: **1,07 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023754**	EAN 6 424002 005971

- 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

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **23,5 cm**	Syvyys: **12,5 cm**	Paino: **1,76 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023755**	EAN 6 424002 005988

- 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.

Paistinpannu 24 cm

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **46,5 cm**	Syvyys: **6,5 cm**	Paino: **1,06 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023739**	EAN 6 424002 005926

- 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.

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **27 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **6,5 cm**	Paino: **1,31 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023738**	EAN 6 424002 005919

- 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.

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **29 cm**	Korkeus: **50,5 cm**	Syvyys: **8 cm**	Paino: **1,41 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023750**	EAN 6 424002 005933

- 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.

Rotisser -sarjan keitto- ja paistoastiat poistuvat valikoimista 31.8.2023

fenniaprize good design grows global HONORARY MENTION

iF product design award 2010 gold

Paistokasari 24 cm 1,6 L

Leveys: **25,5 cm**	Korkeus: **12,7 cm**	Syvyys: **46,5 cm**	Paino: **1,67 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023751**

EAN 6 424002 005940

- 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

Leveys: **27,5 cm**	Korkeus: **9 cm**	Syvyys: **48,7 cm**	Paino: **1,91 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023752**

EAN 6 424002 005957

- 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

Leveys: **34,5 cm**	Korkeus: **9,5 cm**	Syvyys: **34,5 cm**	Paino: **1,76 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023753**

EAN 6 424002 005964

- 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.

Rotisser+ keitto- ja paistoastiat

fenniaprize good design grows global HONORARY MENTION

product design award 2010 gold

Paistinpannu 24 cm OH

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **46,5 cm**	Syvyys: **6,5 cm**	Paino: **1,06 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023756**	EAN 6 424002 005995

OPTIHEAT TECHNOLOGY

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

Paistinpannu 28 cm OH

Leveys: **27 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **7,6 cm**	Paino: **1,43 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023757**	EAN 6 424002 006008

OPTIHEAT TECHNOLOGY

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

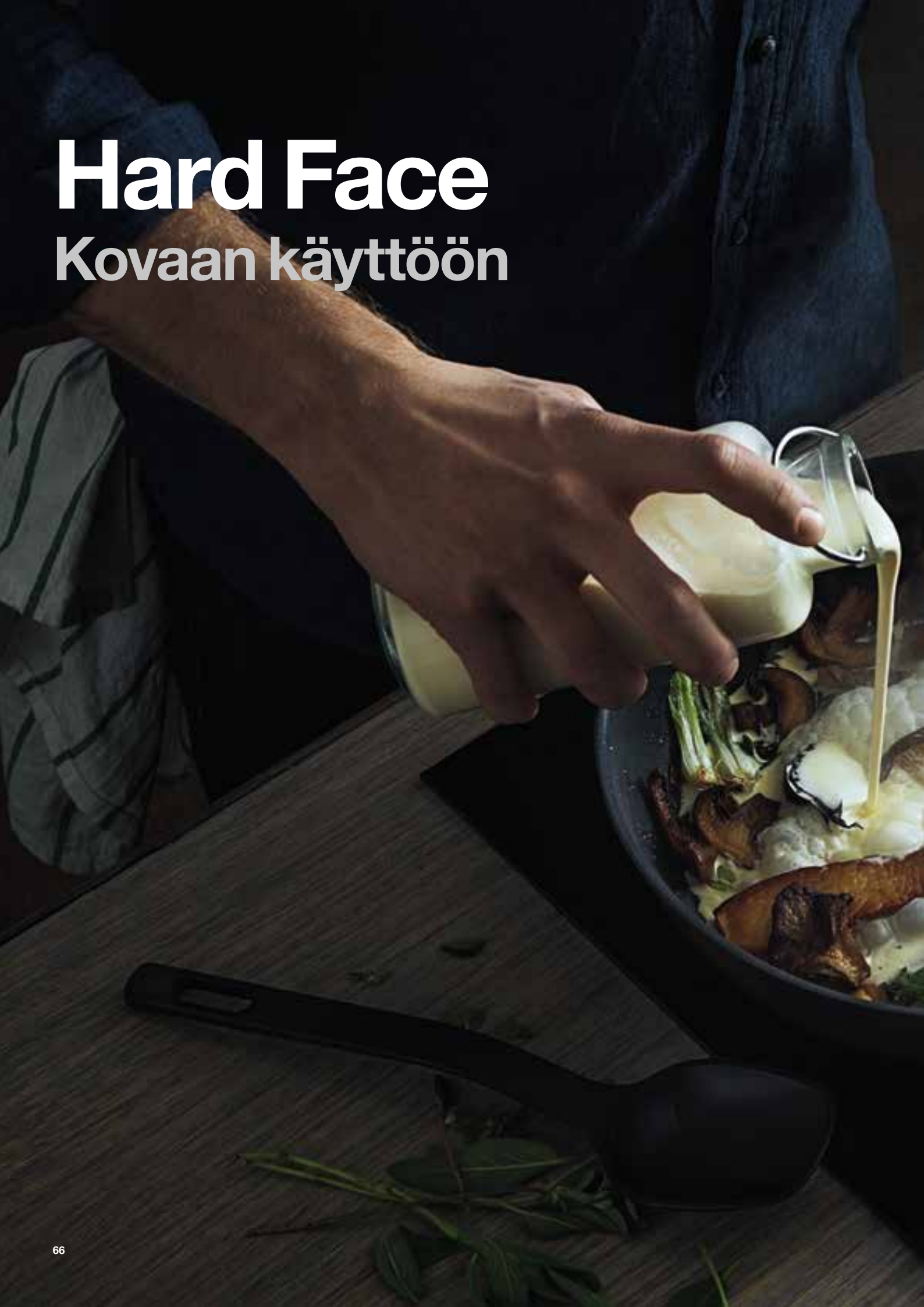
Paistokasari 26 cm OH

Leveys: **29 cm**	Korkeus: **50,5 cm**	Syvyys: **8,5 cm**	Paino: **1,6 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023758**	EAN 6 424002 006015

OPTIHEAT TECHNOLOGY

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

Hard Face
Kovaan käyttöön



Hard Face kovaan käyttöön.
Entistä parempi Hardtec Superior+™-4-kerroksisen pinnoitteen ansiosta pannuilla on erinomaiset tarttumattomat non-stick -ominaisuudet. Pinnoitteen 4-kerroksinen rakenne tuo lisärakennetta pannun pintaan. Silikonireunaisissa kansissa on sisäänrakennettu kaato-ominaisuus. Laajaa Hard Face valikoimaa suositellaan kovaan ja vaativaan arkikäyttöön.

Hard Face

Made in
Finland
FISKARS
Hard Face
Frying pan Ø 28 cm
90
FISKARS
Hard Face
Casserole 3.5 L
Made in
Finland
FISKARS
Hard Face

FISKARS
Hard Face
FISKARS
Hard Face
FISKARS
Hard Face
FISKARS
Hard Face

Hard Face
ominaisuudet ja edut

1 Ylivertainen pinnoite
Hardtec Superior+™ pinnoite on jopa edeltäjäänsä kestävämpi, kovaan käyttöön

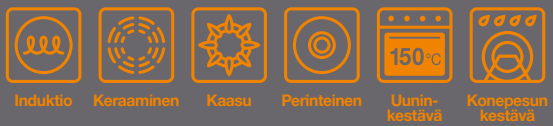
2 Energiaa säästävä pohja
Energiapohja kuumenee 50 % nopeammin ja säästää 30 % energiaa. Erittäin paksu pohja johtaa lämpöä tehokkaasti ja tasaisesti.

3 Turvallinen kahva
Ei lämpene käytössä ja takaa hyvän otteen.

4 Lasikansi jossa kaksi kaato-ominaisuutta
Kansi on valmistettu lasista sekä hiljaisesta ja pitkäikäisestä kuumuudenkestävästä silikonista, joka helpottaa käyttöä.

5 Kaikille liesille

6 Valmistettu Suomessa
Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.



Valmistettu Suomessa

Hard Face keitto- ja paistoastiat

reddot design award
winner 2016

Kasari 1,8 L / 18 cm kannella

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

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

Kasari 2,5 L kannella

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

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

Kattila 3,5L /22cm kannella

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

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

Kattila 5 L / 26 cm kannella

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

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

Paistinpannu 20 cm

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

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

reddot design award
winner 2016

Paistinpannu 24 cm

Leveys: **25,5 cm**	Korkeus: **43,5 cm**	Syvyys: **9 cm**	Paino: **1 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052222**	EAN 6 411501 702395

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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,2 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052223**	EAN 6 411501 702401

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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **49,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,36 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052224**	EAN 6 411501 702418

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

Paistinpannu 30 cm

Leveys: **32 cm**	Korkeus: **52,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,75 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052225**	EAN 6 411501 702425

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

Paistokasari 24 cm/2,2 L

Leveys: **26 cm**	Korkeus: **49,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,73 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052230**	EAN 6 411501 702470

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

reddot design award
winner 2016

Paistokasari 26 cm/2,8 L

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **11 cm**	Paino: **1,98 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052231**	EAN 6 411501 702487

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

Paistokasari 28 cm/3,5 L

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

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

Omelettipannu 22 cm

Leveys: **23 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **6 cm**	Paino: **0,83 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052229**	EAN 6 411501 702463

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

Wokkipannu 28 cm/4,5 L

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **13 cm**	Syvyys: **52,5 cm**	Paino: **1,46 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052233**	EAN 6 411501 702500

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

Hard Face Steel ominaisuudet ja edut

1 Kestävä pinnoite
Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

2 3-kerrospohja
Ruostumattoman teräksen alumiinipohja takaa tasaisen ja tehokkaan lämmönjaon.

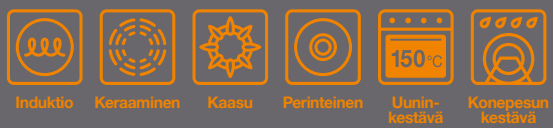
3 Kestävyys
Ruostumaton teräs on erittäin kestävä ja pitkäikäinen materiaali.

4 Turvallinen kahva
Ei lämpene käytössä ja takaa hyvän otteen.

5 Tasainen kansi, jossa kaksi erilaista kaato-ominaisuutta
Läpinäkyvä lasi, jossa kuumuuden kestävä silikonireuna.

6 Toimii kaikilla liesillä

7 Valmistettu Suomessa
Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.



Valmistettu Suomessa

Hard Face Steel keitto- ja paistoastiat

reddot design award
winner 2016

Kasari kannella 1.8 L/ 18 cm

Leveys: **20 cm**	Korkeus: **10,7 cm**	Syvyys: **38,5 cm**	Paino: **1,23 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052239**	EAN 6 411501 702562

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

Kattila kannella 3,5 L/ 20 cm

Leveys: **29,6 cm**	Korkeus: **22 cm**	Syvyys: **14,5 cm**	Paino: **1,68 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052240**	EAN 6 411501 702579

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

Kattila kannella 5 L/22 cm

Leveys: **32 cm**	Korkeus: **24 cm**	Syvyys: **16,5 cm**	Paino: **2,01 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1052241**	EAN 6 411501 702586

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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **9 cm**	Paino: **1,31 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052246**	EAN 6 411501 702630

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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **30,2 mm**	Korkeus: **50,5 cm**	Syvyys: **9 cm**	Paino: **1,58 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052247**	EAN 6 411501 702647

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

reddot design award
winner 2016

Steel paistokasari 26 cm/3,2 L

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **12,8 cm**	Paino: **2,27 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1052248**	EAN 6 411501 702654

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

Hard Edge

Terävyyttä joka kestää

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

Veitsien huipputerävät terät on valmistettu paksusta ruostumattomasta teräksestä vallankumouksellisella LZR-EDGE™ -teknologialla. Sen ansiosta veitset pysyvät terävinä 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset. Sen lisäksi veitsen ergonomisen kahvan uniikki 3D-kuviointi takaa parhaan tarttumaotteen.

QUALITY SINCE 1949

Hard Edge
ominaisuudet ja edut

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

1 **Vallankumouksellinen LZR-EDGE™ -teknologia**
Hard Edge -veitsen erinomaisuus piilee sen leikkuuterässä. LZR-EDGE™ -teknologialla teroitettu terä pysyy terävänä erittäin pitkään, jopa 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset.

2 **Paksu, ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä**
Veitsien terät ovat kestäviä, sillä ne on valmistettu paksusta ruostumattomasta teräksestä.

3 **Miellyttävä ote**
Kolmiulotteisesti kuvioitu Softouch™ -kahva takaa miellyttävän ja turvallisen otteen.

4 **Helppohoitoinen**
Veitseä on helppo hoitaa, sillä se voidaan tarvittaessa teroittaa millä tahansa teroitustyökalulla.
Veitsi on myös konepesun kestävä.

LZR EDGE TECHNOLOGY

Konepesun kestävä

Hard Edge -veitset

Leipäveitsi 22 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,18 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1054945**	EAN 6 424002 011583

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

Fileointiveitsi 22 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,18 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1054946**	EAN 6 424002 011590

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

Paistiveitsi 22 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051760**	EAN 6 424002 011033

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

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,12 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051747**	EAN 6 424002 011002

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

Medium kokinveitsi 17 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051748**	EAN 6 424002 011019

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

Aasialainen kokinveitsi 16 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **42 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051761**	EAN 6 424002 011040

- 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.

Pieni kokinveitsi 14 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **2,2 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051749**	EAN 6 424002 011026

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

Tomaattiveitsi 11 cm

Leveys: **7 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **2,2 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1054947**	EAN 6 424002 011606

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

Vihannesveitsi 11 cm

Leveys: **7 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **2,2 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051762**	EAN 6 424002 011057

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

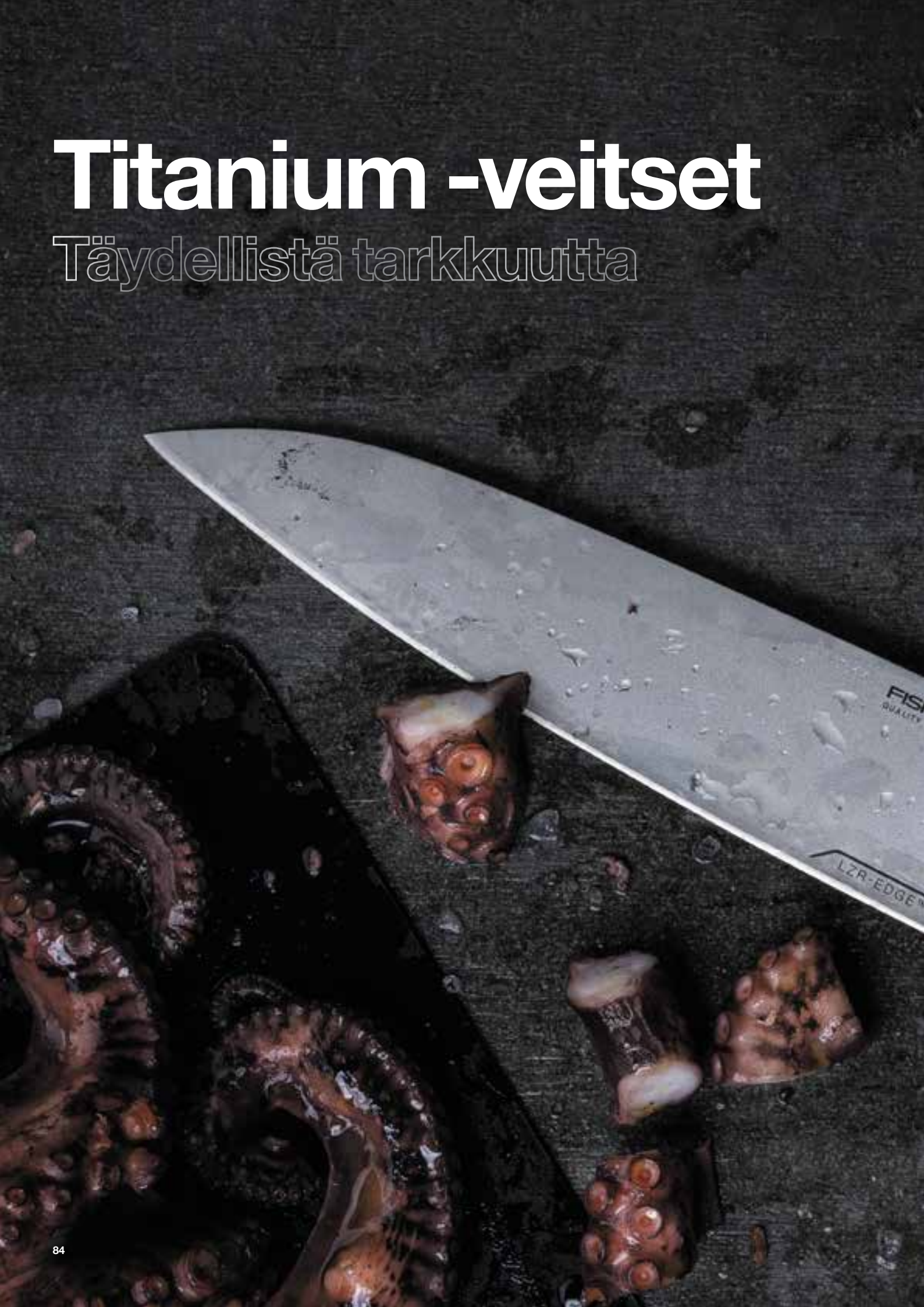
Juuresveitsi 9 cm

Leveys: **7 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **2,2 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1051777**	EAN 6 424002 011064

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

Titanium -veitset

Täydellistä tarkkuutta



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

GUARANTEE 25 YEARS*

Fiskars Titanium tuo uusimmat innovaatiot leikkaamiseen.

❶ **Ensiluokkaiset materiaalit**
Titaaniterä on äärimmäisen kevyt, tarkka ja suorituskykyinen.

❷ **Innovatiivinen teknologia**
Vallankumouksellisen LZR-EDGE™ -teknologian titaanikarbidihiukkaset leikkuuterässä pitävät veitsen terävänä jopa 4 kertaa pidempään kuin tavalliset veitset.

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

❹ **Ergonominen kahva**
Ergonominen, kolmiulotteisesti kuvioitu kahva takaa täydellisen otteen veitsestä.

❺ **Äärimmäinen**
korroosionkestävyys

LZR EDGE TECHNOLOGY

Titanium -veitset

Kokinveitsi 20 cm

Leveys: **7,2 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **34,5 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1027294**	EAN 6 424002 009610

GUARANTEE 25 YEARS*

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

Santoku-veitsi

Leveys: **7,2 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **34,5 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1027295**	EAN 6 424002 009627

GUARANTEE 25 YEARS*

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

Kokinveitsi 15 cm

Leveys: **7,2 cm**	Korkeus: **3,2 cm**	Syvyys: **34,5 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1027296**	EAN 6 424002 009634

GUARANTEE 25 YEARS*

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

Vihannesveitsi

Leveys: **5,5 cm**	Korkeus: **3 cm**	Syvyys: **24 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1027297**	EAN 6 424002 009641

GUARANTEE 25 YEARS*

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

Hiomakivi

Leveys: **7,9 cm**	Korkeus: **28,4 cm**	Syvyys: **4,5 cm**	Paino: **0,76 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1058937**	EAN 6 424002 013433

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

Ohjeet veitsen teroitukseen:

1 Lioitus
Aloita liottamalla hiomakiveä vedessä 5–10 minuutin ajan.

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

3 Teroitusohjain
Helpoin tapa aloittaa teroitusohjaimen käyttö on sijoittaa se lähelle kahvaa ja kiristää oranssi mutteri.

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

5 Jäljellä olevien kohtien teroitus
Siirrä teroituskulman ohjain lähemmäs veitsen kärkeä, jotta voit teroittaa jäljellä olevat kohdat.

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

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

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

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

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

FISKARS

Norr

Klassista pohjoismaista muotoilua ja toiminnallisuutta

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

Norr -veitset
ominaisuudet ja edut

Kaunis pohjoismainen muotoilu ja laadukkaat, kestävän kehityksen mukaiset materiaalit.

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

2 Miellyttävä muotoilu
Perinteisen pohjoismaisen keittiön ja kulttuurin innoittama

Istuu hyvin käteen

Tasapainoinen ja kestävä täyden karan ansiosta

Suunnittelija
Jacob Leth-Espensen.

3 Kestävä kahva
Kahva on valmistettu Kebony-käsitellystä vaahterasta.

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

FSC
www.fsc.org
FSC® C108780
The mark of responsible forestry

Norr -veitset

Juuresveitsi 7 cm

Leveys: **8,1 cm**	Korkeus: **32,5 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016475**	EAN 6 424002 002468

- Sopii erinomaisesti vihannesten ja hedelmien paloitteluun ja kuorintaan.

Vihannesveitsi 12 cm

Leveys: **8,1 cm**	Korkeus: **32,5 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016477**	EAN 6 424002 002475

- Sopii erinomaisesti yrttien, hedelmien ja keskikokoisten vihannesten paloitteluun.

Tomaatti/pihviveitsi 12 cm

Leveys: **8,1 cm**	Korkeus: **32,5 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016472**	EAN 6 424002 002437

- Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Santoku veitsi 16 cm

Leveys: **9,6 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,15 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016474**	EAN 6 424002 002451

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

Kokinveitsi 20 cm

Leveys: **9,6 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016478**	EAN 6 424002 002482

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

Leipäveitsi 21 cm

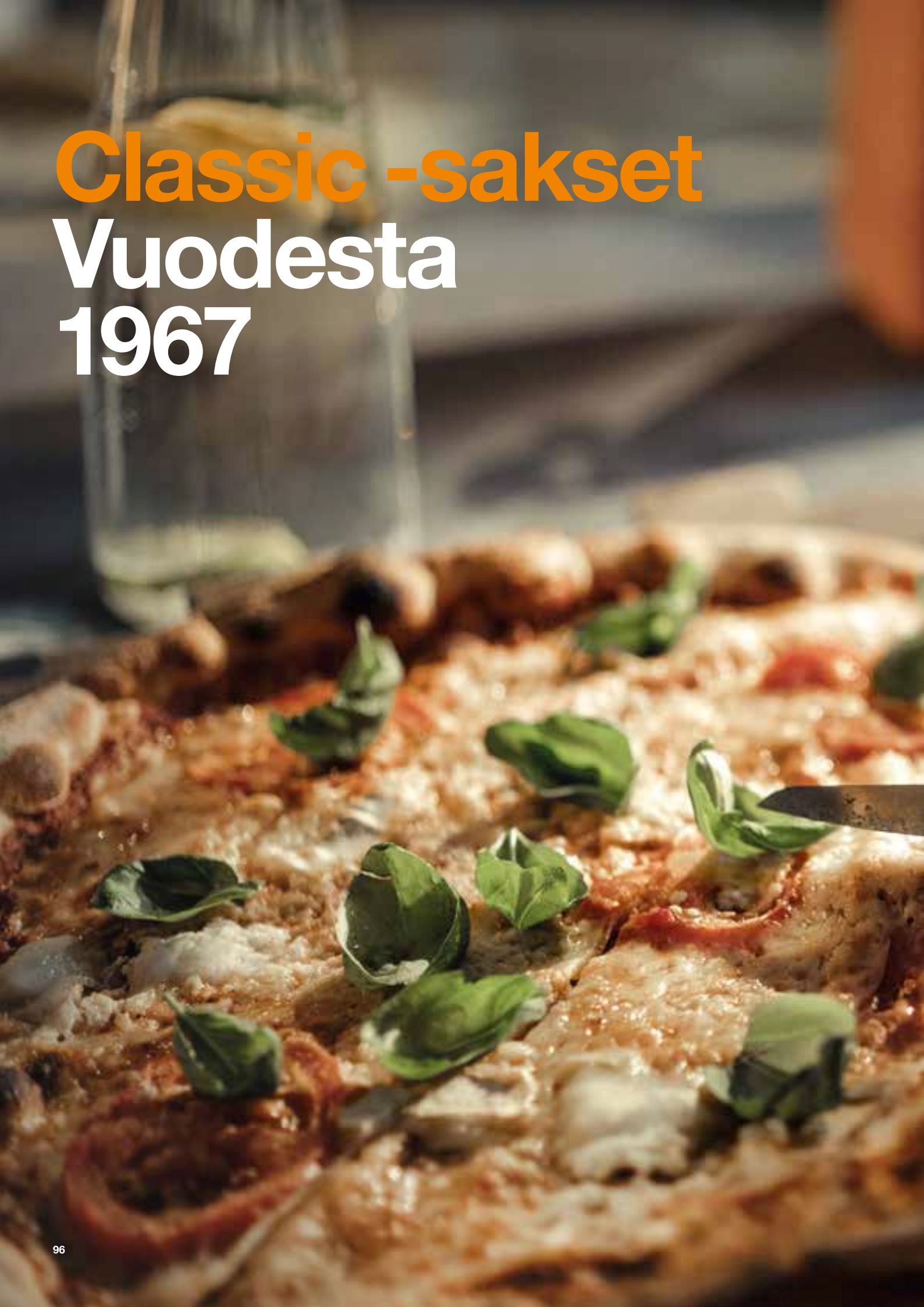
Leveys: **9,6 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,15 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016480**	EAN 6 424002 002499

- Pitkä sahalaitainen terä soveltuu erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistihaarukka

Leveys: **8,1 cm**	Korkeus: **32,5 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1020238**	EAN 6 424002 004622

- Paistihaarukka



Classic -sakset
Vuodesta 1967

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

Ikoni

GUARANTEE 25 YEARS*

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 sakset 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 tehdyt Classic-sakset ovat tehokkaat, kestävät ja mukavat käyttää.

5. **Laadunvalvonta**
   Jokainen tuote testataan manuaalisesti ennen tehtaalta lähtöä ensiluokkaisen laadun varmistamiseksi.

Käsin-testattu

Valmistettu Suomessa

Classic -sakset

Yleissakset 21 cm

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **28 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1000815**	EAN 6 411501 985323

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

Ammatti- ja kangassakset 25 cm

Leveys: **11 cm**	Korkeus: **31 cm**	Syvyys: **2,2 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1005151**	EAN 6 411501 986306

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

Yleissakset 21 cm, vasenkätiset

Leveys: **8,6 mm**	Korkeus: **28 cmm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1000814**	EAN 6 411501 985019

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

Keittiösakset 18 cm

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **28 cm**	Syvyys: **2 cmm**	Paino: **0,08 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1000819**	EAN 6 411501 987471

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

Paperisakset 17 cm

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **24,7 cm**	Syvyys: **1,5 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1000816**	EAN 6 411501 985972

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

Askartelusakset 13 cm

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **20 cm**	Syvyys: **1,5 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1005154**	EAN 6 411501 989109

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

Kääntösakset 11 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **15 cm**	Syvyys: **1,2 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1005134**	EAN 6 411501 951236

- 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

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **26 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1003025**	EAN 6 411501 948779

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

Pyöreäkärkiset kynsisakset 11 cm

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **20 cm**	Syvyys: **1,2 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1003028**	EAN 6 411501 980670

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

Teräväkärkiset kynsisakset 10 cm

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **20 cm**	Syvyys: **1,2 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1000813**	EAN 6 411501 980878

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

Keittiö
Kylpyhuone
Ateljee
Toimisto
Ompelu
Lastenhuone
Autotalli
Puutarha

Laajin saksiva-likoima kaikissa kategorioissa

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

Fiskars X littala

Fiskars X Iittala -sakset
Ominaisuudet & hyödyt

Fiskars X Iittala -saksimallisto tuo yhteen kaksi Suomi-designin ikonia, jotka ottavat ilon irti arjen yllätyksellisyydestä. Malliston leikkisät kuosit ovat saaneet inspiraationsa taiteilija ja muotoilija Oiva Toikan luonnosvihosta.

Ominaisuudet ja edut

1. **Valmistettu Suomessa, testattu käsin**
   Valmistettu Billnäsin tehtaalla Suomessa jo yli 365 vuoden ammattitaidolla. Sakset testataan käsin korkean laadun ja kestävyyden takaamiseksi.

2. **Oiva Toikan kuosit heräävät eloon saksien kahvoissa**
   Kolme eri kuosia
   Ergonomiset ja mukavat kahvat
   Oikeakätiset

3. **Terässä yhteistyömalliston nimi**

4. **Terävät terät**
   Laadukkaat ja kestävät terät ruostumatonta terästä (HRC 57)

5. **Ruuvin avulla terät voit irrottaa toisistaan puhdistuksen ajaksi**
   Ruuvi pitää terät vankasti yhdessä.

Valmistettu Suomessa

Fiskars x Iittala -sakset

FXI sakset 21 cm, Cheetah

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1066630**	EAN 6 424002 016496

Uutuus

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

FXI sakset 21 cm, Helle

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1066631**	EAN 6 424002 016502

Uutuus

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

FXI sakset 21 cm, Frutta

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1066632**	EAN 6 424002 016519

Uutuus

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

The Curious Mind of

Oiva Toikka

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

Toikan ilottelevat kuosit heräävät eloon
Fiskarsin ergonomisten yleissaksien kahvoissa.

“En ole täydellisyyden perään. Haluan, että on hauskaa!”

The Curious Mind of

Oiva Toikka

FISKARS® x iittala®

ReNew kierrätyssakset

Suomessa, Billnäsin tehtaallamme valmistetut kierrätyssakset on valmistettu kierrätetyistä materiaaleista ja ne ovat 100 % kierrätettävät. Saksien kahvat on valmistettu innovatiivisesta biokomposiitista, joka koostuu 62 % kierrätysmuovista ja 38 % selluloosakuidusta.

Biokomposiitti on ympäristöystävällinen vaihtoehto fossiilisille raaka-aineille. Saksien terissä käytetty ruostumaton teräs on lähes 100 % kierrätettyä.

ReNew

Klassikko on syntynyt uudelleen kierrätysmateriaaleista

Valmistettu kierrätetyistä ja kierrätettävistä materiaaleista •

Ominaisuudet & hyödyt

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

Valmistettu Suomessa

ReNew kierrätyssakset

ReNew isot yleissakset 21 cm

Leveys: **8,5 cm**	Korkeus: **27,3 cm**	Syvyys: **2,2 cm**	Paino: **0,098 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1058094**	EAN 6 424002 013280

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

ReNew isot yleissakset 24 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **30,9 cm**	Syvyys: **1,9 cm**	Paino: **0,14 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1062542**	EAN 6 424002 014102

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

ReNew keittiösakset 21 cm

Leveys: **8,5 cm**	Korkeus: **27,4 cm**	Syvyys: **1,5 cm**	Paino: **0,084 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1062543**	EAN 6 424002 014119

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

ReNew pienet yleissakset 17 cm

Leveys: **8,5 cm**	Korkeus: **22,6 cm**	Syvyys: **1,5 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1062545**	EAN 6 424002 014133

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

ReNew askartelusakset 13 cm

Leveys: **8,5 cm**	Korkeus: **20,4 cm**	Syvyys: **1,3 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1062546**	EAN 6 424002 014140

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

ReNew ompelusakset 13 cm

Leveys: **8,5 cm**	Korkeus: **18,9 cm**	Syvyys: **1,3 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1062547**	EAN 6 424002 014157

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

ReNew kynsisakset 10 cm

Leveys: **8,5 cm**	Korkeus: **18,9 cm**	Syvyys: **1 cm**	Paino: **0,02 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1062548**	EAN 6 424002 014164

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

FISKARS®

Jotkin asiat ovat liian hyviä pois heitettäväksi.

Olemme antaneet käytetyille materiaaleille uuden elämän. Kierrätetyistä ja uusiutuvista materiaaleista valmistetut ReNew -sakset sopivat kodin kaikkiin askareisiin. Lisätietoa osoitteesta: fiskars.com

Valmistettu kierrätetyistä ja kierrätettävistä materiaaleista •

Fiskars X Muumit

FISKARS

Leikkisät sakset Tove Janssonin kuvituksilla

Ominaisuudet & hyödyt

1. **Keräilykappaleet**
   Suosittu kerääjien keskuudessa; saksissa seikkailevat Tove Janssonin suosittujen Muumi-kirjojen hahmot.

2. **Korkea laatu**
   Valmistettu korkealaatuisista materiaaleista, jotka kestävät käyttöä ja aikaa.

3. **Terävät terät**
   Terien hionta takaa erinomaisen leikkuutehon ja pitää terät terävinä pidempään.

4. **Ergonominen muotoilu**
   Ainutlaatuiset, patentoidut kahvat ovat ergonomiset ja käyttömukavat

5. **Kestävät värit**
   Värit ja kuviot eivät haalistu (sakset voi pestä tiskikoneessa)

Valmistettu Suomessa

Muumi-sakset

Yleissakset 21 cm, ABC

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1067187**	EAN 6 424002 016854

Uutuus

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

Yleissakset 21 cm, Rakkaus

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1067188**	EAN 6 424002 016861

Uutuus

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

Yleissakset 21 cm, Muumipappa

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1005231**	EAN 6 411509 951542

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

Yleissakset 21 cm, Muumimamma

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1000831**	EAN 6 411509 951528

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

Yleissakset 21 cm, Nipsu

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003109**	EAN 6 411509 951535

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

Lastensakset 13 cm, Muumipeikko

Leveys: **6 cm**	Korkeus: **16 cm**	Syvyys: **1,4 cm**	Paino: **0,03 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1067189**

EAN 6 424002 016878

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

Lastensakset 13 cm, Pikku Myy

Leveys: **6 cm**	Korkeus: **16 cm**	Syvyys: **1,4 cm**	Paino: **0,03 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1067190**

EAN 6 424002 016885

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

Lastensakset 13 cm, Niiskuneiti

Leveys: **6 cm**	Korkeus: **16 cm**	Syvyys: **1,4 cm**	Paino: **0,03 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1067191**

EAN 6 424002 016892

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

Lastensakset 13 cm, Pikku Myy, vasenkätiset

Leveys: **6 cm**	Korkeus: **16 cm**	Syvyys: **1,4 cm**	Paino: **0,03 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1067192**

EAN 6 424002 016908

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

FISKARS

Tekniset tiedot

Keittiötyövälineet

Tuoteperhe	Pesuohjeet	Materiaali	Pinnoite	Kahva	Uunin maksimilämpötila	Liesityyppi
Norden valurauta	Vain käsinpesu	Valurauta	Thermium™	Puu (paistinpannut)	max 270 °C *	Kaikille liesille
Norden pinnoittamattomat terästuotteet, pannut ja kattilat	Konepesun kestävä	3-kerroksinen ruostumaton teräs, alumiinisydän	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikille liesille
Norden pinnoitetut terästuotteet, pannut	Käsinpesua suositellaan	3-kerroksinen ruostumaton teräs, alumiinisydän	Thermium™	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikille liesille
Rotisser	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Rotisser+ OPTIHEAT™	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Induktio
All Steel Pure	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikille liesille
All Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Ceratec™	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Hard Face	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Muovi	max 150 °C	Kaikille liesille
Hard Face Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Hardtec™ Superior	Muovi	max 150 °C	Kaikille liesille

* Puukahva tulee irrottaa jos pannua käytetään uunissa.

Veitset

Tuoteperhe	Pesuohjeet	Terämateriaali	Terän paksuus		Teroitus-kulma	Kahvan materiaali	Teräkulma
Norden	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Pieni: 1,6 mm	Suuri: 2,2 mm*	26 +/-2	Suomalainen lämpökäsitelty koivu	Kartiomainen
Hard Edge	Konepesun kestävä	Japanilainen ruostumaton teräs (standardi)	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	26 +/-2	Santoprene (TPV) + Polypropyleeni	Kartiomainen
Titanium	Käsinpesua suositellaan	Titaani	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	26 +/-2	Polypropyleeni	Kartiomainen
All Steel	Käsinpesua suositellaan	AUS-8 high carbon stainless steel	Pieni: 2,3 mm	Suuri: 2,3 mm**	26+/-3	Ruostumaton teräs	Kartiomainen
Norr	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	30+/-4	Norjalaista vaahteraa	Kartiomainen

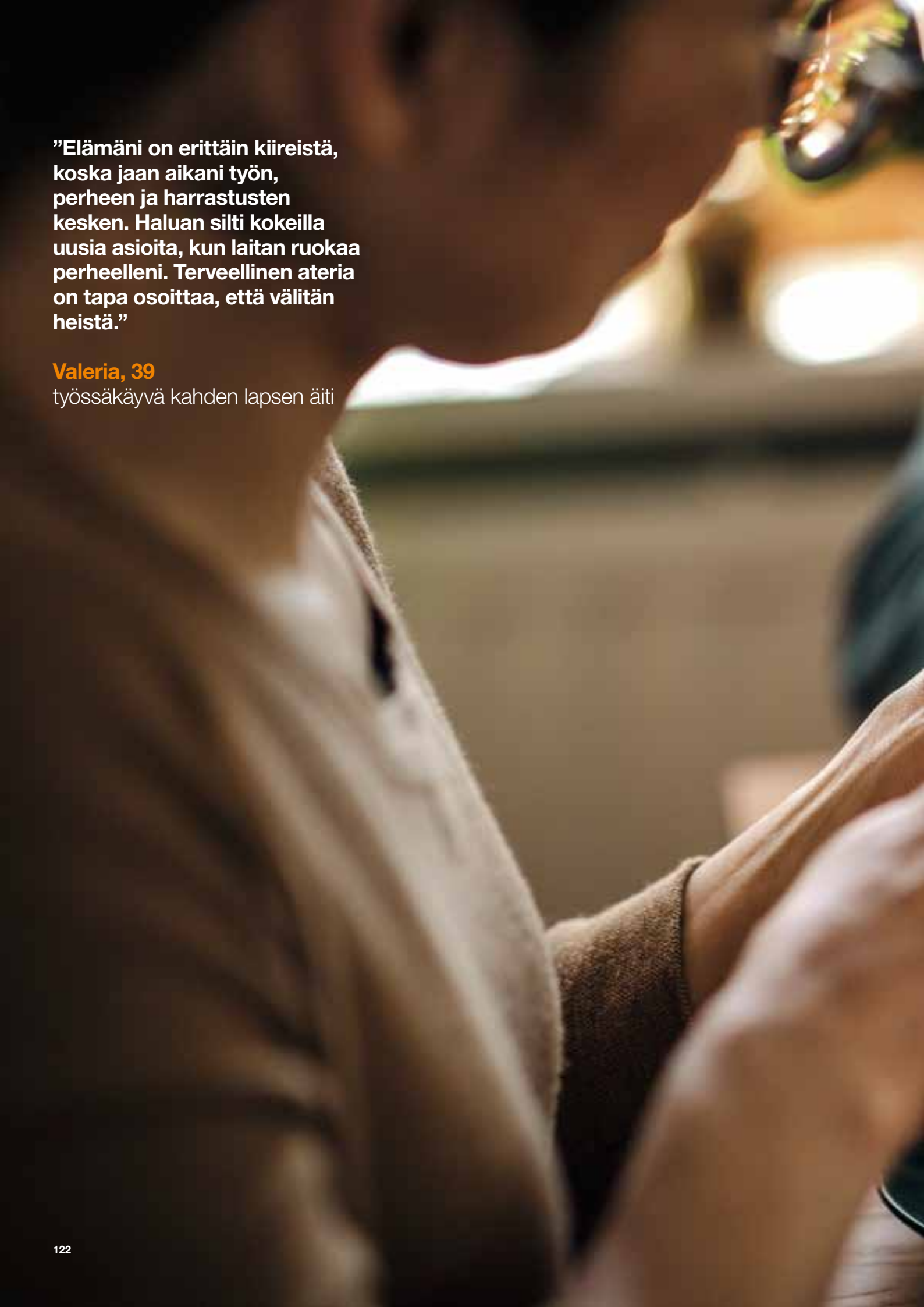
* Norden Fileerausveitsi 1,5 mm
** All Steel Kiinalainen kokinveitsi 3,3 mm

Sakset

Tuoteperhe	Pesuohjeet	Materiaali	Kovuus	Softgrip™	Huomioi-tavaa
Classic	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	*
Fiskars X littala Fiskars X Moomit	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57		
ReNew	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.130

Veitset s.134

Leikkuutarvikkeet s.138

Keittiötyövälineet s.140

Sakset s.148

Aterimet s.152

Functional Form

Made in Finland
FISKARS
Functional Form™
FISKARS
Functional Form™
Multifunctional glove lid
FISKARS
Functional Form

Functional Form paistinpannut ja paistokasarit

Pannut valmistettu • 100 % kierrätys alumiinista • 100 %

Ominaisuudet ja edut

1 Kestävä pinnoite
Kestävä ja tarttumaton Hardtec™ Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

2 Pinnoitettu pohja
Pinnoitettu pohja ei naarmuta liettäsi.

3 Turvallinen kahva
Kahva pysyy viileänä ja takaa pitävän otteen.

4 Pinottavuus
Tilaa säästävä muotoilu, helppo pinottavuus.

5 Litteä lasikansi, jossa kaksi kaatovaihtoehtoa
Hiljainen kansi silikonireunoilla, jossa kaksi eri kaato-ominaisuutta.

6 Kaikille liesille

7 Valmistettu Suomessa
Functional Form sarjan keitto- ja paistoastiat valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.

8 Miellyttävä muotoilu
- Moderni ja yhtenäinen kahvan muotoilu.
- Helppo puhdistaa - konepesun kestävä.
- Tyylikäs litteä lasikansi.

HARDTEC 2-LAYER NON-STICK COATING

Induktio | Keraaminen | Kaasu | Perinteinen | Uunin-kestävä 150 °C | Konepesun kestävä

Valmistettu Suomessa

Functional Form keitto- ja paistoastiat

reddot design award
winner 2018

Paistinpannu 24 cm

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **44,4 cm**	Syvyys: **8,8 cm**	Paino: **0,8 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1026572**	EAN 6 424002 008903

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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: **27,3 cm**	Korkeus: **46,9 cm**	Syvyys: **8,7 cm**	Paino: **1,08 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1026573**	EAN 6 424002 008910

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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **29,3 cm**	Korkeus: **48,5 cm**	Syvyys: **8,7 cm**	Paino: **1,11 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1026574**	EAN 6 424002 008927

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

Paistokasari 26 cm

Leveys: **27,7 cm**	Korkeus: **46,4 cm**	Syvyys: **10,4 cm**	Paino: **1,89 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026575**	EAN 6 424002 008934

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

Wokkipannu 28 cm

Leveys: **48,4 cm**	Korkeus: **14,9 cm**	Syvyys: **30,6 cm**	Paino: **1,55 kg**	ME: **1**	SAP nro. **1027705**	EAN 6 424002 010104

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

Functional Form
Kattilat ja kasarit

Ominaisuudet ja edut

1 Kestävyys
Ruostumaton teräs on erittäin kestävä ja pitkäikäinen materiaali.

2 Turvalliset ja käytännölliset kahvat
Kahvat pysyvät viileänä ja takaavat pitävän otteen.

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

Valmistettu Suomessa

reddot design award
winner 2018

Kasari 1,5 L

Leveys: **18,6 cm**	Korkeus: **36 cm**	Syvyys: **9,3 cm**	Paino: **0,8 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1026576**	EAN 6 424002 008941

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

Kattila 3,0 L

Leveys: **22 cm**	Korkeus: **32,2 cm**	Syvyys: **13 cm**	Paino: **1,23 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026577**	EAN 6 424002 008958

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

Kattila 5,0 L

Leveys: **25,7 cm**	Korkeus: **36,7 cm**	Syvyys: **14 cm**	Paino: **1,74 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1026578**	EAN 6 424002 008965

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

Kattila 7,0 L

Leveys: **27,8 cm**	Korkeus: **38,5 cm**	Syvyys: **15,8 cm**	Paino: **2,21 kg**	ME: **2**	SAP nro. **1026579**	EAN 6 424002 008972

- 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 kestävyyden.

3 Hygieeninen ja miellyttävä
Kahvan materiaali turvallinen luistamaton Softouch-materiaali. Konepesun kestävä.

4 Ergonominen kahva
Mahdollistaa monta erilaista otetta. Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Functional Form -veitset

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,146 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057534**	EAN 6 424002 012795

- Iso yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Medium kokinveitsi 16 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **35,5 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,117 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057535**	EAN 6 424002 012801

- Keskikokoinen yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Santoku veitsi 16 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **35,5 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,135 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057536**	EAN 6 424002 012818

- Aasialaistyylinen yleisveitsi leveällä terällä on ihanteellinen suurten kasvisten pilkkomiseen.

Nakiri veitsi 16 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **35,5 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,135 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057537**	EAN 6 424002 012825

- Aasialaistyylinen yleisveitsi leveällä terällä on ihanteellinen suurten kasvisten pilkkomiseen.

Leipäveitsi 21 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,135 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057538**	EAN 6 424002 012832

- Pitkä sahalaitainen terä on ihanteellinen kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistiveitsi 21 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,129 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057539**	EAN 6 424002 012849

- Suora terä on ihanteellinen lihan leikkaamiseen ja viipalointiin.

Fileointiveitsi 22 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **2,38 cm**	Paino: **0,108 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057540**	EAN 6 424002 012856

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

Pieni kokinveitsi 12 cm

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **2,07 cm**	Paino: **0,069 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057541**	EAN 6 424002 012863

- Pieni yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Vihannesveitsi 11 cm

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **2,07 cm**	Paino: **0,058 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057542**	EAN 6 424002 012870

- Monipuolinen veitsi on ihanteellinen hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

Tomaattiveitsi 12 cm

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **2,07 cm**	Paino: **0,061 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057543**	EAN 6 424002 012887

- Sahalaitainen terä on ihanteellinen ohutkuoristen raaka-aineiden leikkaamiseen.

Juuresveitsi, suora terä 8 cm

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **2,07 cm**	Paino: **0,054 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057544**	EAN 6 424002 012894

- Kompakti veitsi on ihanteellinen hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

Juuresveitsi, kaareva terä 7 cm

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **2,07 cm**	Paino: **0,051 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057545**	EAN 6 424002 012900

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

Voiveitsi 8 cm

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **2,07 cm**	Paino: **0,056 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057546**	EAN 6 424002 012917

- Ihanteellinen voin tai pehmeiden juustojen levittämiseen.

Kalapiikki

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **26 cm**	Syvyys: **3,6 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057547**	EAN 6 424002 012924

- Kalapiikki kaikenlaisten kalojen käsittelyyn.

Paistihaarukka

Leveys: **6,9 cm**	Korkeus: **29,5 cm**	Syvyys: **3,6 cm**	Paino: **0,082 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057548**	EAN 6 424002 012931

- Paistihaarukka kaikenlaisten lihojen käsittelyyn.

Veitsiteline 5 veitsellä, bambu

Leveys: **20,2 cm**	Korkeus: **37,1 cm**	Syvyys: **14,2 cm**	Paino: **9,34 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057552**	EAN 6 424002 012979

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

Veitsiteline 3 veitsellä, bambu

Leveys: **20,2 cm**	Korkeus: **37,1 cm**	Syvyys: **14,2 cm**	Paino: **8 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057553**	EAN 6 424002 012986

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

Veitsiteline 5 veitsellä, muovi

Leveys: **20,2 cm**	Korkeus: **37,1 cm**	Syvyys: **14,2 cm**	Paino: **8,53 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057554**	EAN 6 424002 012993

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

Veitsiteline 3 veitsellä, muovi

Leveys: **20,2 cm**	Korkeus: **37,1 cm**	Syvyys: **14,2 cm**	Paino: **7,04 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057555**	EAN 6 424002 013006

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

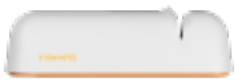
Veitsimagneetti 32 cm

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **3 cm**	Paino: **0,3 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1001483**	EAN 5 702268 541220

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

Roll-Sharp™ veitsenteroitin, valkoinen

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **23,6 cm**	Syvyys: **3,7 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1014214**	EAN 6 424001 026564



VALMISTETTU SUOMESSA

- Turvallinen ja helppokäyttöinen työkalu veitsien teroittamista varten.

Teroituspuikko 20 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **41 cm**	Syvyys: **3,6 cm**	Paino: **0,198 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057549**	EAN 6 424002 012948

- Kestävä teroituspuikko veitsien teroittamiseen.

Leikkuulautasetti, bambu

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **35 cm**	Syvyys: **3,8 cm**	Paino: **2,015 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1057550**	EAN 6 424002 012955

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

Leikkuulauta, bambu

Leveys: **25 cm**	Korkeus: **35 cm**	Syvyys: **1,5 cm**	Paino: **0,883 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1059230**	EAN 6 424002 013549

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

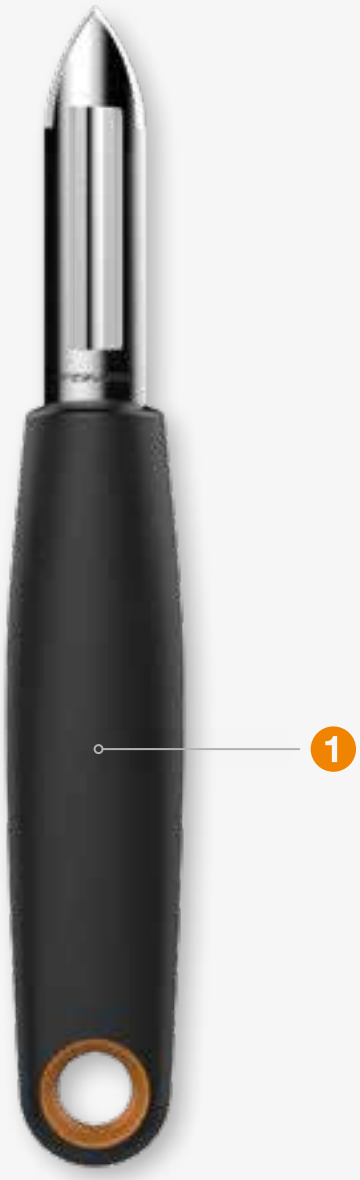
Vaihdettavat leikkuualustat, 3 kpl

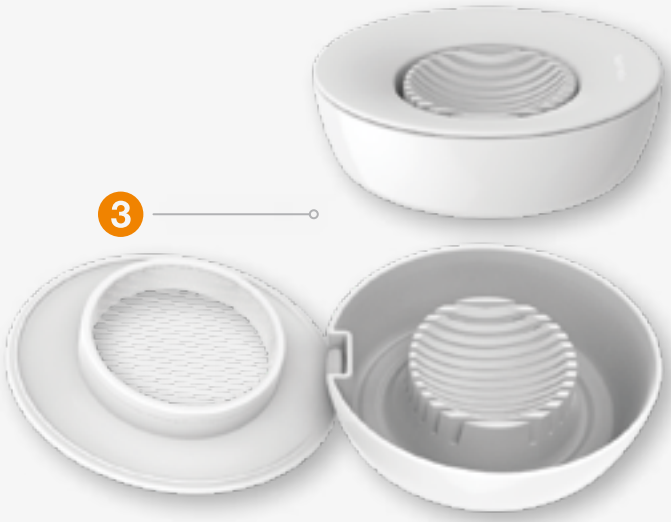
Leveys: **24,5 cm**	Korkeus: **34,6 cm**	Syvyys: **0,45 cm**	Paino: **0,387 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1059231**	EAN 6 424002 013556

- Kolme vaihdettavaa muovista leikkuulautaa täydentämään bambusta valmistettujen leikkuulautojen settiä.

Functional Form -keittiötyövälineet
ominaisuudet ja edut

Vaivattomaan arjen ruoanlaittoon.
Helppo käyttää, puhdistaa ja säilyttää.





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

❷ Helppo säilyttää
Helppo säilyttää pienessä tilassa kokoontaittuvan rakenteen ansiosta.

❸ Helppo puhdistaa
Helposti puhdistettava rakenne.

Functional Form -keittiötyövälineet

Kauha

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **37,2 cm**	Syvyys: **4 cm**	Paino: **0,08 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027299**	EAN 6 424002 009665

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

Lasta

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **37,3 cm**	Syvyys: **4,9 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027300**	EAN 6 424002 009672

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

Pastakauha

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **36,4cm**	Syvyys: **3,8 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027301**	EAN 6 424002 009689

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

Reikäkauha

Leveys: **9,2 cm**	Korkeus: **37,2 cm**	Syvyys: **4,5 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027302**	EAN 6 424002 009696

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

Pihdit

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **35,8cm**	Syvyys: **2,1 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027303**	EAN 6 424002 009702

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

Siivilä

Leveys: **28 cm**	Korkeus: **46 cm**	Syvyys: **9,9 cm**	Paino: **0,32 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027304**	EAN 6 424002 009719

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

Roiskesuoja

Leveys: **30 cm**	Korkeus: **40 cm**	Syvyys: **5,6 cm**	Paino: **0,22 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1027305**	EAN 6 424002 009726

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

Paistolasta ohut

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **40 cm**	Syvyys: **6,5 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023612**	EAN 6 424002 005766

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

Valkosipuli puristin

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **20 cm**	Syvyys: **5 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1028361**	EAN 6 424002 010340

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

Kuorija

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **27 cm**	Syvyys: **2,4 cm**	Paino: **0,04 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1014418**	EAN 6 424002 000938

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Kuorija kääntyvällä terällä

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **27 cm**	Syvyys: **2,6 cm**	Paino: **0,04 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1014419**	EAN 6 424002 000945

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Vihanneskuorija

Leveys: **8,2 cm**	Korkeus: **23 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,04 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1016122**	EAN 6 424002 001799

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

- Täydellinen kurkkujen ja porkkanoiden kuorintaan.

Juustohöylä kovalle juustolle

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **30 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1016129**	EAN 6 424002 001867

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

- Ergonominen juustohöylä sopii erinomaisesti emmentalin tai goudan viipaloimiseen.

Juustohöylä pehmeälle juustolle

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **30 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1016128**	EAN 6 424002 001850

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Juustoveitsi

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **31,5 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1015987**	EAN 6 424002 001614

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

- Täydellinen sekä pehmeän että kovan juuston leikkaamiseen ja tarjoiluun.

Vihannesleikkuri

Leveys: **8,3 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **5,9 cm**	Paino: **0,13 kg**	ME: **2**	SAP nro. **1014416**	EAN 6 424002 000921

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

- Täydellinen helppoon viipaloimiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin karkea

Leveys: **8,3 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **5,9 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **2**	SAP nro. **1014410**	EAN 6 424002 000884

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

- Täydellinen helppoon raastamiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin hieno

Leveys: **8,3 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **5,9 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **2**	SAP nro. **1014412**	EAN 6 424002 000891

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

- Täydellinen helppoon raastamiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin säilytysrasialla

Leveys: **8,3 cm**	Korkeus: **21 cm**	Syvyys: **6,2 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1019530**	EAN 6 424002 004288

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Kananmunanleikkuri

Leveys: **12,6 cm**	Korkeus: **17 cm**	Syvyys: **5 cm**	Paino: **0,14 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016126**	EAN 6 424002 001836

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Sitruspuristin

Leveys: **12,6 cm**	Korkeus: **17,5 cm**	Syvyys: **5,2 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1016125**	EAN 6 424002 001829

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Aamupalaveitset

Leveys: **9,9 cm**	Korkeus: **25,4 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1016121**	EAN 6 424002 001782

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

Pizzaleikkuri

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **26 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1019533**	EAN 6 424002 004301

- Täydellinen pizzan leikkaamiseen paloiksi.

Salaattipihdit

Leveys: **7,5 cm**	Korkeus: **33 cm**	Syvyys: **3,3 cm**	Paino: **0,08 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1014434**	EAN 6 424002 000983

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2016

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

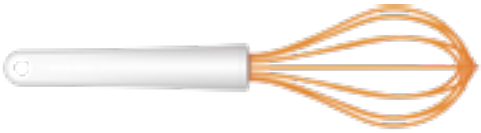
Vispilä

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **34,5 cm**	Syvyys: **6,1 cm**	Paino: **0,04 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1014438**	EAN 6 424002 001027

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

Vispilä silikonipinnalla

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **35,6 mm**	Syvyys: **7 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1023613**	EAN 6 424002 005773



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

Silikonisuti

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **27 cm**	Syvyys: **2,7 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023614**	EAN 6 424002 005780

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

Taikinakaavin

Leveys: **8 cm**	Korkeus: **34,9 cm**	Syvyys: **1,6 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1023615**	EAN 6 424002 005797

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

Ruotopinsetit

Leveys: **6,5 cm**	Korkeus: **210 mm**	Syvyys: **4 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1003023**	EAN 5 702268 581851

- Ruostumaton teräs varmistaa hyvän ja tukevan otteen kalanruodosta.

Helppoa ruoanlaittoa joka päivä.

Helppoa leikkaamista kotioloissa

Ominaisuudet ja edut

❶ Terävät terät
Terien hionta takaa erinomaisen leikkuujäljen ja pitää sakset terävinä pitkään.

❷ Ergonominen muotoilu
Ainutlaatuiset, patentoidut kahvat ovat ergonomisia ja miellyttäviä.

❸ Täydellinen työväline
Monipuoliset sakset sopivat hyvin kaikenlaisiin leikkuutehtäviin.

❹ Laadukas materiaali
Valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä, joka kestää pitkään.
Valmistettu Suomessa

Valmistettu Suomessa

Functional Form -sakset

Isot yleissakset 24 cm, valkoinen

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1020414**	EAN 6 424002 004899

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

Yleissakset 21 cm, valkoinen

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **27 cm**	Syvyys: **1,4 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1020412**	EAN 6 424002 004875

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

Isot yleissakset 24 cm, musta

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **32 cm**	Syvyys: **2,3 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **10**	SAP nro. **1019198**	EAN 6 411509 961657

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

Yleissakset 21 cm, musta

Leveys: **8,6 cm**	Korkeus: **27 cm**	Syvyys: **1,4 cm**	Paino: **0,1 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1019197**	EAN 6 411509 951658

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

Clip-Sharp™ saksienteroitin

Leveys: **10,5 cm**	Korkeus: **17,5 cm**	Syvyys: **3,5 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1000812**	EAN 6 411501 960078

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

Kalasakset 22 cm

Leveys: **9,2 cm**	Korkeus: **29 cm**	Syvyys: **2,5 cm**	Paino: **0,16 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003032**	EAN 6 411501 991270

- 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 25 cm

Leveys: **9,2 cm**	Korkeus: **29 cm**	Syvyys: **2,5 cm**	Paino: **0,2 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003033**	EAN 6 411501 997586

- 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 22 cm

Leveys: **9 cm**	Korkeus: **25,2 cm**	Syvyys: **20 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003034**	EAN 6 411501 997777

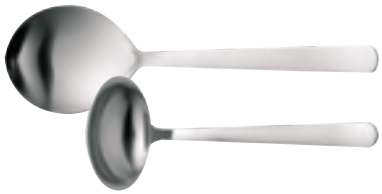
- Pehmeä, luistamaton kahva, joka takaa turvallisen otteen.
- Kestävät ja terävät terät.
- Alaterä on sahalaitainen, joka helpottaa leikkaamista.
- Kiristettävät terät.

FISKARS

Functional Form aterimet

Tarjoiluvälineet, matta 2 osaa

Leveys: **11,2 cm**	Korkeus: **31,5 mm**	Syvyys: **5 cm**	Paino: **0,13 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1002959**	EAN 5 702268 562201



Sisältää:
1 x tarjoilulusikka
1 x kauha

Aterinpakkaus, matta 16 osaa

Leveys: **16,3 cm**	Korkeus: **25 cm**	Syvyys: **5,7 cm**	Paino: **0,13 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1002958**	EAN 5 702268 562164

Sisältää:
4 x haarukka
4 x veitsi
4 x lusikka
4 x kahvilusikka

Aterinpakkaus, matta 24 osaa

Leveys: **42,9 cm**	Korkeus: **25,4 cm**	Syvyys: **4,6 cm**	Paino: **1,17 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1002961**	EAN 5 702268 562249

Sisältää:
6 x haarukka
6 x veitsi
6 x lusikka
6 x kahvilusikka

Aterinpakkaus, kiiltävä 24 osaa

Leveys: **42,9 cm**	Korkeus: **25,4 cm**	Syvyys: **4,6 cm**	Paino: **1,17 kg**	ME: **6**	SAP nro. **1002949**	EAN 5 702268 561242

Sisältää:
6 x haarukka
6 x veitsi
6 x lusikka
6 x kahvilusikka

Edge veitset

Moderni yleisveitsi kodin kaikkiin leikkuutehtiin

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

Dishwasher safe

Edge -veitset

reddot design award
winner 2013

Juuresveitsi 8 cm

Leveys: **6,5 cm**	Korkeus: **33,5 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,05 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003091**	EAN 6 424009 783018

- 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

Leveys: **6,5 cm**	Korkeus: **33,5 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,06 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003092**	EAN 6 424009 783049

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

Deba-veitsi 12 cm

Leveys: **6,5 cm**	Korkeus: **33,5 cm**	Syvyys: **2 cm**	Paino: **0,07 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003096**	EAN 6 424009 783261

- 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

Leveys: **7,5 cm**	Korkeus: **37,2 cm**	Syvyys: **2,5 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003095**	EAN 6 424009 783117

- 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

Leveys: **7,5 cm**	Korkeus: **42,5 cm**	Syvyys: **2,5 cm**	Paino: **0,11 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003094**	EAN 6 424009 783087

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

reddot design award
winner 2013

Santoku-veitsi 17 cm

Leveys: **7,5 cm**	Korkeus: **36,5 cm**	Syvyys: **2,5 cm**	Paino: **0,13 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003097**	EAN 6 424009 783315

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

Leipäveitsi 23 cm

Leveys: **7,5 cm**	Korkeus: **43 cm**	Syvyys: **2,5 cm**	Paino: **0,14 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003093**	EAN 6 424009 783056

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

Veitsenteroitin

Leveys: **8,8 cm**	Korkeus: **23,3 cm**	Syvyys: **4 cm**	Paino: **0,09 kg**	ME: **5**	SAP nro. **1003098**	EAN 6 424009 787009

reddot design award
winner 2012

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

Veitsiteline sis. 5 veistä

Leveys: **18,7 cm**	Korkeus: **39 cm**	Syvyys: **8 cm**	Paino: **1,61 kg**	ME: **4**	SAP nro. **1003099**	EAN 6 424009 787917

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

Tekniset tiedot

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 kasari	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

Product family	Materiaali	Pesuohjeet
Functional Form	Japanilainen ruostumaton teräs	Konepesun kestävä

Huolto ja hoito

Huolto ja hoito

Veitset

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

HUOLTO

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

Ammattikokit käyttävät teroituspuikkoa jokaisella käyttökerralla varmistaakseen, että veitsi on aina terävä ja valmis käytettäväksi. Normaalissa kotikäytössä veitsiä ei kuitenkaan ole tarpeen teroittaa näin usein. Riittää, kun veitset teroittaa säännöllisesti tai vain tarvittaessa. Fiskarsin veitsien kovuusluokitus on HRC 52–HRC 56, minkä ansiosta ne soveltuvat täydellisesti päivittäiseen kotikäyttöön. Mitä kovempi terä, sitä kauemmin se pysyy terävänä. Kovuus kuitenkin myös vaikeuttaa teroittamista. Pehmeämpi terä puolestaan on helpompi teroittaa, mutta se myös tylsyy nopeammin ja on siksi teroitettava useammin. Laadukkuutensa ansiosta Fiskarsin veitset pysyvät teroituksen jälkeen terävinä todella pitkään. Lisäksi teroittaminen käy helposti joko Fiskarsin Roll-Sharp™-veitsenteroittimella tai teroituspuikolla. Puikon käyttäminen vaatii jonkin verran taitoa. Fiskarsin veitsien kokonaisteroituskulma on 30 astetta. Tämä tarkoittaa sitä, että veistä tulisi vetää alas teroituspuikkoa pitkin 15 asteen kulmassa molempiin suuntiin ja että tämä tulee toistaa myös toiselle puolelle. Vetojen tulee olla pitkiä ja tasaisia. Jos haluat hoitaa teroituksen helpommin ja nopeammin, käytä Fiskarsin Roll-Sharp™-veitsenteroitinta. Aseta Roll-Sharp™ tasaiselle alustalle ja vedä veitsen terä teroittimen läpi edestakaisin 15–20 kertaa. Tämä takaa sen, että teroitat veitsen tismalleen oikeaan kulmaan. On tärkeää muistaa liikuttaa sekä taakse- että eteenpäin, jotta terä teroittuu 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, huuhtele ja kuivaa se heti pesemisen jälkeen. Fiskarsin veitsiä ei saa liottaa vedessä. Älä myöskään anna ruoanjäämien kuivua veitseen kiinni, sillä niiden hapot vahingoittavat veistä pitkällä aikavälillä. Jos peset Fiskarsin veitsiä astianpesukoneessa, varmista, että ne eivät joudu kosketuksiin muiden työvälineiden, astioiden tai aterimien kanssa, sillä tämä voi vahingoittaa leikkuureunaa.

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

SÄILYTYS

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

Sakset

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

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

HUOLTO

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

SÄILYTYS

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

Aterimet

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

PUHDISTUS

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

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

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

Huolto ja hoito

Keitto- ja paistoastiat

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

PARHAISSA KATTILOISSA JA PANNUISSA KÄYTETÄÄN ALUMIINIA JA RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ

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

PINNOITTEET

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

KÄYTTÖ JA HUOLTO

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

PUHDISTUS

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

–

! Kaikki Fiskarsin keittiötuotteet on virallisesti hyväksytty elintarvikekäyttöön.

QUALITY
1649
SINCE

© 2023 Fiskars Finland Oy Ab, KITCAT23FI

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

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

Keilaniementie 10, PL 91
02151 Espoo, Finland
Puh. 09 204 3910

FISKARS®