

A high-quality photograph of a kitchen scene. In the foreground, a black Fiskars frying pan sits on a dark wooden surface, containing a mixture of dark grains and sliced red tomatoes. Behind it, another black Fiskars frying pan is being held by a hand, cooking a golden-brown omelette. A large, vibrant flame is visible on the right side of the second pan, suggesting a high-heat cooking technique. The background is dark and out of focus, emphasizing the cooking action.

FISKARS®

Catalogue Cuisine

2020



Plus de 365 ans d'histoire, c'est la preuve de notre engagement en faveur de la qualité.

Les produits Fiskars sont ingénieux et efficaces, d'une convivialité unique, d'une longévité remarquable, des icônes esthétiques.

Catalogue Cuisine



Contenu

8 Présentation de la Gamme Fiskars Premium

10 Norden

Cuisson
Cuisson acier inoxydable
Couteaux

20 Rotisser

Cuisson

26 All Steel

Cuisson

30 Hard Face

Cuisson aluminium
Cuisson acier inoxydable

40 Hard Edge

Couteaux

44 Titanium

Couteaux

48 Royal

Couteaux

52 Norr

Couteaux

56 Functional Form+

Couteaux

60 Classic

Ciseaux

64 Présentation de la gamme Functional Form

66 Functional Form

Cuisson
Couteaux
Ustensiles

Ciseaux
Couteaux

92 Edge

Couteaux

96 Essential

Couteaux
Ciseaux
Ustensiles

104 Conseils d'entretien

106 Informations techniques

NB! Toutes les dimensions indiquées dans le catalogue sont les dimensions des produits emballés.

Fiskars s'emploie à rendre **chaque moment** de cuisine plus **agréable**.

Nous croyons que cuisiner avec des ustensiles qui correspondent au degré d'expertise et de motivation de chacun permet de mieux apprécier et mieux **réussir** ce que l'on **entreprend** en cuisine. Pour les passionnés, les cuisiniers experts qui recherchent la qualité avant tout et voient la cuisine comme une façon d'**exprimer** leur **créativité**, et pour les personnes actives qui recherchent des solutions qui leur **facilitent la vie** après leur journée de travail, Fiskars propose des produits qui correspondent à leurs attentes.

La **qualité** et la **fonctionnalité** sont les valeurs essentielles qui guident chacune de nos créations. Tous les produits Fiskars pour la cuisine sont durables, ergonomiques, faciles à utiliser et d'un design esthétique.



Faço
le mo
votre

nnnez
nde à
image

Notre offre Premium, créée pour les passionnés de cuisine

Les gammes Premium Fiskars proposent des produits de très haut niveau qui répondent aux attentes des cuisiniers enthousiastes, qui conçoivent la cuisine comme un moyen d'exprimer leur créativité et qui sont à la recherche de produits de haute qualité au design soigné.

Les amateurs de cuisine sont passionnés de nourriture et de cuisine. Ils expérimentent et essayent de nouvelles choses. Ils sont également plus qualifiés et ont différents types de besoins en ce qui concerne les outils.

L'offre Fiskars est conçue pour couvrir tous ces besoins. Nos outils sont faits pour sentir, expérimenter et découvrir, ainsi le passionné de cuisine peut profiter de chaque instant de la cuisine.

Extrême légèreté, pure performance et contrôle

Les couteaux Fiskars Titanium combinent design et fonctionnalité d'une manière innovante. Les lames de couteaux sont en titane, ce qui permet une extrême légèreté et un contrôle lors de d'utilisation.



Pure tradition Nordique

La gamme Fiskars Norden est inspirée par la nature et les traditions nordiques. La gamme comprend des couteaux premium et des ustensiles de cuisson en acier inoxydable et en fonte.



La performance moderne

Les gammes Rotisser et Royal sont composées d'ustensiles de cuisson et de couteaux performants dans un design moderne.



La cuisine classique et authentique

Les gammes All Steel et Norr des classiques intemporelles, conçues pour être utilisées lors de grandes occasions. Les produits apportent du plaisir à faire la cuisine et pour se concentrer sur un résultat final parfait.



Pour une cuisine intense au quotidien

Les gammes Hard face et Hard Edge ont été conçues pour améliorer les performances de la cuisine au quotidien. Les gammes de produits possèdent un large assortiment pour toutes les tâches de cuisine.



Norden

Pure tradition Nordique

Savourez les riches saveurs de vos plats préférés avec Fiskars Norden, la gamme de cuisson unique et innovante inspirée par la nature et les traditions nordiques. La gamme comprend des casseroles en fonte et en acier inoxydable ainsi que des couteaux de cuisine haut de gamme.

Norden Fonte

Caractéristiques



1 Cuisson lente parfaite

La fonte accumule la chaleur de façon uniforme et reste chaude plus longtemps, rendant les casseroles idéales pour la cuisson lente traditionnelle et le mijotage.

2 Traitement minéral unique

Le traitement minéral **THERMIUM™** breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la cocotte des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures. Le traitement est appliqué aux casseroles et aux poêles en fonte Norden.

3 Surface anti-adhésive

La surface anti-adhésive permet de cuisiner les ingrédients même les plus délicats.

4 Facile à entretenir

Aucun risque de corrosion et aucun entretien nécessaire.

5 Dessous de plat en bois

Dessous de plat en bois de Bouleau Finlandais.

6 Poignée en bois

Le manche en bois est fait de Bouleau Finlandais. Manche amovible pour passage au four.

7 Fabriqué en Finlande



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Electrique



Four

Lavage
à la main
uniquement

Fabriqué en

Finlande

Cuisson Norden en fonte



Cocotte 4,0L					Code SAP	1026565	EAN				
Hauteur :	15,5 cm	Longueur :	30 cm	Largeur :	25,7 cm	Poids :			5,84 kg	Cond. :	1



Cocotte en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur ce qui rend cette cocotte idéale pour les cuissons lentes traditionnelles et les plats mijotés. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la cocotte des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures.

Cocotte 6,0L					Code SAP	1026566	EAN				
Hauteur :	16,3 cm	Longueur :	34 cm	Largeur :	30 cm	Poids :			7,6 kg	Cond. :	1



Cocotte en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur ce qui rend cette cocotte idéale pour les cuissons lentes traditionnelles et les plats mijotés. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la cocotte des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures.

Cocotte 5,0L, Ovale					Code SAP	1026567	EAN				
Hauteur :	15,2 cm	Longueur :	37,8 cm	Largeur :	20,5 cm	Poids :			6,55 kg	Cond. :	1



Cocotte en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur ce qui rend cette cocotte idéale pour les cuissons lentes traditionnelles et les plats mijotés. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la cocotte des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures.

Poêle 24 cm					Code SAP	1026568	EAN				
Hauteur :	11,2cm	Longueur :	50,5cm	Largeur :	26,5cm	Poids :			2,33 kg	Cond. :	1



Poêle en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la poêle des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures. Manche en bouleau finlandais. Fabriqué en Finlande.

Poêle 26 cm					Code SAP	1026569	EAN				
Hauteur :	11,2 cm	Longueur :	52 cm	Largeur :	28,3 cm	Poids :			2,62 kg	Cond. :	1



Poêle en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la poêle des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures. Manche en bouleau finlandais. Fabriqué en Finlande.



reddot design award
winner 2018



GOOD
DESIGN
AWARD
WINNER

Poêle Grill 26 cm

Hauteur: 11,2 cm	Longueur: 52 cm	Largeur: 28,3 cm	Poids: 3,4 kg	Cond.: 1
-------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------	-----------------

Code SAP **1026570**

Ancienne Réf -

EAN



Poêle en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la poêle des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures. Manche en bouleau finlandais. Fabriqué en Finlande.

Poêle 28 cm

Hauteur: 11,2 cm	Longueur: 54,5 cm	Largeur: 30,5 cm	Poids: 3,01 kg	Cond.: 1
-------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------

Code SAP **1026571**

Ancienne Réf -

EAN



Poêle en fonte de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. La fonte conserve et maintient la chaleur. Le traitement minéral Thermium™ breveté appliqué à la fonte émaillée donne à la poêle des qualités anti-adhésives supérieures même à très hautes températures. Manche en bouleau finlandais. Fabriqué en Finlande.

Norden Acier inoxydable

Caractéristiques



1 Répartition optimale de la chaleur

La Base 3 couches en acier inoxydable avec cœur en aluminium est optimisée pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

2 Traitement minéral unique

Traitement minéral **THERMIUM™** unique pour des propriétés anti-adhésives naturelles même à très haute température.

3 Surface anti-adhésive

La surface anti-adhésive permet de cuisiner les ingrédients les plus délicats.

4 Compatible four

Résistant au four jusqu'à 240 ° C.

5 Échelle de mesure

Échelle de mesure à l'intérieur des fait-tout.

6 Fabriqué en Finlande



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Electrique



Four



Lave-vaisselle



Lavage à la main recommandé pour les poêles

Fabriqué en
 Finlande



Poêle 26 cm

Hauteur : 10,9 cm	Longueur : 49,5 cm	Largeur : 27,8 cm	Poids : 1,6 kg	Cond. : 1	Code SAP 1026904	Ancienne Réf -	EAN 6 424 002 009337



Poêle en acier inoxydable de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à la poêle des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Résiste au four jusqu'à 240°C.

Poêle 28 cm

Hauteur : 10,9 cm	Longueur : 51,5 cm	Largeur : 29,8 cm	Poids : 1,9 kg	Cond. : 1	Code SAP 1026905	Ancienne Réf -	EAN 6 424 002 009344



Poêle en acier inoxydable de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à la poêle des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Résiste au four jusqu'à 240°C.

Sauteuse 26 cm / avec couvercle

Hauteur : 12,2 cm	Longueur : 49,3 cm	Largeur : 28 cm	Poids : 2,32 kg	Cond. : 1	Code SAP 1026906	Ancienne Réf -	EAN 6 424 002 009351



Sauteuse en acier inoxydable de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à la sauteuse des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Résiste au four jusqu'à 240°C. Parfait pour saisir, frire et réaliser des sauces.

Sauteuse à anses 28 cm / avec couvercle

Hauteur : 8,4 cm	Longueur : 29,4 cm	Largeur : 32 cm	Poids : 2,47 kg	Cond. : 1	Code SAP 1026907	Ancienne Réf -	EAN 6 424 002 009368



Sauteuse en acier inoxydable de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à la sauteuse des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Résiste au four jusqu'à 240°C.

Wok 28 cm

Hauteur : 13 cm	Longueur : 52 cm	Largeur : 30,2 cm	Poids : 1,73 kg	Cond. : 1	Code SAP 1026922	Ancienne Réf -	EAN 6 424 002 009412



Wok en acier inoxydable de la plus haute qualité inspiré de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne au wok des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Résiste au four jusqu'à 240°C. Parfait pour saisir, frire et les aliments qui nécessitent peu de matière grasse.

Couteaux Norden

Caractéristiques



1

2

3

4

1 Acier de haute qualité

La lame de qualité supérieure est fabriquée en acier inoxydable allemand haute performance, à haute teneur en carbone, ce qui garantit des performances supérieures et un aiguisage durable. (HRC 56).

2 Aiguisage optimal

L'excellente performance est renforcée par l'angle d'affûtage de 26 degrés.

3 Mitre en acier inoxydable

La mitre en acier inoxydable donne au couteau un équilibre parfait lors de son utilisation.

4 Manche en bois fabriqué selon la tradition Finlandaise

Le manche est fabriqué à partir de bois de Bouleau Finlandais traité thermiquement, rendant le couteau à la fois très confortable et naturellement beau.

5 Fabriqué en Finlande

Fabriqué en

Finlande

Couteaux Norden



Couteau de chef, 20 cm					Code SAP	1026419	EAN	
Hauteur : 3,2 cm	Longueur : 41 cm	Largeur : 9,8 cm	Poids : 0,21 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf	-		



Grand couteau idéal pour tout type de découpe en cuisine. Les couteaux Norden sont fabriqués en matériaux de la plus haute qualité et dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelles Finlandaises. La lame est fabriquée en acier allemand à haute teneur en carbone ce qui assure un tranchant durable. Manche en bois de bouleau Finlandais.

Couteau de chef, 12 cm					Code SAP	1026420	EAN	
Hauteur : 2,7 cm	Longueur : 28 cm	Largeur : 7,8 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf	-		



Idéal pour couper des fruits, des légumes ou des petits aliments.. Les couteaux Norden sont fabriqués en matériaux de la plus haute qualité et dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelles Finlandaises. La lame est fabriquée en acier allemand à haute teneur en carbone ce qui assure un tranchant durable. Manche en bois de bouleau Finlandais.

Couteau à pain, 22 cm					Code SAP	1026421	EAN	
Hauteur : 3,2 cm	Longueur : 41 cm	Largeur : 9,8 cm	Poids : 0,2 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf	-		



Couteau à lame dentelée, idéale pour couper du pain à croûte épaisse. Les couteaux Norden sont fabriqués en matériaux de la plus haute qualité et dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelles Finlandaises. La lame est fabriquée en acier allemand à haute teneur en carbone ce qui assure un tranchant durable. Manche en bois de bouleau Finlandais.

Couteau à découper, 20 cm					Code SAP	1026422	EAN	
Hauteur : 3,2 cm	Longueur : 41 cm	Largeur : 9,8 cm	Poids : 0,19 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf	-		



Couteau à lame droite et longue au fil très fin idéal pour découper des rôtis. Les couteaux Norden sont fabriqués en matériaux de la plus haute qualité et dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelles Finlandaises. La lame est fabriquée en acier allemand à haute teneur en carbone ce qui assure un tranchant durable. Manche en bois de bouleau Finlandais.

Couteau à filets, 20 cm					Code SAP	1026423	EAN	
Hauteur : 3,2 cm	Longueur : 41 cm	Largeur : 9,8 cm	Poids : 0,16 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf	-		



Couteau à lame longue et flexible, idéal pour lever les filets de poisson. Les couteaux Norden sont fabriqués en matériaux de la plus haute qualité et dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelles Finlandaises. La lame est fabriquée en acier allemand à haute teneur en carbone ce qui assure un tranchant durable. Manche en bois de bouleau Finlandais.



Couteau d'office, 11 cm

Hauteur : 2,7 cm	Longueur : 28 cm	Largeur : 7,8 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 4	Code SAP 1026424	Ancienne Réf -
------------------	------------------	------------------	-----------------	-----------	------------------	----------------

6424002008798

6424002008798



Idéal pour couper et trancher de petits fruits et légumes. Les couteaux Norden sont fabriqués en matériaux de la plus haute qualité et dans le respect des méthodes de fabrication traditionnelles Finlandaises. La lame est fabriquée en acier allemand à haute teneur en carbone ce qui assure un tranchant durable. Manche en bois de bouleau Finlandais.

Bloc de couteaux Premium

Hauteur : 3,8 cm	Longueur : 30,8 cm	Largeur : 24,8 cm	Poids : 2,28 kg	Cond. : 4	Code SAP 1027506	Ancienne Réf -
------------------	--------------------	-------------------	-----------------	-----------	------------------	----------------

6424002009979

6424002009979



Bloc de couteaux premium et magnétique. Peut être utilisé sur une table ou sur un mur. A noter: n'est pas compatible avec les couteaux Titanium.



Rotisser Pour la meilleure performance

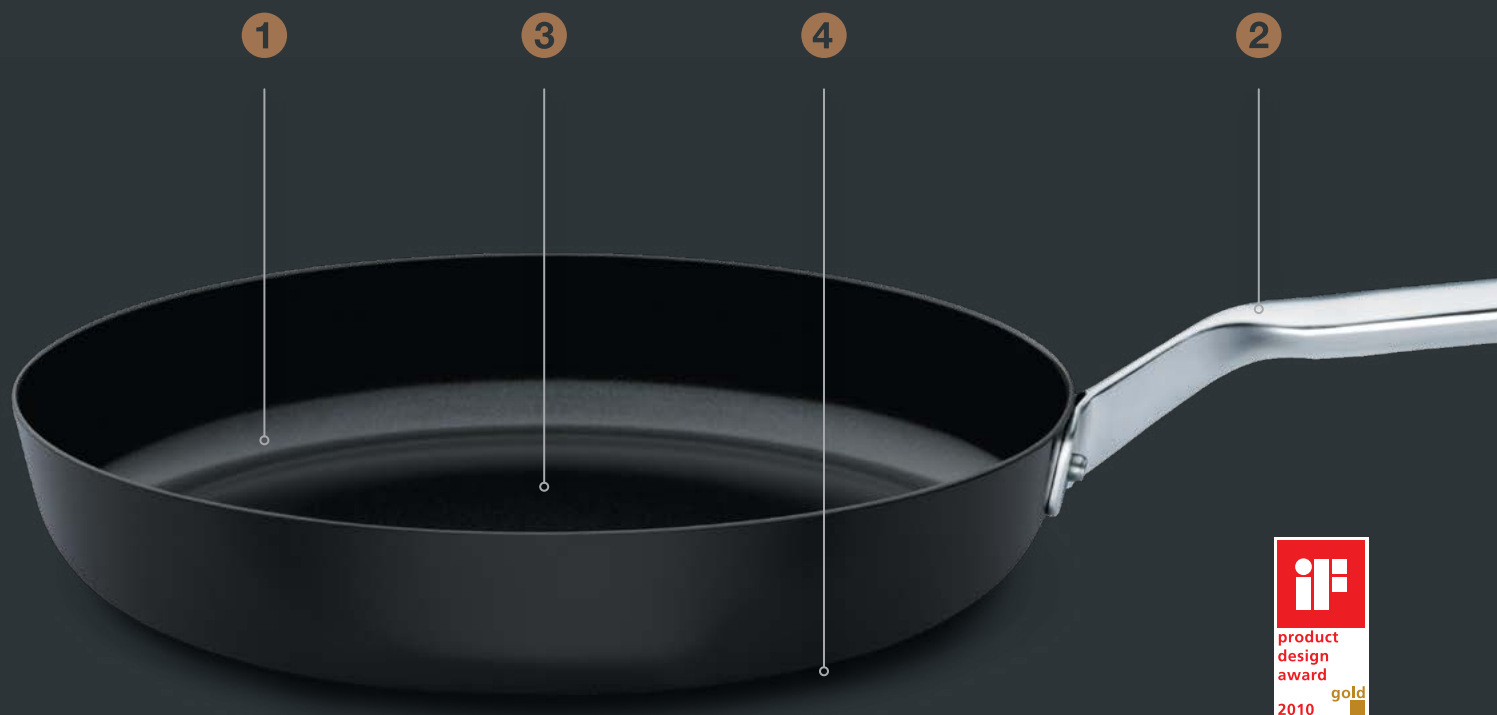
Rotisser est notre gamme la plus sophistiquée pour cuisiner au quotidien. Elle combine design intemporel et technologie de pointe. Rotisser propose les matériaux de la plus haute qualité, la technologie Optiheat™ pour l'induction, et un design primé qui apporte une touche élégante et raffinée en cuisine. Rotisser permet de cuisiner sur tous types de feux, au four, et de servir à table.

Recommandé pour conjuguer cuisine et sophistication.



Cuisson Rotisser

Caractéristiques



1 Chauffage uniforme

Fabriquée en aluminium de haute qualité qui conduit la chaleur parfaitement, ce qui permet de chauffer uniformément la poêle, y compris les bords.

2 Manche sécurité

Le manche en acier inoxydable est sûr et passe au four.

3 Revêtement haute qualité

Le revêtement durable et anti-adhésif Hardtec Superior facilite la cuisine.

4 Base économe en énergie

La base est optimisée pour chauffer 50% plus vite sur feux vitrocéramiques et économiser 30% d'énergie.

5 Tous feux

Seule la technologie Optiheat™ est spécialement conçue pour l'induction.

6 Fabriqué en Finlande

Tous nos ustensiles de cuisson Rotisser sont fabriqués dans nos usines de Sorsakoski en Finlande.



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Electrique



Four



Lave-vaisselle

Fabriqué en
 Finlande

Ustensiles de cuisson Rotisser



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Casserole 1,6L/15 cm avec couvercle

Code SAP **1023754**

EAN



Hauteur : **10,5 cm** Longueur : **35,5 cm** Largeur : **19,5 cm** Poids : **1,07 kg** Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Casserole en aluminium revêtu avec couvercle en acier inoxydable. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette casserole parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.

Fait-tout 3,5L/22 cm avec couvercle

Code SAP **1023755**

EAN



Hauteur : **12 cm** Longueur : **23,2 cm** Largeur : **31,2 cm** Poids : **1,76 kg** Cond. : **4**

Ancienne Réf -



Fait-tout en aluminium revêtu avec couvercle en acier inoxydable. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent ce fait-tout parfait pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.

Poêle 24 cm

Code SAP **1023739**

EAN



Hauteur : **6,5 cm** Longueur : **46,5 cm** Largeur : **25 cm** Poids : **1,06 kg** Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium revêtu pour une cuisine facile et sophistiquée. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette poêle parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.

Poêle 26 cm

Code SAP **1023738**

EAN



Hauteur : **6,5 cm** Longueur : **50 cm** Largeur : **27,5 cm** Poids : **1,31 kg** Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium revêtu pour une cuisine facile et sophistiquée. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette poêle parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.

Poêle 28 cm

Code SAP **1023750**

EAN



Hauteur : **8 cm** Longueur : **51 cm** Largeur : **25 cm** Poids : **1,41 kg** Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium revêtu pour une cuisine facile et sophistiquée. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette poêle parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Sauteuse 24 cm/4,2L avec couvercle

Code SAP **1023751**

EAN



Hauteur : **12,7 cm**

Longueur : **46,2 cm**

Largeur : **25,5 cm**

Poids : **1,67 kg**

Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Sauteuse en aluminium revêtu à hauts bords avec couvercle en acier inoxydable. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette sauteuse parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.

Sauteuse 26 cm/3,1L cm avec couvercle

Code SAP **1023752**

EAN



Hauteur : **9 cm**

Longueur : **48,7 cm**

Largeur : **27,5 cm**

Poids : **1,91 kg**

Cond. : **4**

Ancienne Réf -



Sauteuse en aluminium revêtu à hauts bords avec couvercle en acier inoxydable. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette sauteuse parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.

Sauteuse à anses 28 cm avec couvercle

Code SAP **1023753**

EAN



Hauteur : **9 cm**

Longueur : **35,5 cm**

Largeur : **30,5 cm**

Poids : **1,76 kg**

Cond. : **4**

Ancienne Réf -



Sauteuse à anses en aluminium revêtu à hauts bords avec couvercle en acier inoxydable. Design intemporel et matériaux de la plus haute qualité rendent cette sauteuse parfaite pour cuisiner sur tous types de feux, cuire au four ou servir à table.



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Poêle Optiheat 24 cm

Hauteur : 6,5 cm	Longueur : 46,5 cm	Largeur : 25,5 cm	Poids : 1,06 kg	Cond. : 4	Code SAP 1023756	Ancienne Réf -	EAN 6 424002 005995



Une technologie de pointe combinée à un design intemporel. Poêle en aluminium revêtu fabriquée avec des matériaux de la plus haute qualité et dotée de la technologie OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les feux induction.

Poêle Optiheat 28 cm

Hauteur : 7,6 cm	Longueur : 51 cm	Largeur : 28,6 cm	Poids : 1,43 kg	Cond. : 4	Code SAP 1023757	Ancienne Réf -	EAN 6 424002 006008



Une technologie de pointe combinée à un design intemporel. Poêle en aluminium revêtu fabriquée avec des matériaux de la plus haute qualité et dotée de la technologie OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les feux induction.

Sauteuse Optiheat 26 cm/3,1L avec couvercle

Hauteur : 8,5 cm	Longueur : 49,1 cm	Largeur : 27,7 cm	Poids : 1,6 kg	Cond. : 4	Code SAP 1023758	Ancienne Réf -	EAN 6 424002 006015



Une technologie de pointe combinée à un design intemporel. Sauteuse en aluminium revêtu, à hauts bords, fabriquée avec des matériaux de la plus haute qualité et dotée de la technologie OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les feux induction.



All Steel

Pour un résultat parfaitement doré

All Steel est la gamme qui garantit un résultat parfaitement doré et savoureux.

Le secret est le revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® qui permet de dorer et rissoler parfaitement. Le revêtement supporte d'ailleurs d'être chauffé à haute température.

Recommandé pour un résultat parfaitement doré.



Cuisson All Steel

Caractéristiques



1 Durabilité

Fabriqué en acier inoxydable 18/10.

2 Manche sécurité

Les manches et poignées en acier inoxydable sont sûrs et compatibles four.

3 Revêtement Ceratec®

Le revêtement céramique Ceratec® conduit

parfaitement la chaleur et ses caractéristiques anti-adhésives ont été améliorées. Il garantit un résultat parfaitement doré et savoureux.

4 Base 3 couches

La base 3 couches épaisse est optimisée pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

5 Fabriqué en Finlande

Tous nos ustensiles de cuisson All Steel sont fabriqués dans nos usines de Sorsakoski en Finlande.



Induction



Vitre ceramique



Gaz



Electrique



Four



Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande

Ustensiles de cuisson All Steel

Casserole 1,5L/16 cm avec couvercle					CodeSAP	1023765	EAN	 6 424002 006084			
Hauteur :	9,3 cm	Longueur :	35,5 cm	Largeur :	18,1 cm	Poids :			0,93 kg	Cond. :	6



Casserole en acier inoxydable de haute qualité pour cuisiner facilement. Manche en acier inoxydable et graduations gravées à l'intérieur. Base 3 couches efficace sur tous types de feux.

Fait-tout 3,0L/18 cm avec couvercle					Code SAP	1023766	EAN				
Hauteur :	14,7 cm	Longueur :	27,5 cm	Largeur :	19,9 cm	Poids :			1,23 kg	Cond. :	4



Fait-tout en acier inoxydable de haute qualité pour cuisiner facilement. Poignées en acier inoxydable et graduations gravées à l'intérieur. Base 3 couches efficace sur tous types de feux.

Fait-tout 5,0L/22 cm avec couvercle					Code SAP	1023767	EAN	 6 424002 006107			
Hauteur :	16 cm	Longueur :	32,7 cm	Largeur :	24,4 cm	Poids :			1,8 kg	Cond. :	4



Fait-tout en acier inoxydable de haute qualité pour cuisiner facilement. Poignées en acier inoxydable et graduations gravées à l'intérieur. Base 3 couches efficace sur tous types de feux.

Poêle 24 cm					Code SAP	1023759	EAN	 6 424002 006022			
Hauteur :	6 cm	Longueur :	48 cm	Largeur :	25,5 cm	Poids :			1,14 kg	Cond. :	6



Poêle en acier inoxydable pour une cuisine à feu vif. Revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® pour un résultat parfaitement doré et savoureux. Base épaisse 3 couches pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

Poêle 26 cm						Code SAP 1023760	EAN	 6 424002 006039
Hauteur: 6 cm	Longueur: 50 cm	Largeur: 27,5 cm	Poids: 1,3 kg	Cond.: 6	Ancienne Réf -			



Poêle en acier inoxydable pour une cuisine à feu vif. Revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® pour un résultat parfaitement doré et savoureux. Base épaisse 3 couches pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

Poêle 28 cm

Code SAP **1023761**

EAN

Hauteur : **6 cm**Longueur : **52 cm**Largeur : **29,5 cm**Poids : **1,59 kg**Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en acier inoxydable pour une cuisine à feu vif. Revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® pour un résultat parfaitement doré et savoureux. Base épaisse 3 couches pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

Sauteuse 26 cm / 3,2L avec couvercle

Code SAP **1023762**

EAN

Hauteur : **8,7 cm**Longueur : **50 cm**Largeur : **28,3 cm**Poids : **2,08 kg**Cond. : **4**

Ancienne Réf -



Sauteuse en acier inoxydable pour une cuisine à feu vif. Revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® pour un résultat parfaitement doré et savoureux. Base épaisse 3 couches pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

Wok 28 cm/4,5L

Code SAP **1023763**

EAN

Hauteur : **10,5 cm**Longueur : **52,2 cm**Largeur : **29,5 cm**Poids : **1,28 kg**Cond. : **4**

Ancienne Réf -



Wok en acier inoxydable pour une cuisine à feu vif. Revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® pour un résultat parfaitement doré et savoureux. Base épaisse 3 couches pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

Sauteuse à anses 28 cm avec couvercle

Code SAP **1023764**

EAN

Hauteur : **9,4 cm**Longueur : **38,3 cm**Largeur : **29,8 cm**Poids : **2,4 kg**Cond. : **4**

Ancienne Réf -



Sauteuse à anses en acier inoxydable pour une cuisine à feu vif. Revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® pour un résultat parfaitement doré et savoureux. Base épaisse 3 couches pour un chauffage efficace et uniforme sur tous types de feux.

Hard Face Pour un usage intensif

Hard Face va devenir indispensable dans votre quotidien. La large gamme permet de répondre à tous les besoins. Hard Face est compatible avec tous types de feux. Le revêtement anti-adhésif Hardtec Superior est ultra résistant et durable.

Recommandé pour toutes les préparations au quotidien, même les plus difficiles.



Cuisson Hard Face

Caractéristiques



1 Revêtement haute qualité

- Le revêtement durable et anti-adhésif Hardtec Superior facilite la cuisine.

2 Base économe en énergie

- La base est optimisée pour chauffer 50% plus vite et économiser 30% d'énergie.
- La technologie Optiheat empêche la surchauffe sur les plaques à induction.

3 Base plus épaisse*

- La base très épaisse assure une répartition uniforme et efficace de la chaleur. [*Hard Face 5,5–6mm]

4 Durabilité

- Nouveau revêtement externe, encore plus résistant.

5 Manche sécurité

- Le manche en bakélite ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

6 Couvercle en verre ultra plat avec 2 options pour verser

- Le couvercle possède des bords en silicone durable et résistant à la chaleur pour le manipuler en toute facilité.

7 Tous feux

- Seule la technologie optiheat est spécialement conçue pour les feux induction.

8 Fabriqué en Finlande

- Tous nos ustensiles de cuisson sont fabriqués dans nos usines de Sorsakoski en Finlande.

9 Design différent

- Couvercle en verre ultra plat et élégant.
- Finition noir mat.
- Manche au design moderne et harmonieux.
- Total look noir.



Induction

Vitrocéramique

Gaz

Electrique

Four

Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande

Nouveau ! Ustensiles de cuisson Hard Face



reddot design award
winner 2016

Casserole 1,8L/18 cm avec couvercle					Code SAP	1052226	EAN				
Hauteur :	13,5 cm	Longueur :	38,5 cm	Largeur :	20 cm	Poids :			1,3 kg	Cond. :	4



Casserole en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables, ce qui rend cette casserole idéale pour les préparations à base de lait. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Casserole 2,5L/20 cm avec couvercle					Code SAP	1052235	EAN				
Hauteur :	12,4 cm	Longueur :	40,2 cm	Largeur :	23,2 cm	Poids :			1,66 kg	Cond. :	4



Casserole en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables, ce qui rend cette casserole idéale pour les préparations à base de lait. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Fait-tout 3,5L /22 cm avec couvercle					Code SAP	1052227	EAN				
Hauteur :	13,5 cm	Longueur :	31 cm	Largeur :	24,5 cm	Poids :			1,82 kg	Cond. :	4



Fait-tout en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables, ce qui rend ce fait-tout idéal pour les préparations à base de lait. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Fait-tout 5L/26 cm avec couvercle					CodeSAP	1052228	EAN				
Hauteur :	13,5 cm	Longueur :	33,2 cm	Largeur :	27,9 cm	Poids :			2,41 kg	Cond. :	4



Fait-tout en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables, ce qui rend ce fait-tout idéal pour les préparations à base de lait. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Poêle 20 cm					Code SAP	1052221	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 3 8 8			
Hauteur :	8,5 cm	Longueur :	43 cm	Largeur :	21,8 cm	Poids :			0,8 kg	Cond. :	6



Poêle en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.



reddot design award
winner 2016

Poêle 24 cm

Code SAP **1052222**

EAN



Hauteur : **9 cm**

Longueur : **44 cm**

Largeur : **25,5 cm**

Poids : **1 kg**

Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium pour usage intensif.
Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables.
Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Poêle 26 cm

Code SAP **1052223**

EAN



Hauteur : **10,9 cm**

Longueur : **48,5 cm**

Largeur : **27,8 cm**

Poids : **1,2 kg**

Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium pour usage intensif.
Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables.
Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Poêle 28 cm

Code SAP **1052224**

EAN



Hauteur : **10,9 cm**

Longueur : **50,5 cm**

Largeur : **29,8 cm**

Poids : **1,36 kg**

Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium pour usage intensif.
Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables.
Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Poêle 30 cm

Code SAP **1052225**

EAN



Hauteur : **10,5 cm**

Longueur : **52,5 cm**

Largeur : **32 cm**

Poids : **1,75 kg**

Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Poêle en aluminium pour usage intensif.
Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables.
Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Sauteuse 24 cm/2,2L avec couvercle

Code SAP **1052230**

EAN



Hauteur : **11 cm**

Longueur : **46,5 cm**

Largeur : **25,8 cm**

Poids : **1,73 kg**

Cond. : **6**

Ancienne Réf -



Sauteuse en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.



reddot design award
winner 2016

Sauteuse 26 cm/2,8L avec couvercle					Code SAP	1052231	EAN				
Hauteur :	11,5 cm	Longueur :	48,5 cm	Largeur :	27,5 cm	Poids :			1,98 kg	Cond. :	4



Sauteuse en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Sauteuse 28 cm/3,5L avec couvercle					Code SAP	1052232	EAN				
Hauteur :	11,5 cm	Longueur :	50,7 cm	Largeur :	30 cm	Poids :			1,28 kg	Cond. :	4



Sauteuse en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Crêpière 22 cm					Code SAP	1052229	EAN				
Hauteur :	6 cm	Longueur :	42 cm	Largeur :	22,3 cm	Poids :			0,83 kg	Cond. :	6



Crêpière en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Parfaite pour préparer omelettes, pancakes ou crêpes. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Poêle à pancake 24 cm					CodeSAP	1052234	EAN				
Hauteur :	10,9 cm	Longueur :	48,5 cm	Largeur :	27,8 cm	Poids :			1,2 kg	Cond. :	6



Poêle en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Parfaite pour préparer omelettes, pancakes ou crêpes. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Wok 28 cm/4,5L					Code SAP	1052233	EAN				
Hauteur :	13,3 cm	Longueur :	54 cm	Largeur :	30 cm	Poids :			1,46 kg	Cond. :	4



Wok en aluminium pour usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.



reddot design award
winner 2016

Poêle Optiheat 24 cm

Hauteur: 9 cm	Longueur: 44 cm	Largeur: 25,5 cm	Poids: 1 kg	Cond.: 6	Ancienne Réf -	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 3 1



Poêle en aluminium pour usage intensif dotée de la technologie unique OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les plaques induction. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Poêle Optiheat 28 cm

Hauteur: 10,9 cm	Longueur: 50,5 cm	Largeur: 29,8 cm	Poids: 1,36 kg	Cond.: 6	Ancienne Réf -	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 4 8



Poêle en aluminium pour usage intensif dotée de la technologie unique OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les plaques induction. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

Sauteuse Optiheat 26 cm/2,8L avec couvercle

Hauteur: 11,5 cm	Longueur: 48,5 cm	Largeur: 27,5 cm	Poids: 1,98 kg	Cond.: 4	Ancienne Réf -	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 5 5



Sauteuse en aluminium pour usage intensif dotée de la technologie unique OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les plaques induction. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux,

Cuisson Hard Face Steel

Caractéristiques



1 Revêtement haute qualité

Le revêtement durable et anti-adhésif Hardtec Superior facilite la cuisine.

2 Base encapsulée 3 couches

Le cœur en aluminium encapsulé dans la base en acier inoxydable garantit un chauffage uniforme et efficace.

3 Durabilité

L'acier inoxydable est un matériau très dur, très résistant, idéal pour un usage intensif au quotidien.

4 Manche sécurité

Le manche en bakélite ne chauffe pas et assure une bonne prise en main.

5 Couvercle en verre ultra plat avec 2 options pour verser

Le couvercle possède des bords en silicone durable et résistant à la chaleur. Le verre permet de surveiller la cuisson facilement.

6 Tous feux

7 Fabriqué en Finlande

Tous nos ustensiles de cuisson Hard Face sont fabriqués dans nos usines de Sorsakoski en Finlande.

8 Design différent

- Couvercle en verre ultra plat et élégant.
- Manche au design moderne et harmonieux.



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Electrique



Four



Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande

Ustensiles de cuisson Hard Face Steel

Casserole 1,8L/18 cm avec couvercle

Code SAP **1052239**

EAN



Hauteur : **10,7 cm** Longueur : **38,5 cm** Largeur : **20 cm** Poids : **1,23 kg** Cond. : **4** Ancienne Réf -



Casserole en acier inoxydable durable pour un usage intensif. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement. Le manche en bakélite ne chauffe pas. La base 3 couches permet un chauffage efficace et uniforme. Graduations gravées à l'intérieur. Tous feux. Fabriqué en Finlande.

Fait-tout 3,5L/20 cm avec couvercle

Code SAP **1052240**

EAN



Hauteur : **14,6 cm** Longueur : **21,8 cm** Largeur : **29,6 cm** Poids : **1,68 kg** Cond. : **4** Ancienne Réf -



Fait-tout en acier inoxydable durable pour un usage intensif. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement. Les poignées en bakélite ne chauffent pas. La base 3 couches permet un chauffage efficace et uniforme. Graduations gravées à l'intérieur. Tous feux. Fabriqué en Finlande.

Fait-tout 5L/22 cm avec couvercle

Code SAP **1052241**

EAN



Hauteur : **16,7 cm** Longueur : **24 cm** Largeur : **31,6 cm** Poids : **2,01 kg** Cond. : **4** Ancienne Réf -



Fait-tout en acier inoxydable durable pour un usage intensif. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement. Les poignées en bakélite ne chauffent pas. La base 3 couches permet un chauffage efficace et uniforme. Graduations gravées à l'intérieur. Tous feux. Fabriqué en Finlande.

Poêle 26 cm

Code SAP **1052246**

EAN



Hauteur : **9 cm** Longueur : **48,4 cm** Largeur : **28 cm** Poids : **1,31 kg** Cond. : **6** Ancienne Réf -



Poêle en acier inoxydable pour un usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le manche en bakélite ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. La base 3 couches permet un chauffage efficace et uniforme. Tous feux. Fabriqué en Finlande.

Poêle 28 cm

Code SAP **1052247**

EAN



Hauteur : **8,2 cm** Longueur : **50,7 cm** Largeur : **30,2 cm** Poids : **1,58 kg** Cond. : **6** Ancienne Réf -



Poêle en acier inoxydable pour un usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le manche en bakélite ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. La base 3 couches permet un chauffage efficace et uniforme. Tous feux. Fabriqué en Finlande.

Sauteuse 26 cm/2,8L avec couvercle

Hauteur :	12,8 cm	Longueur :	48,3 cm	Largeur :	28 cm	Poids :	2,27 kg	Cond. :	4
-----------	---------	------------	---------	-----------	-------	---------	---------	---------	---

Code SAP 1052248

Ancienne Réf -

EAN



Sauteuse en acier inoxydable pour un usage intensif. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement. Le manche en bakélite ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. La base 3 couches permet un chauffage efficace et uniforme. Tous feux. Fabriqué en Finlande.



Hard Edge

Un tranchant durable



Les couteaux Fiskars Hard Edge sont conçus pour restés aiguisés longtemps et s'utilisent facilement et avec confort pour les besoins quotidiens de la cuisine. Les lames sont en acier inoxydable épais dotés de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la pointe. Cela permet au couteau de rester affûté 4 fois plus longtemps que des couteaux standards. Les manches des couteaux possèdent un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une prise en main parfaite.

Hard Edge

Caractéristiques

Les couteaux Hard Edge sont conçus pour rester tranchant durablement et pour être utilisés en toutes occasions.



❶ Technologie révolutionnaire LZR-EDGE™

La partie principale du couteau Hard Edge est la lame et son bord. Le bord a été perfectionné avec la technologie LZR-EDGE™ permettant au couteau de rester tranchant durablement, 4 fois plus longtemps que des couteaux standards.

❷ Épaisse lame en acier inoxydable

Les couteaux ont une coupe épaisse en acier inoxydable lames en acier pour la durabilité.

❸ Un manche confortable

Une poignée Softouch™ et tridimensionnelle pour un confort et une prise en main sûre.

❹ Facile à entretenir

Le couteau est facile à réaffûter: tout aiguiser peut être utilisé. Le couteau passe également au lave-vaisselle.

Couteaux Hard Edge

Couteau à pain					Code SAP	1054945	EAN				
Hauteur :	42 cm	Longueur :	2,6 cm	Largeur :	8,6 cm	Poids :			0,18 kg	Cond. :	5



Le couteau à pain Hard Edge possède une lame dentelée idéale pour couper le pain avec une croûte dure. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau à filets					Code SAP	1054946	EAN				
Hauteur :	42 cm	Longueur :	2,6 cm	Largeur :	8,6 cm	Poids :			0,18 kg	Cond. :	5



Le couteau à filets Hard Edge possède une lame longue et flexible idéale pour lever les filets de poisson. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau à découper					Code SAP	1051760	EAN				
Hauteur :	42 cm	Longueur :	2,5 cm	Largeur :	9 cm	Poids :			0,11 kg	Cond. :	5



Le couteau à découper Hard Edge possède une lame droite et longue au fil très fin idéal pour découper des rôtis. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Grand couteau de chef					Code SAP	1051747	EAN				
Hauteur :	42 cm	Longueur :	2,5 cm	Largeur :	9 cm	Poids :			0,12 kg	Cond. :	5



Le grand couteau de chef Hard Edge est un outil polyvalent et robuste, idéal pour toutes les grandes tâches de coupe. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau de chef moyen					Code SAP	1051748	EAN				
Hauteur :	42 cm	Longueur :	2,5 cm	Largeur :	9 cm	Poids :			0,10 kg	Cond. :	5



Le couteau de chef moyen Hard Edge est un outil polyvalent et robuste, idéal pour toutes les tâches de coupe. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau Santoku

Hauteur : 42 cm	Longueur : 2,5 cm	Largeur : 9 cm	Poids : 0,11 kg	Cond. : 5	Code SAP 1051761	EAN	 6 424 002 011040
					Ancienne Réf -		

Nouveau



Le couteau Santoku Hard Edge est un couteau polyvalent de style asiatique à lame large, idéal pour la préparation de la viande, du poisson et des légumes. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Petit couteau de chef

Hauteur : 32 cm	Longueur : 2,2 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,06 kg	Cond. : 5	Code SAP 1051749	EAN	 6 424 002 011026
					Ancienne Réf -		

Nouveau



Le petit couteau de chef Hard Edge est un couteau polyvalent très pratique pour toutes les tâches de coupe. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau à tomates

Hauteur : 29 cm	Longueur : 2,3 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,07 kg	Cond. : 5	Code SAP 1054947	EAN	 6 424 002 011606
					Ancienne Réf -		

Nouveau



Le couteau à tomates Hard Edge possède une lame dentelée idéale pour trancher des fruits et des légumes à peau fine. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau d'office

Hauteur : 32 cm	Longueur : 2,2 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 5	Code SAP 1051762	EAN	 6 424 002 011057
					Ancienne Réf -		

Nouveau



Le couteau d'office Hard Edge est idéal pour couper et trancher des fruits et des légumes. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteau à légumes

Hauteur : 32 cm	Longueur : 2,2 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 5	Code SAP 1051777	EAN	 6 424 002 011064
					Ancienne Réf -		

Nouveau



Le couteau à légumes Hard Edge est idéal pour couper et peler de petits fruits et légumes. Les lames du couteau sont en acier inoxydable épais et dotées de la technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ sur la bordure coupante. Cela permet au couteau de rester tranchant 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. La poignée du couteau possède également un design ergonomique avec un motif 3D unique pour assurer une parfaite adhérence. Disponible à partir du 15.8.2020.

Couteaux Titanium

Aussi précis que votre vision





Couteaux Titanium

Caractéristiques



Fiskars Titanium, la dernière innovation en matière de coupe.



❶ Matériaux de haute qualité

Lame en titane pour une légèreté, une performance et un contrôle extrêmes.

❷ Technologie innovante

Technologie **LZR-EDGE™** avec des particules de carbure de titane sur le fil de la lame, qui permet de garder la lame aiguisée 4 fois plus longtemps que des couteaux standards.

❸ Design distinctif

Le design moderne allie parfaitement ergonomie, style et équilibre. Mitre et embout en acier inoxydable pour l'équilibre et l'unicité.

❹ Manche ergonomique

Manche ergonomique tridimensionnel breveté pour une prise en main parfaite.

❺ Ultra résistant à la corrosion

Couteaux Titanium

Couteau de chef, 20 cm

Hauteur: 3,2 cm	Longueur: 34,5 cm	Largeur: 7,2 cm	Poids: 0,1 kg	Cond.: 4
------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------	-----------------

Code SAP **1027294**

Ancienne Réf -

EAN



Grand couteau de chef avec une lame puissante pour tous types de coupe. Lame en titanium pour une légèreté, une performance et un contrôle extrêmes. Technologie LZR-edge™ avec des particules de carbure de titane sur le fil de la lame, qui permet de garder la lame aiguisée 4 fois plus longtemps que des couteaux standard.

Couteau Santoku, 16 cm

Hauteur: 3,2 cm	Longueur: 34,5 cm	Largeur: 7,2 cm	Poids: 0,1 kg	Cond.: 4
------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------	-----------------

Code SAP **1027295**

Ancienne Réf -

EAN



Couteau de style asiatique avec une lame large adaptée à la préparation de viande, poisson et légumes. Lame en titanium pour une légèreté, une performance et un contrôle extrêmes. Technologie LZR-edge™ avec des particules de carbure de titane sur le fil de la lame, qui permet de garder la lame aiguisée 4 fois plus longtemps que des couteaux standard.

Couteau de chef, 16 cm

Hauteur: 3,2 cm	Longueur: 34,5 cm	Largeur: 7,2 cm	Poids: 0,1 kg	Cond.: 4
------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------	-----------------

Code SAP **1027296**

Ancienne Réf -

EAN



Couteau de taille moyenne tout usage avec une lame puissante pour tous types de coupe. Lame en titanium pour une légèreté, une performance et un contrôle extrêmes. Technologie LZR-edge™ avec des particules de carbure de titane sur le fil de la lame, qui permet de garder la lame aiguisée 4 fois plus longtemps que des couteaux standard.

Couteau d'office, 11 cm

Hauteur: 3 cm	Longueur: 24 cm	Largeur: 5,7 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 4
----------------------	------------------------	------------------------	-----------------------	-----------------

Code SAP **1027297**

Ancienne Réf -

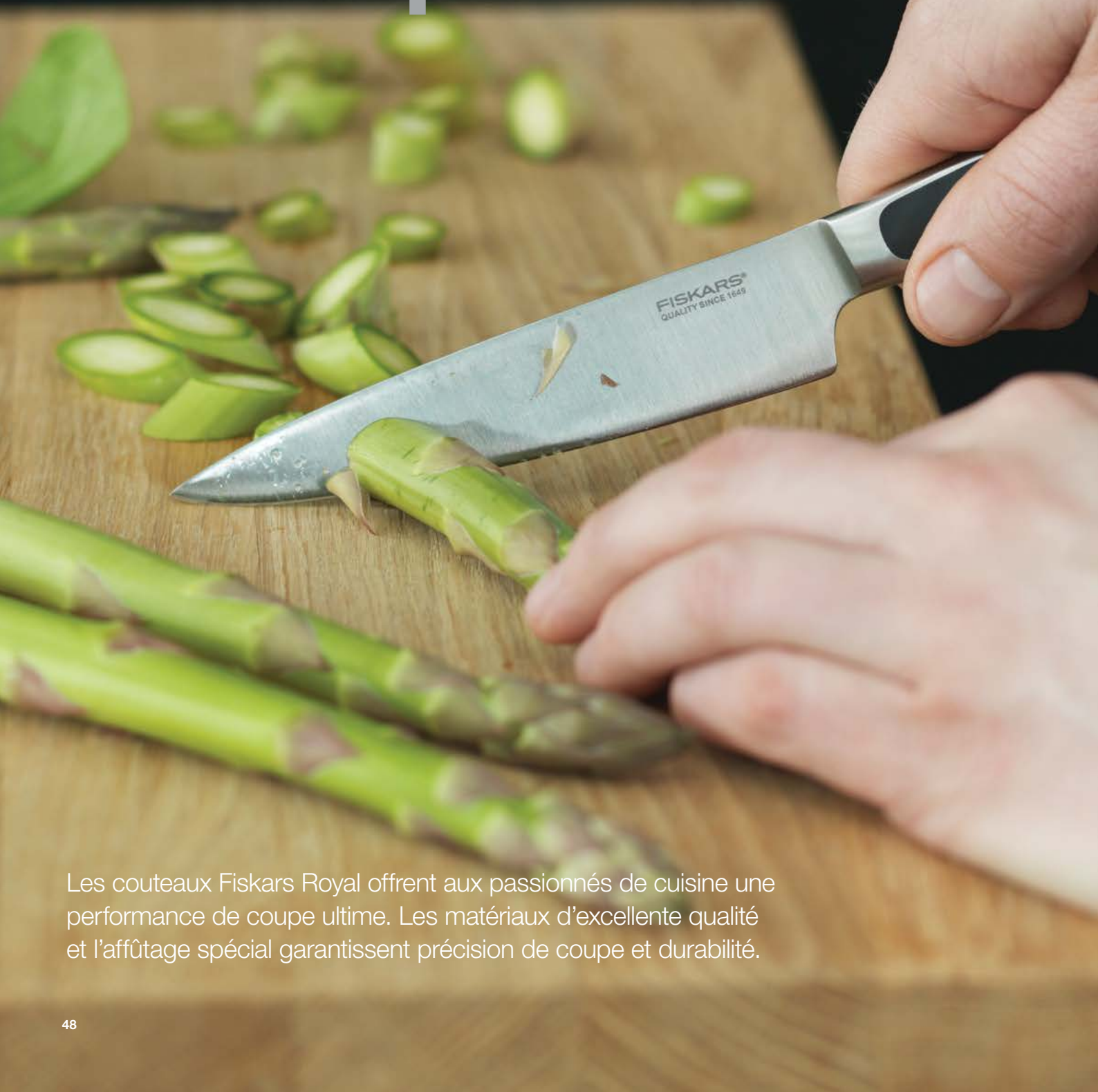
EAN



Couteau bien équilibré et multi usages pour de multiples travaux de coupe et d'épluchage. Lame en titanium pour une légèreté, une performance et un contrôle extrêmes. Technologie LZR-edge™ avec des particules de carbure de titane sur le fil de la lame, qui permet de garder la lame aiguisée 4 fois plus longtemps que des couteaux standard.

Royal

La performance de coupe ultime



Les couteaux Fiskars Royal offrent aux passionnés de cuisine une performance de coupe ultime. Les matériaux d'excellente qualité et l'affûtage spécial garantissent précision de coupe et durabilité.

Couteaux Royal

Caractéristiques

La gamme Royal est composée des couteaux au design ultra contemporain, parfaitement équilibrés et fonctionnels.

1 Matériaux de qualité supérieure

- La lame est fabriquée en acier inoxydable allemand durci pour obtenir une dureté optimale (HRC 55).

2 Affûtage optimal

- L'affûtage sur meule réduit la friction de la lame et garantit une performance de coupe supérieure et durable.

3 Design récompensé

- Le design élégant combine ergonomie, look et équilibre parfait.
- Le prix iF Design 2011 a récompensé l'intégralité de la gamme, et son designer Jacob Leth-Espensen.

4 Manche ergonomique

- Le manche ergonomique avec une large garde est forgé en acier inoxydable et présente une surface en plastique (POM) à la finition mate.
- Extrêmement équilibré et durable.



Couteaux Royal



Couteau à légumes 7 cm

Hauteur : 33,5 cm	Longueur : 2,5 cm	Largeur : 7,6 cm	Poids : 0,1 kg	Cond. : 4	Code SAP 1016466	EAN	
					Ancienne Réf -		



Petit couteau idéal pour couper ou éplucher les fruits et les légumes.

Couteau d'office 12 cm

Hauteur : 33,5 cm	Longueur : 2,5 cm	Largeur : 7,6 cm	Poids : 0,11 kg	Cond. : 4	Code SAP 1016467	EAN	
					Ancienne Réf -		



Petit couteau idéal pour émincer, couper ou trancher des herbes, des fruits et des légumes.

Couteau à tomates 11 cm

Hauteur : 33,5 cm	Longueur : 2,5 cm	Largeur : 7,6 cm	Poids : 0,11 kg	Cond. : 4	Code SAP 1016462	EAN	
					Ancienne Réf -		



Couteau à lame dentelée idéal pour couper des tomates ou pour utiliser comme couteau à steak.

Couteau de chef 15 cm

Hauteur : 41 cm	Longueur : 2,6 cm	Largeur : 9,7 cm	Poids : 0,24 kg	Cond. : 4	Code SAP 1016469	EAN	
					Ancienne Réf -		



Couteau de chef de taille moyenne parfait pour la découpe de viande et de légumes. Idéal pour une découpe précise.

Couteau Santoku 17 cm

Hauteur : 41 cm	Longueur : 2,6 cm	Largeur : 9,7 cm	Poids : 0,23 kg	Cond. : 4	Code SAP 1016465	EAN	
					Ancienne Réf -		



Couteau de chef asiatique avec une lame haute et large, idéal pour préparer la viande, le poisson et les légumes.



Couteau de chef 21 cm

Code SAP **1016468**

Hauteur : **41 cm** Longueur : **2,6 cm** Largeur : **9,7 cm** Poids : **0,27 kg** Cond. : **4**

Ancienne Réf -

EAN



Grand couteau de chef à lame longue et épaisse pour toutes les découpes en cuisine, même les plus difficiles.

Couteau à pain 23 cm

Code SAP **1016470**

Hauteur : **43,5 cm** Longueur : **2,6 cm** Largeur : **9,7 cm** Poids : **0,25 kg** Cond. : **4**

Ancienne Réf -

EAN



Couteau à lame dentelée et épaisse idéal pour couper le pain à croûte épaisse.

Norr

L'expérience de coupe authentique



Les couteaux Fiskars Norr offrent aux passionnés de l'authenticité en cuisine une expérience de coupe inspirée de la culture et de la cuisine scandinave. Ces couteaux au design intemporel sont fabriqués en matériaux de la meilleure qualité pour atteindre la perfection lors de leur manipulation.

Couteaux Norr

Caractéristiques

Le mariage du design scandinave, esthétique, et de matériaux de très haute qualité, respectueux de l'environnement.

1 **Lame de haute qualité**

- La lame est fabriquée en acier inoxydable allemand durci pour obtenir une dureté optimale (HRC 54).

2 **Design et confort**

- Inspiré par la culture et la cuisine scandinave.
- La prise en main est très confortable.
- La pleine soie garantit un équilibre parfait et une longue durée de vie.
- Designer Jacob Leth-Espensen.

3 **Manche durable**

- Le manche est composé de bois d'érable traité Kebony®.
- Érable certifié FSC® - développement durable.
- Le traitement Kebony® assure une durabilité du bois incomparable (40% plus dur que le teck).



The mark of responsible forestry

Couteaux Norr

Couteau à légumes 7 cm

Couteau à légumes 7 cm					Code SAP	1016475	EAN	 6 424002 002468			
Hauteur :	32,5 cm	Longueur :	2,7 cm	Largeur :	8,1 cm	Poids :			0,06 kg	Cond. :	4



Petit couteau idéal pour couper ou éplucher les fruits et les légumes.

Couteau d'office 12 cm

Couteau d'office 12 cm						Code SAP 1016477	EAN	 6 424002 002475
Hauteur : 32,5 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 8,1 cm	Poids : 0,02 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf -			



Petit couteau idéal pour émincer, couper ou trancher des herbes, des fruits et des légumes.

Couteau à tomates 12 cm

Couteau à tomates 12 cm					Code SAP	1016472	EAN	 6 424002 002437			
Hauteur :	32,5 cm	Longueur :	2,7 cm	Largeur :	8,1 cm	Poids :			0,06 kg	Cond. :	4



Couteau à lame dentelée idéal pour couper des tomates ou pour utiliser comme couteau à steak.

Couteau Santoku 16 cm

Couteau Santoku 16 cm					Code SAP 1016474	EAN	 6 424002 002451
Hauteur : 41 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 9,6 cm	Poids : 0,15 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf -		



Couteau de chef asiatique avec une lame haute et large, idéal pour préparer la viande, le poisson et les légumes.

Couteau de chef 20 cm

Couteau de chef 20 cm						Code SAP 1016478	EAN	 6 424002 002482
Hauteur: 41 cm	Longueur: 2,7 cm	Largeur: 9,6 cm	Poids: 0,16 kg	Cond.: 4	Ancienne Réf -			



Grand couteau de chef à lame longue et épaisse pour toutes les découpes en cuisine, même les plus difficiles.

Couteau à pain 21 cm

Hauteur : 41 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 9,6 cm	Poids : 0,15 kg	Cond. : 4
-----------------	-------------------	------------------	-----------------	-----------

Code SAP 1016480

Ancienne Réf -

EAN



Couteau à lame dentelée et épaisse idéal pour couper le pain à croûte épaisse.

Fourchette à découper

Hauteur : 32,5 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 8,1 cm	Poids : 0,07 kg	Cond. : 4
-------------------	-------------------	------------------	-----------------	-----------

Code SAP 1020238

Ancienne Réf -

EAN



Fourchette à découper tout type de viande.

Functional Form+ L'équilibre parfait



Les couteaux Functional Form+ sont parfaitement équilibrés et permettent de réaliser une coupe précise et puissante. Le design a été étudié et les matériaux choisis pour que les couteaux soient faciles à utiliser, faciles à nettoyer et faciles à ranger. Les couteaux Functional Form+ sont “le petit truc en plus” qui améliore le quotidien en cuisine.

Couteaux Functional Form+

Caractéristiques

Un équilibre parfait pour une coupe précise et efficace.

❶ lame durable

- La lame épaisse, dure et durable garantit une meilleure performance de coupe.
- L'acier inoxydable de haute qualité et l'affûtage garantissent le tranchant de la lame.

❷ Résistance à la corrosion

- Haute résistance à la corrosion.

❸ Equilibre parfait

- La mitre forgée garantit un équilibre parfait et assure une coupe précise et efficace.

❹ Manche Softouch™

- Le manche est ergonomique et confortable.
- Le matériau PP est extrêmement résistant à l'usure.



Couteaux Functional Form+

Couteau à légumes 7 cm					Code SAP	1016011	EAN	6 424002 001737
Hauteur : 32,3 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 6,2 cm	Poids : 0,08 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	-		



Petit couteau idéal pour éplucher et couper des petits fruits et légumes.

Couteau d'office 11 cm					Code SAP	1016010	EAN	6 424002 001720
Hauteur : 32,3 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 6,2 cm	Poids : 0,08 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	-		



Petit couteau idéal pour couper ou émincer des fruits et légumes.

Couteau à tomates 11 cm					Code SAP	1016014	EAN	6 424002 001751
Hauteur : 32,3 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 6,2 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	-		



Couteau à lame dentelée idéal pour couper les fruits et légumes à peau épaisse.

Couteau de chef petit 12 cm					Code SAP	1016013	EAN	6 424002 001744
Hauteur : 34,3 cm	Longueur : 2,7 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	-		



Couteau de chef à lame courte mais épaisse. Idéal pour couper avec précision.

Couteau de chef moyen 17 cm					Code SAP	1016008	EAN	6 424002 001713
Hauteur : 42,3 cm	Longueur : 2,8 cm	Largeur : 9 cm	Poids : 0,16 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	-		



Couteau de chef à lame moyenne et épaisse. S'adapte à tout type de découpe en cuisine.

Couteau de chef grand 19 cm

Code SAP **1016007**

EAN

Hauteur : **42,3 cm**Longueur : **2,8 cm**Largeur : **9 cm**Poids : **0,17 kg**Cond. : **5**

Ancienne Réf -



Couteau de chef à lame longue et épaisse pour toutes les découpes en cuisine, même les plus difficiles.

Couteau à pain 24 cm

Code SAP **1016001**

EAN

Hauteur : **46,6 cm**Longueur : **2,8 cm**Largeur : **7,5 cm**Poids : **0,18 kg**Cond. : **5**

Ancienne Réf -



Couteau à lame dentelée et épaisse idéal pour couper le pain à croûte épaisse.

Couteau de chef asiatique 17 cm

Code SAP **1015999**

EAN

Hauteur : **42,3 cm**Longueur : **2,8 cm**Largeur : **9 cm**Poids : **0,17 kg**Cond. : **5**

Ancienne Réf -



Couteau de type asiatique idéal pour couper des légumes ou des viandes épaisses.

Fourchette à découper

Code SAP **1016002**

EAN

Hauteur : **38,8 cm**Longueur : **3,6 cm**Largeur : **6,2 cm**Poids : **0,13 kg**Cond. : **5**

Ancienne Réf -



Fourchette à découper idéale pour la découpe de tous types de viandes.

Bloc de 5 couteaux

Code SAP **1016004**

EAN

Hauteur : **38,6 cm**Longueur : **15,5 cm**Largeur : **12,3 cm**Poids : **2,34 kg**Cond. : **2**

Ancienne Réf -



Bloc à couteaux en bûleau idéal pour un rangement compact. Un aimant sur le côté du bloc permet de ranger des ciseaux par exemple. Il contient les 5 couteaux essentiels en cuisine : Couteau d'office, Couteau à tomates, Couteau de chef asiatique, Grand couteau de chef 20 cm, Couteau à pain.

Ciseaux Classic depuis 1967



Le design classic iconique, avec une qualité et une performance supérieures, pour tous les besoins de coupe. Fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Ciseaux Classic

Une icône



Les ciseaux Classic, iconiques, sont devenus un symbole de Fiskars et de notre héritage finlandais.



Caractéristiques

1 Affûtage des lames

Un affûtage étudié pour assurer une coupe de haute précision et une durabilité améliorée.

2 Nettoyage facile

Les anneaux sont injectés directement sur les lames assurant ainsi une jointure hygiénique.

3 Ergonomie exceptionnelle

Les anneaux sont conçus en fonction du mouvement naturel de la main pour apporter un confort et un contrôle exceptionnels lors de la coupe.

4 Matériaux de haute qualité

Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, les ciseaux Classic allient confort, performance et durabilité.

5 Contrôle qualité

Chaque produit est contrôlé et testé manuellement avant sa sortie d'usine afin de garantir aux consommateurs les meilleurs ciseaux.

Fabriqué en

 Finlande

Ciseaux Classic

Ciseaux Classic Universels - droitiers 21 cm					Code SAP	1000815	EAN	6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 3 2 3
Hauteur : 28 cm	Longueur : 2 cm	Largeur : 8,6 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	859853		



Ciseaux parfaits pour toutes sortes de travaux de découpe à la maison, à l'école ou au bureau. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux Classic Universels - gauchers 21 cm					Code SAP	1000814	EAN	6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 0 1 9
Hauteur : 28 cm	Longueur : 2 cm	Largeur : 8,6 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	859850		



Les anneaux et les lames ont été spécialement dessinés pour les utilisateurs gauchers. Idéal pour toutes sortes de travaux de découpe à la maison, à l'école ou au travail. Tension des lames ajustable. Gauchers.

Ciseaux Classic Cuisine - droitiers 18 cm					Code SAP	1000819	EAN	6 4 1 1 5 0 1 9 8 7 4 7 1
Hauteur : 28 cm	Longueur : 2 cm	Largeur : 8,5 cm	Poids : 0,08 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	859874		



Pour découper les aliments ou ouvrir des emballages dans la cuisine. Les lames striées permettent un meilleur maintien des matériaux à découper. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux Classic Multi-usages - 17 cm					Code SAP	1000816	EAN	6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 9 7 2
Hauteur : 24,7 cm	Longueur : 1,5 cm	Largeur : 8,5 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	859859		



Ciseaux légers possédant une longueur de lame adaptée à la découpe du papier et autres matériaux légers. Ambidextres.

Ciseaux Classic Santé & Beauté

Ciseaux Classic Manucure - bouts ronds 10 cm					CodeSAP	1003028	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 0 6 7 0			
Hauteur :	20 cm	Longueur :	1 cm	Largeur :	8,5 cm	Poids :			0,02 kg	Cond. :	10



Ciseaux de manucure à bout rond pour une sécurité optimale. Parfaits pour couper les ongles des enfants. Ambidextres.

Ciseaux Classic Manucure - lame courbée 10 cm					Code SAP	1000813	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 0 8 7 8			
Hauteur :	20 cm	Longueur :	1 cm	Largeur :	8,5 cm	Poids :			0,01 kg	Cond. :	10



Ciseaux de manucure à lames fines pour une précision optimale. La lame courbée suit la forme des ongles. Ambidextres.

Ciseaux Classic Coiffeur - 17 cm					Code SAP	1003025	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 4 8 7 7 9			
Hauteur :	26 cm	Longueur :	2 cm	Largeur :	8,5 cm	Poids :			0,05 kg	Cond. :	10



Ciseaux de coiffeur dont la surface de lame plus brute permet que les cheveux ne glissent pas lors de la coupe. Anneaux avec appuie-doigt. Ambidextres.

Functional Form

Pour une cuisine facile au quotidien



A person wearing a vibrant red dress is standing in a modern kitchen. In the foreground, a highly reflective stainless steel cooking pot with a black handle and lid sits on a dark, glossy surface that perfectly mirrors the pot. The background shows a clean, white kitchen environment with a sink and a blurred appliance.

La collection Functional Form offre des solutions pratiques et simples d'utilisation pour la cuisine au quotidien. Les outils sont pensés pour être faciles à utiliser, à laver et à ranger. La gamme se compose d'une large sélection de couteaux, de ciseaux, d'ustensiles de cuisine et de cuisson qui permettent de créer une harmonie dans la cuisine.

Cuisson **p.68**

Couteaux **p.72**

Ustensiles **p.80**

Ciseaux **p.88**

Functional Form

Fiskars veut faciliter la vie des “**Busy Homemakers***” en rendant la cuisine simple et efficace. Nous proposons des solutions qui prennent en considération l’intégralité du processus culinaire, c’est pourquoi nos produits sont pensés pour être **faciles à utiliser, faciles à laver, faciles à ranger**, ainsi qu’esthétiquement et fonctionnellement compatibles - c’est ce que nous appelons le “kitchen management”.

Grâce à des ustensiles **fonctionnels et ergonomiques**, sûrs et visuellement esthétiques, il devient facile de **profiter des instants en cuisine** et de réussir les préparations.

Functional Form est notre gamme la plus large, composée de couteaux, de ciseaux, d’ustensiles de cuisine et de cuisson spécialement conçus pour les consommateurs qui cherchent à rendre la cuisine au quotidien **facile, pratique et rapide**.

*ceux qui travaillent et s’occupent également de leur foyer.



Functional Form™

✓ Facile à utiliser ✓ Facile à laver ✓ Facile à ranger

Functional Form

Poêles et sauteuses



Caractéristiques

1 Revêtement durable

Le revêtement Hardtec™ extrêmement durable et anti-adhésif rend la cuisson facile.

2 Revêtement de la base

Le revêtement de la base ne raye pas votre plaque de cuisson.

3 Une poignée sûre

La poignée en bakélite reste tempérée et assure une bonne prise en main.

4 Gain de place

Permet de gagner de la place grâce à un système d'empilement facile.

5 Couvercle multifonctions ultra plat

La sauteuse est dotée d'un couvercle multifonction ultra plat et empilable, avec des bords en silicone silencieux et 2 options pour verser.

6 Compatible tous feux

7 Fabriqué en Finlande

Tous les produits Functional Form sont fabriqués dans l'usine de Sorsakoski en Finlande.

8 Design attrayant

- Poignée moderne et design.
- Facile à nettoyer - excellente durabilité au lave-vaisselle.
- Élégant couvercle en verre.



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Electrique



Four



Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande

La cuisson Functional Form



reddot design award
winner 2018

Poêle 24 cm					Code SAP	1026572	EAN				
Hauteur :	44,4 cm	Longueur :	8,8 cm	Largeur :	25 cm	Poids :			0,8 kg	Cond. :	6



Poêle conçue pour vous accompagner dans votre quotidien. Fabriquée en aluminium, et composée d'un revêtement de 2 couches anti-adhésives Hardtec™ très durable. Sans PFOA. Le manche en bakélite ne chauffe pas. Facile à nettoyer et très bonne résistance au lave-vaisselle. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Poêle 26 cm					Code SAP	1026573	EAN	 6 424002 008910			
Hauteur :	46,9 cm	Longueur :	8,7 cm	Largeur :	27,3 cm	Poids :			1,08 kg	Cond. :	6



Poêle conçue pour vous accompagner dans votre quotidien. Fabriquée en aluminium, et composée d'un revêtement de 2 couches anti-adhésives Hardtec™ très durable. Sans PFOA. Le manche en bakélite ne chauffe pas. Facile à nettoyer et très bonne résistance au lave-vaisselle. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Poêle 28 cm					Code SAP	1026574	EAN	 6 424002 008927			
Hauteur :	48,5 cm	Longueur :	8,7 cm	Largeur :	29,3 cm	Poids :			1,11 kg	Cond. :	6



Poêle conçue pour vous accompagner dans votre quotidien. Fabriquée en aluminium, et composée d'un revêtement de 2 couches anti-adhésives Hardtec™ très durable. Sans PFOA. Le manche en bakélite ne chauffe pas. Facile à nettoyer et très bonne résistance au lave-vaisselle. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Sauteuse 26 cm / avec couvercle					Code SAP	1026575	EAN				
Hauteur :	46,4 cm	Longueur :	10,4 cm	Largeur :	27,7 cm	Poids :			1,89 kg	Cond. :	4
								6 424002 008934			



Sauteuse conçue pour vous accompagner dans votre quotidien et compatible tous feux. Fabriquée en aluminium, et composée d'un revêtement de 2 couches anti-adhésives Hardtec™ très durable. Sans PFOA. Le manche en bakélite ne chauffe pas. Couvercle ultra-plat avec deux fonctions pour verser, et bords silencieux en silicone. Design facile à empiler pour gagner de l'espace. Facile à nettoyer et très bonne résistance au lave-vaisselle. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Wok 28 cm						Code SAP 1027705	EAN	
Hauteur : 0 cm	Longueur : 0 cm	Largeur : 0 cm	Poids : 0 kg	Cond. : 4	Ancienne Réf -			



Wok conçu pour vous accompagner dans votre quotidien. Fabriqué en aluminium, et composé d'un revêtement de 2 couches anti-adhésives Hardtec™ très durable. Sans PFOA. Le manche en bakélite ne chauffe pas. Couvercle ultra-plat avec deux fonctions pour verser, et bords silencieux en silicone. Design facile à empiler pour gagner de l'espace. Facile à nettoyer et très bonne résistance au lave-vaisselle. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Functional Form

Casseroles et Fait-tout



Caractéristiques

1 Durabilité

L'acier inoxydable est un matériau extrêmement résistant, et parfait pour une utilisation quotidienne.

2 Une poignée sûre et fonctionnelle

Les poignées en bakélite restent tempérées et assurent une bonne prise en main.

3 Gain de place

Permet de gagner de la place grâce à un système d'empilement facile.

4 Couvercle ultra plat en verre

Permet de voir à travers le verre, tout en ayant des bords en silicone résistants à la chaleur.

5 Couvercle avec deux fonctions pour verser

Permet de vider l'eau facilement tout en contrôlant la cuisson.

6 Compatible tous feux

7 Fabriqué en Finlande

Tous les produits Functional Form sont fabriqués dans l'usine de Sorsakoski en Finlande.

8 Design attrayant

- Poignée moderne et design.
- Facile à nettoyer - excellente durabilité au lave-vaisselle.
- Élégant couvercle en verre.



Induction



Vitrocéramique



Gaz



Electrique



Four



Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande



reddot design award
winner 2018

Casserole 1,5 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Hauteur : 36 cm	Longueur : 12 cm	Largeur : 17,8 cm	Poids : 0,8 kg	Cond. : 6
------------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------	------------------

Code SAP **1026576**

Ancienne Réf -

EAN



Casserole conçue pour vous accompagner dans votre quotidien et compatible tous feux. Fabriquée en acier inoxydable 18/10 extrêmement durable. Le manche en bakélite ne chauffe pas. Couvercle ultra-plat avec deux fonctions pour verser, et bords silencieux en silicone. Le verre reste tempéré et permet de surveiller la cuisson. Design facile à empiler pour gagner de l'espace. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Fait-tout 3 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Hauteur : 12 cm	Longueur : 32,2 cm	Largeur : 22 cm	Poids : 1,23 kg	Cond. : 4
------------------------	---------------------------	------------------------	------------------------	------------------

Code SAP **1026577**

Ancienne Réf -

EAN



Fait-tout conçu pour vous accompagner dans votre quotidien et compatible tous feux. Fabriqué en acier inoxydable 18/10 extrêmement durable. Des poignées larges qui ne chauffent pas. Couvercle ultra-plat avec deux fonctions pour verser, et bords silencieux en silicone. Le verre reste tempéré et permet de surveiller la cuisson. Design facile à empiler pour gagner de l'espace. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Fait-tout 5 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Hauteur : 14 cm	Longueur : 36,7 cm	Largeur : 25,7 cm	Poids : 1,74 kg	Cond. : 4
------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------------	------------------

Code SAP **1026578**

Ancienne Réf -

EAN



Fait-tout conçu pour vous accompagner dans votre quotidien et compatible tous feux. Fabriqué en acier inoxydable 18/10 extrêmement durable. Des poignées larges qui ne chauffent pas. Couvercle ultra-plat avec deux fonctions pour verser, et bords silencieux en silicone. Le verre reste tempéré et permet de surveiller la cuisson. Design facile à empiler pour gagner de l'espace. Resiste au four jusqu'à 150°C.

Fait-tout 7 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Hauteur : 15,8 cm	Longueur : 38,5 cm	Largeur : 27,8 cm	Poids : 2,21 kg	Cond. : 2
--------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------------	------------------

Code SAP **1026579**

Ancienne Réf -

EAN



Fait-tout conçu pour vous accompagner dans votre quotidien et compatible tous feux. Fabriqué en acier inoxydable 18/10 extrêmement durable. Des poignées larges qui ne chauffent pas. Couvercle ultra-plat avec deux fonctions pour verser, et bords silencieux en silicone. Le verre reste tempéré et permet de surveiller la cuisson. Design facile à empiler pour gagner de l'espace. Resiste au four jusqu'à 150°C.



Couteaux Functional Form

Caractéristiques

Pour une cuisine facile au quotidien.
Facile à utiliser, à laver et à ranger.

1 Une performance de coupe fiable

- L'acier inoxydable japonais assure un affûtage de qualité et la résistance à la corrosion.

2 Durabilité

- La soie longue garantit un équilibre et une meilleure durée de vie.

3 Matière du manche confortable et hygiénique

- Matière Softouch™ anti-dérapante.
- Bonne résistance au lave-vaisselle.

4 Manche au design ergonomique

- Permet tout type de prise en main.
- Large garde pour encore plus de sécurité.



Couteaux Functional Form

Couteau à légumes lame droite 7 cm					Code SAP	1014227	EAN	 6 424001 026243			
Hauteur :	31,9 cm	Longueur :	2,1 cm	Largeur :	6,6 cm	Poids :			0,04 kg	Cond. :	5



Petit couteau léger idéal pour éplucher les fruits et les légumes.

Couteau à légumes lame courbée 7 cm					Code SAP	1014206	EAN	 6 424001 026250			
Hauteur :	31,9 cm	Longueur :	2,1 cm	Largeur :	6,6 cm	Poids :			0,04 kg	Cond. :	5



Petit couteau léger avec une lame courbée pour une meilleure précision pour éplucher des petits fruits et légumes.

Couteau à tomates 12 cm					Code SAP	1014208	EAN				
Hauteur :	31,9 cm	Longueur :	2,1 cm	Largeur :	6,6 cm	Poids :			0,04 kg	Cond. :	5



Couteau à lame dentelée, idéal pour découper les aliments à croûte ou à peau.

Couteau à beurre 9 cm					Code SAP	1014191	EAN				
Hauteur :	31,9 cm	Longueur :	2,1 cm	Largeur :	8,1 cm	Poids :			0,04 kg	Cond. :	5



Couteau à lame courte et large, idéal pour tartiner du beurre ou du fromage crémeux.

Couteau d'office 11 cm					Code SAP	1014205	EAN	 6 424001 026236			
Hauteur :	31,9 cm	Longueur :	2,1 cm	Largeur :	6,6 cm	Poids :			0,04 kg	Cond. :	5



Idéal pour découper et éplucher toutes sortes d'aliments.

Couteau de chef petit 12 cmCode SAP **1014196**

EAN

Hauteur : **31,9 cm**Longueur : **2,1 cm**Largeur : **8,1 cm**Poids : **0,05 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **102622**

Petit couteau de chef à lame épaisse, idéal pour tout type de découpe en cuisine.

Couteau de chef moyen 16 cmCode SAP **1014195**

EAN

Hauteur : **40 cm**Longueur : **2,6 cm**Largeur : **9,1 cm**Poids : **0,09 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **102616**

Couteau de chef de taille moyenne à lame épaisse, idéal pour tout type de découpe en cuisine.

Couteau de chef grand 20 cmCode SAP **1014194**

EAN

Hauteur : **40,3 cm**Longueur : **2,6 cm**Largeur : **9,1 cm**Poids : **0,1 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **102615**

Grand couteau de chef à lame épaisse, idéal pour tout type de découpe en cuisine.

Couteau de chef grand avec étui 20 cmCode SAP **1014197**

EAN

Hauteur : **40,2 cm**Longueur : **2,1 cm**Largeur : **9 cm**Poids : **0,11 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **102641**

Grand couteau de chef à lame épaisse, idéal pour tout type de découpe en cuisine. La protection se fixe sur la lame grâce au loquet orange et permet de laver et de ranger le couteau sans risque d'abîmer le fil de lame et en toute sécurité.

Couteau de chef asiatique 17 cmCode SAP **1014179**

EAN

Hauteur : **40,3 cm**Longueur : **2,6 cm**Largeur : **9,1 cm**Poids : **0,1 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **102618**

Couteau de chef asiatique avec une lame large et haute, idéal pour préparer la viande, le poisson et les légumes.

Couteau à pain 23 cm

Hauteur : 44,8 cm	Longueur : 2,6 cm	Largeur : 7,9 cm	Poids : 0,11 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014210	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 4 4
					Ancienne Réf 102614		



Couteau à lame longue et dentelée pour couper le pain à croûte épaisse.

Couteau à découper 24 cm

Hauteur : 44,8 cm	Longueur : 2,6 cm	Largeur : 7,9 cm	Poids : 0,1 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014193	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 0 5
					Ancienne Réf 102620		



Couteau à lame droite et tranchante, idéal pour couper la viande.

Couteau de cuisine 20 cm

Hauteur : 40,3 cm	Longueur : 2,6 cm	Largeur : 9,1 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014204	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 7 5
					Ancienne Réf 102617		



Couteau de cuisine idéal pour la plupart des tâches de cuisine.

Couteau à filets 20 cm

Hauteur : 44,8 cm	Longueur : 2,6 cm	Largeur : 7,9 cm	Poids : 0,07 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014200	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 9 9
					Ancienne Réf 102619		



Couteau à lame flexible et fine, idéal pour lever les filets de poisson et de viande.

Couteau à jambon et saumon 26 cm

Hauteur : 47,9 cm	Longueur : 2,5 cm	Largeur : 7,9 cm	Poids : 0,09 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014202	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 1 2
					Ancienne Réf 102621		



Couteau à longue lame flexible, idéal pour trancher avec précision jambon et saumon fumé.

Fourchette à découper					Code SAP	1014192	EAN	6 424001 026298
Hauteur :	36,3 cm	Longueur :	1,4 cm	Largeur :	6,3 cm	Poids :		
				Cond. :	5	Ancienne Réf	102629	



Fourchette à découper pour tout type de viande. Permet de maintenir la viande facilement lors de la découpe.

Fusil à affûter					Code SAP	1014226	EAN	6 424001 026304
Hauteur :	42,3 cm	Longueur :	3,8 cm	Largeur :	7,6 cm	Poids :		
				Cond. :	5	Ancienne Réf	102630	



Pour affûter les couteaux.

Set de 3 couteaux de table - noir					Code SAP	1014279	EAN	6 424001 026588
Hauteur :	33,2 cm	Longueur :	2,2 cm	Largeur :	12,6 cm	Poids :		
				Cond. :	5	Ancienne Réf	102658	



Couteaux avec une lame dentelée, utilisable comme couteau de table ou comme couteau de cuisine.

Set de 3 couteaux office - noir					Code SAP	1014276	EAN	6 424001 026571
Hauteur :	33,2 cm	Longueur :	2,2 cm	Largeur :	12,6 cm	Poids :		
				Cond. :	5	Ancienne Réf	102657	



Petits couteaux de cuisine, parfaits pour la plupart des tâches de cuisine.

Set de 3 couteaux à steak - noir					Code SAP	1014280	EAN	6 424001 026595
Hauteur :	33,2 cm	Longueur :	2,2 cm	Largeur :	12,6 cm	Poids :		
				Cond. :	5	Ancienne Réf	102659	



Couteaux confortables et légers avec une lame dentelée, parfaits pour couper du steak.

Set de 3 petits couteaux - noir

Hauteur : 33,2 cm	Longueur : 2,2 cm	Largeur : 12,6 cm	Poids : 0,12 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014274	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 6 3 2
					Ancienne Réf 102663		



Set de couteaux essentiels pour toutes sortes de découpe à table ou dans la cuisine : couteau à légumes, couteau d'office et couteau à tomates.

Set de 3 petits couteaux - orange

Hauteur : 33,2 cm	Longueur : 2,2 cm	Largeur : 12,6 cm	Poids : 0,12 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014272	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 7 0 0
					Ancienne Réf 102670		



Set de couteaux essentiels pour toutes sortes de découpe à table ou dans la cuisine : couteau à légumes, couteau d'office et couteau à tomates.

Set de 3 couteaux de table - blanc

Hauteur : 33,1 cm	Longueur : 2,2 cm	Largeur : 12,6 cm	Poids : 0,12 kg	Cond. : 5	Code SAP 1015988	EAN	 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 6 2 1
					Ancienne Réf -		



Couteaux avec une lame dentelée, utilisable comme couteau de table ou comme couteau de cuisine.

Bloc de 5 couteaux - bois

Hauteur : 38,3 cm	Longueur : 11,9 cm	Largeur : 15,2 cm	Poids : 2,1 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014211	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 7 3
					Ancienne Réf 102637		



Bloc de couteaux en bouleau idéal pour un rangement compact. Un aimant sur le côté du bloc permet de ranger des ciseaux par exemple.

Il contient 5 couteaux essentiels en cuisine :
Couteau d'office, Couteau à tomates, Couteau de chef asiatique, Grand couteau de chef 20 cm, Couteau à pain.

Bloc de 5 couteaux - noir

Hauteur : 38,3 cm	Longueur : 11,9 cm	Largeur : 15,2 cm	Poids : 2,13 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014190	EAN	 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 8 0
					Ancienne Réf 102638		



Bloc de couteaux en bouleau idéal pour un rangement compact. Un aimant sur le côté du bloc permet de ranger des ciseaux par exemple.

Il contient 5 couteaux essentiels en cuisine :
Couteau d'office, Couteau à tomates, Couteau de chef asiatique, Grand couteau de chef 20 cm, Couteau à pain.

Bloc de 5 couteaux - blanc

Hauteur : 38,3 cm	Longueur : 11,9 cm	Largeur : 15,2 cm	Poids : 2,1 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014209	EAN	
					Ancienne Réf 102639		



Bloc de couteaux en bouleau idéal pour un rangement compact. Un aimant sur le côté du bloc permet de ranger des ciseaux par exemple.
Il contient 5 couteaux essentiels en cuisine :
Couteau d'office, Couteau à tomates, Couteau de chef asiatique, Grand couteau de chef 20 cm, Couteau à pain.

Bloc de 7 couteaux - bois

Hauteur : 38,3 cm	Longueur : 11,9 cm	Largeur : 20,3 cm	Poids : 2,78 kg	Cond. : 5	Code SAP 1018781	EAN	
					Ancienne Réf 200259		



Bloc de couteaux en bouleau idéal pour un rangement compact. Un aimant sur le côté du bloc permet de ranger des ciseaux par exemple.
Il contient 7 couteaux essentiels en cuisine :
Couteau à fruits, Couteau d'office, Couteau à tomates, Petit couteau de chef, Couteau de chef asiatique, Grand couteau de chef 20 cm, Couteau à pain.

Bloc à couteaux vide - bois

Hauteur : 24,5 cm	Longueur : 9 cm	Largeur : 14,7 cm	Poids : 1,35 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014228	EAN	
					Ancienne Réf 200083		



Bloc à couteaux en bouleau idéal pour un rangement compact. Un aimant sur le côté du bloc permet de ranger des ciseaux par exemple.

Planche à découper bois - 2 pièces

Hauteur : 2,5 cm	Longueur : 27 cm	Largeur : 44 cm	Poids : 1,69 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014229	EAN	
					Ancienne Réf 102653		



Planche à découper en bouleau avec un plateau amovible en plastique, facile à utiliser, facile à nettoyer, facile à ranger.

Planche à découper bois - 4 pièces

Hauteur : 2,9 cm	Longueur : 27 cm	Largeur : 44 cm	Poids : 2,1 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014212	EAN	
					Ancienne Réf 102654		



Planche à découper en bouleau avec trois plateaux amovibles en plastique, facile à utiliser, facile à nettoyer, facile à ranger.

Plateaux plastique de remplacement - 3 pièces

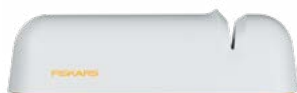
Hauteur : 0,6 cm	Longueur : 27 cm	Largeur : 44 cm	Poids : 0,47 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014213	EAN	 6 424001 026557
					Ancienne Réf 102655		



Trois plateaux de découpe en plastique de rechange pour les planches à découper Fiskars® 1014229 ou 1014212

Aiguiser de couteaux

Hauteur : 3,7 cm	Longueur : 23,6 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,07 kg	Cond. : 5	Code SAP 1014214	EAN	 6 424001 026564
					Ancienne Réf 102656		



Aiguiser de couteaux facile à utiliser en toute sécurité. Base anti-dérapante. Compatible lave-vaisselle. Pour droitiers et gauchers.

Barre magnétique 32 cm

Hauteur : 2,7 cm	Longueur : 41 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,3 kg	Cond. : 5	Code SAP 1001483	EAN	 5 702268 541220
					Ancienne Réf 854122		



Barre magnétique murale avec un aimant puissant pour ranger les couteaux en toute sécurité. Finition en plastique noir avec bordure métal mat. Visserie incluse.

Ustensiles Functional Form

Caractéristiques

Pour une cuisine facile au quotidien.
Facile à utiliser, à laver et à ranger.



1 Sûr et facile d'utilisation

- Manche en Softgrip™ sûr et confortable.

2 Facile à ranger

- Rangement facile et compact car rétractable.

3 Facile à laver

- Structure facilitant le nettoyage.

Ustensiles Functional Form

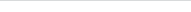
Cuillère

Cuillère					Code SAP	1027299	EAN	 6 424002 009665			
Hauteur :	37,2 cm	Longueur :	4 cm	Largeur :	8 cm	Poids :			0,08 kg	Cond. :	6



Bords en silicone pour racle parfaitement les poêles. Fonctionne également comme cuillère mesure pour une cuillère à café, à soupe et 0.5 dl.

Spatule

Spatule					Code SAP	1027300	EAN	 6 424002 009672			
Hauteur :	37,3 cm	Longueur :	4,9 cm	Largeur :	8 cm	Poids :			0,07 kg	Cond. :	6



Bords flexibles en silicone pour une meilleure utilisation. Taille et design parfaits pour toutes les cuissons.

Cuillère à pâtes

Cuillère à pâtes					Code SAP	1027301	EAN	 6 424002 009689			
Hauteur :	36,4 cm	Longueur :	3,8 cm	Largeur :	8 cm	Poids :			0,07 kg	Cond. :	6



Bords en silicone pour racle parfaitement les poêles sans les abîmer. Le trou de la cuillère sert de mesure. Longues dents pour mieux récupérer les spaghettis.

Cuillère à égouter

Cuillère à égouter					Code SAP	1027302	EAN	 6 424002 009696			
Hauteur :	37,2 cm	Longueur :	4,5 cm	Largeur :	9,2 cm	Poids :			0,11 kg	Cond. :	6



Bords en silicone pour racle parfaitement les poêles. Parfait pour égoutter et faire frire.

Pince en silicone

Pince en silicone					Code SAP	1027303	EAN	 6 424002 009702			
Hauteur :	35,8 cm	Longueur :	2,1 cm	Largeur :	8 cm	Poids :			0,07 kg	Cond. :	6



Bouts précis en silicone pour une meilleure utilisation. Forme adaptée à une utilisation optimale sur les poêles. Dents pointues pour une meilleure prise.

Passoire

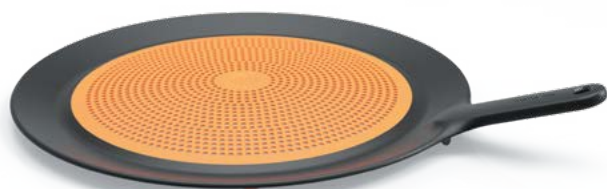
Hauteur : 46 cm	Longueur : 9,9 cm	Largeur : 26 cm	Poids : 0,32 kg	Cond. : 6	Code SAP 1027304	EAN	 6 424002 009719
					Ancienne Réf -		



Structure retractable pour un rangement facile. Peut aussi être utilisée comme panier vapeur.

Couvercle anti-projection

Hauteur : 40 cm	Longueur : 5,6 cm	Largeur : 30 cm	Poids : 0,22 kg	Cond. : 6	Code SAP 1027305	EAN	 6 424002 009726
					Ancienne Réf -		



Pour une cuisson propre et sûre. Pour toutes les tailles de poêles.

Spatule

Hauteur : 40 cm	Longueur : 6,5 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 6	Code SAP 1023612	EAN	 6 424002 005766
					Ancienne Réf -		



Parfait pour cuisiner. Extrémité fine et flexible idéale pour retourner omelettes ou pancakes.

Presse ail

Hauteur : 3,5 cm	Longueur : 16 cm	Largeur : 5 cm	Poids : 0,10 kg	Cond. : 5	Code SAP 1028361	EAN	 6 424002 010340
					Ancienne Réf -		

Nouveau



Pressage facile et sans effort. Nettoyage facile en démontant la structure. Grattoir pour ôter l'ail pressé de la grille.

Econome lame fixe

Hauteur : 2,4 cm	Longueur : 26,7 cm	Largeur : 7,8 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 6	Code SAP 1014418	EAN	 6 424002 000938
					Ancienne Réf 200093		



Pour éplucher facilement. Poignée en Softgrip™ pour plus de confort.

Econome lame fixeCode SAP **1014419**Hauteur : **2,6 cm**Longueur : **26,7 cm**Largeur : **7,8 cm**Poids : **0,04 kg**Cond. : **6**Ancienne Réf **200094**

EAN



Pour éplucher facilement. Poignée en Softgrip™ pour plus de confort.

Econome lame transversaleCode SAP **1016122**Hauteur : **2 cm**Longueur : **22,9 cm**Largeur : **7,9 cm**Poids : **0,04 kg**Cond. : **6**Ancienne Réf **-**

EAN



Econome à la forme idéale pour éplucher les légumes longs comme les concombres ou les carottes. Poignée en Softgrip™ pour plus de confort.

Coupe-fromage - pâtes duresCode SAP **1016129**Hauteur : **30 cm**Longueur : **1,7 cm**Largeur : **8 cm**Poids : **0,05 kg**Cond. : **6**Ancienne Réf **-**

EAN



Coupe-fromage ergonomique, idéal pour couper de l'emmental ou du gouda.

Coupe-fromage - pâtes mollesCode SAP **1016128**Hauteur : **25,5 cm**Longueur : **1,7 cm**Largeur : **8 cm**Poids : **0,04 kg**Cond. : **6**Ancienne Réf **-**

EAN



Coupe-fromage ergonomique, idéal pour couper de l'édam ou du cheddar. La lame courte en acier inoxydable empêche que les fromages collent à la lame.

Couteau à fromageCode SAP **1015987**Hauteur : **31,5 cm**Longueur : **2,3 cm**Largeur : **8,2 cm**Poids : **0,05 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **-**

EAN



Idéal pour couper et servir les fromages à pâtes dure ou molle. Les trous dans la lame empêchent que les fromages collent à la lame et la pointe double permet de piquer plus facilement le fromage.

Mandoline					Code SAP	1014416	EAN				
Hauteur :	5,9 cm	Longueur :	31,8 cm	Largeur :	8,3 cm	Poids :			0,13 kg	Cond. :	2



Pour faire des tranches facilement. Utilisation en toute sécurité grâce au protège-doigt.

Râpe, grain épais					Code SAP	1014410	EAN				
Hauteur :	5,8 cm	Longueur :	31,8 cm	Largeur :	8,3 cm	Poids :			0,11 kg	Cond. :	2
								6 424 002 000884			



Pour râper facilement. Utilisation en toute sécurité grâce au protège-doigt. Idéal pour râper fromage ou carottes.

Râpe, grain fin					Code SAP	1014412	EAN				
Hauteur :	5,9 cm	Longueur :	31,8 cm	Largeur :	8,3 cm	Poids :			0,11 kg	Cond. :	2



Pour râper facilement. Utilisation en toute sécurité grâce au protège-doigt. Parfait pour râper chocolat ou gingembre.

Boîte à râper						CodeSAP	1019530	EAN	 6 424 002 004 288		
Hauteur :	21 cm	Longueur :	6,2 cm	Largeur :	8,8 cm	Poids :	0,12 kg			Cond. :	4



Râpe idéale pour râper du parmesan ou des légumes. Grâce au couvercle, il est facile de conserver les aliments râpés directement dans le récipient.

Coupe-œuf					Code SAP	1016126	EAN	 6 424 002 001836			
Hauteur :	16,7 cm	Longueur :	5 cm	Largeur :	12,6 cm	Poids :			0,14 kg	Cond. :	4



Idéal pour couper de fines tranches d'œuf dur. Les coquilles sont stockées dans le fond pour que la table reste propre et nette.

Presse-agrumes

Code SAP **1016125**

Hauteur: **5,2 cm** Longueur: **17,4 cm** Largeur: **12,5 cm** Poids: **0,16 kg** Cond.: **4**

Ancienne Réf -

EAN



6 424 002 001829



Pour préparer des jus de fruits frais et savoureux. La partie supérieure peut s'adapter à d'autres récipients. Facile à laver et à ranger en retournant la partie supérieure.

Coupe-pomme avec récipient

Code SAP **1016132**

Hauteur: **8 cm** Longueur: **20 cm** Largeur: **13 cm** Poids: **0,27 kg** Cond.: **4**

Ancienne Réf -

EAN



6 424 002 001898



Idéal pour couper en quartiers et enlever le trognon des pommes et poires. Le couvercle en silicone du récipient permet de conserver les quartiers de fruit facilement.

Set de 3 Couteaux à tartiner

Code SAP **1016121**

Hauteur: **25,4 cm** Longueur: **2,3 cm** Largeur: **9,9 cm** Poids: **0,07 kg** Cond.: **4**

Ancienne Réf -

EAN



6 424 002 001782



Couteaux en plastique à lame dentelée, parfaits pour couper les petits pains ou les croissants et pour tartiner beurre, miel et confiture. Le manche particulièrement long permet d'atteindre le fond des pots facilement.

Roulette à pizza

Code SAP **1019533**

Hauteur: **2,3 cm** Longueur: **26 cm** Largeur: **9 cm** Poids: **0,05 kg** Cond.: **6**

Ancienne Réf -

EAN



6 424 002 004301



Idéal pour couper facilement la pizza. La roulette en plastique peut s'utiliser sur les surfaces anti-adhésives.

Essoreuse à salade

Code SAP **1014433**

Hauteur: **16,9 cm** Longueur: **25,3 cm** Largeur: **25,3 cm** Poids: **0,54 kg** Cond.: **2**

Ancienne Réf **200097**

EAN



6 424 002 000976



Pour des salades fraîches et savoureuses, L'essoreuse peut s'utiliser pour la préparation et le bol peut s'utiliser pour le service à table. Compatible lave-vaisselle.

Couverts à salade

Hauteur : 33 cm	Longueur : 3 cm	Largeur : 7,5 cm	Poids : 0,08 kg	Cond. : 4	Code SAP 1014434	EAN	 6 424 002 000983
					Ancienne Réf 200098		



Pour préparer et servir le repas, à utiliser soit comme couverts à salade ou à clipser comme des pinces. Faciles à clipser et déclipser.

Mélangeur à vinaigrette

Hauteur : 16 cm	Longueur : 7,8 cm	Largeur : 7,8 cm	Poids : 0,19 kg	Cond. : 4	Code SAP 1014347	EAN	 6 424 002 000853
					Ancienne Réf 200085		



Mélangeur en verre idéal pour préparer, servir et conserver les vinaigrettes en toute simplicité, il suffit de tourner le couvercle en silicone pour ouvrir ou fermer.

Fouet

Hauteur : 34,1 cm	Longueur : 6,5 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 6	Code SAP 1014437	EAN	 6 424 002 001010
					Ancienne Réf 200101		



Fouet ballon non fermé qui convient particulièrement pour les textures semi-liquides comme la pâte à pancake.

Fouet spirale en silicone

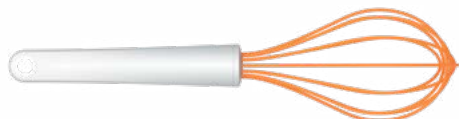
Hauteur : 6,1 cm	Longueur : 34,5 cm	Largeur : 7,8 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 6	Code SAP 1014438	EAN	 6 424 002 001027
					Ancienne Réf 200102		



Fouet qui convient particulièrement à la préparation des crèmes et des sauces.

Fouet silicone

Hauteur : 35,6 cm	Longueur : 7 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 6	Code SAP 1023613	EAN	 6 424 002 005773
					Ancienne Réf -		



Idéal pour battre facilement. Le revêtement silicone est facile à laver, et permet de l'utiliser dans n'importe quel type de récipient, même anti-adhésif.

Pinceau silicone

Hauteur : 27 cm	Longueur : 1,9 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 6	Code SAP 1023614	EAN	 6 424002 005780
					Ancienne Réf -		



Idéal pour la pâtisserie. Pinceau en silicone avec des poils spécialement conçus pour assurer une meilleure répartition des liquides.

Maryse silicone

Hauteur : 34,9 cm	Longueur : 1,6 cm	Largeur : 8 cm	Poids : 0,06 kg	Cond. : 6	Code SAP 1023615	EAN	 6 424002 005797
					Ancienne Réf -		



Idéal pour la pâtisserie. La forme asymétrique de la maryse permet de racler les plats facilement.

Aiguiseur de Ciseaux

Hauteur : 17,5 cm	Longueur : 3,5 cm	Largeur : 10,5 cm	Poids : 0,06 kg	Cond. : 6	Code SAP 1000812	EAN	 6 411501 960078
					Ancienne Réf 859600		



Pour entretenir et restaurer le tranchant des lames
Ne pas utiliser avec les ciseaux cranteurs et les ciseaux aux lames striées ou courbées
Uniquement pour les ciseaux droitiers

Ciseaux Functional Form

Caractéristiques

Pour découper facilement partout dans la maison.



❶ Lames aiguisées

- Les lames facettées assurent une excellente performance de coupe et le maintien du tranchant des lames.

❷ Design ergonomique

- Les anneaux uniques, brevetés sont ergonomiques et confortables.

❸ Outil parfait

- Des ciseaux multi-usages pour tout type de découpe dans la maison.

❹ Matériaux de qualité

- Fabriqués en acier inoxydable de haute qualité pour une meilleure durabilité.

Fabriqué en

Finlande

Ciseaux Functional Form

Ciseaux White Professionnels - droitiers 24 cm					Code SAP	1020414	EAN				
Hauteur :	32 cm	Longueur :	2,3 cm	Largeur :	9 cm	Poids :			0,16 kg	Cond. :	6



Ciseaux ergonomiques aux grands anneaux pour une prise en main confortable. Lames longues pour une découpe sans effort même sur plusieurs épaisseurs de matériaux. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux White Universels - droitiers 21 cm					Code SAP	1020412	EAN				
Hauteur :	1,4 cm	Longueur :	27 cm	Largeur :	8,6 cm	Poids :			0,1 kg	Cond. :	6
								6 424002 004875			



Pour tout type de découpe à la maison, à l'école et au bureau, et tout type de matériaux, épais ou fins. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux White Universels - droitiers 17 cm					Code SAP	1020413	EAN	 6 424002 004882			
Hauteur :	25,5 cm	Longueur :	2 cm	Largeur :	8,5 cm	Poids :			0,04 kg	Cond. :	10



Petits ciseaux aux anneaux ergonomiques pour les découpes de papier et autres matériaux légers. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux Black Professionnels - droitiers 24 cm					Code SAP	1019198	EAN	 6 411509 961657			
Hauteur :	32 cm	Longueur :	1,9 cm	Largeur :	9 cm	Poids :			0,14 kg	Cond. :	10



Ciseaux ergonomiques aux grands anneaux pour une prise en main confortable. Lames longues pour une découpe sans effort même sur plusieurs épaisseurs de matériaux. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux Black Universels - droitiers 21 cm					Code SAP	1019197	EAN	 6 411509 951658			
Hauteur :	27,5 cm	Longueur :	9 cm	Largeur :	1,5 cm	Poids :			0,05 kg	Cond. :	6



Pour tout type de découpe à la maison, à l'école et au bureau, et tout type de matériaux, épais ou fins. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Ciseaux Black Universels - droitiers 17 cmCode SAP **1020415**

EAN

Hauteur : **25,5 cm**Longueur : **2 cm**Largeur : **8,5 cm**Poids : **0,04 kg**Cond. : **10**

Ancienne Réf -



Petits ciseaux aux anneaux ergonomiques pour les découpes de papier et autres matériaux légers. Tension des lames ajustable. Droitiers.

Cisaille à poisson - 22 cmCode SAP **1003032**

EAN

Hauteur : **2,5 cm**Longueur : **29 cm**Largeur : **9,2 cm**Poids : **0,16 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **859912**

Cisaille robuste pour préparer tous les poissons : écailler, ouvrir et couper. Lames striées et incurvées pour découper sans déraper. La poignée ergonomique antidérapante ambidextre procure un grand confort d'utilisation. Un ressort assure une coupe puissante et le cran de sécurité est manipulable d'une seule main. Tension des lames ajustable. Ambidextre.

Cisaille à volaille - 25 cmCode SAP **1003033**

EAN

Hauteur : **2,5 cm**Longueur : **29 cm**Largeur : **9,2 cm**Poids : **0,2 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **859975**

Cisaille robuste pour découper et préparer les volailles et gibiers. Lames striées et incurvées pour découper sans déraper, avec une encoche pour couper les os. La poignée ergonomique antidérapante procure un grand confort d'utilisation. Un ressort assure une coupe puissante et le cran de sécurité est manipulable d'une main. Tension des lames ajustable. Ambidextre.

Ciseaux de cuisine - 22 cmCode SAP **1003034**

EAN

Hauteur : **25,2 cm**Longueur : **1,7 cm**Largeur : **8,8 cm**Poids : **0,1 kg**Cond. : **5**Ancienne Réf **859977**

Ciseaux aux anneaux ergonomiques avec revêtement intérieur antidérapant pour une prise en main sûre. Lames striées robustes pour découper facilement sans déraper. L'anneau central permet de dévisser les bouchons de bouteilles. Tension des lames ajustable. Ambidextres.



Couteaux Edge

Les couteaux Fiskars Edge au design raffiné et moderne possèdent des caractéristiques innovantes.

Le revêtement noir des lames apporte un design attrayant et l'ergonomie du manche rend aussi la prise en main plus facile.



Couteaux Edge

Caractéristiques

Durabilité et facilité d'usage.

1 **Lame large et épaisse pour une meilleure coupe**

- Acier inoxydable japonais de haute qualité (420 J2) et affûtage en biseau pour garantir le tranchant de la lame.

2 **Design ergonomique**

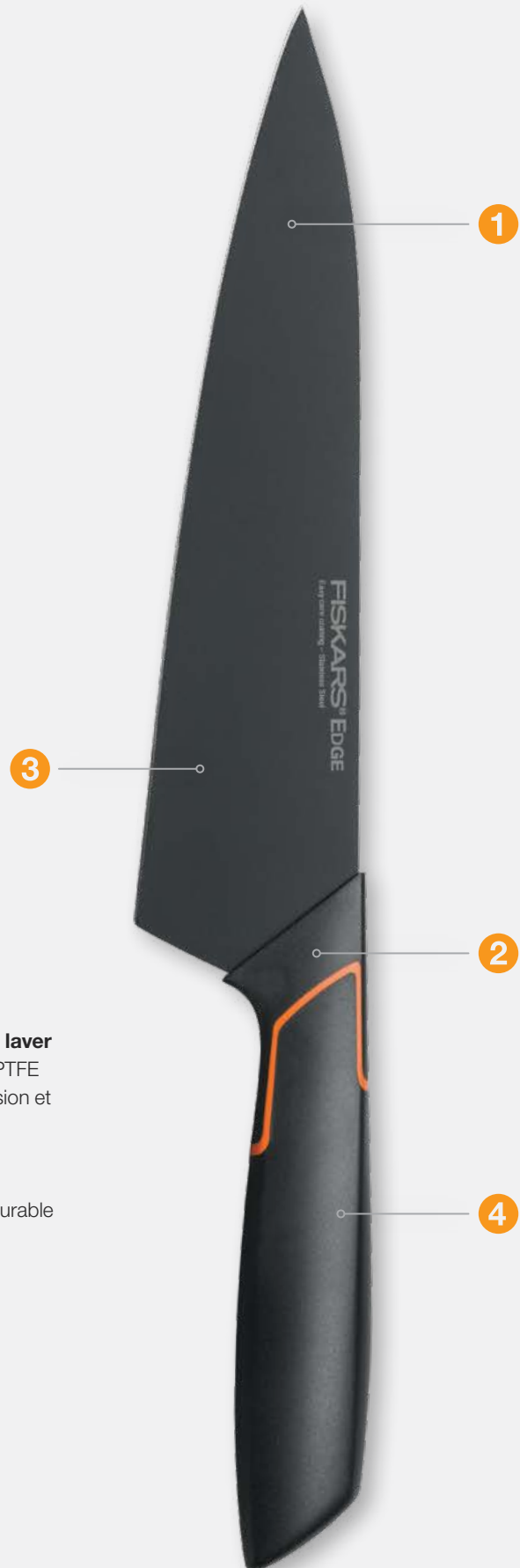
- Permet tout type de prise en main, qu'on soit droitier ou gaucher.
- Le manche permet une prise proche de la lame.

3 **Lame durable et facile à laver**

- Le revêtement anti-adhésif PTFE protège la lame de la corrosion et en facilite le nettoyage.

4 **Manche durable**

- Manche en plastique ABS durable et résistant au choc.



Couteaux Edge



reddot design award
winner 2013

Couteau à légumes 8 cm					Code SAP	1003091	EAN				
Hauteur :	2 cm	Longueur :	33,5 cm	Largeur :	6,5 cm	Poids :			0,05 kg	Cond. :	5



Petit couteau léger très pratique avec une lame courte. Idéal pour éplucher les fruits et légumes et enlever leurs imperfections.

Couteau à tomates 13 cm					Code SAP	1003092	EAN				
Hauteur :	2 cm	Longueur :	33,5 cm	Largeur :	6,5 cm	Poids :			0,06 kg	Cond. :	5



Couteau de taille moyenne, à lame dentelée. Pratique pour couper les aliments à croûte ou à peau comme le pain ou les tomates. Peut être également utilisé à table.

Couteau Deba 12 cm					Code SAP	1003096	EAN				
Hauteur :	2 cm	Longueur :	33,5 cm	Largeur :	6,5 cm	Poids :			0,07 kg	Cond. :	5



Petit couteau asiatique pour trancher, découper et préparer tout type d'aliment.

Couteau de chef 15 cm						CodeSAP	1003095	EAN			
Hauteur :	2 cm	Longueur :	37,2 cm	Largeur :	7,5 cm	Poids :	0,11 kg			Cond. :	5



Couteau à lame large et épaisse pour tout type de découpe en cuisine.

Couteau de chef 19 cm						Code SAP	1003094	EAN			
Hauteur :	2,5 cm	Longueur :	42,5 cm	Largeur :	7,5 cm	Poids :	0,12 kg			Cond. :	5



Grand couteau à lame haute et épaisse pour couper la viande, émincer les légumes ou hacher les herbes.



reddot design award
winner 2013

Couteau Santoku 17 cm

Code SAP **1003097**

Hauteur : **2,5 cm** Longueur : **36,5 cm** Largeur : **9,2 cm** Poids : **0,13 kg** Cond. : **5**

Ancienne Réf **978331**

EAN



Couteau asiatique à lame haute et large pour préparer la viande, le poisson et aussi les légumes.

Couteau à pain 23 cm

Code SAP **1003093**

Hauteur : **2 cm** Longueur : **43 cm** Largeur : **7,5 cm** Poids : **0,14 kg** Cond. : **5**

Ancienne Réf **978305**

EAN



Couteau à lame longue, épaisse et dentelée pour couper du pain facilement.

Aiguiseur de couteaux Roll-Sharp™

Code SAP **1003098**

Hauteur : **23,3 cm** Longueur : **3,7 cm** Largeur : **8,8 cm** Poids : **0,09 kg** Cond. : **6**

Ancienne Réf **978700**

EAN



reddot design award
winner 2012

Facile à utiliser avec sa pierre à aiguiser en céramique et sa base antidérapante. Assure un tranchant optimal et longue durée aux couteaux à lames fines ou épaisses comme les couperets. Facile à nettoyer. Ambidextre.

Bloc de 5 couteaux

Code SAP **1003099**

Hauteur : **8 cm** Longueur : **38,7 cm** Largeur : **18,7 cm** Poids : **1,61 kg** Cond. : **4**

Ancienne Réf **978791**

EAN



Bloc à accrocher au mur ou à poser sur un plan de travail. Le bloc contient un couteau à légumes, un couteau à tomates, un couteau à pain, un couteau de chef et un couteau Santoku.

Essential

Les essentiels en cuisine



La gamme Essential se compose de couteaux, de ciseaux, et d'ustensiles. Chaque produit est conçu pour être pratique et abordable. La gamme répond aux attentes de ceux qui sont à la recherche des indispensables en cuisine.



Couteaux **p.98**

Ciseaux **p.100**

Ustensiles **p.101**

Couteaux Essential

Couteau à légumes 7 cm

Hauteur : 29,5 cm	Longueur : 1,5 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 5	Code SAP 1023780	EAN	 6 424002 006237
					Ancienne Réf 1002840		



Petit couteau léger très pratique avec une lame courte. Idéal pour éplucher les fruits et légumes et enlever leurs imperfections.

Couteau d'office 11 cm

Hauteur : 29,5 cm	Longueur : 1,7 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 5	Code SAP 1023778	EAN	 6 424002 006213
					Ancienne Réf 1002842		



Couteau de taille moyenne, parfait pour couper ou éplucher les petits fruits et légumes.

Couteau à tomates 12 cm

Hauteur : 29,5 cm	Longueur : 1,5 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 5	Code SAP 1023779	EAN	 6 424002 006220
					Ancienne Réf 1002843		



Couteau de taille moyenne, à lame dentelée. Pratique pour couper les aliments à croûte ou à peau comme le pain ou les tomates. Peut être également utilisé comme couteau de table.

Couteau à pain 23 cm

Hauteur : 43 cm	Longueur : 3 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,12 kg	Cond. : 5	Code SAP 1023774	EAN	 6 424002 006176
					Ancienne Réf 1002844		



Couteau à lame longue et dentelée idéale pour couper du pain sans effort.

Couteau de cuisine 21 cm

Hauteur : 43 cm	Longueur : 3 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,1 kg	Cond. : 5	Code SAP 1023776	EAN	 6 424002 006190
					Ancienne Réf 1002851		



Couteau polyvalent pour toutes les découpes en cuisine.

Couteau de chef 21 cm					Code SAP 1023775	EAN	6 424002 006183
Hauteur : 43 cm	Longueur 3 cm	Largeur : 9 cm	Poids : 0,12 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf 1002845		



Grand couteau à lame haute et épaisse pour couper la viande, émincer les légumes ou hacher les herbes.

Couteau à filets 18 cm					Code SAP 1023777	EAN	6 424002 006206
Hauteur : 43 cm	Longueur 3 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,08 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf 1002852		



Couteau à lame flexible spécialement adaptée pour lever les filets de poisson ou de viande.

Fusil à affûter 20 cm					Code SAP 1023781	EAN	6 424002 006244
Hauteur : 42,5 cm	Longueur 2,5 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,16 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf 1002846		



Pour affûter les couteaux.

Bloc de 5 couteaux - bois					Code SAP 1023782	EAN	6 424002 006251
Hauteur : 38 cm	Longueur 8 cm	Largeur : 16 cm	Poids : 1,39 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf 1004931		



Bloc en bois de bouleau qui contient 5 couteaux : Couteau à légumes, Couteau d'office, Couteau à pain, Couteau de cuisine et Couteau de chef asiatique

Aiguiser de couteaux					Code SAP 1023811	EAN	6 424002 006541
Hauteur : 22,7 cm	Longueur 6,5 cm	Largeur : 12,5 cm	Poids : 0,08 kg	Cond. : 6	Ancienne Réf 1001482		



Aiguiser facile d'utilisation avec une base anti-dérapante. Garantit un tranchant optimal et une efficacité durable. Compatible lave-vaisselle. Droitiers et gauchers.

Ciseaux Essential

Cisaille à volaille					Code SAP	1023819	EAN	6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 2 6
Hauteur : 2 cm	Longueur : 27,2 cm	Largeur : 8,8 cm	Poids : 0,14 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1002914		



Cisaille à lames épaisses idéale pour découper les volailles et le gibier. Encoche pour couper les os facilement. Les lames courbées et profilées permettent de couper plus facilement. Bouton de blocage de la lame. Ambidextre.

Ciseaux de cuisine avec ouvre-bouteille 20 cm					Code SAP	1023820	EAN	6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 3 3
Hauteur : 1,9 cm	Longueur : 25,2 cm	Largeur : 8,8 cm	Poids : 0,1 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1002915		



Ciseaux aux lames épaisses avec la lame inférieure dentelée qui rend la coupe particulièrement facile. L'anneau central permet de dévisser les bouchons de bouteilles. Ambidextres.

Ciseaux universels 21 cm					Code SAP	1023817	EAN	6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 0 2
Hauteur : 27 cm	Longueur : 2 cm	Largeur : 8,5 cm	Poids : 0,07 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1002703		



Ciseaux parfaits pour tout type de découpe à la maison, à l'école et au bureau. Droitiers.

Ciseaux multi-usages 18 cm					Code SAP	1023818	EAN	6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 1 9
Hauteur : 24 cm	Longueur : 1,5 cm	Largeur : 8,5 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1002704		



Ciseaux parfaits pour couper des matériaux peu épais. Ambidextres.

Ciseaux Multifonctions Cuts+More™ 23 cm					Code SAP	1000809	EAN	6 4 1 1 5 0 7 1 5 6 9 2 5
Hauteur : 30,3 cm	Longueur : 2,5 cm	Largeur : 12 cm	Poids : 0,13 kg	Cond. : 3	Ancienne Réf	715692		



Ciseaux multi-fonctions avec étui : coupe câble, coupe ruban adhésif, encoche pour couper la corde, aiguiser de ciseaux, ouvre bouteille. Lames séparables. Droitiers.

Ustensiles Essential

Econome lame fixe					Code SAP	1023786	EAN	6 424002 006299
Hauteur : 24,5 cm	Longueur : 1,7 cm	Largeur : 6,5 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	1002841		



Pour éplucher les fruits et les légumes.

Econome lame pivotante					Code SAP	1023787	EAN	6 424002 006305
Hauteur : 24,5 cm	Longueur : 1,7 cm	Largeur : 6,5 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	1002855		



Econome à lame pivotante pour éplucher les fruits et les légumes.

Econome lame transversale					Code SAP	1023824	EAN	6 424002 006671
Hauteur : 21 cm	Longueur : 1,5 cm	Largeur : 6,5 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	1023824		



Econome à lame transversale (en Y) pour éplucher les légumes facilement.

Coupe-fromage - pâtes dures					Code SAP	1023789	EAN	6 424002 006329
Hauteur : 22 cm	Longueur : 1,8 cm	Largeur : 7,5 cm	Poids : 0,04 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	1002859		



L'angle de la lame permet que le fromage ne casse pas pendant la coupe.

Coupe-fromage - pâtes molles					Code SAP	1023790	EAN	6 424002 006336
Hauteur : 17 cm	Longueur : 1,8 cm	Largeur : 7,5 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 5	Ancienne Réf	1002860		



La lame courte en acier inoxydable empêche que le fromage colle à la lame.

Râpe 4 côtés

Hauteur : **23 cm**

Longueur : **8,3 cm**

Largeur : **11 cm**

Poids : **0,16 kg**

Cond. : **5**

Code SAP **1023798**

Ancienne Réf **1002895**

EAN



6 424002 006411



Râpe rectangulaire classique avec toutes les fonctions de râpe standard et une poignée solide sur le dessus.

Pinceau

Hauteur : **29 cm**

Longueur : **1,5 cm**

Largeur : **6 cm**

Poids : **0,03 kg**

Cond. : **10**

Code SAP **1023802**

Ancienne Réf **1003014**

EAN



6 424002 006459



Pinceau avec des poils naturels qui résistent à la chaleur.

Maryse

Hauteur : **35,8 cm**

Longueur : **0,8 cm**

Largeur : **6 cm**

Poids : **0,05 kg**

Cond. : **10**

Code SAP **1023803**

Ancienne Réf **1003012**

EAN



6 424002 006466



Maryse asymétrique en silicone qui supporte des températures jusqu'à 180°. Parfaite pour racler les plats facilement.

Cuillère

Hauteur : **38 cm**

Longueur : **4 cm**

Largeur : **6,8 cm**

Poids : **0,03 kg**

Cond. : **10**

Code SAP **1023804**

Ancienne Réf **1003008**

EAN



6 424002 006473



Grande cuillère dont la forme pointue permet d'accéder jusque dans les coins des plats.

Cuillère à pâtes

Hauteur : **38 cm**

Longueur : **5,5 cm**

Largeur : **6 cm**

Poids : **0,04 kg**

Cond. : **10**

Code SAP **1023805**

Ancienne Réf **1003009**

EAN



6 424002 006480



Cuillère qui permet de maintenir les pâtes pour les égoutter ou de les servir. Le trou dans la cuillère équivaut à 1 portion de spaghettis.

Louche					Code SAP	1023806	EAN	6 424002 006497
Hauteur : 38 cm	Longueur : 8 cm	Largeur : 8,5 cm	Poids : 0,05 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1003010		



Louche à rebord anti-goutte pour droitiers ou gauchers.
Capacité 100 ml.

Spatule					Code SAP	1023807	EAN	6 424002 006503
Hauteur : 38 cm	Longueur : 5 cm	Largeur : 6 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1003011		



Spatule flexible, à la tête asymétrique et aux bords tranchants.

Fouet spirale					Code SAP	1023809	EAN	6 424002 006527
Hauteur : 35,5 cm	Longueur : 5,5 cm	Largeur : 6,5 cm	Poids : 0,02 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1003007		



Fouet spirale parfait pour préparer des sauces. Facile à laver.
Parfait pour travailler sur des surfaces anti-adhésives.

Pince					Code SAP	1023810	EAN	6 424002 006534
Hauteur : 37,5 cm	Longueur : 1,5 cm	Largeur : 7 cm	Poids : 0,03 kg	Cond. : 10	Ancienne Réf	1003005		



Pince pratique utilisable sur des surfaces anti-adhésives.

Conseils d'entretien



Couteaux

Tous les couteaux Fiskars® présentent une dureté HRC comprise entre 52 et 56. Ceci permet de les affûter au fil du temps afin de rectifier les effets de l'usure. Les lames des couteaux sont en acier inoxydable pour une longue durée de vie. Les manches de la plupart de nos couteaux sont moulés par injection sur la lame pour éviter les bactéries. La qualité du plastique des manches évite de glisser en cas d'humidité ou de graisse. La plupart de nos couteaux ont également une garde pour minimiser les risques de blessures.

Conseils d'utilisation

Plus un couteau est entretenu, moins il a besoin d'être aiguisé. Cependant, il est normal qu'il le soit régulièrement pour qu'il conserve son tranchant. Un couteau reste aiguisé si vous coupez sur une surface douce, comme une planche à découper en bois ou en plastique. Vous ne devez jamais couper à même des plans de travail de cuisine, ce qui endommagerait fortement la lame.

Aiguisage

Les chefs utilisent un fusil à chaque fois qu'ils utilisent un couteau. Pour une utilisation domestique, ce n'est pas utile aussi souvent. Faites-le à intervalles réguliers ou quand vous en ressentez le besoin. Les couteaux Fiskars® ont une dureté entre HRC 52 et HRC 56, parfaite pour un usage domestique. Plus un couteau est dur, plus il reste tranchant longtemps. D'un autre côté, plus il est dur, plus il est difficile à affûter. Pour simplifier la tâche, vous pouvez utiliser l'aiguiseur de couteau ou un des fusils Fiskars®. L'utilisation d'un fusil nécessite une technique particulière. L'angle d'affûtage des couteaux Fiskars® étant principalement de 30°, cela signifie qu'il faut affûter à 15°C de chaque côté sur toute la longueur de la lame. Pour l'utilisation de l'aiguiseur Fiskars®, vous devez vous placer sur une surface plane et faire 3 ou 4 allers-retours de la lame. Quelle que soit la méthode utilisée, rincez bien le couteau sous l'eau chaude et séchez-le.

Tous les produits Fiskars Cuisine ont été testés et approuvés pour une utilisation avec contact alimentaire.

Nettoyage

Presque tous les couteaux Fiskars® peuvent être lavés au lave-vaisselle. Néanmoins, le lavage à la main est recommandé pour Norden, Titanium, Norr & Royal pour une durée de vie plus longue. Ils doivent être séchés immédiatement après lavage. Ne les laissez pas tremper. Ne laissez pas d'aliments sécher sur les lames, sinon l'acide endommagerait la surface. Dans le lave-vaisselle, assurez-vous que les couteaux ne toucheront pas d'autres ustensiles pour ne pas endommager leur tranchant. Pour éviter le dépôt de rouille sur les lames, lors d'un lavage au lave-vaisselle, ouvrez la porte pour laisser s'échapper la vapeur. Vous pouvez également sécher les lames avec un chiffon. Si des points de rouille apparaissent, vous pouvez les nettoyer avec un nettoyeur acier.

Rangement

Les couteaux risquent d'être endommagés dans un tiroir (mouvement et contacts avec d'autres ustensiles). Pour qu'ils conservent leur tranchant, rangez-les dans un bloc en bois ou sur une barre magnétique.



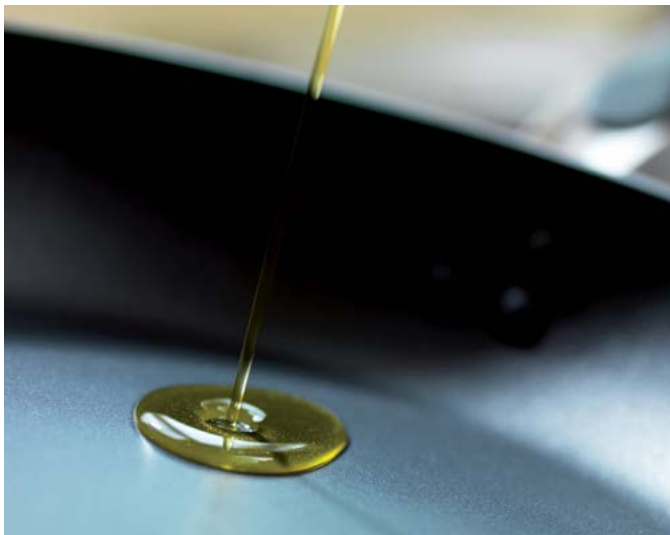
Ciseaux

Les anneaux de tous les ciseaux Fiskars® sont moulés par injection directement sur les lames. Ceci leur confère la meilleure hygiène possible car ils ne présentent aucune fissure ni interstice dans lesquelles les bactéries peuvent s'accumuler. Ces anneaux sont conçus dans une matière plastique résistante aux chocs.

Les lames sans nickel sont aiguisées avec une grande précision et sont fabriquées dans un acier suédois Sandvik renforcé et présentant des duretés HRC de 55 ou 57. La tension entre les lames se règle facilement à l'aide de la vis.

Entretien

La plupart des anneaux des ciseaux de la gamme Fiskars® Classic sont fabriqués en polytéréphtalate de butylène (PBT), un matériau plastique facilement stérilisable au moyen de rayons gamma ou dans un autoclave. Si vous utilisez un autoclave, la température ne doit pas excéder les 137°C. Il est également judicieux d'aiguiser régulièrement les lames à l'aide de l'aiguiseur de ciseaux Fiskars®.



Ustensiles de cuisson

Fiskars utilise des matériaux durables de haute qualité et investit également en R&D pour fabriquer les meilleurs ustensiles de cuisson chaque jour.

Aluminium et acier inoxydable pour fabriquer les meilleures poêles et casseroles

L'aluminium est le meilleur matériau pour fabriquer les ustensiles de cuisson parce qu'il est un excellent conducteur de chaleur. Et les bords des poêles participent également à la cuisson des aliments. Les ustensiles de cuisson en aluminium sont faciles à manier car c'est un matériau léger. C'est également un matériau fragile, nous appliquons donc un revêtement pour que la poêle résiste mieux à l'usure.

L'acier inoxydable est extrêmement durable, facile à entretenir et à nettoyer. Il supporte de très hautes températures, ainsi que le contact de produits corrosifs comme les produits acides (seule une forte concentration de sel ou des acides très forts peuvent endommager une surface en acier inoxydable).

Les produits dont les poignées sont en bakélite peuvent passer au four jusqu'à 150° et ceux dont les poignées sont en acier inoxydable peuvent supporter jusqu'à 250°.

Revêtements

La qualité d'un revêtement est essentiel et c'est pourquoi Fiskars travaille constamment à l'amélioration de la résistance et de l'anti-adhérence de ses revêtements. Le revêtement en PTFE de Fiskars est parfaitement anti-adhérent. Les avantages de ce revêtement sont également sa résistance améliorée à l'usure et à la corrosion. Pour une meilleure durabilité des ustensiles de cuisson, il est préférable d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois. Les revêtements Fiskars ne contiennent pas d'acide Perfluorooctanoïque (PFOA).

Utilisation et entretien

Verser un peu d'huile ou 2 cuillerées à café d'eau dans la poêle/casserole avant de commencer à cuisiner. Eviter de chauffer une poêle/casserole vide. Une fois que l'huile a bruni ou que l'eau s'est évaporée, la poêle/casserole est assez chaude. Faire cuire à température modérée. Des températures supérieures à 250° peuvent endommager les revêtements. Ne pas ajouter de sel avant que l'eau soit à ébullition. Ne pas conserver d'aliments dans des poêles/casseroles avec revêtement. Ne pas plonger une poêle/casserole chaude dans l'eau froide car le choc de température peut endommager la base.

Nettoyage

Nettoyer la poêle/casserole avant la première utilisation et la laver immédiatement après usage. Les produits en acier inoxydable peuvent passer au lave-vaisselle. Laver à la main les ustensiles de cuisson en aluminium et en acier inoxydable avec revêtement améliore leur durabilité.

Informations Techniques

Ciseaux

Famille de produit	Instructions lavage	Matériaux	Dureté	Softgrip™	Notes
Classic	Compatible lave-vaisselle	Acier Suédois Sandvik	HRC 57	-	*
Functional Form Cuisine	Compatible lave-vaisselle	Acier Suédois Sandvik	HRC 57	•	
Functional Form Black & White	Compatible lave-vaisselle	Acier Suédois Sandvik	HRC 57		
Cuts+More™	Lavage à la main recommandé	Acier inoxydable	HRC 55	-	Revêtement de la lame en titanium
Essential	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	HRC 55	-	
* Les anneaux sont fabriqués en plastique PBT, PP ou ABS résistant aux chocs Les ciseaux Classic aux anneaux orange (sauf nos. 1005130 et 1003025) peuvent être stérilisés en autoclave à des températures jusqu'à 137 °C La tension des lames peut être ajustée sur la plupart de nos ciseaux grâce à la vis de réglage, qui permet également un nettoyage facile.					

Couteaux

Famille de produit	Matériau de la lame	Epaisseur de la lame	Angle d'affûtage	Dureté	Matériau du manche	Affûtage	Instructions lavage
Norden	Acier allemand W.1-4116	Petit: 1,6 mm / Grand: 2,2 mm	26+/-2	56+/-2 HRC	Bois de bouleau Finlandais	Affûtage en biseau	Lavage à la main recommandé
Titanium	Titanium	Petit: 1,7 mm / Grand: 2,2 mm	26+/-2	Titanium	Polypropylène	Affûtage en biseau	Lavage à la main recommandé
Royal	Acier allemand W.1-4116	Petit: 1,6 mm / Grand: 2,1 mm	30+/-4	55+/-2 HRC	Acier inoxydable forgé & plastique POM	Affûtage sur meule	Lavage à la main recommandé
Norr	Acier allemand W.1-4116	Petit: 1,7 mm / Grand: 2,2 mm	30+/-4	54+/-2 HRC	Bois d'érable traité Kebony certifié FSC®	Affûtage en biseau	Lavage à la main recommandé
Functional Form+	Acier inoxydable japonais	Petit: 1,7 mm / Grand: 2,3 mm	30+/-4	53+/-2 HRC	Softouch™	Affûtage en biseau	Compatible lave-vaisselle
Functional Form	Acier inoxydable japonais	Petit: 1,1 mm / Grand: 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Softouch™	Affûtage en biseau	Compatible lave-vaisselle
Edge	Acier inoxydable japonais standard 420 J2	Petit: 1,3 mm / Grand: 2,3 mm	30+/-4	53+/-2 HRC	Plastique ABS	Affûtage en biseau	Compatible lave-vaisselle*
Essential	Acier inoxydable	Petit: 1,1 mm / Grand: 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Plastique	Affûtage en biseau	Compatible lave-vaisselle

* Les lames des couteaux Edge ont un revêtement PTFE pour plus de facilité d'entretien.

Les dimensions indiquées sur le catalogue sont les dimensions des produits avec leur emballage.

Ustensiles de cuisson

Famille de produits	Instructions lavage	Matériau	Revêtement	Poignée	Compatible four	Type de feu
Norden Fonte	Lavage à la main uniquement	Fonte	Thermium™	Bois de bouleau (Poêles)	max 240 °C	Tous feux
Norden Acier Inoxydable Casseroles	Compatible lave-vaisselle	Base 3 couches acier inoxydable et cœur en aluminium	-	Acier inoxydable	max 240 °C	Tous feux
Norden Acier Inoxydable Poêles	Lavage à la main recommandé	Base 3 couches acier inoxydable et cœur en aluminium	Thermium™	Acier inoxydable	max 240 °C	Tous feux
Rotisser	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Acier inoxydable	max 240 °C	Tous feux
Rotisser+	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Acier inoxydable	max 240 °C	Induction
All Steel	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	Ceratec	Acier inoxydable	max 150 °C	Tous feux
All Steel+	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	Ceratec	Acier inoxydable	max 150 °C	Induction
Hard Face	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Bakelite	max 150 °C	Tous feux
Hard Face Optiheat	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Bakelite	max 150 °C	Induction
Hard Face acier inoxydable	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	Hardtec Superior	Bakelite	max 150 °C	Tous feux
Functional Form Poêles	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec	Bakelite	max 150 °C	Tous feux
Functional Form Casseroles	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	-	Bakelite	max 150 °C	Tous feux



Fiskars prend part aux évolutions des outils depuis 1649. Nos ciseaux ont découpé des millions de mètres de tissus. Nos haches ont été utilisées sur des millions d'arbres. Nos couteaux ont coupé des millions de tranches de pain. Nos poêles ont fait cuire des millions de steaks.

CUISINE | JARDIN | CRAFT | COUTURE | SCOLAIRE & BUREAU | BRICOLAGE

Fiskars France SAS
Air Park Sud "Le pélican", Zac des hauts de Wissous
3 avenue Jeanne Garnerin | 91320 Wissous-France
Tel : +33 (0)1.69.75.15.15 | Fax : +33 (0)1.69.75.15.18

www.fiskars.fr

CATFRUI20

FISKARS®