

A man in a green t-shirt is peeling a tomato with a red-handled peeler. The peeling action is captured mid-motion, with a strip of skin being removed. The scene is set on a wooden cutting board with several other tomatoes and a head of garlic nearby. The background is dark and out of focus.

FISKARS®

Keittiökuvasto

2022



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

Keittiökuvasto



28



120



92



95



72



35



48



98

Sisällysluettelo

- 06 Valmistusmenetelmät & materiaalit
- 08 Pinnoitteet
- 11 Yhteenveto: keitto- ja paistoastiat
- 12 Yhteenveto: veitset
- 20 Norden
 - Valurautatuotteet
 - Norden Steel Keitto- ja paistoastiat
 - Veitset
- 32 All Steel pure
 - Keitto- ja paistoastiat
- 36 All Steel
 - Keitto- ja paistoastiat
- 42 Rotisser
 - Keitto- ja paistoastiat
- 48 Hard Face
 - Keitto- ja paistoastiat
 - Steel Keitto- ja paistoastiat
- 58 Hard Edge
 - Veitset

- 64 Brasserie
 - Keitto- ja paistoastiat
- 66 Classic
 - Keittoastiat
- 68 Titanium
 - Veitset
- 72 Hiomakivi
 - Veitsen teroitin
- 74 Royal
 - Veitset
- 80 Norr
 - Veitset
- 86 Classic-sakset
- 92 Fiskars X littala
 - Sakset
- 98 ReNew
 - Kierrätysakset

104 Tekniset tiedot

108 Functional Form esittely

- 112 Functional Form
 - Keitto- ja paistoastiat
 - Veitset
 - Leikkuutarvikkeet
 - Keittiötyövälineet
 - Sakset
 - Aterimet

134 Edge

Veitset

140 Tekniset tiedot

142 Huolto ja hoito

Huomautus!

Kaikki tuoteluettelossa esiintyvät mitat ovat pakkausten mittoja.

Fiskarsin tarina alkoi jo yli 370 vuotta sitten.





- 1649** Fiskars ruukki perustettiin Fiskarsin kylässä
- 1832** Toiminta keskittyi raudan jalostamiseen. Suomen ensimmäinen aterimia valmistava tehdas perustettiin, jonka toiminta laajentui myös veitsien ja saksien valmistamiseen
- 1883** Fiskars osake-yhtiö perustettiin
- 1929** Fiskarsin johtoryhmä uudisti yhtiön rakenteen massatuotantoa varten
- 1956** Fiskars laajensi tuotannon keitto- ja paistoastioihin
 Kaikki Fiskars keitto- ja paistoastiat valmistetaan omalla tehtaallamme Sorsakoskella, Keski-Suomessa. Tehdas on ollut tärkeä osa Sorsakoskea ja koko Leppävirran aluetta vuodesta 1891 asti, valmistaen ensin Hackman-tuotteita ja toimien myöhemmin Fiskarsin tehtaana. Korkealaatuisista materiaaleista valmistetut keitto- ja paistoastiat ovat kestäviä ja ajattomia – täydellinen yhdistelmä uusimpia innovaatioita ja perintistä Pohjoismaista muotoilua.

Valmistus- menetelmät & materiaalit

Fiskars keitto- ja paistoastioiden materiaalit

Ruostumaton teräs

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

Alumiini

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

Valurauta

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

Katso yhteenveto-osio eri teknologioista

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



Pinnoitteet

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

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

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

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

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

Tuotteisamme käytetyt pinnoitteet

Pinnoite	Hardtec™	Hardtec Superior™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Emali
						
Kuvaus	2-kerroksinen PTFE-pinnoite	3-kerroksinen PTFE-pinnoite	4-kerroksinen PTFE-pinnoite	Mineraalikäsitteily	Keraaminen pinnoite	Emalipinnoite
Product lines	Functional Form	Rotisser	Hard Face, Hard Face Steel, Hard Face Optiheat	Norden Steel, Norden Cast iron	All Steel	Norden Cast iron
PFOA & PFOS vapaa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Muoviton	Sisältää muovia	Sisältää muovia	Sisältää muovia	✓	✓	✓
Kestävyys	Erittäin kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuusominaisuus. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Äärimmäisen kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuusominaisuus. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Äärimmäisen kestävä pinnoite, jossa pitkäkestoinen tarttumattomuusominaisuus. Kestää naarmuuntumattomana 2x pidempään. Kuitenkin kaikki PTFE-pinnoitteet kuluvat lopulta, jolloin tuote tulee kierrättää.	Erittäin hyvät tarttumattomuusominaisuudet. Kaikkia Fiskars Thermium™ -käsitellyjä keitto- ja paistoastioita voidaan käyttää myös sen jälkeen, kun käsittely on kulunut tuotteen pinnalta ja tarttumattomuusominaisuudet katoavat. Helppo puhdistaa.	Erittäin hyvät tarttumattomuusominaisuudet. Kestää naarmuuntumattomana pidempään. Kaikki Fiskars Ceratec™ -käsitellyjä keitto- ja paistoastioita voidaan käyttää myös sen jälkeen, kun käsittely on kulunut tuotteen pinnalta ja tarttumattomuusominaisuudet katoavat.	Äärimmäisen pitkäikäinen pinnoite. Ei kestä kovia iskuja.
Ominaisuudet	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa. Helppo puhdistaa.	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa. Helppo puhdistaa.	Voi vahingoittua yli 240 °C lämpötiloissa. Helppo puhdistaa.	Ohut ja lähes huomaamaton mineraalikerros ei peitä ruostumattoman teräksen kaunista pintaa. Kestää korkeita lämpötiloja. Helppo puhdistaa.	Kestää korkeita lämpötiloja ja kovaa käyttöä. Täydellinen liekittämiseen ja ruskistamiseen. Helppo puhdistaa.	Kestää erittäin korkeita lämpötiloja. Emalipinta suojaa valurautaista pintaa ruosteelta.
Maksimi lämpötila °C	240 °C	240 °C	240 °C	270 °C	270 °C	270 °C
Pesukoneen kestävä	✓	✓	✓	Suosittelaa käsinspesua	✓	Vain käsinspesu

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

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

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

4 Uusiomateriaalista valmistetaan uusia komponentteja.

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



70% keitto- ja paistoastioidemme valmistuksessa käytettävästä materiaalista on kierrätettyä. Valmistuksessa suosimme korkealaatuisia **85 % kierrätettyä terästä**, mutta tavoitteenamme tulevaisuudessa on siirtyä hyödyntämään **100 % kierrätettyä metallia** keitto- ja paistoastioissamme.

Hiljattain lanseeratun **Fiskars All Steel pure** -tuotesarjan valmistuksessa on käytetty jopa **90 % kierrätysmateriaalia**.

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

70 % kierrätys- materiaaleja

Keitto- ja paistoastiasarjojen ominaisuudet

Yhteenveto keitto- ja paistoastiat

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

Veitsisarjojen

Yhteenveto **veitset**

Tuoteperhe	Myyntikanava	Arvolupaus
Norden 	Erikoisliikkeet & tavaratalot	Korkealaatuista Pohjoismaista käsityötä & muotoilua
Titanium 		Täydellistä tarkkuutta
Royal (tactical) 		Erinomainen leikkuutulos
Sensei (tactical) 		Mukailee japanilaista veitsenvalmistus-perinnettä
Norr (tactical) 		Klassista Pohjoismaista muotoilua
Hard Edge 	Massakanavaa	Terävyyttä joka kestää
Edge 		Suorituskykyä ja erottuvaa muotoilua
Functional Form 		Helppoa ruoanlaittoa joka päivä
Essential 		Käytännöllisyyttä arjen ruoanlaittoon

ominaisuudet

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

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

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

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

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



**We believe
happier
yours to**

Believe that
business is
to create.

Fiskars Premium



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

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

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

Lars, 46

johtaja päivisin,
kulinaristi vapaa-ajallaan

Norden

Pohjoista luonnetta



A close-up photograph of a person's hand holding a silver Fiskars Norden frying pan. The pan is on a black induction cooktop and contains several pieces of pan-fried fish, likely salmon, which are golden-brown and garnished with fresh green herbs. A wooden spatula is visible, lifting one of the fish pieces. In the background, a small silver dish with more food sits on a dark surface. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the metallic sheen of the pan.

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

Norden valurautatuotteiden ominaisuuudet ja hyödyt



1 Täydellinen hauduttamiseen

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

2 Uniikki mineraalikäsittely

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

3 Non-stick -pinnoite

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

4 Helppo hoitaa

Pinta ei vaadi käsittelyä - huoleton ylläpito.

5 Puinen pannunalunen

Puinen pannunalunen on valmistettu kotimaisesta koivusta.

6 Puinen kahva

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

7 Valmistettu Suomessa.

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



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Handwash only

Norden valurautatuotteet



reddot design award
winner 2018



Pata 4,0 L

EAN



6 424002 008835

Leveys: 30 cm Korkeus: 15 cm Syvyys: 25 cm Paino: 5,84 kg ME: 1 SAP nro. 1026565



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

Pata 6,0 L

EAN



6 424002 008842

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



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

Pata 5,0 L ovaali

EAN



6 424002 008859

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



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

Paistinpannu 24 cm

EAN



6 424002 008866

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



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

Paistinpannu 26 cm

EAN



6 424002 008873

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



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

Norden valurautatuotteet



reddot design award
winner 2018



Grillipannu 26 cm

Leveys: **52 cm**

Korkeus: **11,5 cm**

Syvyys: **28 cm**

Paino: **3,4 kg**

ME: **1**

SAP nro. **1026570**

EAN



6 424002 008880



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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: **54 cm**

Korkeus: **11,5 cm**

Syvyys: **30 cm**

Paino: **3,1 kg**

ME: **1**

SAP nro. **1026571**

EAN



6 424002 008897



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

Norden ruostumattomasta teräksestä valmistettujen tuotteiden ominaisuudet ja hyödyt



1 Lämmön ihanteellinen jakautuminen

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

2 Uniikki mineraalikäsittely

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

3 Non-stick -pinta

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

4 Uuninkestävä

Kestää käyttöä uunissa jopa 240 °C lämpötilassa.

5 Mitta-asteikko

Kattiloiden sisäpinnassa kätevä mitta-asteikko.

6 Valmistettu Suomessa

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



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Handwash only

Norden steel keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2018



Kasari 1,8 L

Leveys: 20,5 cm Korkeus: 14,5 cm Syvyys: 38 cm Paino: 1,57 kg ME: 1 SAP nro. 1026908

EAN



6 424002 009375



- Fiskars Norden teräksisessä kasarissa on ainutlaatuinen thermium™-mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite.
- Valmistettu Suomessa.

Kasari 2,5 L

Leveys: 22,5 cm Korkeus: 15,2 cm Syvyys: 40,5 cm Paino: 1,98 kg ME: 1 SAP nro. 1026909

EAN



6 424002 009382



- Fiskars Norden teräksisessä kasarissa on ainutlaatuinen thermium™-mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite.
- Valmistettu Suomessa.

Kattila 3,0 L

Leveys: 28 cm Korkeus: 21,5 cm Syvyys: 13,5 cm Paino: 2,28 kg ME: 1 SAP nro. 1026920

EAN



6 424002 009399



- Fiskars Norden teräksisessä kattilassa on ainutlaatuinen thermium™-mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite.
- Valmistettu Suomessa.

Kattila 5,0 L

Leveys: 31 cm Korkeus: 25,5 cm Syvyys: 15,5 cm Paino: 3,08 kg ME: 1 SAP nro. 1026921

EAN



6 424002 009405



- Fiskars Norden teräksisessä kattilassa on ainutlaatuinen thermium™-mineraalikäsittelyllä tehty tarttumaton pinnoite.
- Valmistettu Suomessa.

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 26 cm Korkeus: 11 cm Syvyys: 47,5 cm Paino: 1,3 kg ME: 1 SAP nro. 1026903

EAN



6 424002 009320



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



reddot design award
winner 2018



Paistinpannu 26 cm

EAN



6 424002 009337

Leveys: 28 cm

Korkeus: 11 cm

Syvyys: 49,5 cm

Paino: 1,6 kg

ME: 1

SAP nro. 1026904



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

Paistinpannu 28 cm

EAN



6 424002 009344

Leveys: 30 cm

Korkeus: 11 cm

Syvyys: 51,5 cm

Paino: 1,9 kg

ME: 1

SAP nro. 1026905



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

Paistokasari 26 cm

EAN



6 424002 009351

Leveys: 28 cm

Korkeus: 12,2 cm

Syvyys: 49,5 cm

Paino: 2,32 kg

ME: 1

SAP nro. 1026906



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

Paistovuoka 28 cm

EAN



6 424002 009368

Leveys: 33 cm

Korkeus: 8,5 cm

Syvyys: 29,5 cm

Paino: 2,47 kg

ME: 1

SAP nro. 1026907



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

Wokkipannu 28 cm

EAN



6 424002 009412

Leveys: 31 cm

Korkeus: 15 cm

Syvyys: 52 cm

Paino: 1,73 kg

ME: 1

SAP nro. 1026922



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

Norden -veitsien ominaisuudet ja hyödyt



1

2

3

4

1 Korkealaatuista terästä

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

2 Ihanteellinen terävyys

Erinomainen suorituskyky on viety huippuunsa teroittamalla terä 26 asteen kulmaan.

3 Teräruoto ruostumatonta terästä

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu teräruoto takaa täydellisen tasapainon veistä käytettäessä.

4 Puukahva on valmistettu perinteisten puukonkahvojen tapaan

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



Handwash
recommended

Norden -veitset



Iso kokinveitsi

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



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

Pieni kokinveitsi

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



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

Leipäveitsi

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



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

Paistiveitsi

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



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

Fileointiveitsi

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



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



Vihannesveitsi

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

EAN



6 424002 008798



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

Premium veitsiteline

Premium veitsiteline

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

EAN



6 424002 009979



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



**Uskomme, että
onnellisuus syntyy
omin käsin**

All Steel pure

Kestävä ja täysin muoviton
valinta keittiöön





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

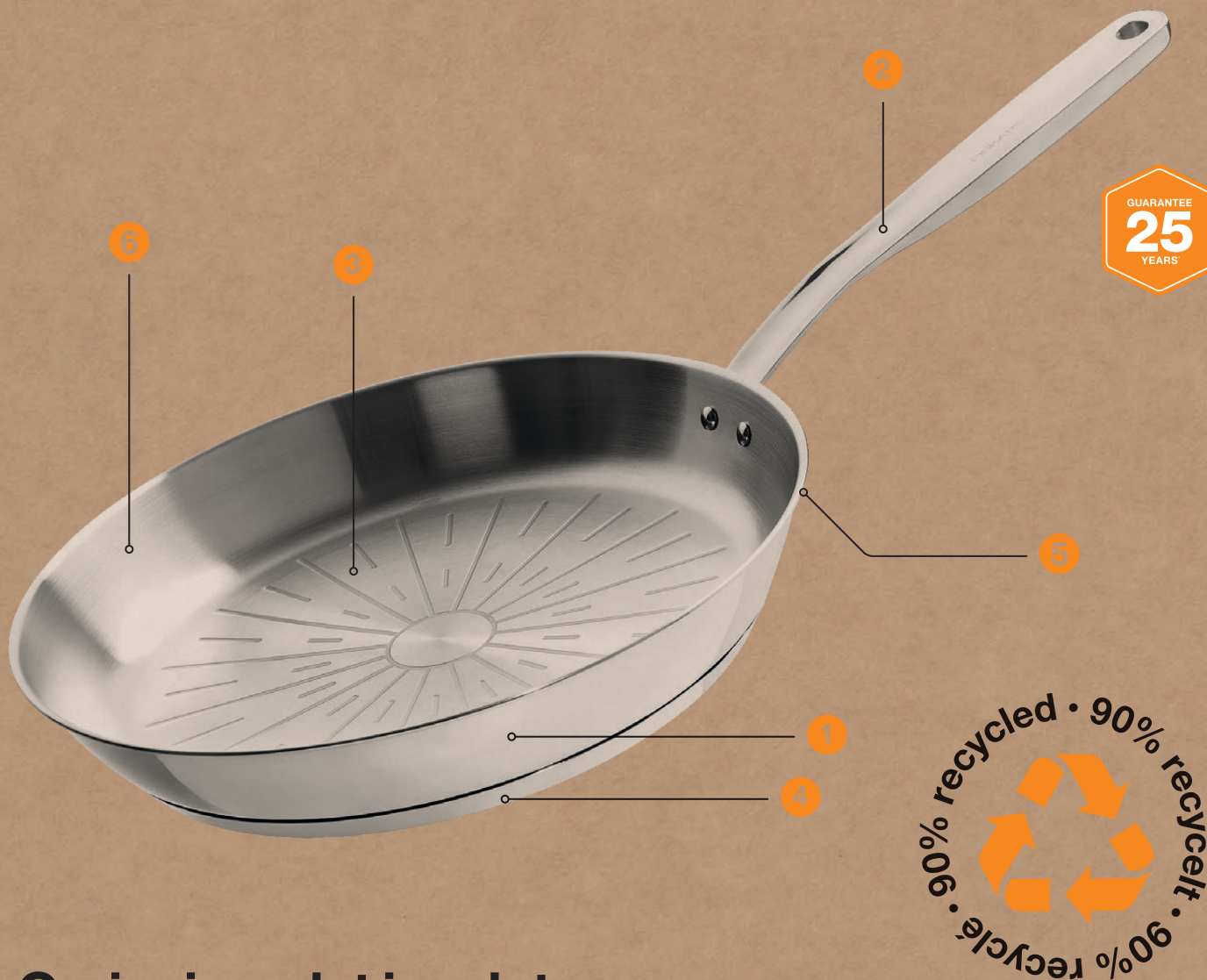
Korkealaatuisten ominaisuuksien ja ajattoman designin sekä visuaalisesti miellyttävän muotoilun ansiosta, pinnoittamattomissa Pure -tuotteissa yhdistyvät vastuullisuus, laadukkuus sekä erinomainen suorituskyky.

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

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

All Steel pure

ominaisuudet & hyödyt



Ominaisuudet ja edut

1 Kestävä

Valmistettu kestävästä ja pinnoittamattomasta 18/10 ruostumattomasta teräksestä. Voidaan käyttää yhdessä metallisten keittiövälineiden kanssa.

2 Kahva

Ruostumaton teräskahva on uuninkestävä.

3 Ainutlaatuinen kuviointi

Kaiverretun kuviointin avulla ruokaöljyt ja rasvat levittyvät tasaisesti pannun pinnalle.

4 3-kerrospohja

Paksu 3-kerrospohja jakaa lämpöä tehokkaasti ja tasaisesti.

5 Pyöristetyt reunat

Vahvistetut ja pyöristetyt reunat lisäävät

tuotteen kestävyyttä.

6 Kestävä hionta

Vesikivihionta tekniikalla tehty mattapinta pannun sisäpuolella.

7 Valmistettu Suomessa

Kaikki All Steel pannut valmistetaan Sorsakosken tehtaalla Keski-Suomessa.



Induction

Ceramic

Gas

Traditional

270°C

Dishwasher safe

Made in
Finland

All Steel pure keitto- ja paistoastiat

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 26,6 cm Korkeus: 48 cm Syvyys: 6 cm Paino: 1,1 kg ME: 6 SAP nro. 1057594

EAN



6 424002 013129



- Pinnoittamaton ja täysin muoviton pannu on valmistettu 90-prosenttisesti kierrätetystä ruostumattomasta teräksestä.
- Uunin- ja tiskikoneenkestävä.
- Valmistettu Suomessa.

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 30,5 cm Korkeus: 52 cm Syvyys: 6 cm Paino: 1,5 kg ME: 6 1057595

EAN



6 424002 013136



- Pinnoittamaton ja täysin muoviton pannu on valmistettu 90-prosenttisesti kierrätetystä ruostumattomasta teräksestä.
- Uunin- ja tiskikoneenkestävä.
- Valmistettu Suomessa.

Wokkipannu 28 cm

Leveys: 30,5 cm Korkeus: 53 cm Syvyys: 29,5 cm Paino: 1,3 kg ME: 4 SAP nro. 1057596

EAN



6 424002 013143



- Pinnoittamaton ja täysin muoviton pannu on valmistettu 90-prosenttisesti kierrätetystä ruostumattomasta teräksestä.
- Uunin- ja tiskikoneenkestävä.
- Valmistettu Suomessa.

Tiesitkö?

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



All Steel

Täydelliseen paistotulokseen



All Steel -pannut takaavat täydellisen paistotuloksen ja maukkaan ruoan. Pannujen salaisuus on tarttumaton, keraaminen Ceratec-pinnoite, joka ruskistaa kauniisti.

All Steel -pinnoite kestää paistamisen korkeissa lämpötiloissa.

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



All Steel

ominaisuudet ja edut



Ominaisuudet ja edut

1 Kestävyys

Valmistettu kestävästä ruostumattomasta 18/10-teräksestä.

2 Turvallinen kahva

Ruostumaton teräskahva on turvallinen ja pysyy viileänä.

3 Ceratec-pinnoite

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

4 3-kerrospohja

Paksu 3-kerrospohja takaa tehokkaan ja tasaisen kuumennuksen.

5 Valmistettu Suomessa

All Steel -pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induction

Ceramic

Gas

Traditional

270°C

Dishwasher
safe

Made in
Finland

All Steel keitto- ja paistoastiat

Kasari 1,5 L

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

EAN



6 424002 006084



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

Kattila 3,0 L

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

EAN



6 424002 006091



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

Kattila 5,0 L

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

EAN



6 424002 006107



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

Paistinpannu 24 cm

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

EAN



6 424002 006022



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

Paistinpannu 26 cm

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

EAN



6 424002 006039



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

Paistinpannu 28 cm

EAN



6 424002 006046

Leveys: 30 cm

Korkeus: 52 cm

Syvyys: 6 cm

Paino: 1,59 kg

ME: 6

SAP nro. 1023761



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

Paistokasari 26 cm

EAN



6 424002 006053

Leveys: 28 cm

Korkeus: 50 cm

Syvyys: 8,7 cm

Paino: 2,08 kg

ME: 4

SAP nro. 1023762



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

Wokkipannu 28 cm

EAN



6 424002 006060

Leveys: 30 cm

Korkeus: 11 cm

Syvyys: 52,2 cm

Paino: 1,28 kg

ME: 4

SAP nro. 1023763



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

Paistovuoka 28 cm

EAN



6 424002 006077

Leveys: 34,5 cm

Korkeus: 9,4 cm

Syvyys: 30 cm

Paino: 2,4 kg

ME: 4

SAP nro. 1023764



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

Onni on hyvältä maistuvat hetket



Rotisser

Parhaaseen lopputulokseen

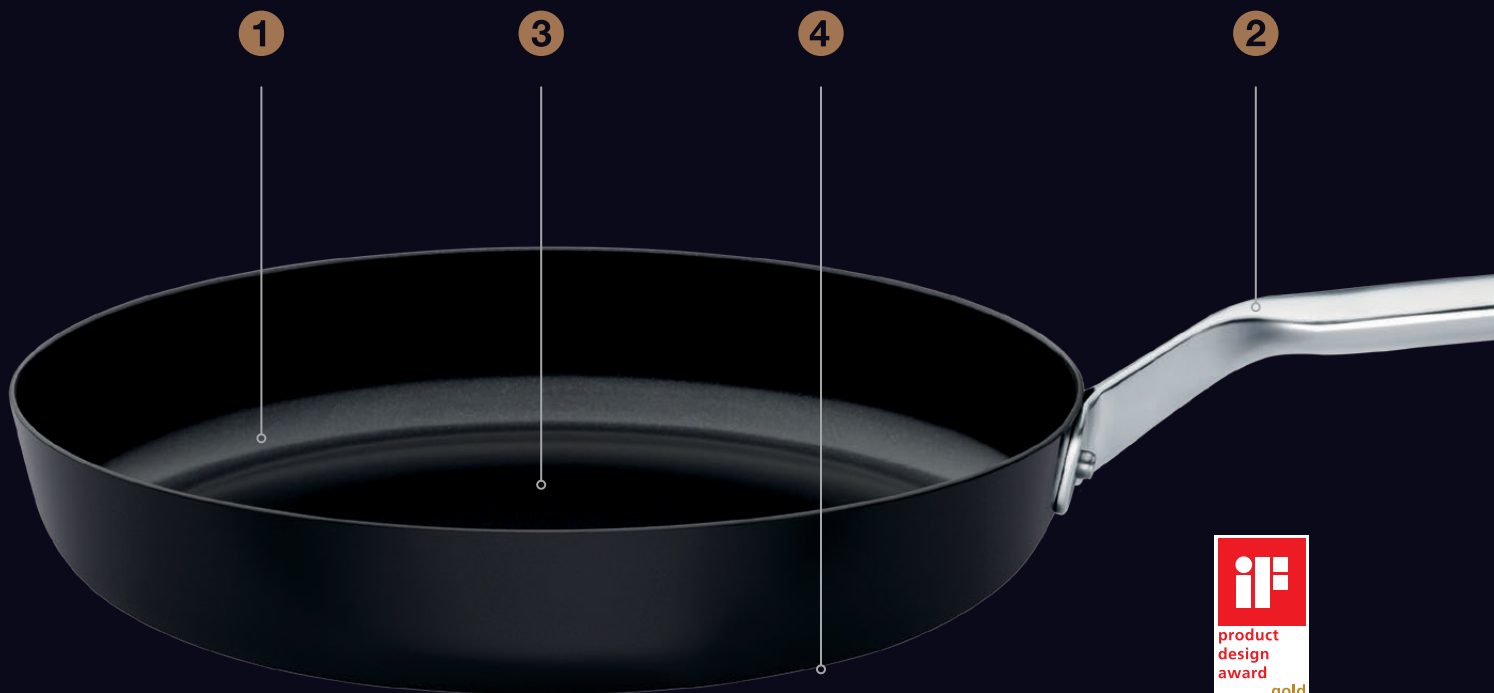




Rotisser on tyylikäs keitto- ja paistoastiasarja kaikkeen ruoanlaittoon. Siinä yhdistyy kestävä muotoilu ja uusin teknologia induktioliesille. Rotisser on yhdistelmä laadukkaita materiaaleja, ainutlaatuista induktioteknologiaa ja palkittua muotoilua. Se tuo arkeesi hitusen ylellisyyttä. Sopii käytettäväksi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

Suosittelaaan vaativaan ruoanlaittoon.

Rotisser ominaisuudet ja edut



1 Kuumenee tasaisesti

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

2 Turvallinen kahva

Ruostumaton teräskahva on turvallinen ja pysyy viileänä.

3 Ylivertainen pinnoite

Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

4 Energiaa säästävä pohja

Energiapohja kuumenee 50 % nopeammin ja säästää 30 % energiaa.

5 Kaikille liesille

Saatavilla myös induktioliesille optimoitu Optiheat-teknologia.

6 Valmistettu Suomessa

Rotisser-pannut valmistetaan Keski-Suomessa Sorsakosken tehtaalla.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe

Made in
Finland

Rotisser keitto- ja paistoastiat



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Kasari 1,6 L

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

EAN



6 424002 005971



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

Kasari 3,5 L

Leveys: 30 cm	Korkeus: 23,5 cm	Syvyys: 12,5 cm	Paino: 1,76 kg	ME: 4	SAP nro. 1023755
---------------	------------------	-----------------	----------------	-------	------------------

EAN



6 424002 005988



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

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 25 cm	Korkeus: 46,5 cm	Syvyys: 6,5 cm	Paino: 1,06 kg	ME: 6	SAP nro. 1023739
---------------	------------------	----------------	----------------	-------	------------------

EAN



6 424002 005926



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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 27 cm	Korkeus: 48,5 cm	Syvyys: 6,5 cm	Paino: 1,31 kg	ME: 6	SAP nro. 1023738
---------------	------------------	----------------	----------------	-------	------------------

EAN



6 424002 005919



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

Paistinpannu 28 cm

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

EAN



6 424002 005933



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



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Paistokasari 24 cm 1,6 L

EAN



Leveys: **25,5 cm**

Korkeus: **12,7 cm**

Syvyys: **46,5 cm**

Paino: **1,67 kg**

ME: **6**

SAP nro. **1023751**

6 424002 005940



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

Paistokasari 26 cm

EAN



Leveys: **27,5 cm**

Korkeus: **9 cm**

Syvyys: **48,7 cm**

Paino: **1,91 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023752**

6 424002 005957



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

Paistovuoka 28 cm

EAN



Leveys: **34,5 cm**

Korkeus: **9,5 cm**

Syvyys: **34,5 cm**

Paino: **1,76 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023753**

6 424002 005964



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

Rotisser+ keitto- ja paistoastiat



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Paistinpannu 24 cm OH

EAN



6 424002 005995

Leveys: **25 cm**

Korkeus: **46,5 cm**

Syvyys: **6,5 cm**

Paino: **1,06 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023756**



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

Paistinpannu 28 cm OH

EAN



6 424002 006008

Leveys: **27 cm**

Korkeus: **48,5 cm**

Syvyys: **7,6 cm**

Paino: **1,43 kg**

ME: **4**

SAP nro. **1023757**



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

Paistokasari 26 cm OH

EAN



6 424002 006015

Leveys: **29 cm**

Korkeus: **50,5 cm**

Syvyys: **8,5 cm**

Paino: **1,6 kg**

ME: **4**

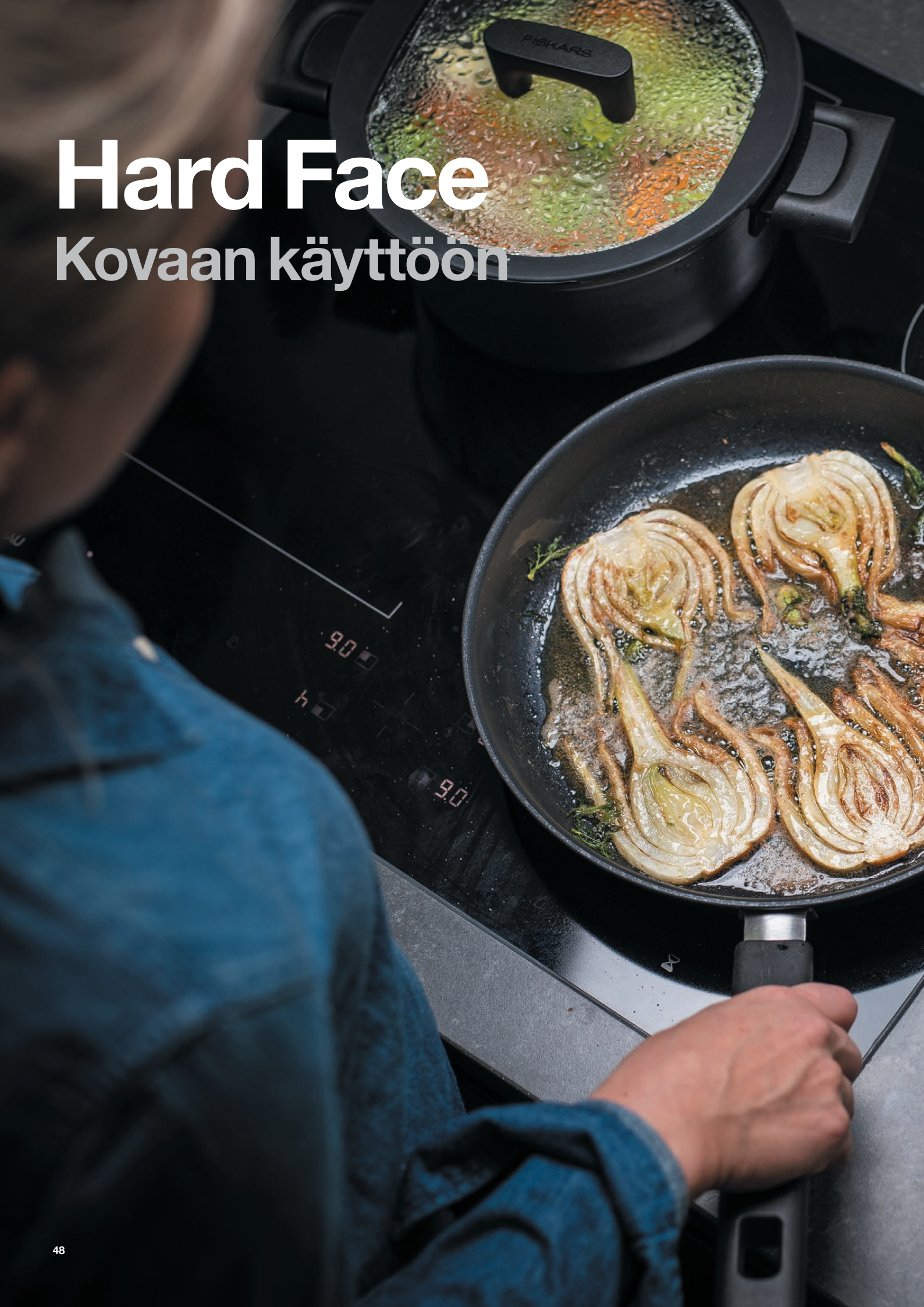
SAP nro. **1023758**



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

Hard Face

Kovaan käyttöön



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

Entistä parempi Hardtec SuperiorTM -pinnoite uudistuneissa Hard Face alumiini- ja teräsastioissa.



Hard Face

ominaisuudet ja edut



1 Ylivertainen pinnoite

Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

2 Energiaa säästävä pohja

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

3 Turvallinen kahva

Ei lämpene käytössä ja takaa hyvän otteen.

4 Litteä lasikansi, jossa kaksi kaato-ominaisuutta

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

5 Kaikille liesille

Saatavilla myös induktioliesille optimoitu OPTIHEAT-teknologialla.

6 Valmistettu Suomessa

Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.

7 Miellyttävä muotoilu

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



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe

Made in
Finland

Hard Face keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2016

Kasari 1,8 L / 18 cm kannella

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



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

Kasari 2,5 L kannella

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



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

Kattila 3,5L / 22cm kannella

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



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

Kattila 5 L / 26 cm kannella

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



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

Paistinpannu 20 cm

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



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



reddot design award
winner 2016

Paistinpannu 24 cm

Leveys: 25,5 cm

Korkeus: 43,5 cm

Syvyys: 9 cm

Paino: 1 kg

ME: 6

SAP nro. 1052222

EAN



6 411501 702395



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

Paistinpannu 26 cm

Leveys: 28 cm

Korkeus: 48,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,2 kg

ME: 6

SAP nro. 1052223

EAN



6 411501 702401



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

Paistinpannu 28 cm

Leveys: 30 cm

Korkeus: 49,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,36 kg

ME: 6

SAP nro. 1052224

EAN



6 411501 702418



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

Paistinpannu 30 cm

Leveys: 32 cm

Korkeus: 52,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,75 kg

ME: 6

SAP nro. 1052225

EAN



6 411501 702425



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

Paistokasari 24 cm/2,2 L

Leveys: 26 cm

Korkeus: 49,5 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 1,73 kg

ME: 6

SAP nro. 1052230

EAN



6 411501 702470



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



reddot design award
winner 2016

Paistokasari 26 cm/2,8 L

EAN



6 411501 702487

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



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

Paistokasari 28 cm/3,5 L

EAN



6 411501 702494

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



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

Omelettipannu 22 cm

EAN



6 411501 702463

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



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

Lettupannu 24 cm

EAN



6 411501 702517

Leveys: 25,5 mm Korkeus: 45 cm Syvyys: 7 cm Paino: 1,2 kg ME: 6 SAP nro. 1052234



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

Wokkipannu 28 cm/4,5 L

EAN



6 411501 702500

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



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

Hard Face Steel ominaisuudet ja edut



1 Kestävä pinnoite

Kestävä ja tarttumaton Hardtec Superior -pinnoite tekee ruoanlaitosta helppoa.

2 3-kerrospohja

Ruostumattoman teräksen alumiinipohja takaa tasaisen ja tehokkaan lämmönjaon.

3 Kestävyys

Ruostumaton teräs on erittäin kestävä ja pitkäikäinen materiaali.

4 Turvallinen kahva

Ei lämpene käytössä ja takaa hyvän otteen.

5 Tasainen kansi, jossa kaksi erilaista kaato-ominaisuutta

Läpinäkyvä lasi, jossa kuumuuden kestävä silikonireuna.

6 Toimii kaikilla liesillä

7 Valmistettu Suomessa

Kaikki Hard Face -tuotteet valmistetaan Suomessa Sorsakoskella.

8 Miellyttävä design

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



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe

Made in

 Finland

Hard Face Steel keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2016

Steel kasari kannella 1.8 L/ 18 cm

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



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

Steel kattila kannella 3,5 L/ 20 cm

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



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

Steel kattila kannella 5 L/22 cm

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



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

Steel paistinpannu 26 cm

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



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

Steel paistinpannu 28 cm

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



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



reddot design award
winner 2016

Steel paistokasari 26 cm/3,2 L

EAN

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

6 411501 702654



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

A close-up photograph of a person's hand sprinkling fresh green herbs onto a pan of spaghetti topped with mussels. The pan is on a dark surface, and a glass of white wine is visible in the background. The text 'Onni on hyvältä maistuvat hetket' is overlaid on the left side of the image.

**Onni on
hyvältä
maistuvat
hetket**

Hard Edge

Terävyyttä joka kestää

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

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



Hard Edge

ominaisuudet ja edut

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



1 Vallankumouksellinen LZR-EDGE™ -teknologia

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

2 Paksu, ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä

Veitsien terät ovat kestäviä, sillä ne on valmistettu paksusta ruostumattomasta teräksestä.

3 Miellyttävä ote

Kolmiulotteisesti kuvioitu Softouch™ -kahva takaa miellyttävän ja turvallisen otteen.

4 Helppohoitoinen

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



Hard Edge -veitset

Leipäveitsi

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



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

Fileointiveitsi

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



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

Paistiveitsi

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



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

Iso kokinveitsi

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



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

Medium kokinveitsi

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



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

Aasialainen kokinveitsi

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



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

Pieni kokinveitsi

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



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

Tomaattiveitsi

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



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

Vihannesveitsi

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



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

Juuresveitsi

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



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



Uskomme, että
onnellisuus syntyy
omin käsin

Brasserie

keittotaidon perinteitä
parhaimmillaan



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

Brasserie keitto- ja paistoastiat

Paistinpannu 24 cm emali

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

EAN



6 424002 002789



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

Paistinpannu 27 cm emali

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

EAN



6 424002 002796



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

Pata 4,5 L/24 cm emali

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

EAN



6 424002 002758



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

Classic

jokapäiväiseen kokkaamiseen

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



Classic keittoastiat

Kasari 1,5 L / 16 cm

Leveys: 17,8 cm

Korkeus: 35 cm

Syvyys: 11 cm

Paino: 0,702 kg

ME: 4

SAP nro. 1018898

EAN



6 424002 003083



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

Kattila 2,0 L

Leveys: 19,5 cm

Korkeus: 30,5 cm

Syvyys: 11,5 cm

Paino: 1,4 kg

ME: 4

SAP nro. 1018899

EAN



6 424002 003090



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

Kattila 3,0 L

Leveys: 20 cm

Korkeus: 30,5 cm

Syvyys: 14,5 cm

Paino: 1,01 kg

ME: 4

SAP nro. 1018900

EAN



6 424002 003106



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

Kerros kattila 3,0 L

Leveys: 25 cm

Korkeus: 24,5 cm

Syvyys: 20 cm

Paino: 1,93 kg

ME: 1

SAP nro. 1018901

EAN



6 424002 003113



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

Titanium -veitset

Täydellistä tarkkuutta



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

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



Titanium -veitsien ominaisuudet ja hyödyt



Fiskars Titanium tuo uusimmat innovaatiot leikkaamiseen.

1 Ensiluokkaiset materiaalit

Titaaniterä on äärimmäisen kevyt, tarkka ja suorituskyykyinen.

2 Innovatiivinen teknologia

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

3 Erottuva muotoilu

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

4 Ergonominen kahva

Ergonominen, kolmiulotteisesti kuvioitu kahva takaa täydellisen otteen veitsestä.

5 Äärimmäinen

korroosionkestävyys



Titanium -veitset

Kokinveitsi 20 cm

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

EAN



6 424002 009610



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

Santoku-veitsi

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

EAN



6 424002 009627



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

Kokinveitsi 15 cm

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

EAN



6 424002 009634



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

Vihannesveitsi

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

EAN



6 424002 009641



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

Hiomakivi

Leveys: 7,9 cm

Korkeus: 28,4 cm

Syvyys: 4,5 cm

Paino: 0,76 kg

ME: 4

SAP nro. 1058937

EAN



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



Ohjeet veitsen teroitukseen:

1 Lioitus

Aloita liottamalla hiomakiveä vedessä 5–10 minuutin ajan.

2 Harmaa/karkea hiomapinta

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

3 Teroitusohjain

Helpoin tapa aloittaa teroitushajaimen käyttö on sijoittaa se lähelle kahvaa ja kiristäa oranssi mutteri.

4 Aloita teroitus

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

5 Jäljellä olevien kohtien teroitus

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

6 Teroita veitsen toinen puoli

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

7 Valkoinen sileä hiomapinta

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

8 Huuhtelee

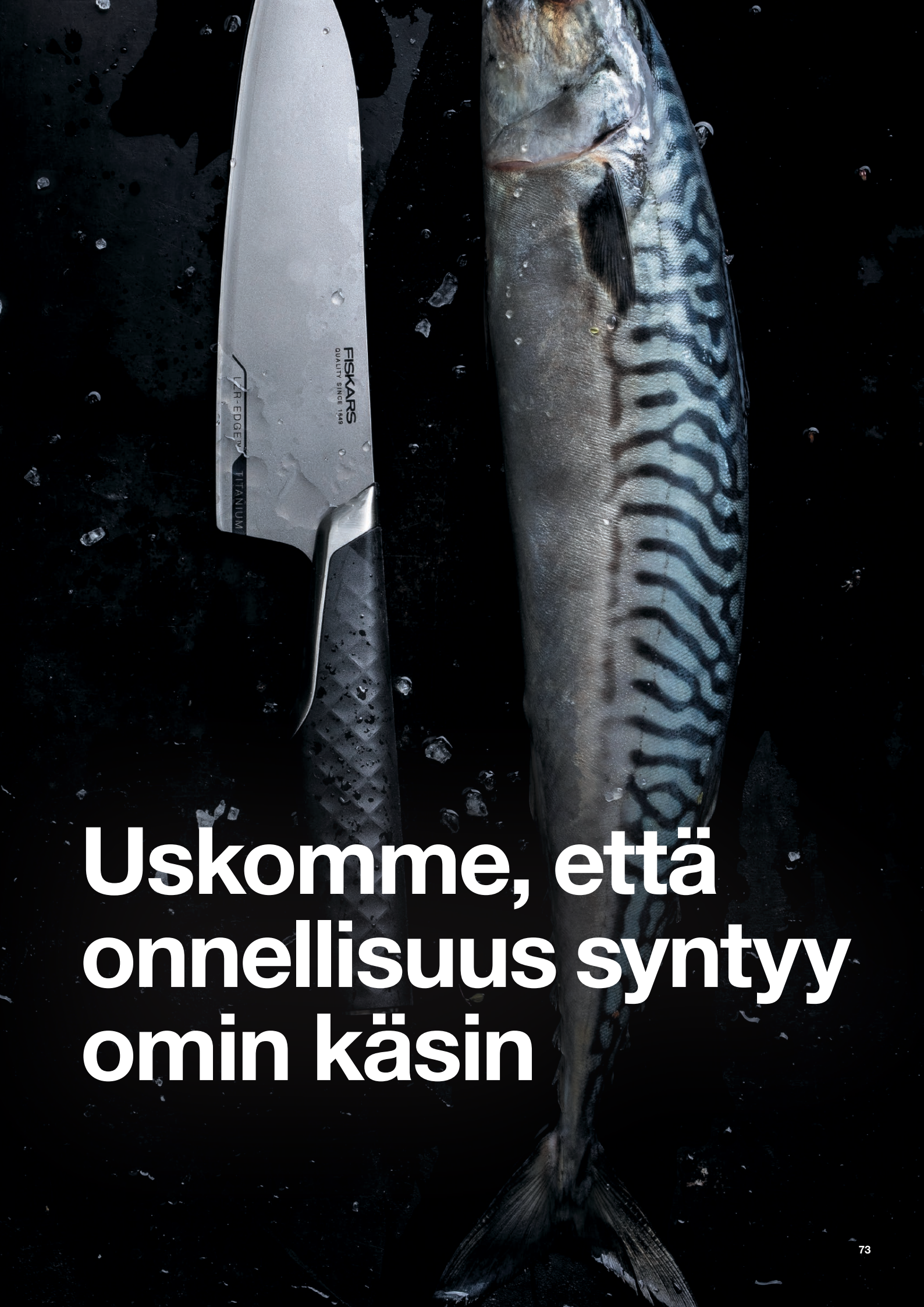
Nyt voit irroittaa teroitushajaimen terän pinnalta. Huutele sekä veitsi että teroituskivi juoksevan veden alla, ja kuivaa sen jälkeen liinalla.

9 Nahkainen kiillotusliina

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

10 Lisätietoa veitsen huollosta

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



**Uskomme, että
onnellisuus syntyy
omin käsin**

Royal

Laadukas veitsi
vaativaan käyttöön





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

Royal -veitset

ominaisuudet ja edut

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

1 Ensiluokkaiset materiaalit

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

2 Optimaalinen hionta

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

3 Palkittu muotoilu

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

4 Ergonominen kahva

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



Royal -veitset



Juuresveitsi 7 cm

Leveys: 8,2 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,1 kg	ME: 4	SAP nro. 1016466	EAN	 6 424002 002376
-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------	--------------	-------------------------	-----	--



- Sopii erinomaisesti vihannesten ja hedelmien paloitteluun ja kuorintaan.

Vihannesveitsi 11 cm

Leveys: 8,2 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,11 kg	ME: 4	SAP nro. 1016467	EAN	 6 424002 002383
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	-----	--



- Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Tomaatti/pihviveitsi 11 cm

Leveys: 8,2 cm	Korkeus: 33 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,11 kg	ME: 4	SAP nro. 1016462	EAN	 6 424002 002345
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	-----	--



- Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Kokinveitsi 15 cm

Leveys: 10 cm	Korkeus: 41 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,24 kg	ME: 4	SAP nro. 1016469	EAN	 6 424002 002406
----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	-----	--



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

Santoku veitsi 17 cm

Leveys: 10 cm	Korkeus: 41 cm	Syvyys: 2,6 cm	Paino: 0,23 kg	ME: 4	SAP nro. 1016465	EAN	 6 424002 002369
----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------	-----	--



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



Kokinveitsi 21 cm

EAN



6 424002 002390

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

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

Leipäveitsi 23 cm

EAN



6 424002 002413

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

- Pitkä sahalaitainen terä soveltuu erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.



**Onni on
hyvältä
maistuvat
hetket**

Norr

Klassista pohjoismaista
muotoilua ja toiminnallisuutta



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



Norr -veitset

ominaisuudet ja edut

Kaunis pohjoismainen muotoilu ja laadukkaat, kestävän kehityksen mukaiset materiaalit.

1 Laadukas terä

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

2 Miellyttävä muotoilu

- Perinteisen pohjoismaisen keittiön ja kulttuurin innoittama
- Istuu hyvin käteen
- Tasapainoinen ja kestävä täyden karan ansiosta
- Suunnittelija Jacob Leth-Espensen.

3 Kestävä kahva

- Kahva on valmistettu Kebony-käsitellystä vaahterasta
- Ympäristöä säästävä FSC®-sertifioitu Kebony-käsitelty vaahtera on erittäin kestävä – 40 % kovempaa kuin tiikki



The mark of responsible forestry

Norr -veitset

Juuresveitsi 7 cm

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



- Sopii erinomaisesti vihannesten ja hedelmien paloitteluun ja kuorintaan.

Vihannesveitsi 12 cm

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



- Sopii erinomaisesti yrttien, hedelmien ja keskikokoisten vihannesten paloitteluun.

Tomaatti/pihviveitsi 12 cm

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



- Sopii erinomaisesti tomaattien viipaloimiseen tai käytettäväksi pihviveitsenä.

Santoku veitsi 16 cm

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



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

Kokinveitsi 20 cm

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



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

Leipäveitsi 21 cm

EAN

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

6 424002 002499



- Pitkä sahalaitainen terä soveltuu erinomaisesti kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistihaarukka

EAN

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

6 424002 004622



- Paistihaarukka



Classic-sakset

Vuodesta 1967



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



Ikoni

Classic-sakset ovat
Fiskarsin ja suomalaisten
muotoiluperinteiden
symboli



Ominaisuudet ja edut

1 Terävät terät

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

2 Helppo puhdistaa

Kahvat ruiskuvaletaan suoraan teriin, mikä tekee niistä hygieeniset ja helpot puhdistaa.

3 Erinomainen ergonomia

Kahvat on suunniteltu käden luonnollisten liikkeiden mukaisesti, mikä takaa hyvän käyttömukavuuden ja saksien hallinnan.

4 Parhaat materiaalit

Parhaista materiaaleista tehty Classic-sakset ovat tehokkaat, kestävät ja mukavat käyttää.

5 Laadunvalvonta

Jokainen tuote testataan manuaalisesti ennen tehtaalta lähtöä ensiluokkaisen laadun varmistamiseksi.

Made in
Finland

EAN

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



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

EAN

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



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

EAN

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



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

EAN

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



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

EAN

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



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

Askartelusakset 13 cm

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 1,5 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 5

SAP nro. 1005154

EAN



6 411501 989109



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

Kääntösakset 11 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 15 cm

Syvyys: 1,2 cm

Paino: 0,02 kg

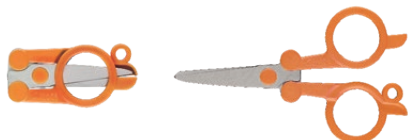
ME: 5

SAP nro. 1005134

EAN



6 411501 951236



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

Hiussakset 17 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 26 cm

Syvyys: 2 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 10

SAP nro. 1003025

EAN



6 411501 948779



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

Pyöreäkärkiset kynsisakset 11 cm

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 1,2 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1003028

EAN



6 411501 980670



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

Teräväkärkiset kynsisakset 10 cm

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 1,2 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1000813

EAN



6 411501 980878



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

Keittiö
Kylpyhuone
Ateljee
Toimisto
Ompelu
Lastenhuone
Autotalli
Puutarha

Laajin saksivalikoima kaikissa kategorioissa

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

...

Fiskars X littala

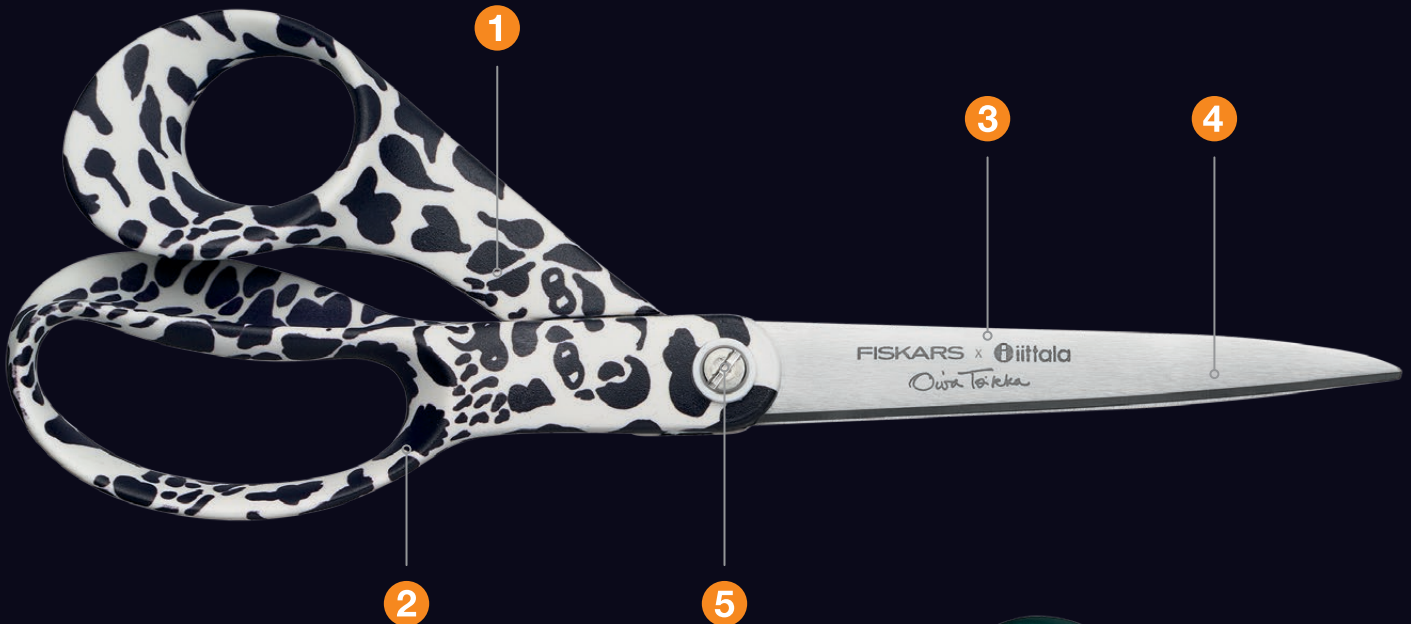




Fiskars X Iittala -sakset

Ominaisuudet & hyödyt

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



Ominaisuudet ja edut

1 Valmistettu Suomessa, testattu käsin

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

2 Oiva Toikan kuosit heräävät eloon saksien kahvoissa

- Kolme eri kuosia
- Ergonomiset ja mukavat kahvat
- Oikeakätiset

3 Terässä yhteistyömalliston nimi

4 Terävät terät

Laadukkaat ja kestävät terät ruostumatonta terästä (HRC 57)

5 Ruuvien avulla terät voit irrottaa toisistaan puhdistuksen ajaksi

Screw keeps the blades steadily together.



Made in

 Finland

fiskars x iittala -sakset

FXI sakset 21 cm, Gebardi

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 25 cm

Syvyys: 2,4 cm

Paino: 0,145 kg

ME: 5

SAP nro. 1061719

EAN



6 424002 013891

Uutuus



- Oiva Toikan graafinen mustavalkoinen Gepardi-kuvio tuo hauskan yksityiskohdan sisustukseen ja iloa mihin tahansa luovaan projektiin
- Korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät ovat kestäviä ja pysyvät terävänä pitkään. HRC 57
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Voidaan käyttää ohuiden ja paksujen materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

FXI sakset 21 cm, Helle

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 25 cm

Syvyys: 2,4 cm

Paino: 0,145 kg

ME: 5

SAP nro. 1061730

EAN



6 424002 013907

Uutuus



- Oiva Toikan 1980-luvulla suunnittelema Helle-kuvio tuo hauskan yksityiskohdan sisustukseen ja iloa mihin tahansa luovaan projektiin
- Korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät ovat kestäviä ja pysyvät terävänä pitkään. HRC 57
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Voidaan käyttää ohuiden ja paksujen materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

FXI scissors 21 cm, Pampula

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 25 cm

Syvyys: 2,4 cm

Paino: 0,145 kg

ME: 5

SAP nro. 1061731

EAN



6 424002 013914

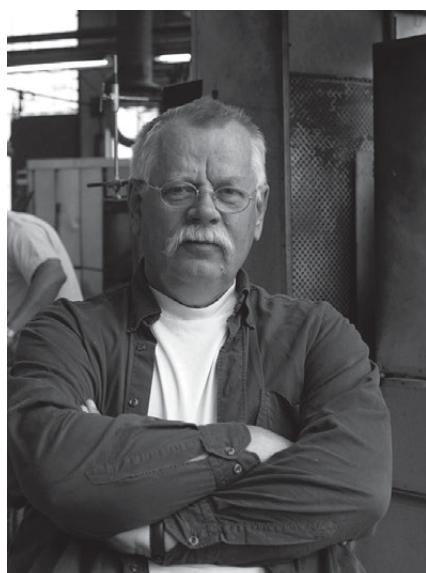
Uutuus



- Oiva Toikan veikeä Pampula-kuvio tuo hauskan yksityiskohdan sisustukseen ja iloa mihin tahansa luovaan projektiin
- Korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät ovat kestäviä ja pysyvät terävänä pitkään. HRC 57
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Voidaan käyttää ohuiden ja paksujen materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

The Curious Mind of

Oiva Toikka



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

**Toikan ilottelevat kuosit
heräävät eloon**
Fiskarsin ergonomisten
yleissaksien
kahvoissa.



FXI scissors 21 cm, Gebardi lahjapakkaus

EAN



6 424002 013921

Leveys: 9,6 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,7 cm

Paino: 0,15 kg

ME: 4

SAP nro. 1016480

Uutuus



- Oiva Toikan graafinen mustavalkoinen Gepardi-kuvio tuo hauskan yksityiskohdan sisustukseen ja iloa mihin tahansa luovaan projektiin
- Korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät ovat kestävä ja pysyvät terävänä pitkään. HRC 57
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Voidaan käyttää ohuiden ja paksujen materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

FXI scissors 21 cm, Helle lahjapakkaus

EAN



6 424002 013938

Leveys: 8,1 cm

Korkeus: 32,5 cm

Syvyys: 2,7 cm

Paino: 0,07 kg

ME: 4

SAP nro. 1020238

Uutuus



- Oiva Toikan 1980-luvulla suunnittelema Helle-kuvio tuo hauskan yksityiskohdan sisustukseen ja iloa mihin tahansa luovaan projektiin
- Korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät ovat kestävä ja pysyvät terävänä pitkään. HRC 57
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Voidaan käyttää ohuiden ja paksujen materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

FXI scissors 21 cm, Pampula lahjapakkaus

EAN



6 424002 013945

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 25 cm

Syvyys: 2,4 cm

Paino: 0,145 kg

ME: 5

SAP nro. 1061731

Uutuus



- Oiva Toikan veikeä Pampula-kuvio tuo hauskan yksityiskohdan sisustukseen ja iloa mihin tahansa luovaan projektiin
- Korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät ovat kestävä ja pysyvät terävänä pitkään. HRC 57
- Ergonomisesti muotoillut kahvat ovat miellyttävät käyttää. Oikeakätiset.
- Voidaan käyttää ohuiden ja paksujen materiaalien leikkaamiseen
- Valmistettu ja käsintestattu Suomessa

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

The Curious Mind of

Oiva Toikka



FISKARS® X  iittala®



ReNew kierrätyssakset



Suunniteltu ja valmistettu luontoa vaalien, Fiskars ReNew -yleissakset ovat ympäristöystävällinen vaihtoehto yleisimpiin kodin leikkuutöihin. Sakset on tehty 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista. Valmistettu Suomessa.



ReNew

Klassikko on syntynyt uudelleen
kierrätysmateriaaleista



Ominaisuudet & hyödyt

1 Valmistuksessa käytetty kierrätysmateriaaleja

Sakset on tehty 80-prosenttisesti kierrätetyistä ja 13-prosenttisesti uusiutuvista materiaaleista. Saksien pakkaus on valmistettu 100 % kierrätystä paperikuidusta ja on 100 % kierrätettävissä.

2 Kestävät terät

Saksien terät on valmistettu 85-95 % kierrätetystä ruostumattomasta teräksestä.

3 Ergonominen muotoilu

Ergonomisesti muotoillut kahvat on valmistettu 62 % kierrätysmuovista (kuluttajapakkausjätteestä) ja 38 % sellukuidusta.

4 Valmistettu Suomessa

Ympäristöystävällisesti valmistetut kierrätysakset on tehty Billnäsin tehtaalla, Suomessa.

5 Testattu käsin

Sakset testataan käsin tehtaalla, josta tarkan laadunvalvonnan läpäisevät saksiparit lähetetään eteenpäin.

Made in
Finland

ReNew kierrätyssakset

ReNew isot yleissakset 21 cm

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



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

ReNew isot yleissakset 21 cm, lahjapakkaus

Leveys: 22,1 cm	Korkeus: 8,5 cm	Syvyys: 2,5 cm	Paino: 0,13 kg	ME: 5	SAP nro. 1059075	EAN	6 424002 013457
-----------------	-----------------	----------------	----------------	-------	------------------	-----	-----------------



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

ReNew isot yleissakset 24 cm

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



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

ReNew keittiösakset 21 cm

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



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

ReNew puutarhasakset 21 cm

Leveys: 8,5 cm	Korkeus: 27,4 cm	Syvyys: 1,5 cm	Paino: 0,084 kg	ME: 6	SAP nro. 1062544	EAN	6 424002 014126
----------------	------------------	----------------	-----------------	-------	------------------	-----	-----------------



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

ReNew pienet yleissakset 17 cm

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 22,6 cm

Syvyys: 1,5 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 10

SAP nro. 1062545

EAN



6 424002 014133

Uutuus



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

ReNew askartelusakset 13 cm

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 20,4 cm

Syvyys: 1,3 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1062546

EAN



6 424002 014140

Uutuus



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

ReNew ompelusakset 13 cm

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 18,9 cm

Syvyys: 1,3 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1062547

EAN



6 424002 014157

Uutuus



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

ReNew kynsisakset 10 cm

Leveys: 8,5 cm

Korkeus: 18,9 cm

Syvyys: 1 cm

Paino: 0,02 kg

ME: 10

SAP nro. 1062548

EAN



6 424002 014164

Uutuus



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

FISKARS®

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

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

Lisätietoa osoitteesta:

fiskars.com



Keittiötyövälineet

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Pinnoite	Kahva	Uunin maksimilämpötila	Liesityyppi
Norden valurauta	Vain käsinpesu	Valurauta	Thermium™	Puu (paistinpannut)	max 270 °C *	Kaikille liesille
Norden kattilat ruostumattomasta teräksestä	Konepesun kestävä	3-kerroksinen ruostumaton teräs, alumiinisydän	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikille liesille
Norden pannut ruostumattomasta teräksestä	Käsinpesua suositellaan	3-kerroksinen ruostumaton teräs, alumiinisydän	Thermium™	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikille liesille
All Steel Pure	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	-	Ruostumaton teräs	max 270 °C	Kaikille liesille
All Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Ceratec™	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Rotisser	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
Rotisser+ OPTIHEAT™	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Induktio
Hard Face	Konepesun kestävä	Alumiini	Hardtec™ Superior	Muovi	max 150 °C	Kaikille liesille
Hard Face Steel	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	Hardtec™ Superior	Muovi	max 150 °C	Kaikille liesille
Brasserie	Vain käsinpesu	Valurauta	Emali	Puu (paistinpannut)	max 240 °C *	Kaikille liesille
Classic	Konepesun kestävä	Ruostumaton teräs	-	Ruostumaton teräs	max 240 °C	Kaikille liesille
* Puukahva tulee irrottaa jos pannua käytetään uunissa.						

Veitset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Terämateriaali	Terän paksuus		Teroitus- kulma	Kahvan materiaali	Teräkulma
Norden	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Pieni: 1,6 mm	Suuri: 2,2 mm*	26 +/-2	Suomalainen lämpökäsitelty koivu	Kartiomainen
Hard Edge	Konepesun kestävä	Japanilainen ruostumaton teräs (standardi)	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	26 +/-2	Santoprene (TPV) + Polypropyleeni	Kartiomainen
Titanium	Käsinpesua suositellaan	Titaani	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	26 +/-2	Polypropyleeni	Kartiomainen
Royal	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Pieni: 1,6 mm	Suuri: 2,1 mm	30+/-4	Valettu ruostumaton teräs ja POM-muovi	Kovera
Norr	Käsinpesua suositellaan	Saksalainen teräs	Pieni: 1,7 mm	Suuri: 2,2 mm	30+/-4	Norjalaista vaahteraa	Kartiomainen
* Norden Fileerausveitsi 1,5 mm							

Sakset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Kovuus	Softgrip™	Huomioi- tavaa
Classic	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	*
Fiskars X littala	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57		
ReNew	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57		
* Kädensijat valmistettu iskunkestävästä PBT, PP tai ABS -muovista Klassiset oranssikävyt sakset (paitsi nos. 1005130 ja 1003025) voidaan steriloida autoklaavissa jopa 137°C lämpötilassa. Terän tiukkuus on säädettävissä useimmissa saksissa ruuvia kiristämällä, mikä helpottaa myös puhdistusta.					

Muistiinpanot



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

Valeria, 39

työssäkäyvä kahden lapsen äiti

Helppoa ruoanlaittoa joka päivä



Functional Form

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

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

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



Functional Form™

✓ Helppo käyttää ✓ Helppo puhdistaa ✓ Helppo säilyttää

A woman with glasses, wearing a brown sweater, is cooking in a kitchen. She is adding broccoli to a pot on a stove. In the background, there is a bowl of broccoli and another person is partially visible.

Functional Form™

Helppoa ruoanlaittoa
joka päivä



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

Keitto- ja paistoastiat s.112

Veitset s.116

Leikkuutarvikkeet s.121

Keittiötyövälineet s.122

Sakset s.130

Functional Form paistinpannut ja paistokasarit



Ominaisuuudet ja edut

1 Kestävä pinnoite

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

2 Pinnoitettu pohja

Pinnoitettu pohja ei naarmuta liettäsi.

3 Turvallinen kahva

Kahva pysyy viileänä ja takaa pitävän otteen.

4 Pinottavuus

Tilaa säästävä muotoilu, helppo pinottavuus.

5 Litteä lasikansi, jossa kaksi kaatovaihtoehtoa

Hiljainen kansi silikonireunoilla, jossa kaksi eri kaato-ominaisuutta.

6 Kaikille liesille

7 Valmistettu Suomessa

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

8 Miellyttävä muotoilu

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



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe

Made in
+
Finland

Functional Form keitto- ja paistoastiat



reddot design award
winner 2018

Paistinpannu 24 cm

EAN



6 424002 008903

Leveys: 25 cm

Korkeus: 44,4 cm

Syvyys: 8,8 cm

Paino: 0,8 kg

ME: 6

SAP nro. 1026572



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

Paistinpannu 26 cm

EAN



6 424002 008910

Leveys: 27,3 cm

Korkeus: 46,9 cm

Syvyys: 8,7 cm

Paino: 1,08 kg

ME: 6

SAP nro. 1026573



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

Paistinpannu 28 cm

EAN



6 424002 008927

Leveys: 29,3 cm

Korkeus: 48,5 cm

Syvyys: 8,7 cm

Paino: 1,11 kg

ME: 6

SAP nro. 1026574



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

Paistokasari 26 cm

EAN



6 424002 008934

Leveys: 27,7 cm

Korkeus: 46,4 cm

Syvyys: 10,4 cm

Paino: 1,89 kg

ME: 4

SAP nro. 1026575



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

Wokkipannu 28 cm

EAN



6 424002 010104

Leveys: 48,4 cm

Korkeus: 14,9 cm

Syvyys: 30,6 cm

Paino: 1,55 kg

ME: 1

SAP nro. 1027705



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

Functional Form Kattilat ja kasarit



Ominaisuudet ja edut

1 Kestävyys

Ruostumaton teräs on erittäin kestävä ja pitkäikäinen materiaali.

2 Turvalliset ja käytännölliset kahvat

Kahvat pysyvät viileänä ja takaavat pitävän otteen.

3 Pinottavuus

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

4 Litteä kansi

Lasisen kannen läpi pystyt tarkkailemaan ruokaa sen valmistuessa. Kuumentumattomat silikonireunat.

5 Kannessa kaksi eri kaato-ominaisuutta

6 Kaikille liesille

7 Valmistettu Suomessa

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

8 Miellyttävä muotoilu

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



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe

Made in
+
Finland



reddot design award
winner 2018

Kasari 1,5 L

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

EAN



6 424002 008941



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

Kattila 3,0 L

Leveys: 22 cm	Korkeus: 32,2 cm	Syvyys: 13 cm	Paino: 1,23 kg	ME: 4	SAP nro. 1026577
----------------------	-------------------------	----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------

EAN



6 424002 008958



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

Kattila 5,0 L

Leveys: 25,7 cm	Korkeus: 36,7 cm	Syvyys: 14 cm	Paino: 1,74 kg	ME: 4	SAP nro. 1026578
------------------------	-------------------------	----------------------	-----------------------	--------------	-------------------------

EAN



6 424002 008965



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

Kattila 7,0 L

Leveys: 27,8 cm	Korkeus: 38,5 cm	Syvyys: 15,8 cm	Paino: 2,21 kg	ME: 2	SAP nro. 1026579
------------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------	--------------	-------------------------

EAN



6 424002 008972



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



Functional Form -veitset

ominaisuudet ja edut

Vaivattomaan arjen ruoanlaittoon.
Helppo käyttää, puhdistaa ja
säilyttää.

1 Leikkaa luotettavasti

Laadukas japanilainen ruostumaton teräs takaa hyvän terävyyden ja korroosionkeston.

2 Kestävä rakenne

Pitkä kara takaa hyvän tasapainon ja kestävyys.

3 Hygieeninen ja miellyttävä kahvan materiaali

- urvallinen luistamaton Softouch-materiaali.
- Konepesun kestävä.

4 Ergonominen kahva

- Mahdollistaa monta erilaista otetta.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.



Functional Form -veitset

Iso kokinveitsi 20 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,146 kg

ME: 6

SAP nro. 1057534

EAN



6 424002 012795



- Iso yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Medium kokinveitsi 16 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 35,5 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,117 kg

ME: 6

SAP nro. 1057535

EAN



6 424002 012801



- Keskikokoinen yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Santoku veitsi 16 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 35,5 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,135 kg

ME: 6

SAP nro. 1057536

EAN



6 424002 012818



- Aasialaistyylinen yleisveitsi leveällä terällä on ihanteellinen suurten kasvien pilkkomiseen.

Nakiri veitsi 16 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 35,5 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,135 kg

ME: 6

SAP nro. 1057537

EAN



6 424002 012825



- Aasialaistyylinen yleisveitsi leveällä terällä on ihanteellinen suurten kasvien pilkkomiseen.

Leipäveitsi 21 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,135 kg

ME: 6

SAP nro. 1057538

EAN



6 424002 012832



- Pitkä sahalaitainen terä on ihanteellinen kovakuorisen leivän leikkaamiseen.

Paistiveitsi 21 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,129 kg

ME: 6

SAP nro. 1057539

EAN



6 424002 012849



- Suora terä on ihanteellinen lihan leikkaamiseen ja viipalointiin.

Fileointiveitsi 22 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 2,38 cm

Paino: 0,108 kg

ME: 6

SAP nro. 1057540

EAN



6 424002 012856



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

Pieni kokinveitsi 12 cm

Leveys: 6,9 cm

Korkeus: 29,5 cm

Syvyys: 2,07 cm

Paino: 0,069 kg

ME: 6

SAP nro. 1057541

EAN



6 424002 012863



- Pieni yleisveitsi vahvalla terällä on ihanteellinen valinta useimpiin leikkuutehtäviin.

Vihannesveitsi 11 cm

Leveys: 6,9 cm

Korkeus: 29,5 cm

Syvyys: 2,07 cm

Paino: 0,058 kg

ME: 6

SAP nro. 1057542

EAN



6 424002 012870



- Monipuolinen veitsi on ihanteellinen hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

Tomaattiveitsi 12 cm

Leveys: 6,9 cm

Korkeus: 29,5 cm

Syvyys: 2,07 cm

Paino: 0,061 kg

ME: 6

SAP nro. 1057543

EAN



6 424002 012887



- Sahalaitainen terä on ihanteellinen ohutkuoristen raaka-aineiden leikkaamiseen.

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

EAN



6 424002 012894



- Kompakti veitsi on ihanteellinen hedelmien ja vihannesten kuorimiseen.

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

EAN



6 424002 012900



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

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

EAN



6 424002 012917



- Ihanteellinen voin tai pehmeiden juustojen levittämiseen.

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

EAN



6 424002 012924



- Kalapiikki kaikenlaisten kalojen käsittelyyn.

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

EAN



6 424002 012931



- Paistihäärukka kaikenlaisten lihojen käsittelyyn.

Veitsiteline 5 veitsellä, bambu

EAN



6 424002 012979

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 9,34 kg

ME: 6

SAP nro. 1057552



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

Veitsiteline 3 veitsellä, bambu

EAN



6 424002 012986

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 8 kg

ME: 6

SAP nro. 1057553



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

Veitsiteline 5 veitsellä, muovi

EAN



6 424002 012993

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 8,53 kg

ME: 6

SAP nro. 1057554



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

Veitsiteline 3 veitsellä, muovi

EAN



6 424002 013006

Leveys: 20,2 cm

Korkeus: 37,1 cm

Syvyys: 14,2 cm

Paino: 7,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1057555



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

Veitsimagneetti 32 cm

EAN



5 702268 541220

Leveys: 8 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 3 cm

Paino: 0,3 kg

ME: 5

SAP nro. 1001483



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

Roll-Sharp™ veitsenteroitin, valkoinen

Leveys: 8 cm

Korkeus: 23,6 cm

Syvyys: 3,7 cm

Paino: 0,07 kg

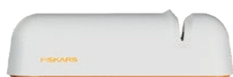
ME: 5

SAP nro. 1014214

EAN



6 424001 026564



- Turvallinen ja helppokäyttöinen työkalu veitsien teroittamista varten.

Teroituspuikko 20 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 41 cm

Syvyys: 3,6 cm

Paino: 0,198 kg

ME: 6

SAP nro. 1057549

EAN



6 424002 012948



- Kestävä teroituspuiikko veitsien teroittamiseen.

Leikkuulautasetti, bambu

Leveys: 25 cm

Korkeus: 35 cm

Syvyys: 3,8 cm

Paino: 2,015 kg

ME: 6

SAP nro. 1057550

EAN



6 424002 012955



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

Leikkuulauta, bambu

Leveys: 25 cm

Korkeus: 35 cm

Syvyys: 1,5 cm

Paino: 0,883 kg

ME: 6

SAP nro. 1059230

EAN



6 424002 013549



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

Vaihdettavat leikkuualustat, 3 kpl

Leveys: 24,5 cm

Korkeus: 34,6 cm

Syvyys: 0,45 cm

Paino: 0,387 kg

ME: 6

SAP nro. 1059231

EAN



6 424002 013556



- Kolme vaihdettavaa muovista leikkuulautaa täydentämään bambusta valmistettujen leikkuulautojen settiä.

Functional Form -keittiötyövälineet ominaisuudet ja edut

Vaivattomaan arjen ruoanlaittoon.
Helppo käyttää, puhdistaa ja säilyttää.



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

2 Helppo säilyttää
Helppo säilyttää pienessä tilassa
kokoontaittuvan rakenteen ansiosta.

3 Helppo puhdistaa
Helposti puhdistettava rakenne.

Functional Form -keittiötyövälineet

Kauha

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



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

Lasta

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



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

Pastakauha

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



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

Reikäkauha

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



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

Pihdit

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



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

Siivilä

Leveys: 28 cm

Korkeus: 46 cm

Syvyys: 9,9 cm

Paino: 0,32 kg

ME: 6

SAP nro. 1027304

EAN



6 424002 009719



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

Roiskesuoja

Leveys: 30 cm

Korkeus: 40 cm

Syvyys: 5,6 cm

Paino: 0,22 kg

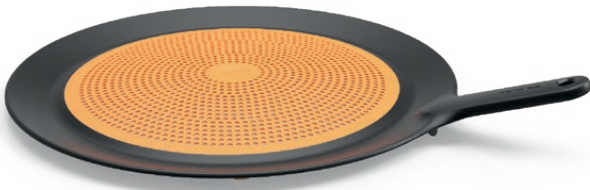
ME: 6

SAP nro. 1027305

EAN



6 424002 009726



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

Paistolasta ohut

Leveys: 8 cm

Korkeus: 40 cm

Syvyys: 6,5 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1023612

EAN



6 424002 005766



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

Valkosipuli puristin

Leveys: 8 cm

Korkeus: 20 cm

Syvyys: 5 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 5

SAP nro. 1028361

EAN



6 424002 010340



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

Kuorija

Leveys: 8 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 2,4 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1014418

EAN



6 424002 000938



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

Kuorija kääntyvällä terällä

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

EAN



6 424002 000945



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

Vihanneskuorija

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

EAN



6 424002 001799



- Täydellinen kurkkujen ja porkkanoiden kuorintaan.

Juustohöylä kovalle juustolle

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

EAN



6 424002 001867



- Ergonominen juustohöylä sopii erinomaisesti emmentalin tai goudan viipaloimiseen.

Juustohöylä pehmeälle juustolle

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

EAN



6 424002 001850



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

Juustoveitsi

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

EAN



6 424002 001614



- Täydellinen sekä pehmeän että kovan juuston leikkaamiseen ja tarjoiluun.

Vihannesleikkuri

Leveys: 8,3 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 5,9 cm

Paino: 0,13 kg

ME: 2

SAP nro. 1014416

EAN



6 424002 000921



- Täydellinen helppoon viipaloimiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin karkea

Leveys: 8,3 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 5,9 cm

Paino: 0,11 kg

ME: 2

SAP nro. 1014410

EAN



6 424002 000884



- Täydellinen helppoon raastamiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin hieno

Leveys: 8,3 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 5,9 cm

Paino: 0,11 kg

ME: 2

SAP nro. 1014412

EAN



6 424002 000891



- Täydellinen helppoon raastamiseen.
- Sormisuoja lisää turvallisuutta.

Raastin säilytysrasialla

Leveys: 8,3 cm

Korkeus: 21 cm

Syvyys: 6,2 cm

Paino: 0,11 kg

ME: 4

SAP nro. 1019530

EAN



6 424002 004288



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

Kananmunanleikkuri

Leveys: 12,6 cm

Korkeus: 17 cm

Syvyys: 5 cm

Paino: 0,14 kg

ME: 4

SAP nro. 1016126

EAN



6 424002 001836



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

Sitruspuristin

Leveys: 12,6 cm

Korkeus: 17,5 cm

Syvyys: 5,2 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 4

SAP nro. 1016125

EAN



6 424002 001829



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

Omenanlohkoja säilytyrasiolla

Leveys: 13 cm

Korkeus: 20 mm

Syvyys: 8 cm

Paino: 0,27 kg

ME: 6

SAP nro. 1016132

EAN



6 424002 001898



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

Aamupalaveitset

Leveys: 9,9 cm

Korkeus: 25,4 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,07 kg

ME: 6

SAP nro. 1016121

EAN



6 424002 001782



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

Pizzaleikkuri

Leveys: 9 cm

Korkeus: 26 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1019533

EAN



6 424002 004301



- Täydellinen pizzan leikkaamiseen paloiksi.

Salaattilinko

Leveys: 25,3 cm

Korkeus: 16,9 cm

Syvyys: 25,3 cm

Paino: 0,54 kg

ME: 5

SAP nro. 1014433

EAN



6 424002 000976



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

Salaattipihdit

Leveys: 7,5 cm

Korkeus: 33 cm

Syvyys: 3,3 cm

Paino: 0,08 kg

ME: 4

SAP nro. 1014434

EAN



6 424002 000983



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

Pallovatkain

Leveys: 8 cm

Korkeus: 34,1 cm

Syvyys: 7 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1014437

EAN



6 424002 001010



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

Vispilä

Leveys: 8 cm

Korkeus: 34,5 cm

Syvyys: 6,1 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 6

SAP nro. 1014438

EAN



6 424002 001027



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

Vispilä silikonipinnalla

Leveys: 8 cm

Korkeus: 35,6 mm

Syvyys: 7 cm

Paino: 0,05 kg

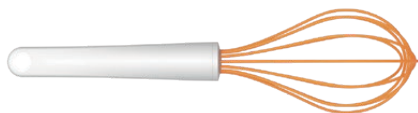
ME: 4

SAP nro. 1023613

EAN



6 424002 005773



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

Silikonisuti

Leveys: 8 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 2,7 cm

Paino: 0,05 kg

ME: 6

SAP nro. 1023614

EAN



6 424002 005780



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

Taikinakaavin

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

EAN



6 424002 005797



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

Ruotopinsetit

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

EAN



5 702268 581851



- Ruostumaton teräs varmistaa hyvän ja tukevan otteen kalanruodosta.

Clip-Sharp™ saksienteroitin

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

EAN



6 411501 960078



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

Helppoa leikkaamista kotioloissa



Ominaisuudet ja edut

1 Terävät terät

Terien hionta takaa erinomaisen leikkuujäljen ja pitää sakset terävinä pitkään.

2 Ergonominen muotoilu

Ainutlaatuiset, patentoidut kahvat ovat ergonomisia ja miellyttäviä.

3 Täydellinen työväline

Monipuoliset sakset sopivat hyvin kaikenlaisiin leikkuutehtäviin.

4 Laadukas materiaali

Valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä, joka kestää pitkään.
Valmistettu Suomessa

Functional Form -sakset

Isot yleissakset 24 cm, valkoinen

Leveys: 9 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 6

SAP nro. 1020414

EAN



6 424002 004899



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

Yleissakset 21 cm, valkoinen

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 6

SAP nro. 1020412

EAN



6 424002 004875



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

Paperisakset 17 cm, valkoinen

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 25,5 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 10

SAP nro. 1020413

EAN



6 424002 004882



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

Isot yleissakset 24 cm, musta

Leveys: 9 cm

Korkeus: 32 cm

Syvyys: 2,3 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 10

SAP nro. 1019198

EAN



6 411509 951657



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

Yleissakset 21 cm, musta

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 6

SAP nro. 1019197

EAN



6 411509 951658



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

Yleissakset 21 cm mustavalkoinen

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 27 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,1 kg

ME: 6

SAP nro. 1026065

EAN



6 424002 008460



- Sakset ovat helppo käyttää, puhdistaa ja säilyttää.
- Sakset sopivat paksujen ja oheiden materiaalien monipuoliseen leikkaamiseen kotona, koulussa ja toimistossa.
- Kestävät ruostumattomasta teräksestä valmistetut terät.
- Ergonomisesti muotoillut kahvat takaavat miellyttävän otteen.
- Oikeakätisille.
- Valmistettu Suomessa.

Paperisakset 17 cm, musta

Leveys: 8,6 cm

Korkeus: 25,5 cm

Syvyys: 1,4 cm

Paino: 0,04 kg

ME: 10

SAP nro. 1020415

EAN



6 424002 004905



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

Kalasakset 22 cm

Leveys: 9,2 cm

Korkeus: 29 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,16 kg

ME: 5

SAP nro. 1003032

EAN



6 411501 991270



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

Lintusakset 25 cm

Leveys: 9,2 cm

Korkeus: 29 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,2 kg

ME: 5

SAP nro. 1003033

EAN



6 411501 997586



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

Keittiösakset 22 cm

Leveys: 9 cm

Korkeus: 25,2 cm

Syvyys: 20 cm

Paino: 0,11 kg

ME: 5

SAP nro. 1003034

EAN



6 411501 997777



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



Uskomme, että
onnellisuus syntyy
omin käsin

Edge knives

Moderni yleisveitsi kodin
kaikkiin leikkuutehtiin



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



Edge -veitset ominaisuudet ja edut

Kestävyyttä helppoon leikkaamiseen,
puhdistamiseen ja säilyttämiseen.

1 Vahva ja paksu terä parantaa leikkausta

Korkealaatuinen japanilainen ruostumaton teräs 420 J2 takaa terän terävyyden..

2 Ergonominen muotoilu

- Mahdollistaa kaikki otteet sekä vasen- että oikeakätisen käytön
- Kahvan ansiosta käyttäjä voi pitää kättä lähellä veitsen terää.

3 Kestävä ja helposti puhdistettava terä

Suojaava tarttumaton PTFE-pinnoite estää korroosiota ja ruoan tarttumista terään.

4 Kestävä kahva

Kestävä ja iskunkestävä ABS-muovikahva on helppo pitää puhtaana



Edge -veitset



reddot design award
winner 2013

Juuresveitsi 8 cm

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



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

Pieni keittiöveitsi 13 cm

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



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

Deba-veitsi 12 cm

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



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

Kokinveitsi 15 cm

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



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

Kokinveitsi 19 cm

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



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



reddot design award
winner 2013

Santoku-veitsi 17 cm

Leveys: 7,5 cm

Korkeus: 36,5 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,13 kg

ME: 5

SAP nro. 1003097

EAN



6 424009 783315



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

Leipäveitsi 23 cm

Leveys: 7,5 cm

Korkeus: 43 cm

Syvyys: 2,5 cm

Paino: 0,14 kg

ME: 5

SAP nro. 1003093

EAN



6 424009 783056



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

Veitsenteroitin

Leveys: 8,8 cm

Korkeus: 23,3 cm

Syvyys: 4 cm

Paino: 0,09 kg

ME: 5

SAP nro. 1003098

EAN



6 424009 787009



reddot design award
winner 2012

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

Veitsiteline sis. 5 veistä

Leveys: 18,7 cm

Korkeus: 39 cm

Syvyys: 8 cm

Paino: 1,61 kg

ME: 4

SAP nro. 1003099

EAN



6 424009 787917



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

A close-up photograph of a person's hands holding a black-handled knife with an orange accent. The knife is positioned over a black knife block that contains several other similar knives. The background is a blurred kitchen scene with a window and some greenery. The text is overlaid on the lower half of the image.

**Taukoa
puhelimesta
100 % Onnellisuutta**

Tekniset tiedot

Keitto- ja paistoastiat

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

Veitset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Terämateriaali	Terän paksuus		Teroituskulma	Kahvan materiaali	Teräkulma
Functional Form	Konepesun kestävä	Japanilainen ruostumaton teräs	Small: 1,1 mm	Large: 1,7 mm	30+/-4	Softouch™	Kartiomainen
Edge	Konepesun kestävä *	Japanilainen ruostumaton teräs	Small: 1,3 mm	Large: 2,3 mm	30+/-4	ABS-muovi	Kartiomainen
* Edge -veitsien terissä on PTFE-pinnoite helppoa puhdistamista ja ylläpitoa varten							

Sakset

Tuoteperhe	Pesuhjeet	Materiaali	Kovuus	Softgrip™	Huomioitavaa
Classic	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	*
Functional Form Keittiö	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	•	-
Functional Form musta ja valkoinen	Konepesun kestävä	Ruotsalainen Sandvik -teräs	HRC 57	-	-
* Kädensijat valmistettu iskunkestävästä PBT, PP tai ABS -muovista Klassiset oranssikahvaiset sakset (paitsi nos. 1005130 ja 1003025) voidaan steriloida autoklaavissa jopa 137°C lämpötilassa. Terän tiukkuus on säädettävissä useimmissa saksissa ruuvia kiristämällä, mikä helpottaa myös puhdistusta.					



Huolto ja hoito



Veitset

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

HUOLTO

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

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

veitsenteroitinta. Aseta Roll-Sharp™ tasaiselle alustalle ja vedä veitsen terä teroitimen läpi edestakaisin 15–20 kertaa. Tämä takaa sen, että teroitat veitsen tismalleen oikeaan kulmaan. On tärkeää muistaa liikuttaa sekä taakse- että eteenpäin, jotta terä teroituu molemmilta puolilta. Käytä kumpaa tahansa teroitustapaa, veitsi kannattaa huuhdella teroituksen jälkeen kuumalla vedellä ja kuivata huolellisesti.

PUHDISTUS

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

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

SÄILYTYS

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



Sakset

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

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

HUOLTO

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

SÄILYTYS

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



Aterimet

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

PUHDISTUS

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

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

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

Huolto ja hoito



Keitto- ja paistoastiat

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

PARHAISSA KATTILOISSA JA PANNUISSA KÄYTETÄÄN ALUMIINIA JA RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ

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

PINNOITTEET

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

KÄYTTÖ JA HUOLTO

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

PUHDISTUS

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

—
! Kaikki Fiskarsin keittiötuotteet on virallisesti hyväksytty elintarvikekäyttöön.

Muistiinpanot

Muistiinpanot





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

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