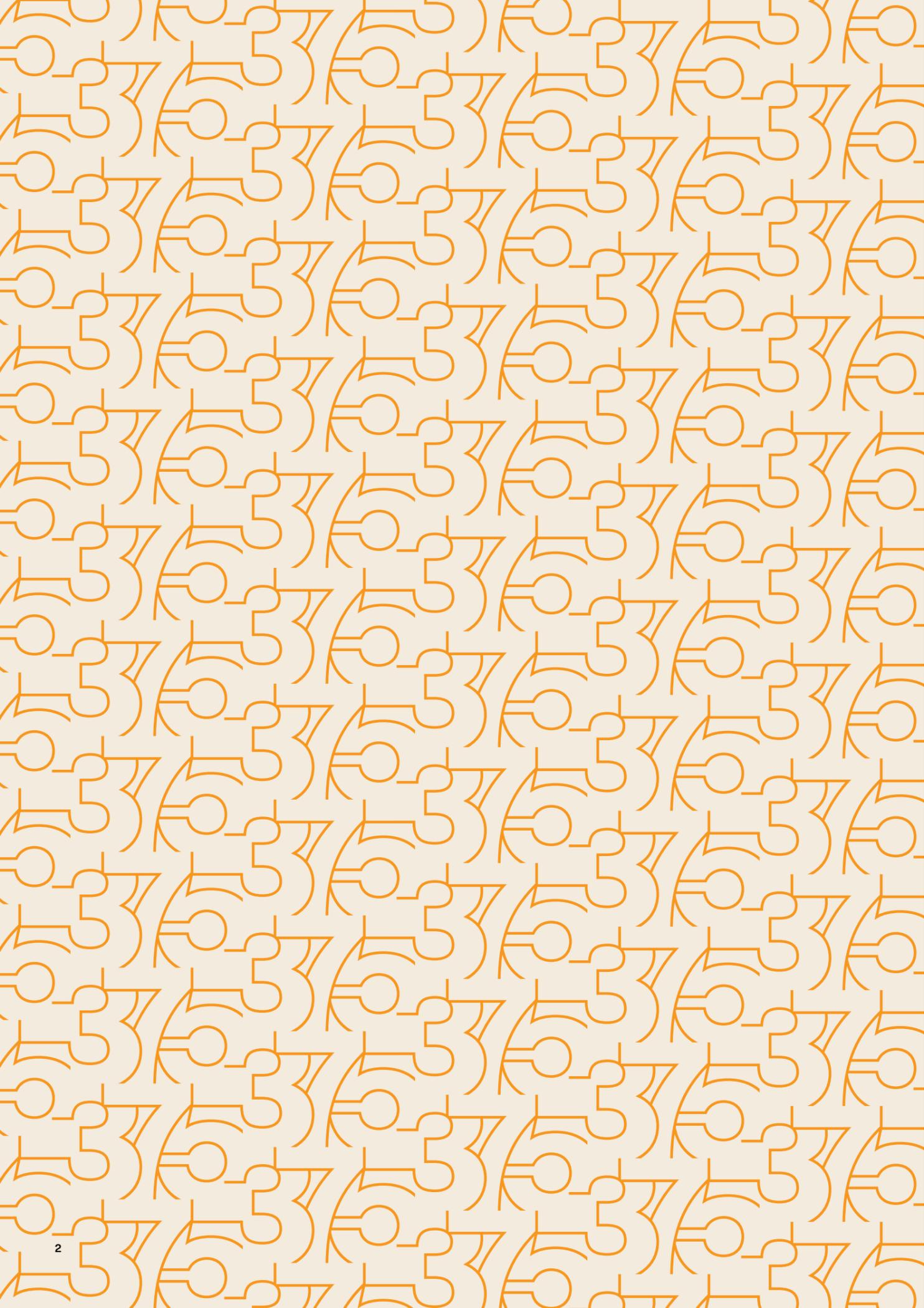


Küchen
Katalog
2024

FISKARS





Küchen Katalog 2024



Inhalt

- 6** Das Fiskars Wertversprechen & Nachhaltigkeit
- 8** Historie
- 10** Design Awards
- 12** Fiskars Marketing-Maßnahmen
- 14** Fiskars POS-Konzept
- 18** Technologien & Materialien

- 30** **Norden**
Outdoor-Kochutensilien
Äxte
Messer & Schärfer
Küchenhelfer
Kochgeschirr Gusseisen
Kochgeschirr unbeschichteter
Edelstahl
Kochgeschirr Edelstahl
Messer
- 62** **Taiten**
Kochgeschirr
Messer
- 74** **All Steel pure**
Kochgeschirr
- 78** **All Steel**
Kochgeschirr
Messer
Besteck
- 92** **Hard Face**
Kochgeschirr
Kochgeschirr Edelstahl
- 102** **Hard Edge**
Messer
- 108** **Sensei**
Messer
- 114** **Norr**
Messer
Klassische Küchenutensilien
- 120** **Classic Scheren**
- 126** **Fiskars X littala**
- 134** **Fiskars X Arabia**
- 138** **Fiskars X Moomin**
- 144** **ReNew Scheren**
- 154** **Functional Form™**
Kochgeschirr
Messer
Zubehör
Küchenhelfer
Scheren
Besteck
- 186** **Edge**
Messer
- 192** **Essential**
Messer
Scheren
Zubehör
- 200** **Produkttechnische Informationen**
- 202** **Gebrauch und Pflege**



Über 375 Jahre Geschichte sind ein Beweis für unser kontinuierliches Engagement für Qualität. Fiskars Produkte sind genial in der Funktion, einzigartig benutzerfreundlich, beeindruckend langlebig, ästhetisch und ikonisch im Design.

Bis zu 90% recycelte Materialien*

Wir verwenden im Durchschnitt hochwertigen zu **85% recycelten Edelstahl** und **100% recyceltes Aluminium** in unserem Kochgeschirr.

Wir sind besonders stolz auf unsere neue Kochgeschirrserie **All Steel** aus **90% recyceltem Stahl**.

* Bezogen auf Kochgeschirr

Gegen die Wegwerfkultur, für eine CO₂-neutrale Zukunft und für mehr Lebensqualität und Freude.



Die Geschichte begann vor über 375 Jahren.



◆ **FISKARS**
1649

◆ **1915**

Fiskars Aktien erstmals an der Börse in Helsinki gelistet

◆ **1967**



Fiskars produziert die erste Schere mit Kunststoffgriff

◆ **1977**

Fiskars steigt in den US-Markt ein

◆ **1986**



Die Marke Gerber schließt sich der Fiskars Group an



◆ **2007**

Iittala, Arabia & Rörstrand schließen sich der Fiskars Group an



◆ **2008**

Fokus verschiebt sich auf Konsumentengeschäft

◆ **2013**

Royal Copenhagen schließt sich der Fiskars Group an



◆ **2015**

Waterford, Wedgwood, & Royal Doulton schließen sich der Fiskars Group an



IRELAND 1785



ENGLAND 1759



LONDON 1815



◆ **2020**

Erneuerte Werte: Creating change Celebrating the everyday Growing with compassion

◆ **2022**

Firmen Hauptsitz wird nach Keilaniemi, Espoo, Finland verlegt. Fiskars Identität wird reformiert: Pioneering design to make the everyday extraordinary



◆ **2023**

Die Marke Georg Jensen schließt sich der Fiskars Group an

Red Dot Design Award Galerie



Die finnischen Wälder sind der Ort, an dem Petteri Masalin viele seiner Ideen entwickelt. Die enge Zusammenarbeit mit Gärtnern oder Köchen gibt Petteri und seinem Team Impulse für neue Innovationen. Sie helfen dem Designteam zu verstehen, wie ihre Produkte funktionieren. Diese Neugierde führt außerdem dazu, dass zahlreiche Prototypen angefertigt und intensive Produkttests durchgeführt werden. Im Mittelpunkt des gesamten Prozesses stehen die Nutzer, für die diese innovativen, ergonomischen, nachhaltigen und langlebigen Produkte entworfen und hergestellt werden. „Die Produkte begleiten sie durch ihr ganzes Leben, vielleicht 60 oder 100 Jahre lang“, sagt Petteri.

Petteri Masalin

Chefdesigner, Red Dot: Design Team of the Year, 2020



reddot award 2018
winner

Norden



reddot winner 2023
best of the best

All Steel



reddot award 2016
best of the best

Hard Face



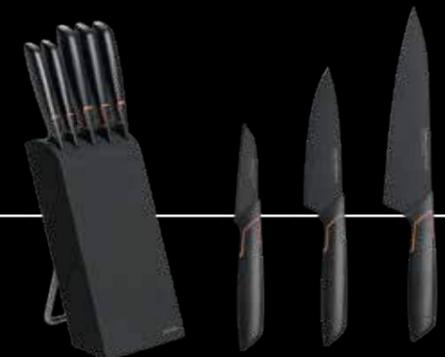
reddot award 2018
winner

Functional Form™



reddot design award
winner 2013

Edge Messer



Wir unterstützen Sie beim Abverkauf

Saisonale Kampagnen

Verkaufsfördernde 360° Kampagnen mehrmals im Jahr

- ✓ Massive 360°-Marketing-Kampagne über den gesamten Aktionszeitraum sorgt für erhöhte Nachfrage
- ✓ Digital- & Social-Media-Kampagne 365 Tage im Jahr
- ✓ Umfangreiche Advertorial-Kampagnen in auflagenstarken Publikumszeitschriften
- ✓ Aufmerksamkeitsstarke PR- & Influencer-Maßnahmen
- ✓ Ausgewählte Handels-Promotions
- ✓ Drittpartner Kooperation
- ✓ Kaufbarrieren reduzieren durch attraktive Incentivierung wie Produktzugabe-Aktionen

Zufriedenheitsgarantie

Kaufbarrieren neuer Verbraucher*innen brechen

- ✓ Erst testen, dann entscheiden – risikofreies Testen bis zu 30 Tagen mit der Fiskars Geld-zurück-Garantie
- ✓ So gelingt der Einstieg in die Marke und einfaches Handling für den Handel, da Fiskars sich um die Abwicklung bzw. Rückerstattung kümmert.

Attraktive POS-Gestaltung

Die perfekte Inszenierung Ihrer Verkaufsflächen

- ✓ Individuelle Platzierungen
- ✓ Optimale Konsumentenführung und aufmerksamkeitsstarke POS-Kommunikation
- ✓ Längerer Aufenthalt der Kunden im Markt durch positives Einkaufserlebnis. Stärkt Ihr Image und den Abverkauf.

- 1 Erhöhte Aufmerksamkeit & Steigerung des Abverkaufs
- 2 Mit individuellen Platzierungsmöglichkeiten
- 3 Crossmediale Kommunikation



Aufmerksamkeitsstarke Kommunikation & Gestaltung am POS*

Verbraucherorientiert und umsatzsteigernd



- 1 Attraktive Platzierungen
- 2 Vollständiges Koch- und Küchensortiment auf kleinster Fläche für erhöhte Flächenrentabilität
- 3 Marken- & Produktkommunikation am POS

*Beispiel-Platzierung

Profitieren Sie von unserem hochwertigen Platzierungskonzept*

Premium-Platzierung für jeden Bedarf

- 1 Aufmerksamkeitsstarker POS-Auftritt mit wertigen Materialien
- 2 Emotionales Einkaufserlebnis durch ansprechendes POS-Design
- 3 Konsumentenführung und -information durch zusätzliche Informationsschilder und Produkte zum Anfassen

*Beispiel-Platzierung



Technologien & Materialien

Fiskars Kochgeschirr Materialien

Edelstahl

Edelstahl ist ein hervorragendes Material für Kochgeschirr, das sich für alle Arten des Köchens eignet. Aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften ist Edelstahl äußerst langlebig, hygienisch und pflegeleicht. Edelstahl hat ein natürliches, attraktives Aussehen und hält standardmäßig sehr hohe Temperaturen aus. Alle Edelstahl-Kochgeschirre von Fiskars sind mit einer Aluminiumschicht versehen, die die Wärmeleitfähigkeit verbessert und die Produktleistung erhöht. Alle Fiskars Kochgeschirrprodukte eignen sich für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochfelder. Die Fiskars Edelstahl-Kochgeschirr-Produktlinien sind **All Steel, Norden Steel und Hard Face Steel**.

Aluminium

Aluminium hat eine sehr gute Wärmeleitfähigkeit und garantiert so eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf Boden und Seiten des Kochgeschirrs, was die Zubereitung der Speisen beschleunigt und Energie spart. Aluminium ist leicht zu handhaben und eignet sich hervorragend für das tägliche Kochen. Alle Kochgeschirrprodukte von Fiskars eignen sich dank einer speziellen Behandlung des Aluminiums für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochfeldern. Die Produktlinien der Fiskars Aluminium-Kochgeschirre sind **Functional Form, Hard Face und Rotisser**.

Gusseisen

Gusseisen eignet sich aufgrund seiner hohen Wärmekapazität am besten für das lange und schonende Garen von Suppen und Eintöpfen, das Backen im Ofen, aber auch für das Braten von Steaks und ähnlichem bei hohen Temperaturen. Gusseisen-Kochgeschirr wird mit zunehmendem Alter besser, da es sich im Laufe der Zeit mit natürlichen Geschmacksstoffen anreichert. Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet und sollte ausschließlich von Hand gespült werden. Die gusseiserne Kochgeschirr-Produktlinie von Fiskars ist **Norden**.

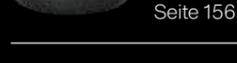
Innovationen & Technologien

Technologie	Energy Base	OPTIHEAT™	Dreischichtboden	Multiply technology	LZR-EDGE™
Icon					
Beschreibung	<p>Energy Base eignet sich für alle Herdarten, aber die ultimativen Vorteile zeigen sich auf einem Cerankochfeld, wo der energiesparende Boden bis zu 50 % schneller aufheizt und 30 % weniger Energie verbraucht, da er die Wärme leicht überträgt.</p> <p>Wird in allen Fiskars Kochgeschirren aus Aluminium verwendet.</p>	<p>Die OPTIHEAT™ Technologie schützt die Beschichtung des Kochgeschirrs vor Überhitzung auf einem Induktionskochfeld. Wenn die Temperatur der Pfanne 230 °C überschreitet, entmagnetisiert das Material, bis die Temperatur sinkt. Die OPTIHEAT™ Technologie wird nur auf einem Induktionskochfeld aktiviert, ist aber auch auf allen anderen Kochfeldern verwendbar, nur ohne die entmagnetisierenden Eigenschaften.</p>	<p>Der hochwertige, stoßfeste Dreischichtboden ist für die effiziente und gleichmäßige Erwärmung von Kochgeschirr optimiert. Die Schichten bestehen aus einem dicken Aluminiumkern zwischen hochwertigen Edelstahllagen.</p> <p>Wird in allen Fiskars Kochgeschirren aus rostfreiem Stahl verwendet (außer Norden Steel, das mit der Multiply-Technologie hergestellt wird).</p>	<p>Kochgeschirr, das mit der Multiply- (= Mehrschicht) Technologie hergestellt wird, hat eine Außen- und Innenschicht aus Edelstahl mit einem Aluminiumkern zwischen den Stahlschichten. Die Aluminiumschicht ist vollständig ummantelt, was das Produkt sehr langlebig macht, da Beschädigungen vermieden werden, und gleichzeitig ein hochwertiges Aussehen bietet.</p> <p>Funktioniert gut auf Induktionskochfeldern. Die Wärme wird auch an den Seiten gut übertragen, wodurch das Produkt optimal zum Köcheln geeignet ist.</p> <p>Die Multiply-Technologie kann mehr als 3 Schichten umfassen.</p>	<p>Die LZR-EDGE™ Technologie wird in ausgewählten Fiskars Messern eingesetzt, um dem Messer eine lang anhaltende Schärfe und einen perfekten Schneidwinkel zu verleihen. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf, als herkömmliche Messer.</p>
Produktlinien	Taiten, Hard Face, Functional Form	Taiten, Hard Face	All Steel, Hard Face Steel, Functional Form™ casseroles	Norden Steel	Hard Edge, Titanium
Ideal für	Ceran-Kochfeld, aber geeignet für alle Herdarten	Induktionskochfeld, aber geeignet für alle Herdarten	Eignet sich gut für alle Herdarten	Eignet sich gut für alle Herdarten	Lang anhaltende Schärfe

Pfannen- Eigenschaften



Im Überblick

Eigenschaften	Wertversprechen	Antihafteigenschaften (BESCHICHTUNG)	Leicht zu reinigen (INNEN)	Haltbarkeit des Bodens	Spülmaschinenfest	Geignet für	Kompetenzniveau	Ofengeeignet für >150 °C	Max. Brattemp. °C
 Seite 46	Modernes nordisches Design, inspiriert von der Natur		Good	Best	-	Steaks	Meisterkoch	✓ abnehmbarer Holzgriff	270 °C
 Seite 50	Modernes nordisches Design, inspiriert von der Natur	-	Better	Best	✓	Alles	Meisterkoch	✓	270 °C
 Seite 52	Modernes nordisches Design, inspiriert von der Natur		Better	Best	✓	Alles	Meisterkoch	✓	270 °C
 Seite 64	Einzigartige Kontrolle über jede kulinarische Kreation		Best	Better	✓	Alles	Enthusiast	✓	270°C
 Seite 76	Erstklassige Haltbarkeit, klassischer Stahl	-	Good	Best	✓	Steaks	Hobbykoch	✓	270 °C
 Seite 80	Erstklassige Haltbarkeit, klassischer Stahl		Better	Best	✓	Alles, Steaks	Hobbykoch	✓	270 °C
 Seite 94	Hitze effizient, massiv, antihafbeschichtet. Für das tägliche Kochen		Best	Better	✓	Alles	Alltagsheld	-	240 °C
 Seite 99	Hitze effizient, massiv, antihafbeschichtet. Für das tägliche Kochen		Best	Best	✓	Alles	Alltagsheld	-	240 °C
 Seite 156	Geniales Design für einfaches, tägliches Kochen		Best	Good	✓	Fisch, Eier, Gemüse	Alltagsheld	-	240 °C
 Seite 160	Geniales Design für einfaches, tägliches Kochen		Better	Good	✓	Alles	Alltagsheld	-	270°C

Beschichtungen erklärt

Qualitäten & Eigenschaften

Kochgeschirr, insbesondere Bratpfannen, sind in der Regel beschichtet, um die Antihafteigenschaften zu verbessern. Die Antihafteigenschaften verhindern, dass Lebensmittel an der Oberfläche des Kochgeschirrs haften bleiben, und machen es reinigungsfreundlich. Aluminiumprodukte sind immer beschichtet; Stahl wird nur beschichtet, wenn eine Antihaftebeschichtung gewünscht wird.

Es gibt Unterschiede in den Qualitäten und Eigenschaften der Beschichtungen. Die PTFE-Beschichtungen von Fiskars bestehen aus 2 bis 4 Schichten, wobei die 4-lagige Beschichtung die haltbarste und kratzfesteste ist. Die Dicke und Anzahl der Schichten entsprechen der Haltbarkeit und Leistung des Kochgeschirrs. Die Langzeiteigenschaften hängen letztlich von der Qualität und der Verarbeitung der Beschichtung ab. Alle Fiskars-Beschichtungen sind frei von PFOA und PFOS.

Obwohl die Beschichtungen hohen Temperaturen standhalten, werden die Kunststoffmischungen (PTFE) bei einer sehr heißen Pfanne über 240 °C weicher

und empfindlicher. Unsere keramikbasierte, kunststofffreie Beschichtung Ceratec™ und die Oberflächenbehandlung Thermium™ sind hitzebeständiger und eignen sich gut für heiße Temperaturen und harten Einsatz.

Alle PTFE-beschichteten Pfannen werden mit der Zeit abgenutzt oder zerkratzt, und das Kochgeschirr sollte dann entsorgt werden. Unsere Thermium™- und Ceratec™-behandelten Edelstahlprodukte können jedoch wie jedes andere unbeschichtete Edelstahlkochgeschirr verwendet werden, auch wenn die Antihafteigenschaften mit der Zeit nachlassen. Der Verbraucher erhält ein Produkt, das alle wünschenswerten Eigenschaften von Edelstahl aufweist. Das Gleiche gilt für Thermium™-beschichtetes, emailliertes Gusseisen-Kochgeschirr.

Wir empfehlen Küchenhelfer aus Holz, Silikon, Kunststoff und anderen nicht kratzenden Materialien, um die Oberfläche der Beschichtung in gutem Zustand zu halten und die Lebensdauer des beschichteten Kochgeschirrs zu verlängern.

Innovative Beschichtungen für jeden Gebrauch

Beschichtung	Hardtec™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Enamel
Beschreibung	2-Schicht-PTFE-Beschichtung	4-Schicht-PTFE-Beschichtung	Mineralische Behandlung	Keramische Beschichtung	Emailliebeschichtung
Produktlinien	Functional Form	Hard Face Hard Face Steel	Norden Steel Norden Gusseisen	All Steel Taiten	Norden Gusseisen
Kunststofffrei	Auf Kunststoffbasis	Auf Kunststoffbasis	✓	✓	✓
Haltbarkeit	Sehr gute Haltbarkeit und lang anhaltende Antihafteigenschaften. Allerdings müssen alle PTFE-beschichteten Kochgeschirre irgendwann recycelt werden, wenn die Beschichtung nicht mehr die beste Leistung erbringt.	Hervorragende Haltbarkeit mit hoher Kratzfestigkeit und lang anhaltenden Antihafteigenschaften. Allerdings müssen alle PTFE-beschichteten Kochgeschirre irgendwann recycelt werden, wenn die Beschichtung nicht mehr die beste Leistung erbringt.	Äußerst gute anfängliche Antihafteigenschaften. Alle mit Fiskars Thermium™ behandelten Kochgeschirre bleiben auch bei Nachlassen der Behandlung und der Antihafteigenschaften wie jedes andere unbeschichtete Stahlprodukt verwendbar. Die Pflegeleichtigkeit bleibt über den gesamten Lebenszyklus der Pfanne erhalten.	Äußerst gute anfängliche Antihafteigenschaften mit Kratzfestigkeit. Alle mit Fiskars Ceratec™ behandelten Kochgeschirre sind wie jedes andere unbeschichtete Stahlprodukt verwendbar, nachdem die Antihafteigenschaften nachgelassen haben. Die Pflegeleichtigkeit bleibt über den gesamten Lebenszyklus der Pfanne erhalten.	Hervorragende Haltbarkeit bei regelmäßigem Gebrauch. Neigt jedoch bei Stößen zu Absplitterungen und Rissen.
Eigenschaften	Empfindlich gegenüber Temperaturen über 240 °C. Leicht zu reinigen.	Empfindlich gegenüber Temperaturen über 240 °C. Leicht zu reinigen.	Die dünne und fast transparente Mineralschicht offenbart die schöne Stahloberfläche des Kochgeschirrs. Hohe Hitzebeständigkeit. Leicht zu reinigen.	Hohe Hitzebeständigkeit und Härte. Perfekt zum Flambieren und Anbraten. Leicht zu reinigen.	Äußerst hitzebeständig. Die Emaillie schützt blankes Gusseisen vor Rost.
Maximale Brattemperatur °C	240 °C	240 °C	270 °C	270 °C	270 °C
Dishwasher safe	✓	✓	Gusseisen: Reinigung mit der Hand Stahl: Spülmaschinen geeignet	✓	Reinigung mit der Hand

Fiskars Messerserien

im Überblick

Messer für unterschiedliche Ansprüche

Verbrauchereigenschaften	Wertversprechen	Anmutung & Haptik	Griffmaterial	Klingenmaterial	Schneidleistung & Schärfe (SCHNITTHALTIGKEIT)	Spülmaschinenfest	Schärfwinkel & Schärfwerkzeugempfehlung	Kompetenzniveau
Norden  Seite 58	Modernes nordisches Design, inspiriert von der Natur	Edel und natürlich	Wärmebehandeltes Birkenholz	Deutscher rostfreier Stahl	Best	-	26+/-2 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Meisterkoch
Taiten  Seite 70	Leichtgewichtige Präzision, langanhaltende Leistung	Fortschrittlich und leicht	Kunststoff (Polypropylen)	Titan	Best LZR EDGE™	-	26+/-2 Wetzstein	Meisterkoch
All Steel  Seite 86	Erstklassige Haltbarkeit Klassischer Stahl	Ausgewogen und solide	Rostfreier Stahl	AUS-8-Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt	Better	-	26+/-3 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Hobbykoch
Sensei  Seite 110	Traditionelles japanisches Design und Schneiden	Ausgewogen und präzise	HRC56 Rostfreier, Kohlenstoffreicher Stahl & Kunststoff (TPR und Polypropylen)	HRC56 Rostfreier, Kohlenstoffreicher Stahl.	Better	-	30+/-4 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Hobbykoch
Norr  Seite 116	Holzgriff für klassisches Schneiden	Solide und authentisch	FSC-zertifiziertes, mit Kebony behandeltes norwegisches Ahornholz und andere kontrollierte Materialien.	Deutscher rostfreier Stahl	Better	-	30+/-4 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Hobbykoch
Hard Edge  Seite 104	Dauerhafte Schärfe für tägliches Kochen	Scharf und langlebig	Kunststoff mit SoftGrip™ (Kombination aus TPV und PP)	Japanischer rostfreier Stahl	Best LZR EDGE™	✓	26+/-2 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Hobbykoch & Alltagsheld
Edge  Seite 188	Modernes Allround-Messer mit Antihafteigenschaften	Müheles und antihaftebeschichtet	Kunststoff (ABS)	Japanischer rostfreier Stahl	Good	✓	30+/-4 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Alltagsheld
Functional Form™  Seite 166	Geniales Design für einfaches, tägliches Kochen	Funktional und komfortabel	Kunststoff mit SoftGrip™ (Kombination aus TPV und PP)	Japanischer rostfreier Stahl	Good	✓	26+/-2 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Alltagsheld
Essential  Seite 194	Jederzeit bequem schneiden	Einfach und funktional	Kunststoff	Rostfreier Stahl	Good	✓	30+/-4 Wetzstein oder Roll-Sharp™	Alltagsheld

Fiskars hat es sich zur Aufgabe gemacht, **jeden Moment** des Kochens **angenehmer** zu gestalten.

Wir glauben, dass Ihnen in der Küche alles **besser gelingt** und Sie wirklich **gern kochen**, wenn Sie Produkte verwenden, die Ihren Fähigkeiten und Ihrer Motivation entsprechen. Für die leidenschaftlichen und qualitätsbewussten Hobbyköche, die das Kochen als eine Möglichkeit zum **Ausdruck** ihrer **Kreativität** sehen und für die vielbeschäftigten berufstätigen Eltern, die nach einfachen Lösungen für die Alltagsküche suchen, haben wir ein Angebot, das individuellen Bedürfnissen entspricht.

Qualität, Funktionalität und Nachhaltigkeit sind die Grundwerte, die der Entwicklung unserer Produkte als treibende Kraft zugrunde liegen. Alle Fiskars Küchenprodukte sind widerstandsfähig, ergonomisch, nutzerfreundlich und formschön gestaltet. Durch die Auswahl langlebiger und recycelter Materialien auch besonders nachhaltig.



Fiskars Premium

„Kochen ist für mich ein Weg, meine Kreativität auszudrücken und mich inspirieren zu lassen. Ich liebe immer neue kulinarische Erlebnisse. Mit hochwertigen Küchenprodukten kann ich das Kochen genießen und die besten Kochergebnisse erzielen.“

Lars, 46

Tagsüber Regisseur,
in seiner Freizeit Kochkünstler



Norden

Pure nordische Kocherfahrung für In- und Outdoor



All Steel

Für das perfekte Geschmackserlebnis



Taiten

Einzigartige Kontrolle über jede kulinarische Kreation



Norr

Zeitloser Klassiker im nordischen Design

Norden

Nordische Handwerkskunst & Designs von höchster Qualität

Norden lässt sich von der nordischen Natur, Kultur und Tradition inspirieren und interpretiert sie auf moderne Weise neu. Das Sortiment fängt die nordische Lebensart ein: fortschrittliche Technologien und traditionsbewusstes Design. Das Sortiment umfasst Koch- und Grillgeschirr aus Gusseisen und Edelstahl sowie hochwertige Küchenmesser und Küchenutensilien.



Norden Outdoor Eigenschaften & Vorteile



4

7

6

5

3

2

1

- 8** **Hochwertiges, massives Holz**
Eichenholz und wärmebehandeltes Birkenholz stammen aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.
- 9** **Premium-Edelstahl für die höchsten Ansprüche**
Hochwertiger Edelstahl für Langlebigkeit und den Einsatz bei hohen Temperaturen.

- 10** **Aus hochwertigem Eichenholz für antihaftebeschichtetes Kochgeschirr**
Alle Grillutensilien aus Holz sind für antihaftebeschichtetes Kochgeschirr geeignet.
- 11** **Perfekt ausgewogen**
Perfekte Balance für Komfort und Kontrolle bei der Benutzung.



1 **Langlebiges, hochwertiges Gusseisen**
Grilltopf und Grillplatte aus robustem Gusseisen sind ideal für eine Vielzahl von Zubereitungsarten.

2 **Pflegeleicht**
Dank THERMIUM™ Mineralbehandlung ist die Innenfläche sehr leicht zu reinigen und zu pflegen.

3 **Hohe Temperaturen**
Hitzebeständig bis 270 °C, nicht für die Verwendung mit Metallutensilien empfohlen.

4 **Premium-Edelstahl**
Hochwertiger Edelstahl für lange Haltbarkeit.

5 **Grillkorb aus Edelstahl**
Multifunktionales Kochen: Verwenden Sie ihn als Grillkorb als Dampfgarer oder Sieb.

6 **Norden Grill System**
Kombinieren Sie ihn mit dem Grill Chef Topf für 1- oder 2-lagiges Dampfgaren im Freien oder in Ihrer Küche.

7 **Stapelbarkeit**
Stapelbares Norden Outdoor Grill System.



Grillkorb



Kochplatte



Grilltopf & Korb



Norden Outdoor

Outdoor Grilltopf

Höhe: 13,1 cm	Breite: 33,2 cm	Tiefe: 34 cm	Gewicht: 5,86 kg	VPE: 1
----------------------	------------------------	---------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1066430**



Der massive Gusseisentopf ist ideal für eine Vielzahl von Zubereitungsarten auf dem Grill und in der Küche, sowie zum einfachen Mischen. Durch die Thermium™ Mineralbeschichtung ist die innere Oberfläche sehr leicht zu reinigen und zu pflegen. Der Deckel besteht aus hochwertigem Edelstahl. Geeignet für Induktions-, Keramik-, Gas- und traditionelle Kochfelder. Auch für offenes Feuer und verschiedene Grills.

Outdoor Grillkorb/Dampfeinsatz

Höhe: 8,1 cm	Breite: 32 cm	Tiefe: 32,2 cm	Gewicht: 1,05 kg	VPE: 1
---------------------	----------------------	-----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1066431**



Multifunktionaler Einsatz: Zur Verwendung als Grillkorb, als Dampfgarer oder als Sieb. Hochwertiger Edelstahl für Langlebigkeit. In Kombination mit dem Norden Outdoor Topf für 1- oder 2-lagiges Dämpfen, auf Ihrem Grill oder in der Küche.

Outdoor Grillplatte

Höhe: 4,3 cm	Breite: 32,2 cm	Tiefe: 32,2 cm	Gewicht: 2,64 kg	VPE: 1
---------------------	------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1066432**



Die massive Gusseisenplatte ist ideal zum Garen von Pfannkuchen, Fisch oder Gemüse auf dem Grill oder über offener Flamme. Durch zwei Emaille-Schichten und die einzigartige Thermium™-Mineralbehandlung ist die Kochfläche sehr leicht zu reinigen und zu pflegen. Standfüße an der Unterseite sorgen für Stabilität beim Kochen und Servieren. Geeignet für offenes Feuer und verschiedene Grills.

Outdoor Grillspatel

Höhe: 3 cm	Breite: 44,4 cm	Tiefe: 8,6 cm	Gewicht: 0,39 kg	VPE: 1
-------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1066425**



Der solide Kopf des Spatels aus hochwertigem Edelstahl ist dünn geformt, um Speisen leicht zu wenden. Die gezahnte Kante schneidet Zutaten. Praktische Schlaufe zum Aufhängen bei Nichtgebrauch. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Outdoor Grillzange

Höhe: 3 cm	Breite: 44,4 cm	Tiefe: 8,6 cm	Gewicht: 0,38 kg	VPE: 1
-------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1066426**



Robuste, hochwertige Edelstahlzange mit verdrehsicherem Gelenk für Präzision. Die gezahnten Kanten ermöglichen ein einfaches Greifen der Zutaten. Praktische Schlaufe zum Aufhängen bei Nichtgebrauch. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Outdoor Grillgabel

Höhe: 2,9 cm	Breite: 45,2 cm	Tiefe: 8,7 cm	Gewicht: 0,31 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1066427	EAN 6 424002 016281
					Alte Art.-Nr. -	



Die Gabel aus hochwertigem Edelstahl nimmt auch große Zutaten problemlos auf. Praktische Schlaufe zum Aufhängen bei Nichtgebrauch. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Outdoor Holzkochlöffel

Höhe: 2,5 cm	Breite: 43,2 cm	Tiefe: 7,7 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1066428	EAN 6 424002 016298
					Alte Art.-Nr. -	



Ein stilvolles Utensil zum Grillen, Kochen und Servieren. Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciertes Design. Sicher für die Verwendung mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

Outdoor Holzspatel

Höhe: 2,5 cm	Breite: 43,2 cm	Tiefe: 7,7 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1066429	EAN 6 424002 016304
					Alte Art.-Nr. -	



Der Holzspatel eignet sich perfekt zum Grillen, Kochen und Servieren. Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciert. Sicher für die Verwendung mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

Outdoor Grillbesteck 2-tlg.

Höhe: 3,3 cm	Breite: 47,3 cm	Tiefe: 14,2 cm	Gewicht: 0,78 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1066552	EAN 6 424002 016489
					Alte Art.-Nr. -	



Der solide Kopf des Spatels aus hochwertigem Edelstahl ist dünn geformt, um Zutaten leicht zu wenden. Die gezahnte Kante des Spatels schneidet Zutaten. Die Zange ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und hat ein verdreh sicheres Gelenk für Präzision. Die gezahnten Kanten ermöglichen ein einfaches Greifen der Zutaten. Praktische Schlaufe zum Aufhängen bei Nichtgebrauch. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.



Norden Äxte

Norden Axt N7					Art.-Nr. 1051142	EAN 
Höhe: 3,2 cm	Breite: 35,5 cm	Tiefe: 13 cm	Gewicht: 0,74 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



Kleine Universalaxt zum Entasten, Hacken & Feuerholz machen (bis 7 cm Durchmesser). Perfekte Begleitung für Camping, Wandern und andere Outdoor-Aktivitäten durch kompakte Größe. Kopfgewicht: 470 g.

Norden Axt N10					Art.-Nr. 1051143	EAN 
Höhe: 3,2 cm	Breite: 44,5 cm	Tiefe: 15,2 cm	Gewicht: 1,14 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



Universalaxt zum Hacken & Feuerholz machen und für kleinere Bauprojekte. Stiellänge ist ideal für mühelosen Einhandgebrauch. Kopfgewicht: 760 g.

Norden Axt N12					Art.-Nr. 1051144	EAN 
Höhe: 3,2 cm	Breite: 49,5 cm	Tiefe: 15,2 cm	Gewicht: 1,25 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



Einfaches Spalten kleinerer Scheite mit Durchmessern bis zu 20 cm. Ideale Stiellänge, auch für den beidhändigen Gebrauch. Kopfgewicht: 840 g.

Premium Axt Klingenschutz, XS					Art.-Nr. 1057531	EAN 
Höhe: 2,5 cm	Breite: 10 cm	Tiefe: 18,8 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Für sichere Aufbewahrung und Transport. Hergestellt aus 100 % recyceltem Leder. Überzugsschlaufe, um Klingenschutz in Position zu halten. Hochwertiges, langlebiges Leder mit verstärkter Kante. Wasserabweisend, um die Axtklinge vor Rost zu schützen. Geeignet für Axtklingen der Fiskars Modelle N10, N12, X10, X11, A10 & A11.

Premium Axt Klingenschutz, S					Art.-Nr. 1057532	EAN 
Höhe: 3 cm	Breite: 10 cm	Tiefe: 20,5 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Für sichere Aufbewahrung und Transport. Hergestellt aus 100 % recyceltem Leder. Überzugsschlaufe, um Klingenschutz in Position zu halten. Hochwertiges, langlebiges Leder mit verstärkter Kante. Wasserabweisend, um die Axtklinge vor Rost zu schützen. Geeignet für Axtklingen der Fiskars Modelle N7, X5, X7, A5 & A6.

Norden Messer & Schärfer

Norden Schnitzmesser					Art.-Nr. 1071897	EAN 
Höhe: 2,6 cm	Breite: 18,5 cm	Tiefe: 1,8 cm	Gewicht: 0,10 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



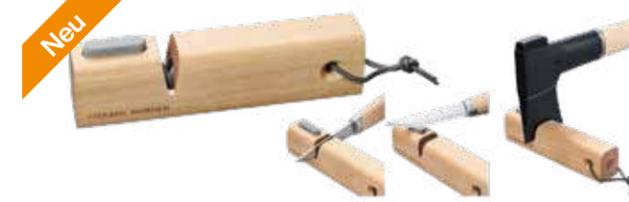
Für Holzarbeiten und Schnitzereien. Gefertigt aus natürlichen, hochwertigen Materialien, die Generationen überdauern. Pflegeleichte Klinge (6,9 cm), aus leicht zu schärfendem, rostbeständigem Edelstahl. FSC®-zertifizierter Griff aus Birkenholz, angenehm und sicher in der Hand, gewachst für lange Haltbarkeit. Mitgeliefertes Futteral aus recyceltem Leder mit Polymereinlage für Sicherheit und als Klingenschutz.

Norden Outdoor-Messer					Art.-Nr. 1072090	EAN 
Höhe: 3,2 cm	Breite: 21,3 cm	Tiefe: 2,2 cm	Gewicht: 0,11 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



Outdoor-Messer für Holz- und Schnitzarbeiten, Camping-Gebrauch, Angeln und Jagen. Natürliche, hochwertige Materialien, die Generationen überdauern. Pflegeleichte Klinge (9,9 cm), aus leicht zu schärfendem, rostbeständigem Edelstahl. Griff aus natürlichem Birkenholz liegt angenehm und sicher in der Hand. Der Holzgriff ist FSC®-zertifiziert (FSC C108780). Mitgeliefertes Futteral aus recyceltem Leder mit Polymereinlage, für Sicherheit und als Klingenschutz.

Norden Axt- & Messerschärfer					Art.-Nr. 1071898	EAN 
Höhe: 4,5 cm	Breite: 16,1 cm	Tiefe: 3,1 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	

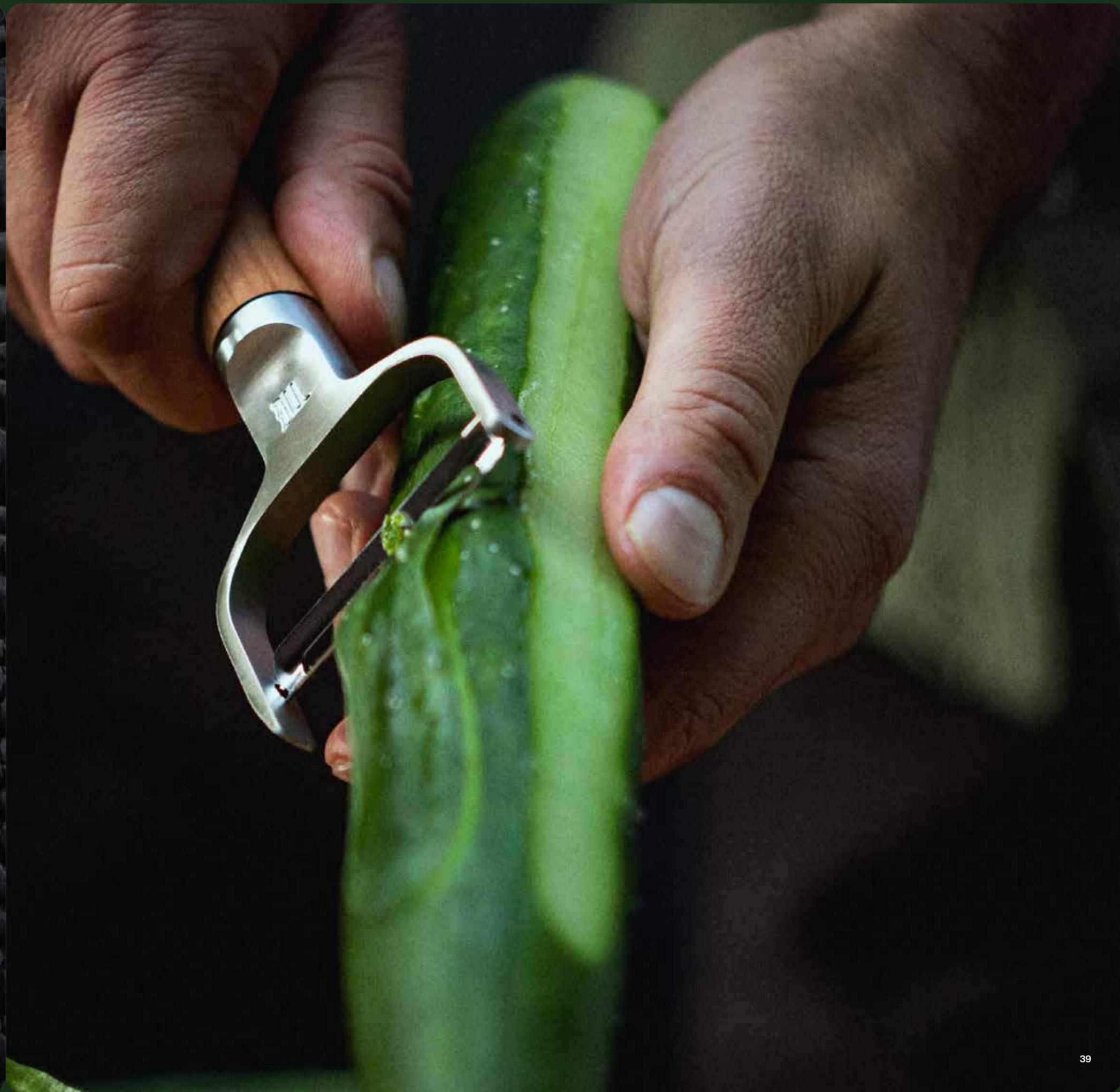


Optimiert die regelmäßige Wartung von Äxten und Messern und garantiert scharfe Schneidkanten. Schärfschlitz hält Messer in Position für sicheres Schleifen. Keramischer Schleifstein, schleifen in beide Richtungen und optimierter Schärfwinkel für Fiskars Äxte. Keramischer Schleifstein schärft in beide Richtungen mit optimalem Schleifwinkel für Messer und Äxte. Natürlicher Korpus aus FSC®-zertifiziertem Birkenholz (FSC C108780), angenehm in der Hand. Aufhängeschlaufe aus recyceltem Leder zur einfachen Aufbewahrung. Handliche Größe für Outdoor-Abenteuer.

Norden Küchen- helfer

Stilvolle nordische
Akzente in
der gesamten
Küche

Norden Küchenhelfer sind aus hochwertigen Materialien und erfüllen mehr als nur den funktionalen Aspekt. Sie liegen angenehm in der Hand und das nordische Design setzt stilvolle Akzente in jeder Küche. So wird das Kochen und Servieren zu einem genussvollen Erlebnis.



Norden Küchenhelfer Eigenschaften & Vorteile



- 1 Hochwertiges, massives Holz**
Langlebiges Eichenholz und wärmebehandeltes Birkenholz stammen aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.
- 2 Premium-Edelstahl für höchste Ansprüche**
Hochwertiger Edelstahl für problemloses Reiben, Schälen und Schneiden.
- 3 Geeignet für antihafbeschichtetes Kochgeschirr**
Alle Küchenhelfer sind aus Holz und für antihafbeschichtete Kochgeschirroberflächen geeignet.
- 4 Perfekt ausgewogen**
Perfekte Balance für Komfort und Kontrolle bei der Nutzung.
- 5 Einzigartige Vielfalt**
Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat.
- 6 Zum Kochen und Servieren**
Eignet sich hervorragend zum Kochen und Servieren. Entworfen, um sich nahtlos in die moderne Küche einzufügen.



Spülen mit Hand

Norden Küchenhelfer

Handreibe (grob)

Höhe: 2,9 cm	Breite: 34,5 cm	Tiefe: 7,3 cm	Gewicht: 0,28 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

1065244



Hochwertiger, rostfreier Stahl ermöglicht problemloses Reiben. Ideal zum groben Reiben einer Vielzahl von Zutaten wie Karotten, Weichkäse, Ingwer und mehr. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz. Gummifuß verhindert Verrutschen. Optimale Balance und Komfort bei der Benutzung.

Handreibe (fein)

Höhe: 2,9 cm	Breite: 34,5 cm	Tiefe: 7,3 cm	Gewicht: 0,28 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

1065245



Hochwertiger, rostfreier Stahl ermöglicht problemloses Reiben. Ideal zum feinen Reiben einer Vielzahl von Zutaten wie Zitrusfrüchten, Knoblauch, Schokolade, Hartkäse und mehr. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz. Gummifuß verhindert Verrutschen. Optimale Balance und Komfort bei der Benutzung.

Y-Schäler mit schwenkbarer Klinge

Höhe: 2,9 cm	Breite: 20,7 cm	Tiefe: 7,4 cm	Gewicht: 0,11 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

1065246



Hochwertige Klinge aus rostfreiem Stahl für problemloses Schälen. Schwenkbare Klinge passt sich perfekt an die Form der Lebensmittel an. Ideal für eine Vielzahl von Schälaufgaben, insbesondere für langes Gemüse wie Gurken und Karotten. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Schäler mit fester Klinge

Höhe: 2,9 cm	Breite: 20,7 cm	Tiefe: 7,4 cm	Gewicht: 0,06 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

1065247



Hochwertige Klinge aus rostfreiem Stahl für problemloses Schälen. Ideal für eine Vielzahl von Schälaufgaben, insbesondere für lange oder runde Früchte und Gemüse wie Spargel, Kartoffeln und Äpfel. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Hartkäsehobel

Höhe: 2,9 cm	Breite: 23,4 cm	Tiefe: 7,9 cm	Gewicht: 0,08 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

1065248



Hochwertige Klinge aus rostfreiem Stahl für problemloses Schneiden. Die dünne Gleitklinge garantiert perfekte Scheiben. Ideal zum gleichmäßigen Schneiden von Hartkäse, wie z. B. Gouda. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Fischfiletiegabel

Höhe: 3 cm	Breite: 25,3 cm	Tiefe: 7,4 cm	Gewicht: 0,15 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065249	Alte Art.-Nr. -
-------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Spieß aus hochwertigem, rostfreiem Stahl für ultimative Leistung. Hält den Fisch beim Filetieren oder Zubereiten sicher fest. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz. Passt zum Norden Filetirmesser.

**Fleischgabel**

Höhe: 3,1 cm	Breite: 28,8 cm	Tiefe: 7,3 cm	Gewicht: 0,15 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065250	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Gabel aus hochwertigem, rostfreiem Stahl für ultimative Leistung. Hält Braten oder Fleisch beim Tranchieren sicher fest. Griff aus hochwertigem, wärmebehandeltem Birkenholz. Passt zum Norden Tranchiermesser.

**Spatel**

Höhe: 2,75 cm	Breite: 34,2 cm	Tiefe: 7,25 cm	Gewicht: 0,10 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065696	Alte Art.-Nr. -
----------------------	------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Der Spatel ist ideal zum Kochen und Servieren. Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciert. Geeignet für die Verwendung mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

**Wokwender**

Höhe: 2,7 cm	Breite: 33,4 cm	Tiefe: 8,1 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065697	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Der Wokwender ist ideal zum Kochen und Servieren. Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciert. Geeignet für die Verwendung mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

**Kochlöffel-Set 2-tlg.**

Höhe: 3,45 cm	Breite: 33,2 cm	Tiefe: 7,35 cm	Gewicht: 0,16 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065698	Alte Art.-Nr. -
----------------------	------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Das Kochlöffel-Set ist ideal zum Kochen und Servieren. Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciert. Geeignet für die Verwendung mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

**Zange**

Höhe: 2,9 cm	Breite: 33 cm	Tiefe: 7,5 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065699	Alte Art.-Nr. -
---------------------	----------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Hochwertige Zange zum Kochen und Servieren. Die gezahnten Kanten ermöglichen ein einfaches Greifen der Zutaten. Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciert. Sicher für die Verwendung mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

**Messerschärfer**

Höhe: 5,5 cm	Breite: 9,85 cm	Tiefe: 7,6 cm	Gewicht: 0,2 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1065710	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Aus hochwertigem Eichenholz gefertigt. Keramik-Schleifstein zum optimalen Schärfen von Messern mit geraden Stahlklingen. Integrierter Fingerschutz, einfach und schnell zu bedienen. Geeignet für alle Edelstahl-Messer mit gerader Klinge.

**Schneidebrett klein**

Höhe: 3,2 cm	Breite: 26,1 cm	Tiefe: 20,6 cm	Gewicht: 0,98 kg	VPE: 2	Art.-Nr. 1065711	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt, zum Schneiden und Servieren geeignet. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Perfekt ausbalanciert, mit abgeschrägten Kanten zum leichten Anheben. Passt zum Norden Schneidebrett groß.

**Schneidebrett groß**

Höhe: 3,1 cm	Breite: 36 cm	Tiefe: 25,5 cm	Gewicht: 1,81 kg	VPE: 2	Art.-Nr. 1065712	Alte Art.-Nr. -
---------------------	----------------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Aus massivem, hochwertigem Eichenholz gefertigt, zum Schneiden und Servieren geeignet. Integrierte Vertiefung für gehackte Kräuter oder zum Servieren kleiner Zutaten. Die Vertiefung nimmt auch den Norden Roll-Sharp Messerschärfer auf. Natürliche Unterschiede in Farbe und Maserung des Holzes machen jedes Produkt zu einem Unikat. Passt zum Norden Schneidebrett klein.



Norden Koch- geschirr

Von der nordischen
Natur und ihren
Zutaten inspiriert

Genießen Sie den reichen Geschmack Ihrer Lieblingsgerichte mit Fiskars Norden, der einzigartigen und innovativen Küchenserie. Inspiriert von der Natur und verwurzelt in Tradition. Das Sortiment umfasst Kochgeschirr aus Gusseisen und Edelstahl sowie außergewöhnliche Küchenmesser.



Norden Kochgeschirr Eigenschaften & Vorteile



1 Slow-cooking auf den Punkt

Gusseisen speichert Wärme gleichmäßig und bleibt länger warm, wodurch die Kasserollen ideal für traditionelles Kochen geeignet sind.

2 Einzigartige Veredelung

Durch die THERMIUM™ Mineralbehandlung ergeben sich hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. THERMIUM™ wird bei den Norden Gusseisen-Bratpfannen und -Kasserollen angewendet.

3 Antihaft-Oberfläche

Die Antihaftbeschichte Oberfläche ermöglicht gleichmäßiges braten selbst bei den delikatesten Zutaten.

4 Pflegeleicht

Einfaches Reinigen durch die THERMIUM™ Mineralbehandlung.

5 Holzring

Der Holzring wird aus finnischer Birke gefertigt und dient als Ablage für den Deckel oder als Topfuntersetzer.

6 Holzgriff

Der Holzgriff ist ebenfalls aus finnischer Birke und kann zum Braten im Ofen entfernt werden.



Induktion Keramik Gas Traditionell Ofenfest bis zu 270°C Spülen mit Hand

Norden Kochgeschirr



reddot design award
winner 2018



Topf, 4,0 l Birke

Art.-Nr. 1071127

Höhe: 15,5 cm Breite: 30 cm Tiefe: 25,7 cm Gewicht: 5,84 kg VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



Lieferbeginn 15.8.2024
Limitierte Colour Edition zur Feier des 375-jährigen Jubiläums von Fiskars. Gusseisen speichert die Wärme sehr gut und ist perfekt für langsames Garen. Die einzigartige Thermium™ Mineralbehandlung der emaillierten Gusseisenoberfläche macht die Kasserolle pflegeleicht – kein Nachbehandeln erforderlich. Abnehmbarer Holzuntersetzer aus finnischer Birke.

Topf, 4,0 l Nessel

Art.-Nr. 1071128

Höhe: 15,5 cm Breite: 30 cm Tiefe: 25,7 cm Gewicht: 5,84 kg VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



Lieferbeginn 15.8.2024
Limitierte Colour Edition zur Feier des 375-jährigen Jubiläums von Fiskars. Gusseisen speichert die Wärme sehr gut und ist perfekt für langsames Garen. Die einzigartige Thermium™ Mineralbehandlung der emaillierten Gusseisenoberfläche macht die Kasserolle pflegeleicht – kein Nachbehandeln erforderlich. Abnehmbarer Holzuntersetzer aus finnischer Birke.

Topf, 4,0 l

Art.-Nr. 1026565

Höhe: 15,5 cm Breite: 30 cm Tiefe: 25,7 cm Gewicht: 5,84 kg VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



Topf aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzring aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.

Topf, 6,0 l

Art.-Nr. 1026566

Höhe: 16,3 cm Breite: 34 cm Tiefe: 30 cm Gewicht: 7,6 kg VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



Topf aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzring aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.

Topf, 5,0 l oval

Art.-Nr. 1026567

Höhe: 15,2 cm Breite: 37,8 cm Tiefe: 20,5 cm Gewicht: 6,55 kg VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



Topf aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzring aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.



Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 11,2 cm	Breite: 50,5 cm	Tiefe: 26,5 cm	Gewicht: 2,33 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1026568	EAN 6 424 002 008866
					Alte Art.-Nr. -	



Bratpfanne aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzgriff aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.

Bratpfanne, 26 cm

Höhe: 11,2 cm	Breite: 52 cm	Tiefe: 28,3 cm	Gewicht: 2,62 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1026569	EAN 6 424 002 008873
					Alte Art.-Nr. -	



Bratpfanne aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzgriff aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.

Grillpfanne, 26 cm

Höhe: 11,2 cm	Breite: 52 cm	Tiefe: 28,3 cm	Gewicht: 3,4 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1026570	EAN 6 424 002 008880
					Alte Art.-Nr. -	



Grillpfanne aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzgriff aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: 11,2 cm	Breite: 54,5 cm	Tiefe: 30,5 cm	Gewicht: 3,01 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1026571	EAN 6 424 002 008897
					Alte Art.-Nr. -	



Grillpfanne aus hochwertigem Gusseisen mit einzigartiger, mineralischer THERMIUM™ Behandlung für hervorragende, natürliche Antihafteigenschaften – auch bei sehr hohen Temperaturen. Hohe Wärmespeicherung und daher perfekt für langsames Kochen. Es ist keine Oberflächenbehandlung erforderlich. Der Holzgriff aus finnischer Birke kann zum Braten im Ofen entfernt werden.



Norden Steel unbeschichtet

Eigenschaften & Vorteile



1 Optimale Wärmeverteilung

Der Aluminiumkern zwischen der äußeren und der inneren Edelstahlschicht garantiert eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten.

2 Haltbare unbeschichtete Pfanne

Ideal zum Braten und Anbraten bei hohen Temperaturen.

3 Einzigartiges eingraviertes Muster

Sorgt im Boden der Pfanne für eine gleichmäßige Verteilung von Öl oder Butter beim Kochen.

4 Backofenfest

Vollständig backofenfest bis 270 °C.

5 Geeignet für jegliche Kochutensilien

Unbeschichtete Pfannen können problemlos mit Küchenutensilien aus anderen Rohstoffen verwendet werden, inklusive Metall.

6 Made in Finland

Norden Steel Kochgeschirr wird in der Sorsakoski Manufaktur in zentral Finnland hergestellt.



Norden Steel unbeschichtet



reddot design award
winner 2018



Bratpfanne, 24 cm, unbeschichtet

Art.-Nr. 1067628

Höhe: 10,9 cm | Breite: 47,5 cm | Tiefe: 25,8 cm | Gewicht: 1,3 kg | VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Perfekt zum Braten und Anbraten von Fleisch sowie Garen kleinerer Portionen. 3,5 mm dicker Boden mit Aluminiumkern zwischen Stahlschichten. Der mehrlagige Boden bis zum Rand ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen der gesamten Oberfläche. Das eingravierte Muster auf dem Boden sorgt für eine gleichmäßige Verteilung von Öl oder Butter beim Kochen. Innovativer Edelstahlgriff zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Küchenhelfer aus Metall können verwendet werden.

Bratpfanne, 28 cm, unbeschichtet

Art.-Nr. 1067629

Höhe: 10,9 cm | Breite: 51,5 cm | Tiefe: 29,8 cm | Gewicht: 1,9 kg | VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Perfekt zum Braten und Anbraten von Fleisch. 3,5 mm dicker Boden mit Aluminiumkern zwischen Stahlschichten. Der mehrlagige Boden bis zum Rand ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen der gesamten Oberfläche. Das eingravierte Muster auf dem Boden sorgt für eine gleichmäßige Verteilung von Öl oder Butter beim Kochen. Innovativer Edelstahlgriff zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Küchenhelfer aus Metall können verwendet werden.

Wok, 28 cm, unbeschichtet

Art.-Nr. 1067630

Höhe: 13 cm | Breite: 52 cm | Tiefe: 30,2 cm | Gewicht: 1,73 kg | VPE: 1

Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Ideal für die Zubereitung von Pfannengerichten und zum Braten von Gemüse. 3,5 mm dicker Boden mit Aluminiumkern zwischen Stahlschichten. Der mehrlagige Boden bis zum Rand ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen der gesamten Oberfläche. Das eingravierte Muster auf dem Boden sorgt für eine gleichmäßige Verteilung von Öl oder Butter beim Kochen. Innovativer Edelstahlgriff zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Küchenhelfer aus Metall können verwendet werden.

Norden Steel Kochgeschirr

Eigenschaften & Vorteile



1 Optimale Wärmeverteilung

Der Aluminiumkern zwischen der äußeren und der inneren Edelstahlschicht garantiert eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten.

2 Ceratec™ mit Thermium Mineralbehandlung

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne einzigartige Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. PFAS-frei.

3 Antihafbeschichtung

Durch die Antihafbeschichtung lassen sich auch empfindlichste Zutaten zubereiten.

4 Backofenfest

Vollständig backofenfest bis 270 °C.

5 Messskala

Messskala auf der Innenseite der Töpfe.

6 Norden Kochgeschirr wird in den Fabriken von Sorsakoski in Mittelfinnland hergestellt.



Norden Steel Kochgeschirr



reddot design award
winner 2018



Stieltopf, 1,8 l

Höhe: 14,4 cm	Breite: 38,2 cm	Tiefe: 20,2 cm	Gewicht: 1,57 kg	VPE: 1
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1067637



MADE IN FINLAND

Stieltopf aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Das 3-lagige Design mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Edelstahlgriff zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Messskala auf der Innenseite.

Stieltopf, 2,5 l

Höhe: 13,1 cm	Breite: 20,8 cm	Tiefe: 28,4 cm	Gewicht: 1,98 kg	VPE: 1
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1067638



MADE IN FINLAND

Stieltopf aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Das 3-lagige Design mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Edelstahlgriff zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Messskala auf der Innenseite.

Kasserolle, 3,0 l

Höhe: 13,7 cm	Breite: 21,4 cm	Tiefe: 27,8 cm	Gewicht: 2,28 kg	VPE: 1
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1067639



MADE IN FINLAND

Kasserolle aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Das 3-lagige Design mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Edelstahlgriffe zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Messskala auf der Innenseite.

Kasserolle, 5,0 l

Höhe: 15,3 cm	Breite: 25,2 cm	Tiefe: 30,2 cm	Gewicht: 3,08 kg	VPE: 1
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1067640



MADE IN FINLAND

Kasserolle aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Das 3-lagige Design mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Edelstahlgriffe zur Minimierung der Hitzeübertragung und für eine bequemere Handhabung. Messskala auf der Innenseite.

Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 10,9 cm	Breite: 47,5 cm	Tiefe: 25,8 cm	Gewicht: 1,3 kg	VPE: 1
---------------	-----------------	----------------	-----------------	--------

Art.-Nr. 1067631



MADE IN FINLAND

Bratpfanne aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Die 3-lagige Verarbeitung mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne hervorragende Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. Vollständig backofenfest bis 270 °C.

Bratpfanne, 26 cmHöhe: **10,9 cm** Breite: **49,5 cm** Tiefe: **27,8 cm** Gewicht: **1,6 kg** VPE: **1**Art.-Nr. **1067632**

Alte Art.-Nr. -

EAN

**MADE IN FINLAND**

Bratpfanne aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Die 3-lagige Verarbeitung mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne hervorragende Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. Vollständig backofenfest bis 270 °C.

Bratpfanne, 28 cmHöhe: **10,9 cm** Breite: **51,5 cm** Tiefe: **29,8 cm** Gewicht: **1,9 kg** VPE: **1**Art.-Nr. **1067633**

Alte Art.-Nr. -

EAN

**MADE IN FINLAND**

Bratpfanne aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Die 3-lagige Verarbeitung mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne hervorragende Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. Vollständig backofenfest bis 270 °C.

Sautierpfanne, 26 cmHöhe: **12,2 cm** Breite: **49,3 cm** Tiefe: **28 cm** Gewicht: **2,32 kg** VPE: **1**Art.-Nr. **1067634**

Alte Art.-Nr. -

EAN

**MADE IN FINLAND**

Bratpfanne aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Die 3-lagige Verarbeitung mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne hervorragende Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. Vollständig backofenfest bis 270 °C. Deckel aus Edelstahl.

Bräter, 28 cmHöhe: **8,4 cm** Breite: **29,4 cm** Tiefe: **32 cm** Gewicht: **2,47 kg** VPE: **1**Art.-Nr. **1067635**

Alte Art.-Nr. -

EAN

**MADE IN FINLAND**

Bratpfanne aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Die 3-lagige Verarbeitung mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne hervorragende Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. Vollständig backofenfest bis 270 °C. Deckel und Griffe aus Edelstahl.

Wok, 28 cmHöhe: **13 cm** Breite: **52 cm** Tiefe: **30,2 cm** Gewicht: **1,73 kg** VPE: **1**Art.-Nr. **1067636**

Alte Art.-Nr. -

EAN

**MADE IN FINLAND**

Bratpfanne aus hochwertigem Edelstahl, inspiriert von der nordischen Natur und Tradition. Die 3-lagige Verarbeitung mit Aluminiumkern ist für eine gleichmäßige und effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung mit Thermium™ Behandlung verleiht der Pfanne hervorragende Antihafteigenschaften selbst bei sehr hohen Temperaturen. Vollständig backofenfest bis 270 °C.



Norden Messer

Verbindet Tradition,
Funktionalität
und Ästhetik

Details aus wärmebehandeltem finnischem Birkenholz, inspiriert von der nordischen Natur. Für ein harmonisches Gesamtbild widerspiegelt in dem Norden gusseisernen Kochgeschirr.



Norden Messer Eigenschaften & Vorteile



1

2

3

4



Spülen mit Hand

1 Edelstahl
Die hochwertige Klinge ist aus kohlenstoffreichem, deutschem Edelstahl gefertigt, welcher das außergewöhnliche Schneiderlebnis und lang anhaltende Schärfe garantiert.

2 Optimale Schärfe
Das hervorragende Schneid-erlebnis wird durch einen Schärfewinkel von 26 Grad noch verstärkt.

3 Kropf aus Edelstahl
Der Kropf aus Edelstahl verleiht den Messern eine perfekte Balance.

4 Holzgriff nach Tradition der Messerherstellung
Für hohen Komfort und eine natürliche Optik ist der Griff aus wärmebehandeltem, finnischem Birkenholz gefertigt. Das Holz ist aus nachhaltiger geförsterten Wäldern.

Norden Messer



Kochmesser, 20 cm

Höhe: **3,2 cm** | Breite: **41 cm** | Tiefe: **9,8 cm** | Gewicht: **0,21 kg** | VPE: **4**

Art.-Nr. **1026419**

Alte Art.-Nr. -



Großes Allzweckmesser mit starker Klinge für den universellen Einsatz. Norden Qualitätsmesser werden aus den besten Materialien gefertigt, inspiriert von der finnischen Messermachertradition. Leistungsstarke, kohlenstoffreiche, deutsche Stahlklinge. Messergriff aus finnischem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Kochmesser, 12 cm

Höhe: **2,7 cm** | Breite: **28 cm** | Tiefe: **7,8 cm** | Gewicht: **0,09 kg** | VPE: **4**

Art.-Nr. **1026420**

Alte Art.-Nr. -



Kleine, aber starke Klinge – perfekt für präzises Schneiden. Norden Qualitätsmesser werden aus den besten Materialien gefertigt, inspiriert von der finnischen Messermachertradition. Leistungsstarke, kohlenstoffreiche, deutsche Stahlklinge. Messergriff aus finnischem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Brotmesser, 22 cm

Höhe: **3,2 cm** | Breite: **41 cm** | Tiefe: **9,8 cm** | Gewicht: **0,2 kg** | VPE: **4**

Art.-Nr. **1026421**

Alte Art.-Nr. -



Lange, gezahnte Klinge, ideal zum Schneiden von Brot mit einer harten Kruste. Norden Qualitätsmesser werden aus den besten Materialien gefertigt, inspiriert von der finnischen Messermachertradition. Leistungsstarke, kohlenstoffreiche, deutsche Stahlklinge. Messergriff aus finnischem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Tranchiermesser, 20 cm

Höhe: **3,2 cm** | Breite: **41 cm** | Tiefe: **9,8 cm** | Gewicht: **0,19 kg** | VPE: **4**

Art.-Nr. **1026422**

Alte Art.-Nr. -



Gerade Klinge mit feiner Schneide, ideal zum Schneiden von Fleisch. Norden Qualitätsmesser werden aus den besten Materialien gefertigt, inspiriert von der finnischen Messermachertradition. Leistungsstarke, kohlenstoffreiche, deutsche Stahlklinge. Messergriff aus finnischem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Filetmesser, 20 cm

Höhe: **3,2 cm** | Breite: **41 cm** | Tiefe: **9,8 cm** | Gewicht: **0,16 kg** | VPE: **4**

Art.-Nr. **1026423**

Alte Art.-Nr. -



Schlanke und flexible Klinge, ideal für Fleisch und Fisch. Norden Qualitätsmesser werden aus den besten Materialien gefertigt, inspiriert von der finnischen Messermachertradition. Leistungsstarke, kohlenstoffreiche, deutsche Stahlklinge. Messergriff aus finnischem, wärmebehandeltem Birkenholz.



Gemüsemesser, 10 cm

Höhe: 2,7 cm	Breite: 28 cm	Tiefe: 7,8 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1026424	EAN 6 424002 00879 8
					Alte Art.-Nr. -	



Ideal zum Schneiden und Zerkleinern von Gemüse und Obst. Norden Qualitätsmesser werden aus den besten Materialien gefertigt, inspiriert von der finnischen Messermachertradition. Leistungsstarke, kohlenstoffreiche, deutsche Stahlklinge. Messergriff aus finnischem, wärmebehandeltem Birkenholz.

Premium Messerblock

Premium Messerblock

Höhe: 3,8 cm	Breite: 30,8 cm	Tiefe: 24,8 cm	Gewicht: 2,28 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1027506	EAN 6 424002 00997 9
					Alte Art.-Nr. -	



Hochwertiger, magnetischer Messerblock aus wärmebehandeltem Birkenholz. Kann auf dem Tisch verwendet oder an der Wand montiert werden. Bitte beachten Sie, dass der Messerblock nicht mit Titanium-Messern funktioniert.



Taiten

Einzigartige Kontrolle über jede kulinarische Kreation

Kreation ist erschaffen von Neuem und was zählt ist nicht das Ende des Prozesses: Es zählt jede kleine Bereicherung während der kulinarischen Reise. Um jeden Schritt zu kontrollieren, haben wir Fiskars Taiten kreiert, deine kulinarische Inspiration in etwas Hand-festes, Schönes zu formen mit deinen eigenen Händen, Fähigkeiten und Vorstellungen.



Taiten Kochgeschirr Eigenschaften & Vorteile



1 Gleichmäßige Hitzeverteilung

Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, welches Hitze hervorragend nicht nur über dem Boden sondern, auch an den Rändern überträgt.

2 Edelstahl Griff

Ofenfest bis 270 Grad.

3 Überragende Beschichtung

Die keramische Ceratec™-Beschichtung ist plastikfrei und erleichtert dank ihrer Antihafteigenschaften das Kochen und Reinigen. PFAS-frei.

4 Energieeffizienz des Korpus

Der Korpus erhitzt auf Ceran Kochfeldern 50 % schneller und spart 30 % Energie.

5 Innovation, geeignet für alle Herdarten

Innovation für die moderne Küche durch die Revolutionäre optiheat (tm) Technologie bei Pfannen und Töpfen, welche das Überhitzen auf Induktionskochfeldern verhindert. Taiten Kochgeschirr ist geeignet für alle Herdarten.

6 Hergestellt in Finnland.

Taiten Kochgeschirr ist hergestellt in der Sorsakoski Manufaktur (od. Fabrik) in Zentral-Finnland.



Made in Finland

Taiten Kochgeschirr

Stieltopf, 1,6 l mit Deckel

Höhe: 10,5 cm	Breite: 35,5 cm	Tiefe: 19,5 cm	Gewicht: 1,07 kg	VPE: 2
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1066951



Neu



MADE IN FINLAND

Der Taiten Stieltopf 1,6 l ist ideal für die Zubereitung von Gerichten auf Milch-, Sahne- oder Käsebasis. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff und -deckel.

Kasserolle, 3,5 l mit Deckel

Höhe: 12 cm	Breite: 23,2 cm	Tiefe: 31,2 cm	Gewicht: 1,76 kg	VPE: 2
-------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1066952



Neu



MADE IN FINLAND

Die Taiten Kasserolle 3,5 l ist ideal für die Zubereitung von Gerichten auf Milch-, Sahne- oder Käsebasis. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff und -deckel.

Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 47,4 cm	Breite: 6,5 cm	Tiefe: 26,5 cm	Gewicht: 1,2 kg	VPE: 2
---------------	----------------	----------------	-----------------	--------

Art.-Nr. 1066946



Neu



MADE IN FINLAND

Die Taiten Bratpfanne 24 cm verfügt über die revolutionäre OPTIHEAT™ Technologie, die eine Überhitzung der Pfanne auf Induktionskochfeldern verhindert. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff.

Bratpfanne, 26 cm

Höhe: 49 cm	Breite: 8,4 cm	Tiefe: 27,2 cm	Gewicht: 1,5 kg	VPE: 2
-------------	----------------	----------------	-----------------	--------

Art.-Nr. 1066947



Neu



MADE IN FINLAND

Die Taiten Bratpfanne 26 cm verfügt über die revolutionäre OPTIHEAT™ Technologie, die eine Überhitzung der Pfanne auf Induktionskochfeldern verhindert. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: 52 cm	Breite: 9 cm	Tiefe: 30,2 cm	Gewicht: 1,6 kg	VPE: 2
-------------	--------------	----------------	-----------------	--------

Art.-Nr. 1066948



Neu



MADE IN FINLAND

Die Taiten Bratpfanne 28 cm verfügt über die revolutionäre OPTIHEAT™ Technologie, die eine Überhitzung der Pfanne auf Induktionskochfeldern verhindert. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff.

Sautierpfanne, 26 cm

Höhe: **48,7 cm** Breite: **9,8 cm** Tiefe: **28,9 cm** Gewicht: **2,1 kg** VPE: **2**

Art.-Nr. **1066949**



Neu



MADE IN FINLAND

Die Taiten Sautierpfanne 26 cm verfügt über die revolutionäre OPTIHEAT™ Technologie, die eine Überhitzung der Pfanne auf Induktionskochfeldern verhindert. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff und -deckel.

Bräter, 28 cm

Höhe: **9,5 cm** Breite: **30,5 cm** Tiefe: **34,5 cm** Gewicht: **2,57 kg** VPE: **2**

Art.-Nr. **1066950**

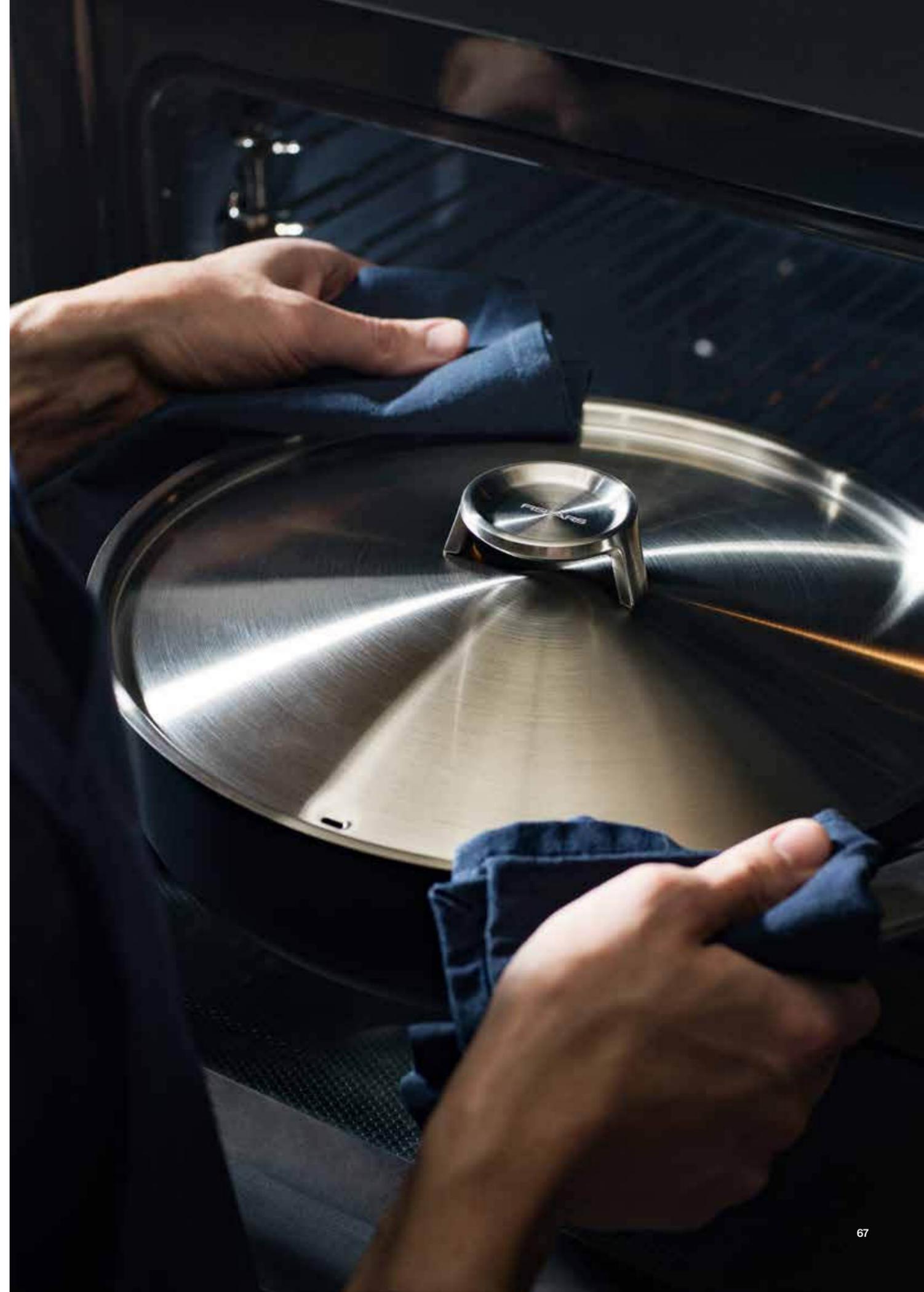


Neu



MADE IN FINLAND

Der Taiten Bräter, 28 cm ist ideal zum langsamen Garen von Gratins, Risotto und Schmorbraten. Hergestellt aus 100 % recyceltem Aluminium, das die Wärme sehr gut leitet; auch die Seiten des Topfes erwärmen die Speisen. Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Klassischer, ergonomischer Edelstahlgriff und -deckel.



Taiten Messer

leichtgewichtige
Präzision,
langanhaltende
Schärfe

Fiskars Taiten Messer verbinden Design und Funktionalität auf innovative Weise. Die Messerklingen sind aus Titan gefertigt, was durch extrem geringes Gewicht eine bessere Ergonomie und mehr Kontrolle während des Schneidens ermöglicht.

Durch die revolutionäre LZR-EDGE™ Technologie bleibt die Klinge 4-mal länger scharf als bei herkömmlichen Messern. Die Messergriffe verfügen über ein ergonomisches Design mit einzigartigem 3D-Muster für perfekten Halt.



Taiten Messer Eigenschaften & Vorteile



Fiskars Taiten ist die neueste Innovation im Bereich des Schneidens.

1 Innovative Materialien
Extrem leichte Titan Klinge für überragende Präzision und Leichtigkeit beim Schneiden. Ultimative Korrosionsresistenz.

2 Revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie
Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie mit Titankarbidpartikeln an der Schneide hält die Klinge 4-mal länger scharf als bei Standardmessern.

3 Markantes Design
Die moderne Designsprache verbindet Ergonomie, Stil und ausgezeichnete Ausgewogenheit auf perfekte Weise. Kropf und Endkappe aus Edelstahl für Ausgewogenheit und Einzigartigkeit.

4 Ergonomischer Griff
Ergonomischer, dreidimensional geformter Griff für perfekten Halt.



Taiten Messer

Gemüsemesser, 10 cm

Höhe: 3 cm	Breite: 24 cm	Tiefe: 5,7 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1066833	Alte Art.-Nr. 1027297
-------------------	----------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	------------------------------



Vielseitiges Messer, ideal für eine breite Palette von Schäl- und Schneidarbeiten. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Kochmesser klein, 13 cm

Höhe: 3,1 cm	Breite: 30,1 cm	Tiefe: 6,1 cm	Gewicht: 0,16 kg	VPE: 1	Art.-Nr. 1066837	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Kleines Allzweckmesser mit starker Klinge, ideal für eine Vielzahl von Schneidaufgaben. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Santoku-Messer, 16 cm

Höhe: 3,2 cm	Breite: 34,5 cm	Tiefe: 7,2 cm	Gewicht: 0,10 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1066831	Alte Art.-Nr. 1027295
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	------------------------------



Allzweckmesser im asiatischen Stil mit breiter Klinge, ideal für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Kochmesser mittel, 16 cm

Höhe: 3,2 cm	Breite: 34,5 cm	Tiefe: 7,2 cm	Gewicht: 0,1 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1066832	Alte Art.-Nr. 1027296
---------------------	------------------------	----------------------	------------------------	---------------	-------------------------	------------------------------



Mittelgroßes Allzweckmesser mit starker Klinge, ideal für eine Vielzahl von Schneidarbeiten. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Kochmesser groß, 20 cm

Höhe: 3,2 cm	Breite: 34,5 cm	Tiefe: 7,2 cm	Gewicht: 0,10 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1066830	Alte Art.-Nr. 1027294
---------------------	------------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	------------------------------



Großes Allzweckmesser mit breiter Klinge, ideal für eine Vielzahl von Schneidaufgaben. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Tranchiermesser, 21 cm

Höhe: **3,1 cm** Breite: **39,4 cm** Tiefe: **7,1 cm** Gewicht: **0,25 kg** VPE: **1**

Art.-Nr. **1066835**



Die gerade, lange Klinge mit rasiermesserscharfer Schneide ist ideal zum Vorbereiten und Tranchieren von Braten. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Filetmesser, 21 cm

Höhe: **3,1 cm** Breite: **39,4 cm** Tiefe: **7,1 cm** Gewicht: **0,23 kg** VPE: **1**

Art.-Nr. **1066836**



Die lange, flexible Klinge mit rasiermesserscharfer Schneide ist ideal zum Vorbereiten und Filetieren von Fisch. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Messerset, 2-teilig

Höhe: **34,2 cm** Breite: **3,2 cm** Tiefe: **12,6 cm** Gewicht: **0,38 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1066834**



Das unverzichtbare Messerset für Ihre Küche: ein Kochmesser groß, 20 cm, und ein Gemüsemesser, 10 cm. Innovative Titanklinge für extreme Leichtigkeit und außergewöhnliche Kontrolle. Die revolutionäre LZR-EDGE™-Technologie hält die Schneide im Vergleich zu Standardmessern 4-mal länger scharf. Ergonomischer Griff mit 3D-Muster für perfekten Halt. Der Wetzstein sollte zum Schärfen Ihrer Taiten-Messer verwendet werden.

Premium-Messerschärfer-Set

Höhe: **28,4 cm** Breite: **4,5 cm** Tiefe: **7,9 cm** Gewicht: **0,76 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1058937**



Komplettes Premium-Messerschärfer-Set, das für jedes Messer in Ihrer Küche geeignet ist. Das Set enthält: einen Schleifstein mit zwei Körnungen 1000/5000, eine Schärfwinkelführung (26°), ein Polierleder und ein Aufbewahrungsetui.

Das Fiskars Premium Wetzstein-Schärfer-Set enthält die folgenden Artikel:

A Wetzstein mit zwei Körnungen 1000/5000 zum Schärfen von Messern mit gerader Klinge aus rostfreiem Stahl und Titanklingen. Nicht empfohlen für

Keramikmesser oder Messer mit Wellenschliff.

B Schärfwinkelführung (26°), die perfekt für alle Fiskars-Messer* geeignet ist.

C Aufbewahrungsbehälter mit rutschfester Halterung.

D Polierleder.

*Die im Set enthaltene Schärfwinkelführung ist für Messer mit einem Schärfwinkel von 26° ausgelegt. Wenn Ihr Messer einen anderen Schärfwinkel hat, empfehlen wir, den Schleifstein zum Schärfen des Messers ohne die Winkelführung zu verwenden.



Um Ihr Messer zu schärfen, folgen Sie diesen Schritten:

- 1 Beginnen Sie, indem Sie den Schleifstein 5–10 Minuten in Wasser einweichen. Das Wasser dient beim Schärfen des Messers als Schmiermittel.
- 2 Nachdem Sie den Schleifstein eingeweicht haben, legen Sie ihn mit der grauen/groben Körnung (1000) nach oben in den rutschfesten Halter.
- 3 Wenn Sie die Winkelführung zum Schärfen verwenden, beginnen Sie am einfachsten, indem Sie diese nahe am Griff platzieren und den orangefarbenen Knopf anziehen (siehe Abbildung).
- 4 Beginnen Sie jetzt mit dem Schärfen. Halten Sie das Messer und die Winkelführung so, dass die Klinge auf den Stein trifft. Die Winkelführung soll den Stein zusammen mit der Klinge sanft berühren. Schieben Sie das Messer (ggf. mit Winkelführung) mit sanften und gleichmäßigen Bewegungen hin und her (siehe Abbildung).
- 5 Bewegen Sie die Winkelführung näher an die Spitze des Messers, um die restlichen Teile der Klinge zu schärfen.
- 6 Nachdem eine Seite fertig ist, drehen Sie das Messer und wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Seite der Klinge.
- 7 Jetzt ist es Zeit, den Schleifstein zu drehen, um den Schliff abzuschließen, wobei die weiße/feine Körnung (5000) nach oben zeigt. Schärfen Sie die gesamte Länge der Klinge mit der Winkelführung und wiederholen Sie den Vorgang für beide Seiten der Klinge.
- 8 Entfernen Sie nun die Winkelführung von der Klinge und spülen Sie sowohl das Messer als auch den Wetzstein unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie beides mit einem Tuch.
- 9 Geben Sie der Klinge den letzten Schliff, indem Sie sie mit dem mitgelieferten Polierleder polieren. Legen Sie das Leder mit der rauen Seite nach oben auf den Stein und streichen Sie das Messer auf beiden Seiten 3–5 Mal vorsichtig über das Leder (siehe Abbildung).

Um ein Video zu sehen, wie Sie Ihr Messer mit dem Fiskars Wetzstein schärfen, scannen Sie bitte diesen QR-Code:



All Steel pure

Unbeschichtetes Kochgeschirr aus Edelstahl das überdauert.

Pure ist eine neue, einzigartig nachhaltige* und sehr langlebige Wahl für den qualitätsbewussten Verbraucher. Mit einem außerordentlich funktionalen und langlebigen Design und einer optisch ansprechenden Ästhetik, bietet Pure Ihnen die nächste Generation unbeschichteten, außergewöhnlich langlebigen Kochgeschirrs, das Nachhaltigkeit und unbeschwerte Leistung vereint. Die unbeschichteten Pfannen können bei hohen Temperaturen bis zu 270 °C eingesetzt und in den Backofen gestellt werden.

Sie sind ideal zum Anbraten. Um ein Anbrennen und Festkleben der Speisen zu vermeiden, ist es jedoch wichtig, die Temperatur schrittweise zu erhöhen. Unbeschichtete Edelstahlpfannen bräunen bei niedrigen Temperaturen besser als beschichtete Pfannen. Durch die unbeschichtete Oberfläche sind sie extrem widerstandsfähig und nahezu unverwundlich.

*Hergestellt aus 90 % recycelten Materialien, leicht zu recyceln und ohne Plastik



All Steel pure Kochgeschirr

Eigenschaften & Vorteile



Eigenschaften & Vorteile

- 1 Langlebigkeit**
Hergestellt aus langlebigem Edelstahl. Kann auch mit Küchenhelfern aus Metall verwendet werden.
- 2 Sicherer Griff**
Der Griff aus rostfreiem Stahl ist sicher und ofenfest bis 270 Grad.
- 3 Einzigartiges eingraviertes Muster**
Das eingravierte Muster sorgt für ein gleichmäßiges Verteilen von Speiseöl.
- 4 Dreischichtboden**
Der dicke Dreischichtboden ist für eine effiziente und gleichmäßige Erwärmung optimiert.
- 5 Gerollter Rand**
Verstärkter, gerollter Rand für bessere Haltbarkeit.
- 6 Nachhaltiger Schliff**
Matte Innenfläche, hergestellt mittels Wasserstein-Schleiftechnik.
- 7 Made in Finland.**
All Steel Pfannen werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.



Made in Finland

All Steel pure Kochgeschirr



Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 48 cm	Breite: 10,3 cm	Tiefe: 27 cm	Gewicht: 1,03 kg	VPE: 6
-------------	-----------------	--------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1065627



Alte Art.-Nr. 1057594



MADE IN FINLAND

Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl für außergewöhnliche, dauerhafte Leistung. Aluminiumkern für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Der ergonomische Griff aus Edelstahl ist sicher und ofenfest. Zu 90 % aus recycelten Materialien hergestellt.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: 51,8 cm	Breite: 12,3 cm	Tiefe: 31 cm	Gewicht: 1,42 kg	VPE: 6
---------------	-----------------	--------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1065628



Alte Art.-Nr. 1057595



MADE IN FINLAND

Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl für außergewöhnliche, dauerhafte Leistung. Aluminiumkern für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Der ergonomische Griff aus Edelstahl ist sicher und ofenfest. Zu 90 % aus recycelten Materialien hergestellt.

Wok, 28 cm

Höhe: 52,3 cm	Breite: 16,3 cm	Tiefe: 30,7 cm	Gewicht: 1,2 kg	VPE: 4
---------------	-----------------	----------------	-----------------	--------

Art.-Nr. 1065629



Alte Art.-Nr. 1057596



MADE IN FINLAND

Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl für außergewöhnliche, dauerhafte Leistung. Aluminiumkern für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Der ergonomische Griff aus Edelstahl ist sicher und ofenfest. Zu 90 % aus recycelten Materialien hergestellt.



Schon gewusst?

Unbeschichtete Pure Edelstahlpfannen bräunen bei niedrigeren Temperaturen stärker als beschichtete Pfannen. Deshalb ist es sehr wichtig, die Brattemperaturen anzupassen und zu senken, um ein Anbrennen und Festkleben der Speisen zu vermeiden. Probieren Sie selbst und finden Sie die optimale Temperatur für Ihr Pure Kocherlebnis!

All Steel

Für nachhaltiges Kochen

Wie wir heute kochen, bestimmt, wie wir morgen leben.

Wir wählen und lagern mit Bedacht frische, nachhaltige Zutaten. Wir stellen sorgfältig Rezepte zusammen, die uns selbst und unsere Lieben ernähren, wobei wir nur das verwenden, was wir tatsächlich brauchen, und jeden Bissen davon genießen. Wir tun dies, um eine gesunde Zukunft für uns, unsere Familien, die Gemeinschaft und unseren Planeten zu schaffen.

Fiskars All Steel ermöglicht es uns, auch bei der Ausstattung der Küche eine bewusstere Wahl zu treffen. Wir bereiten unsere Mahlzeiten mit Pfannen, Messern und Küchenhelfern zu, die unser Engagement für Gesundheit und Wohlbefinden von Mensch und Umwelt widerspiegeln.

All Steel, made for life. Bewusst gefertigt, außergewöhnlich langlebig.



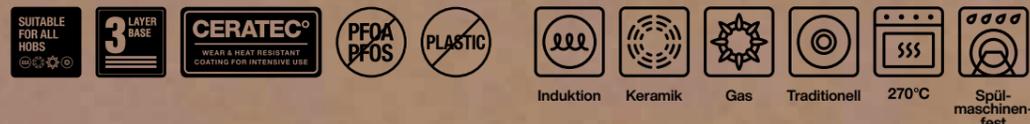
All Steel Kochgeschirr

Eigenschaften & Vorteile



Eigenschaften & Vorteile

- 1 Recycelter Stahl**
Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl.
- 2 Sicherer Griff**
Der Edelstahlgriff ist sicher und ofenfest bis 270 Grad.
- 3 Ceratec™ Beschichtung**
Die keramische Ceratec™-Beschichtung ist plastikfrei und erleichtert dank ihrer Antihafteigenschaften das Kochen und Reinigen.
- 4 3-lagiger Boden**
Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert.
- 5 Made in Finland**
Alle Stahlpfannen werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.



Made in Finland

All Steel Kochgeschirr



reddot winner 2023
best of the best

Stieltopf, 1,5 l mit Deckel

Höhe: 9,3 cm	Breite: 35,5 cm	Tiefe: 18,1 cm	Gewicht: 0,93 kg	VPE: 4
--------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1064750

Alte Art.-Nr. 1023765



MADE IN FINLAND

Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige, effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung. Sicherer Edelstahlgriff und Deckel mit Dampfzug. Innenliegende Messskala.

Sautierpfanne, 2,0 l/20 cm

Höhe: 40,2 cm	Breite: 12,2 cm	Tiefe: 22 cm	Gewicht: 1,05 kg	VPE: 4
---------------	-----------------	--------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1064748

Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige, effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung. Innenliegende Messskala.

Kasserolle, 3,0 l mit Deckel

Höhe: 14,7 cm	Breite: 27,5 cm	Tiefe: 19,9 cm	Gewicht: 1,29 kg	VPE: 4
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1064751

Alte Art.-Nr. 1023766



MADE IN FINLAND

Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige, effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung. Sicherer Edelstahlgriff und Deckel mit Dampfzug. Innenliegende Messskala.

Kasserolle, 5,0 l mit Deckel

Höhe: 16 cm	Breite: 32,7 cm	Tiefe: 24,4 cm	Gewicht: 1,8 kg	VPE: 4
-------------	-----------------	----------------	-----------------	--------

Art.-Nr. 1064752

Alte Art.-Nr. 1023767



MADE IN FINLAND

Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige, effiziente Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung. Sicherer Edelstahlgriff und Deckel mit Dampfzug. Innenliegende Messskala.

Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 48,3 cm	Breite: 12 cm	Tiefe: 27 cm	Gewicht: 1,14 kg	VPE: 6
---------------	---------------	--------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1064743

Alte Art.-Nr. 1023759



MADE IN FINLAND

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt ebenmäßig. Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung.

reddot winner 2023
best of the best**Bratpfanne, 26 cm**Höhe: **50,5 cm** Breite: **11,7 cm** Tiefe: **29,5 cm** Gewicht: **1,33 kg** VPE: **6**Art.-Nr. **1064744**

EAN

Alte Art.-Nr. **1023760****MADE IN FINLAND**

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt ebenmäßig. Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung.

Bratpfanne, 28 cmHöhe: **51,8 cm** Breite: **12,3 cm** Tiefe: **31 cm** Gewicht: **1,46 kg** VPE: **6**Art.-Nr. **1064745**

EAN

Alte Art.-Nr. **1023761****MADE IN FINLAND**

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt ebenmäßig. Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung.

Sautierpfanne, 26 cm mit DeckelHöhe: **50,5 cm** Breite: **12,3 cm** Tiefe: **29,5 cm** Gewicht: **2,08 kg** VPE: **4**Art.-Nr. **1064746**

EAN

Alte Art.-Nr. **1023762****MADE IN FINLAND**

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt ebenmäßig. Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung.

Wok, 28 cmHöhe: **10,5 cm** Breite: **52,2 cm** Tiefe: **29,5 cm** Gewicht: **1,31 kg** VPE: **4**Art.-Nr. **1064747**

EAN

Alte Art.-Nr. **1023763****MADE IN FINLAND**

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt ebenmäßig. Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung.

Bräter, 28 cm mit DeckelHöhe: **9,4 cm** Breite: **38,3 cm** Tiefe: **29,8 cm** Gewicht: **2,4 kg** VPE: **4**Art.-Nr. **1064749**

EAN

Alte Art.-Nr. **1023764****MADE IN FINLAND**

Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt ebenmäßig. Der dicke, 3-lagige Boden ist für eine gleichmäßige Erwärmung auf allen Herdarten optimiert. Hergestellt aus 90 % recyceltem Edelstahl. Die gebürstete Oberfläche ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch energieeffizienter in der Herstellung.



All Steel Messer

Kontrolle und Schneid- erlebnis im nahtlosen Design

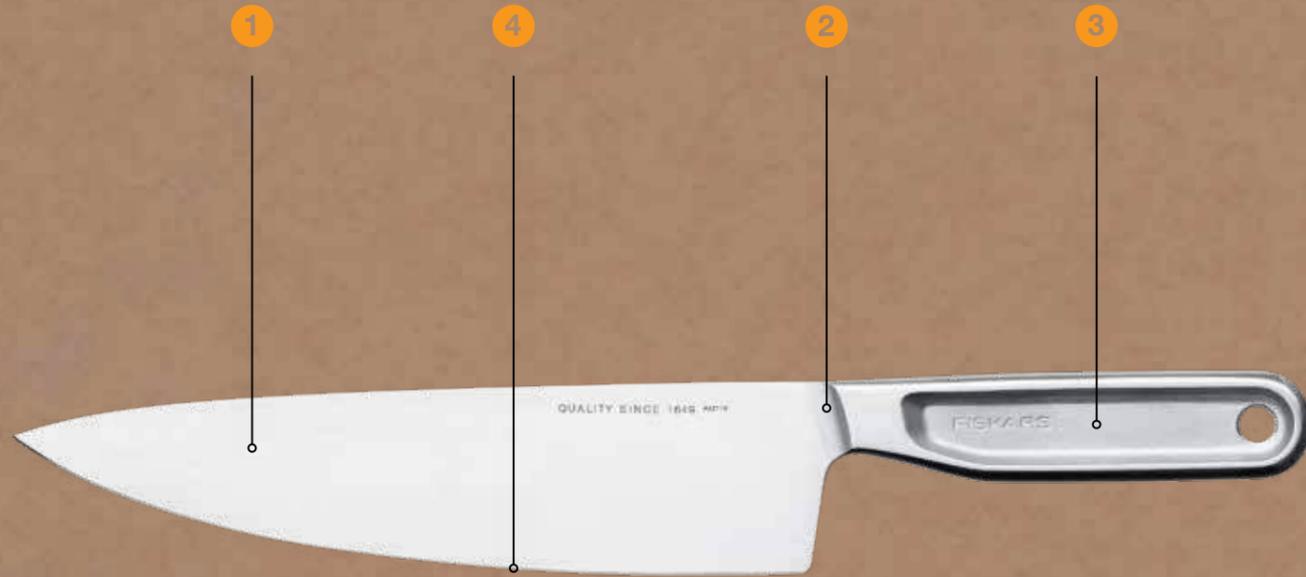
Langlebig und widerstandsfähig, zeitlos und raffiniert – die Serie All Steel ist für die Freude am täglichen Kochen konzipiert. All Steel ist für Langlebigkeit und Inspiration geschaffen und besticht durch seine schlichte, elegante Ästhetik, die jeden gewöhnlichen Schritt beim Kochen zu einem außergewöhnlichen Moment macht.

Ganz gleich, ob Sie eine einfache, köstliche Mahlzeit zubereiten oder ein Gericht mit exquisiten Aromen kreieren, All Steel ist das Produkt, auf das Sie immer wieder zurückkommen werden, um jede kulinarische Kreation in einen besonderen Anlass zu verwandeln.



All Steel Messer

Eigenschaften & Vorteile



1 Hochwertiger Stahl

Hergestellt aus Kohlenstoff reichem, Japanischem Stahl für exzellentes Schneiderlebnis und Langlebigkeit. HRC 58

3 Minimalistisches Design aus rostfreiem Stahl

Das gegossene Messer hat eine nahtlose, rostfreie Designstruktur.

2 Optimales Gleichgewicht

Optimale Balance zwischen dem Griff und der Klinge, die ein erstklassiges Schneiderlebnis bietet.

4 Langlebige, beständige Wahl

Hochwertiger Kohlenstoffstahl sorgt für eine lebenslange Nutzung mit minimalem Nachschärfen. Bei Bedarf ist das Material zu 100 % recycelbar. 25 Jahre Garantie.

All Steel Messer



reddot winner 2023
best of the best

Kochmesser, groß, 20 cm

Höhe: 42,4 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,1 cm	Gewicht: 0,33 kg	VPE: 4
----------------------	-----------------------	----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1062882**



Das große Fiskars All Steel Kochmesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine außergewöhnlich starke Klinge, die sich hervorragend für eine Vielzahl von Schneidaufgaben eignet. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Brotmesser, 22 cm

Höhe: 42,4 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,1 cm	Gewicht: 0,32 kg	VPE: 4
----------------------	-----------------------	----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1062883**



Das Fiskars All Steel Brotmesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine lange, gezahnte, starke Klinge zum Schneiden von Brot mit harter Kruste. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Santoku-Messer, 16 cm

Höhe: 42,4 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,1 cm	Gewicht: 0,33 kg	VPE: 4
----------------------	-----------------------	----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1062884**



Das Fiskars All Steel Santoku-Messer wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine starke, breite Klinge für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Hackmesser, 16 cm

Höhe: 36,4 cm	Breite: 2,5 cm	Tiefe: 12,1 cm	Gewicht: 0,52 kg	VPE: 4
----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1062885**



Das Fiskars All Steel Hackmesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine robuste, stabile Klinge, ideal zum Hacken und Schneiden von Fleisch, Fisch, hartem Gemüse, Knochen und mehr. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Kochmesser, klein, 13,5cm

Höhe: 32,9 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,1 cm	Gewicht: 0,24 kg	VPE: 4
----------------------	-----------------------	----------------------	-------------------------	---------------

Art.-Nr. **1062886**



Das kleine Fiskars All Steel Kochmesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine außergewöhnlich starke Klinge, die sich für die meisten Schneidaufgaben hervorragend eignet. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.



reddot winner 2023
best of the best

Gemüsemesser, 10 cm

Höhe: **30 cm** Breite: **2,7 cm** Tiefe: **9,1 cm** Gewicht: **0,22 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1062887**



Das Fiskars All Steel Gemüsemesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine starke Klinge zum Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Tomatenmesser, 12 cm

Höhe: **32,9 cm** Breite: **2,7 cm** Tiefe: **9,1 cm** Gewicht: **0,22 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1062888**



Das Fiskars All Steel Tomatenmesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine starke, gezahnte Klinge zum Schneiden von Lebensmitteln mit einer dünnen Kruste oder Haut, wie z. B. Tomaten. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Schälmesser, 7 cm

Höhe: **30 cm** Breite: **2,7 cm** Tiefe: **9,1 cm** Gewicht: **0,21 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1062889**



Das Fiskars All Steel Schälmesser wird aus reinstem, hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für erstklassige Leistung und Langlebigkeit konzipiert. Es verfügt über eine robuste, kompakte Klinge, die sich ideal zum Schälen und Schneiden von kleinem Obst und Gemüse eignet. Der Hartstahl sorgt für hervorragende Haltbarkeit, und die nahtlose, gegossene Struktur bietet eine schöne, zeitlose Ästhetik. Die optimale Balance macht das Schneiden komfortabel und natürlich. Handwäsche empfohlen.

Besteck

Besteck-Set, 16-tlg.

Höhe: **25,5 cm** Breite: **16,5 cm** Tiefe: **5,7 cm** Gewicht: **1,2 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1054778**



Die Fiskars All Steel Besteckserie ist für erstklassige Haltbarkeit und klassisches Design konzipiert. Das Fiskars All Steel Besteck-Set mit 16 Teilen enthält je vier Gabeln, Messer, Esslöffel und Teelöffel. Die Besteckserie ist aus hochwertigem, rostfreiem Stahl mit matter Oberfläche gefertigt. Spülmaschinenfest.

Besteck-Set, 24-tlg.

Höhe: **25,0 cm** Breite: **25,0 cm** Tiefe: **6,0 cm** Gewicht: **1,82 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1071626**



Die Fiskars All Steel Besteckserie ist für erstklassige Haltbarkeit und klassisches Design konzipiert. Das Fiskars All Steel Besteck-Set mit 24 Teilen enthält je sechs Gabeln, Messer, Esslöffel und Teelöffel. Die Besteckserie ist aus hochwertigem, rostfreiem Stahl mit matter Oberfläche gefertigt. Spülmaschinenfest.

Steakbesteck-Set, 12-tlg.

Höhe: **25,0 cm** Breite: **16,5 cm** Tiefe: **5,7 cm** Gewicht: **1,12 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1071627**



Die Fiskars All Steel Besteckserie ist für erstklassige Haltbarkeit und klassisches Design konzipiert. Das 12-teilige Fiskars All Steel Steakbesteck-Set enthält je sechs Steakgabeln und -messer mit gezahnter Klinge, ideal zum Schneiden von Fleisch. Die Besteckserie ist aus hochwertigem, rostfreiem Stahl mit matter Oberfläche gefertigt. Spülmaschinenfest.

Steakbesteck-Set, 24-tlg.

Höhe: **25,5 cm** Breite: **16,5 cm** Tiefe: **6 cm** Gewicht: **2,12 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1071625**



Die Fiskars All Steel Besteckserie ist für erstklassige Haltbarkeit und klassisches Design konzipiert. Das 24-teilige Fiskars All Steel Steakbesteck-Set enthält je 12 Steakgabeln und -messer mit gezahnter Klinge, ideal zum Schneiden von Fleisch. Die Besteckserie ist aus hochwertigem, rostfreiem Stahl mit matter Oberfläche gefertigt. Spülmaschinenfest.

Schubladen-Messerblock

Schubladen-Messerblock aus Holz

Höhe: **44 cm** Breite: **6 cm** Tiefe: **10,8 cm** Gewicht: **1,15 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1062890**

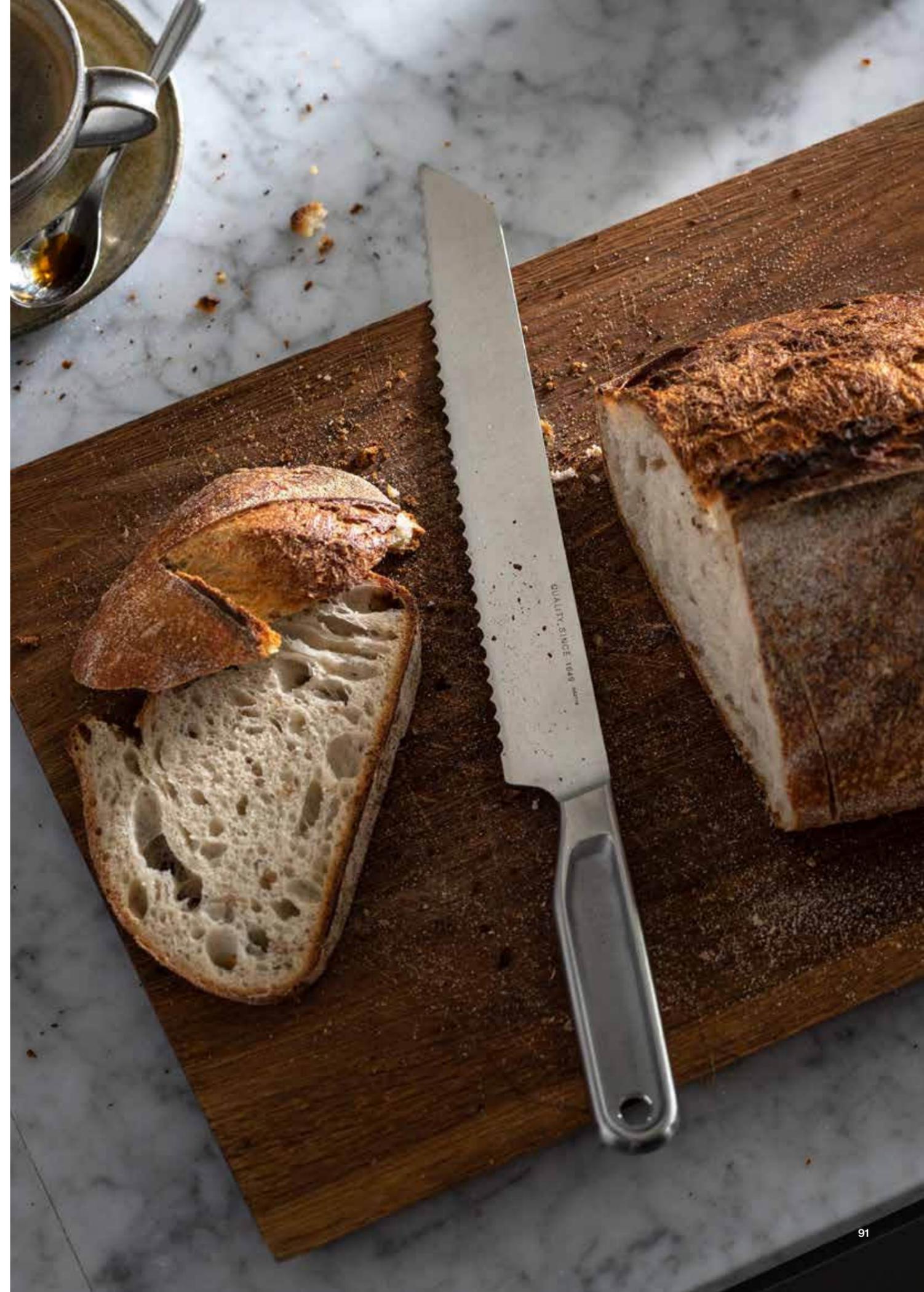
EAN



Alte Art.-Nr. -



Schaffen Sie Platz auf Ihrer Küchenarbeitsplatte und schützen Sie Ihre besten Messer mit dem Fiskars Schubladen-Messerblock aus Holz. Dieser waagerechte Block bietet Platz für drei große und vier kleine Messer, wobei das universelle Design für die meisten Messerarten geeignet ist. Der aus Buchenholz gefertigte Block ist wunderschön verarbeitet und bewahrt Ihre Messer vor Beschädigung und Abstumpfung. FSC®-zertifiziertes Holz.



Hard Face

Langlebige Antihaf-Beschichtung für den täglichen Einsatz

Hard Face, für den intensiven Einsatz. Die Hardtec Superior+™ 4-Schicht-PTFE-Beschichtung der nächsten Generation hat hervorragende Antihafteigenschaften sowie eine hohe Abrieb- und Kratzfestigkeit. Die vierte Schicht der Beschichtung verleiht der Oberfläche außerdem eine zusätzliche Struktur. Die geräuschlosen Silikondeckel haben eine integrierte Ausgießfunktion. Das breite Sortiment von Hard Face empfiehlt sich für intensive kulinarische Kocherlebnisse, jeden Tag.



Hard Face Aluminium Kochgeschirr

Eigenschaften & Vorteile



1 Innovative Beschichtung

Die nächste Generation unserer PFOA und PFOS-freien Hardtec Superior+™ Beschichtung ist noch langlebiger und kratzfester für den intensivsten Einsatz.

2 Ausgereifter Boden

Der energiesparende Boden ist optimiert für 50 % schnelleres Aufheizen auf Ceran-feldern und spart 30 % Energie. Die Dichte des Bodens verteilt die Hitze effizient und gleichmäßig.

3 Sicherer Stiel

Der Stiel bleibt kühl und bietet exzellente Griffigkeit.

4 Flacher Glasdeckel mit 2 Gießoptionen

Glasdeckel mit Hitzebeständiger Silikon Kante für einfache Handhabung und Geräuschdämmung.

5 Geeignet für alle Herdarten

6 Made in Finland

Alle Hard Face Produkte werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.

7 Ansprechendes Design

- Eleganter flacher Glasdeckel
- Mattschwarzes Finish
- Modernes und einheitliches Griffdesign



Made in Finland

Hard Face Kochgeschirr



Stieltopf, 1,8 l/18 cm mit Deckel

Höhe: 13,5 cm	Breite: 38,5 cm	Tiefe: 20 cm	Gewicht: 1,3 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052226	Alte Art.-Nr. -	EAN 6 411501 702432
---------------	-----------------	--------------	-----------------	--------	------------------	-----------------	---------------------



Aluminium-Stieltopf für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften und macht diesen Stieltopf besonders für Porridge und Saucen auf Milchbasis perfekt. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griff, der kühl bleibt.

Stieltopf, 2,5 l/20 cm mit Deckel

Höhe: 12,4 cm	Breite: 40,2 cm	Tiefe: 23,2 cm	Gewicht: 1,66 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052235	Alte Art.-Nr. -	EAN 6 411501 702524
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------	------------------	-----------------	---------------------



Aluminium-Stieltopf für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften und macht diesen Stieltopf besonders für Porridge und Saucen auf Milchbasis perfekt. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griff, der kühl bleibt.

Kasserolle, 3,5 l/22 cm mit Deckel

Höhe: 13,5 cm	Breite: 31 cm	Tiefe: 24,5 cm	Gewicht: 1,82 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052227	Alte Art.-Nr. -	EAN 6 411501 702449
---------------	---------------	----------------	------------------	--------	------------------	-----------------	---------------------



Aluminium-Kasserolle für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende Antihafteigenschaften und macht diese Kasserolle insbesondere für alle Speisen auf Milchbasis perfekt. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griffe, die kühl bleiben.

Kasserolle, 5 l/26 cm mit Deckel

Höhe: 13,5 cm	Breite: 33,2 cm	Tiefe: 27,9 cm	Gewicht: 2,41 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052228	Alte Art.-Nr. -	EAN 6 411501 702456
---------------	-----------------	----------------	------------------	--------	------------------	-----------------	---------------------



Aluminium-Kasserolle für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende Antihafteigenschaften und macht diese Kasserolle insbesondere für alle Speisen auf Milchbasis perfekt. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griffe, die kühl bleiben.

Bratpfanne, 20 cm

Höhe: 8,5 cm	Breite: 43 cm	Tiefe: 21,8 cm	Gewicht: 0,8 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052221	Alte Art.-Nr. -	EAN 6 411501 702388
--------------	---------------	----------------	-----------------	--------	------------------	-----------------	---------------------



Aluminium-Bratpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und haltbarsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.



reddot design award
winner 2016

Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 9 cm	Breite: 44 cm	Tiefe: 25,5 cm	Gewicht: 1 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052222	EAN 6 411501 702395
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Bratpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die widerstandsfähige Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.

Bratpfanne, 26 cm

Höhe: 10,9 cm	Breite: 48,5 cm	Tiefe: 27,8 cm	Gewicht: 1,2 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052223	EAN 6 411501 702401
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Bratpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die widerstandsfähige Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: 10,9 cm	Breite: 50,5 cm	Tiefe: 29,8 cm	Gewicht: 1,36 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052224	EAN 6 411501 702418
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Bratpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die widerstandsfähige Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.

Bratpfanne, 30 cm

Höhe: 10,5 cm	Breite: 52,5 cm	Tiefe: 32 cm	Gewicht: 1,75 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052225	EAN 6 411501 702425
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Bratpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die widerstandsfähige Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.

Sautierpfanne, 24 cm/2,2 l mit Deckel

Höhe: 11 cm	Breite: 46,5 cm	Tiefe: 25,8 cm	Gewicht: 1,73 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052230	EAN 6 411501 702470
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Sautierpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die widerstandsfähige Hardtec Superior+™ Beschichtung hat hervorragende Antihafteigenschaften, die lange halten. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion.



reddot design award
winner 2016

Sautierpfanne, 26 cm/2,8 l mit Deckel

Höhe: 11,5 cm	Breite: 48,5 cm	Tiefe: 27,5 cm	Gewicht: 1,98 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052231	EAN 6 411501 702487
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Sautierpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung hat hervorragende Antihafteigenschaften, die lange halten. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion.

Sautierpfanne, 28 cm/3,5 l mit Deckel

Höhe: 11,5 cm	Breite: 50,7 cm	Tiefe: 30 cm	Gewicht: 1,28 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052232	EAN 6 411501 702494
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Sautierpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung hat hervorragende Antihafteigenschaften, die lange halten. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion.

Omelett-/Pfannkuchenpfanne, 22 cm

Höhe: 6 cm	Breite: 42 cm	Tiefe: 22,3 cm	Gewicht: 0,83 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1052229	EAN 6 411501 702463
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Omelett-/Pfannkuchenpfanne für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und langlebigsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende Antihafteigenschaften, die die Hard Face Pfanne perfekt für Pfannkuchen und Omeletts macht. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.

Wok, 28 cm/4,5 l

Höhe: 13,3 cm	Breite: 54 cm	Tiefe: 30 cm	Gewicht: 1,46 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052233	EAN 6 411501 702500
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Wok für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die nächste Generation unserer PFAS-freien und haltbarsten Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Modernes schwarzes Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet.

Bratpfannen-Set, 24 + 28 cm

Höhe: 29,6 cm	Breite: 13 cm	Tiefe: 49,8 cm	Gewicht: 2,36 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1059191	EAN 6 424002 013525
					Alte Art.-Nr. -	



Aluminium-Bratpfannen-Set für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Die widerstandsfähige Hardtec Superior+™ Beschichtung verfügt über hervorragende, dauerhafte Antihafteigenschaften. Das moderne schwarze Design wird durch einen Griff ergänzt, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Das Set enthält eine kleinere 24 cm-Pfanne und eine größere 28 cm-Pfanne.



HARD FACE

Hard Face Steel Kochgeschirr Eigenschaften & Vorteile



1 **Überragende Antihaft-Beschichtung**

Die nächste Generation unserer Hardtec Superior+™ Beschichtung ist noch langlebiger und kratzfester für den intensiven Einsatz. Nur in Bratpfannen und Stieltöpfen enthalten.

2 **3-lagiger Boden**

Der Aluminiumkern im Edelstahlboden gewährleistet eine gleichmäßige und effiziente Hitzeverteilung.

3 **Widerstandsfähigkeit**

Edelstahl ist ein extrem hartes Material und perfekt für den intensiven alltäglichen Gebrauch.

4 **Sicherer Stiel**

Der Stiel bleibt kühl und bietet exzellente Griffigkeit.

5 **Flacher Glasdeckel mit 2 Gießoptionen**

Durchsichtiger Glasdeckel mit hitzebeständigem Silikonrand.

6 **Geeignet für alle Herdarten**

7 **Made in Finland**

Alle Hard Face Produkte werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.



Induktion



Keramik



Gas



Traditionell



Ofenfest



Spülmaschinen-geeignet

Made in
Finland

Hard Face Steel Kochgeschirr



reddot design award
winner 2016

Stieltopf, 1,8 l/18 cm mit Deckel

Höhe: **10,7 cm** Breite: **38,5 cm** Tiefe: **20 cm** Gewicht: **1,23 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1052239**

Alte Art.-Nr. -



Langlebiger, unbeschichteter Edelstahl-Stieltopf für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griff, der kühl bleibt. Der dicke, 3-lagige Boden verteilt die Wärme effizient und gleichmäßig. Innenliegende Mess-Skala. Geeignet für alle Herdarten.

Kasserolle, 3,5 l/20 cm mit Deckel

Höhe: **14,6 cm** Breite: **21,8 cm** Tiefe: **29,6 cm** Gewicht: **1,68 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1052240**

Alte Art.-Nr. -



Langlebige, unbeschichtete Edelstahl-Kasserolle für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griff, der kühl bleibt. Der dicke, 3-lagige Boden verteilt die Wärme effizient und gleichmäßig. Innenliegende Mess-Skala. Geeignet für alle Herdarten.

Kasserolle, 5 l/22 cm mit Deckel

Höhe: **16,7 cm** Breite: **24 cm** Tiefe: **31,6 cm** Gewicht: **2,01 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1052241**

Alte Art.-Nr. -



Langlebige, unbeschichtete Edelstahl-Kasserolle für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion und Griff, der kühl bleibt. Der dicke, 3-lagige Boden verteilt die Wärme effizient und gleichmäßig. Innenliegende Mess-Skala. Geeignet für alle Herdarten.

Bratpfanne, 26 cm

Höhe: **9 cm** Breite: **48,4 cm** Tiefe: **28 cm** Gewicht: **1,31 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1052246**

Alte Art.-Nr. -



Langlebige Bratpfanne aus Edelstahl für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Mit der nächsten Generation unserer haltbarsten Hardtec Superior+™ Beschichtung und Griff, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Der dicke, 3-lagige Boden heizt effizient und gleichmäßig auf. Geeignet für alle Herdarten.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: **8,2 cm** Breite: **50,7 cm** Tiefe: **30,2 cm** Gewicht: **1,58 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1052247**

Alte Art.-Nr. -



Langlebige Bratpfanne aus Edelstahl für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Mit der nächsten Generation unserer haltbarsten Hardtec Superior+™ Beschichtung und Griff, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Der dicke, 3-lagige Boden heizt effizient und gleichmäßig auf. Geeignet für alle Herdarten.



reddot design award
winner 2016

Sautierpfanne, 26 cm/2,8 l mit Deckel

Höhe: **12,8 cm** Breite: **48,3 cm** Tiefe: **28 cm** Gewicht: **2,27 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1052248**

Alte Art.-Nr. -



Langlebige Bratpfanne aus Edelstahl für den alltäglichen, intensiven Einsatz. Mit der nächsten Generation unserer haltbarsten Hardtec Superior+™ Beschichtung und Griff, der kühl bleibt und einen guten Griff beim Kochen gewährleistet. Silikondeckel mit eingebauter Ausgießfunktion. Der dicke, 3-lagige Boden heizt effizient und gleichmäßig auf. Geeignet für alle Herdarten.



Hard Edge

Besteht jede Herausforderung im täglichen Einsatz

Fiskars Hard Edge Messer sind so konzipiert, dass sie extrem scharf bleiben und den täglichen Anforderungen beim Kochen gerecht werden.

Die Messerklingen sind aus dickem, rostfreiem Stahl gefertigt und verfügen über die revolutionäre LZR-EDGE™ Technologie. Dadurch bleiben die Klingen 4-mal länger scharf als bei herkömmlichen Messern. Die Messergriffe sind ergonomisch geformt und haben ein einzigartiges 3D-Muster, das den perfekten Griff gewährleistet.



Hard Edge Messer

Eigenschaften & Vorteile

Revolutionäre LZR-EDGE™
Technologie für langanhaltende
Schärfe im täglichen Einsatz.

- 1 Revolutionäre LZR-EDGE™ Technologie**
Das Herzstück des Hard Edge Messers sind Klinge und Schneide. Die Schneide wurde mit der LZR-EDGE™ Technologie veredelt, die dem Messer eine langanhaltende Schärfe verleiht, die 4-mal länger hält.
- 2 Starke Klinge aus rostfreiem Stahl**
Die Messer haben dicke Klingen aus rostfreiem Stahl für lange Haltbarkeit.

- 3 Komfortabler Griff**
Soft-Touch und dreidimensional gemusterter Griff für einen angenehmen und sicheren Halt.
- 4 Pflegeleicht**
Das Messer ist pflegeleicht und lässt sich bei Bedarf leicht nachschärfen: Jedes Schärfwerkzeug kann verwendet werden. Das Messer ist zudem spülmaschinenfest.



Hard Edge Messer

Brotmesser, 22 cm

Höhe: **41,9 cm** Breite: **8,6 cm** Tiefe: **2,6 cm** Gewicht: **187 g** VPE: **5**

Art.-Nr. **1054945**



Alte Art.-Nr. -



Das Hard Edge Brotmesser hat eine gezahnte Klinge, die ideal zum Schneiden von Brot mit harter Kruste ist. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Filetmesser, 22 cm

Höhe: **41,9 cm** Breite: **8,6 cm** Tiefe: **2,6 cm** Gewicht: **187 g** VPE: **5**

Art.-Nr. **1054946**



Alte Art.-Nr. -



Das Hard Edge Filetmesser hat eine lange und flexible Klinge, die sich hervorragend zum Filetieren von Fisch eignet. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Tranchiermesser, 22 cm

Höhe: **41,9 cm** Breite: **8,6 cm** Tiefe: **2,6 cm** Gewicht: **148 g** VPE: **5**

Art.-Nr. **1051760**



Alte Art.-Nr. -



Die gerade, lange Klinge des Hard Edge Tranchiermessers mit feiner Schneide eignet sich hervorragend zum Tranchieren von Braten. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Kochmesser, groß, 20 cm

Höhe: **41,9 cm** Breite: **8,6 cm** Tiefe: **2,6 cm** Gewicht: **158 g** VPE: **5**

Art.-Nr. **1051747**



Alte Art.-Nr. -



Das große Hard Edge Kochmesser ist ein robustes Allzweckmesser, das sich für alle größeren Schneidaufgaben eignet. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Kochmesser, mittel, 17 cm

Höhe: **36,9 cm** Breite: **8,6 cm** Tiefe: **2,6 cm** Gewicht: **138 g** VPE: **5**

Art.-Nr. **1051748**



Alte Art.-Nr. -



Das mittlere Hard Edge Kochmesser ist ein handliches Allround-Messer für alle Schneidaufgaben. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Santoku-Messer, 16 cm

Höhe: 36,9 cm	Breite: 8,6 cm	Tiefe: 2,6 cm	Gewicht: 147 g	VPE: 5
----------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------	---------------

Art.-Nr. **1051761**

Das Hard Edge Santoku-Messer ist ein Allzweckmesser im asiatischen Stil mit breiter Klinge, ideal für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Kochmesser, klein, 14 cm

Höhe: 36,9 cm	Breite: 8,6 cm	Tiefe: 2,6 cm	Gewicht: 93 g	VPE: 5
----------------------	-----------------------	----------------------	----------------------	---------------

Art.-Nr. **1051749**

Das kleine Hard Edge Kochmesser ist ein handliches All-round-Messer für alle Schneidaufgaben. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Tomatenmesser, 11 cm

Höhe: 29,1 cm	Breite: 7 cm	Tiefe: 2,3 cm	Gewicht: 69 g	VPE: 5
----------------------	---------------------	----------------------	----------------------	---------------

Art.-Nr. **1054947**

Das Hard Edge Tomatenmesser hat eine gezahnte Klinge, die sich perfekt zum Schneiden von dünnhäutigem Obst und Gemüse eignet. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Gemüsemesser, 11 cm

Höhe: 29,1 cm	Breite: 7 cm	Tiefe: 2,3 cm	Gewicht: 74 g	VPE: 5
----------------------	---------------------	----------------------	----------------------	---------------

Art.-Nr. **1051762**

Das Hard Edge Gemüsemesser ist ideal zum Hacken und Schneiden von Obst und Gemüse. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.

Schälmesser, 9 cm

Höhe: 29,1 cm	Breite: 7 cm	Tiefe: 2,3 cm	Gewicht: 72 g	VPE: 5
----------------------	---------------------	----------------------	----------------------	---------------

Art.-Nr. **1051777**

Das Hard Edge Schälmesser ist ideal zum Schälen und Schneiden von kleinem Gemüse und Obst. Die Messerklinge ist aus dickem Edelstahl mit der revolutionären LZR-EDGE™ Technologie an der Schneide. Dadurch bleibt das Messer 4-mal länger scharf als herkömmliche Messer. Der Messergriff verfügt außerdem über ein ergonomisches Design mit einem einzigartigen 3D-Muster, um den perfekten Griff zu gewährleisten.



Sensei Messer

Höchste Präzision beim Schneiden

Fiskars Sensei Messer vereinen das Beste aus nordischer Funktionalität und japanischer Messerschmiedetradition. Funktionale Messer mit lange scharf bleibender Klinge für den Alltag.



Sensei Messer

Eigenschaften & Vorteile

Kohlenstoffreicher, gehärteter Stahl (HRC 56), für eine lang scharf bleibende Klinge

1 Hochwertiger Stahl

Deutscher, rostfreier Stahl im traditionellen japanischem Design.

2 Japanisches Design

Kullenschliff für weniger Haftung von Schnittgut an der Klinge.

3 Angenehmes Schneiden

Der Soft-Touch-Griff sorgt für ein angenehmes Gefühl bei jedem Schnitt.

4 Geschmiedeter Kropf

Für ein perfektes Gleichgewicht des Messers.

HRC
56



Sensei Messer

Schälmesser, 7 cm

Höhe: **32,2 cm** Breite: **3,8 cm** Tiefe: **7,1 cm** Gewicht: **0,07 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1024273**



6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 4 0 1



Das Fiskars Sensei Schälmesser im japanischen Stil ist ein kleines und präzises Messer, ideal für die meisten kleinen Schäl- und Schneidearbeiten. Rostfreie Klinge aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert das Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Gemüsemesser, 12 cm

Höhe: **32,2** Breite: **3,8 cm** Tiefe: **7,1 cm** Gewicht: **0,09 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1024272**



6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 3 9 5



Das Fiskars Sensei Gemüsemesser im japanischen Stil ist ein kleines und präzises Messer, das sich ideal zum Schneiden kleinerer Gemüse und Kräuter eignet. Rostfreie Klinge aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert das Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Santoku-Messer, 16,5 cm

Höhe: **41,2** Breite: **3,8 cm** Tiefe: **10,4 cm** Gewicht: **0,21 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1024271**



6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 3 8 8



Das Fiskars Sensei Santoku-Messer ist ein traditionelles japanisches Gemüsemesser mit hervorragender Kontrolle. Die Kullen in der Klinge reduzieren die Reibung beim Schneiden von großem, festem Gemüse. Rostfreie Klinge aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert das Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Kochmesser, 19 cm

Höhe: **41,2 cm** Breite: **3,8 cm** Tiefe: **10,4 cm** Gewicht: **0,49 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1024269**



6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 3 6 4



Das Fiskars Sensei Kochmesser ist ein großes Allzweckmesser im japanischen Stil mit einer starken Klinge, die sich ideal für größere Schneidearbeiten eignet. Rostfreie Klinge aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert das Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Brotmesser, 19 cm

Höhe: **41,2 cm** Breite: **3,8 cm** Tiefe: **10,4 cm** Gewicht: **0,19 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1024270**



6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 3 7 1



Das Fiskars Sensei Brotmesser im japanischen Stil hat eine lange Klinge mit Wellenschliff, die das Messer ideal zum Schneiden von Brot auch mit harter Kruste macht. Rostfreie Klinge aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert das Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Messerset, 2-teilig

Höhe: 41,2 cm	Breite: 3,8 cm	Tiefe: 20 cm	Gewicht: 0,5 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1052332	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 1 7 0
					Alte Art.-Nr. -	



Dieses Messerset im japanischen Stil enthält zwei Messer: Das Kochmesser (1024269) und das japanische Gemüsemesser (1024272). Rostfreie Klängen aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert die Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Messerset, 3-teilig

Höhe: 41,2 cm	Breite: 3,8 cm	Tiefe: 20 cm	Gewicht: 0,5 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1024274	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 4 1 8
					Alte Art.-Nr. -	



Dieses Messerset im japanischen Stil enthält drei Messer: Das Kochmesser (1024269), das Santoku-Messer mit Kullen (1024271) und das Gemüsemesser (1024272). Rostfreie Klängen aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert die Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Messerset, 5-teilig

Höhe: 4,5 cm	Breite: 40,5 cm	Tiefe: 29,5 cm	Gewicht: 1,04 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1025845	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 4 1 5
					Alte Art.-Nr. -	



Das Messerset im japanischem Stil enthält fünf essentielle Messer: Schälmesser (1024273), Japanisches Gemüsemesser (1024272), Santoku-Messer mit Kullen (1024271), Kochmesser (1024269) und Brotmesser (1024270). Rostfreie Klängen aus kohlenstoffreichen Stahl. HRC 56. Der geschmiedete Kropf balanciert die Messer perfekt aus. Soft-Touch-Griff für komfortables schneiden.

Messerblock mit fünf Messern

Höhe: 36,5 cm	Breite: 13 cm	Tiefe: 16,7 cm	Gewicht: 0,79 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1024275	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 7 4 2 5
					Alte Art.-Nr. -	



Das Messerset im japanischem Stil enthält einen Messerblock mit innovativem Innenraum zur flexiblen Verstaung und fünf essentielle Messer: Schälmesser (1024273), Japanisches Gemüsemesser (1024272), Santoku-Messer mit Kullen (1024271), Kochmesser (1024269) und Brotmesser (1024270).



Norr

Zeitlose Klassik im Holzdesign

Fiskars Norr Messer bieten Ihnen ein authentisches Schneiderlebnis, wenn Sie eine Leidenschaft für die unverfälschte Küche hegen. Diese zeitlosen Messer im nordischen Design bestehen aus sorgfältig ausgewählten, erstklassigen Materialien und bieten Handhabung in Perfektion.



Norr Messer

Eigenschaften & Vorteile

Klassisches nordisches Design und hochwertige umweltfreundliche Materialien.

1 Hochwertige Klinge

Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

2 Angenehmes Design

Inspiziert von der traditionellen nordischen Küche und Kultur. Sehr angenehm in der Hand und perfekt ausbalanciert. Designed by Jacob Leth-Espensen.

3 Widerstandsfähiger Griff

Griff aus Ahornholz mit Kebonybehandlung für erhöhte Widerstandsfähigkeit, 40 % härter als Teakholz. Nachhaltiger FSC®-zertifizierter Ahorn.



Norr Messer

Schälmesser, 7 cm

Höhe: 32,5 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 8,1 cm	Gewicht: 0,06 kg	VPE: 4
---------------	----------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1016475



Ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse. Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig. Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

Gemüsemesser, 12 cm

Höhe: 32,5 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 8,1 cm	Gewicht: 0,02 kg	VPE: 4
---------------	----------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1016477



Ideal zum Schneiden von Kräutern, Obst und mittelgroßen Gemüsen. Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig. Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

Tomatenmesser, 12 cm

Höhe: 32,5 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 8,1 cm	Gewicht: 0,06 kg	VPE: 4
---------------	----------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1016472



Ideal zum Schneiden von Tomaten oder als Steakmesser. Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig. Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

Santoku-Messer, 16 cm

Höhe: 41 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,6 cm	Gewicht: 0,15 kg	VPE: 4
-------------	----------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1016474



Asienmesser mit breiter Klinge. Ideal zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig. Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

Kochmesser, 20 cm

Höhe: 41 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,6 cm	Gewicht: 0,16 kg	VPE: 4
-------------	----------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1016478



Großes Allzweckmesser mit starker Klinge, ideal zum Schneiden größerer Teile. Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig. Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

Brotmesser, 21 cm

Höhe: 41 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 9,6 cm	Gewicht: 0,15 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1016480	EAN 6 424002 002499
					Alte Art.-Nr. -	



Lange gezahnte Klinge, ideal zum Schneiden von Brot mit harter Kruste. Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig. Die Klinge besteht aus deutschem HRC 54 gehärtetem Stahl, für optimale Härte.

Fleischgabel

Höhe: 32,5 cm	Breite: 2,7 cm	Tiefe: 8,1 cm	Gewicht: 0,07 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1020238	EAN 6 424002 004622
					Alte Art.-Nr. -	



Der Griff besteht aus Kebony-behandeltem Ahornholz. Perfekt ausbalanciert und widerstandsfähig.

Klassische Küchenutensilien**Schäler (Rechtshänder)**

Höhe: 22 cm	Breite: 2,2 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1020234	EAN 6 424002 004585
					Alte Art.-Nr. -	



Classic Schäler mit hölzernem Griff. Für Rechtshänder.

Schäler (Linkshänder)

Höhe: 22 cm	Breite: 2,2 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1020235	EAN 6 424002 004592
					Alte Art.-Nr. -	



Classic Schäler mit hölzernem Griff. Für Linkshänder.

Dosenöffner

Höhe: 22 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1020236	EAN 6 424002 004608
					Alte Art.-Nr. -	



Classic Edelstahl-Dosenöffner.

Schälmesser

Höhe: 22 cm	Breite: 2,2 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1020237	EAN 6 424002 004615
					Alte Art.-Nr. -	



Classic Schälmesser mit hölzernem Griff.

Classic Scheren

Seit 1967

Die Fiskars Classic Schere mit dem orangefarbenen Griff ist beliebte Ikone mit überragender Qualität und ausgezeichneter Schneidleistung für zahlreiche Herausforderungen.



Die Ikone

Jede Schere von Hand getestet.



Eigenschaften & Vorteile

1 Extrem scharfe Klingen

Der speziell entwickelte Klingenschliff gewährleistet präzises Schneiden und hält die Klingen lange scharf.

2 Einfachste Reinigung

Die Griffe werden direkt auf die Klingen spritzgegossen, um maximale Haltbarkeit und Hygiene sicherzustellen.

3 Ausgezeichnete Ergonomie

Das Griffdesign berücksichtigt die natürliche Bewegung der Hand und garantiert somit exzellenten Komfort und präzises Schneiden.

4 Hochwertigste Materialien

Dank hochwertigster Materialien für Klingen und Griffe bieten Classic Scheren ausgezeichneten Komfort, Schneidleistung sowie herausragende Haltbarkeit durch rostfreien Stahl.

5 Strenge Qualitätskontrollen

Hergestellt in Billnäs, Finnland, auf der Grundlage einer über 365-jährigen Handwerkstradition. Die Scheren werden in der Fabrik von Hand getestet, um eine erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten.

Tested by hand
Made in Finland

Classic Scheren

Universalschere, 21 cm

Höhe: 28 cm	Breite: 2 cm	Tiefe: 8,6 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 5
-------------	--------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1000815

Alte Art.-Nr. 859853



MADE IN FINLAND

Die ideale Schere für verschiedenste Einsatzmöglichkeiten zu Hause, in der Schule und im Büro. Einstellbare Klingenspannung.

Schneiderschere, 25 cm

Höhe: 31 cm	Breite: 2,2 cm	Tiefe: 11 cm	Gewicht: 0,16 kg	VPE: 5
-------------	----------------	--------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1005151

Alte Art.-Nr. 859863



MADE IN FINLAND

Ideal für verschiedene Schneideanforderungen (Basteln, Nähen und Büro). Hervorragender Komfort und Leistung. Hergestellt in Finnland aus hervorragenden und langlebigen Materialien. Patentierte, verstellbare Schraube zum Einstellen der Klingenspannung. Für Rechtshänder.

Universalschere für Linkshänder, 21 cm

Höhe: 28 cm	Breite: 2 cm	Tiefe: 8,6 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 5
-------------	--------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1000814

Alte Art.-Nr. 859850



MADE IN FINLAND

Griffe und Klingen speziell auf Linkshänder abgestimmt. Die ideale Schere für verschiedenste Einsatzmöglichkeiten zu Hause, in der Schule und im Büro. Einstellbare Klingenspannung.

Küchenschere, 18 cm

Höhe: 28 cm	Breite: 2 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,08 kg	VPE: 5
-------------	--------------	---------------	------------------	--------

Art.-Nr. 1000819

Alte Art.-Nr. 859874



MADE IN FINLAND

Zum Zerkleinern von Lebensmitteln und Öffnen von Verpackungen in der Küche. Die gezahnten Klingen fixieren das Schneidgut. Einstellbare Klingenspannung.

Papierschere, 17 cm

Höhe: 24,7 cm	Breite: 1,5 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 10
---------------	----------------	---------------	------------------	---------

Art.-Nr. 1000816

Alte Art.-Nr. 859859



MADE IN FINLAND

Leichte, handliche Schere mit langen Klingen zum Schneiden von Papier.

Hobbyschere, 13 cm

Höhe: 13,1 cm	Breite: 1,3 cm	Tiefe: 5,9 cm	Gewicht: 0,02 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1005154	EAN 6 411501 989109
					Alte Art.-Nr. -	



MADE IN FINLAND

Schere besitzt eine kurze, sichere Klinge, ideal für Kinder und das sichere Verstauen in der Hosentasche. Optimaler Komfort und herausragende Schneidleistung. Made in Finland mit hochwertigen und langlebigen Materialien. Für Links- und Rechtshänder

Klappbare Schere, 11 cm

Höhe: 0,03 cm	Breite: 1 cm	Tiefe: 6,5 cm	Gewicht: 0,02 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1005134	EAN 6 411501 951236
					Alte Art.-Nr. 195123	



MADE IN FINLAND

Ideal für vielfältige Zwecke, kann als Schlüsselanhänger, in Erste-Hilfe-Kästen, Ordnern, Hosentaschen und Geldbörsen oder auf Reisen verwendet werden. Überlegener Komfort und Schneidleistung. Hergestellt in Finnland aus hochwertigen und langlebigen Materialien. Für Rechts- und Linkshänder

Haarschere

Höhe: 26 cm	Breite: 2 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1003025	EAN 6 411501 948779
					Alte Art.-Nr. 859487	



MADE IN FINLAND

Haarschere mit rauer Klingeoberfläche, die das Abrutschen der Haare verhindert. Griff mit Fingerstütze.

Maniküreschere mit abgerundeten Spitzen

Höhe: 20 cm	Breite: 1 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,02 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1003028	EAN 6 411501 980670
					Alte Art.-Nr. 859806	



MADE IN FINLAND

Maniküreschere mit abgerundeten Spitzen für eine sichere Anwendung. Ideal zum Schneiden der Nägel von Kindern.

Maniküreschere mit gebogenen Klingen

Höhe: 20 cm	Breite: 1 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,01 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1000813	EAN 6 411501 980878
					Alte Art.-Nr. 859808	



MADE IN FINLAND

Maniküreschere mit feinen Klingen zum präzisen Schneiden. Die gebogenen Klingen folgen beim Schneiden der Nagelform.

Küche
Badezimmer
Atelier
Büro
Nähstube
Kinderzimmer
Werkstatt
Garten



Fiskars x iittala

Taika-Kollektion

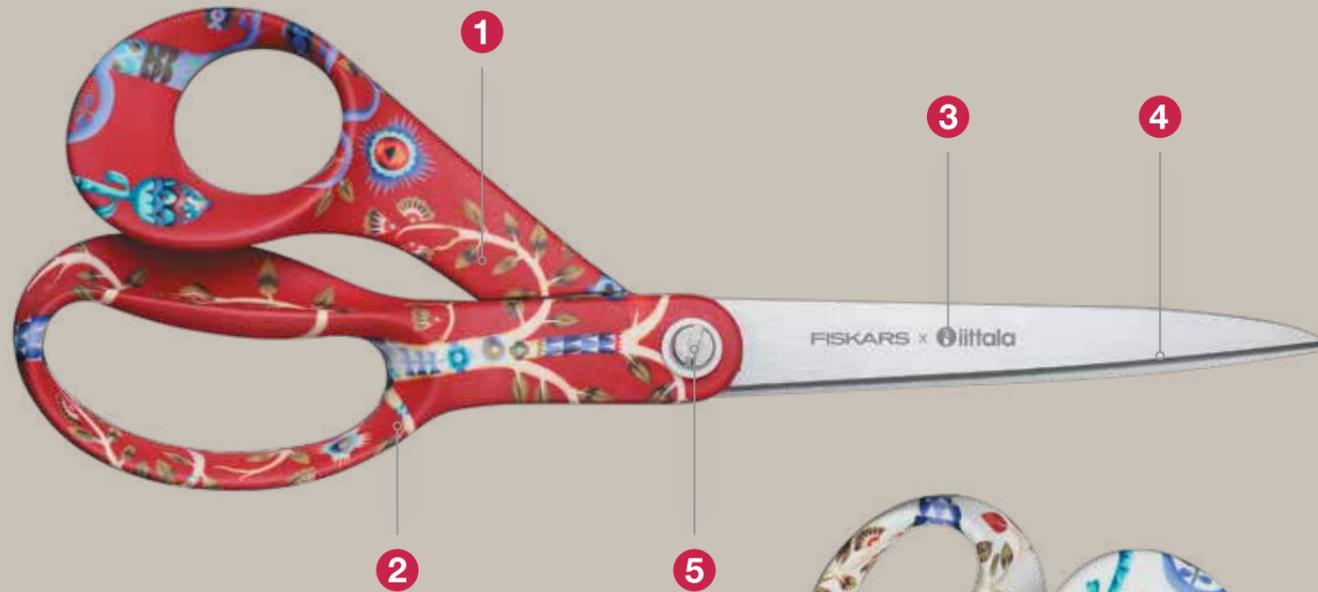
„Taika“ bedeutet „magisch“ auf Finnisch. Die Kollektion beinhaltet Designer Klaus Haapaniemi's Illustrationen, sie erzählen eine Geschichte und sind inspiriert von der Natur. Das Taika-Muster entfaltet seine Bedeutung und Detail. Schritt für Schritt für den Beobachter. Die hochwertigen Scheren werden in Finnland hergestellt.

 iittala



Fiskars X Iittala Eigenschaften & Vorteile

Klaus Haapaniemi ist ein international renommierter Designer, bekannt für seine Fantasie und originellen Stil. Sein Ansatz im Design ist beeinflusst von der mystischen Natur, finnischer Folklore und traditioneller, dekorativer Kunst mit einem modernen Twist. Die Inspiration der Kunstdrucke kommt aus einer breiten Selektion kultureller Referenzen: Die Welt der Kunst, Ballet, Musik und Geschichtserzählung.



1 Hergestellt in Finnland, von Hand getestet

Hergestellt in Billnäs, Finnland, auf der Grundlage einer über 365-jährigen Handwerkstradition. Die Scheren werden in der Fabrik von Hand getestet, um eine erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten.

2 Die Muster des Designers werden auf den Griffen zum Leben erweckt.

Drei verschiedene Designs. Die Griffe sind ergonomisch und bequem. Für Rechtshänder.

3 Konzeptstempel auf der Klinge

4 Scharfe Klingen

Die hochwertigen Klingen aus rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57.

5 Schraube zum Einstellen der Klingen für die Reinigung

Die Schraube hält die Klingen fest zusammen.



Tested by hand
Made in Finland

Fiskars X Iittala

Taika-Schere 21 cm, Taika rot

Höhe: 23,6 cm	Breite: 2,3 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1071491	Alte Art.-Nr. -
---------------	----------------	-------------	------------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Auf dem ergonomischen Griff der Fiskars Universalschere in Rot werden Taika-Muster lebendig. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder.

Taika-Schere 21 cm, Taika blau

Höhe: 23,6 cm	Breite: 2,3 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1071490	Alte Art.-Nr. -
---------------	----------------	-------------	------------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Auf dem ergonomischen Griff der Fiskars Universalschere in Blau werden Taika-Muster lebendig. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder.

Taika-Schere 21 cm, Taika weiß

Höhe: 23,6 cm	Breite: 2,3 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1071439	Alte Art.-Nr. -
---------------	----------------	-------------	------------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Auf dem ergonomischen Griff der Fiskars Universalschere in Weiß werden Taika-Muster lebendig. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder.



Fiskars x Iittala-Taika-Kollektion, Illustrationen von Klaus Haapaniemi, die eine Geschichte erzählen und von der Natur inspiriert sind.

„Magisch“ auf finnisch, Taika-Muster entfalten ihre Schichten Stück für Stück im Detail mit einem Wert für den Beobachter



Scheren

Taika-Schere 21 cm, Taika rot, Box

Höhe: **22,1 cm** Breite: **2,5 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,13 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1071494**



MADE IN FINLAND

Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Auf dem ergonomischen Griff der Fiskars Universalschere in Rot werden Taika-Muster lebendig. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder. Geschenkbox.

Taika-Schere 21 cm, Taika blau, Box

Höhe: **22,1 cm** Breite: **2,5 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,13 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1071493**



MADE IN FINLAND

Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Auf dem ergonomischen Griff der Fiskars Universalschere in Blau werden Taika-Muster lebendig. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder. Geschenkbox.

Taika-Schere 21 cm, Taika weiß, Box

Höhe: **22,1 cm** Breite: **2,5 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,13 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1071492**



MADE IN FINLAND

Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

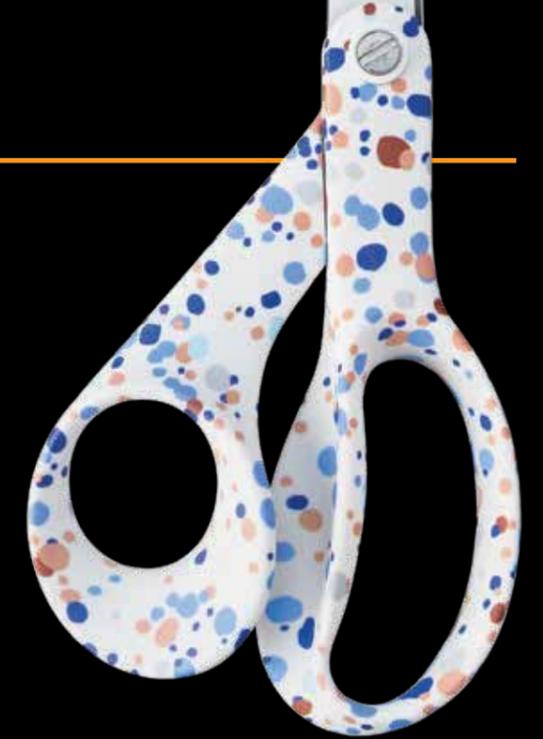
Auf dem ergonomischen Griff der Fiskars Universalschere in Weiß werden Taika-Muster lebendig. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder. Geschenkbox.

„Taika, bedeutet magisch auf finnisch“



Fiskars X Iittala Eigenschaften & Vorteile

Diese Fiskars X Iittala-Kollektion vereint zwei ikonische Designmarken, die die unerwarteten Freuden des täglichen Lebens feiern. Es ist eine Ehre, dass sie die kühnen, fröhlichen Muster des Skizzenbuchs des finnischen Künstlers und Designers Oiva Toikka zum Leben erwecken.



1 Hergestellt in Finnland, von Hand getestet

Hergestellt in Billnäs, Finnland, auf der Grundlage einer über 365-jährigen Handwerkstradition. Die Scheren werden in der Fabrik von Hand getestet, um eine erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten.

2 Oiva Toikkas Muster werden auf den Griffen zum Leben erweckt

- 3 verschiedene Musterdesigns
- Die Griffe sind ergonomisch und bequem
- Für Rechtshänder

3 Konzeptstempel auf der Klinge

4 Scharfe Klingen

5 Schraube zum Einstellen der Klingen für die Reinigung

Die hochwertigen Klingen aus rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Die Schraube hält die Klingen fest zusammen.



Tested by hand Made in Finland

Fiskars X Iittala

Universalschere 21 cm, Cheetah

Höhe: **25 cm** Breite: **2,4 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,145 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1066630**



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Das grafische „Cheetah“-Muster zeigt die Liebe des Designers zur Tierwelt. Die Klängen aus hochwertigem, rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Ergonomisch geformter Griff für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden im Werk von Hand getestet, um erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten. Für Rechtshänder.

Universalschere 21 cm, Helle

Höhe: **25 cm** Breite: **2,4 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,145 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1066631**



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Das kühne und moderne „Helle“-Muster mit seinen konfettiartigen Punkten ist ein echter Blickfang in jeder Küche und jedem Büro. Die Klängen aus hochwertigem, rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Ergonomisch geformter Griff für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden im Werk von Hand getestet, um erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten. Für Rechtshänder.

Universalschere 21 cm, Frutta

Höhe: **25 cm** Breite: **2,4 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,145 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1066632**



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Das skurrile, freigeistige „Frutta“-Muster spielt mit wiedererkennbaren Formen in einer kultigen Schwarz-Weiß-Skizze. Die Klängen aus hochwertigem, rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Ergonomisch geformter Griff für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden im Werk von Hand getestet, um erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten. Für Rechtshänder.

Universalschere 21 cm, Cheetah-Box

Höhe: **22,2 cm** Breite: **2,6 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,145 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1066633**



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Das grafische „Cheetah“-Muster zeigt die Liebe des Designers zur Tierwelt. Die Klängen aus hochwertigem, rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Ergonomisch geformter Griff für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden im Werk von Hand getestet, um erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten. Für Rechtshänder. In Geschenkbox erhältlich.

Universalschere 21 cm, Helle-Box

Höhe: **22,2 cm** Breite: **2,6 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,145 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1066634**



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Das kühne und moderne „Helle“-Muster mit seinen konfettiartigen Punkten ist ein echter Blickfang in jeder Küche und jedem Büro. Die Klängen aus hochwertigem, rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Ergonomisch geformter Griff für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden im Werk von Hand getestet, um erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten. Für Rechtshänder. In Geschenkbox erhältlich.

Universalschere 21 cm, Frutta-Box

Höhe: **22,2 cm** Breite: **2,6 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,145 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1066635**



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition – nur in 2024 erhältlich

Das skurrile, freigeistige „Frutta“-Muster spielt mit wiedererkennbaren Formen in einer kultigen Schwarz-Weiß-Skizze. Die Klängen aus hochwertigem, rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57. Ergonomisch geformter Griff für Komfort und einen guten Halt. Schneidet dicke und dünne Materialien. Die Scheren werden im Werk von Hand getestet, um erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten. Für Rechtshänder. In Geschenkbox erhältlich.

The Curious Mind of

Oiva Toikka



Der finnische Künstler Oiva Toikka ist **einer der größten Namen in der Designbranche** und international für seine fantasievolle Glaskunst, Bühnenbild- und Modedesign sowie vieles mehr bekannt.

Toikkas Muster erwachen auf den ergonomischen Griffen der Fiskars Universalschere zum Leben.



„Ich suche nicht nach Perfektion. Ich möchte, dass es Spaß macht.“

The Curious Mind of

Oiva Toikka

Fiskars x Arabia

Esteri-Scheren

Eine Hommage zur Feier des 150-jährigen Bestehens der finnischen Marke Arabia und des 50-jährigen Jubiläums der geliebten Esteri-Muster.

Arabia
150



Fiskars X Arabia Eigenschaften & Vorteile

Esteri Tomula designte 1973 das geliebte Esteri-Muster im Gedenken an Arabia's Hundertjahrfeier. Jetzt ist das auffällige Muster zu neuem Leben erweckt worden auf den modernen Konturen des ikonischen Fiskars Scherengriff.



1 Hergestellt in Finnland, von Hand getestet

Hergestellt in Billnäs, Finnland, auf der Grundlage einer über 365-jährigen Handwerkstradition. Die Scheren werden in der Fabrik von Hand getestet, um eine erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten.

2 Esteri-Muster werden auf den Griffen zum Leben erweckt.

Die Griffe sind ergonomisch und bequem. Für Rechtshänder.

3 Konzeptstempel auf der Klinge

4 Scharfe Klingen

Die hochwertigen Klingen aus rostfreiem Stahl sind haltbar und langlebig, HRC 57.

5 Schraube zum Einstellen der Klingen für die Reinigung

Die Schraube hält die Klingen fest zusammen.



Fiskars X Arabia

Esteri-Schere 21 cm, Esteri

Höhe: 23,6 cm	Breite: 2,3 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,09 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1071416
---------------	----------------	-------------	------------------	--------	------------------

Alte Art.-Nr. -

Art.-Nr. 1071416

6 424002 018520



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition - nur in 2024 erhältlich

Die Fiskars x Arabia-Schere feiert 150 Jahre Arabia und erweckt das beliebte Esteri-Muster der Marke auf dem Griff der Limited Edition der Fiskars Schere zum Leben. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet eine Vielzahl von dicken und dünnen Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder.

Esteri-Schere 21 cm, Esteri-Box

Höhe: 22,1 cm	Breite: 2,5 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1071417
---------------	----------------	---------------	------------------	--------	------------------

Alte Art.-Nr. -

Art.-Nr. 1071417

6 424002 018537



MADE IN FINLAND
Limitierte Edition - nur in 2024 erhältlich

Die Fiskars x Arabia-Schere feiert 150 Jahre Arabia und erweckt das beliebte Esteri-Muster der Marke auf dem Griff der Limited Edition der Fiskars Schere zum Leben. Die hochwertigen Edelstahlklingen sind haltbar und langlebig, HRC 57. Der ergonomisch geformte Griff sorgt für Komfort und einen guten Halt. Schneidet eine Vielzahl von dicken und dünnen Materialien. Die Scheren werden in der Billnäs-Fabrik in Finnland hergestellt und von Hand getestet, was eine erstklassige, langlebige Qualität gewährleistet. Für Rechtshänder. Geschenkbox.



Esteri Tomula (1920 – 1998), Außergewöhnliche talentierte und produktive Designerin, welche die Dekorationen für Arabia's Art Department von Hand zeichnete, für mehr als 35 Jahre. Sie schuf das geliebte Esteri-Muster im Jahre 1973 zum Gedenken an die Hundertjahrfeier.



Fiskars x Moomin

Tove Jansson's
wundervolle
Geschichten zum
leben erweckt.

Die charmante und wundervolle Welt von Moomin zum Leben erweckt in spielerischen Fiskars Scheren. Modelle für Erwachsene und Heranwachsende, für jeden zum zelebrieren der kuriosen, abenteuerlustigen, cleveren und geliebten Charaktere erschaffen von Tove Jansson.



Fiskars x Moomin Eigenschaften & Vorteile

Inspiriert von den Moomin-Geschichten von Tove Janssen



1 Sammlerstück

Beliebte Sammlerstücke mit Motiven basierend auf Tove Janssens berühmten Moomin-Büchern.

2 Hergestellt in Finnland, von Hand getestet

Hergestellt in Billnäs, Finnland, auf der Grundlage einer über 365-jährigen Handwerkstradition. Die Scheren werden in der Fabrik von Hand getestet, um eine erstklassige, langlebige Qualität zu gewährleisten.

3 Hohe Qualität

Aus hochwertigen Materialien, die Komfort, Leistung und Langlebigkeit bieten.

4 Scharfe Klengen

Facettenschliff sorgt für exzellenten Schnitt, Schneidleistung und hält die Klengen länger scharf.

5 Ergonomisches Design

Die einzigartigen, patentierten Griffe sind ergonomisch und komfortabel.

6 Anhaltende Lebendigkeit

Kein Ausbleichen von Farben und Mustern (spülmaschinenfest).

Tested by hand Made in Finland

Fiskars X Moomin

Universalschere, Snufkin

Art.-Nr. 1071495



Höhe: 23,6 cm Breite: 2,3 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,09 kg VPE: 5 Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Die entzückenden und phantasiereichen Charaktere der Moomin-Geschichten werden in diesen verspielten Scheren lebendig. Ideal für verschiedene Schneidaufgaben zu Hause, in der Schule und im Büro, bei dicken und dünnen Materialien. Strapazierfähige Edelstahlklengen garantieren eine langanhaltende Schneidleistung. Einstellbare Klengenspannung. Ergonomisch gestaltete Griffe sorgen für Komfort und einen guten Halt. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Universalschere, ABC feat. Little My

Art.-Nr. 1067187



Höhe: 23,6 cm Breite: 2,3 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,09 kg VPE: 5 Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Die entzückenden und eigenartigen Charaktere der Moomin-Geschichten werden in diesen verspielten Scheren lebendig. Ideal für verschiedene Schneidaufgaben zu Hause, in der Schule und im Büro, bei dicken und dünnen Materialien. Strapazierfähige Edelstahlklengen garantieren eine langanhaltende Schneidleistung. Einstellbare Klengenspannung. Ergonomisch gestaltete Griffe sorgen für Komfort und einen guten Halt. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Universalschere, Love

Art.-Nr. 1067188



Höhe: 23,6 cm Breite: 2,3 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,09 kg VPE: 5 Alte Art.-Nr. -



MADE IN FINLAND

Die entzückenden und eigenartigen Charaktere der Moomin-Geschichten werden in diesen verspielten Scheren lebendig. Ideal für verschiedene Schneidaufgaben zu Hause, in der Schule und im Büro, bei dicken und dünnen Materialien. Strapazierfähige Edelstahlklengen garantieren eine langanhaltende Schneidleistung. Einstellbare Klengenspannung. Ergonomisch gestaltete Griffe sorgen für Komfort und einen guten Halt. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Universalschere, Moominpappa

Art.-Nr. 1005231



Höhe: 23,6 cm Breite: 2,3 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,09 kg VPE: 5 Alte Art.-Nr. 995153



MADE IN FINLAND

Die entzückenden und eigenartigen Charaktere der Moomin-Geschichten werden in diesen verspielten Scheren lebendig. Ideal für verschiedene Schneidaufgaben zu Hause, in der Schule und im Büro, bei dicken und dünnen Materialien. Strapazierfähige Edelstahlklengen garantieren eine langanhaltende Schneidleistung. Einstellbare Klengenspannung. Ergonomisch gestaltete Griffe sorgen für Komfort und einen guten Halt. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Universalschere, Moominmamma

Art.-Nr. 1000831



Höhe: 23,6 cm Breite: 2,3 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,09 kg VPE: 5 Alte Art.-Nr. 995154



MADE IN FINLAND

Die entzückenden und eigenartigen Charaktere der Moomin-Geschichten werden in diesen verspielten Scheren lebendig. Ideal für verschiedene Schneidaufgaben zu Hause, in der Schule und im Büro, bei dicken und dünnen Materialien. Strapazierfähige Edelstahlklengen garantieren eine langanhaltende Schneidleistung. Einstellbare Klengenspannung. Ergonomisch gestaltete Griffe sorgen für Komfort und einen guten Halt. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Scheren

Kinderschere, ABC feat. Little My

Höhe: 18,6 cm	Breite: 1,4 cm	Tiefe: 6 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1071496	EAN 6 411801 015058
					Alte Art.-Nr. -	



MADE IN FINLAND

Die Fiskars X Moomin Kinderschere sind sorgfältig für kleine Hände und kreative Köpfe konzipiert. Die Klinsen bestehen aus rostfreiem Stahl, der eine langanhaltende Schnittleistung garantiert. Sicherheitsklinsen und eine stumpfe Spitze für zusätzliche Sicherheit. Patentierte verstellbare Schraube zur Modifizierung der Klinsen-Spannung. Konturiertes Griffdesign für mehr Komfort und Kontrolle. Für Kinder ab 6 Jahren. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Kinderschere, Moomintroll

Höhe: 18,6 cm	Breite: 1,4 cm	Tiefe: 6 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1067189	EAN 6 424002 016878
					Alte Art.-Nr. 1003115	



MADE IN FINLAND

Die Fiskars X Moomin Kinderschere sind sorgfältig für kleine Hände und kreative Köpfe konzipiert. Die Klinsen bestehen aus rostfreiem Stahl, der eine langanhaltende Schnittleistung garantiert. Sicherheitsklinsen und eine stumpfe Spitze für zusätzliche Sicherheit. Patentierte verstellbare Schraube zur Modifizierung der Klinsen-Spannung. Konturiertes Griffdesign für mehr Komfort und Kontrolle. Für Kinder ab 6 Jahren. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Kinderschere, Snorkmaiden

Höhe: 18,6 cm	Breite: 1,4 cm	Tiefe: 6 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1067191	EAN 6 424002 016892
					Alte Art.-Nr. 1000844	



MADE IN FINLAND

Die Fiskars X Moomin Kinderschere sind sorgfältig für kleine Hände und kreative Köpfe konzipiert. Die Klinsen bestehen aus rostfreiem Stahl, der eine langanhaltende Schnittleistung garantiert. Sicherheitsklinsen und eine stumpfe Spitze für zusätzliche Sicherheit. Patentierte verstellbare Schraube zur Modifizierung der Klinsen-Spannung. Konturiertes Griffdesign für mehr Komfort und Kontrolle. Für Kinder ab 6 Jahren. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.

Linkshänder Kinderschere, Little My

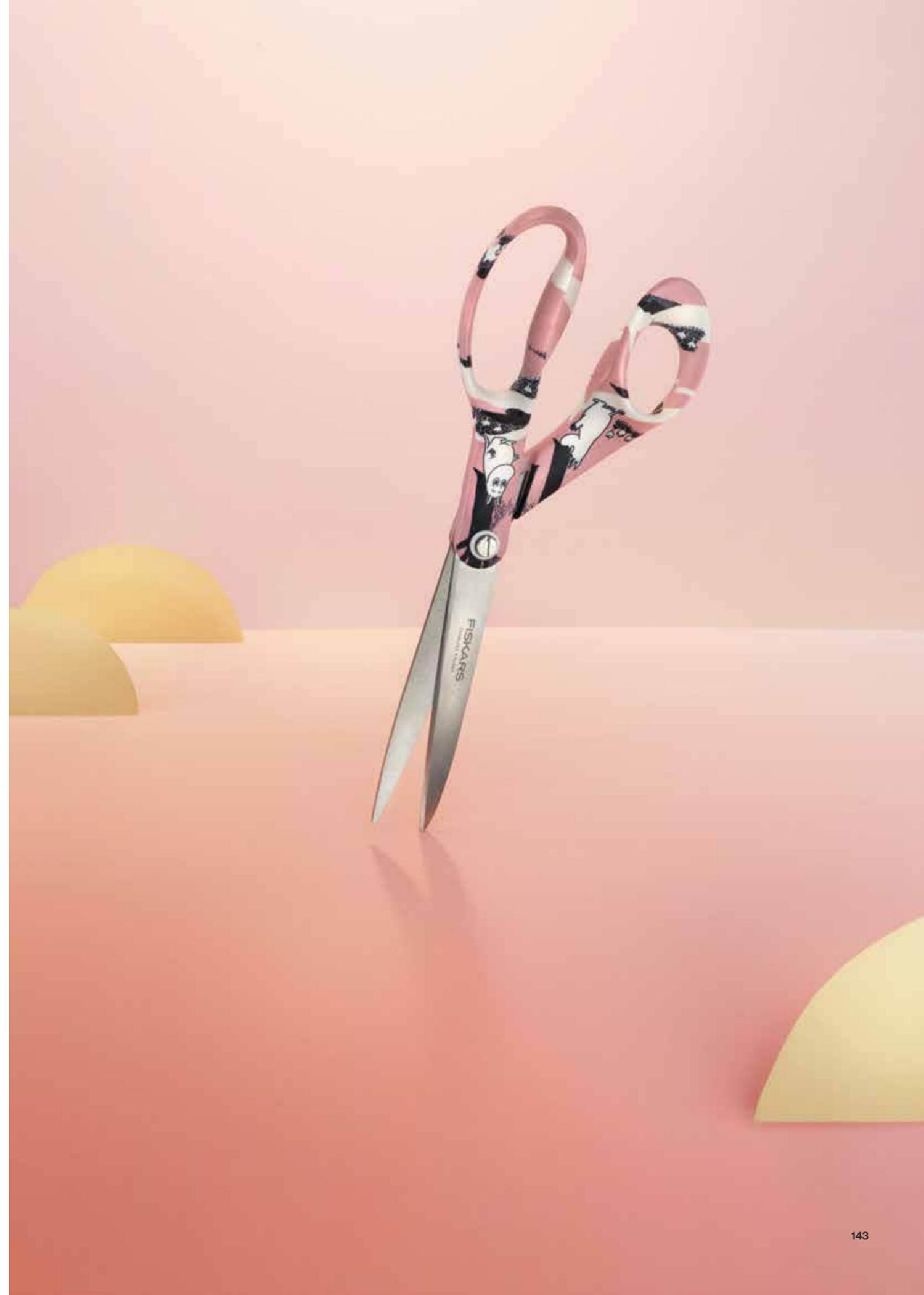
Höhe: 18,6 cm	Breite: 1,4 cm	Tiefe: 6 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 10	Art.-Nr. 1067192	EAN 6 424002 016908
					Alte Art.-Nr. 1000845	



MADE IN FINLAND



Die Fiskars X Moomin Kinderschere sind sorgfältig für kleine Hände und kreative Köpfe konzipiert. Die Klinsen bestehen aus rostfreiem Stahl, der eine langanhaltende Schnittleistung garantiert. Sicherheitsklinsen und eine stumpfe Spitze für zusätzliche Sicherheit. Patentierte verstellbare Schraube zur Modifizierung der Klinsen-Spannung. Konturiertes Griffdesign für mehr Komfort und Kontrolle. Für Kinder ab 6 Jahren. Hergestellt in Finnland. Für Rechtshänder.



ReNew Scheren

Recycelte Materialien

Diese Fiskars Scheren werden aus recycelten und erneuerbaren Materialien in unserer Fabrik in Billnäs, Finnland, hergestellt. Die Griffe der Scheren bestehen aus einem innovativen Biokompositmaterial, das zu 66 % aus recyceltem Kunststoff und zu 34 % aus erneuerbaren Zellulosefasern besteht, einer nachhaltigen Alternative zu fossilen Materialien. Die Klingen selbst sind ebenfalls aus recyceltem Edelstahl gefertigt.

Diese Schere besteht nicht nur aus recycelten und erneuerbaren Materialien, sondern ist auch für eine lange Lebensdauer ausgelegt – genau wie all unsere anderen Produkte.



ReNew

Eine nachhaltige Wahl für alle
Schneidbedürfnisse beim Kreieren,
Kochen und Gärtnern



Eigenschaften & Vorteile

1 Hergestellt aus recycelten und zu 100 % wiederverwertbaren Materialien

Die Schere besteht zu 66 % aus recycelten Materialien und zu 34 % aus Zellulose-Faser. Somit ist die Schere zu 100 % wiederverwertbar, ebenso wie ihre Verpackung, die aus recycelten Papier-Fasern besteht.

2 Scharfe Klingen

Sehr langlebige und scharfe Klinge aus 85–95 % recyceltem, rostfreiem Stahl.

3 Ergonomisches Design

Das Griffdesign berücksichtigt

die natürliche Bewegung der Hand und garantiert somit exzellenten Komfort und präzises Schneiden.

4 Made in Finland

Die Scheren werden in einem umweltfreundlichen Prozess in unserer mehrfach zertifizierten Fabrik in Billnäs, Finnland, hergestellt.

5 Von Hand getestet

Die Scheren werden in der Fabrik von Hand getestet. Nur unsere allerbesten Scheren verlassen die Fabrik.

Tested
by
hand

Made in
Finland

ReNew Scheren

ReNew Universalschere, 21 cm

Höhe: 27,3 cm Breite: 2,2 cm Tiefe: 8,5 cm Gewicht: 0,98 kg VPE: 5

Art.-Nr. 1058094



Alte Art.-Nr. -



Nachhaltige Wahl für alle Schneidaufgaben im Haushalt. Hergestellt aus 100 % recycelbaren Materialien; 66 % recycelte Materialien und 34 % Zellulosefaser. Ausgezeichneter Komfort und Schneidleistung. Hergestellt in Finnland. Von Hand getestet.

ReNew Universalschere, 25 cm

Höhe: 30,9 cm Breite: 1,9 cm Tiefe: 9 cm Gewicht: 0,14 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1062542



Alte Art.-Nr. -



Die große Universalschere besteht aus recycelten (80 %) und erneuerbaren (13 %) Materialien und bietet einzigartigen Komfort und Schneidleistung. Nachhaltig hergestellt in Finnland. Die große Universalschere ist ideal für eine Vielzahl von Anwendungen in und um den Haushalt. Die langen, haltbaren Klingen aus recyceltem (85–95 %) Edelstahl sind präzise geschliffen und dauerhaft scharf. Die größeren, ergonomisch geformten Griffe bestehen aus recyceltem Kunststoff (66 % Verpackungsabfall) und erneuerbaren Zellulosefasern (34 %). Für Rechtshänder.

ReNew Küchenschere, 21 cm

Höhe: 27,4 cm Breite: 1,5 cm Tiefe: 8,5 cm Gewicht: 0,084 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1062543



Alte Art.-Nr. -



Die Küchenschere besteht aus recycelten (80 %) und erneuerbaren (13 %) Materialien und bietet einzigartigen Komfort und Schneidleistung. Nachhaltig hergestellt in Finnland. Gezahnte Klingen greifen Materialien und schneiden mühelos Verpackungen, Kräuter und andere Dinge in der Küche. Die langlebigen Klingen aus recyceltem (85–95 %) Edelstahl bieten eine lang anhaltende Schärfe. Die ergonomisch geformten Griffe bestehen aus recyceltem Kunststoff (66 % Verpackungsabfall) und erneuerbaren Zellulosefasern (34 %). Für Rechtshänder.

ReNew Universalschere, 17 cm

Höhe: 22,6 cm Breite: 1,5 cm Tiefe: 8,5 cm Gewicht: 0,039 kg VPE: 10

Art.-Nr. 1062545



Alte Art.-Nr. -



Die kleine Universalschere besteht aus recycelten (80 %) und erneuerbaren (13 %) Materialien und bietet einzigartigen Komfort und Schneidleistung. Nachhaltig hergestellt in Finnland. Die kleine Universalschere ist ideal für eine Vielzahl von alltäglichen Anwendungen im und am Haus. Die langlebigen Klingen aus recyceltem (85–95 %) Edelstahl sind präzise geschliffen und sorgen für lang anhaltende Schärfe. Die ergonomisch geformten Griffe bestehen aus recyceltem Kunststoff (66 % Verpackungsabfälle) und erneuerbaren Zellulosefasern (34 %). Für Rechts- und Linkshänder.

ReNew Hobbyschere, 13 cm

Höhe: 20,4 cm Breite: 1,3 cm Tiefe: 8,5 cm Gewicht: 0,02 kg VPE: 10

Art.-Nr. 1062546



Alte Art.-Nr. -



Die Hobbyschere besteht aus recycelten (80 %) und erneuerbaren (13 %) Materialien und bietet einzigartigen Komfort und Schneidleistung. Nachhaltig hergestellt in Finnland. Die Hobbyschere hat eine sichere Schneide für Kinder und kann in der Tasche und im Haus aufbewahrt werden. Die Klingen aus recyceltem (85–95 %) Edelstahl haben eine stumpfe Spitze für zusätzliche Sicherheit. Die ergonomisch geformten Griffe bestehen aus recyceltem Kunststoff (66 % Verpackungsabfälle) und erneuerbaren Zellulosefasern (34 %). Für Rechts- und Linkshänder.

ReNew Handarbeitsschere, 13 cmHöhe: **18,9 cm** Breite: **1,3 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,02 kg** VPE: **10**Art.-Nr. **1062547**

Die Handarbeitsschere besteht aus recycelten (80 %) und erneuerbaren (13 %) Materialien und bietet einzigartigen Komfort und Schneideleistung. Nachhaltig hergestellt in Finnland. Die Handarbeitsschere ist ideal für feines, detailliertes Schneiden und Trimmen auf engem Raum. Die superscharfen Klingen aus recyceltem (85–95 %) Edelstahl sind schlank und bieten eine hervorragende Präzision. Die ergonomisch geformten Griffe bestehen aus recyceltem Kunststoff (66 % Verpackungsabfälle) und erneuerbaren Zellulosefasern (34 %). Für Rechts- und Linkshänder.

ReNew Maniküreschere, 10 cmHöhe: **18,9 cm** Breite: **1 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,02 kg** VPE: **10**Art.-Nr. **1062548**

Die Maniküreschere besteht aus recycelten (80 %) und erneuerbaren (13 %) Materialien und bietet einzigartigen Komfort und Schneideleistung. Nachhaltig hergestellt in Finnland. Die Maniküreschere ist ideal für sauberes, ordentliches Schneiden der Nägel. Die superscharfen Klingen aus recyceltem (85–95 %) Edelstahl sind schlank und bieten eine hervorragende Präzision. Die ergonomisch geformten Griffe bestehen aus recyceltem Kunststoff (66 % Verpackungsabfälle) und erneuerbaren Zellulosefasern (34 %). Für Rechts- und Linkshänder.

FISKARS®

Manche Dinge sind zu schade, um sie wegzuworfen

Deshalb recyceln wir unsere Materialien und geben ihnen ein neues Leben. Mit ReNew Scheren werden aus guten Materialien tolle Werkzeuge – recycelte und nachwachsende Rohstoffe.

fiskars.com

Einfaches Kochen mit Fiskars – jeden Tag

„Mein Leben ist ziemlich hektisch, da ich Arbeit, Familie und Hobbies unter einen Hut bringen muss. Trotzdem möchte ich neue Dinge ausprobieren, wenn ich für meine Familie koche. Eine gesunde Mahlzeit ist eine Möglichkeit zu zeigen, dass ich mich um sie kümmere.“

Valeria, 39
berufstätige Mutter von zwei Kindern



Functional Form™

Fiskars macht das **tägliche Kochen** einfach und bequem für die „**Busy Homemaker**“. Unsere Lösungen berücksichtigen den gesamten Kochprozess und daher sind die Produkte so konzipiert, dass sie **einfach zu benutzen, zu reinigen und aufzubewahren** sind sowie nahtlos zusammenarbeiten.

Durch die **Kombination von einfacher Funktionalität** mit ergonomischem, sicherem und optisch ansprechendem Design, ist es für die „Busy Homemaker“ ein Leichtes, **in der Küche zu bestehen** und das Kochen zu genießen.

Functional Form™ ist unser umfangreichstes Sortiment, das eine breite Palette an hochwertigen Küchenmessern, Scheren, Küchenhelfern, Kochgeschirr und Besteck für die Bedürfnisse der „Busy Homemaker“ umfasst. Functional Form macht das tägliche Kochen **einfach, bequem und zeitsparend**.



Functional Form™

✓ Einfach im Gebrauch ✓ Einfach sauber zu halten ✓ Einfache Aufbewahrung

Functional Form™

Geniales Design um Kochen im Alltag zu vereinfachen.

Functional Form™ bietet praktische und einfache Lösungen für das tägliche Kochen. Die Produkte sind so konzipiert, dass sie einfach zu benutzen, zu reinigen und aufzubewahren sind. Das Sortiment bietet eine große Auswahl an Messern, Scheren, Küchenhelfern, Kochgeschirr und Besteck, die sich zu einer visuell harmonischen Kollektion zusammenfügen.

Kochgeschirr [S. 156](#)

Messer [S. 166](#)

Zubehör [S. 170](#)

Küchenhelfer [S. 172](#)

Scheren [S. 180](#)

Besteck [S. 184](#)



Functional Form™ Bratpfannen & Sautierpfannen



Eigenschaften & Vorteile

1 Langlebige Beschichtung

Extrem strapazierfähige & antihaftende Hardtec™ Beschichtung.

2 Beschichteter Boden

Der beschichtete Boden verkratzt das Kochfeld nicht.

3 Sicherer Griff

Der Griff bleibt kühl und sorgt für eine optimale Griffbarkeit.

4 Stapelbar

Platzsparendes Design, einfach zu stapeln.

5 Flachglasdeckel mit zwei Ausgießmöglichkeiten

Die Sautierpfannen verfügen über einen multifunktionalen Silikondeckel mit Dampf- und Kochkontrolle und 2 verschiedenen Gießfunktionen. Geräuschkämmend.

6 Geeignet für alle Herdarten.

7 Made in Finland

Alle Functional Form™ Produkte werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.

8 Leicht zu reinigen

Spülmaschinenfest



Made in
Finland

Functional Form™ Kochgeschirr



reddot design award
winner 2018

Bratpfanne, 24 cm

Höhe: 44,4 cm | Breite: 8,8 cm | Tiefe: 25 cm | Gewicht: 0,8 kg | VPE: 6

Art.-Nr. 1026572

Alte Art.-Nr. -



Bratpfanne aus Aluminium für einfaches Kochen im Alltag auf allen Kochfeldern mit zweilagiger-PTFE-Beschichtung (Hardtec™). Die Beschichtung ist PFOA-frei. Der Griff bleibt stets kühl und sorgt so für einen sicheren Halt. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Bratpfanne, 26 cm

Höhe: 46,9 cm | Breite: 8,7 cm | Tiefe: 27,3 cm | Gewicht: 1,08 kg | VPE: 6

Art.-Nr. 1026573

Alte Art.-Nr. -



Bratpfanne aus Aluminium für einfaches Kochen im Alltag auf allen Kochfeldern mit zweilagiger-PTFE-Beschichtung (Hardtec™). Die Beschichtung ist PFOA-frei. Der Griff bleibt stets kühl und sorgt so für einen sicheren Halt. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: 48,5 cm | Breite: 8,7 cm | Tiefe: 29,3 cm | Gewicht: 1,11 kg | VPE: 6

Art.-Nr. 1026574

Alte Art.-Nr. -



Bratpfanne aus Aluminium für einfaches Kochen im Alltag auf allen Kochfeldern mit zweilagiger-PTFE-Beschichtung (Hardtec™). Die Beschichtung ist PFOA-frei. Der Griff bleibt stets kühl und sorgt so für einen sicheren Halt. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Sautierpfanne, 26 cm

Höhe: 46,4 cm | Breite: 10,4 cm | Tiefe: 27,7 cm | Gewicht: 1,89 kg | VPE: 4

Art.-Nr. 1026575

Alte Art.-Nr. -



Sautierpfanne aus Aluminium für einfaches Kochen im Alltag auf allen Kochfeldern. Zweilagige-PTFE-Beschichtung (Hardtec™). PFOA-freie Antihalt-Beschichtung. Der Griff bleibt stets kühl und sorgt so für einen sicheren Halt. Der flache Designdeckel hat zwei verschiedene Gießfunktionen und kann das Überkochen verhindern. Der Silikonring des Deckels sorgt für eine geräuscharme Verwendung. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Wok, 28 cm

Höhe: 48,8 cm | Breite: 14,5 cm | Tiefe: 30,5 cm | Gewicht: 1,6 kg | VPE: 4

Art.-Nr. 1027705

Alte Art.-Nr. -



Wok aus Aluminium für einfaches Kochen im Alltag auf allen Kochfeldern. Zweilagige-PTFE-Beschichtung (Hardtec™). Die Beschichtung ist PFOA-frei. Der Griff bleibt stets kühl und sorgt so für einen sicheren Halt. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Functional Form™ Stieltöpfe & Kasserollen



Eigenschaften & Vorteile

- 1 Langlebig**
Edelstahl ist das ideale Material für den anspruchsvollen Alltags Einsatz.
- 2 Sicherer Griff**
Der Griff bleibt kühl und sorgt für eine optimale Griffbarkeit.
- 3 Stabelbar**
Platzsparendes Design, einfach zu stapeln.
- 4 Flachglasdeckel**
Durchsichtiger Glasdeckel mit hitzebeständigem Silikonring.
- 5 Deckel mit zwei Ausgießmöglichkeiten**
Perfekte Dampf- und Kochkontrolle und bequeme Gießfunktionen.
- 6 Geeignet für alle Herdarten.**
- 7 Made in Finland**
Alle Functional Form™ Produkte werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.
- 8 Ansprechendes Design**
 - Modernes und einheitliches Griffdesign
 - Spülmaschinenfest
 - Eleganter, flacher Glasdeckel



Made in
+
Finland

Functional Form™ Kochgeschirr



Stieltopf, 1,5 l					Art.-Nr. 1026576	EAN 6 424002 008941
Höhe: 36 cm	Breite: 12 cm	Tiefe: 17,8 cm	Gewicht: 0,8 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Stieltopf aus 18/10 Edelstahl für das einfache, tägliche Kochen auf allen Kochfeldern. Der Griff bleibt stets kühl und der flache Designdeckel aus gehärtetem Glas bietet Dampf- und Kochkontrolle sowie Gießfunktionen. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Kasserolle, 3,0 l					Art.-Nr. 1026577	EAN 6 424002 008958
Höhe: 12 cm	Breite: 32,2 cm	Tiefe: 22 cm	Gewicht: 1,23 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



Kasserolle aus 18/10 Edelstahl für das einfache, tägliche Kochen auf allen Kochfeldern. Der Griff bleibt stets kühl und der flache Designdeckel aus gehärtetem Glas bietet Dampf- und Kochkontrolle sowie Gießfunktionen. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Kasserolle, 5,0 l					Art.-Nr. 1026578	EAN 6 424002 008965
Höhe: 14 cm	Breite: 36,7 cm	Tiefe: 25,7 cm	Gewicht: 1,74 kg	VPE: 4	Alte Art.-Nr. -	



Kasserolle aus 18/10 Edelstahl für das einfache, tägliche Kochen auf allen Kochfeldern. Der Griff bleibt stets kühl und der flache Designdeckel aus gehärtetem Glas bietet Dampf- und Kochkontrolle sowie Gießfunktionen. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Kasserolle, 7,0 l					Art.-Nr. 1026579	EAN 6 424002 008972
Höhe: 15,8 cm	Breite: 38,5 cm	Tiefe: 27,8 cm	Gewicht: 2,21 kg	VPE: 2	Alte Art.-Nr. -	



Kasserolle aus 18/10 Edelstahl für das einfache, tägliche Kochen auf allen Kochfeldern. Der Griff bleibt stets kühl und der flache Designdeckel aus gehärtetem Glas bietet Dampf- und Kochkontrolle sowie Gießfunktionen. Raumsparendes, stapelbares Design. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Backofenfest bis 150 °C.

Functional Form™ Brat- & Sautierpfannen

Neue Beschichtung

Neu



Eigenschaften & Vorteile

- 1 Ceratec™ Antihaft-Beschichtung**
Keramikbeschichtung für gleichmäßiges Anbraten. PFAS-frei
- 2 3-lagiger Korpus**
Der dicke, 3-lagige Korpus ist optimiert für effiziente und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- 3 Komfortabler Griff**
Komfortabler Griff bleibt kühl und bietet gute Griffigkeit.
- 4 Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl**
- 5 Geeignet für alle Herdarten**
- 6 Made in Finland**
Alle Functional Form™ Produkte werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.



Made in Finland

Functional Form™ Kochgeschirr

Bratpfanne, 20 cm

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 6	Art.-Nr. 1072249	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Die Ceratec™ Antihaftbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Der komfortable Griff bleibt kühl und sorgt für einen guten Halt. Spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Bratpfanne, 24 cm

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 6	Art.-Nr. 1072310	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Die Ceratec™ Antihaftbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Der komfortable Griff bleibt kühl und sorgt für einen guten Halt. Spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Bratpfanne, 26 cm

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 6	Art.-Nr. 1072311	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Die Ceratec™ Antihaftbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Der komfortable Griff bleibt kühl und sorgt für einen guten Halt. Spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Bratpfanne, 28 cm

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 6	Art.-Nr. 1072312	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Die Ceratec™ Antihaftbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Der komfortable Griff bleibt kühl und sorgt für einen guten Halt. Spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Wok, 28 cm

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 4	Art.-Nr. 1072313	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Die Ceratec™ Antihaftbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Der komfortable Griff bleibt kühl und sorgt für einen guten Halt. Spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Sautierpfanne, 26 cm

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 4	Art.-Nr. 1072314	EAN  6 424002 018773
					Alte Art.-Nr. -	

Neu



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
 Die Ceratec™ Antihafbeschichtung bräunt wunderbar; PFAS-frei. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Der Deckel besteht aus Borosilikatglas, das sehr haltbar ist und Wärmeschwankungen sehr gut widersteht. Spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski



Functional Form™ Edelstahl Stieltöpfe & Kasserollen

Neuer Deckel



Eigenschaften & Vorteile

- 1 Deckel**
Hergestellt aus robustem Borosilikatglas welches Temperaturschwankungen sehr gut verträgt.
- 2 Funktionalität**
Glasdeckel mit eingebautem Abtropfsieb und Überkochschutz.
- 3 Minimalistisches Design**
Mit Knopfdesign für einfache Reinigung. Passt sehr gut in die Spülmaschine.
- 4 Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl**
- 5 Messkala**
Im Topfinneren
- 6 Geeignet für alle Herdarten**
- 7 Made in Finland**
Alle Functional Form™ Produkte werden in den Fabriken von Sorsakoski in Zentral-Finnland hergestellt.



Made in
+
Finland

Functional Form™ Edelstahl

Stieltopf, 1,5 l, Edelstahl

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 6	Art.-Nr. 1072315	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Der Deckel besteht aus Borosilikatglas, das sehr haltbar ist und Wärmeschwankungen sehr gut widersteht. Glasdeckel mit integriertem Sieb und Überkochkontrolle. Spülmaschinengeeignet. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Messskala im Inneren der Kasserolle. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Kasserolle, 3,0 l, Edelstahl

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 4	Art.-Nr. 1072316	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Der Deckel besteht aus Borosilikatglas, das sehr haltbar ist und Wärmeschwankungen sehr gut widersteht. Glasdeckel mit integriertem Sieb und Überkochkontrolle. Spülmaschinengeeignet. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Messskala im Inneren der Kasserolle. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Kasserolle, 5,0 l, Edelstahl

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 4	Art.-Nr. 1072317	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Der Deckel besteht aus Borosilikatglas, das sehr haltbar ist und Wärmeschwankungen sehr gut widersteht. Glasdeckel mit integriertem Sieb und Überkochkontrolle. Spülmaschinengeeignet. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Messskala im Inneren der Kasserolle. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski.

Kasserolle, 7,0 l, Edelstahl

Höhe: TBC	Breite: TBC	Tiefe: TBC	Gewicht: TBC	VPE: 2	Art.-Nr. 1072318	Alte Art.-Nr. -
-----------	-------------	------------	--------------	--------	------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

Lieferbeginn 15.8.2024
Der Deckel besteht aus Borosilikatglas, das sehr haltbar ist und Wärmeschwankungen sehr gut widersteht. Glasdeckel mit integriertem Sieb und Überkochkontrolle. Spülmaschinengeeignet. Korpus aus 90 % recyceltem Edelstahl. Messskala im Inneren der Kasserolle. Hergestellt in Finnland in unserer eigenen Fabrik in Sorsakoski. Sondersortiment, MOQ 3.000 Stück

Functional Form™ Messer

Functional Form™ Küchenmesser wurden entwickelt, um die vielseitigen Bedürfnisse der Köche von heute zu erfüllen.

Eigenschaften & Vorteile

1 Verbesserte Schneidleistung

Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

2 Spülmaschinenfeste und langlebige Konstruktion

Erhöhte Klingenbreite für Ausgewogenheit und Haltbarkeit.

3 Hygienisches und angenehmes Griffmaterial

- Sicherer, rutschfester Griff mit Soft-Touch-Material
- Tiefer Fingerschutz für zusätzliche Sicherheit

4 Ergonomisch geformter Griff

Ermöglicht verschiedene Griffe.



Spülmaschinengeeignet



Functional Form™ Messer

Kochmesser, groß, 20 cm

Höhe: **2,38 cm** Breite: **41 cm** Tiefe: **9 cm** Gewicht: **0,146 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057534**

Alte Art.-Nr. -



6 424002 012795



Großes Allzweckmesser mit starker Klinge, ideal für die meisten Schneidaufgaben. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Kochmesser, mittel, 17 cm

Höhe: **2,38 cm** Breite: **35,5 cm** Tiefe: **9 cm** Gewicht: **0,117 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057535**

Alte Art.-Nr. -



6 424002 012801



Mittelgroßes Allzweckmesser mit starker Klinge, ideal für die meisten Schneidaufgaben. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Santoku-Messer, 16 cm

Höhe: **2,38 cm** Breite: **35,5 cm** Tiefe: **9 cm** Gewicht: **0,135 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057536**

Alte Art.-Nr. -



6 424002 012818



Allzweckmesser im asiatischen Stil mit breiter Klinge, ideal für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Nakiri Messer, 16 cm

Höhe: **2,38 cm** Breite: **35,5 cm** Tiefe: **9 cm** Gewicht: **0,147 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057537**

Alte Art.-Nr. -



6 424002 012825



Allzweckmesser im asiatischen Stil mit breiter Klinge, ideal zum Hacken von großem Gemüse. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Brotmesser, 21 cm

Höhe: **2,38 cm** Breite: **41 cm** Tiefe: **9 cm** Gewicht: **0,127 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057538**

Alte Art.-Nr. -



6 424002 012832



Lange gezahnte Klinge, ideal zum Schneiden von Brot mit harter Kruste. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Tranchiermesser, 21 cm

Höhe: 2,38 cm	Breite: 41 cm	Tiefe: 9 cm	Gewicht: 0,129 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057539	Alte Art.-Nr. -
----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Gerade Klinge mit feiner Schneide, ideal zum Tranchieren von Fleisch. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Filetierreis, 22 cm

Höhe: 2,38 cm	Breite: 41 cm	Tiefe: 9 cm	Gewicht: 0,108 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057540	Alte Art.-Nr. -
----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Schlanke und flexible Klinge, ideal zum Filetieren von Fisch. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Kochmesser, klein, 12 cm

Höhe: 2,07 cm	Breite: 29,5 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,069 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057541	Alte Art.-Nr. -
----------------------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Kleines Allzweckmesser mit starker Klinge, ideal für die meisten Schneidaufgaben. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Gemüsemesser, 11 cm

Höhe: 2,07 cm	Breite: 29,5 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,058 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057542	Alte Art.-Nr. -
----------------------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Vielseitiges Messer, ideal zum Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Tomatenmesser, 11 cm

Höhe: 2,07 cm	Breite: 29,5 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,061 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057543	Alte Art.-Nr. -
----------------------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Gezähnte Klinge, ideal zum Schneiden von Lebensmitteln mit dünner Kruste oder Haut. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Schälmesser, gerade, 8 cm

Höhe: 2,07 cm	Breite: 26 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,054 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057544	Alte Art.-Nr. -
----------------------	----------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Kompaktes Messer, ideal zum Schälen von Obst und Gemüse. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Schälmesser, gebogen, 7 cm

Höhe: 2,07 cm	Breite: 26 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,051 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057545	Alte Art.-Nr. -
----------------------	----------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Kompaktes Messer mit gebogener Klinge, ideal zum präzisen Schälen von rundem Wurzelgemüse und Obst. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Buttermesser, 8 cm

Höhe: 2,07 cm	Breite: 26 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,056 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057546	Alte Art.-Nr. -
----------------------	----------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Ideal zum Streichen von Butter, Weichkäse und Brotaufstrichen. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Fischfiletierreis, 7 cm

Höhe: 3,6 cm	Breite: 26 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,07 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057547	Alte Art.-Nr. -
---------------------	----------------------	----------------------	-------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Fischfiletierreis für die Zubereitung aller Arten von Fisch. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Tranchiergabel, 11 cm

Höhe: 3,6 cm	Breite: 29,5 cm	Tiefe: 6,9 cm	Gewicht: 0,082 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1057548	Alte Art.-Nr. -
---------------------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-----------------



Fleischgabel für alle Fleischsorten. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard sorgt für Schärfe und Korrosionsbeständigkeit.

Functional Form™ Zubehör

Wetzstahl, 20 cm

Höhe: **3,6 cm** Breite: **41 cm** Tiefe: **9 cm** Gewicht: **0,198 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057549**

Alte Art.-Nr. -



Langlebiger Wetzstahl zum Nachschärfen von Messern.

Schneidstation aus Bambus

Höhe: **3,8 cm** Breite: **35 cm** Tiefe: **25 cm** Gewicht: **2,015 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057550**

Alte Art.-Nr. -



3-teilige Schneidstation mit einem geschlitzten Brotbrett, einem flachen Schneidebrett und einem austauschbaren Kunststoffbrett. Die Bretter haben Silikonfüße für rutschfestes Schneiden und einfache Stapelbarkeit. Hergestellt aus Bambus, die Oberfläche ist mit Leinöl behandelt.

Brottschneidebrett aus Bambus

Höhe: **1,5 cm** Breite: **35 cm** Tiefe: **25 cm** Gewicht: **0,883 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1059230**

Alte Art.-Nr. -



Zweiseitiges Schneidebrett. Die geschlitzte Seite ist perfekt zum Schneiden von Brot. Hergestellt aus Bambus, die Oberfläche ist mit Leinöl behandelt.

Schneidauflagen Kunststoff, 3-tlg.

Höhe: **0,45 cm** Breite: **34,6 cm** Tiefe: **24,6 cm** Gewicht: **0,387 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1059231**

Alte Art.-Nr. -



Drei Ersatz-Schneidebretter aus Kunststoff zur Ergänzung der Schneidstation aus Bambus (1057550).

Messerblock mit 5 Messern, Bambus

Höhe: **37,1 cm** Breite: **20,2 cm** Tiefe: **14,2 cm** Gewicht: **1,480 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057552**

Alte Art.-Nr. -



FF Messerblock mit 5 Messern, schwarz und Holz. Enthält: ein Schälmesser (1057542), ein Tomatenmesser (1057543), ein Santoku-Messer (1057536) und ein großes Kochmesser (1057534). FSC®-zertifiziertes Bambusholz.

Messerblock mit 3 Messern, Bambus

Höhe: **37,1 cm** Breite: **20,2 cm** Tiefe: **14,2 cm** Gewicht: **1,225 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057553**

Alte Art.-Nr. -



FF Messerblock mit 3 Messern, Holz und Kunststoff. Enthält: ein Schälmesser (1057542), ein Santoku-Messer (1057536) und ein großes Kochmesser (1057534). FSC®-zertifiziertes Bambusholz.

Messerblock mit 5 Messern, Kunststoff

Höhe: **37,1 cm** Breite: **20,2 cm** Tiefe: **14,2 cm** Gewicht: **1,303 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057554**

Alte Art.-Nr. -



FF Messerblock mit 5 Messern, schwarz. Enthält: ein Schälmesser (1057542), ein Tomatenmesser (1057543), ein Santoku-Messer (1057536), ein Brotmesser (1057538) und ein großes Kochmesser (1057534).

Messerblock mit 3 Messern, Kunststoff

Höhe: **37,1 cm** Breite: **20,2 cm** Tiefe: **14,2 cm** Gewicht: **1,035 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1057555**

Alte Art.-Nr. -



FF Messerblock mit 3 Messern, schwarz. Enthält: ein Schälmesser (1057542), ein Santoku-Messer (1057536) und ein großes Kochmesser (1057534).

Roll-Sharp™ Messerschärfer, weiß

Höhe: **3,7 cm** Breite: **23,6 cm** Tiefe: **8 cm** Gewicht: **0,07 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1014214**

Alte Art.-Nr. **102656**



Sicheres und einfach zu bedienendes Werkzeug zum Schärfen von Messern.

Messer-Wandmagnet

Höhe: **2,7 cm** Breite: **41 cm** Tiefe: **8 cm** Gewicht: **0,3 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1001483**

Alte Art.-Nr. **854122**



Eleganter und starker Messermagnet zum sicheren Festhalten von Messern. Aus schwarzem Kunststoff mit matter Metallumrandung. Inklusive Wandbefestigungsset. Design von Jens Ulfeldt.

Functional Form™ Küchenhelfer

Für einfaches Kochen – jeden Tag. Einfach zu benutzen, zu reinigen und aufzubewahren.



Eigenschaften & Vorteile

1 Sichere & einfache Benutzung

Sicherer und komfortabler Softgrip™ Griff

2 Einfache Aufbewahrung

Einfache und platzsparende Aufbewahrung dank faltbarer Struktur

3 Einfache Reinigung

Einfach zu reinigendes Design

Functional Form™ Küchenhelfer

Kochlöffel

Höhe: 37,2 cm Breite: 4 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,08 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1027299

Alte Art.-Nr. -



Der flexible Silikonrand wischt die Pfanne/Auflaufform perfekt aus. Funktioniert auch als Messlöffel für 1 TL, 1 EL & 50 ml.

Pfannenwender

Höhe: 37,3 cm Breite: 4,9 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,07 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1027300

Alte Art.-Nr. -



Flexible Silikonkante für eine hervorragende Benutzerfreundlichkeit. Praktische Größe und robustes Design für alle Bratvorgänge.

Pastalöffel

Höhe: 36,4 cm Breite: 3,8 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,07 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1027301

Alte Art.-Nr. -



Die Soßenspitze ermöglicht das Abschaben von Soße vom Kasserollenrand. Integrierter Portionierer. Lange Zähne zum leichten Anheben von Spaghetti und Nudeln. Das Loch in der Mitte des Löffels kann helfen Spaghetti zu portionieren.

Sieblöffel

Höhe: 37,2 cm Breite: 4,5 cm Tiefe: 9,2 cm Gewicht: 0,11 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1027302

Alte Art.-Nr. -



Der flexible Silikonrand wischt die Pfanne/Auflaufform perfekt aus. Perfekt zum Abseihen und Umrühren.

Küchenzange

Höhe: 35,8 cm Breite: 2,1 cm Tiefe: 8 cm Gewicht: 0,07 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1027303

Alte Art.-Nr. -



Präzise Silikonspitzen für exzellente Benutzerfreundlichkeit. Abgewinkelte Form für einfache Verwendung in der Pfanne. Spitz zulaufende Zähne für perfekten Halt.

Abtropfsieb					Art.-Nr. 1027304	EAN 6 424002 009719
Höhe: 46 cm	Breite: 9,9 cm	Tiefe: 26 cm	Gewicht: 0,32 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Dank der zusammenklappbaren Struktur lässt sich das Sieb leicht verstauen. Kann auch als Dämpfeinsatz verwendet werden.

Spritzschutz					Art.-Nr. 1027305	EAN 6 424002 009726
Höhe: 40 cm	Breite: 5,6 cm	Tiefe: 30 cm	Gewicht: 0,22 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Erzielt ein perfektes Bratergebnis ohne Fettspritzer drumherum. Kann für alle Pfannengrößen verwendet werden.

Pfannenwender					Art.-Nr. 1023612	EAN 6 424002 005766
Höhe: 40 cm	Breite: 6,5 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt zum einfachen Braten. Die scharfe und flexible Spitze ist optimal zum Wenden von Pfannkuchen und Omeletts.

Knoblauchpresse					Art.-Nr. 1028361	EAN 6 424002 010340
Höhe: 3,5 cm	Breite: 16 cm	Tiefe: 5 cm	Gewicht: 0,10 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. -	



Leichtes und müheloses Pressen. Zerlegbare Struktur für einfache Reinigung. Schaber zum Entfernen des gepressten Knoblauchs vom Gitter.

Schäler, feste Klinge					Art.-Nr. 1014418	EAN 6 424002 000938
Höhe: 2,4 cm	Breite: 26,7 cm	Tiefe: 7,8 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 200093	



Perfekt für einfaches Schälen. Softgrip™-Griff für sicheren und komfortablen Gebrauch.

Schäler mit beweglicher Klinge					Art.-Nr. 1014419	EAN 6 424002 000945
Höhe: 2,6 cm	Breite: 26,7 cm	Tiefe: 7,8 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 200094	



Perfekt für einfaches Schälen. Softgrip™-Griff für sicheren und komfortablen Gebrauch.

Gemüseschäler					Art.-Nr. 1016122	EAN 6 424002 001799
Höhe: 2 cm	Breite: 22,9 cm	Tiefe: 7,9 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt zum Schälen von Gurken und Karotten.

Hartkäsehobel					Art.-Nr. 1016129	EAN 6 424002 001867
Höhe: 30 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Ein ergonomischer Käsehobel, perfekt zum Schneiden von Emmentaler oder Gouda.

Weichkäsehobel					Art.-Nr. 1016128	EAN 6 424002 001850
Höhe: 25,5 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt zum Schneiden von Edamer oder Cheddar. Die kurze Edelstahlklinge verhindert, dass Weichkäse an der Klinge kleben bleibt.

Käsemesser					Art.-Nr. 1015987	EAN 6 424002 001614
Höhe: 31,5 cm	Breite: 2,3 cm	Tiefe: 8,2 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt zum Schneiden und Servieren von Weich- und Hartkäse.

Gemüsehobel

Höhe: 5,9 cm	Breite: 31,8 cm	Tiefe: 8,3 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 2	Art.-Nr. 1014416
					Alte Art.-Nr. 200092



Perfekt für müheloses Schneiden. Fingerschutz für zusätzliche Sicherheit.

Handreibe, grob

Höhe: 5,8 cm	Breite: 31,8 cm	Tiefe: 8,3 cm	Gewicht: 0,11 kg	VPE: 2	Art.-Nr. 1014410
					Alte Art.-Nr. 200088



Perfekt für müheloses Raspeln. Fingerschutz für zusätzliche Sicherheit.

Handreibe, fein

Höhe: 5,9 cm	Breite: 31,8 cm	Tiefe: 8,3 cm	Gewicht: 0,11 kg	VPE: 2	Art.-Nr. 1014412
					Alte Art.-Nr. 200089



Perfekt für müheloses Raspeln. Fingerschutz für zusätzliche Sicherheit.

Handreibe mit Behälter

Höhe: 21 cm	Breite: 6,2 cm	Tiefe: 8,8 cm	Gewicht: 0,12 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1019530
					Alte Art.-Nr. -



Perfekt zum Reiben von Parmesan und Gemüse. Deckel hält die Zutaten im Kühlschrank frisch.

Eierschneider

Höhe: 16,7 cm	Breite: 5 cm	Tiefe: 12,6 cm	Gewicht: 0,14 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1016126
					Alte Art.-Nr. -



Perfekt zum Schneiden von dünnen Ei-Scheiben. Der Behälter für die Eierschalen hält den Frühstückstisch schön sauber.

Zitruspresse

Höhe: 5,2 cm	Breite: 17,4 cm	Tiefe: 12,5 cm	Gewicht: 0,16 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1016125
					Alte Art.-Nr. -



Perfekt für frischen & leckeren Saft. Leicht zu reinigen und zu verstauen.

Frühstücksmesser

Höhe: 25,4 cm	Breite: 2,3 cm	Tiefe: 9,9 cm	Gewicht: 0,07 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1016121
					Alte Art.-Nr. -



Perfekt zum Verstreichen von Butter, Honig oder Konfitüre. Gezackte Kunststoffmesser zum Schneiden von Brötchen oder Croissants und für verschiedene Arten von Aufstrichen.

Pizzaschneider

Höhe: 2,3 cm	Breite: 26 cm	Tiefe: 9 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1019533
					Alte Art.-Nr. -



Perfekt für müheloses Pizzaschneiden. Das Kunststoffrad ist auch für antihafbeschichtete Oberflächen geeignet.

Salatbesteck

Höhe: 33 cm	Breite: 3 cm	Tiefe: 7,5 cm	Gewicht: 0,08 kg	VPE: 4	Art.-Nr. 1014434
					Alte Art.-Nr. 200098



Perfekt zum Vorbereiten und Servieren, entweder als Salatbesteck oder zusammengeklippt als Zange. Einfach zu zerlegen.

Spiralbesen

Höhe: 6,1 cm	Breite: 34,5 cm	Tiefe: 7,8 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1014438
					Alte Art.-Nr. 200102



Perfekt für müheloses Verquirren. Besonders geeignet zum Aufschlagen von Sahne und Saucen.

Schneebeesen mit Silikon

					Art.-Nr. 1023613	EAN 6 424002 005773
Höhe: 35,6 cm	Breite: 7 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt für müheloses Verquirlen. Der silikonbeschichtete Schneebeesen ist benutzerfreundlich und leicht zu reinigen.

Silikonpinsel

					Art.-Nr. 1023614	EAN 6 424002 005780
Höhe: 27 cm	Breite: 1,9 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,05 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt für müheloses Backen. Silikonpinsel mit speziell entwickelten Borsten, die Flüssigkeiten besser halten.

Teigschaber

					Art.-Nr. 1023615	EAN 6 424002 005797
Höhe: 34,9 cm	Breite: 1,6 cm	Tiefe: 8 cm	Gewicht: 0,06 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	



Perfekt für müheloses Backen. Der asymmetrische Abstreifer wischt die Schüssel perfekt aus.

Grätenzange

					Art.-Nr. 1003023	EAN 5 702268 581851
Höhe: 3,7 cm	Breite: 22,1 cm	Tiefe: 7,6 cm	Gewicht: 0,06 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 858185	



Rostfreier Stahl sorgt für guten, festen Halt bei Fischgräten.



**Geniales Design
für einfaches
tägliches Kochen**

Im und um das Haus für einfaches Schneiden im Haushalt



Eigenschaften & Vorteile

1 Scharfe Klingen

Dank des Facettenschliffs schneiden Sie stets präzise und die Klingen bleiben lange scharf

2 Ergonomisches Design

Die einzigartigen Griffe sind ergonomisch geformt und bieten ausgezeichneten Komfort

3 Vielseitiges Multitalent

Functional Form™ Scheren sind ideal für zahlreiche Schneidaufgaben im Alltag

4 Hochwertige Materialien

Hochwertiger rostfreier Stahl sorgt für ausgezeichnete Haltbarkeit

Made in
+
Finland

Functional Form™ Scheren

Universalschere groß, 24 cm, weiß

Höhe: 32 cm Breite: 2,3 cm Tiefe: 9 cm Gewicht: 0,16 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1020414



Ergonomische, große Griffe für einen guten Halt. Die langen Klingen ermöglichen ein müheloses Schneiden mehrerer Lagen verschiedener Materialien. Einstellbare Klingenspannung. Für Links- und Rechtshänder.



Universalschere, 21 cm, weiß

Höhe: 1,4 cm Breite: 27 cm Tiefe: 8,6 cm Gewicht: 0,1 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1020412



Vielseitig einsetzbar im Haushalt, in der Schule oder im Büro. Geeignet für dicke und dünne Materialien. Einstellbare Klingenspannung. Für Links- und Rechtshänder.



Universalschere groß, 24 cm, schwarz

Höhe: 32 cm Breite: 1,9 cm Tiefe: 9 cm Gewicht: 0,14 kg VPE: 10

Art.-Nr. 1019198



Ergonomische, große Griffe für einen guten Halt. Die langen Klingen ermöglichen ein müheloses Schneiden mehrerer Lagen verschiedener Materialien. Einstellbare Klingenspannung. Für Links- und Rechtshänder.



Universalschere, 21 cm, schwarz

Höhe: 27,5 cm Breite: 9 cm Tiefe: 1,5 cm Gewicht: 0,05 kg VPE: 6

Art.-Nr. 1019197



Vielseitig einsetzbar im Haushalt, in der Schule oder im Büro. Geeignet für dicke und dünne Materialien. Einstellbare Klingenspannung. Für Links- und Rechtshänder.



Fischschere

Höhe: 2,5 cm Breite: 29 cm Tiefe: 9,2 cm Gewicht: 0,16 kg VPE: 5

Art.-Nr. 1003032



Die Schere ist so konzipiert, dass sie leicht zu bedienen, zu reinigen und zu lagern ist. Starke Schere mit Wellenschliff zum Öffnen und Schneiden von Fisch und zum Entfernen von Schuppen. Daumenbetätigter Verriegelungsmechanismus und einstellbare Klingenspannung. Softgrip™-Griffe mit Fingerschlaufe, für Rechts- und Linkshänder. Hergestellt in Finnland.



Geflügelschere

Höhe: 2,5 cm	Breite: 29 cm	Tiefe: 9,2 cm	Gewicht: 0,2 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1003033	EAN 6 411501 997586
					Alte Art.-Nr. 859975	



Die Schere ist so konzipiert, dass sie leicht zu bedienen, zu reinigen und aufzubewahren ist. Starke Schere mit Klängen mit gebogenem Profil zum Enthäuten, Schneiden und Zurichten von Geflügel und Wild. Daumenbetätigter Verriegelungsmechanismus und einstellbare Klängenspannung. Softgrip™-Griffe mit Fingerschleife, für Rechts- und Linkshänder. Hergestellt in Finnland.

Küchenschere

Höhe: 25,2 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 8,8 cm	Gewicht: 0,1 kg	VPE: 5	Art.-Nr. 1003034	EAN 6 411501 997777
					Alte Art.-Nr. 859977	



Die Schere ist so konzipiert, dass sie leicht zu bedienen, zu reinigen und aufzubewahren ist. Starke und scharfe Klängen; gezahnte untere Klinge für müheloses Schneiden. Einstellbare Klängenspannung. Rutschfester Softgrip™-Griff für sicheren Halt, für Rechts- und Linkshänder. Hergestellt in Finnland.

Clip-Sharp™ Scherenschärfer

Höhe: 17,5 cm	Breite: 3,5 cm	Tiefe: 10,5 cm	Gewicht: 0,06 kg	VPE: 6	Art.-Nr. 1000812	EAN 6 411501 960078
					Alte Art.-Nr. 859600	



Benutzerfreundlicher Schärfer für Rechtshänderschere. Sorgt für eine optimale Schneide und lebenslange Leistung Ihrer Schere. Leicht zu reinigen. Spülmaschinenfest. Nicht geeignet für Zickzack-, gezahnte, RazorEdge oder gebogene Scherenblätter.

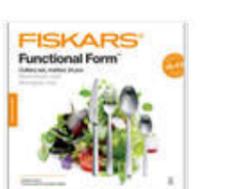


Functional Form™ Besteck

Salatbesteck, matt					Art.-Nr. 1002960	EAN 5 702268 562225
Höhe: 3,3 cm	Breite: 28,2 cm	Tiefe: 11 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 856222	
 <p>Salatbesteck in zeitlosem Design zum einfachen Zubereiten und Servieren von Salaten. Angenehme Griffigkeit und fester Halt dank ergonomisch geformtem Griff aus hochwertigem Qualitätsstahl. Hohe Langlebigkeit und leichtes Reinigen. Spülmaschinengeeignet, Finnisches Design.</p>						

Servierbesteck, matt					Art.-Nr. 1002959	EAN 5 702268 562201
Höhe: 4,9 cm	Breite: 28,2 cm	Tiefe: 11 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 856220	
 <p>Servierbesteck-Set bestehend aus einem Servierlöffel und einer Schöpfkelle zum einfachen Portionieren und Schöpfen von Speisen. Angenehme Griffigkeit und fester Halt dank ergonomisch geformtem Griff aus hochwertigem Qualitätsstahl. Hohe Langlebigkeit und leichtes Reinigen. Finnisches Design.</p>						

Besteck-Set, 16-tlg., matt					Art.-Nr. 1002958	EAN 5 702268 562164
Höhe: 5,7 cm	Breite: 16,5 cm	Tiefe: 22,5 cm	Gewicht: 0,96 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 856216	
  <p>Geschenkbox mit vier 4-teiligen Gedecken, insgesamt 16 Teile.</p>						

Besteck-Set, 24-tlg., matt					Art.-Nr. 1071624	EAN 5 702268 562249
Höhe: 6 cm	Breite: 25 cm	Tiefe: 25 cm	Gewicht: 1,42 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 856224	
  <p>Servierbesteck-Set bestehend aus einem Servierlöffel und einer Schöpfkelle zum einfachen Portionieren und Schöpfen von Speisen. Angenehme Griffigkeit und fester Halt dank ergonomisch geformtem Griff aus hochwertigem Qualitätsstahl. Hohe Langlebigkeit und leichtes Reinigen dank rostfreiem Qualitätsstahl. Finnisches Design.</p>						

Salatbesteck, poliert					Art.-Nr. 1002948	EAN 5 702268 561228
Höhe: 3,3 cm	Breite: 28,2 cm	Tiefe: 11 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	
  <p>Salatlöffel und -gabel, insgesamt 2 Teile; Klassisches Design für den täglichen Gebrauch; Spülmaschinengeeignet; Hochwertiger 18/10 Edelstahl</p>						

Servierbesteck, poliert					Art.-Nr. 1002947	EAN 5 702268 561204
Höhe: 4,9 cm	Breite: 28,2 cm	Tiefe: 11 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	
  <p>Servierbesteck mit Servierlöffel und Schöpfkelle, insgesamt 2 Teile; Klassisches Design für den täglichen Gebrauch; Spülmaschinengeeignet; Hochwertiger 18/10 Edelstahl</p>						

Besteck-Set, 16-tlg., poliert					Art.-Nr. 1002946	EAN 5 702268 561167
Höhe: 5,7 cm	Breite: 16,5 cm	Tiefe: 25,5 cm	Gewicht: 0,96 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. -	
  <p>Geschenkbox mit vier 4-teiligen Gedecken, insgesamt 16 Teile; Enthält: 4 x Esslöffel, 4 x Essgabel, 4 x Essmesser, 4 x Teelöffel; Klassisches Design für den täglichen Gebrauch; Spülmaschinengeeignet; Hochwertiger 18/10 Edelstahl</p>						

Besteck-Set, 24-tlg., poliert					Art.-Nr. 1071623	EAN 5 702268 561242
Höhe: 6 cm	Breite: 25 cm	Tiefe: 25 cm	Gewicht: 1,42	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 856124	
  <p>Besteck-Set bestehend aus 6 Messern, 6 Gabeln, 6 Löffeln und 6 Teelöffeln zum vielseitigen Einsatz am Esstisch, Optimal geeignet für Rechts- und Linkshänder sowie für unterschiedlich große Hände. Angenehme Griffigkeit und fester Halt dank ergonomisch geformtem Griff. Hohe Langlebigkeit und leichtes Reinigen dank rostfreiem Qualitätsstahl. Finnisches Design.</p>						

Edge Messer

Maximale Ergonomie mit Antihafteffekt

Fiskars Edge Messer zeichnen sich durch ein modernes Design und innovative Eigenschaften aus. Die spezielle Beschichtung sorgt für viel mehr als nur eine attraktive Optik – sie ermöglicht eine einfache Reinigung. Außerdem überzeugen die Messer mit ihrer hervorragenden Schneidleistung.



Edge Messer

Langlebiges Schneiderlebnis,
einfache Reinigung und
Aufbewahrung.

Eigenschaften & Vorteile

1 Starke und dicke Klinge für ein besseres Schneiderlebnis

Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

3 Strapazierfähige und leicht zu reinigende Klinge

Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln.

2 Ergonomisches Design

Der Griff ermöglicht es dem Nutzer, das Messer nahe an der Klinge zu halten. Ermöglicht alle Griffe und den Gebrauch für Links- und Rechtshänder.

4 Robuster Griff

Haltbarer und stoßfester leicht zu reinigender ABS-Kunststoffgriff.



Edge Messer



reddot design award
winner 2013

Schälmesser, 8 cm

Höhe: 2 cm | Breite: 33,5 cm | Tiefe: 6,5 cm | Gewicht: 0,05 kg | VPE: 5

Art.-Nr. 1003091

Alte Art.-Nr. 978301



Kleines, leichtes, handliches Messer mit gerader Klinge und fester Spitze. Ideales Messer zum Schälen von Obst und Gemüse. Auch zum Ausschneiden von Flecken und Schadstellen geeignet. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

Tomatenmesser, 13 cm

Höhe: 2 cm | Breite: 33,5 cm | Tiefe: 6,5 cm | Gewicht: 0,06 kg | VPE: 5

Art.-Nr. 1003092

Alte Art.-Nr. 978304



Mittelgroßes, handliches, vielseitiges Messer mit gezahnter Klinge. Hervorragend geeignet zum Schneiden von Lebensmitteln mit Kruste oder Haut, wie z. B. Brot und Tomaten. Auch für den Gebrauch bei Tisch geeignet. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

Deba Messer, 12 cm

Höhe: 2 cm | Breite: 33,5 cm | Tiefe: 6,5 cm | Gewicht: 0,07 kg | VPE: 5

Art.-Nr. 1003096

Alte Art.-Nr. 978326



Asiatisches Messer zum Schneiden mittelgroßer Lebensmittel. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

Kochmesser, mittel, 15 cm

Höhe: 2 cm | Breite: 37,2 cm | Tiefe: 7,5 cm | Gewicht: 0,11 kg | VPE: 5

Art.-Nr. 1003095

Alte Art.-Nr. 978311



Robustes Messer mit breiter, kräftiger Klinge. Ideales Messer zum Schneiden mittelgroßer Lebensmittel. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

Kochmesser, groß, 19 cm

Höhe: 2,5 cm | Breite: 42,5 cm | Tiefe: 7,5 cm | Gewicht: 0,12 kg | VPE: 5

Art.-Nr. 1003094

Alte Art.-Nr. 978308



Großes Messer mit breiter, kräftiger Klinge. Ein Allrounder zum Schneiden von Fleisch, Hacken von Gemüse und Zerkleinern von Kräutern. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.



reddot design award
winner 2013

Santoku-Messer, 17 cm

Höhe: **2,5 cm** Breite: **36,5 cm** Tiefe: **9,2 cm** Gewicht: **0,13 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1003097**

EAN



Alte Art.-Nr. **978331**



Asiatisches Messer mit breiter Klinge. Ein Allrounder zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

Brotmesser, 23 cm

Höhe: **2 cm** Breite: **43 cm** Tiefe: **7,5 cm** Gewicht: **0,14 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1003093**

EAN



Alte Art.-Nr. **978305**



Langes, kräftiges Messer mit gezahnter Klinge. Schneidet mühelos durch harte Brotkrusten. Antihafbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln. Hochwertiger rostfreier Stahl nach japanischem Standard und Kegelschliff gewährleisten die Schärfe der Klinge.

Roll-Sharp™ Messerschärfer

Höhe: **23,3 cm** Breite: **3,7 cm** Tiefe: **8,8 cm** Gewicht: **0,09 kg** VPE: **6**

Art.-Nr. **1003098**

EAN



Alte Art.-Nr. **978700**



reddot design award
winner 2012

Einfach zu bedienender Schärfer mit Keramik-Schleifstein und rutschfester Unterlage für Rechts- und Linkshänder. Sorgt für eine optimale Schneide und lebenslange Leistung. Zur Reinigung leicht zerlegbar. Auch für dicke Klingen wie größere Küchenmesser und Hackmesser.

Messerblock mit 5 Messern

Höhe: **8 cm** Breite: **38,7 cm** Tiefe: **18,7 cm** Gewicht: **1,61 kg** VPE: **4**

Art.-Nr. **1003099**

EAN



Alte Art.-Nr. **978791**



Messerblock, den Sie an der Wand montieren, in der Schublade aufbewahren oder auf dem Tresen aufstellen können. Der Messerblock enthält je ein Schälmesser (1003091), Tomatenmesser (1003092), Brotmesser (1003093), Kochmesser groß (1003094) und Santoku-Messer (1003097).



Essential

Die Basis für jede Küche

Das Essential Sortiment besteht aus Messern, Scheren und Küchenhelfern. Jedes Produkt ist darauf ausgelegt, praktisch und zuverlässig zu sein. Das Sortiment eignet sich ideal für alle, die ihre Küche mit den grundlegenden Utensilien ausstatten möchten.

Messer S. 194

Scheren S. 196

Zubehör S. 197



Essential Messer

Schälmesser, 7 cm					Art.-Nr. 1065580	EAN 6 424002 015598
Höhe: 29,5 cm	Breite: 1,5 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023780	



Kleines, leichtes, handliches Messer mit gerader Klinge und fester Spitze. Ideales Messer zum Schälen von Obst und Gemüse. Auch zum Ausschneiden von Flecken und Schadstellen geeignet.

Gemüsemesser, 11 cm					Art.-Nr. 1065568	EAN 6 424002 015574
Höhe: 29,5 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023778	



Mittelgroßes, handliches, vielseitiges Messer zum Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse.

Tomatenmesser 12 cm					Art.-Nr. 1065569	EAN 6 424002 015581
Höhe: 29,5 cm	Breite: 1,5 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023779	



Mittelgroßes, handliches, vielseitiges Messer mit gezahnter Klinge. Hervorragend geeignet zum Schneiden von Lebensmitteln mit Kruste oder Haut, wie z. B. Brot und Tomaten. Auch für den Gebrauch bei Tisch geeignet.

Brotmesser, 23 cm					Art.-Nr. 1065564	EAN 6 424002 015536
Höhe: 43 cm	Breite: 3 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,12 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023774	



Langes, kräftiges Messer mit Wellenschliff. Schneidet mühelos durch harte Brotkrusten.

Küchenmesser, 21 cm					Art.-Nr. 1065566	EAN 6 424002 015550
Höhe: 43 cm	Breite: 3 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,1 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023776	



Ein Allround-Messer für verschiedene Schneidaufgaben.

Kochmesser, 21 cm					Art.-Nr. 1065565	EAN 6 424002 015543
Höhe: 43 cm	Breite: 3 cm	Tiefe: 9 cm	Gewicht: 0,12 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023775	



Großes Messer mit breiter, kräftiger Klinge. Ein Allrounder zum Schneiden von Fleisch, Hacken von Gemüse und Zerkleinern von Kräutern.

Filetmesser mit flexibler Klinge, 18 cm					Art.-Nr. 1065567	EAN 6 424002 015567
Höhe: 43 cm	Breite: 3 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,08 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023777	



Flexible Klinge, speziell zum Filetieren von Fisch.

Wetzstahl, 20 cm					Art.-Nr. 1065581	EAN 6 424002 015604
Höhe: 42,5 cm	Breite: 2,5 cm	Tiefe: 7 cm	Gewicht: 0,16 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023781	



Zum Schärfen von Messern.

Messerblock mit 5 Messern					Art.-Nr. 1023782	EAN 6 424002 006251
Höhe: 38 cm	Breite: 8 cm	Tiefe: 16 cm	Gewicht: 1,39 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1004931	



Ein Messerblock aus Birkenholz mit 5 Messern: Gemüsemesser, Schälmesser, Brotmesser, Küchenmesser, 21 cm, und ein asiatisches Kochmesser.

Essential Roll-Sharp™ Messerschärfer					Art.-Nr. 1065598	EAN 6 424002 015772
Höhe: 22,7 cm	Breite: 6,5 cm	Tiefe: 12,5 cm	Gewicht: 0,08 kg	VPE: 6	Alte Art.-Nr. 1023811	



Einfach zu bedienender Schärfer mit Keramik-Schleifstein und rutschfester Unterlage für Rechts- und Linkshänder. Sorgt für eine optimale Schneide und lebenslange Leistung. Leicht zu reinigen. Spülmaschinenfest.

Essential Scheren

Geflügelschere, 23 cm					Art.-Nr. 1023819	EAN 6 424002 006626
Höhe: 27,2 cm	Breite: 2 cm	Tiefe: 8,8 cm	Gewicht: 0,14 kg	VPE: 10	Alte Art.-Nr. 1002914	



Ideal für alle, die ihre Küche mit den grundlegenden Must-haves ausstatten wollen. Starke Schere mit Klängen mit gebogenem Profil zum Enthäuten, Schneiden und Zurichten von Geflügel und Wild. Softgrip™-Griffe mit Fingerschlaufe. Daumenbetätigter Verriegelungsmechanismus. Für Rechts- und Linkshänder.

Küchenschere mit Flaschenöffner, 20 cm					Art.-Nr. 1023820	EAN 6 424002 006633
Höhe: 1,9 cm	Breite: 25,2 cm	Tiefe: 8,8 cm	Gewicht: 0,1 kg	VPE: 10	Alte Art.-Nr. 1002915	



Ideal für alle, die ihre Küche mit den grundlegenden Must-haves ausstatten wollen. Die Küchenschere hat starke Edelstahlklängen mit gezahnter unterer Klinge, die das Schneiden besonders einfach macht. Die Griffe haben eine integrierte Flaschenöffnungsfunktion. Für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen geeignet.

Allzweckschere, 21 cm					Art.-Nr. 1023817	EAN 6 424002 006602
Höhe: 27 cm	Breite: 2 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,07 kg	VPE: 10	Alte Art.-Nr. 1002703	



Ideal für alle, die ihre Küche mit den grundlegenden Must-haves ausstatten wollen. Die Allzweckschere ist ideal für alle Arten von Schneidaufgaben in der Schule und im Haushalt. Der ergonomische Griff sorgt für guten Halt. Für Rechtshänder.

Papierschere, 17 cm					Art.-Nr. 1023818	EAN 6 424002 006619
Höhe: 24 cm	Breite: 1,5 cm	Tiefe: 8,5 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 10	Alte Art.-Nr. 1002704	



Praktisch und dennoch erschwinglich. Ideal für alle, die ihre Küche mit den grundlegenden Must-haves ausstatten wollen. Die Papierschere ist eine leichte, kompakte Schere mit langen Klängen aus rostfreiem Stahl zum Schneiden von Papier. Der ergonomische Griff sorgt für guten Halt. Für Rechts- und Linkshänder.

Cuts+More Mehrzweckschere					Art.-Nr. 1000809	EAN 6 411507 156925
Höhe: 30,3 cm	Breite: 2,5 cm	Tiefe: 12 cm	Gewicht: 0,13 kg	VPE: 3	Alte Art.-Nr. 715692	



Mehrzweckschere für einen vielfältigen Einsatz im Garten. Aussparungen zum Schneiden von Draht und Bindfäden. Power-Kerbe zum Schneiden von dünnen Kordeln. Flaschenöffner. Trennbare Klängen. Schutzhülle mit Scheren-Schärfer. Aussparung zum Schneiden von Klebeband. Für Rechtshänder.

Essential Zubehör

Schäler					Art.-Nr. 1065585	EAN 6 424002 015642
Höhe: 24,5 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 6,5 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023786	



Zum Schälen von Obst und Gemüse.

Schäler mit beweglicher Klinge					Art.-Nr. 1065586	EAN 6 424002 015659
Höhe: 24,5 cm	Breite: 1,7 cm	Tiefe: 6,5 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023787	



Schäler mit beweglicher Klinge zum mühelosen Schälen von Obst und Gemüse.

Gemüseschäler					Art.-Nr. 1065599	EAN 6 424002 015789
Höhe: 21 cm	Breite: 1,5 cm	Tiefe: 6,5 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023824	



Y-förmiger Schäler zum Schälen von Gemüse.

Käsehobel					Art.-Nr. 1065587	EAN 6 424002 015666
Höhe: 22 cm	Breite: 1,8 cm	Tiefe: 7,5 cm	Gewicht: 0,04 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023789	



Die Schrägstellung der Edelstahlklinge sorgt dafür, dass der Käse beim Schneiden nicht bricht.

Weichkäsehobel					Art.-Nr. 1065588	EAN 6 424002 015673
Höhe: 17 cm	Breite: 1,8 cm	Tiefe: 7,5 cm	Gewicht: 0,03 kg	VPE: 5	Alte Art.-Nr. 1023790	



Die kurze Edelstahlklinge verhindert, dass Weichkäse an der Klinge kleben bleibt.

Küchenreibe, 4-seitig

Höhe: **23 cm** Breite: **8,3 cm** Tiefe: **11 cm** Gewicht: **0,16 kg** VPE: **5**

Art.-Nr. **1065589**

Alte Art.-Nr. **1023798**



Klassische, rechteckige Reibe mit allen Standard-Reibefunktionen und robustem Griff an der Oberseite.

Backpinsel

Höhe: **29 cm** Breite: **1,5 cm** Tiefe: **6 cm** Gewicht: **0,03 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065590**

Alte Art.-Nr. **1023802**



Bürste mit hitzebeständigen Naturborsten. Design von Tobias Wandrup.

Teigschaber

Höhe: **35,8 cm** Breite: **0,8 cm** Tiefe: **6 cm** Gewicht: **0,05 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065591**

Alte Art.-Nr. **1023803**



Schaber mit asymmetrischem Silikonkopf, der Temperaturen von bis zu 180 °C standhält. Einfach zu benutzen, um in verschiedenen Winkeln zu schaben. Design von Tobias Wandrup.

Kochlöffel

Höhe: **38 cm** Breite: **4 cm** Tiefe: **6,8 cm** Gewicht: **0,03 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065592**

Alte Art.-Nr. **1023804**



Großer Kochlöffel. Spitz zulaufende Form, die es leicht macht, in alle Ecken zu gelangen. Design von Tobias Wandrup.

Pastalöffel

Höhe: **38 cm** Breite: **5,5 cm** Tiefe: **6 cm** Gewicht: **0,04 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065593**

Alte Art.-Nr. **1023805**



Pastalöffel, der Nudeln gut greift und gleichzeitig das Kochwasser ablaufen lässt. Das Loch kann zum Abmessen von 1 Portion Spaghetti verwendet werden. Design von Tobias Wandrup.

Suppenkelle mit tropfsicherem Rand

Höhe: **38 cm** Breite: **8 cm** Tiefe: **8,5 cm** Gewicht: **0,05 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065594**

Alte Art.-Nr. **1023806**



Tropffreier Rand, ideal für Rechts- und Linkshänder. Fassungsvermögen 100 ml. Design von Tobias Wandrup.

Pfannenwender

Höhe: **38 cm** Breite: **5 cm** Tiefe: **6 cm** Gewicht: **0,03 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065595**

Alte Art.-Nr. **1023807**



Flexibler Spatel mit scharfen Kanten und praktischem, asymmetrischem Kopf. Design von Tobias Wandrup.

Spiralbesen

Höhe: **35,5 cm** Breite: **5,5 cm** Tiefe: **6,5 cm** Gewicht: **0,02 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065596**

Alte Art.-Nr. **1023809**



Pfannenquirl, der sich besonders gut für die Zubereitung von Saucen etc. eignet. Leicht zu reinigen, abnehmbarer Kopf, ideal für antihafbeschichtete Oberflächen. Design von Tobias Wandrup.

Verfügbarkeitsklasse: CONTI

Küchenzange

Höhe: **37,5 cm** Breite: **1,5 cm** Tiefe: **7 cm** Gewicht: **0,03 kg** VPE: **10**

Art.-Nr. **1065597**

Alte Art.-Nr. **1023810**



Ideal für antihafbeschichtete Oberflächen. Design von Tobias Wandrup.

Produkttechnische Informationen

Kochgeschirr

Produktfamilie	Waschanleitung	Material	Beschichtung	Griff	Ofenfest bis	Kochfeld-Typ
Norden Gusseisen	Nur Handwäsche	Gusseisen	Thermium™	Holz (Pfannen)	max. 270 °C *	Alle Kochfelder
Norden Gusseisen colours	Nur Handwäsche	Gusseisen	Thermium™	-	max 270 °C *	Alle Kochfelder
Norden Edelstahl Kasserollen	Handwäsche empfohlen	3-lagiger Edelstahl mit Aluminiumkern	Thermium™	Edelstahl	max. 270 °C	Alle Kochfelder
Norden Edelstahl Pfannen	Handwäsche empfohlen	3-lagiger Edelstahl mit Aluminiumkern	Thermium™	Edelstahl	max. 270 °C	Alle Kochfelder
Norden Edelstahl Pfannen unbeschichtet	Spülmaschinenfest	3-lagiger Edelstahl mit Aluminiumkern	-	Edelstahl	max 270 °C	Alle Kochfelder
Taiten	Spülmaschinenfest	Aluminium	Ceratec™	Edelstahl	max 270 °C	Alle Kochfelder
All Steel pure	Spülmaschinenfest	Edelstahl	-	Edelstahl	max. 270 °C	Alle Kochfelder
All Steel	Spülmaschinenfest	Edelstahl	Ceratec™	Edelstahl	max. 270 °C	Alle Kochfelder
Hard Face	Spülmaschinenfest	Aluminium	Hardtec Superior+™		max. 150 °C	Alle Kochfelder
Hard Face in Edelstahl	Spülmaschinenfest	Edelstahl	Hardtec Superior+™		max. 150 °C	Alle Kochfelder
Functional Form™ Aluminium Pfannen	Spülmaschinenfest	Aluminium	Hardtec™		max. 150 °C	Alle Kochfelder
Functional Form™ Kasserollen & Stieltopf	Spülmaschinenfest	Edelstahl	-		max. 150 °C	Alle Kochfelder
Functional Form™ Edelstahl Pfannen	Spülmaschinenfest	Edelstahl	Ceratec™		max 150 °C	Alle Kochfelder

* Der Holzgriff sollte entfernt werden, wenn die Pfanne im Ofen verwendet wird.

Messer

Produktfamilie	Klingenmaterial	Klingendicke		Schärfwinkel	Griff	Schleifart	Waschanleitung
Norden	Deutscher Stahl	Klein: 1,6 mm	Groß: 2,2 mm*	26+/-2	Hitzebehandeltes Birkenholz	Kegelschliff	Handwäsche empfohlen
Taiten	Titanium	Klein: 1,7 mm	Groß: 2,2 mm	26 +/-2	Polypropylene	Kegelschliff	Handwäsche empfohlen
All Steel	AUS-8-Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt	Klein: 2,3 mm	Groß: 2,3 mm**	26+/-3	Edelstahl	Kegelschliff	Handwäsche empfohlen
Sensei	Edelstahl	Klein: 1,06 mm	Groß: 1,78 mm	30 +/- 2	Polypropylene	Kegelschliff	Handwäsche empfohlen
Norr	Deutscher Stahl	Klein: 1,7 mm	Groß: 2,2 mm	30+/-4	FSC®-zertifiziertes Kebony behandeltes Ahornholz	Kegelschliff	Handwäsche empfohlen
Hard Edge	Japanischer Standard-Edelstahl	Klein: 1,7 mm	Groß: 2,2 mm	26+/-2	Santoprene (TPV) + Polypropylene	Kegelschliff	Spülmaschinenfest
Edge	Japanischer Standard-Edelstahl	Klein: 1,3 mm	Groß: 2,3 mm	30+/-4	ABS-Kunststoff	Kegelschliff	Spülmaschinenfest
Functional Form	Japanischer Standard-Edelstahl	Klein: 1,1 mm	Groß: 1,7 mm	30+/-4	Soft-Touch	Kegelschliff	Spülmaschinenfest
Essential	Edelstahl	Klein: 1,1 mm	Groß: 1,7 mm	30+/-4	Kunststoff	Kegelschliff	Spülmaschinenfest

* Norden Filleting knife 1,5 mm
** All Steel Cleaver knife 3,3 mm

Scheren

Produktfamilie	Waschanleitung	Material	Härtegrad	Softgrip™	Anmerkungen
Classic	Spülmaschinenfest	Schwedischer Sandvik-Stahl	HRC 57	-	*
Fiskars X Arabia-Scheren Fiskars X Iittala-Scheren Fiskars X Moomin-Scheren	Spülmaschinenfest	Edelstahl	HRC 57	-	
ReNew Scheren	Spülmaschinenfest	Schwedischer Sandvik-Stahl	HRC57	-	Alle Scheren bestehen zu 66 % aus recycelten Materialien und 34 % Zellulosefaser. Die Schere ist zu 100 % recycelbar.
Functional Form™ Küche	Spülmaschinenfest	Schwedischer Sandvik-Stahl	HRC 57	✓	
Functional Form™ Schwarz & Weiß	Spülmaschinenfest	Schwedischer Sandvik-Stahl	HRC 57	-	
Inspiration	Spülmaschinenfest	Schwedischer Sandvik-Stahl	HRC 57	-	Gloria-Design von Christian Aminoff/Provoke
Cuts+More	Handwäsche empfohlen	Edelstahl	HRC 55	-	Titan-Klingenbeschichtung
Essential	Spülmaschinenfest	Edelstahl	HRC 55	-	

* Griffe aus schlagfestem PBT-, PP- oder ABS-Kunststoff | Classic Scheren mit orangefarbenen Griffen (außer Nr. 1005130 und 1003025) können im Autoklaven bei Temperaturen bis zu 137 °C sterilisiert werden. Die Klingenspannung der meisten unserer Scheren kann durch Anziehen der Schraube leicht eingestellt werden, was auch eine einfache Reinigung ermöglicht.

Besteck

Produktfamilie	Material	Waschanleitung
All Steel	18/10 Edelstahl	Spülmaschinenfest
Functional Form	Japanischer Edelstahl	Spülmaschinenfest

Gebrauch und Pflege

Für langanhaltende
Freude





Messer

Das Fiskars Messersortiment bietet Messer mit verschiedenen Klingen und Griffmaterialien für unterschiedliche Schneidaufgaben. Die Griffe der Fiskars Messer werden direkt auf die Klinge gespritzt und bieten eine dichte Versiegelung, die verhindert, dass sich dort Bakterien ansiedeln können. Die Materialien und die Bindung unserer Griffe ermöglichen ein sicheres Schneiden, selbst wenn sie nass oder fettig sind. Viele Fiskars Messer verfügen außerdem über einen großen Fingeranschlag, der die Gefahr des Abrutschens der Finger auf die Klinge minimiert.

GEBRAUCH UND PFLEGE

Je besser ein Fiskars Messer gepflegt wird, desto seltener muss es geschärft werden. Es ist jedoch völlig normal, dass ein Messer von Zeit zu Zeit geschärft werden muss, um eine perfekte Schneide zu bewahren. Ein Messer bleibt länger scharf, wenn Sie darauf achten, dass Sie immer auf einer geeigneten Unterlage wie einem Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff schneiden. Sie sollten das Messer nie direkt auf harten Küchenoberflächen verwenden, da dies die Schneide abstumpft.

Profiköche verwenden jedes Mal, wenn sie ein Messer benutzen, ein Schärferwerkzeug, um sicherzustellen, dass es scharf und einsatzbereit ist. In normalen Haushaltsküchen ist es nicht notwendig, die Messer so oft zu schärfen. Es reicht aus, sie entweder in regelmäßigen Abständen zu schärfen oder einfach, wenn es nötig ist. Fiskars Messer aus Stahl haben eine Härte zwischen HRC 52 und HRC 58, was sie ideal für den täglichen Gebrauch im Haushalt macht. Auch das Schärfen wird leicht gemacht, entweder mit einem Fiskars Roll-Sharp™, einem Fiskars Wetzstahl oder einem Fiskars Wetzstein. Mit dem Fiskars Roll-Sharp™ lässt sich die Arbeit schnell und einfach erledigen. Der Roll-Sharp™ wird auf eine ebene Fläche gelegt und die Messerklinge 15–20-Mal vor- und zurückgeschoben. Dadurch wird sichergestellt, dass der Schärfvorgang genau im richtigen Winkel erfolgt. Es ist wichtig, dass Sie das Messer sowohl vorwärts als auch rückwärts bewegen, um sicherzustellen, dass es auf beiden Seiten geschärft wird. Die Verwendung eines Wetzstahls oder eines Schleifsteins erfordert etwas Geschick. Der Gesamtschärfwinkel des Messers bestimmt, in welchem Gradwinkel das Schärfen erfolgen soll. Bei einem Wetzstahl sollte das Messer im optimalen Winkel

in beide Richtungen über den Wetzstahl geführt werden; wiederholen Sie dies auf der anderen Seite. Führen Sie lange, gleichmäßige Streichbewegungen aus. Der Fiskars Wetzstein Messerschärfer enthält alle notwendigen Hilfsmittel, um ein Messer zu schärfen. Dieser äußerst effektive Messerschärfer eignet sich für alle Fiskars Messer, einschließlich Titanium Messer, die nur mit einem Schärferstein geschärft werden können. Die Packung enthält eine ausführliche Anleitung für das sichere und bequeme Schärfen von Messern zu Hause. Unabhängig davon, welche Methode Sie bevorzugen, um Ihre Fiskars Messer scharf zu halten, sollten Sie das Messer nach dem Schleifen mit heißem Wasser abspülen.

REINIGUNG

Die meisten Fiskars Messer können in der Spülmaschine gereinigt werden. Norden, Titanium, Norr und All Steel Messer sollten von Hand gewaschen werden. Wenn Sie Ihre Messer von Hand waschen, spülen Sie sie sofort nach dem Waschen ab und trocknen Sie sie ab. Fiskars Messer dürfen nicht eingeweicht werden. Es ist auch wichtig, dass Lebensmittelreste nicht auf der Oberfläche des Messers antrocknen, da die in den Lebensmittelresten enthaltenen Säuren das Messer auf Dauer beschädigen können. Wenn Sie Fiskars Messer in die Spülmaschine geben, sollten Sie darauf achten, dass sie nicht mit anderen Utensilien, Geschirr oder Besteck in Berührung kommen, da dies die Schneide beschädigt. In Geschirrspülern aller Art sind manchmal kleine Mengen Rost vorhanden, die sich während des Betriebs des Geschirrspülers ausbreiten können. Diese Rostflecken können aus dem Inneren des Geschirrspülers selbst oder von anderen gespülten Gegenständen stammen. Sie können auch von früheren Spülvorgängen herrühren. Wenn Sie Ihre Fiskars Messer in der Spülmaschine waschen möchten, öffnen Sie die Tür, damit der Dampf entweichen kann. Es ist auch eine gute Idee, die Messer mit einem trockenen Tuch abzutrocknen, sobald der Spülgang beendet ist. Sollten Rostflecken auf Ihren Messern auftreten, können Sie diese mit einem normalen Stahlreinigungsmittel entfernen.

AUFBEWAHRUNG

Die meisten Messer werden schnell stumpf, wenn sie einfach in einer Schublade liegen, weil die Schneide durch Bewegung und Kontakt mit anderen Gegenständen beschädigt wird. Um Fiskars Messer scharf zu halten, sollten sie entweder in einem Messerblock oder auf einem magnetischen Wandhalter aufbewahrt werden.



Scheren

Die Griffe aller Fiskars Scheren sind direkt auf die Klingen spritzgegossen. Das macht sie so hygienisch wie möglich, denn es gibt keine Risse und Spalten, in denen sich Bakterien ansammeln können. Unsere Griffe sind aus schlagfestem Kunststoff gefertigt.

Die nickelfreien Klingen sind präzisionsgeschliffen und aus gehärtetem schwedischem Sandvik-Stahl mit einer Härte von HRC 55 oder HRC 57 gefertigt. Die Spannung zwischen den Klingen kann leicht eingestellt werden.

GEBRAUCH UND PFLEGE

Die meisten Griffe der Fiskars Classic Scheren bestehen aus Polybutylenterephthalat (PBT), einem Kunststoff, der entweder mit Gammastrahlen oder im Autoklaven sterilisiert werden kann. Wenn Sie einen Autoklaven verwenden, sollte die Temperatur 137 °C nicht überschreiten. Es empfiehlt sich, die Klingen durch die regelmäßige Verwendung eines Fiskars Clip-Sharp™ scharf zu halten. Fiskars Scheren sind generell spülmaschinenfest.

AUFBEWAHRUNG

Einige Fiskars Scheren werden mit einer Aufbewahrungshülle verkauft, die dafür sorgt, dass sich niemand die Finger oder Hände an den Spitzen einklemmt, wenn die Schere herumliegt oder in einer Schublade aufbewahrt wird. Die Hülle hilft auch, die Schere vor Beschädigungen zu schützen und hält sie länger scharf.

Besteck

Alle Fiskars Bestecke sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Trotz des Namens kann kein Stahl, egal welcher Art, absolut resistent gegen äußere Einflüsse sein. Rostfreier Stahl ist eine Bezeichnung für Stahl, der rostbeständig ist und bei dem kleine Rostpartikel leicht mit Stahlreiniger entfernt werden können.

CLEANING

Neues Besteck sollte immer vor dem ersten Gebrauch gewaschen werden. Damit Fiskars Besteck möglichst lange gut aussieht, ist es ratsam, es mindestens einmal im Jahr mit einem normalen Stahlreinigungsmittel zu polieren.

Es wird empfohlen, Fiskars Bestecke von Hand zu waschen, um sie in gutem Zustand zu halten. Das Besteck sollte nach dem Waschen sorgfältig abgetrocknet werden. Wenn das Besteck in die Spülmaschine gegeben wird, sollte es vorher abgespült werden. Nach Beendigung des Spülvorgangs sollte die Tür geöffnet werden, damit der Dampf entweichen kann. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte das Besteck nach dem Spülgang mit einem Tuch abgetrocknet werden.

In Geschirrspülern aller Art sind manchmal kleine Rostflecken vorhanden, die sich während des Betriebs des Geschirrspülers ausbreiten können. Diese Rostflecken können aus dem Inneren des Geschirrspülers selbst oder von anderen gespülten Gegenständen stammen. Sie können auch von früheren Spülvorgängen herrühren. Wenn Rostflecken auf Ihrem Besteck auftreten, können Sie sie mit einem normalen Stahlreinigungsmittel entfernen.

Gebrauch und Pflege



Kochgeschirr

Fiskars verwendet langlebige, hochwertige Materialien und investiert in Forschung und Entwicklung, um das bestmögliche Kochgeschirr herzustellen.

ALUMINIUM, EDELSTAHL UND GUSSEISEN FÜR DIE BESTEN TÖPFE UND PFANNEN

Als Kernmaterial für beschichtete Pfannen übertrifft Aluminium dank seiner phänomenalen Wärmeleitfähigkeit alle anderen. Auch die Seiten der Pfanne erhitzen das Essen. Aluminiumpfannen sind leicht zu handhaben, denn Aluminium ist ein Leichtmetall. Außerdem ist es ein weiches Material, weshalb wir die gesamte Pfanne beschichten, damit sie der Abnutzung besser standhalten kann. Edelstahl ist extrem langlebig, leicht zu pflegen und zu reinigen. Edelstahl widersteht sehr hohen Temperaturen und korrosiven Stoffen, wie z. B. Säuren. Nur hochkonzentrierte Kochsalzlösungen und extrem starke Säuren können eine Edelstahloberfläche beschädigen. Produkte mit Bakelitbeschlägen sind bis zu 150 °C backofenfest, Produkte mit Edelstahlbeschlägen bis zu 250 °C. Gusseisen Kochgeschirr leitet die Wärme besonders gut. Die Emaile schützt das Kochgeschirr vor Rost. Auch wenn das Geschirr unglaublich haltbar ist, kann die Emaile abplatzen oder abblättern, wenn die Oberfläche gegen harte Gegenstände stößt.

BESCHICHTUNGEN

Die Qualität der Beschichtung ist von entscheidender Bedeutung. Deshalb arbeitet Fiskars ständig daran, die Beschichtungen stärker zu machen und ihre Antihafteigenschaften weiter zu verbessern. Die PTFE-Beschichtungen von Fiskars haben hervorragende Antihafteigenschaften. Zu den Vorteilen dieser Beschichtung gehören ihre Strapazierfähigkeit und ein wirksamer Korrosionsschutz. Für eine längere Lebensdauer verwenden Sie bitte Kunststoff- und Holzutensilien. Fiskars Beschichtungen enthalten keine Per- und Polyfluoralkyl-Substanzen (PFOA oder PFOS).

GEBRAUCH UND PFLEGE

Geben Sie etwas Öl oder ein paar Esslöffel Wasser in die Pfanne, bevor Sie zu kochen beginnen. Erhitzen Sie keine leere Pfanne. Sobald das Öl gebräunt oder das Wasser verdunstet ist, ist die Pfanne heiß genug zum Braten. Braten Sie bei mittlerer Hitze. Geben Sie kein Salz hinzu, bevor das Wasser kocht, und bewahren Sie Lebensmittel nicht in beschichteten Pfannen auf. Heißes Kochgeschirr sollte nicht in kaltes Wasser gestellt werden, da der Temperaturschock dazu führen kann, dass der Boden uneben wird.

REINIGUNG

Waschen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Einsatz und reinigen Sie es sofort nach jedem Gebrauch. Alle Produkte sind spülmaschinenfest. Wenn Sie beschichtetes Aluminium- und Edelstahl-Kochgeschirr mit der Hand waschen, verlängert sich dessen Lebensdauer. Die neuen Norden Gusseisen- und Edelstahl-Kochgeschirre und -Bratpfannen sollten nur von Hand gewaschen werden. Trocknen Sie das gusseiserne Kochgeschirr nach dem Spülen gründlich ab. Dies verhindert die Bildung von Rost an den Rändern, da diese nicht durch die Emaile geschützt sind.

Alle Fiskars Küchenprodukte sind offiziell für die Verwendung in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.



