

FISKARS®

**Catalogue
Cuisine**

2021



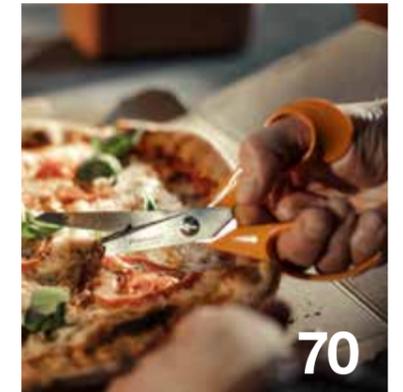
Catalogue Cuisine



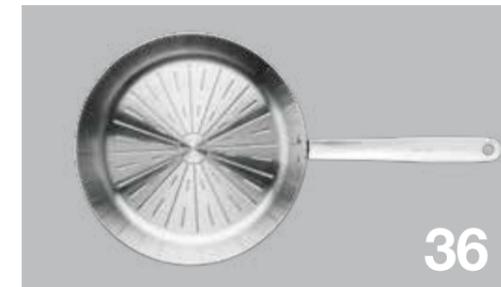
54



82



70



36



20



27



40



58

Contenu

- 6 Explication des revêtements
- 10 Les caractéristiques de notre gamme de cuisson
- 12 Les caractéristiques de notre gamme de couteaux

- 20 Norden
Cuisson
Cuisson acier inoxydable
Couteaux

- 30 Rotisser
Cuisson

- 36 All Steel pure
Cuisson

- 40 All Steel
Cuisson

- 44 Hard Face
Cuisson aluminium
Cuisson acier inoxydable

- 54 Hard Edge
Couteaux

- 58 Titanium
Couteaux

- 62 Royal
Couteaux

- 66 Norr
Couteaux

- 70 Classic
Ciseaux

- 74 Présentation de la gamme Functional Form

- 78 Functional Form
Cuisson
Couteaux
Ustensiles
Ciseaux
Couteaux

- 98 Edge
Couteaux

- 102 Essential
Couteaux
Ciseaux
Ustensiles

- 110 Informations techniques
- 112 Conseils d'entretien

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

Plus de 370 ans d'histoire, c'est la preuve de notre engagement en faveur de la qualité. Les produits Fiskars sont ingénieux et efficaces, d'une conception unique, d'une longévité remarquable, des icônes esthétiques.

L'histoire de Fiskars a commencé il y a plus de 370 ans...



- 1649** Fondation des forges à Fiskars
- 1832** La production se concentre sur la transformation du fer, s'en suit la fondation de la première coutellerie finlandaise, la gamme de produits s'enrichit en proposant des fourchettes et des ciseaux en plus des couteaux.
- 1883** Fiskars devient une société à responsabilité limitée
- 1929** Fiskars se transforme pour s'adapter à la production de masse
- 1956** **Fiskars améliore son expertise dans les ustensiles de cuisson**
Tous les ustensiles de cuisine Fiskars sont fabriqués dans notre propre usine située dans le village de Sorsakoski, dans le centre de la Finlande. L'usine fait partie intégrante de Sorsakoski et de toute la région de Leppävirta depuis 1891, connue de prime abord sous le nom de Hackma, elle a ensuite adopté le nom de Fiskars. Fabriqués à partir de matériaux de qualité premium, nos ustensiles de cuisson sont durables et intemporels, alliant parfaitement innovation et savoir-faire nordique.

Explication des technologies et des matériaux

Matériaux des ustensiles de cuisson Fiskars

Acier inoxydable

L'acier inoxydable est un matériau d'ustensile de cuisson exceptionnel adapté à tous les types de cuisson. Grâce à ses propriétés naturelles, l'acier inoxydable est extrêmement durable, hygiénique et facile à entretenir. L'aspect de l'acier inoxydable est naturellement attrayant et il supporte des températures très élevées. Tous les ustensiles de cuisson en acier inoxydable Fiskars sont fabriqués avec une couche d'aluminium pour améliorer la conductivité thermique et la performance du produit. Tous les ustensiles de cuisson Fiskars fonctionnent sur n'importe quelle table de cuisson, y compris les tables de cuisson à induction. Les gammes de produits de cuisson Fiskars en acier inoxydable sont les suivantes : **All Steel**, **Norden Steel** et **Hard Face Steel**.

Aluminium

L'aluminium dispose d'une excellente conductivité thermique, ainsi, il garantit naturellement la distribution chaleur sur la base et sur les côtés des ustensiles de cuisson, ce qui permet d'accélérer la cuisson des aliments et de faire des économies d'énergie. L'aluminium est léger à manipuler et idéal pour la cuisine au quotidien. Tous les ustensiles de cuisson Fiskars fonctionnent sur n'importe quelle table de cuisson, y compris les tables de cuisson à induction, grâce au traitement spécial de l'aluminium. Les gammes d'ustensiles de cuisson en aluminium Fiskars sont les suivantes : **Functional Form**, **Hard Face** et **Rotisser**.

Fonte

La fonte est idéale pour la cuisson lente des soupes et des ragoûts, la cuisson au four et pour faire revenir les steaks à une température extrêmement élevée grâce à ses qualités thermiques supérieures. Les ustensiles de cuisson en fonte s'améliorent avec le temps grâce au « culottage » naturel qui s'accumule au fil des utilisations. La fonte n'est pas adaptée au lave-vaisselle et doit être exclusivement lavée à la main. Norden est la ligne d'ustensiles de cuisson en fonte de Fiskars.

Les technologies utilisées dans nos produits

Technologie	Energy Base	OPTIHEAT™	Base triple couche	Technologie Multi-couches	LZR-EDGE™
Icônes					
Description	Energy Base est adaptée à toutes les tables de cuisson, vous en tirez un maximum d'avantages avec les tables de cuisson en céramique, sur lesquelles Energy Base chauffe jusqu'à 50 % plus vite et utilise 30 % moins d'énergie en facilitant le transfert thermique.	Technologie présente sur quasiment toutes les gammes de cuisine en aluminium Fiskars. La technologie OPTIHEAT™ protège le revêtement des articles de cuisine contre la surchauffe sur les tables de cuisson à induction. Lorsque la température du récipient dépasse 230 °C, le matériau se démagnétise jusqu'à ce que la température chute. La technologie OPTIHEAT™ ne s'active que sur les tables de cuisson à induction, mais il est possible de l'utiliser sur toutes les autres tables de cuisson, sans les propriétés de démagnétisation. La base épaisse triple couche est optimisée pour une distribution uniforme et efficace de la chaleur sur toutes les tables de cuisson. Les couches sont constituées d'un noyau en aluminium épais entre des couches d'acier inoxydable de haute qualité.	Cette technologie est utilisée dans tous les ustensiles de cuisson en acier inoxydable Fiskars (à l'exception des articles Norden Steel, fabriqués avec la technologie Multi-couches).	L'intérieur et l'extérieur des ustensiles de cuisson fabriqués avec la technologie multi-couches sont en acier inoxydable avec un noyau en aluminium entre les couches d'acier. La couche d'aluminium est entièrement recouverte, ce qui rend le produit très durable qui protège des dommages tout en conférant un aspect premium. Fonctionne bien sur les tables de cuisson à induction. La chaleur est également bien transférée sur les côtés, idéal pour les cuissons lentes. La technologie multi-couches peut comprendre plus de 3 couches.	La technologie LZR-EDGE™ est utilisée dans une sélection de couteaux Fiskars pour conférer au couteau un affûtage longue durée et un angle de coupe parfait. L'affûtage dure 4 fois plus longtemps qu'un couteau ordinaire.
Gammes de produits	Rotisser, Hard Face, Functional Form	Rotisser OPTIHEAT™, Hard Face OPTIHEAT™	All Steel, Hard Face Acier inoxydable, Functional Form casseroles	Norden Acier inoxydable	Hard Edge, Titanium
Idéal pour	Table de cuisson en céramique mais fonctionne bien sur toutes les tables de cuisson	Induction mais fonctionne bien sur toutes les tables de cuisson	Fonctionne bien sur toutes les tables de cuisson	Fonctionne bien sur toutes les tables de cuisson	Affûtage longue durée



Explication des revêtements

Les ustensiles de cuisson, en particulier les poêles à frire, sont généralement revêtus pour améliorer leurs propriétés anti-adhésives. Les propriétés anti-adhésives empêchent les aliments d'adhérer à la surface de l'ustensile de cuisson et facilitent son nettoyage. Les produits en aluminium sont toujours revêtus, l'acier n'est revêtu que lorsque l'on souhaite utiliser un matériau anti-adhésif.

Les revêtements présentent des différences en termes de qualité et de propriété. Les revêtements en PTFE Fiskars sont composés de 2 à 4 couches, tandis que le revêtement à 4 couches est le plus durable et le plus résistant aux rayures. L'épaisseur et le nombre de couches correspondent à la durabilité et aux performances de l'ustensile de cuisson. Les propriétés à long terme dépendent de la qualité et du traitement du revêtement. Tous les revêtements Fiskars sont sans PFAS (PFOA et PFOS).

L'utilisation d'ustensiles en bois, en silicone, en plastique et autres matériaux anti-rayures sont fortement recommandés pour protéger la surface de revêtement et pour prolonger la durée de vie des ustensiles de cuisson revêtus.

Même si les revêtements résistent à des températures élevées, les mélanges en plastique (PTFE) deviennent plus doux et plus sensibles sur une poêle très chaude à plus de 240 °C. Les revêtements à base de céramique sont plus résistants à la chaleur et adaptés à des températures élevées et des utilisations intensives.

Toutes les poêles revêtues de PTFE ont une durée de vie limitée à cause de l'usure ou des rayures et il faudra alors mettre au rebut cet ustensile de cuisson. Nos produits en acier inoxydable traités Thermium™ et Ceratec™ peuvent toutefois être utilisés comme tout autre récipient en acier inoxydable non revêtu, même si les propriétés anti-adhésives diminuent avec le temps. Le consommateur dispose alors d'un produit doté de toutes les propriétés de l'acier inoxydable. Il en va de même pour les ustensiles de cuisson en fonte émaillée à revêtement Thermium™.

Revêtements utilisés dans nos produits

Revêtement	Hardtec™	Hardtec Superior™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Émail
Description	Revêtement PTFE à 2 couches	Revêtement PTFE à 3 couches	Revêtement PTFE à 4 couches	Traitement minéral	Revêtement en céramique	Revêtement en porcelaine émaillé
Gammes de produits	Functional Form	Rotisser	Hard Face, Hard Face Acier inoxydable, Hard Face Optiheat	Norden Acier inoxydable, Norden Fonte	All Steel	Norden fonte
Sans PFAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sans plastique	À base de plastique	À base de plastique	À base de plastique	✓	✓	✓
Durabilité	Excellente durabilité et propriétés anti-adhésives longue durée. Cependant, tous les ustensiles de cuisson recouverts de PTFE peuvent être recyclés lorsque le revêtement perd ses performances optimales.	Durabilité supérieure et propriétés anti-adhésives longue durée. Cependant, tous les ustensiles de cuisson recouverts de PTFE peuvent être recyclés lorsque le revêtement perd ses performances optimales.	Résistance supérieure aux rayures et propriétés anti-adhésives longue durée. Cependant, tous les ustensiles de cuisine recouverts de PTFE peuvent être recyclés lorsque le revêtement perd ses performances optimales.	Excellentes propriétés anti-adhésives initiales. Tous les ustensiles de cuisson Fiskars traités au Thermium™ peuvent être utilisés comme tout autre article en acier non revêtu lorsque le traitement et les propriétés anti-adhésives sont usés. Les propriétés de facilité d'entretien restent bonnes tout au long de la durée de vie de la poêle.	Tous les ustensiles de cuisson Fiskars traités au Ceratec™ peuvent être utilisés comme tout autre article en acier non revêtu lorsque le traitement et les propriétés anti-adhésives sont usés. Les propriétés de facilité d'entretien restent bonnes tout au long de la durée de vie de la poêle.	Durabilité supérieure dans le cadre d'une utilisation régulière. Il demeure toutefois une possibilité d'écaillage et de fissure en cas de choc.
Fonctionnalités	Sensible aux températures supérieures à 240 °C. Facile à nettoyer.	Sensible aux températures supérieures à 240 °C. Facile à nettoyer.	Sensible aux températures supérieures à 240 °C. Facile à nettoyer.	Une couche minérale fine et presque transparente révèle la magnifique surface en acier de l'ustensile de cuisine. Résistance élevée à la chaleur.	Idéal pour les flambées et pour faire revenir les aliments. Facile à nettoyer.	Extrêmement résistant à la chaleur. L'émail protège la fonte nue de la rouille.
Cuisson max. °C	240°C	240°C	240°C	270°C	270°C	270°C
Compatible lave-vaisselle	✓	✓	✓	Lavage à la main recommandé	✓	Lavage uniquement à la main

LE CYCLE DE VIE DES USTENSILES DE CUISINE

- 1 Achat de nouveaux ustensiles de cuisson Fiskars
- 2 Les anciens ustensiles de cuisson sont expédiés au centre de recyclage lorsque leur revêtement est usé.
- 3 Les anciennes batteries de cuisine ainsi que les excédents de l'usine sont collectés et transformés dans des points de recyclage, en matériaux recyclés qui sont réinsérés dans le cycle de production en vue de leur réutilisation.
- 4 Le matériau recyclé est transformé en nouveaux composants.
- 5 Les ustensiles de cuisson Fiskars de qualité premium sont fabriqués dans l'usine historique de Sorsakoski, au centre de la Finlande, avec des techniques modernes et durables.



Environ 70 % de nos ustensiles de cuisson sont recyclés. En moyenne, nous utilisons de **l'acier inoxydable recyclé de haute qualité à 85%** et nous visons progressivement à **utiliser 100 % d'aluminium recyclé** dans nos ustensiles de cuisson en acier inoxydable.

La nouvelle gamme de produits **Fiskars All Steel Pure** atteint **un taux de recyclage exceptionnellement élevé de 90 %**.

Nous sommes très fiers de ces taux élevés et nous souhaitons poursuivre ce développement avec d'autres gammes de produits à l'avenir.

70% de matériaux recyclés

PROPOSITION DE VALEURS DANS NOS GAMMES DE CUISSON

Les caractéristiques de nos gammes de cuisson

Notre gamme **Cuisson**

Désignation	Proposition de valeur	Propriétés anti-adhésives (REVÊTEMENT)	Nettoyage facile (INTÉRIEUR)	Durabilité de la base	Comp. lave-vaisselle	Idéal pour	Niveau d'expertise	Compatible four > 150 °C	Cuisson max. °C
 Nordén Acier inoxydable	Design et tradition nordique de la plus haute qualité	Supérieur THERMIUM™	Supérieur	Meilleur	✓	Tous	Master chef	✓	270°C
 Nordén Fonte	Design et tradition nordique de la plus haute qualité	Supérieur THERMIUM™	Bon	Meilleur	–	Steaks	Master chef	✓ (manche en bois dévissable)	270°C
 Rotisser	Un design moderne et des performances de haute qualité	Supérieur HARDTEC SUPERIOR™	Meilleur	Supérieur	✓	Tous	Passionnés	✓	240°C
 All Steel Pure	Cuisson à l'état pur sans revêtement et zéro plastique	–	Bon	Meilleur	✓	Steaks	Passionnés	✓	270°C
 All Steel	Une performance durable même à de très fortes températures	Supérieur CERATEC™	Supérieur	Meilleur	✓	Tous, steaks	Passionnés	✓	270°C
 Hard Face	Ustensiles de cuisson antiadhésifs et résistants pour les préparations du quotidien	Supérieur HARDTEC SUPERIOR™+	Meilleur	Supérieur	✓	Tous	Héros du quotidien	–	240°C
 Hard Face Acier inoxydable	Ustensiles de cuisson antiadhésifs et résistants pour les préparations du quotidien	Supérieur HARDTEC SUPERIOR™+	Meilleur	Meilleur	✓	Tous	Héros du quotidien	–	240°C
 Functional Form	Pour une cuisine facile au quotidien	Supérieur HARDTEC™	Meilleur	Bon	✓	Poisson, œufs, légumes	Héros du quotidien	–	240°C

Les caractéristiques de nos gammes de couteaux

Notre gamme Couteaux

Désignation	Chaîne	Proposition de valeur	Aspects sensoriels des couteaux		Matériau du manche	Matériau de la lame	Puissance de coupe et affûtage <small>(RETENTION DES BORDS)</small>	Comp. lave-vaisselle	Recommandations relatives à l'angle d'affûtage et à l'outil d'affûtage	Niveau d'expertise	Caractéristiques de sécurité
Norden 	Boutiques spécialisées et grands magasins	Création et design nordique de la plus haute qualité	Raffiné et naturel		Bouleau finlandais	Acier inoxydable allemand	Meilleur	–	26+ / -2 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Master chef	*
Titanium 		Précision légère, performance durable	Moderne et léger		Plastique <small>(Polypropylène)</small>	Titane	Meilleur LZR EDGE™	–	26+ / -2 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Master chef	*
Royal (tactical) 		Poids lourd pour une stabilité accrue de la performance de découpe	Puissant et solide		Acier inoxydable et plastique allemands	Acier inoxydable allemand	Supérieur	✓	30+ / -4 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les passionnés de cuisine	**
Sensei (tactical) 		Conception et découpe japonaises traditionnelles	Équilibré et précis		Acier à haute teneur en carbone et plastique allemand <small>(TPR et polypropylène)</small>	Acier inoxydable allemand	Supérieur	–	30+ / -4 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les passionnés de cuisine	**
Norr (tactical) 		Manche en bois pour les découpes classiques	Solide et authentique		Erable Kebony norvégien traité, certifié FSC	Acier inoxydable allemand	Supérieur	–	30+ / -4 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les passionnés de cuisine	*
Hard Edge 	Chaîne grande consommation	Un affûtage durable pour la cuisine au quotidien	Aiguisé et durable		Plastique avec SoftGrip™ <small>(combinaison TPV et PP)</small>	Acier inoxydable japonais	Meilleur LZR EDGE™	✓	26+/-2 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les passionnés de cuisine et héros de tous les jours	***
Edge 		Couteau tous usages moderne avec propriétés anti-adhésives	Sans effet et anti-adhésif		Plastique <small>(ABS)</small>	Acier inoxydable japonais + revêtement PTFE	Bon	✓	30+ / -4 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les héros du quotidien	*
Functional Form 		Performances de découpe faciles au quotidien avec une prise en main douce et sûre			Plastique avec SoftGrip™ <small>(combinaison TPV et PP)</small>	Acier inoxydable japonais	Bon	✓	26+/-2 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les héros du quotidien	***
Essential 		Découpe tous usages pratique			Plastique	Acier inoxydable	Bon	✓	30+ / -4 Pierre à aiguiser ou Roll-Sharp	Les héros du quotidien	*

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

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

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

**Façonnnez
le monde à
votre image**

Notre offre Premium, créée pour les passionnés de cuisine

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

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

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

Norden

Design et tradition nordique
de la plus haute qualité

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

Norden Fonte Caractéristiques



1 Cuisson lente parfaite

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

2 Traitement minéral unique

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

3 Surface anti-adhésive

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

4 Facile à entretenir

Aucun risque de corrosion et aucun entretien nécessaire.

5 Dessous de plat en bois

Dessous de plat en bois de Bouleau Finlandais.

6 Poignée en bois

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

7 Fabriqué en Finlande



Induction

Vitrocéramique

Gaz

Electrique

Four

Lavage à la main uniquement

Fabriqué en
Finlande

Cuisson Norden en fonte



Cocotte 4,0L					CodeSAP 1026565	EAN 6 424002 008835
Hauteur: 15,5 cm	Longueur: 30 cm	Largeur: 25,7 cm	Poids: 5,84 kg	Cond.: 1	-	



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

Cocotte 6,0L					CodeSAP 1026566	EAN 6 424002 008842
Hauteur: 16,3 cm	Longueur: 34 cm	Largeur: 30 cm	Poids: 7,6 kg	Cond.: 1	-	



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

Cocotte 5,0L, Ovale					CodeSAP 1026567	EAN 6 424002 008859
Hauteur: 15,2 cm	Longueur: 37,8 cm	Largeur: 20,5 cm	Poids: 6,55 kg	Cond.: 1	-	



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

Poêle 24 cm					CodeSAP 1026568	EAN 6 424002 008866
Hauteur: 11,2 cm	Longueur: 50,5 cm	Largeur: 26,5 cm	Poids: 2,33 kg	Cond.: 1	-	



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

Poêle 26 cm					CodeSAP 1026569	EAN 6 424002 008873
Hauteur: 11,2 cm	Longueur: 52 cm	Largeur: 28,3 cm	Poids: 2,62 kg	Cond.: 1	-	



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



Poêle Grill 26 cm					CodeSAP 1026570	EAN 6 424002 008880
Hauteur: 11,2 cm	Longueur: 52 cm	Largeur: 28,3 cm	Poids: 3,4 kg	Cond.: 1	-	



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

Poêle 28 cm					CodeSAP 1026571	EAN 6 424002 008897
Hauteur: 11,2 cm	Longueur: 54,5 cm	Largeur: 30,5 cm	Poids: 3,01 kg	Cond.: 1	-	



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

Norden Acier inoxydable

Caractéristiques

GARANTIE
25
ANS



1 Répartition optimale de la chaleur

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

3 Surface anti-adhésive

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

5 Échelle de mesure

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

4 Compatible four

Résistant au four jusqu'à 240 ° C.

2 Traitement minéral unique

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

6 Fabriqué en Finlande



Fabriqué en

Finlande

Cuisson Norden en Acier Inoxydable



reddot design award
winner 2018



Casserole 1,8 L / avec couvercle

Code SAP 1026908

Hauteur: 14,4 cm Longueur: 38,2 cm Largeur: 20,2 cm Poids: 1,57 kg Cond.: 1



GARANTIE
25
ANS

Casserole en acier inoxydable de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à la casserole des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Parfait pour cuisiner au beurre, caraméliser, mijoter des sauces et cuire à l'eau.

Casserole 2,5 L / avec couvercle

Code SAP 1026909

Hauteur: 13,1 cm Longueur: 20,8 cm Largeur: 28,4 cm Poids: 1,98 kg Cond.: 1



GARANTIE
25
ANS

Casserole en acier inoxydable de la plus haute qualité inspirée de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à la casserole des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Parfait pour cuisiner au beurre, caraméliser, mijoter des sauces et cuire à l'eau.

Fait-tout 3 L / avec couvercle

Code SAP 1026920

Hauteur: 13,7 cm Longueur: 21,4 cm Largeur: 27,8 cm Poids: 2,28 kg Cond.: 1



GARANTIE
25
ANS

Fait-tout en acier inoxydable de la plus haute qualité inspiré de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à ce fait-tout des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Pour faire bouillir des légumes, mijoter et cuire des petits plats.

Fait-tout 5 L / avec couvercle

Code SAP 1026921

Hauteur: 15,3 cm Longueur: 25,2 cm Largeur: 30,2 cm Poids: 3,08 kg Cond.: 1



GARANTIE
25
ANS

Fait-tout en acier inoxydable de la plus haute qualité inspiré de la nature et des traditions Nordiques. Base épaisse composée de 3 couches avec un cœur aluminium, optimisée pour offrir un chauffage efficace et uniforme sur tout type de feux. Le traitement unique minéral Thermium™ breveté donne à ce fait-tout des qualités anti-adhésive naturelles même à très hautes températures. Parfait pour faire bouillir des légumes, mijoter et cuire des petits plats.

Poêle 24 cm

Code SAP 1026903

Hauteur: 10,9 cm Longueur: 47,5 cm Largeur: 25,8 cm Poids: 1,3 kg Cond.: 1



GARANTIE
25
ANS

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



Poêle 26 cm

Hauteur: **10,9 cm** Longueur: **49,5 cm** Largeur: **27,8 cm** Poids: **1,6 kg** Cond.: **1**

CodeSAP **1026904**

EAN



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

Poêle 28 cm

Hauteur: **10,9 cm** Longueur: **51,5 cm** Largeur: **29,8 cm** Poids: **1,9 kg** Cond.: **1**

CodeSAP **1026905**

EAN



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

Sauteuse 26 cm / avec couvercle

Hauteur: **12,2 cm** Longueur: **49,3 cm** Largeur: **28 cm** Poids: **2,32 kg** Cond.: **1**

CodeSAP **1026906**

EAN



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

Sauteuse à anses 28 cm / avec couvercle

Hauteur: **8,4 cm** Longueur: **29,4 cm** Largeur: **32 cm** Poids: **2,47 kg** Cond.: **1**

CodeSAP **1026907**

EAN



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

Wok 28 cm

Hauteur: **13 cm** Longueur: **52 cm** Largeur: **30,2 cm** Poids: **1,73 kg** Cond.: **1**

CodeSAP **1026922**

EAN



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

Couteaux Norden

Caractéristiques



1

2

3

4

1 Acier de haute qualité

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

2 Aiguisage optimal

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

3 Mitre en acier inoxydable

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

4 Manche en bois fabriqué selon la tradition Finlandaise

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

5 Fabriqué en Finlande



Lavage à la main recommandé

Fabriqué en
Finlande

Couteaux Norden



Couteau de chef, 20 cm

Hauteur: **3,2 cm** Longueur: **41 cm** Largeur: **9,8 cm** Poids: **0,21 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1026419**

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

Couteau de chef, 12 cm

Hauteur: **2,7 cm** Longueur: **28 cm** Largeur: **7,8 cm** Poids: **0,09 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1026420**

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

Couteau à pain, 22 cm

Hauteur: **3,2 cm** Longueur: **41 cm** Largeur: **9,8 cm** Poids: **0,2 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1026421**

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

Couteau à découper, 20 cm

Hauteur: **3,2 cm** Longueur: **41 cm** Largeur: **9,8 cm** Poids: **0,19 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1026422**

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

Couteau à filets, 20 cm

Hauteur: **3,2 cm** Longueur: **41 cm** Largeur: **9,8 cm** Poids: **0,16 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1026423**

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

Couteau d'office, 11 cm

Hauteur: **2,7 cm** Longueur: **28 cm** Largeur: **7,8 cm** Poids: **0,09 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1026424**

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

Bloc de couteaux Premium

Hauteur: **3,8 cm** Longueur: **30,8 cm** Largeur: **24,8 cm** Poids: **2,28 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1027506**

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



Rotisser

Un design moderne et
des performances de
haute qualité

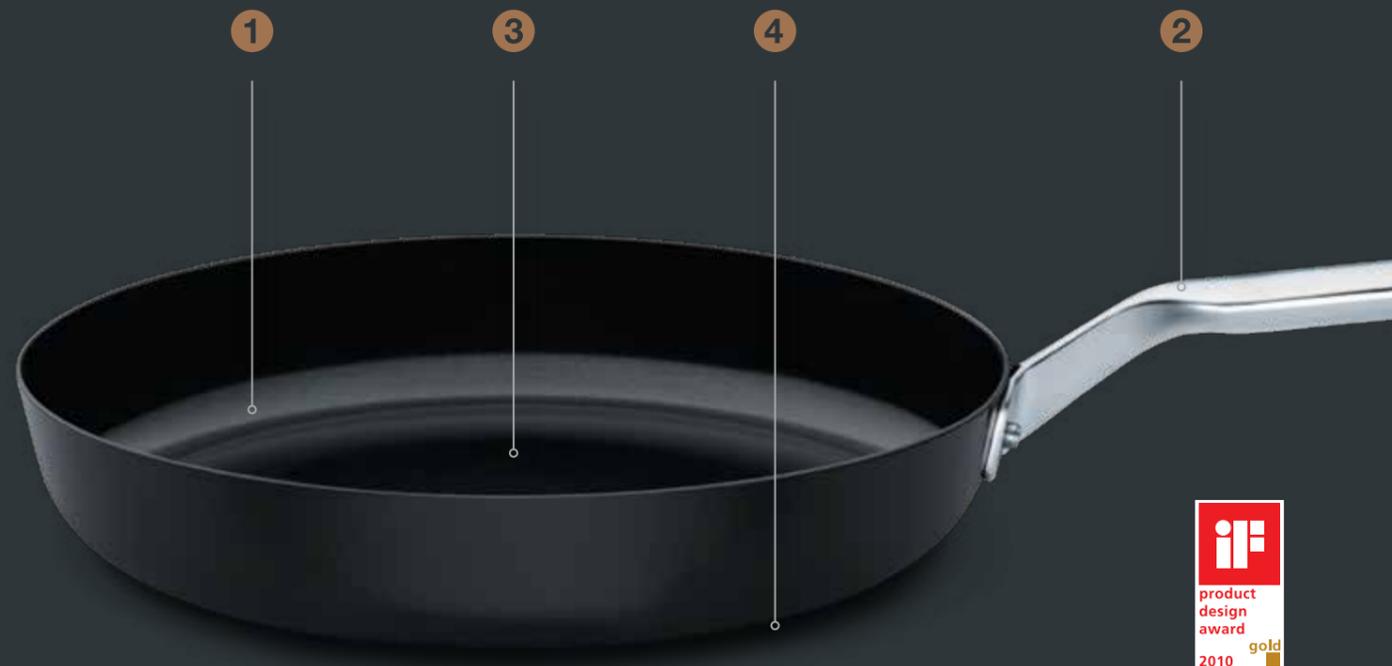
Rotisser est notre gamme la plus sophistiquée pour cuisiner au quotidien. Elle combine design intemporel et technologie de pointe. Rotisser propose les matériaux de la plus haute qualité, la technologie Optiheat™ pour l'induction, et un design primé qui apporte une touche élégante et raffinée en cuisine.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

Recommandé pour conjuguer cuisine et sophistication.



Cuisson Rotisser

Caractéristiques



1 Chauffage uniforme

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

2 Manche sécurité

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

3 Revêtement haute qualité

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

4 Base économe en énergie

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

5 Tous feux

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

6 Fabriqué en Finlande

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



Fabriqué en
Finlande

Ustensiles de cuisson Rotisser



Casserole 1,6L/15 cm avec couvercle

CodeSAP 1023754

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



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

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

CodeSAP 1023755

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



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

Poêle 24 cm

CodeSAP 1023739

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



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

Poêle 26 cm

CodeSAP 1023738

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



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

Poêle 28 cm

CodeSAP 1023750

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



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



Sauteuse 24 cm/4,2L avec couvercle					CodeSAP 1023751	EAN 6 424002 005940
Hauteur: 12,7 cm	Longueur: 46,2 cm	Largeur: 25,5 cm	Poids: 1,67 kg	Cond.: 6	-	



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

Sauteuse 26 cm/3,1L cm avec couvercle					CodeSAP 1023752	EAN 6 424002 005957
Hauteur: 9 cm	Longueur: 48,7 cm	Largeur: 27,5 cm	Poids: 1,91 kg	Cond.: 4	-	



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

Sauteuse à anses 28 cm avec couvercle					CodeSAP 1023753	EAN 6 424002 005964
Hauteur: 9 cm	Longueur: 35,5 cm	Largeur: 30,5 cm	Poids: 1,76 kg	Cond.: 4	-	



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



Poêle Optiheat 24 cm					CodeSAP 1023756	EAN 6 424002 005995
Hauteur: 6,5 cm	Longueur: 46,5 cm	Largeur: 25,5 cm	Poids: 1,06 kg	Cond.: 4	-	



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

Poêle Optiheat 28 cm					CodeSAP 1023757	EAN 6 424002 006008
Hauteur: 7,6 cm	Longueur: 51 cm	Largeur: 28,6 cm	Poids: 1,43 kg	Cond.: 4	-	



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

Sauteuse Optiheat 26 cm/3,1L avec couvercle					CodeSAP 1023758	EAN 6 424002 006015
Hauteur: 8,5 cm	Longueur: 49,1 cm	Largeur: 27,7 cm	Poids: 1,6 kg	Cond.: 4	-	



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

A woman with blonde hair is cooking in a kitchen. She is wearing a dark green t-shirt and is focused on a stainless steel pan on a black induction cooktop. The pan contains mushrooms and green herbs. On the marble countertop in front of her, there is a wooden cutting board with more mushrooms and herbs, a glass of white wine, and a paper bag filled with mushrooms. The background shows a kitchen fan and a window with blinds.

All Steel pure

Cuisinez à l'état pur avec notre nouvelle gamme d'ustensiles de cuisson en acier inoxydable sans revêtement et zéro plastique

Pure est un nouveau choix unique durable* et très longue durée pour le consommateur soucieux de la qualité.

Avec des conceptions fonctionnelles et durables et des qualités esthétiques indéniables, Pure vous offre la nouvelle génération d'ustensiles de cuisson non revêtus et exceptionnellement durables qui allient durabilité et performance.

Les casseroles Fiskars pure sans revêtement peuvent être utilisées à des températures élevées et mises au four. Elles sont idéales pour faire dorer les aliments. Toutefois, pour éviter de brûler les aliments et leur adhésion, il est important de procéder à un réglage progressif de la température. Les poêles en acier inoxydable non revêtues peuvent dorer les aliments à des températures inférieures à celles nécessaires pour les poêles revêtues. Elles sont extrêmement durables et presque éternelles grâce à l'absence de revêtement de surface.

*Fabriqué avec 90 % de matériaux recyclés, facile à recycler et sans plastique.

All Steel pure

Caractéristiques



1 Durabilité

En acier inoxydable 18/10 durable. Compatible avec des ustensiles en métal.

2 Manche sécurisé

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

3 Motif gravé unique

Le motif gravé est destiné à une répartition uniforme des matières grasses utilisées lors de la cuisson.

4 Base à triple couche

La base épaisse à 3 couches est optimisée pour un chauffage efficace et uniforme.

5 Bordures enroulées

Bordures enroulées renforcées pour une durabilité accrue.

6 Meulage durable

Surface intérieure mate réalisée à l'aide de la technique de meulage par pierre à eau.

7 Fabriqué en Finlande

Les poêles All Steel sont fabriquées dans l'usine de Sorsakoski, dans le centre de la Finlande.



Induction Vitrocéramique Gaz Electrique Four Lave-vaisselle

Fabriqué en Finlande

Ustensiles de cuisson All Steel pure

Poêle 24 cm

Hauteur: 48 cm	Longueur: 6 cm	Largeur: 25.5 cm	Poids: 1.1 kg	Cond.: 6
----------------	----------------	------------------	---------------	----------

Code SAP 1057594



Nouveau



Réalisée à partir d'acier inoxydable le plus pure et de meilleure qualité durable, la poêle All Steel Pure de Fiskars (24 cm) offre une fonctionnalité inégalée pour tous les types de cuisson, avec une surface de cuisson non revêtue et à gravure unique optimale pour rissoler et faire dorer les aliments à haute température. Pratiquement indestructible, le corps et le manche 18/10 de cette poêle sont constitués à 90% de matériaux recyclés et sa base épaisse trois couche est optimale pour une distribution uniforme et efficace de la chaleur. Cette poêle convient à tous les types de tables de cuissons, résiste à une chaleur de 270°C au four et est proposée avec une garantie de 25 ans.

Poêle 28 cm

Hauteur: 52 cm	Longueur: 6 cm	Largeur: 29.5 cm	Poids: 1.5 kg	Cond.: 6
----------------	----------------	------------------	---------------	----------

Code SAP 1057595



Nouveau



Réalisée à partir d'acier inoxydable le plus pure et de meilleure qualité durable, la poêle All Steel Pure de Fiskars (28 cm) offre une fonctionnalité inégalée pour tous les types de cuisson, avec une surface de cuisson non revêtue et à gravure unique optimale pour rissoler et faire dorer les aliments à haute température. Pratiquement indestructible, le corps et le manche 18/10 de cette poêle sont constitués à 90% de matériaux recyclés et sa base épaisse trois couche est optimale pour une distribution uniforme et efficace de la chaleur. Cette poêle convient à tous les types de tables de cuissons, résiste à une chaleur de 270°C au four et est proposée avec une garantie de 25 ans.

Wok 28 cm

Hauteur: 10.5 cm	Longueur: 52.2 cm	Largeur: 29.5 cm	Poids: 1.3 kg	Cond.: 4
------------------	-------------------	------------------	---------------	----------

Code SAP 1057596



Nouveau



Réalisée à partir d'acier inoxydable le plus pure et de meilleure qualité durable, le wok All Steel Pure de Fiskars (28 cm) offre une fonctionnalité inégalée pour tous les types de cuisson, avec une surface de cuisson non revêtue et à gravure unique optimale pour rissoler et faire dorer les aliments à haute température. Pratiquement indestructible, le corps et le manche 18/10 de ce wok sont constitués à 90% de matériaux recyclés et sa base épaisse trois couche est optimale pour une distribution uniforme et efficace de la chaleur. Ce wok convient à tous les types de tables de cuissons, résiste à une chaleur de 270°C au four et est proposée avec une garantie de 25 ans.



Le saviez-vous?

Les casseroles pures en acier inoxydable non revêtues dorent même à de basses températures par rapport aux casseroles avec revêtement. C'est pourquoi il est très important d'ajuster et d'abaisser les températures de cuisson pour éviter que les aliments ne brûlent et ne collent. Essayez vous-même et trouvez la température optimale pour votre pur moment de cuisine!

All Steel

Une performance durable même à de très fortes températures

All Steel est la gamme qui garantit un résultat parfaitement doré et savoureux. Le secret est le revêtement céramique anti-adhésif Ceratec® qui permet de dorer et rissoler parfaitement. Le revêtement supporte d'ailleurs d'être chauffé à haute température.

Recommandé pour un résultat parfaitement doré.



Cuisson All Steel Caractéristiques



1 Durabilité

Fabriqué en acier inoxydable 18/10.

2 Manche sécurité

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

3 Revêtement Ceratec®

Le revêtement céramique

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

4 Base 3 couches

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

5 Fabriqué en Finlande

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



Induction Vitrocéramique Gaz Electrique Four Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande

Ustensiles de cuisson All Steel

Casserole 1,5L/16 cm avec couvercle

Hauteur: 9,3 cm	Longueur: 35,5 cm	Largeur: 18,1 cm	Poids: 0,93 kg	Cond.: 6	CodeSAP 1023765	-
------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Fait-tout 3,0L/18 cm avec couvercle

Hauteur: 14,7 cm	Longueur: 27,5 cm	Largeur: 19,9 cm	Poids: 1,23 kg	Cond.: 4	CodeSAP 1023766	-
-------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Fait-tout 5,0L/22 cm avec couvercle

Hauteur: 16 cm	Longueur: 32,7 cm	Largeur: 24,4 cm	Poids: 1,8 kg	Cond.: 4	CodeSAP 1023767	-
-----------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Poêle 24 cm

Hauteur: 6 cm	Longueur: 48 cm	Largeur: 25,5 cm	Poids: 1,14 kg	Cond.: 6	CodeSAP 1023759	-
----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Poêle 26 cm

Hauteur: 6 cm	Longueur: 50 cm	Largeur: 27,5 cm	Poids: 1,3 kg	Cond.: 6	CodeSAP 1023760	-
----------------------	------------------------	-------------------------	----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Poêle 28 cm

Hauteur: 6 cm	Longueur: 52 cm	Largeur: 29,5 cm	Poids: 1,59 kg	Cond.: 6	CodeSAP 1023761	-
----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Sauteuse 26 cm / 3,2L avec couvercle

Hauteur: 8,7 cm	Longueur: 50 cm	Largeur: 28,3 cm	Poids: 2,08 kg	Cond.: 4	CodeSAP 1023762	-
------------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Wok 28 cm/4,5L

Hauteur: 10,5 cm	Longueur: 52,2 cm	Largeur: 29,5 cm	Poids: 1,28 kg	Cond.: 4	CodeSAP 1023763	-
-------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Sauteuse à anses 28 cm avec couvercle

Hauteur: 9,4 cm	Longueur: 38,3 cm	Largeur: 29,8 cm	Poids: 2,4 kg	Cond.: 4	CodeSAP 1023764	-
------------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------	-----------------	------------------------	---



EAN



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

Hard Face

Ustensiles de cuisson
antiadhésifs et résistants
pour les préparations du
quotidien

Hard Face est conçu pour les utilisations les plus intensives. Le revêtement en PTFE 4 couches Hardtec Superior+™ de nouvelle génération présente des propriétés anti-adhésives exceptionnelles ainsi qu'une résistance élevée à l'abrasion et aux rayures. La quatrième couche du revêtement apporte une texture supplémentaire à la surface. Pour une durée de vie prolongée. Les couvercles en silicone silencieux sont dotés d'une fonction de versement intégrée. La gamme Hard Face est recommandée pour les préparations quotidiennes les plus intensives.

Fiskars est fier de présenter le revêtement Hardtec Superior+™ nouvelle génération sur les ustensiles de cuisson en aluminium et en acier inoxydable Hard Face revus et corrigés.

Hard Face

Caractéristiques



1 Revêtement haute qualité

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

2 Base économe en énergie

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

3 Base plus épaisse*

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

4 Durabilité

- Nouveau revêtement externe, encore plus résistant.

5 Manche sécurité

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

6 Couvercle en verre ultra plat avec 2 options pour verser

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

7 Tous feux

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

8 Fabriqué en Finlande

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

9 Design différent

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



Fabriqué en
Finlande

Ustensiles de cuisson Hard Face



reddot design award
winner 2016

Casserole 1,8L/18 cm avec couvercle

Code SAP 1052226

Hauteur: 13,5 cm Longueur: 38,5 cm Largeur: 20 cm Poids: 1,3 kg Cond.: 4



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

Casserole 2,5L/20 cm avec couvercle

Code SAP 1052235

Hauteur: 12,4 cm Longueur: 40,2 cm Largeur: 23,2 cm Poids: 1,66 kg Cond.: 4



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

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

Code SAP 1052227

Hauteur: 13,5 cm Longueur: 31 cm Largeur: 24,5 cm Poids: 1,82 kg Cond.: 4



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

Fait-tout 5L/26 cm avec couvercle

Code SAP 1052228

Hauteur: 13,5 cm Longueur: 33,2 cm Largeur: 27,9 cm Poids: 2,41 kg Cond.: 4



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

Poêle 20 cm

Code SAP 1052221

Hauteur: 8,5 cm Longueur: 43 cm Largeur: 21,8 cm Poids: 0,8 kg Cond.: 6



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



reddot design award
winner 2016

Poêle 24 cm

Hauteur: **9 cm** Longueur: **44 cm** Largeur: **25,5 cm** Poids: **1 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052222**



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

Poêle 26 cm

Hauteur: **10,9 cm** Longueur: **48,5 cm** Largeur: **27,8 cm** Poids: **1,2 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052223**



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

Poêle 28 cm

Hauteur: **10,9 cm** Longueur: **50,5 cm** Largeur: **29,8 cm** Poids: **1,36 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052224**



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

Poêle 30 cm

Hauteur: **10,5 cm** Longueur: **52,5 cm** Largeur: **32 cm** Poids: **1,75 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052225**



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

Sauteuse 24 cm/2,2L avec couvercle

Hauteur: **11 cm** Longueur: **46,5 cm** Largeur: **25,8 cm** Poids: **1,73 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052230**



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



reddot design award
winner 2016

Sauteuse 26 cm/2,8L avec couvercle

Hauteur: **11,5 cm** Longueur: **48,5 cm** Largeur: **27,5 cm** Poids: **1,98 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1052231**



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

Sauteuse 28 cm/3,5L avec couvercle

Hauteur: **11,5 cm** Longueur: **50,7 cm** Largeur: **30 cm** Poids: **1,28 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1052232**



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

Crêpière 22 cm

Hauteur: **6 cm** Longueur: **42 cm** Largeur: **22,3 cm** Poids: **0,83 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052229**



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

Poêle à pancake 24 cm

Hauteur: **10,9 cm** Longueur: **48,5 cm** Largeur: **27,8 cm** Poids: **1,2 kg** Cond.: **6**

CodeSAP **1052234**



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

Wok 28 cm/4,5L

Hauteur: **13,3 cm** Longueur: **54 cm** Largeur: **30 cm** Poids: **1,46 kg** Cond.: **4**

CodeSAP **1052233**



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



reddot design award
winner 2016

Poêle Optiheat 24 cm

Hauteur: 9 cm	Longueur: 44 cm	Largeur: 25,5 cm	Poids: 1 kg	Cond.: 6	CodeSAP 1052236	-	EAN 
----------------------	------------------------	-------------------------	--------------------	-----------------	------------------------	---	---



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

Poêle Optiheat 28 cm

Hauteur: 10,9 cm	Longueur: 50,5 cm	Largeur: 29,8 cm	Poids: 1,36 kg	Cond.: 6	CodeSAP 1052237	-	EAN 
-------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---	---



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

Sauteuse Optiheat 26 cm/2,8L avec couvercle

Hauteur: 11,5 cm	Longueur: 48,5 cm	Largeur: 27,5 cm	Poids: 1,98 kg	Cond.: 4	CodeSAP 1052238	-	EAN 
-------------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------	------------------------	---	--



Sauteuse en aluminium pour usage intensif dotée de la technologie unique OPTIHEAT™ qui empêche la surchauffe de la poêle sur les plaques induction. Le revêtement Hardtec Superior a une durabilité et des propriétés anti-adhésives remarquables. Le design moderne noir est renforcé par un manche en bakélite qui ne chauffe pas et assure une bonne prise en main. Le couvercle possède un bord en silicone silencieux, une poignée en bakélite qui ne chauffe pas et propose 2 ouvertures différentes pour verser facilement.

Cuisson Hard Face Steel Caractéristiques



1 Revêtement haute qualité

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

2 Base encapsulée 3 couches

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

3 Durabilité

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

4 Manche sécurité

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

5 Couvercle en verre ultra plat avec 2 options pour verser

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

6 Tous feux

7 Fabriqué en Finlande

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

8 Design différent

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



Induction Vitrocéramique Gaz Electrique Four Lave-vaisselle

Fabriqué en

Finlande

Ustensiles de cuisson Hard Face Steel



reddot design award
winner 2016

Casserole 1,8L/18 cm avec couvercle

CodeSAP 1052239

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



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

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

CodeSAP 1052240

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



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

Fait-tout 5L/22 cm avec couvercle

CodeSAP 1052241

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



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

Poêle 26 cm

CodeSAP 1052246

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



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

Poêle 28 cm

CodeSAP 1052247

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



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



reddot design award
winner 2016

Sauteuse 26 cm/2,8L avec couvercle

CodeSAP 1052248

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



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

Hard Edge

Durabilité & solidité, pour une utilisation quotidienne

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

Hard Edge Caractéristiques

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

1 Technologie révolutionnaire LZR-EDGE™

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

2 Épaisse lame en acier inoxydable

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

3 Un manche confortable

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

4 Facile à entretenir

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



Couteaux Hard Edge

Couteau à pain					CodeSAP	1054945	EAN	6 424002 011583	
Hauteur:	41.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	187 g	Cond.:	5



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

Couteau à filets					CodeSAP	1054946	EAN	6 424002 011590	
Hauteur:	41.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	187 g	Cond.:	5



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

Couteau à découper					CodeSAP	1051760	EAN	6 424002 011033	
Hauteur:	41.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	148 g	Cond.:	5



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

Grand couteau de chef					CodeSAP	1051747	EAN	6 424002 011002	
Hauteur:	41.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	158 g	Cond.:	5



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

Couteau de chef moyen					CodeSAP	1051748	EAN	6 424002 011019	
Hauteur:	36.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	138 g	Cond.:	5



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

Couteau Santoku					CodeSAP	1051761	EAN	6 424002 011040	
Hauteur:	36.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	147 g	Cond.:	5



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

Petit couteau de chef					CodeSAP	1051749	EAN	6 424002 011026	
Hauteur:	36.9 cm	Longueur:	8.6 cm	Largeur:	2.6 cm	Poids:	93 g	Cond.:	5



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

Couteau à tomates					CodeSAP	1054947	EAN	6 424002 011606	
Hauteur:	29.1 cm	Longueur:	7 cm	Largeur:	2.3 cm	Poids:	69 g	Cond.:	5



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

Couteau d'office					CodeSAP	1051762	EAN	6 424002 011057	
Hauteur:	29.1 cm	Longueur:	7 cm	Largeur:	2.3 cm	Poids:	74 g	Cond.:	5



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

Couteau à légumes					CodeSAP	1051777	EAN	6 424002 011064	
Hauteur:	29.1 cm	Longueur:	7 cm	Largeur:	2.3 cm	Poids:	72 g	Cond.:	5



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

Couteaux Titanium

Précision, légèreté, durabilité & performance

Les couteaux Fiskars en titanium associent design innovant et fonctionnalité pour rendre chaque découpe aussi précise que votre vision. Les lames du couteau sont en titanium, pour un résultat extrêmement léger et un meilleur contrôle lors de l'utilisation.

La technologie révolutionnaire LZR-EDGE™ utilisée sur la bordure coupante permet au couteau de rester aiguisé 4 fois plus longtemps que les couteaux standard. Le manche des couteaux présente également une conception ergonomique avec un motif 3D unique pour garantir une prise en main parfaite.



Couteaux Titanium

Caractéristiques

GARANTIE
25
ANS



Fiskars Titanium, la dernière innovation en matière de coupe.

1 Matériaux de haute qualité

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

2 Technologie innovante

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

3 Design distinctif

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

4 Manche ergonomique

Manche ergonomique tridimensionnel breveté pour une prise en main parfaite.

5 Ultra résistant à la corrosion

LZR
EDGE
TECHNOLOGY

Couteaux Titanium

Couteau de chef, 20 cm

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

Code SAP **1027294**

GARANTIE
25
ANS

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

Couteau Santoku, 16 cm

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

Code SAP **1027295**

GARANTIE
25
ANS

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

Couteau de chef, 16 cm

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

Code SAP **1027296**

GARANTIE
25
ANS

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

Couteau d'office, 11 cm

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

Code SAP **1027297**

GARANTIE
25
ANS

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

Royal

Poids lourd pour une stabilité accrue de découpe

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



Couteaux Royal Caractéristiques

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



1 Matériaux de qualité supérieure

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

2 Affûtage optimal

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

3 Design récompensé

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

4 Manche ergonomique

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



Couteaux Royal



Couteau à légumes 7 cm

CodeSAP	1016466	EAN 6 424002 002376
Hauteur:	33,5 cm	
Longueur:	2,5 cm	
Largeur:	7,6 cm	
Poids:	0,1 kg	
Cond.:	4	



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

Couteau d'office 12 cm

CodeSAP	1016467	EAN 6 424002 002383
Hauteur:	33,5 cm	
Longueur:	2,5 cm	
Largeur:	7,6 cm	
Poids:	0,11 kg	
Cond.:	4	



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

Couteau à tomates 11 cm

CodeSAP	1016462	EAN 6 424002 002345
Hauteur:	33,5 cm	
Longueur:	2,5 cm	
Largeur:	7,6 cm	
Poids:	0,11 kg	
Cond.:	4	



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

Couteau de chef 15 cm

CodeSAP	1016469	EAN 6 424002 002406
Hauteur:	41 cm	
Longueur:	2,6 cm	
Largeur:	9,7 cm	
Poids:	0,24 kg	
Cond.:	4	



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

Couteau Santoku 17 cm

CodeSAP	1016465	EAN 6 424002 002369
Hauteur:	41 cm	
Longueur:	2,6 cm	
Largeur:	9,7 cm	
Poids:	0,23 kg	
Cond.:	4	



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



Couteau de chef 21 cm

CodeSAP	1016468	EAN 6 424002 002390
Hauteur:	41 cm	
Longueur:	2,6 cm	
Largeur:	9,7 cm	
Poids:	0,27 kg	
Cond.:	4	



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

Couteau à pain 23 cm

CodeSAP	1016470	EAN 6 424002 002413
Hauteur:	43,5 cm	
Longueur:	2,6 cm	
Largeur:	9,7 cm	
Poids:	0,25 kg	
Cond.:	4	



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

Norr

Manche en bois pour des découpes authentiques

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

Couteaux Norr Caractéristiques

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

1 **Lame de haute qualité**

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

2 **Design et confort**

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

3 **Manche durable**

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

1

2

3



The mark of
responsible forestry

Couteaux Norr

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

Couteau à pain 21 cm					CodeSAP 1016480	EAN 6 424002 002499
Hauteur: 41 cm	Longueur: 2,7 cm	Largeur: 9,6 cm	Poids: 0,15 kg	Cond.: 4	-	



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

Fourchette à découper					CodeSAP 1020238	EAN 6 424002 004622
Hauteur: 32,5 cm	Longueur: 2,7 cm	Largeur: 8,1 cm	Poids: 0,07 kg	Cond.: 4	-	



Fourchette à découper tout type de viande.

Ciseaux Classic depuis 1967

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

Ciseaux Classic Une icône

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



Caractéristiques

1 Affûtage des lames

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

2 Nettoyage facile

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

3 Ergonomie exceptionnelle

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

4 Matériaux de haute qualité

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

5 Contrôle qualité

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

Ciseaux Classic

Ciseaux Classic Universels - droitiers 21 cm					CodeSAP 1000815	EAN 6 411501 985323
Hauteur: 28 cm	Longueur: 2 cm	Largeur: 8,6 cm	Poids: 0,09 kg	Cond.: 5	859853	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Idéal pour toutes les découpes à la maison, à l'école et au bureau.
- Confort et performances supérieurs.
- *Tension des lames ajustables
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour droitiers.

Ciseaux Classic Universels - gauchers 21 cm					CodeSAP 1000814	EAN 6 411501 985019
Hauteur: 28 cm	Longueur: 2 cm	Largeur: 8,6 cm	Poids: 0,09 kg	Cond.: 5	859850	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Idéal pour toutes les découpes à la maison, à l'école et au bureau.
- *Les anneaux et les lames ont été spécialement dessinés pour les utilisateurs gauchers.
- Confort et performances supérieurs.
- *Tension des lames ajustables
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour gauchers.

Ciseaux Classic Cuisine - droitiers 18 cm					CodeSAP 1000819	EAN 6 411501 987471
Hauteur: 28 cm	Longueur: 2 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,08 kg	Cond.: 5	859874	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Les lames striées permettent un meilleur maintien des matériaux à découper
- *Pour découper les aliments, des herbes ou ouvrir des emballages dans la cuisine.
- *Tension des lames ajustable.
- Confort et performances supérieurs.
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour droitiers.

Ciseaux Classic Multi-usages - 17 cm					CodeSAP 1000816	EAN 6 411501 985972
Hauteur: 24,7 cm	Longueur: 1,5 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 10	859859	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Idéal pour toutes les découpes à la maison, à l'école et au bureau.
- *Ciseaux légers possédant une longueur de lame adaptée à la découpe du papier et autres matériaux légers.
- Confort et performances supérieurs.
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour les droitiers et les gauchers.

Ciseaux Classic Coiffeur - 17 cm					CodeSAP 1003025	EAN 6 411501 948779
Hauteur: 26 cm	Longueur: 2 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 10	859487	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Idéal pour couper les cheveux à la maison.
- La surface brute de la lame permet que les cheveux ne glissent pas lors de la coupe
- Anneaux avec appuie-doigt
- Confort et performances supérieurs.
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour les droitiers et les gauchers.

Ciseaux Classic Manucure - bouts ronds 10 cm					CodeSAP 1003028	EAN 6 411501 980670
Hauteur: 20 cm	Longueur: 1 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,02 kg	Cond.: 10	859806	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Les ciseaux à bout rond sont sûrs et parfaits pour couper les ongles des enfants.
- Confort et performances supérieurs.
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour les droitiers et les gauchers.

Ciseaux Classic Manucure - lame courbée 10 cm					CodeSAP 1000813	EAN 6 411501 980878
Hauteur: 20 cm	Longueur: 1 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,01 kg	Cond.: 10	859808	



- Un milliard de ciseaux vendus.
- Ciseaux à lames fines et incurvées qui suivent la forme des ongles pour une précision optimale
- Confort et performances supérieurs.
- Fabriqués en Finlande avec des matériaux de qualité premium et durables.
- Pour les droitiers et les gauchers.

Functional Form™

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

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

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

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



Functional Form™

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

Functional Form™

Pour une cuisine facile
au quotidien

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

Cuisson **p.78**

Couteaux **p.82**

Ustensiles **p.88**

Ciseaux **p.97**

Functional Form

Poêles et sauteuses



Caractéristiques

1 Revêtement durable

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

2 Revêtement de la base

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

3 Une poignée sûre

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

4 Gain de place

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

5 Couvercle multifonctions ultra plat

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

6 Compatible tous feux

7 Fabriqué en Finlande

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

8 Design attrayant

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



Induction Vitrocéramique Gaz Electrique Four Lave-vaisselle

Fabriqué en
Finlande

La cuisson Functional Form



reddot design award
winner 2018

Poêle 24 cm

Hauteur: 44,4 cm Longueur: 8,8 cm Largeur: 25 cm Poids: 0,8 kg Cond.: 6

Code SAP 1026572



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

Poêle 26 cm

Hauteur: 46,9 cm Longueur: 8,7 cm Largeur: 27,3 cm Poids: 1,08 kg Cond.: 6

Code SAP 1026573



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

Poêle 28 cm

Hauteur: 48,5 cm Longueur: 8,7 cm Largeur: 29,3 cm Poids: 1,11 kg Cond.: 6

Code SAP 1026574



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

Sauteuse 26 cm / avec couvercle

Hauteur: 46,4 cm Longueur: 10,4 cm Largeur: 27,7 cm Poids: 1,89 kg Cond.: 4

Code SAP 1026575



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

Wok 28 cm

Hauteur: 0 cm Longueur: 0 cm Largeur: 0 cm Poids: 0 kg Cond.: 4

Code SAP 1027705



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

Functional Form

Casseroles et Fait-tout



Caractéristiques

1 Durabilité

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

2 Une poignée sûre et fonctionnelle

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

3 Gain de place

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

4 Couvercle ultra plat en verre

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

5 Couvercle avec deux fonctions pour verser

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

6 Compatible tous feux

7 Fabriqué en Finlande

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

8 Design attrayant

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



Fabriqué en
+
Finlande



reddot design award
winner 2018

Casserole 1,5 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Code SAP 1026576



Hauteur: 36 cm

Longueur: 12 cm

Largeur: 17,8 cm

Poids: 0,8 kg

Cond.: 6



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

Fait-tout 3 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Code SAP 1026577



Hauteur: 12 cm

Longueur: 32,2 cm

Largeur: 22 cm

Poids: 1,23 kg

Cond.: 4



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

Fait-tout 5 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Code SAP 1026578



Hauteur: 14 cm

Longueur: 36,7 cm

Largeur: 25,7 cm

Poids: 1,74 kg

Cond.: 4



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

Fait-tout 7 L / avec couvercle, Acier inoxydable

Code SAP 1026579



Hauteur: 15,8 cm

Longueur: 38,5 cm

Largeur: 27,8 cm

Poids: 2,21 kg

Cond.: 2



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



Couteaux Functional Form

Caractéristiques

Performances de découpe faciles au quotidien avec une prise en main douce et sûre

1 Une performance de coupe fiable

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

2 Durabilité

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

3 Matière du manche confortable et hygiénique

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

4 Manche au design ergonomique

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



Couteaux Functional Form

Grand couteau de chef

Hauteur: 2.38 cm Longueur: 41 cm Largeur: 9 cm Poids: 0.146 kg Cond.: 6

Code SAP 1057534



Nouveau



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

Moyen couteau de chef

Hauteur: 2.38 cm Longueur: 35.5 cm Largeur: 9 cm Poids: 0.117 kg Cond.: 6

Code SAP 1057535



Nouveau



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

Couteau de chef Santoku

Hauteur: 2.38 cm Longueur: 35.5 cm Largeur: 9 cm Poids: 0.135 kg Cond.: 6

Code SAP 1057536



Nouveau



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

Couteau de chef Nakiri

Hauteur: 2.38 cm Longueur: 35.5 cm Largeur: 9 cm Poids: 0.147 kg Cond.: 6

Code SAP 1057537



Nouveau



Couteau polyvalent de style asiatique, doté d'une lame large pour hacher les légumes de grande taille.

Couteau à pain

Hauteur: 2.38 cm Longueur: 41 cm Largeur: 9 cm Poids: 0.127 kg Cond.: 6

Code SAP 1057538



Nouveau



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

Couteau de cuisine					CodeSAP	1057539	EAN 6 424002 012849
Hauteur: 2.38 cm	Longueur: 41 cm	Largeur: 9 cm	Poids: 0.129 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Couteau à filets					CodeSAP	1057540	EAN 6 424002 012856
Hauteur: 2.38 cm	Longueur: 41 cm	Largeur: 9 cm	Poids: 0.108 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Petit couteau de chef					CodeSAP	1057541	EAN 6 424002 012863
Hauteur: 2.07 cm	Longueur: 29.5 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.069 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Couteau d'office					CodeSAP	1057542	EAN 6 424002 012870
Hauteur: 2.07 cm	Longueur: 29.5 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.058 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



Idéal pour découper et éplucher toutes sortes d'aliments.

Couteau à tomates					CodeSAP	1057543	EAN 6 424002 012887
Hauteur: 2.07 cm	Longueur: 29.5 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.061 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Couteau à légumes lame droite					CodeSAP	1057544	EAN 6 424002 012894
Hauteur: 2.07 cm	Longueur: 26 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.054 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Couteau à légumes lame courbée					CodeSAP	1057545	EAN 6 424002 012900
Hauteur: 2.07 cm	Longueur: 26 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.051 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Couteau à beurre					CodeSAP	1057546	EAN 6 424002 012917
Hauteur: 2.07 cm	Longueur: 26 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.056 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Fourchette à poisson					CodeSAP	1057547	EAN 6 424002 012924
Hauteur: 3.6 cm	Longueur: 26 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.07 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



Fourchette à poisson pour préparer tous les types de poisson.

Fourchette à découper					CodeSAP	1057548	EAN 6 424002 012931
Hauteur: 3.6 cm	Longueur: 29.5 cm	Largeur: 6.9 cm	Poids: 0.082 kg	Cond.: 6	-		

Nouveau



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

Functional Form accessories

Fusil à affûter					CodeSAP 1057549	EAN 6 424002 012948
Hauteur: 3,6 cm	Longueur: 41 cm	Largeur: 9 cm	Poids: 0,198 kg	Cond.: 6	-	

Nouveau



Pour affûter les couteaux.

Set planches à découper en bambou					CodeSAP 1057550	EAN 6 424002 012955
Hauteur: 3,8 cm	Longueur: 35 cm	Largeur: 25 cm	Poids: 2,015 kg	Cond.: 6	-	

Nouveau



Planche à découper à trois plateaux, avec une planche à pain à fentes, une planche à découper plate et une planche en plastique échangeable. Les planches sont équipées de pieds antidérapants pour plus de facilité et un rangement simplifié. En bambou, la surface est traitée à l'huile de lin.

Planche à pain en bambou					CodeSAP 1059230	EAN 6 424002 013549
Hauteur: 1,5 cm	Longueur: 35 cm	Largeur: 25 cm	Poids: 0,883 kg	Cond.: 6	-	

Nouveau



Planche à découper à deux faces. Côté à fentes; idéal pour découper le pain. En bambou, la surface est traitée à l'huile de lin.

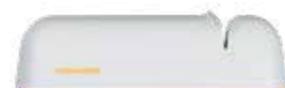
Planches à découper de rechange					CodeSAP 1059231	EAN 6 424002 013556
Hauteur: 0,45 cm	Longueur: 34,6 cm	Largeur: 24,6 cm	Poids: 0,387 kg	Cond.: 6	-	

Nouveau



Trois planches à découper en plastique de rechange pour compléter l'ensemble de planches à découper en bambou.

Aiguiser de couteaux					CodeSAP 1014214	EAN 6 424001 026564
Hauteur: 3,7 cm	Longueur: 23,6 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,07 kg	Cond.: 5	102656	



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

Barre magnétique 32 cm					CodeSAP 1001483	EAN 5 702268 541220
Hauteur: 2,7 cm	Longueur: 41 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,3 kg	Cond.: 5	854122	



Barre magnétique murale avec un aimant puissant pour ranger les couteaux en toute sécurité. Finition en plastique noir avec bordure métal mat. Visserie incluse. Ne convient pas pour la gamme Titanium.

Ustensiles Functional Form

Caractéristiques

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



1 Sûr et facile d'utilisation

- Manche en Softgrip™ sûr et confortable.

2 Facile à ranger

- Rangement facile et compact car rétractable.

3 Facile à laver

- Structure facilitant le nettoyage.

Ustensiles Functional Form

Cuillère

Hauteur: **37,2 cm** Longueur: **4 cm** Largeur: **8 cm** Poids: **0,08 kg** Cond.: **6**

Code SAP **1027299**



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

Spatule

Hauteur: **37,3 cm** Longueur: **4,9 cm** Largeur: **8 cm** Poids: **0,07 kg** Cond.: **6**

Code SAP **1027300**



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

Cuillère à pâtes

Hauteur: **36,4 cm** Longueur: **3,8 cm** Largeur: **8 cm** Poids: **0,07 kg** Cond.: **6**

Code SAP **1027301**



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

Cuillère à égoutter

Hauteur: **37,2 cm** Longueur: **4,5 cm** Largeur: **9,2 cm** Poids: **0,11 kg** Cond.: **6**

Code SAP **1027302**



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

Pince en silicone

Hauteur: **35,8 cm** Longueur: **2,1 cm** Largeur: **8 cm** Poids: **0,07 kg** Cond.: **6**

Code SAP **1027303**



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

Passoire					CodeSAP	1027304	EAN 6 424002 009719
Hauteur: 46 cm	Longueur: 9,9 cm	Largeur: 26 cm	Poids: 0,32 kg	Cond.: 6	-		



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

Couvercle anti-projection					CodeSAP	1027305	EAN 6 424002 009726
Hauteur: 40 cm	Longueur: 5,6 cm	Largeur: 30 cm	Poids: 0,22 kg	Cond.: 6	-		



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

Spatule					CodeSAP	1023612	EAN 6 424002 005766
Hauteur: 40 cm	Longueur: 6,5 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 6	-		



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

Presse ail					CodeSAP	1028361	EAN 6 424002 010340
Hauteur: 3,5 cm	Longueur: 16 cm	Largeur: 5 cm	Poids: 0,10 kg	Cond.: 5	-		



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

Econome lame fixe					CodeSAP	1014418	EAN 6 424002 000938
Hauteur: 2,4 cm	Longueur: 26,7 cm	Largeur: 7,8 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 6	200093		



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

Econome lame fixe					CodeSAP	1014419	EAN 6 424002 000945
Hauteur: 2,6 cm	Longueur: 26,7 cm	Largeur: 7,8 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 6	200094		



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

Econome lame transversale					CodeSAP	1016122	EAN 6 424002 001799
Hauteur: 2 cm	Longueur: 22,9 cm	Largeur: 7,9 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 6	-		



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

Coupe-fromage - pâtes dures					CodeSAP	1016129	EAN 6 424002 001867
Hauteur: 30 cm	Longueur: 1,7 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 6	-		



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

Coupe-fromage - pâtes molles					CodeSAP	1016128	EAN 6 424002 001850
Hauteur: 25,5 cm	Longueur: 1,7 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 6	-		



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

Couteau à fromage					CodeSAP	1015987	EAN 6 424002 001614
Hauteur: 31,5 cm	Longueur: 2,3 cm	Largeur: 8,2 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 5	-		



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

Mandoline					CodeSAP	1014416	EAN 6 424002 000921
Hauteur: 5,9 cm	Longueur: 31,8 cm	Largeur: 8,3 cm	Poids: 0,13 kg	Cond.: 2	200092		



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

Râpe, grain épais					CodeSAP	1014410	EAN 6 424002 000884
Hauteur: 5,8 cm	Longueur: 31,8 cm	Largeur: 8,3 cm	Poids: 0,11 kg	Cond.: 2	200088		



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

Râpe, grain fin					CodeSAP	1014412	EAN 6 424002 000891
Hauteur: 5,9 cm	Longueur: 31,8 cm	Largeur: 8,3 cm	Poids: 0,11 kg	Cond.: 2	200089		



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

Boîte à râper					CodeSAP	1019530	EAN 6 424002 004288
Hauteur: 21 cm	Longueur: 6,2 cm	Largeur: 8,8 cm	Poids: 0,12 kg	Cond.: 4	-		



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

Coupe-œuf					CodeSAP	1016126	EAN 6 424002 001836
Hauteur: 16,7 cm	Longueur: 5 cm	Largeur: 12,6 cm	Poids: 0,14 kg	Cond.: 4	-		



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

Presse-agrumes					CodeSAP	1016125	EAN 6 424002 001829
Hauteur: 5,2 cm	Longueur: 17,4 cm	Largeur: 12,5 cm	Poids: 0,16 kg	Cond.: 4	-		



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

Coupe-pomme avec récipient					CodeSAP	1016132	EAN 6 424002 001898
Hauteur: 8 cm	Longueur: 20 cm	Largeur: 13 cm	Poids: 0,27 kg	Cond.: 4	-		



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

Set de 3 Couteaux à tartiner					CodeSAP	1016121	EAN 6 424002 001782
Hauteur: 25,4 cm	Longueur: 2,3 cm	Largeur: 9,9 cm	Poids: 0,07 kg	Cond.: 4	-		



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

Roulette à pizza					CodeSAP	1019533	EAN 6 424002 004301
Hauteur: 2,3 cm	Longueur: 26 cm	Largeur: 9 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 6	-		



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

Essoreuse à salade					CodeSAP	1014433	EAN 6 424002 000976
Hauteur: 16,9 cm	Longueur: 25,3 cm	Largeur: 25,3 cm	Poids: 0,54 kg	Cond.: 2	200097		



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

Couverts à salade					CodeSAP	1014434
Hauteur: 33 cm	Longueur: 3 cm	Largeur: 7,5 cm	Poids: 0,08 kg	Cond.: 4	200098	6 424002 000983



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

Fouet					CodeSAP	1014437
Hauteur: 34,1 cm	Longueur: 6,5 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 6	200101	6 424002 001010



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

Fouet spirale en silicone					CodeSAP	1014438
Hauteur: 6,1 cm	Longueur: 34,5 cm	Largeur: 7,8 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 6	200102	6 424002 001027



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

Fouet silicone					CodeSAP	1023613
Hauteur: 35,6 cm	Longueur: 7 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 6	-	6 424002 005773



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

Pinceau silicone					CodeSAP	1023614
Hauteur: 27 cm	Longueur: 1,9 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 6	-	6 424002 005780



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

Maryse silicone					CodeSAP	1023615
Hauteur: 34,9 cm	Longueur: 1,6 cm	Largeur: 8 cm	Poids: 0,06 kg	Cond.: 6	-	6 424002 005797



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

Aigiseur de Ciseaux					CodeSAP	1000812
Hauteur: 17,5 cm	Longueur: 3,5 cm	Largeur: 10,5 cm	Poids: 0,06 kg	Cond.: 6	859600	6 411501 960078



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

Ciseaux Functional Form

Cisaille à poisson - 22 cm

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

Code SAP **1020415**



6 411501 991270



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

Cisaille à volaille - 25 cm

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

Code SAP **1026065**



6 411501 997586



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

Ciseaux de cuisine - 22 cm

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

Code SAP **1003032**



6 411501 997777



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

Couteaux Edge

Couteau tous usages modernes avec propriétés anti-adhésive

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

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

EDGE

Couteaux Edge

Caractéristiques

Durabilité et facilité d'utilisation.

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

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

2 **Design ergonomique**

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

3 **Lame durable et facile à laver**

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

4 **Manche durable**

- Manche en plastique ABS durable et résistant au choc.



Couteaux Edge



reddot design award
winner 2013

Couteau à légumes 8 cm					CodeSAP 1003091	EAN 6 424009 783018
Hauteur: 2 cm	Longueur: 33,5 cm	Largeur: 6,5 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 5	978301	



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

Couteau à tomates 13 cm					CodeSAP 1003092	EAN 6 424009 783049
Hauteur: 2 cm	Longueur: 33,5 cm	Largeur: 6,5 cm	Poids: 0,06 kg	Cond.: 5	978304	



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

Couteau Deba 12 cm					CodeSAP 1003096	EAN 6 424009 783261
Hauteur: 2 cm	Longueur: 33,5 cm	Largeur: 6,5 cm	Poids: 0,07 kg	Cond.: 5	978326	



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

Couteau de chef 15 cm					CodeSAP 1003095	EAN 6 424009 783117
Hauteur: 2 cm	Longueur: 37,2 cm	Largeur: 7,5 cm	Poids: 0,11 kg	Cond.: 5	978311	



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

Couteau de chef 19 cm					CodeSAP 1003094	EAN 6 424009 783087
Hauteur: 2,5 cm	Longueur: 42,5 cm	Largeur: 7,5 cm	Poids: 0,12 kg	Cond.: 5	978308	



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



reddot design award
winner 2013

Couteau Santoku 17 cm					CodeSAP 1003097	EAN 6 424009 783315
Hauteur: 2,5 cm	Longueur: 36,5 cm	Largeur: 9,2 cm	Poids: 0,13 kg	Cond.: 5	978331	



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

Couteau à pain 23 cm					CodeSAP 1003093	EAN 6 424009 783056
Hauteur: 2 cm	Longueur: 43 cm	Largeur: 7,5 cm	Poids: 0,14 kg	Cond.: 5	978305	



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

Aiguseur de couteaux Roll-Sharp™					CodeSAP 1003098	EAN 6 424009 787009
Hauteur: 23,3 cm	Longueur: 3,7 cm	Largeur: 8,8 cm	Poids: 0,09 kg	Cond.: 6	978700	



reddot design award
winner 2012

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

Bloc de 5 couteaux					CodeSAP 1003099	EAN 6 424009 787917
Hauteur: 8 cm	Longueur: 38,7 cm	Largeur: 18,7 cm	Poids: 1,61 kg	Cond.: 4	978791	



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

Essential

Les essentiels en cuisine

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



Couteaux **p.104**

Ciseaux **p.106**

Ustensiles **p.107**

Couteaux Essential

Couteau à légumes 7 cm					CodeSAP 1023780	EAN 6 424002 006237
Hauteur: 29,5 cm	Longueur: 1,5 cm	Largeur: 7 cm	Poids: 0,03 kg	Cond.: 5	1002840	



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

Couteau d'office 11 cm					CodeSAP 1023778	EAN 6 424002 006213
Hauteur: 29,5 cm	Longueur: 1,7 cm	Largeur: 7 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 5	1002842	



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

Couteau à tomates 12 cm					CodeSAP 1023779	EAN 6 424002 006220
Hauteur: 29,5 cm	Longueur: 1,5 cm	Largeur: 7 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 5	1002843	



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

Couteau à pain 23 cm					CodeSAP 1023774	EAN 6 424002 006176
Hauteur: 43 cm	Longueur: 3 cm	Largeur: 7 cm	Poids: 0,12 kg	Cond.: 5	1002844	



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

Couteau de cuisine 21 cm					CodeSAP 1023776	EAN 6 424002 006190
Hauteur: 43 cm	Longueur: 3 cm	Largeur: 7 cm	Poids: 0,1 kg	Cond.: 5	1002851	



Couteau polyvalent pour toutes les découpes en cuisine.

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



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

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



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

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



Pour affûter les couteaux.

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



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

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



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

Ciseaux Essential

Cisaille à volaille					CodeSAP 1023819	EAN 6 424002 006626
Hauteur: 2 cm	Longueur: 27,2 cm	Largeur: 8,8 cm	Poids: 0,14 kg	Cond.: 10	1002914	



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

Ciseaux de cuisine avec ouvre-bouteille 20 cm					CodeSAP 1023820	EAN 6 424002 006633
Hauteur: 1,9 cm	Longueur: 25,2 cm	Largeur: 8,8 cm	Poids: 0,1 kg	Cond.: 10	1002915	



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

Ciseaux universels 21 cm					CodeSAP 1023817	EAN 6 424002 006602
Hauteur: 27 cm	Longueur: 2 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,07 kg	Cond.: 10	1002703	



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

Ciseaux multi-usages 18 cm					CodeSAP 1023818	EAN 6 424002 006619
Hauteur: 24 cm	Longueur: 1,5 cm	Largeur: 8,5 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 10	1002704	



Ciseaux parfaits pour couper des matériaux peu épais. Ambidextres.

Ustensiles Essential

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



Pour éplucher les fruits et les légumes.

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



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

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



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

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



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

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



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

Râpe 4 côtés					CodeSAP 1023798	EAN 6 424002 006411
Hauteur: 23 cm	Longueur: 8,3 cm	Largeur: 11 cm	Poids: 0,16 kg	Cond.: 5	1002895	



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

Pinceau					CodeSAP 1023802	EAN 6 424002 006459
Hauteur: 29 cm	Longueur: 1,5 cm	Largeur: 6 cm	Poids: 0,03 kg	Cond.: 10	1003014	



Pinceau avec des poils naturels qui résistent à la chaleur.

Maryse					CodeSAP 1023803	EAN 6 424002 006466
Hauteur: 35,8 cm	Longueur: 0,8 cm	Largeur: 6 cm	Poids: 0,05 kg	Cond.: 10	1003012	



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

Cuillère					CodeSAP 1023804	EAN 6 424002 006473
Hauteur: 38 cm	Longueur: 4 cm	Largeur: 6,8 cm	Poids: 0,03 kg	Cond.: 10	1003008	



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

Cuillère à pâtes					CodeSAP 1023805	EAN 6 424002 006480
Hauteur: 38 cm	Longueur: 5,5 cm	Largeur: 6 cm	Poids: 0,04 kg	Cond.: 10	1003009	



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

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



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

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



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

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



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

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



Pince pratique utilisable sur des surfaces anti-adhésives.

Ustensiles de cuisson

Famille de produits	Instructions lavage	Matériau	Revêtement	Poignée	Compatible four	Type de feu
Norden Fonte	Lavage à la main uniquement	Fonte	Thermium™	Bois de bouleau (Poêles)	max 240 °C	Tous feux
Norden Acier Inoxydable Casseroles	Compatible lave-vaisselle	Base 3 couches acier inoxydable et cœur en aluminium	-	Acier inoxydable	max 240 °C	Tous feux
Norden Acier Inoxydable Poêles	Lavage à la main recommandé	Base 3 couches acier inoxydable et cœur en aluminium	Thermium™	Acier inoxydable	max 240 °C	Tous feux
Rotisser	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Acier inoxydable	max 240 °C	Tous feux
Rotisser Optiheat	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Acier inoxydable	max 240 °C	Induction
All Steel pure	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	-	Acier inoxydable	max 270 °C	Tous feux
All Steel	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	Cerotec	Acier inoxydable	max 270 °C	Tous feux
Hard Face	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior+™	Bakelite	max 150 °C	Tous feux
Hard Face Optiheat	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec Superior	Bakelite	max 150 °C	Induction
Hard Face acier inoxydable	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	Hardtec Superior	Bakelite	max 150 °C	Tous feux
Functional Form Poêles	Compatible lave-vaisselle	Aluminium	Hardtec	Bakelite	max 150 °C	Tous feux
Functional Form Casseroles	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	-	Bakelite	max 150 °C	Tous feux

Ciseaux

Famille de produit	Instructions lavage	Matériaux	Dureté	Softgrip™	Notes
Classic	Compatible lave-vaisselle	Acier Suédois Sandvik	HRC 57	-	*
Functional Form Cuisine	Compatible lave-vaisselle	Acier Suédois Sandvik	HRC 57	•	
Essential	Compatible lave-vaisselle	Acier inoxydable	HRC 55	-	

* Les anneaux sont fabriqués en plastique PBT, PP ou ABS résistant aux chocs | Les ciseaux Classic aux anneaux orange (sauf nos. 1005130 et 1003025) peuvent être stérilisés en autoclave à des températures jusqu'à 137 °C
La tension des lames peut être ajustée sur la plupart de nos ciseaux grâce à la vis de réglage, qui permet également un nettoyage facile.

Couteaux

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

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

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



Nettoyage

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

Rangement

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



Ciseaux

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

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

Entretien

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

Couteaux

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

Conseils d'utilisation

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

Aiguillage

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

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



Ustensiles de cuisson

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

Aluminium et acier inoxydable pour fabriquer les meilleures poêles et casseroles

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

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

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

Revêtements

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

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

Utilisation et entretien

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

Nettoyage

Nettoyer la poêle/casserole avant la première utilisation et la laver immédiatement après usage. Tous les produits sont compatibles lave-vaisselle. Le lavage à la main des ustensiles de cuisson en aluminium et en acier inoxydable prolonge leur durée de vie.

Laver uniquement à la main les nouveaux ustensiles de cuisson et poêles à frire en fonte et en acier inoxydable Norden. Séchez soigneusement le récipient en fonte une fois lavé. Cela permet d'éviter la formation de rouille sur les bords, en effet, les bords ne sont pas protégés par l'émail.



Fiskars façonne le monde depuis 1649. Nos ciseaux ont découpé des millions de mètres de tissus. Nos haches et merlins ont fendu des millions de bûches. Nos couteaux ont tranché des millions de tranches de pain. Nos poêles ont fait cuire des millions de steaks soigneusement marinés. Tout cela, menant au 100% bonheur.

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

Siège
Bâtiment Cap de Seine
45-47 Boulevard Paul Vaillant Couturier,
94 205 Ivry-Sur-Seine
Tel +33 (0)1 69 75 15 15
Fax+33 (0)1 69 75 15 18

fiskars.com

FISKARS®