

Catálogo de cocina

FISKARS

Catálogo de cozinha
2024

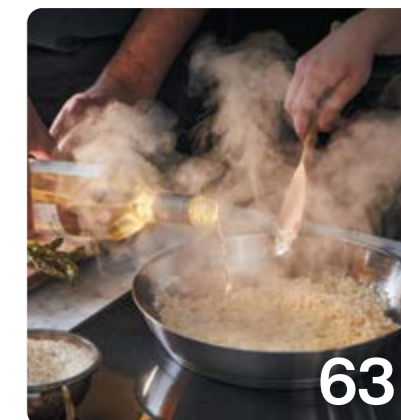




Nuestros 375 años de historia avalan nuestro compromiso con la calidad. Los productos de Fiskars son increíblemente funcionales, excepcionalmente fáciles de usar y disponen de una estética icónica y una duración impresionante.

375 anos de história são a prova do nosso compromisso com a qualidade. Os produtos Fiskars são inteligentes e funcionais, de uma facilidade de utilização única, uma durabilidade impressionante e verdadeiros ícones estéticos.

Catálogo de cocina / Catálogo de cozinha



- | | | |
|---|---|---|
| <p>06 Nuestro compromiso por la protección del Medio Ambiente / Atuamos em matéria ambiental</p> <p>08 Nuestra historia / A nossa história</p> <p>10 Explicación de los revestimientos / Tecnologías e materiais explicados</p> <p>14 Explicación de los revestimientos / Revestimientos explicados</p> <p>18 Características de nuestra gama de cocina / Apresentação das características Cozinhar</p> <p>22 Características de nuestras gamas de cuchillos / Apresentação das características facas</p> <p>28 Norden
Gama de cocina de exterior / Coleção de cozinha ao ar livre
Utensilios / Utensílios
Cocinar en hierro fundido / Cozinhar em ferro fundido
Cocción en acero inoxidable sin revestimiento / Cozinhar em aço inoxidável não revestido
Cocinar en acero inoxidable / Cozinhar em aço inoxidável
Cuchillos / Facas</p> | <p>50 Taiten
Cocción / Cozinha
Cuchillos / Facas</p> <p>58 Piedra de afilar / Pedra de amolar
Afilador de cuchillos / Afiador de facas</p> <p>64 All Steel
Cocinar sin recubrimiento / Cozinhar sem revestimento
Cocinar con recubrimiento / Cozinhando com revestimento
Cuchillos / Facas</p> <p>74 Hard Face
Cocción / Cozinhar em alumínio
Cozinhar em aço inoxidável</p> <p>84 Hard Edge
Cuchillos / Facas</p> <p>90 Norr
Cuchillos / Facas</p> <p>96 Classic Tijeras / Tesouras</p> <p>102 ReNew Tijeras / Tesouras</p> <p>104 Fiskars X littala Tijeras / Tesouras</p> | <p>108 Functional Form
Cocción / Cozinha
Cuchillos / Facas
Utensilios / Utensílios
Tijeras / Tesouras</p> <p>140 Edge
Cuchillos / Facas</p> <p>146 Essential
Cuchillos / Facas
Tijeras / Tesouras
Utensilios / Utensílios</p> <p>154 Informações técnicas / Informações Técnicas</p> <p>NB! Todas las dimensiones indicadas en el catalogo son medidas de los productos con el embalaje.
Atenção! Todas as dimensões indicadas no catálogo são as medidas dos produtos com a embalagem.</p> |
|---|---|---|

**Creemos
que en tus
manos está
darle forma
al mundo.**

**Acreditamos
que o mundo
é seu para o
moldar à sua
maneira.**

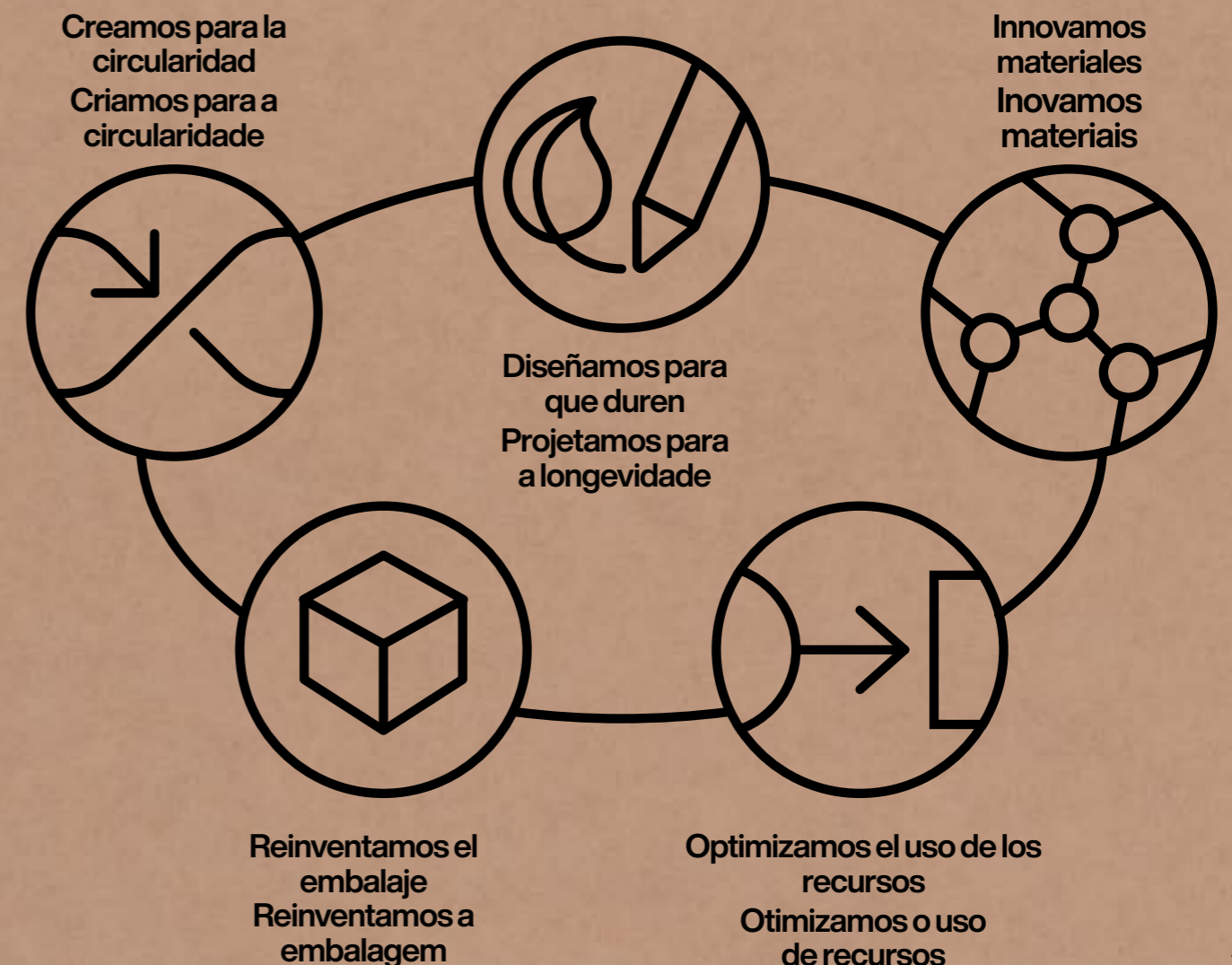
Adoptamos medidas medioambientales


Atuamos em matéria ambiental

Más información en fiskars.com/sustainability
Saiba mais em fiskars.com/sustainability

Hacer lo que nos gusta nos hace felices. Para disfrutar verdaderamente de las actividades que nos encantan y causar un impacto positivo más allá de nuestros hogares, Fiskars adopta medidas para la conservación del medio ambiente. Cada detalle del producto está diseñado para favorecer al máximo al usuario y al medio ambiente y mejorar así la sostenibilidad y la felicidad en general.

Fazer o que gostamos traz-nos felicidade. Para aproveitar realmente as atividades que gostamos e causar um impacto positivo para além das nossas casas, a Fiskars toma medidas relativamente ao meio ambiente. Cada detalhe de produto é projetado para o melhor do utilizador e do meio ambiente, aumentando a sustentabilidade e a felicidade global.





**La historia comenzó
hace más de 375 años.
A primeira história
começou há mais de
375 anos.**



- 1649** Se funda la herrería Fiskars en la aldea de Fiskars.
- 1832** La producción se centra en el tratamiento del hierro y se crea la primera fundición de cubertería de Finlandia, con una gama de productos que comprende desde cuchillos a tenedores y cucharas.
- 1883** Fiskars pasa a ser una sociedad limitada.
- 1929** Fiskars se transforma para dar cabida a la producción en masa.
- 1956** Fiskars perfecciona sus conocimientos en materia de baterías de cocina.
Todas las baterías de cocina Fiskars se fabrican en nuestra fábrica ubicada en el pueblo de Sorsakoskién, en la región de Finlandia Central. La fábrica forma parte integrante de Sorsakoski y de toda la zona de Leppävirta desde 1891, prestando servicio primero como Hackman y, posteriormente, como la fábrica Fiskars. Nuestras baterías de cocina, fabricadas en materiales de gran calidad, son duraderas e intemporales y combinan perfectamente la innovación con la artesanía nórdica.

- 1649** A forja Fiskars é fundada na vila de Fiskars.
- 1832** A produção centra-se na transformação do ferro e é fundada a primeira fábrica de cutelaria da Finlândia, com uma gama de produtos que se expande das facas para incluir garfos e tesouras.
- 1883** A Fiskars torna-se uma empresa de responsabilidade limitada.
- 1929** A Fiskars transforma-se para assegurar produção em massa.
- 1956** A Fiskars aperfeiçoa a sua experiência em utensílios de cozinha.
Todos os utensílios de cozinha Fiskars são fabricados na nossa própria fábrica no centro da Finlândia, na vila de Sorsakoski. A fábrica tem sido parte inseparável de Sorsakoski e de toda a área de Leppävirta desde 1891, primeiro como Hackman e mais tarde como a fábrica da Fiskars. Fabricada a partir de materiais de alta qualidade, a nossa gama de utensílios de cozinha é duradoura e intemporal - combinando na perfeição inovação com as técnicas artesanais nórdicas.

Explicación de tecnologías y materiales

Materiales de los cuchillos Fiskars

Acero inoxidable

El acero inoxidable presenta diferentes "criterios" como el japonés o el alemán, pero al final las diferencias entre estas dos clasificaciones no son importantes. En general, el acero inoxidable es el tipo de acero utilizado habitualmente en los cuchillos de cocina y es ideal para muchos tipos distintos de cocinas y usos debido a su excelente resistencia y durabilidad. Tal como su nombre indica, el acero inoxidable resiste bien la humedad y, por lo tanto, no precisa cuidados y no se oxida fácilmente, por ejemplo, por lavarlo en el lavavajillas. Se utiliza en los cuchillos **Hard Edge, Edge, Norr, Functional Form, Sensei** y **Essential**.

Acero inoxidable de alto contenido de carbono

El acero inoxidable de alto contenido de carbono se caracteriza por un alto contenido de carbono que hace que el material sea más fuerte y duro, pero también hace que sea un poco más frágil. Aunque el acero al carbono es más fuerte y duradero que el acero inoxidable, el acero al carbono puede oxidarse y deteriorarse cuando se expone a la humedad ya que no posee las propiedades naturales resistentes a la corrosión del acero inoxidable. El acero al carbono es generalmente el preferido por los chefs profesionales debido a su excepcional durabilidad y afilado. Se utiliza en los cuchillos **All Steel** y **Norden**.

Titanio

El titanio es un material extremadamente ligero y resistente a la corrosión por naturaleza, y posee una excelente flexibilidad. Los cuchillos realizados con titanio pueden doblarse o combarse repetidamente sin sufrir roturas y su hoja es muy afilada. El titanio es un material relativamente blando en comparación con el acero inoxidable, de ahí que se aplique la tecnología **LZR-EDGE™** para crear, en definitiva, un afilado duradero y una resistencia de la hoja en los cuchillos **Fiskars Taiten**.

Materiales de las baterías de cocina Fiskars

Acero inoxidable

El acero inoxidable es un extraordinario material para las baterías de cocina, apto para toda clase de cocciones. Dadas sus propiedades naturales, el acero inoxidable es sumamente resistente, higiénico y fácil de mantener. Tiene un aspecto natural atractivo y, por defecto, resiste temperaturas muy elevadas. Todas las baterías de cocina Fiskars de acero inoxidable incluyen una capa de aluminio para mejorar la conductividad del calor y el rendimiento del producto. Todas las baterías de cocina Fiskars funcionan con cualquier placa, incluidas las de inducción. Las líneas de baterías de cocina Fiskars de acero inoxidable son **All Steel, Norden Steel, Hard Face Steel** y **New Functional Form**.






Aluminio

El aluminio presenta una buena conductividad térmica y, por tanto, garantiza una distribución natural y uniforme del calor en la base y en los lados de las baterías de cocina, lo que acelera la elaboración de las comidas y ahorra energía. El aluminio es ligero y excelente para cocinar a diario. Todas las baterías de cocina Fiskars funcionan con cualquier placa, incluidas las de inducción, gracias a su especial tratamiento de aluminio. Las líneas de baterías de cocina Fiskars de aluminio son las sartenes **Functional Form, Hard Face** y **Taiten**.

Hierro fundido

El hierro fundido, dada su mayor capacidad calorífica, es el material más indicado para cocinar a fuego lento sopas y estofados, hornear y freír filetes a temperatura muy elevada. Las baterías de cocina de hierro fundido funcionan mejor con los años debido al curado natural que acumulan con el uso. El hierro fundido no es apto para lavavajillas, por lo que debe lavarse exclusivamente a mano. La línea de baterías de cocina Fiskars de hierro fundido es **Norden Cast Iron**.

Tecnología de los productos

Tecnología	Energy Base	OPTIHEAT™	Base de triple capa	Tecnología multicapa	LZR-EDGE™
Icono					
Descripción	Energy Base funciona bien con todas las placas, pero es especialmente eficaz con placas de vitrocerámica, en las que calienta hasta un 50 % más rápido y consume un 30 % menos al transferir el calor más fácilmente.	Se utiliza en todos los productos de baterías de cocina de aluminio Fiskars. La tecnología OPTIHEAT™ de la evita que la batería se sobrecaliente en las placas de inducción. Cuando la temperatura de la sartén supera los 230°C, el material se desmagnetiza hasta que desciende la temperatura. La tecnología OPTIHEAT™ solo se activa en placas de inducción, pero puede usarse también en las demás placas sin las propiedades de desmagnetización. La base de gran calidad de tres capas unidas por impacto está optimizada para lograr un calentamiento eficiente y uniforme en piezas de baterías de cocina. Las capas están formadas de un grueso núcleo de aluminio entre capas de acero inoxidable de gran calidad.	Se utiliza en todas las piezas de baterías de cocina de acero inoxidable Fiskars (a excepción de Norden Steel, que se fabrica con tecnología multicapa). Las baterías de cocina fabricadas con tecnología multicapa tienen un exterior e interior de acero inoxidable con núcleo de aluminio entre las capas de acero. La capa de aluminio está cubierta completamente, lo que hace que el producto resulte muy duradero al evitar que se dañe, además de tener un aspecto espectacular.	Funciona bien con placas de inducción. El calor también se transfiere bien a los laterales, lo que la hace perfecta para cocción a fuego lento.	La tecnología multicapa puede incluir más de 3 capas. La tecnología LZR-EDGE™ se utiliza en cuchillos Fiskars selectos para conferirles un filo duradero con el ángulo de corte perfecto. El filo se conserva 4 veces más que un cuchillo corriente.
Líneas de productos	Taiten, Hard Face, Functional Form	Taiten OPTIHEAT™	All Steel, Hard Face Acero inoxidable, Functional Form cacerolas	Norden Acero inoxidable	Hard Edge, Taiten
Perfecta para	Placas vitrocerámicas, pero apto para todas las placas	Placas de inducción, pero apto para todas las placas	Funciona bien con todas las placas	Funciona bien con todas las placas	Filo duradero



Tecnologias e materiais explicados

Materiais das facas Fiskars

Aço inoxidável

O aço inoxidável tem diferentes "standards", como o japonês ou o alemão, mas no final as diferenças não são grandes entre estas duas classificações. De um modo geral, o aço inoxidável é o tipo de aço mais comum em facas de cozinha e é adequado para muitos tipos diferentes de cozinhas e propósitos devido à sua boa resistência e durabilidade. Como o nome indica, o aço inoxidável resiste bem à humidade e, portanto, não exige muitos cuidados, pois não enferruja facilmente, por exemplo, na máquina de lavar louça. Usado nas facas **Hard Edge, Edge, Norr, Functional Form, Sensei e Essential**.

Aço inoxidável de alto teor de carbono

O aço inoxidável de alto teor de carbono caracteriza-se por um elevado teor de carbono que torna o material mais forte e duro e, por conseguinte, um pouco mais frágil. Embora o aço carbono seja mais forte e mais duradouro do que o aço inoxidável, o aço carbono pode enferrujar e corroer quando exposto à humidade, pois não possui as propriedades naturais resistentes à corrosão do seu correspondente, aço inoxidável. O aço carbono é frequentemente preferido pelos chefs profissionais devido à sua grande durabilidade e afiação. Usado nas facas **All Steel e Norden**.

Titânio

O titânio é um material extremamente leve e naturalmente resistente à corrosão e tem excelente flexibilidade. As facas feitas de titânio podem ser flexionadas ou curvadas repetidamente sem sofrer ruturas e o gume é muito afiado. O titânio é um material relativamente macio quando comparado com o aço inoxidável, por este motivo a tecnologia **LZR-EDGE™** é aplicada para criar, por fim, uma afiação prolongada e melhor durabilidade dos gumes das facas **Fiskars Taiten**.

Materiais dos utensílios de cozinha Fiskars

Aço inoxidável

O aço inoxidável é um excelente material para utensílios de cozinha, adequado para todo o tipo de cozinhados. Devido às suas propriedades naturais, o aço inoxidável é extremamente duradouro, higiénico e de fácil manutenção. O aço inoxidável tem uma aparência naturalmente atrativa e, por definição, suporta temperaturas muito altas. Todos os utensílios de cozinha da Fiskars em aço inoxidável incluem uma camada em alumínio para melhorar a condutividade de calor e reforçar o desempenho do produto. Todos os produtos de cozinha da Fiskars funcionam em qualquer placa, incluindo em placas de indução. As linhas de produtos de cozinha em aço inoxidável da Fiskars são **All Steel, Norden Steel, Hard Face Steel e New Functional Form**.






Alumínio

O alumínio tem uma ótima condutividade térmica, garantindo assim uma distribuição naturalmente uniforme de calor à base e aos lados dos utensílios de cozinha, acelerando a preparação dos alimentos e poupando energia. O alumínio é leve e por isso fácil de manusear e é excelente para os cozinhados do dia a dia. Todos os produtos de cozinha da Fiskars funcionam em qualquer placa, incluindo em placas de indução, graças a um tratamento especial do alumínio. As linhas de produtos de cozinha em alumínio da Fiskars são as frigideiras **Functional Form, Hard Face e Taiten**.

Ferro fundido

O ferro fundido tem um excelente desempenho nos cozinhados em lume brando como as sopas e os guisados, ou nos cozinhados no forno, e também nas frituras de bifes e similares a temperaturas elevadas e extremas e isso deve-se à sua capacidade calorífica superior. Os utensílios de cozinha em ferro fundido têm um melhor desempenho com a idade devido à camada natural que se acumula ao longo do tempo. O ferro fundido não é adequado para a máquina de lavar louça, e deve ser lavado exclusivamente à mão. A linha de produtos de cozinha em ferro fundido da Fiskars é a **Norden ferro fundido**.

Tecnologias nos nossos produtos

Tecnologia	Base energética	OPTIHEAT™	Base com 3 camadas	Tecnologia multicamada	LZR-EDGE™
Ícone					
Descrição	<p>A base energética tem um bom desempenho em todas as placas, mas os benefícios definitivos são evidentes numa placa cerâmica, onde a base energética aquece até 50% mais depressa e usa 30% menos energia ao transferir o calor facilmente.</p> <p>Usado em todos os utensílios de cozinha em alumínio da Fiskars.</p>	<p>A tecnologia OPTIHEAT™ protege o revestimento dos utensílios de cozinha do sobreaquecimento numa placa de indução. Quando a temperatura da frigideira excede 230°C, o material desmagnetiza-se até que a temperatura baixe. A tecnologia OPTIHEAT™ só se ativa numa placa de indução, mas também pode ser usada nas restantes placas, sem as propriedades de desmagnetização.</p>	<p>A base de 3 camadas, ligadas por impacto, de alta qualidade foi otimizada para o aquecimento eficiente e uniforme nos utensílios de cozinha. As camadas são formadas com um núcleo espesso de alumínio entre as camadas de aço inoxidável de alta qualidade.</p> <p>Usado em todos os utensílios de cozinha em aço inoxidável da Fiskars (excluindo Norden Aço que é fabricado com a tecnologia multicamada).</p>	<p>Os utensílios de cozinha feitos com tecnologia multicamada têm o exterior em aço inoxidável e o interior com um núcleo em alumínio entre as camadas de aço. A camada de alumínio é totalmente coberta, tornando o produto muito duradouro prevenindo os danos, conferindo ao mesmo tempo um aspeto excepcional.</p> <p>Funciona bem em placas de indução. O calor também é bem transferido para os lados, tornando o artigo ideal para cozinhar em lume brando.</p> <p>A tecnologia multicamada pode incluir mais de 3 camadas.</p>	<p>A tecnologia LZR-EDGE™ é usada em facas Fiskars selecionadas para dar às facas uma afiação duradoura com o ângulo de corte mais perfeito. A afiação dura 4 vezes mais do que numa faca convencional.</p>
Linhas de produto	Taiten, Hard Face, Functional Form	Taiten OPTIHEAT™	All Steel, Hard Face Aço inoxidável, Functional Form painelas	Norden Aço inoxidável	Hard Edge, Taiten
Ideal para	Placa cerâmica, mas adequado para todas	Placa de indução, mas adequado para todas	Bom desempenho em todas as placas	Funciona bien con todas las placas	Afiação duradoura



Explicación de recubrimientos

Las baterías de cocina, especialmente las sartenes, suelen recubrirse para mejorar sus propiedades antiadherentes. Estas propiedades evitan que los alimentos se adhieran a la superficie del utensilio y facilitan su limpieza. Los productos de aluminio siempre se recubren; el acero solo se recubre si se desean las propiedades antiadherentes.

Existen diferencias de cualidades y propiedades de los recubrimientos. Los recubrimientos de PTFE de Fiskars tienen entre 2 y 4 capas, mientras que el recubrimiento de 4 capas es el más duradero y resistente a arañazos. El espesor y el número de capas se corresponden con la durabilidad y el rendimiento del utensilio de cocina. Las propiedades a largo plazo dependen en última instancia de la calidad y del tratamiento del recubrimiento. Todos los recubrimientos Fiskars no contienen PFAS (PFOA y PFOS).

Se recomienda encarecidamente el uso de utensilios de madera, silicona, plástico u otro material antirrayaduras para mantener en buenas condiciones la superficie del recubrimiento y prolongar la vida útil de las baterías de cocina recubiertas.

Aunque los recubrimientos son resistentes a las temperaturas elevadas, las mezclas plásticas (PTFE) se ablandan y se hacen más sensibles en una sartén muy caliente por encima de los 240 °C. Los recubrimientos cerámicos resisten mejor el calor y responden bien a las temperaturas elevadas y al uso intensivo.

Todas las sartenes con recubrimiento de PTFE acaban finalmente su ciclo de vida por el desgaste o la rayadura del recubrimiento y el utensilio debe desecharse. Sin embargo, los productos de acero inoxidable tratados con Thermium™ y Ceratec™ pueden utilizarse como cualquier otro utensilio de acero inoxidable sin recubrir, aunque las propiedades antiadherentes disminuirán con el tiempo. El consumidor obtiene un producto que cuenta con todas las propiedades deseables del acero inoxidable. Igual sucede con las baterías de cocina de hierro fundido esmaltado con recubrimiento Thermium™.

Recubrimientos de los productos

Recubrimiento	Hardtec™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Esmalte
Descripción	Recubrimiento PTFE de 2 capas	Recubrimiento PTFE de 4 capas	Tratamiento mineral	Recubrimiento cerámico	Recubrimiento de esmaltado de porcelana
Líneas de productos	Functional Form	Hard Face, Hard Face Steel	Norden en acero inoxidable / Cocina de hierro fundido Norden	Norden Steel, All Steel, Norden Steel, Taiten, Nueva gama Functional Form	Cocina de hierro fundido Norden
Sin PFAS	A base de plástico	A base de plástico	✓	✓	✓
Durabilidad	Muy buena durabilidad y propiedades antiadherentes duraderas. No obstante, las piezas de baterías con recubrimiento de PTFE deben reciclarse finalmente cuando el recubrimiento pierde su eficacia	No obstante, las piezas de baterías con recubrimiento de PTFE deben reciclarse finalmente cuando el recubrimiento pierde su eficacia. Propiedades antiadherentes iniciales sumamente buenas.	Todas las piezas de baterías Fiskars con tratamiento Thermium™ pueden utilizarse como cualquier otra pieza de acero sin recubrimiento una vez que se hayan reducido el tratamiento y las propiedades antiadherentes. Las propiedades de fácil mantenimiento se mantienen bien a lo largo de la vida útil de la sartén.	Propiedades antiadherentes sumamente buenas con resistencia a las rayaduras. Todas las piezas de baterías Fiskars con tratamiento Ceratec™ pueden utilizarse como cualquier otra pieza de acero sin recubrimiento una vez que se hayan reducido las propiedades antiadherentes. Las propiedades de fácil mantenimiento se mantienen bien a lo largo de la vida útil de la sartén.	Excelente durabilidad con el uso regular. Sin embargo, es propensa a desportillarse y agrietarse si se golpea.
Prestaciones	Sensible a temperaturas superiores a 240 °C. Fácil de limpiar.	Sensible a temperaturas superiores a 240 °C. Fácil de limpiar.	La fina capa minera casi transparente muestra la bonita superficie de acero de la pieza de batería.	Alta resistencia térmica y dureza. Perfecta para flambear y soasar. Fácil de limpiar.	Sumamente resistente al calor. El esmalte protege de la oxidación al hierro fundido descubierto.
Fritura máx. en °C	240°C	240°C	270°C	270°C	270°C
Apto para lavado en lavavajillas	✓	✓	Hierro fundido: Lavado a mano recomendado Acero: Apto para lavado en lavavajillas	✓	Solo lavado a mano

Revestimentos explicados

Os utensílios de cozinha, especialmente as frigideiras, são geralmente revestidos para melhorar as propriedades antiaderentes. As propriedades antiaderentes impedem que os alimentos adiram à superfície dos utensílios de cozinha e torna-os fáceis de lavar. Os produtos em alumínio são sempre revestidos, os produtos em aço são apenas revestidos quando se deseja que sejam antiaderentes.





Há diferenças nas qualidades e nas propriedades dos revestimentos. Os revestimentos em PTFE da Fiskars são de 2 a 4 camadas, sendo o revestimento de 4 camadas o mais duradouro e resistente a riscos. A espessura e o número de camadas correspondem à durabilidade e ao desempenho dos utensílios de cozinha. As propriedades a longo prazo são, em última análise, relativas à qualidade e ao processo de revestimento. Todos os revestimentos da Fiskars são isentos de PFAS (PFOA e PFOS).

Utensílios em madeira, silicone, plástico e outros materiais que não riscam são altamente recomendados para manter a superfície do revestimento em boas condições e para prolongar a vida útil dos utensílios de cozinha revestidos.

Apesar dos revestimentos suportarem temperaturas elevadas, as misturas de plásticos (PTFEs) tornam-se mais macias e mais sensíveis numa frigideira muito quente acima dos 240°C. Os revestimentos à base de materiais cerâmicos são mais resistentes ao calor e obtêm bons resultados a temperaturas quentes e com uso intenso.

Todas as frigideiras revestidas com PTFE chegarão eventualmente ao seu fim de vida devido a desgaste ou riscos no revestimento e os utensílios de cozinha deverão então ser descartados. Os nossos produtos em aço inoxidável com tratamento Thermium™ ou Ceratec™ podem, contudo, ser usados como quaisquer outros utensílios de cozinha em aço inoxidável sem revestimento, apesar das propriedades antiaderentes irem diminuindo ao longo do tempo. O consumidor fica com um produto que tem todas as propriedades desejáveis do aço inoxidável. O mesmo se aplica aos utensílios de cozinha em ferro fundido esmaltado com revestimento Thermium™.

Revestimentos usados nos nossos produtos

Revestimento	Hardtec™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Esmalte
					
Descrição	Revestimento 2 camadas PTFE	Revestimento 4 camadas PTFE	Tratamento mineral	Revestimento cerâmico	Revestimento esmalte vitrificado
Linhas de produto	Functional Form	Hard Face, Hard Face Steel	Norden em aço inoxidável, O fogão de ferro fundido Norden	Norden Steel, All Steel, Norden Steel, Taiten, Nova linha Functional Form	O fogão de ferro fundido Norden
Sem PFA	À base de plástico	À base de plástico	✓	✓	✓
Durabilidade	Durabilidade muito boa e propriedades antiaderentes duradouras. Contudo, todos os utensílios de cozinha com revestimento PTFE devem ser eventualmente reciclados quando o revestimento perder o seu melhor desempenho.	Durabilidade superior com elevada resistência aos riscos e propriedades antiaderentes duradouras. Contudo, todos os utensílios de cozinha com revestimento PTFE devem ser eventualmente reciclados quando o revestimento perder o seu melhor desempenho.	Propriedades antiaderentes iniciais extremamente boas. Todos os utensílios de cozinha com tratamento Thermium™ da Fiskars serão utilizáveis, como qualquer outro artigo em aço sem revestimento, depois do tratamento e das propriedades antiaderentes terem diminuído. As propriedades de manutenção fácil permanecem boas durante todo o ciclo de vida da frigideira.	Propriedades antiaderentes iniciais extremamente boas com resistência aos riscos. Todos os utensílios de cozinha com tratamento Ceratec™ da Fiskars serão utilizáveis, como qualquer outro artigo em aço sem revestimento, depois das propriedades antiaderentes terem diminuído. As propriedades de manutenção fácil permanecem boas durante todo o ciclo de vida da frigideira.	Durabilidade superior com uso regular. Contudo, pode lascarse e rachar quando atingido por algo duro.
Características	Sensível a temperaturas superiores a 240°C. Fácil de limpar.	Sensível a temperaturas superiores a 240°C. Fácil de limpar.	A camada mineral fina e quase transparente revela a bela superfície em aço dos utensílios de cozinha. Elevada resistência ao calor. Fácil de limpar.	Resistência ao calor e dureza elevadas. Perfeito para flambar e selar. Fácil de limpar.	Extremamente resistente ao calor. O esmalte protege o ferro fundido da ferrugem.
Fritura max °C	240°C	240°C	270°C	270°C	270°C
Pode ir à máquina de lavar louça	✓	✓	Ferro fundido: Lavagem à mão recomendada Aço: Pode ir à máquina de lavar louça	✓	Apenas lavagem à mão

- 1 Las nuevas baterías de cocina Fiskars pueden adquirirse en tiendas o en fiskars.com.
- 2 Las baterías de cocina antiguas se devuelven al centro o a la estación de reciclaje cuando el recubrimiento desaparece.
- 3 Las baterías de cocina antiguas de los puntos de reciclaje y el material sobrante de la fábrica se recogen y procesan para convertirlos en materiales reciclados que acaban en el ciclo para su reutilización.
- 4 El material reciclado se procesa y se convierte en componentes de materiales nuevos.
- 5 Las baterías de cocina Fiskars de gran calidad se fabrican en la tradicional fábrica de Sorsakoski, en Finlandia Central, con técnicas modernas y sostenibles.



En general, la tasa de reciclaje de nuestros artículos de cocina es muy elevada. De media, utilizamos **acero inoxidable de gran calidad reciclado en un 90 %** y **aluminio 100 % reciclado** para nuestros utensilios de cocina*.

Nos sentimos muy orgullosos de estas tasas tan elevadas y deseamos mantener esta evolución en otras gamas de productos.

* A excepción de Norden Steel.

Acero inoxidable reciclado en un 90 % y aluminio 100% reciclado

Características de nuestras gamas de baterías de cocina

Características de producto - Baterías de cocina

Atributos del consumidor	Propuesta de valor	Propiedades antiadherentes (RECUBRIMIENTO)	Fácil de limpiar (INTERIOR)	Durabilidad de la base	Apta para lavavajillas	Óptima para	Nivel de conocimientos	Apta para horno > 150 °C	Fritura máx. en °C
Norden acero inoxidable 	Artesanía y diseño nórdicos de máxima calidad	Mejor THERMIUM™	Mejor	Óptimo	✓	Todas	Chef maestro	✓	270°C
Norden Steel, sin recubrimiento 	Artesanía y diseño nórdicos de máxima calidad	-	Mejor	Óptimo	✓	Todas	Chef maestro	✓	270°C
Cocina de hierro fundido Norden 	Artesanía y diseño nórdicos de máxima calidad	Mejor THERMIUM™	Bueno	Óptimo	-	Bistecs	Chef maestro	✓ (mando de madera desmontable)	270°C
Taiten 	Control excepcional para momentos creativos	Mejor CERATEC™	Mejor	Better	✓	Tous	Aficionado	✓	270°C
All Steel pure 	Rendimiento duradero incluso a temperaturas elevadas	-	Bueno	Óptimo	✓	Bistecs	Aficionado	✓	270°C
All Steel 	Rendimiento duradero incluso a temperaturas elevadas	Mejor CERATEC™	Mejor	Óptimo	✓	Todos, bistecs	Aficionado	✓	270°C
Hard Face 	Batería antiadherente de máxima resistencia para cocinar a diario	Mejor HARDTEC SUPERIOR™+	Óptimo	Mejor	✓	Todas	Protagonista diario	-	240°C
Hard Face Acero inoxidable 	Batería antiadherente de máxima resistencia para cocinar a diario	Mejor HARDTEC SUPERIOR™+	Óptimo	Óptimo	✓	Todas	Protagonista diario	-	240°C
Nuevo Functional Form 	Utensilios de cocina perfectamente prácticos para cocinar a diario todos los días	Superior CERATEC™	Óptimo	Bon	✓	Todas	Protagonista diario	-	270°C

- 1 Um novo utensílio de cozinha da Fiskars é comprado numa loja ou em fiskars.com.
- 2 O utensílio antigo é enviado para o centro ou estação de reciclagem quando o revestimento se desgastou.
- 3 Os utensílios de cozinha velhos nos pontos de reciclagem e os materiais excedentes da fábrica são recolhidos e transformados em materiais reciclados que regressam ao ciclo para reutilização.
- 4 Os materiais reciclados são transformados em componentes de novos materiais.
- 5 Utensílios de cozinha da Fiskars de alta qualidade são fabricados na histórica fábrica de Sorsakoski, no centro da Finlândia, com técnicas modernas e sustentáveis.



No geral, a taxa de reciclagem dos nossos utensílios de cozinha é muito elevada. Em média, usamos **aço inoxidável 90% reciclado** de alta qualidade e **alumínio 100% reciclado** nos nossos produtos de cozinha*.

Estamos muito orgulhosos das elevadas percentagens e pretendemos continuar este desenvolvimento noutras linhas de produtos.

* Excluindo a Norden Steel.

Aço inoxidável
90% reciclado e **alumínio**
100% reciclado

Apresentação das características **cozinha**










Ver Separador A nossa **gama de Cozinha**

Atributos do consumidor	Proposta de valor	Propiedades antiaderentes (REVESTIMENTO)	Fácil de limpar (INTERIOR)	Durabilidade da base	Pode ir à máquina de lavar louça	Melhor para	Nível de experiência	Adequado para fornos >150°C	Fritura max °C
Norden em aço inoxidável	Técnica artesanal e design nórdicos da mais elevada qualidade	Muito boas THERMIUM™	Muito bom	Excepcional	✓	Tudo	Master chef	✓	270°C
Norden Steel, sem revestimento	Técnica artesanal e design nórdicos da mais elevada qualidade	-	Muito bom	Excepcional	✓	Tudo	Master chef	✓	270°C
O fogão de ferro fundido Norden	Design contemporâneo com desempenho de qualidade equilibrado	Muito boas THERMIUM™	Bom	Muito bom	-	Tudo	Master chef	✓ (mando de madeira desmontável)	270°C
Taiten	Controle excepcional para momentos criativos	Mejor CERATEC™	Mejor	Better	✓	Tudo	Aficionado	✓	270°C
All Steel pure	Desempenho duradouro até mesmo a altas temperaturas	-	Bom	Excepcional	✓	Bifes	Entusiasta	✓	270°C
All Steel	Desempenho duradouro até mesmo a altas temperaturas	Excepcional CERATEC™	Muito bom	Excepcional	✓	Tudo, bifes	Entusiasta	✓	270°C
Hard Face	Os utensílios de cozinha mais resistentes para a cozinha do dia a dia	Excepcional HARDTEC SUPERIOR™+	Excepcional	Excepcional	✓	Tudo	Herói de todos os dias	-	240°C
Hard Face Aço inoxidável	Bateria antiaderente de máxima resistência para cozinhar a diario	Mejor HARDTEC SUPERIOR™+	Excepcional	Ótimo	✓	Tudo	Protagonista diario	-	240°C
Novo Functional Form	Utensílios de cozinha perfeitamente práticos para cozinhar todos os dias diariamente	Superior CERATEC™	Excepcional	Bom	✓	Tudo	Protagonista diario	-	270°C

Características de nuestras










gamas de cuchillos

Características de producto - Cuchillos

Atributos del consumidor	Canal	Propuesta de valor	Tacto y sensación del cuchillo	Material del mango	Material de la hoja	Potencia de corte y filo (RETENCIÓN DEL FILO)	Apto para lavavajillas	Ángulo de afilado y herramienta de afilado recomendada	Nivel de conocimientos	Funciones de seguridad
Norden 	Tiendas especializadas y grandes almacenes	Artesanía y diseño nórdicos de máxima calidad	Refinado y natural	Abedul finlandés	Acero inoxidable alemán	Óptimo	–	26+/-2 Piedra de afilar o Rollsharp	Chef maestro	*
Taiten 		Precisión ligera, rendimiento duradero	Avanzado y ligero	Plástico (Polipropileno)	Titanium	Óptimo LZR EDGE™	–	26+/-2 Piedra de afilar o Rollsharp	Chef maestro	*
All Steel 		El peso pesado para cortes estables	Resistente y sólido	Acero inoxidable alemán y plástico	Acero inoxidable alemán	Mejor	✓	30+/-4 Piedra de afilar o Rollsharp	Aficionado a la cocina	**
Sensei (táctico) 		Diseño y corte japonés tradicional	Equilibrado y preciso	Acero alemán rico en carbono y plástico	Acero inoxidable alemán	Mejor	–	30+/-4 Piedra de afilar o Rollsharp	Aficionado a la cocina	**
Norr 		Mango de madera para corte clásico	Sólido y auténtico	Madera de arce noruega tratada con Kebony con certificado FSC®	Acero inoxidable alemán	Mejor	–	30+/-4 Piedra de afilar o Rollsharp	Aficionado a la cocina	*
Hard Edge 	Canal de consumo	Filo duradero para cocinar a diario	Afilado y duradero	Plástico con SoftGrip™ (combinación de TPV y PP)	Acero inoxidable japonés	Óptimo LZR EDGE™	✓	26+/-2 Piedra de afilar o Rollsharp	Aficionado a la cocina y protagonista diario	***
Edge 		Cuchillos modernos y versátiles con propiedades antiadherentes	Sin esfuerzo y antiadherente	Plástico (ABS)	Acero inoxidable japonés	Bueno	✓	30+/-4 Piedra de afilar o Rollsharp	Protagonista diario	*
Functional Form 		Diseño ingenioso para cocinar a diario fácilmente	Ergonómico y directo	Plástico con SoftGrip™ (combinación de TPV y PP)	Acero inoxidable japonés	Bueno	✓	26+/-2 Piedra de afilar o Rollsharp	Protagonista diario	***
Essential 		Versatilidad y comodidad de corte	Fácil y sin esfuerzo	Plástico	Acero inoxidable	Bueno	✓	30+/-4 Piedra de afilar o Rollsharp	Protagonista diario	*

Apresentação das características **Facas**

Apresentação das características - **Facas**

Atributos do consumidor	Canal	Proposta de valor	Faca - toque e sensação	Material do cabo	Material da lâmina	Poder de corte e afiação (RETENÇÃO DO FIO)	Pode ir à máquina de lavar louça	Ângulo de afiação e ferramenta de afiação recomendada	Nível de experiência	Características de segurança
 Norden	Lojas da especialidade e grandes superfícies	Técnica artesanal e design nórdicos da mais elevada qualidade	Requintado e natural	Bétula finlandesa	Aço inoxidável alemão	Excepcional	–	26+ / -2 Pedra de amolar ou Rollsharp	Chefe	*
 Taiten		Precisão com leveza, desempenho duradouro	Moderno e leve	Plástico (Polipropileno)	Titânio	Excepcional LZR EDGE™	–	26+ / -2 Pedra de amolar	Chefe	*
 All Steel		Peso-pesado para um desempenho de corte estável	Robusto e sólido	Aço inoxidável alemão e plástico	Aço inoxidável alemão	Muito bom	✓	30+ / -4 Pedra de amolar ou Rollsharp	Entusiasta da cozinha	**
 Sensei (tática)		Design e corte tradicional japonês	Equilibrado e preciso	Aço alemão com alto teor de carbono e plástico	Aço inoxidável alemão	Muito bom	–	30+ / -4 Pedra de amolar ou Rollsharp	Entusiasta da cozinha	**
 Norr		Cabo de madeira para cortes clássicos	Sólido e autêntico	Madeira de ácer norueguesa com tratamento Kebony com certificado FSC®	Aço inoxidável alemão	Muito bom	–	30+ / -4 Pedra de amolar ou Rollsharp	Entusiasta da cozinha	*
 Hard Edge	Mercado de massas	Afiação duradoura para a cozinha do dia a dia	Afiado e duradouro	Plástico com SoftGrip™ <small>(Combinação de TPV e PP)</small>	Aço inoxidável japonês	Excepcional LZR EDGE™	✓	26+/-2 Pedra de amolar ou Rollsharp	Entusiasta da cozinha e Herói de todos os dias	***
 Edge		Faca versátil e moderna com propriedades antiaderentes	Sem esforço e antiaderente	Plástico (ABS)	Aço inoxidável japonês +	Bom	✓	30+/-4 Pedra de amolar ou Rollsharp	Herói de todos os dias	*
 Functional Form		Design engenhoso para a cozinha do dia a dia simples	Ergonômico e direto	Plástico com SoftGrip™ <small>(Combinação de TPV e PP)</small>	Aço inoxidável japonês	Bom	✓	26+/-2 Pedra de amolar ou Rollsharp	Herói de todos os dias	***
 Essential		Corte multiusos simplificado	Sem esforço e fácil	Plástico	Aço inoxidável	Bom	✓	30+/-4 Pedra de amolar ou Rollsharp	Herói de todos os dias	*

Diseño nórdico sostenible

lo que hace que **cada momento** de cocina sea **más alegre**

Con una **calidad duradera** y un **diseño nórdico**, los utensilios de cocina premium de Fiskars aumentan la alegría de cada momento de cocinar y aportan mayor armonía a las cocinas de todo el mundo.

El duradero y útil diseño nórdico de Fiskars es adecuado para cualquier cocina y aporta facilidad y placer a la vida cotidiana. Con la amplia gama de utensilios de cocina, cuchillos y accesorios de primera calidad, cocinar es una forma alegre de expresarnos y conectarnos unos con otros. No es sólo la comida que compartimos.

Es **felicidad**.

Design nórdico sustentável

o que torna **cada momento** de cozimento **mais alegre**

Com **qualidade durável** e **design nórdico**, os utensílios de cozinha premium da Fiskars aumentam a alegria de cada momento de cozinhar e trazem maior harmonia às cozinhas de todo o mundo.

O design nórdico durável e útil da Fiskars é adequado para qualquer cozinha e traz facilidade e prazer ao dia a dia. Com a vasta gama de utensílios de cozinha, facas e acessórios premium, cozinhar é uma forma alegre de nos expressarmos e de nos conectarmos uns com os outros. Não é apenas a comida que compartilhamos.

É **felicidade**.



Norden

Diseño nórdico
duradero, inspirado en
la naturaleza

Design nórdico
duradouro, inspirado
pela natureza

La gama Norden está inspirada en la naturaleza, la cultura y las tradiciones nórdicas, reinterpretándolas de manera moderna. La gama capta el estilo de vida nórdico: progresista, pero bien enraizado en su legado. La gama se compone de baterías de hierro fundido y acero inoxidable, cuchillos de cocina de gran calidad y un conjunto de utensilios cocina para exteriores.

A Norden inspira-se na natureza, cultura e tradições nórdicas e depois reinterpreta-as de uma maneira moderna. A gama captura o modo de vida nórdico; progressivo, contudo fortemente enraizado na tradição. A gama consiste numa coleção de utensílios de cozinha em ferro fundido e aço inoxidável, de facas de cozinha premium e de cozinha ao ar livre.



Utensilios de cocina para exteriores Ferramentas de cozinha ao ar livre Norden



Características

1 Hierro fundido duradero / Ferro fundido duradouro

- Las ollas y los platos de acero fundido son perfectos para una gran variedad de estilos de cocinar.
- O tacho e a placa em ferro fundido duradouro são ideais para uma ampla variedade de estilos de cozinha.

2 Fácil de limpiar / Fácil de limpar

- El tratamiento mineral THERMIUM™ facilita la limpieza y el cuidado de la superficie interior.
- O tratamento mineral THERMIUM™ torna a superfície interna fácil de limpar e de cuidar.

3 Altas temperaturas / Temperaturas elevadas

- Resistencia al calor hasta 270 °C uso no recomendado con utensilios metálicos.
- Resistente ao calor até 270°C, Não

recomendado para o uso com utensilios de metal.

4 Acero inoxidable de primera calidad / Aço inoxidável premium

- Acero inoxidable de primera calidad para mayor durabilidad.
- Aço inoxidável premium para uma grande durabilidade.

5 Cesta de vaporización de acero inoxidable / Cesto para cozinhar a vapor em aço inoxidável

- Cocina multifuncional: se puede usar como cesta de parrilla para preparar ingredientes delicados, como vaporera o como escurridor.
- Para uma cozinha multifunções: use-o como um cesto para churrasco para preparar ingredientes delicados, como um cesto para cozer a vapor ou como um coador.

Cesta / Cesto



Plancha / Placa



Olla / Tacho



1 Madera maciza de gran calidad / Madeira sólida, premium

- La madera de roble y abedul tratada térmicamente procede de bosques gestionados de forma sostenible.
- A madeira de carvalho e de bétula tratada térmicamente é proveniente de florestas geridas de forma sustentável.

2 Acero inoxidable de primera calidad para máximo rendimiento / Aço inoxidável premium para um excelente desempenho

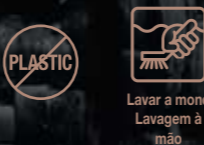
- Acero inoxidable de primera calidad para mayor durabilidad y uso a altas temperaturas.
- Aço inoxidável premium para durabilidade e uma utilização a altas temperaturas.

3 Madera para utensilios de cocina antiadherentes / Madeira para tachos e frigideiras antiaderentes

- Todos los utensilios de madera para parrilla son aptos para superficies de baterías de cocina antiadherentes.
- Todos os utensilios para churrasco de madeira são adequados para as superficies antiaderentes dos tachos e frigideiras.

4 Perfectamente equilibrados / Equilíbrio perfeito

- Equilibrio perfecto para mayor comodidad y control.
- Equilíbrio perfeito para conforto e controlo ao ser usado.



6 Sistema Norden Grill Chef / Sistema de chefe para churrasco Norden

- Se puede utilizar con la olla Norden Grill Chef Pot para vaporizar en 1 o 2 niveles sobre parrilla de barbacoa o en cocinas de interior.
- Use com o tacho de chefe para churrasco Norden para cozinhar a vapor em 1 ou 2 camadas na sua churrasqueira ou na sua cozinha interior.

7 Capacidad de apilamiento / Empilhável

- Parte del sistema de apilamiento Norden Grill Chef. Norden barbecue.
- Faz parte do sistema empilhável de chefe para churrasco Norden.



Accesorios de cocina exterior Norden Ferramentas de cozinha ao ar livre Norden

Olla Grill Chef / Tacho de chefe para churrasco					Código SAP 1066430	EAN 6 424002 016311
Altura: 13,1 cm	Profundidad: 33,2 cm	Anchura: 34 cm	Peso: 5,86 kg	Unid/emb: 1	Ref Antigua: -	



- Olla resistente de hierro fundido perfecta para diferentes tipos de cocción a la parrilla y en interiores y para mezclar fácilmente. El tratamiento mineral THERMIUM™ facilita mucho la limpieza y el cuidado de la superficie interior. Tapa de acero inoxidable de primera calidad. Parte del sistema apilable Norden Grill Chef. Apta para placas de inducción, cerámicas, de gas y tradicionales. También para usar directamente al fuego y con diferentes parrillas.
- Tacho em ferro fundido duradouro ideal para vários estilos de cozinhados no churrasco e para misturar com facilidade. O tratamento mineral THERMIUM™ torna a superfície interna fácil de limpar e de cuidar. Tapa em aço inoxidável premium. Faz parte do sistema empilhável de chefe para churrasco Norden. Adequado para placas de indução, de cerâmica, a gás e tradicionais. Também para fogo aberto e diferentes grelhadores.

Cesta/vaporera Grill Chef Steel / Cesto em aço/cesto para cozer a vapor de chefe para churras-					Código SAP 1066431	EAN 6 424002 016328
Coza: 8,1 cm	Profundidad: 32 cm	Anchura: 32,2 cm	Peso: 1,05 kg	Unid/emb: 1	Ref Antigua: -	



- Para cocina multifuncional: se puede utilizar como cesta de parrilla para elaborar ingredientes delicados, como vaporera o como escurridor. Acero inoxidable de primera calidad para una gran durabilidad. Puede utilizarse con la olla Norden Grill Chef para vaporizar en 2 niveles sobre las parrillas de barbacoa o en cocinas de interior. Parte del sistema apilable Norden Grill Chef.
- Para uma cozinha multifunções: use-o como um cesto para churrasco para preparar ingredientes delicados, como um cesto para cozer a vapor ou como um coador. Aço inoxidável premium para uma grande durabilidade. Use com o tacho de chefe para churrasco Norden para cozinhar a vapor em 1 ou 2 camadas na sua churrasqueira ou na sua cozinha interior. Faz parte do sistema empilhável de chefe para churrasco Norden.

Plancha de cocción Grill Chef / Placa para cozinhar de chefe para churras-					Código SAP 1066432	EAN 6 424002 016335
Coza: 4,3 cm	Profundidad: 32,2 cm	Anchura: 32,2 cm	Peso: 2,64 kg	Unid/emb: 1	Ref Antigua: -	



- Plancha resistente de hierro fundido perfecta para elaborar tortitas, pescado o verduras a la parrilla o directamente al fuego. Las dos capas de esmalte y el exclusivo tratamiento mineral THERMIUM™ facilitan mucho la limpieza y el cuidado de la superficie de cocción. Las patas inferiores proporcionan estabilidad al cocinar y servir. Parte del sistema apilable Norden Grill Chef. Apta para uso directamente al fuego y distintas parrillas.
- Placa em ferro fundido duradoura ideal para cozinhar panquecas, peixe ou legumes na grelha ou em fogo aberto. As duas camadas de esmalte e o tratamento mineral THERMIUM™ exclusivo tornam a superfície de cozimento muito fácil de limpar e cuidar. Os pés inferiores fornecem estabilidade ao cozinhar e ao servir. Faz parte do sistema empilhável de chefe para churrasco Norden. Adequado para fogo aberto e diferentes grelhadores.

Espátula Grill Chef / Espátula de chefe para churrasco					Código SAP 1066425	EAN 6 424002 016267
Altura: 3 cm	Profundidad: 44,4 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,39 kg	Unid/emb: 1	Ref Antigua: -	



- Cabezal robusto de acero inoxidable de primera calidad con forma para facilitar voltear los alimentos. Borde dentado para cortar los ingredientes. Práctico aro para colgar cuando no se utilice. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de alta calidad.
- A cabeça robusta em aço inoxidável premium tem uma forma delgada para virar os alimentos com facilidade. Borda serrilhada para cortar os ingredientes. Argola prática para pendurar facilmente quando não estiver em uso. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Pinzas Grill Chef / Pinça de chefe para churrasco					Código SAP 1066426	EAN 6 424002 016274
Altura: 3 cm	Profundidad: 44,4 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,38 kg	Unid/emb: 1	Ref Antigua: -	



- Pinzas robustas de acero inoxidable de primera calidad con unión rígida para mayor precisión. El estriado permite un buen agarre. Práctico aro para colgar cuando no se utilice. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de alta calidad.
- Pinça robusta em aço inoxidável premium tem uma junta que não se torce para conferir precisão. O serrilhado permite uma boa preensão. Argola prática para pendurar facilmente quando não estiver em uso. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Tenedor Grill Chef / Garfo de chefe para churrasco					Código SAP 1066427	EAN 6 424002 016281
Altura: 2,9 cm	Profundidad: 45,2 cm	Anchura: 8,7 cm	Peso: 0,31 kg	Unid / emb: 1	Ref Antigua -	



• Tenedor robusto de acero inoxidable de primera calidad que facilita la sujeción de grandes ingredientes. Práctico aro para colgar cuando no se utilice. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de alta calidad.

• Garfo robusto em aço inoxidável premium agarra facilmente ingredientes grandes. Argola prática para pendurar facilmente quando não estiver em uso. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Set de utensilios de 2 piezas Grill Chef / Conjunto de utensílios de chefe para churrasco x2					Código SAP 1066552	EAN 6 424002 016489
Altura: 3,3 cm	Profundidad: 47,3 cm	Anchura: 14,2 cm	Peso: 0,78 kg	Unid / emb: 1	Ref Antigua -	



• El robusto cabezal de acero inoxidable de primera calidad de la espátula es fino para facilitar el volteo de alimentos. El borde dentado de la espátula permite cortar ingredientes. Las pinzas están fabricadas en acero inoxidable de primera calidad y tienen una unión rígida para mayor precisión. El estriado de las pinzas permiten un buen agarre. Práctico aro para colgar cuando no se utilice. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad.

• A cabeça robusta da espátula em aço inoxidável premium tem uma forma delgada para virar os alimentos com facilidade. Borda da espátula serrilhada para cortar os ingredientes. A pinça é feita em aço inoxidável premium e tem uma junta que não torce para conferir precisão. O serrilhado da pinça permite uma boa preensão. Argola prática para pendurar facilmente quando não estiver em uso. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Cuchara de madera Grill Chef / Colher de chefe em madeira para churrasco					Código SAP 1066428	EAN 6 424002 016298
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 43,2 cm	Anchura: 7,7 cm	Peso: 0,13 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



• Un precioso utensilio para asar a la parrilla, cocinar y servir. Fabricada en roble macizo de alta calidad. La variación natural del color y de la veta de la madera hace que cada producto sea único. Diseño con equilibrio perfecto. Segura para uso con baterías de cocina antiadherentes.

• Uma bela peça para grelhar, cozinhar e servir. Feita em carvalho robusto e de elevada qualidade. A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único. Design perfeitamente equilibrado. Segura para utilizar com produtos de cozinha antiaderentes.

Espátula de madera Grill Chef / Espátula de chefe em madeira para churrasco					Código SAP 1066429	EAN 6 424002 016304
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 43,2 cm	Anchura: 7,7 cm	Peso: 0,13 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



• Un precioso utensilio para asar a la parrilla, cocinar y servir. Fabricada en roble macizo de alta calidad. La variación natural del color y de la veta de la madera hace que cada producto sea único. Diseño con equilibrio perfecto. Segura para uso con baterías de cocina antiadherentes.

• Uma bela peça para grelhar, cozinhar e servir. Feita em carvalho robusto e de elevada qualidade. A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único. Design perfeitamente equilibrado. Segura para utilizar com produtos de cozinha antiaderentes.

Utensilios de cocina Norden Utensílios de cozinha Norden

DESIGNED
IN FINLAND

1

3

6

Características

1 Madera maciza de gran calidad / Madeira sólida, premium

- El roble y el abedul autoclaves proceden de bosques gestionados de manera sostenible.
- A madeira de carvalho e de bétula tratada termicamente é proveniente de florestas geridas de forma sustentável.

2 Acero inoxidable de gran calidad para unas prestaciones excepcionales / Aço inoxidável premium para um excelente desempenho

- Acero inoxidable de gran calidad para rallar, pelar y cortar con toda facilidad.
- Em aço inoxidável premium para ralar, descascar e fatiar suavemente.

3 Respetuosos con los revestimientos antiadherentes / Adequado para tachos e frigideiras antiaderentes

- Todos nuestros utensilios de cocina de madera se adaptan a los revestimientos antiadherentes.
- Todos os utensílios de madeira são adequados para as superfícies antiaderentes dos tachos e frigideiras.

4 Equilibrio perfecto / Equilíbrio perfeito

- Perfectamente equilibrados para un uso cómodo y un buen control.
- Equilíbrio perfeito para conforto e controlo ao ser usado.

5 Piezas únicas / Variação única

- Las variaciones naturales del color y de las vetas de la madera hacen que cada producto sea único.
- A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único.

6 Para la cocina y para la mesa / Para cozinhar e servir

- Ideales para la cocina o para servir la mesa, especialmente diseñados para combinar perfectamente en las cocinas modernas.
- Adequado para cozinhar e para a mesa de jantar, concebido para "encaixar" perfeitamente na cozinha moderna.



2

6

2

4

1

Lavar a mono
Lavagem à
mão

Utensilios de cocina Norden

Utensílios de cozinha Norden

Rallador grueso / Ralador grosso					Código SAP 1065244	EAN 6 424002 015345
Altura: 2,9 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,3 cm	Peso: 0,28 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- El acero inoxidable de primera calidad permite rallar con suavidad. Perfecto para rallado grueso de varios ingredientes como zanahorias, queso tierno, jengibre, etc. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad. Pata de goma antideslizante. Diseñado para lograr un óptimo equilibrio y comodidad durante el uso.
- O aço inoxidável premium proporciona um movimento de ralar suave. Ideal para ralar grosseiramente uma grande variedade de ingredientes, incluindo cenouras, queijo macio, gengibre e muito mais. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico. A parte de borracha impede o deslizamento. Concebido para um equilíbrio ideal e conforto durante a utilização.

Rallador fino / Ralador fino					Código SAP 1065245	EAN 6 424002 015352
Altura: 2,9 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,3 cm	Peso: 0,28 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- El acero inoxidable de primera calidad permite rallar con suavidad. Perfecto para rallado fino de varios ingredientes como cítricos, especias, ajos, chocolate, quesos duros, etc. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad. Pata de goma antideslizante. Diseñado para lograr un óptimo equilibrio y comodidad durante el uso.
- O aço inoxidável premium proporciona um movimento de ralar suave. Ideal para ralar finamente uma grande variedade de ingredientes, incluindo cítricos, especiarias, alho, chocolate, queijos duros e muito mais. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico. A parte de borracha impede o deslizamento. Concebido para um equilíbrio ideal e conforto durante a utilização.

Pelador en forma de Y / Descascador em Y					Código SAP 1065246	EAN 6 424002 015369
Altura: 2,9 cm	Profundidad: 20,7 cm	Anchura: 7,4 cm	Peso: 0,11 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Hoja de acero inoxidable de primera calidad para pelar con suavidad. La hoja oscilante se adapta perfectamente a la forma de los alimentos. Perfecto para pelar varias clases de verduras, especialmente las alargadas como los pepinos y las zanahorias. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad.
- Lâmina em aço inoxidável premium para descascar suavemente. A lâmina giratória adapta-se perfeitamente à forma dos alimentos. Ideal para uma variedade de tarefas de descascamento, especialmente para vegetais longos como pepinos e cenouras. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Pelador de hoja fija / Descascador lâmina fixa					Código SAP 1065247	EAN 6 424002 015376
Altura: 2,9 cm	Profundidad: 20,7 cm	Anchura: 7,4 cm	Peso: 0,06 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Hoja de acero inoxidable de primera calidad para pelar con suavidad. Perfecto para varias tareas de pelar, especialmente frutas y verduras largas o redondas como espárragos, patatas y manzanas. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad.
- Lâmina em aço inoxidável premium para descascar suavemente. Ideal para uma variedade de tarefas de descascamento, especialmente para vegetais ou frutos longos ou redondos como espargos, batatas e maçãs. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Cortador, queso duro / Cortador de queijo, queijo duro					Código SAP 1065248	EAN 6 424002 015383
Altura: 2,9 cm	Profundidad: 23,4 cm	Anchura: 7,9 cm	Peso: 0,08 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Hoja de acero inoxidable de primera calidad para cortar con suavidad. La fina hoja deslizando garantiza lonchas perfectas. Perfecto para cortar queso duro como el gouda. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad.
- Lâmina em aço inoxidável premium para fatiar suavemente. A lâmina deslizando fina garante fatias perfeitas. Ideal para fatiar uniformemente queijos duros, como gouda. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico.

Tenedor para pescado / Garfo de trinchar peixe					Código SAP 1065249	EAN 6 424002 015390
Altura: 3 cm	Profundidad: 25,3 cm	Anchura: 7,4 cm	Peso: 0,15 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Tenedor de acero inoxidable de primera calidad para máximo rendimiento. Sujeta bien el pescado mientras se filetea o prepara. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad. Combina bien con el cuchillo fileteador Norden.
- Garfo de trinchar em aço inoxidável premium para um excelente desempenho. Agarra com segurança o peixe durante a filetagem ou preparação. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico. Faz conjunto com a faca de filetar Norden.

Tenedor de trinchar / Garfo de trinchar					Código SAP 1065250	EAN 6 424002 015406
Altura: 3,1 cm	Profundidad: 28,8 cm	Anchura: 7,3 cm	Peso: 0,15 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Tenedor de acero inoxidable de primera calidad para máximo rendimiento. Sujeta bien el asado y la carne mientras se trincha. Mango fabricado en madera de abedul tratada térmicamente de primera calidad. Combina bien con el cuchillo de trinchar Norden.
- Garfo em aço inoxidável premium para um excelente desempenho. Agarra firmemente os assados ou a carne ao trinchar. Pega em madeira de bétula de elevada qualidade com tratamento térmico. Faz conjunto com a faca de trinchar Norden.

Espátula					Código SAP 1065696	EAN 6 424002 015949
Altura: 2,75 cm	Profundidad: 34,2 cm	Anchura: 7,25 cm	Peso: 0,10 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Una hermosa pieza para cocinar y servir. Fabricado en roble macizo de alta calidad. Las variaciones naturales de color y veta de la madera hacen que cada producto sea único. Diseño perfectamente equilibrado. Puede usarse con utensilios de cocina antiadherentes.

- Uma bela peça para cozinhar e servir. Fabricado em carvalho maciço de alta qualidade. Variações naturais na cor e no grão da madeira tornam cada produto único. Design perfeitamente equilibrado. Pode ser usado com panelas antiaderentes.

Espátula para wok / Espátula Wok					Código SAP 1065697	EAN 6 424002 015956
Altura: 2,7 cm	Profundidad: 33,4 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,09 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Una hermosa pieza para cocinar y servir. Fabricado en roble macizo de alta calidad. Las variaciones naturales de color y veta de la madera hacen que cada producto sea único. Diseño perfectamente equilibrado. Puede usarse con utensilios de cocina antiadherentes.

- Uma bela peça para cozinhar e servir. Fabricado em carvalho maciço de alta qualidade. Variações naturais na cor e no grão da madeira tornam cada produto único. Design perfeitamente equilibrado. Pode ser usado com panelas antiaderentes.


Juego de cucharas 2pcs / Conjunto de colheres 2 peças					Código SAP 1065698	EAN 6 424002 015963
Altura: 3,45 cm	Profundidad: 33,2 cm	Anchura: 7,35 cm	Peso: 0,16 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



- Dos preciosos utensilios para cocinar y servir. Fabricadas en roble macizo de alta calidad. La variación natural del color y de la veta de la madera hace que cada producto sea único. Diseño con equilibrio perfecto. Seguras para uso con baterías de cocina antiadherentes.

- Duas belas peças para cozinhar e servir. Feito em carvalho robusto e de elevada qualidade. A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único. Design perfeitamente equilibrado. Seguro para utilizar com produtos de cozinha antiaderentes.

Pinzas / Pinça


Altura: 2,9 cm	Profundidad: 33 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1065699	Ref Antigua -	 <small>EAN</small> 6 424002 015970
-----------------------	---------------------------	------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	--



• Un precioso utensilio para cocinar y servir. Dentadas para facilitar la sujeción de los alimentos. Fabricadas en roble macizo de alta calidad. La variación natural del color y de la veta de la madera hace que cada producto sea único. Diseño con equilibrio perfecto. Segura para uso con baterías de cocina antiadherentes.

• Uma bela peça para cozinhar e servir. Os dentes serrilhados agarram facilmente a comida. Feita em carvalho robusto e de elevada qualidade. A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único. Design perfeitamente equilibrado. Segura para utilizar com produtos de cozinha antiaderentes.

Afilador de cuchillos / Afiador de facas


Altura: 5,5 cm	Profundidad: 9,85 cm	Anchura: 7,6 cm	Peso: 0,2 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1065710	Ref Antigua -	 <small>EAN</small> 6 424002 015987
-----------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------	----------------------	---------------------------	---------------	--



• Fabricado en roble de alta calidad. La muela cerámica proporciona un afilado óptimo de cuchillos de hoja recta de acero. Protector de dedos integrado para un uso rápido y sencillo. Apto para todos los cuchillos de acero inoxidable de hoja recta.

• Feito em carvalho de elevada qualidade. A pedra de amolar cerâmica proporciona uma afiação ideal para facas com lâminas retas em aço. Protetor de dedos integrado, fácil e rápido de usar. Adequado para todas as facas em aço inoxidável com lâmina reta.

Tabla de corte pequeña / Tábua de corte pequena


Altura: 3,2 cm	Profundidad: 26,1 cm	Anchura: 20,6 cm	Peso: 0,98 kg	Unid / emb: 2	Código SAP 1065711	Ref Antigua -	 <small>EAN</small> 6 424002 015994
-----------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	--



• Preciosa tabla para cocinar y servir. Fabricada en roble macizo de alta calidad. La variación natural del color y de la veta de la madera hace que cada producto sea único. Diseño con equilibrio perfecto, con bordes para levantarla con facilidad. Combina bien con la tabla de corte grande Norden.

• Bela tábua em madeira para cortar e servir. Feita em carvalho de elevada qualidade. A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único. Design perfeitamente equilibrado, com bordas para levantar com facilidade. Faz conjunto com a tábua de corte Norden grande.

Tabla de corte grande Norden / Tábua de corte grande

Altura: 3,1 cm	Profundidad: 36 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1,81 kg	Unid / emb: 2	Código SAP 1065712	Ref Antigua -	 <small>EAN</small> 6 424002 016007
-----------------------	---------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	--



• Preciosa tabla para cocinar y servir. Fabricada en roble macizo de alta calidad. Incorpora un hueco para hierbas troceadas o para servir pequeños ingredientes. El hueco integrado permite alojar también el afilador de cuchillos Norden Roll-Sharp.

La variación natural del color y de la veta de la madera hace que cada producto sea único. Combina bien con la tabla de corte grande Norden.

• Bela tábua em madeira para cortar e servir. Feita em carvalho de elevada qualidade. Taça integrada para ervas picadas ou para servir pequenos ingredientes. O afilador de facas Norden Roll-Sharp também pode ser integrado no orifício da taça. A variação natural na cor e no grão da madeira torna cada produto único. Faz conjunto com a tábua de corte Norden pequena.

FISKARS®

Norden

Pure Nordic

Enraizada en
tradición, guiado
por naturaleza

Enraizado em
tradição, guiada
por natureza

Cocina nórdica en estado puro
Cozinha nórdica na sua forma mais pura
fiskars.com



Norden Cocina de hierro fundido / O fogão de ferro fundido

Características

DESIGNED
IN FINLAND

GUARANTEE
25
YEARS



1 Perfecta cocción lenta / Perfeita para cozer lentamente

- El hierro fundido almacena el calor uniformemente y se mantiene caliente durante más tiempo.
- O ferro fundido mantém o calor de forma uniforme e permanece quente durante mais tempo.

2 Tratamiento mineral único / Tratamento mineral exclusivo

- El exclusivo tratamiento mineral THERMIUM™ proporciona unas propiedades antiadherentes naturales superiores incluso a temperaturas muy altas.
- O tratamento mineral exclusivo THERMIUM™ confere propriedades naturais antiaderentes superiores mesmo a temperaturas muito altas.

3 Superficie antiadherente / Superfície antiaderente

- La superficie antiadherente permite freír incluso los ingredientes más delicados.
- A superfície antiaderente permite fritar até os ingredientes mais delicados.

4 Fácil de mantener / Manutenção fácil

- No se necesita condimentar la superficie - fácil de mantener.
- Não necessita de qualquer tratamento de superfície - manutenção fácil.

5 Base de madera / Base de madeira

- Trébol de madera de abedul finlandés.
- Base de madeira feita de madeira de bétula finlandesa.

6 Mango de madera / Pega de madeira

- El mango de madera es de abedul finlandés. Se puede quitar al colocar la sartén en el horno.
- O punho de madeira é feito de madeira de bétula finlandesa. Pode ser removido ao colocar a frigideira num forno.

7 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia.



Inducción
Indução

Vitrocerámica
Vitrocerâmica

Gas
Gás

Eléctrica
Eléctrica

Cuatro
Quatro

Lavar a mono
Lavagem à mão

La cocina de hierro fundido Norden O fogão de ferro fundido Norden



reddot design award
winner 2018



Olla Abedul / Panela Bétula 4,0 L

Código SAP 1071127

Altura: 15,5 cm Profundidad: 30 cm Anchura: 25,7 cm Peso: 5,84 kg Unid/emb: 1

Ref Antigua -



Nuevo / Novo



GUARANTEE
25
YEARS

- Fecha inicial de entrega 15.8.2024
- Edición limitada de colores para celebrar el 375 aniversario de Fiskars. El hierro fundido conserva el calor muy bien y es perfecto para la cocción lenta. El exclusivo tratamiento mineral Thermium™ en el hierro fundido esmaltado facilita el cuidado de la cacerola sin necesidad de curado. Trébede desmontable de madera de abedul finlandés.

- Data de início da entrega 15.8.2024
- Edição limitada a cores para celebrar o aniversário dos 375 anos da Fiskars. O ferro fundido armazena calor extremamente bem e é perfeito para cozinhar lentamente. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície de ferro fundido esmaltado torna a panela fácil de cuidar - sem necessidade de tratamento da superfície. Descanso de madeira amovível feito de madeira de bétula finlandesa.

Olla Ortiga / Panela Urtiga 4,0 L

Código SAP 1071128

Altura: 15,5 cm Profundidad: 30 cm Anchura: 25,7 cm Peso: 5,84 kg Unid/emb: 1

Ref Antigua -



Nuevo / Novo



GUARANTEE
25
YEARS

- Fecha inicial de entrega 15.8.2024
- Edición limitada de colores para celebrar el 375 aniversario de Fiskars. El hierro fundido conserva el calor muy bien y es perfecto para la cocción lenta. El exclusivo tratamiento mineral Thermium™ en el hierro fundido esmaltado facilita el cuidado de la cacerola sin necesidad de curado. Trébede desmontable de madera de abedul finlandés.

- Data de início da entrega 15.8.2024
- Edição limitada a cores para celebrar o aniversário dos 375 anos da Fiskars. O ferro fundido armazena calor extremamente bem e é perfeito para cozinhar lentamente. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície de ferro fundido esmaltado torna a panela fácil de cuidar - sem necessidade de tratamento da superfície. Descanso de madeira amovível feito de madeira de bétula finlandesa.

Cazuela / Panela 4,0L

Código SAP 1026565

Altura: 15,5 cm Profundidad: 30 cm Anchura: 25,7 cm Peso: 5,84 kg Unid/emb: 1

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cazuela de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la cazuela tenga calidades antiadherentes superiores.

- Panela em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à panela propriedades naturais antiaderentes superiores.

Cazuela / Panela, 6,0L

Código SAP 1026566

Altura: 16,3 cm Profundidad: 34 cm Anchura: 30 cm Peso: 7,6 kg Unid/emb: 1

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cazuela de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la cazuela tenga calidades antiadherentes superiores.

- Panela em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à panela propriedades naturais antiaderentes superiores.

Cazuela / Panela oval, 5,0L

Código SAP 1026567

Altura: 15,2 cm Profundidad: 37,8 cm Anchura: 20,5 cm Peso: 6,55 kg Unid/emb: 1

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cazuela de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la cazuela tenga calidades antiadherentes superiores.

- Panela em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à panela propriedades naturais antiaderentes superiores.



Sartén / Frigideira, 24 cm

Altura: **11,2 cm** Profundidad: **50,5 cm** Anchura: **26,5 cm** Peso: **2,33 kg** Unid / emb: **1**

Código SAP **1026568**

Ref Antigua -



EAN



• Sartén de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la Sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à frigideira propriedades naturais antiaderentes superiores.

Sartén / Frigideira, 26 cm

Altura: **11,2 cm** Profundidad: **52 cm** Anchura: **28,3 cm** Peso: **2,62 kg** Unid / emb: **1**

Código SAP **1026569**

Ref Antigua -



EAN



• Sartén de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la Sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à frigideira propriedades naturais antiaderentes superiores.

Sartén Gril/ Frigideira Grelha, 26 cm

Altura: **11,2 cm** Profundidad: **52 cm** Anchura: **28,3 cm** Peso: **3,4 kg** Unid / emb: **1**

Código SAP **1026570**

Ref Antigua -



EAN



• Sartén de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la Sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à frigideira propriedades naturais antiaderentes superiores.

Sartén / Frigideira, 28 cm

Altura: **11,2 cm** Profundidad: **54,5 cm** Anchura: **30,5 cm** Peso: **3,01 kg** Unid / emb: **1**

Código SAP **1026571**

Ref Antigua -



EAN



• Sartén de hierro fundido de alta calidad. El tratamiento mineral especial Thermium™ aplicado al hierro esmaltado permite que la Sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira em ferro fundido de qualidade premium. O tratamento mineral exclusivo Thermium™ na superfície esmaltada de ferro fundido confere à frigideira propriedades naturais antiaderentes superiores.

Acero inoxidable sin revestimiento Norden aço inoxidável não revestido Características



1 Base de 3 capas de acero inoxidable / Distribuição de calor ideal

- Núcleo de aluminio optimizado para un calentamiento eficaz y uniforme en el conjunto del producto. Apta para todo tipo de fuegos.
- A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todos os tipos de placas.

2 Sartén duradera sin revestimiento / Frigideira sem revestimento duradoura

- Ideal para freír y dorar a alta temperatura.
- Ideal para fritar e dourar a alta temperatura.

3 Dibujo grabado exclusivo / Padrão gravado exclusivo

- El dibujo grabado en el fondo de la sartén permite repartir uniformemente el aceite o la mantequilla durante la cocción.
- O padrão gravado no fundo espalha uniformemente o óleo ou a manteiga ao cozinhar

4 Apto para el horno / Compatível com fornos

- Resiste sin problemas en el horno una temperatura de máximo 270 °.
- Totalmente compatível com fornos até 270°C.

5 Pueden utilizarse utensilios de metal en las sartenes / Podem ser usados utensilios de metal

6 Los utensilios de cocina de Norden se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, en pleno centro de Finlandia / Os utensilios de cozinha Norden Steel são fabricados no centro da Finlândia na fábrica de Sorsakoski



¡NOVEDAD! Baterías de cocina Norden de acero sin recubrimiento NOVO! Utensílios de cozinha sem revestimento Norden

Sartén, sin recubrimiento / Frigideira, sem revestimento, 24 cm				Código SAP 1067628	EAN 6 424002 017035
Altura: 10,9 cm	Profundidad 47,5 cm	Anchura: 25,8 cm	Peso: 1,3 kg	Unid/emb: 1	



- Perfecta para freír y dorar carnes y cocinar porciones más pequeñas. Gruesa base de 3,5 mm con núcleo de aluminio entre capas de acero. Estructura multicapa entre ribetes que permite calentar toda la superficie del plato de manera uniforme. El dibujo grabado en la base permite esparcir el aceite o la mantequilla con uniformidad al cocinar. Mango de acero inoxidable diseñado para minimizar la transferencia de calor y utilizarlo cómodamente. Segura para uso con utensilios de metal.
- Perfecta para fritar e dourar carnes e para cozinhar porções menores. Base espessa de 3,5 mm com núcleo de alumínio entre as camadas de aço. A construção da multi-camada de borda a borda permite que toda a superfície da frigideira aqueça uniformemente. O padrão gravado no fundo espalha uniformemente o óleo ou a manteiga ao cozinhar. Pega em aço inoxidável concebida para minimizar a transferência de calor para uma utilização mais prática. Segura para uso com utensilios de metal.

Sartén, sin recubrimiento / Frigideira, sem revestimento, 28 cm				Código SAP 1067629	EAN 6 424002 017042
Altura: 10,9 cm	Profundidad 51,5 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 1,9 kg	Unid/emb: 1	



- Perfecta para sofreír y freír verduras. Gruesa base de 3,5 mm con núcleo de aluminio entre las capas de acero. Estructura multicapa entre ribetes que permite calentar toda la superficie del plato de manera uniforme. El dibujo grabado en la base permite esparcir el aceite o la mantequilla con uniformidad al cocinar. Mango de acero inoxidable diseñado para minimizar la transferencia de calor y utilizarlo cómodamente. Segura para uso con utensilios de metal.
- Ideal para fritos e para fritar legumes. Base espessa de 3,5 mm com núcleo de alumínio entre as camadas de aço. A construção da multi-camada de borda a borda permite que toda a superfície da frigideira aqueça uniformemente. O padrão gravado no fundo espalha uniformemente o óleo ou a manteiga ao cozinhar. Pega em aço inoxidável concebida para minimizar a transferência de calor para uma utilização mais prática. Segura para uso com utensilios de metal.

Wok, sin recubrimiento / Wok, sem revestimento, 28 cm				Código SAP 1067630	EAN 6 424002 017059
Altura: 13 cm	Profundidad 52 cm	Anchura: 30,2 cm	Peso: 1,73 kg	Unid/emb: 1	



- Perfecto para sofreír y freír verduras. Gruesa base de 3,5 mm con núcleo de aluminio entre las capas de acero. Estructura multicapa entre ribetes que permite calentar toda la superficie del plato de manera uniforme. El dibujo grabado en la base permite esparcir el aceite o la mantequilla con uniformidad al cocinar. Mango de acero inoxidable diseñado para minimizar la transferencia de calor y utilizarlo cómodamente. Segura para uso con utensilios de metal.
- Ideal para fritos e para fritar legumes. Base espessa de 3,5 mm com núcleo de alumínio entre as camadas de aço. A construção da multi-camada de borda a borda permite que toda a superfície do wok aqueça uniformemente. O padrão gravado no fundo espalha uniformemente o óleo ou a manteiga ao cozinhar. Pega em aço inoxidável concebida para minimizar a transferência de calor para uma utilização mais prática. Segura para uso com utensilios de metal.

Norden Acero inoxidable / Aço Inoxidável Características



1 Distribución óptima del calor / Distribuição de calor ideal

- La base de acero inoxidable de 3 capas con núcleo de aluminio está optimizada para un calentamiento eficiente y uniforme en todo tipo de incendios.
- A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi optimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todos os tipos de placas.

2 Procesamiento de minerales único / Tratamento mineral exclusivo

- Tratamiento mineral único THERMIUM™ para obtener propiedades antiadherentes naturales incluso a temperaturas muy altas.
- O tratamento mineral exclusivo THERMIUM™ confere à frigideira propriedades naturais antiaderentes superiores mesmo a temperaturas muito altas.

3 Superficie antiadherente / Superfície antiaderente

- La superficie antiadherente permite cocinar los ingredientes más delicados.
- A superfície antiaderente permite fritar até os ingredientes mais delicados.

4 Compatible con horno / Compatível com fornos

- Horno resistente hasta 240 ° C.
- Inteiramente compatível com fornos até 240 °C.

5 Escala de medición / Escala de medidas

- Escala de medición dentro de las ollas.
- Graduação no interior das panelas.


6 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia



Acero inoxidable / Aço Inoxidável Norden



Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,8 L

Altura: 14,4 cm	Profundidad: 38,2 cm	Anchura: 20,2 cm	Peso: 1,57 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067637	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---




MADE IN FINLAND

• Cazo en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme sobre todos tipos de placas.

• Caçarola em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todos os tipos de placas.

Cazo con tapadera / Panela com tampa, 2,5 L

Altura: 13,1 cm	Profundidad: 20,8 cm	Anchura: 28,4 cm	Peso: 1,98 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067638	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---



MADE IN FINLAND

• Cazo en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme sobre todos tipos de placas.

• Caçarola em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todos os tipos de placas.

Olla con tapadera / Panela com tampa, 3 L

Altura: 13,7 cm	Profundidad: 21,4 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 2,28 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067639	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---



MADE IN FINLAND

• Olla en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme sobre todos tipos de placas.

• Caçarola em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todos os tipos de placas.

Olla con tapadera / Panela com tampa, 5 L

Altura: 15,3 cm	Profundidad: 25,2 cm	Anchura: 30,2 cm	Peso: 3,08 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067640	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---



MADE IN FINLAND

• Olla en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme sobre todos tipos de placas.

• Caçarola em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todos os tipos de placas.

Sartén / Frigideira, 24 cm

Altura: 10,9 cm	Profundidad: 47,5 cm	Anchura: 25,8 cm	Peso: 1,3 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067631	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---




MADE IN FINLAND

• Sartén en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme. El tratamiento mineral especial thermium™ permite que la sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira para saltear com asas em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente. O tratamento mineral original de Thermium™ confere à frigideira para saltear com asas propriedades naturais antiaderentes.

Sartén / Frigideira, 26 cm

Altura: 10,9 cm	Profundidad: 49,5 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 1,6 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067632	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---




MADE IN FINLAND

• Sartén en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme. El tratamiento mineral especial thermium™ permite que la sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira para saltear com asas em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente. O tratamento mineral original de Thermium™ confere à frigideira para saltear com asas propriedades naturais antiaderentes.

Sartén / Frigideira, 28 cm

Altura: 10,9 cm	Profundidad: 51,5 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 1,9 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067633	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---



MADE IN FINLAND

• Sartén en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme. El tratamiento mineral especial thermium™ permite que la sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira para saltear com asas em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente. O tratamento mineral original de Thermium™ confere à frigideira para saltear com asas propriedades naturais antiaderentes.

Sartén / Frigideira para saltear, 26 cm con tapadera

Altura: 12,2 cm	Profundidad: 49,3 cm	Anchura: 28 cm	Peso: 2,32 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067634	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	-----------------------------	-----------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---



MADE IN FINLAND

• Sartén en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme. El tratamiento mineral especial thermium™ permite que la sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira para saltear com asas em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente. O tratamento mineral original de Thermium™ confere à frigideira para saltear com asas propriedades naturais antiaderentes.

Sartén / Frigideira para saltear Ø 28 cm con tapadera

Altura: 8,4 cm	Profundidad: 29,4 cm	Anchura: 32 cm	Peso: 2,47 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067635	Ref Antigua -	EAN 
-----------------------	-----------------------------	-----------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---




MADE IN FINLAND

• Sartén en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme. El tratamiento mineral especial Thermium™ permite que la sartén tenga calidades antiadherentes superiores.

• Frigideira para saltear com asas em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente. O tratamento mineral original de Thermium™ confere à frigideira para saltear com asas propriedades naturais antiaderentes.

Wok Ø 28 cm

Altura: 13 cm	Profundidad: 52 cm	Anchura: 30,2 cm	Peso: 1,73 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1067636	Ref Antigua -	EAN 
----------------------	---------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------	---



MADE IN FINLAND

• Wok en acero inoxidable de alta calidad. Base espesa compuesta con 3 capas optimizada para calentar de manera eficaz y uniforme. El tratamiento mineral especial Thermium™ permite que el wok tenga calidades antiadherentes superiores.

• Wok em aço inoxidável de qualidade premium. A construção em 3 camadas com núcleo de alumínio foi otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente. O tratamento mineral original de Thermium™ confere ao wok propriedades naturais antiaderentes.

Cuchillos / Facas Norden

Características

GARANTIE
25
ANS

1

2

3

4

1 Acero de primera calidad / Aço premium

- La hoja de alta calidad está hecha de acero inoxidable estándar alemán de alto rendimiento y alto contenido de carbono, lo que garantiza un rendimiento superior y un afilado duradero.
- A lâmina de qualidade premium é feita de aço inoxidável alemão, com alto teor de carbono de elevado desempenho, que garante um desempenho superior e mantém o fio de forma duradoura.

2 Afilado óptimo / Afição ideal

- El excelente rendimiento se ve reforzado por un ángulo de afilado de 26 grados.
- O desempenho excelente é reforçado pelo ângulo de afiação de 26 graus.

3 Cabezal de acero inoxidable / Reforço em aço inoxidável

- La almohadilla de acero inoxidable proporciona al cuchillo un equilibrio perfecto en su uso.
- O reforço em aço inoxidável dá à faca o equilíbrio perfeito ao ser utilizada.

4 Mango de madera fiel a la tradición finlandesa de fabricación de cuchillos

/ Punho de madeira fiel às tradições de fabrico de facas finlandês

- El mango está hecho de madera de abedul finlandesa tratada térmicamente, lo que hace que el cuchillo sea muy cómodo y naturalmente hermoso.
- O punho é feito de madeira de bétula finlandesa tratada termicamente, tornando esta faca muito confortável e dando-lhe uma beleza natural.

5 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia



Lavar a mono
Lavagem à
mão

Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

Cuchillos / Facas Norden

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 20 cm

Altura: **3,2 cm** Profundidad: **41 cm** Anchura: **9,8 cm** Peso: **0,21 kg** Unid / emb: **4**

Código SAP **1026419**

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cuchillo grande, ideal para cualquier tipo de corte en la cocina. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo está fabricado en madera de Abedul Finandés.
- Faca grande polivalente com uma lâmina forte ideal para trabalhos de corte maiores. As facas de qualidade premium Norden são fabricadas a partir dos melhores materiais, inspiradas na tradição finlandesa de fabrico de facas. Lâmina em aço alemão de alto teor de carbono de elevado desempenho. Punho da faca em madeira de bétula finlandesa tratada termicamente.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 12 cm

Altura: **2,7 cm** Profundidad: **28 cm** Anchura: **7,8 cm** Peso: **0,09 kg** Unid / emb: **4**

Código SAP **1026420**

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Ideal para cortar frutas, legumbres y pequeños alimentos. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo es fabricado en madera de Abedul Finandés.
- Lâmina pequena contudo forte - perfeita para cortes de precisão. As facas de qualidade premium Norden são fabricadas a partir dos melhores materiais, inspiradas na tradição finlandesa de fabrico de facas. Lâmina em aço alemão de alto teor de carbono de elevado desempenho. Punho da faca em madeira de bétula finlandesa tratada termicamente.

Cuchillo para pan / Faca para pão, 22 cm

Altura: **3,2 cm** Profundidad: **41 cm** Anchura: **9,8 cm** Peso: **0,2 kg** Unid / emb: **4**

Código SAP **1026421**

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cuchillo con hoja dentada ideal para cortar pan con corteza dura. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo es fabricado en madera de Abedul Finandés.
- Lâmina longa e serrilhada ideal para cortar pão com cõdea dura. As facas de qualidade premium Norden são fabricadas a partir dos melhores materiais, inspiradas na tradição finlandesa de fabrico de facas. Lâmina em aço alemão de alto teor de carbono de elevado desempenho. Punho da faca em madeira de bétula finlandesa tratada termicamente.

Cuchillo para trinchar / Faca de trinchar, 20 cm

Altura: **3,2 cm** Profundidad: **41 cm** Anchura: **9,8 cm** Peso: **0,19 kg** Unid / emb: **4**

Código SAP **1026422**

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cuchillo con hoja recta y larga con hilo fino, ideal para trinchar. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo es fabricado en madera de Abedul Finandés.
- Lâmina reta com um gume fino ideal para trinchar carnes. As facas de qualidade premium Norden são fabricadas a partir dos melhores materiais, inspiradas na tradição finlandesa de fabrico de facas. Lâmina em aço alemão de alto teor de carbono de elevado desempenho. Punho da faca em madeira de bétula finlandesa tratada termicamente.

Cuchillo para filetear / Faca de filetar, 20 cm

Altura: **3,2 cm** Profundidad: **41 cm** Anchura: **9,8 cm** Peso: **0,16 kg** Unid / emb: **4**

Código SAP **1026423**

Ref Antigua -



GUARANTEE
25
YEARS

- Cuchillo con hoja larga y flexible, ideal para filetear pescado. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo es fabricado en madera de Abedul Finandés.
- Lâmina flexível e fina ideal para filetar carne e peixe. As facas de qualidade premium Norden são fabricadas a partir dos melhores materiais, inspiradas na tradição finlandesa de fabrico de facas. Lâmina em aço alemão de alto teor de carbono de elevado desempenho. Punho da faca em madeira de bétula finlandesa tratada termicamente.

Cuchillo para mondar / Faca de aparar, 11 cm					Código SAP 1026424	EAN 6 424002 008798
Altura: 2,7 cm	Profundidad: 28 cm	Anchura: 7,8 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



- Ideal para cortar y rebanar pequeñas hortalizas. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo es fabricado en madera de Abedul Finlandés.
- Perfeita para cortar e picar vegetais e fruta. As facas de qualidade premium Norden são fabricadas a partir dos melhores materiais, inspiradas na tradição finlandesa de fabrico de facas. Lâmina em aço alemão de alto teor de carbono de elevado desempenho. Punho da faca em madeira de bétula finlandesa tratada termicamente.

Tacoma de facas Premium / Bloco de facas premium

Tacoma de cuchillos Premium / Bloco de facas premium					Código SAP 1027506	EAN 6 424002 009979
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 14,3 cm	Peso: 0,3 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



- Tacoma de cuchillos Premium magnético. Puede ser utilizado en una mesa o pared. Nota: El tacoma no es apto para cuchillos de titanio.
- Bloco magnético para facas premium fabricado a partir de madeira de bétula tratada termicamente. Pode ser usado na bancada ou montado na parede. Tenha em atenção que o bloco de facas não funciona com facas de titânio.

FISKARS®

Norden

Pure Nordic

Cuchillos / Facas Premium

Los cuchillos Fiskars Norden se fabrican utilizando métodos tradicionales, inspirado en la naturaleza nórdica. Se fabrican cuchillas de primera calidad. Hecho de acero inoxidable con alto contenido de carbono, lo que garantiza un rendimiento superior y un afilado duradero. El mango del cuchillo está fabricado con madera de abedul tratada térmicamente, procedente de bosques gestionados de forma responsable.

As facas Fiskars Norden são feitas usando métodos tradicionais, inspirado na natureza nórdica. Lâminas de qualidade premium são fabricadas feito de aço inoxidável de alto carbono, o que garante desempenho superior e nitidez duradoura. O cabo da faca é feito de madeira de bétula tratada termicamente, proveniente de florestas manejadas de forma responsável.



Cocina nórdica en estado puro
Cozinha nórdica na sua forma mais pura
fiskars.com



Taiten

Excepcional control
para momentos
creativos

Controlo excecional
para momentos de
criação

La creación es como la vida reducida a un proceso. No se trata del resultado final, sino de las pequeñas victorias logradas en el camino.

Para que pueda controlar cada paso del camino, hemos creado Fiskars Taiten. Ahora puede convertir una inspiración en algo tangible y hermoso con sus propias manos, habilidades, estética y visión.

Al sumergirse con Taiten, no tendrá obstáculos, solo oportunidades.

Su respiración es regular. Sus movimientos son fluidos y su fluir es inquebrantable.

Con Taiten, tiene libertad de creación para disfrutar de pequeñas victorias en el camino.

A criação é como se a vida tivesse sido concentrada num processo. Numa viagem o importante não é o que nos espera no final: são as pequenas vitórias ao longo do caminho.

Para que possa controlar cada passo do caminho, criámos a Fiskars Taiten. De forma a que possa transformar a centelha de uma ideia em algo tangível e bonito usando as suas próprias mãos, competências, estética e visão.

Quando se está imerso no momento com a Taiten, não há obstáculos, apenas oportunidades.

A sua respiração está controlada. Os seus movimentos são fluidos; o seu fluxo é inquebrável. Com a Taiten, tem a liberdade criativa de desfrutar das pequenas vitórias do caminho.



Cocción / Cozinha Taiten

Características



1 Calentamiento uniforme / Aquecimento uniforme

- Fabricada con aluminio totalmente reciclado de gran calidad, transmite el calor sumamente bien y calienta los alimentos tanto por el fondo como por los laterales de la sartén.
- Feito em alumínio de alta qualidade 100% reciclado, que conduz extremamente bem o calor, aquecendo os alimentos não apenas a partir do fundo, mas também dos lados da panela.

2 Mango seguro / Pega de segurança

- El mango de acero inoxidable es seguro y apto para el horno.
- A pega em aço inoxidável é segura e pode ir ao forno

3 Recubrimiento de primera calidad / Revestimento de elevada qualidade

- El recubrimiento cerámico Ceratec™ no es plástico y facilita la cocción y la limpieza gracias a sus características antiadherentes. Sin PFAS.
- O revestimento cerâmico Ceratec™ é não plástico e torna mais fácil o cozinhar e o limpar graças às suas características antiaderentes. Sem PFAS.

4 Base que ahorra energía / Base economizadora de energia

- La base se calienta hasta un 50% más rápido en placas vitrocerámicas y ahorra un 30% de energía.
- A base aquece 50% mais depressa em placas cerâmicas e poupa 30% de energia.

5 Funciona con todo tipo de placas / Compatível com todas as placas

- La revolucionaria tecnología OPTIHEAT™ de las sartenes y de la sartén para saltear evita el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción, lo que la

convierte en una innovadora opción para las cocinas modernas. Las baterías de cocina Taiten funcionan con cualquier tipo de placa.

- Nas frigideiras e frigideira para saltear, a tecnologia revolucionária OPTIHEAT™ evita que as frigideiras sobreaqueçam nas placas de indução, tornando-as uma escolha inovadora para as cozinhas modernas. Os utensílios de cozinha Taiten funcionam em todas as placas.

6 Fabricadas en Finlandia / Fabricado na Finlândia

- Las baterías de cocina Taiten se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, en el centro de Finlandia.
- Os utensílios de cozinha Taiten são fabricados no centro da Finlândia na fábrica de Sorsakoski.



Hecho en Finlandia
Fabricado na Finlândia

¡NOVEDADES! Cocción Taiten

NOVO! Cozinha Taiten

Cazo / Tacho 1,6 L					Código SAP 1066951	EAN 6 424002 016755
Altura: 10,5 cm	Profundidad: 35,5 cm	Anchura: 19,5 cm	Peso: 1,07 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- El cazo Taiten de 1,6 L tiene un recubrimiento antiadherente sumamente resistente y es perfecto para preparar platos a base de leche, nata o queso. Fabricado en aluminio integralmente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos. El recubrimiento Hardtec Superior+™ no contiene PFOA/PFOS. Clásicos mango y tapadera en acero inoxidable de diseño ergonómico.
- O tacho Taiten 1,6 L tem um revestimento antiaderente extremamente duradouro, ideal para cozinhar pratos com uma base de leite, natas ou queijo. Feito de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados do tacho também aquecem os alimentos. O revestimento Hardtec Superior+™ não contém PFOA/PFOS. Pega e tampa em aço inoxidável clássicas e ergonómicas.

Olla / Panela 3,5 L					Código SAP 1066952	EAN 6 424002 016762
Altura: 12 cm	Profundidad: 23,2 cm	Anchura: 31,2 cm	Peso: 1,76 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- La olla Taiten de 3,5 L tiene un recubrimiento antiadherente sumamente resistente y es perfecta para preparar platos a base de leche, nata o queso. Fabricada en aluminio integralmente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos. El recubrimiento Hardtec Superior+™ no contiene PFOA/PFOS. Clásicas asas y tapadera en acero inoxidable de diseño ergonómico.
- A panela Taiten 3,5 L tem um revestimento antiaderente extremamente duradouro, ideal para cozinhar pratos com uma base de leite, natas ou queijo. Feita de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados da panela também aquecem os alimentos. O revestimento Hardtec Superior+™ não contém PFOA/PFOS. Pega e tampa em aço inoxidável clássicas e ergonómicas.

Sartén / Frigideira 24 cm					Código SAP 1066946	EAN 6 424002 016700
Altura: 47,4 cm	Profundidad: 6,5 cm	Anchura: 26,5 cm	Peso: 1,2 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- La sartén Taiten de 24 cm incorpora la revolucionaria tecnología OPTIHEAT™, que evita que la sartén se sobrecaliente en las placas de inducción. El recubrimiento antiadherente Hardtec Superior+™ es sumamente duradero y no contiene PFOA/PFOS, perfecto para freír y soasar incluso ingredientes delicados. Fabricada en aluminio integralmente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos. Mango clásico ergonómico de acero inoxidable.
- A frigideira Taiten, 24 cm apresenta a revolucionária tecnologia OPTIHEAT™, que evita que a frigideira sobreaqueça nas placas de indução. O revestimento antiaderente Hardtec Superior+™ extremamente duradouro não contém PFOA/PFOS, ideal para fritar e dourar até mesmo ingredientes delicados. Feita de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados da frigideira também aquecem os alimentos. Pega em aço inoxidável clássica e ergonómica.

Sartén / Frigideira 26 cm					Código SAP 1066947	EAN 6 424002 016717
Altura: 49 cm	Profundidad: 8,4 cm	Anchura: 27,2 cm	Peso: 1,5 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- La sartén Taiten de 26 cm incorpora la revolucionaria tecnología OPTIHEAT™, que evita que la sartén se sobrecaliente en las placas de inducción. El recubrimiento antiadherente Hardtec Superior+™ es sumamente duradero y no contiene PFOA/PFOS, perfecto para freír y soasar incluso ingredientes delicados. Fabricada en aluminio integralmente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos. Mango clásico ergonómico de acero inoxidable.
- A frigideira Taiten, 26 cm apresenta a revolucionária tecnologia OPTIHEAT™, que evita que a frigideira sobreaqueça nas placas de indução. O revestimento antiaderente Hardtec Superior+™ extremamente duradouro não contém PFOA/PFOS, ideal para fritar e dourar até mesmo ingredientes delicados. Feita de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados da frigideira também aquecem os alimentos. Pega em aço inoxidável clássica e ergonómica.

Sartén / Frigideira 28 cm					Código SAP 1066948	EAN 6 424002 016724
Altura: 52 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 30,2 cm	Peso: 1,6 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- La sartén Taiten de 28 cm incorpora la revolucionaria tecnología OPTIHEAT™, que evita que la sartén se sobrecaliente en las placas de inducción. El recubrimiento antiadherente Hardtec Superior+™ es sumamente duradero y no contiene PFOA/PFOS, perfecto para freír y soasar incluso ingredientes delicados. Fabricada en aluminio integralmente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos. Mango clásico ergonómico de acero inoxidable.
- A frigideira Taiten, 28 cm apresenta a revolucionária tecnologia OPTIHEAT™, que evita que a frigideira sobreaqueça nas placas de indução. O revestimento antiaderente Hardtec Superior+™ extremamente duradouro não contém PFOA/PFOS, ideal para fritar e dourar até mesmo ingredientes delicados. Feita de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados da frigideira também aquecem os alimentos. Pega em aço inoxidável clássica e ergonómica.

Sartén para saltear / Frigideira para saltear 26 cm					Código SAP 1066949	EAN 6 424002 016731
Altura: 48,7 cm	Profundidad: 9,8 cm	Anchura: 28,9 cm	Peso: 2,1 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

• La sartén para saltear Taiten de 26 cm incorpora la revolucionaria tecnología OPTIHEAT™, que evita que la sartén se sobrecaliente en las placas de inducción. El recubrimiento antiadherente Hardtec Superior+™ es sumamente duradero y no contiene PFOA/PFOS. Fabricada en aluminio íntegramente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos, perfecta para preparar platos con salsas. Mango clásico ergonómico de acero inoxidable.

• A frigideira para saltear Taiten, 26 cm apresenta a revolucionária tecnologia OPTIHEAT™, que evita que a frigideira sobreaqueça nas placas de indução. O revestimento antiaderente Hardtec Superior+™ extremamente duradouro não contém PFOS/PFOA. Feita de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados da frigideira também aquecem os alimentos, ideal para cozinhar pratos com molho. Pega em aço inoxidável clássica e ergonómica.

Asadera / Assadeira 28 cm					Código SAP 1066950	EAN 6 424002 016748
Altura: 9,5 cm	Profundidad: 30,5 cm	Anchura: 34,5 cm	Peso: 2,57 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

• La asadera Taiten de 28 cm tiene un recubrimiento antiadherente sumamente resistente y es perfecta para cocinar lento a baja temperatura gratinados, risottos y estofados de carne. Fabricada en aluminio íntegramente reciclado que propaga el calor sumamente bien y cuyos laterales también calientan los alimentos. El recubrimiento Hardtec Superior+™ no contiene PFOA/PFOS. Clásicas asas y tapadera en acero inoxidable de diseño ergonómico.

• Assadeira Taiten, 28 cm com revestimento antiaderente extremamente duradouro, ideal para cozinhar lentamente e a baixa temperatura gratinados, risottos e estufados de carne. Feita de alumínio 100% reciclado que conduz extremamente bem o calor, os lados da assadeira também aquecem os alimentos. O revestimento Hardtec Superior+™ não contém PFOA/PFOS. Pega e tampa em aço inoxidável clássicas e ergonómicas.

Cuchillos / Facas Taiten Características



Fiskars Taiten, lo último en innovación de corte.
Fiskars Taiten é a última inovação em corte.

- 1 Materiales de alta calidad / Materiais de qualidade superior**
 - Cuchilla de titanio para una extrema ligereza, rendimiento y control.
 - Lâmina Titanium para uma leveza, desempenho e controle extremos.
- 2 Tecnología innovadora / Tecnologia inovadora**
 - **LZR-EDGE™** tecnología con partículas de carburo de titanio en el filo de la hoja, que mantiene la hoja afilada 4 veces más tiempo que las cuchillas estándar.
 - A tecnologia revolucionária **LZR-EDGE™** com partículas de carboneto de titânio no gume, mantém a lâmina afiada 4 vezes mais tempo que as facas convencionais.
- 3 Diseño distintivo / Design exclusivo**
 - El diseño moderno combina perfectamente ergonomía, estilo y equilibrio.
 - A linguagem de design moderna combina na perfeição ergonomia, estilo e um equilíbrio excelente.
- 4 Mango ergonómico / Punho ergonómico**
 - Mango ergonómico tridimensional patentado para un agarre perfecto.
 - Punho ergonómico a partir de modelo tridimensional para um manuseamento perfeito.
- 5 Ultra resistente a la corrosión / Máxima resistência à corrosão**



Cuchillos / Facas Taiten

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 20 cm					Código SAP 1066830	EAN 6 424002 016557
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,2 cm	Peso: 0,10 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 1027294	



- Cuchillo mediano de uso general con una hoja fuerte ideal para la mayoría de las tareas de corte. Cuchilla de titanio con una extrema ligereza, rendimiento y control. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ con partículas de carburo de titanio en el filo, mantiene el filo afilado 4 veces más tiempo que las cuchillas estándar.
- Faca de tamanho médio polivalente com uma lâmina forte ideal para a maioria das tarefas de corte. Lâmina em titânio para leveza, desempenho e controle extremos. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ com partículas de carboneto de titânio no gume, mantém a lâmina afiada 4 vezes mais tempo que as facas convencionais.

Cuchillo Santoku / Faca Santoku, 16 cm					Código SAP 1066831	EAN 6 424002 016564
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,2 cm	Peso: 0,10 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 1027295	



- Cuchillo de uso general con estilo asiático y de hoja ancha ideal para la preparación de carnes, pescados y verduras. Cuchilla de titanio para una extrema ligereza, rendimiento y control. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ con partículas de carburo de titanio en el filo, mantiene el filo afilado 4 veces más tiempo que las cuchillas estándar.
- Faca estilo asiático polivalente com uma lâmina larga ideal para preparar carne, peixe e vegetais. Lâmina em titânio para leveza, desempenho e controle extremos. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ com partículas de carboneto de titânio no gume, mantém a lâmina afiada 4 vezes mais tempo que as facas convencionais.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 16 cm					Código SAP 1066832	EAN 6 424002 016571
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,2 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 1027296	



- Cuchillo mediano de uso general con una hoja fuerte ideal para la mayoría de las tareas de corte. Cuchilla de titanio con una extrema ligereza, rendimiento y control. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ con partículas de carburo de titanio en el filo, mantiene el filo afilado 4 veces más tiempo que las cuchillas estándar.
- Faca de tamanho médio polivalente com uma lâmina forte ideal para a maioria das tarefas de corte. Lâmina em titânio para leveza, desempenho e controle extremos. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ com partículas de carboneto de titânio no gume, mantém a lâmina afiada 4 vezes mais tempo que as facas convencionais.

Cuchillo para mondar / Faca de aparar, 10 cm					Código SAP 1066833	EAN 6 424002 016588
Altura: 3 cm	Profundidad: 24 cm	Anchura: 5,7 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 1027297	



- Cuchillo bien equilibrado y versátil para múltiples trabajos de corte y pelado. Cuchilla de titanio para una extrema ligereza, rendimiento y control. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ con partículas de carburo de titanio en el filo, mantiene el filo afilado 4 veces más tiempo que las cuchillas estándar.
- Faca de ponta centrada versátil ideal para uma ampla gama de tarefas de corte e para descascar. Lâmina em titânio para leveza, desempenho e controle extremos. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ com partículas de carboneto de titânio no gume, mantém a lâmina afiada 4 vezes mais tempo que as facas convencionais.

Juego cuchillos, 2 uds. / Conjunto de facas 2 peças					Código SAP 1066834	EAN 6 424002 016595
Altura: 34,2 cm	Profundidad: 3,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,38 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 1027298	



- El juego de cuchillos indispensable para su cocina: un cuchillo cocinero grande de 20 cm y un cuchillo mondador de 10 cm. Innovadora hoja de titanio que confiere una ligereza extrema y un control excepcional. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ permite conservar el filo 4 veces más que un cuchillo corriente. Mango ergonómico con muescas tridimensionales para un agarre perfecto. Debe utilizarse la piedra de afilar Whetstone para los cuchillos Taiten.
- O conjunto de facas essencial para a sua cozinha: uma faca de chefe grande de 20 cm e uma faca de aparar de 10 cm. Lâmina em titânio inovadora para uma leveza extrema e um controle excepcional. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ mantém o gume afiado quatro vezes mais tempo, comparada com as facas tradicionais. Cabo ergonómico a partir de um modelo 3D para um manuseamento perfeito. A pedra de amolar deve ser usada para afiar as suas facas Taiten.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 21 cm					Código SAP 1066835	EAN 6 424002 016601
Altura: 3,1 cm	Profundidad: 39,4 cm	Anchura: 7,1 cm	Peso: 0,25 kg	Unid / emb: 1	Ref Antigua -	



- Su hoja larga y recta de excelente filo es perfecta para preparar y trincar asados. Innovadora hoja de titanio que confiere una ligereza extrema y un control excepcional. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ permite conservar el filo 4 veces más que un cuchillo corriente. Mango ergonómico con muescas tridimensionales para un agarre perfecto. Debe utilizarse la piedra de afilar Whetstone para los cuchillos Taiten.
- Lâmina reta, comprida, com um gume afiado ideal para preparar e trincar assados. Lâmina em titânio inovadora para uma leveza extrema e um controle excepcional. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ mantém o gume afiado quatro vezes mais tempo, comparada com as facas tradicionais. Cabo ergonómico a partir de um modelo 3D para um manuseamento perfeito. A pedra de amolar deve ser usada para afiar as suas facas Taiten.

Cuchillo para filetear / Faca de filetar, 21 cm					Código SAP 1066836	EAN 6 424002 016618
Altura: 3,1 cm	Profundidad: 39,4 cm	Anchura: 7,1 cm	Peso: 0,23 kg	Unid / emb: 1	Ref Antigua -	




- Su hoja larga y flexible de excelente filo es perfecta para preparar y filetear pescado. Innovadora hoja de titanio que confiere una ligereza extrema y un control excepcional. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ permite conservar el filo 4 veces más que un cuchillo corriente. Mango ergonómico con muescas tridimensionales para un agarre perfecto. Debe utilizarse la piedra de afilar Whetstone para los cuchillos Taiten.
- Lâmina comprida, flexível, com um gume afiado ideal para preparar e filetar peixe. Lâmina em titânio inovadora para uma leveza extrema e um controle excepcional. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ mantém o gume afiado quatro vezes mais tempo, comparada com as facas tradicionais. Cabo ergonómico a partir de um modelo 3D para um manuseamento perfeito. A pedra de amolar deve ser usada para afiar as suas facas Taiten.

Cuchillo para mondar / Faca de aparar, 13 cm					Código SAP 1066837	EAN 6 424002 016625
Altura: 3,1 cm	Profundidad: 30,1 cm	Anchura: 6,1 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 1	Ref Antigua -	



- Cuchillo pequeño multiuso de hoja resistente, perfecto para gran variedad de cortes. Innovadora hoja de titanio que confiere una ligereza extrema y un control excepcional. La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ permite conservar el filo 4 veces más que un cuchillo corriente. Mango ergonómico con muescas tridimensionales para un agarre perfecto. Debe utilizarse la piedra de afilar Whetstone para los cuchillos Taiten.
- Faca pequena polivalente com uma lâmina forte ideal para uma grande variedade de tarefas de corte. Lâmina em titânio inovadora para uma leveza extrema e um controle excepcional. A tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ mantém o gume afiado quatro vezes mais tempo, comparada com as facas tradicionais. Cabo ergonómico a partir de um modelo 3D para um manuseamento perfeito. A pedra de amolar deve ser usada para afiar as suas facas Taiten.

Piedra de afilar / Pedra de amolar Premium

Altura: 28.4 cm	Profundidad: 4.5 cm	Anchura: 7.9 cm	Peso: 0.76 kg	Unid/emb: 4	Código SAP 1058937	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	----------------------------	------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------	----------------------	---



• Excelente afilador de cuchillos integral apto para todos los cuchillos de su cocina. El juego incluye: una piedra de afilar de dos granos de 1000/5000, una guía del ángulo de afilado (26°), una banda de cuero para lustre, un estuche.

• Conjunto afilador de facas com tudo incluído adequado para todas as facas da sua cozinha. O conjunto inclui: uma pedra de amolar com dois grãos 1000/5000, uma guia de ângulo de afiação (26°), uma tira de couro para polimento e um estojo de armazenamento.



Para afilar el cuchillo, siga estos pasos
Para afiar a sua faca, siga estes passos:

1 Poner a remojo / Molhar

• Comience poniendo a remojo la piedra de afilar en agua durante 5- 10 minutos. El agua hará de lubricante al afilar el cuchillo.
• Comece por mergulhar a pedra de amolar em água por 5-10 minutos. A água agirá como lubrificante quando afiar a faca.

2 Grano grueso gris / Grão grosso cinzento

• Tras remojar la piedra, colóquela en el soporte antideslizante con el grano grueso gris (1000) hacia arriba.
• Depois de ter molhado a pedra de amolar coloque-a no suporte antideslizante com o grão cinzento/grosso (1000) virado para cima.

3 Cuchillo en la guía de ángulo / Faca na guia do ângulo

• Si se utiliza una guía de ángulo de afilado, lo más fácil es comenzar colocando la guía cerca del mango y apretar la perilla naranja.
• Ao usar a guia do ângulo de afiação, a maneira mais fácil de começar é colocar a guia do ângulo perto do cabo e apertar o botão cor de laranja.

4 Comenzar a afilar / Começar a afiar

• Sujete el cuchillo y la guía de ángulo de manera que la hoja toque la piedra. La guía de ángulo debe tocar suavemente la piedra junto con la hoja. Realice movimientos hacia delante y hacia atrás sobre la piedra de manera suave y regular.

• Prenda a faca e a guia do ângulo de modo a que a lâmina se encontre com a pedra. A guia do ângulo deve apertar suavemente a pedra com a lâmina. Empurre para a frente e para trás ao longo da pedra com movimentos suaves e firmes.

5 Afilar las partes restantes / Afiar as restantes partes

• Acerque la guía de ángulo a la punta del cuchillo para afilar las partes restantes de la hoja.
• Mova a guia do ângulo para mais perto da ponta da faca para afiar as restantes partes da lâmina.

6 Girar el cuchillo / Virar a faca

• Cuando acabe con un lado del cuchillo, gírelo y repita el proceso en el otro lado de la hoja.
• Depois de terminar um lado, vire a faca e repita com o outro lado da lâmina.

7 Grano fino blanco / Grão fino branco

• Ahora gire la piedra para finalizar el afilado, con el grano fino blanco (5000) hacia arriba. Afile la hoja a todo lo largo utilizando la guía de ángulo y repita el proceso por ambos lados de la hoja.
• Agora está na altura de virar a pedra de amolar para finalizar a afiação, com o grão branco/fino (5000) virado para cima. Afie todo o comprimento da lâmina usando a guia do ângulo y repita para ambos os lados da lâmina.

8 Aclarado / Enxaguar

• Ya casi ha terminado. Retire la guía de ángulo de la hoja y enjuague el cuchillo y la piedra de afilar en agua corriente y séquelos con un paño. Tenga cuidado, ahora el cuchillo está muy afilado.
• Está quase a terminar. Agora remova a guia do ângulo da lâmina e enxague a faca e a pedra de amolar com água corrente e seque ambos com um pano. Tenha cuidado, a sua faca agora está super afiada!

9 Banda de cuero para lustre / Tira de couro para polimento

• Añada un toque final puliendo la hoja con la banda de cuero para pulir suministrada. Coloque el cuero sobre la piedra con el lado rugoso hacia arriba y, con cuidado, pase el cuchillo por el cuero 3-5 veces por ambos lados (véase la imagen).
• Adicione um toque final polindo a lâmina com a tira de couro fornecida. Coloque a tira de couro em cima da pedra com o lado áspero para cima e movimente a faca com cuidado ao longo da tira de couro 3-5 vezes dos dois lados (ver imagem).

10 Mantenimiento / Manutenção

• ¡Enhorabuena, ha finalizado el proceso! Si desea más información sobre el mantenimiento de los cuchillos, visite www.fiskars.com.
• Parabéns, terminou! Para mais informação sobre a manutenção das suas facas, por favor visite www.fiskars.com.

FISKARS®

Taiten

Precisión que inspira
Precisão que inspira

Excepcional control
para momentos
creativos

Controlo excepcional
para momentos
de criação



fiskars.com

All Steel pure

Utensílios de cozinha
duraderos de acero
inoxidable sin revestimiento

Utensílios de cozinha
em aço inoxidável não
revestidos duradouros

La gama Pure es la nueva opción exclusiva, duradera* y altamente resistente para consumidores ávidos de calidad. Con unas características increíblemente funcionales y duraderas y un diseño muy estético, Pure le ofrece la nueva generación de utensilios de cocina sin revestimiento, excepcionalmente duraderos, que combinan durabilidad y rendimiento sin problemas. Las cacerolas sin revestimiento Fiskars pueden utilizarse a temperaturas altas e introducir las en el horno. Son ideales para dorar. No obstante, para evitar que los alimentos no se quemen ni se peguen, es importante ajustar gradualmente la temperatura. Las sartenes de acero inoxidable sin revestimiento pueden dorar a temperaturas más bajas que las sartenes con revestimiento. Son enormemente duraderas y prácticamente eternas gracias a su superficie carente de revestimiento.

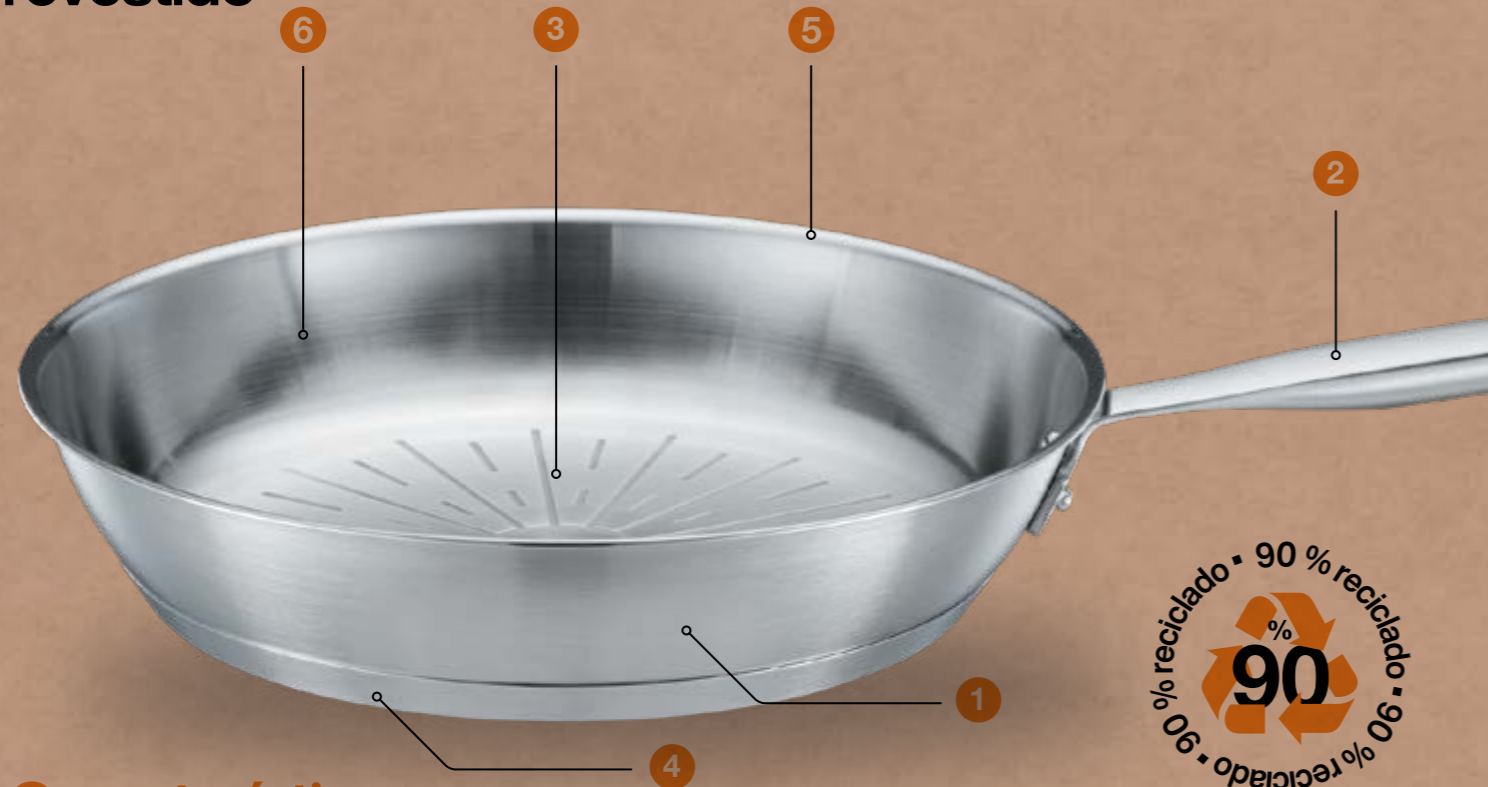
*Fabricada con materiales reciclados en un 90 %, fácil de reciclar y sin plástico.

Pure é uma escolha nova exclusivamente sustentável* e muito duradoura para o consumidor consciente da qualidade. Com designs extremamente funcionais e duradouros e com uma estética visualmente agradável, a gama Pure oferece-lhe a geração seguinte de utensílios de cozinha sem revestimento, excepcionalmente durável que combina sustentabilidade e desempenho sem preocupações. As frigideiras sem revestimento da gama Pure da Fiskars podem ser usadas a altas temperaturas e colocadas no forno. São ideais para dourar. Contudo, para evitar que os alimentos se queimem e peguem é importante ajustar a temperatura gradualmente. As frigideiras sem revestimento em aço inoxidável podem dourar a temperaturas mais baixas em comparação com as frigideiras revestidas. São extremamente duráveis e quase eternas devido à superfície sem revestimento.

*Feito com 90% de materiais reciclados, fácil de reciclar e sem plásticos.



All Steel pure Cocción en acero inoxidable sin revestimiento / Cozinhar em aço inoxidável não revestido



Características

1 Durabilidad / Durabilidade

- Fabricados en resistente acero inoxidable 18/10. También pueden utilizarse con utensilios de metal.
- Feita de aço inoxidável 18/10 duradouro. Também pode ser usada com utensilios de metal.

2 Mango seguro / Pega segura

- El mango de acero inoxidable es seguro y apto para horno.
- A pega em aço inoxidável é segura e pode ir ao forno.

3 Exclusivo patrón grabado / Padrão gravado exclusivo

- El patrón grabado permite repartir los aceites de cocción de manera uniforme.
- O padrão gravado serve para espalhar uniformemente os óleos do cozinhado.

4 Base de triple capa / Base com 3 camadas

- La gruesa base de triple capa está optimizada para calentar de forma eficiente y uniforme.
- A base espessa com 3 camadas foi otimizada para um aquecimento eficaz e uniforme.

5 Reborde plegado / Borda enrolada

- Reborde plegado reforzado para mayor durabilidad.
- Borda enrolada reforçada, para maior durabilidade.

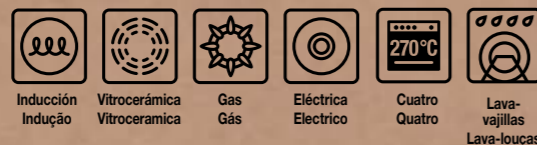
6 Rectificación sostenible / Esmerilación sustentável

- Superficie interior mate pulida mediante técnica de muela rectificadora al agua.

- Superficie interna mate feita através da técnica de esmerilção com pedra de amolar.

7 Fabricado en Finlandia / Fabricado na Finlândia

- Las sartenes All Steel se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, en Finlandia Central.
- Todas as frigideiras All Steel são fabricadas no centro da Finlândia na fábrica de Sorsakoski.



Baterías de cocina / Utensílios de cozinha

All Steel pure

Sartén / Frigideira 24 cm

Altura: 48 cm	Profundidad: 10,3 cm	Anchura: 27 cm	Peso: 1,03 kg	Unid / emb: 6	Código SAP: 1065627	Ref Antigua: 1057594	EAN: 6 424002 015888
---------------	----------------------	----------------	---------------	---------------	---------------------	----------------------	----------------------



MADE IN FINLAND

- La sartén All Steel pure (24 cm) de Fiskars, fabricada de manera sostenible con acero inoxidable de máxima calidad y pureza, ofrece una funcionalidad incomparable para toda clase de cocción, con una superficie de cocción sin recubrimiento y con un exclusivo grabado especialmente apto para freír y dorar a altas temperaturas. Prácticamente indestructible, el cuerpo y asa de acero inoxidable 18/10 de esta sartén están fabricados en un 90 % de materiales reciclados e incorpora una base de tres capas optimizada para distribuir el calor de forma eficiente y uniforme. Esta sartén es apta para toda clase de placas y para horno hasta 270 °C y tiene una garantía de 25 años.
- Feita de forma sustentável no mais puro aço inoxidável, a Frigideira Fiskars All Steel pure (24 cm) oferece uma funcionalidade incomparável em todos os tipos de placas e a pega desta frigideira em aço inoxidável 18/10 são construídos com 90% de materiais reciclados e possui uma base de três camadas otimizada para uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Esta frigideira é adequada para todos os tipos de placas, é compatível com fornos até 270°C, e inclui uma garantia de 25 anos.

Sartén / Frigideira 28 cm

Altura: 51,8 cm	Profundidad: 12,3 cm	Anchura: 31 cm	Peso: 1,42 kg	Unid / emb: 6	Código SAP: 1065628	Ref Antigua: 1057595	EAN: 6 424002 015895
-----------------	----------------------	----------------	---------------	---------------	---------------------	----------------------	----------------------



MADE IN FINLAND

- La sartén All Steel pure (28 cm) de Fiskars, fabricada de manera sostenible con acero inoxidable de máxima calidad y pureza, ofrece una funcionalidad incomparable para toda clase de cocción, con una superficie de cocción sin recubrimiento y con un exclusivo grabado especialmente apto para freír y dorar a altas temperaturas. Prácticamente indestructible, el cuerpo y asa de acero inoxidable 18/10 de esta sartén están fabricados en un 90 % de materiales reciclados e incorpora una base de tres capas optimizada para distribuir el calor de forma eficiente y uniforme. Esta sartén es apta para toda clase de placas y para horno hasta 270 °C y tiene una garantía de 25 años.
- Feita de forma sustentável no mais puro aço inoxidável, a Frigideira Fiskars All Steel pure (28 cm) oferece uma funcionalidade incomparável em todos os tipos de placas e a pega desta frigideira em aço inoxidável 18/10 são construídos com 90% de materiais reciclados e possui uma base de três camadas otimizada para uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Esta frigideira é adequada para todos os tipos de placas, é compatível com fornos até 270°C, e inclui uma garantia de 25 anos.

Wok 28 cm

Altura: 52,3 cm	Profundidad: 16,3 cm	Anchura: 30,7 cm	Peso: 1,2 kg	Unid / emb: 4	Código SAP: 1065629	Ref Antigua: 1057596	EAN: 6 424002 015901
-----------------	----------------------	------------------	--------------	---------------	---------------------	----------------------	----------------------



MADE IN FINLAND

- La sartén Wok All Steel pure (28 cm) de Fiskars, fabricada de manera sostenible con acero inoxidable de máxima calidad y pureza, ofrece una funcionalidad incomparable para toda clase de cocción, con una superficie de cocción sin recubrimiento y con un exclusivo grabado especialmente apto para freír y dorar a altas temperaturas. Prácticamente indestructible, el cuerpo y asa de acero inoxidable 18/10 de esta sartén Wok están fabricados en un 90 % de materiales reciclados e incorpora una base de tres capas optimizada para distribuir el calor de forma eficiente y uniforme. Esta sartén Wok es apta para toda clase de placas y para horno hasta 270 °C y tiene una garantía de 25 años.
- Feita de forma sustentável no mais puro aço inoxidável, o Wok Fiskars All Steel pure (28 cm) oferece uma funcionalidade incomparável em todos os tipos de cozinhados, com uma superfície de cozedura sem revestimento e com uma gravação exclusiva, é excelente especialmente para fritar e dourar a altas temperaturas. Virtualmente indestrutível, o corpo e a pega deste wok em aço inoxidável 18/10 são construídos com 90% de materiais reciclados e possui uma base de três camadas otimizada para uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Este wok é adequado para todos os tipos de placas, é compatível com fornos até 270°C, e inclui uma garantia de 25 anos.

¿Lo sabía? / Sabia?

Las sartenes pure de acero inoxidable sin recubrimiento pueden dorar a temperaturas más bajas en comparación con las sartenes con recubrimiento. De ahí la importancia de regular y bajar las temperaturas de fritura para evitar que los alimentos se quemen y se peguen. Pruebe hasta hallar la temperatura óptima para su momento de pura cocina.

As frigideiras sem revestimento em aço inoxidável da gama pure douram a temperaturas mais baixas em comparação com as frigideiras revestidas. Por isso é que é muito importante ajustar e baixar as temperaturas de fritura para evitar que os alimentos se queimem e peguem. Experimente e encontre a temperatura ideal para seu momento de cozinha puro!

All Steel

Para un resultado perfectamente dorado

Para um resultado perfeitamente dourado

All Steel es la gama que garantiza un resultado perfectamente dorado y sabroso. El secreto es el revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® que permite asar y dorar perfectamente. El revestimiento admite además ser calentado a alta temperatura. Para un resultado perfectamente dorado.

All Steel é a gama que garante um resultado perfeitamente dourado e saboroso. O segredo é o revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® que permite dourar e gratinar perfeitamente. Por outro lado, o revestimento aguenta ser aquecido a temperaturas elevadas. Recomendado para um resultado perfeitamente dourado.



Cocción / Cozinha All Steel

Características



90% reciclado - 90% reciclado - 90% reciclado - 90% reciclado

1 Durabilidad / Durabilidade

- Fabricado en acero inoxidable 18/10.
- Fabricado em aço inoxidável 18/10.

2 Mango de seguridad / Pega de segurança

- Los mangos y las asas de acero inoxidable son seguros y se pueden hornear.
- As pegas e punhos em aço inoxidável são seguros e compatíveis com o forno.

3 Revestimiento Ceratec®

- El revestimiento cerámico Ceratec® conduce perfectamente el calor y sus características antiadherentes han sido mejoradas. Garantiza un resultado perfectamente dorado y sabroso.
- O revestimento cerâmico Ceratec® conduz perfeitamente o calor e as suas características antiaderentes foram melhoradas. Garante um resultado perfeitamente dourado e saboroso.

4 Base de 3 capas / Base com 3 camadas

- La base gruesa de 3 capas ha sido optimizada para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.
- A base espessa com 3 camadas foi otimizada para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

5 Base de 5 capas / Base com 5 camadas

- En los productos All Steel+, la base de 5 capas es especialmente eficaz y silenciosa en la placa de inducción.
- Nos produtos All Steel+, a base com 5 camadas é particularmente eficaz e silenciosa em indução.

6 Fabricado en Finlandia /

Fabricado na Finlândia

- Todos nuestros utensilios de cocina All Steel se fabrican en nuestras fábricas de Sorsakoski, Finlandia.
- Todo os nossos utensílios de cozinha All Steel são fabricados nas nossas fábricas de Sorsakoski na Finlândia.



Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

Baterías de cocina / Utensílios de cozinha

All Steel

Cazo / Tacho 1,5 L / 16 cm

Altura: 9,3 cm	Profundidad: 35,5 cm	Anchura: 18,1 cm	Peso: 0,93 kg	Unid/emb: 4	Código SAP 1064750	Ref Antigua 1023765	6 424002 014973
----------------	----------------------	------------------	---------------	-------------	--------------------	---------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

- La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricado en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación. Escala de medición en el interior. Mango seguro de acero inoxidable y tapadera con salida de vapor. Acero inoxidable sin recubrimiento para un uso duradero.

- A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todas as placas. Fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico. Escala de medição interior. Pega e tampa seguras, em aço inoxidável com saída de vapor. Aço inoxidável não revestido para uso duradouro.

Sartén para saltear / Frigideira para saltear 2L / 20 cm

Altura: 40,2 cm	Profundidad: 12,2 cm	Anchura: 22 cm	Peso: 1,05 kg	Unid/emb: 4	Código SAP 1064748	Ref Antigua -	6 424002 014959
-----------------	----------------------	----------------	---------------	-------------	--------------------	---------------	-----------------



MADE IN FINLAND

- La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricado en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación. Escala de medición en el interior. Mango seguro de acero inoxidable y tapadera con salida de vapor. Acero inoxidable sin recubrimiento para un uso duradero.

- A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico. Escala de medição interior. Pega e tampa seguras, em aço inoxidável com saída de vapor. Aço inoxidável não revestido para uso duradouro.

Olla / Panela 3,0L / 18 cm

Altura: 14,7 cm	Profundidad: 27,5 cm	Anchura: 19,9 cm	Peso: 1,29 kg	Unid/emb: 4	Código SAP 1064751	Ref Antigua 1023766	6 424002 014980
-----------------	----------------------	------------------	---------------	-------------	--------------------	---------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

- La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación. Escala de medición en el interior. Mango seguro de acero inoxidable y tapadera con salida de vapor.

- A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico. Escala de medição interior. Pega e tampa seguras, em aço inoxidável com saída de vapor.

Olla / Panela 5,0L / 22 cm

Altura: 16 cm	Profundidad: 32,7 cm	Anchura: 24,4 cm	Peso: 1,8 kg	Unid/emb: 4	Código SAP 1064752	Ref Antigua 1023767	6 424002 014997
---------------	----------------------	------------------	--------------	-------------	--------------------	---------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

- La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación. Escala de medición en el interior. Mango seguro de acero inoxidable y tapadera con salida de vapor. Acero inoxidable sin recubrimiento para un uso duradero.

- A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme e eficiente em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico. Escala de medição interior. Pega e tampa seguras, em aço inoxidável com saída de vapor. Aço inoxidável não revestido para uso duradouro.

Sartén / Frigideira 24 cm

Altura: 48,3 cm	Profundidad: 12 cm	Anchura: 27 cm	Peso: 1,14 kg	Unid/emb: 6	Código SAP 1064743	Ref Antigua 1023759	6 424002 014904
-----------------	--------------------	----------------	---------------	-------------	--------------------	---------------------	-----------------



MADE IN FINLAND

- El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente sin flúor ni otros productos químicos nocivos. La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación.

- O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente, sem flúor ou outros produtos químicos nocivos. A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico.

Sartén / Frigideira 26 cm

Altura: 50,5 cm	Profundidad: 11,7 cm	Anchura: 29,5 cm	Peso: 1,33 kg	Unid / emb: 6
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1064744**Ref Antigua **1023760**

EAN

**MADE IN FINLAND**

• El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente sin flúor ni otros productos químicos nocivos. La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación.

• O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente, sem flúor ou outros produtos químicos nocivos. A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico.

Sartén / Frigideira 28 cm

Altura: 51,8 cm	Profundidad: 12,3 cm	Anchura: 31 cm	Peso: 1,46 kg	Unid / emb: 6
------------------------	-----------------------------	-----------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1064745**Ref Antigua **1023761**

EAN

**MADE IN FINLAND**

• El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente sin flúor ni otros productos químicos nocivos. La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación.

• O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente, sem flúor ou outros produtos químicos nocivos. A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico.

Sartén para saltear / Frigideira para saltear 26 cm

Altura: 50,5 cm	Profundidad: 12,3 cm	Anchura: 29,5 cm	Peso: 2,08 kg	Unid / emb: 4
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1064746**Ref Antigua **1023762**

EAN

**MADE IN FINLAND**

• El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente sin flúor ni otros productos químicos nocivos. La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación.

• O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente, sem flúor ou outros produtos químicos nocivos. A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico.

Wok 28 cm / 4,5L

Altura: 10,5 cm	Profundidad: 52,2 cm	Anchura: 29,5 cm	Peso: 1,31 kg	Unid / emb: 4
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1064747**Ref Antigua **1023763**

EAN

**MADE IN FINLAND**

• El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente sin flúor ni otros productos químicos nocivos. La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación.

• O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente, sem flúor ou outros produtos químicos nocivos. A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico.

Asadera / Assadeira 28 cm

Altura: 9,4 cm	Profundidad: 38,3 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 2,4 kg	Unid / emb: 4
-----------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	----------------------

Código SAP **1064749**Ref Antigua **1023764**

EAN

**MADE IN FINLAND**

• El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente sin flúor ni otros productos químicos nocivos. La gruesa estructura de triple capa está optimizada para lograr un calentamiento uniforme en todo tipo de placas. Fabricada en un 90 % de materiales reciclados. Precioso acabado bruñido con menos materiales de fabricación.

• O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente, sem flúor ou outros produtos químicos nocivos. A base grossa de 3 camadas é otimizada para um aquecimento uniforme em todas as placas. Fabricada com 90% de aço inoxidável reciclado. O bonito acabamento escovado usa menos materiais de fabrico.

FISKARS®

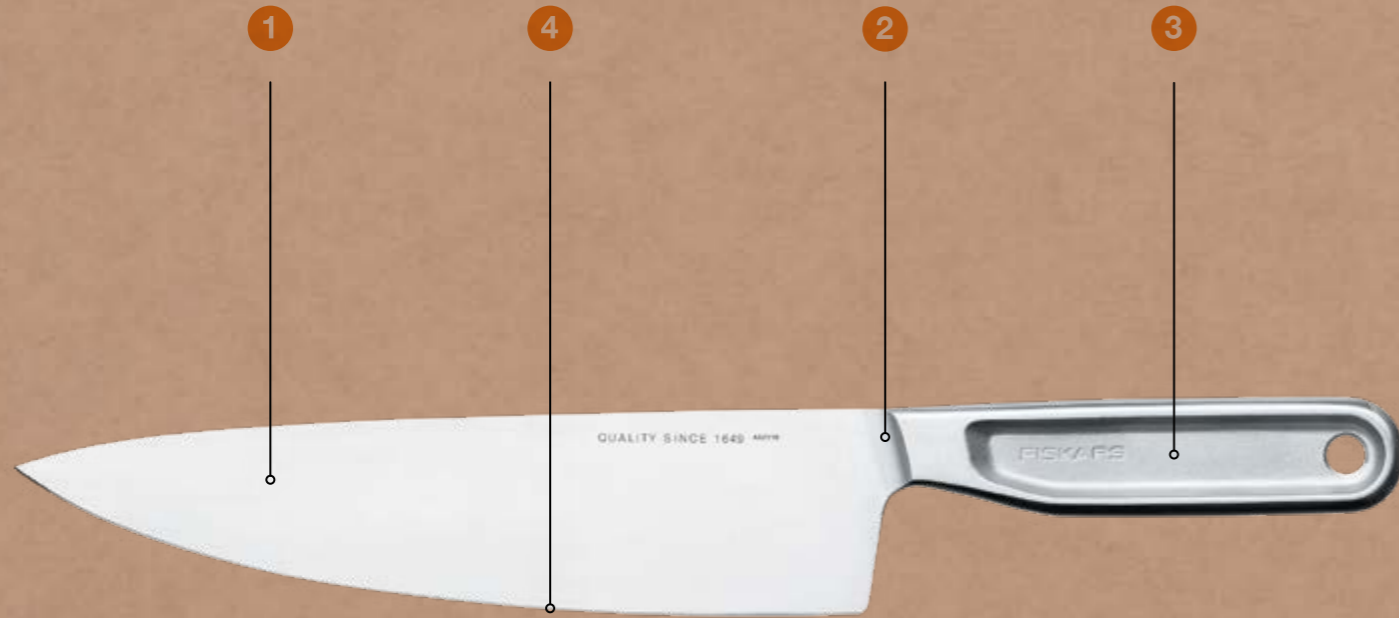
All Steel sartenes / frigideiras

- ✓ Hecho de 90% acero inoxidable reciclado con una huella de carbono un 92% menor que el del promedio de la industria
- ✓ El revestimiento cerámico no plástico **CERATEC™** crea una superficie antiadherente
- ✓ Base gruesa de 3 capas para freír uniforme y eficiente en todas las placas de cocción
- ✓ Mango seguro y apto para horno
- ✓ Fabricado em aço inoxidável 90% reciclado com uma pegada de carbono 92% inferior à o da média da indústria
- ✓ O revestimento cerâmico não plástico **CERATEC™** cria uma superfície antiaderente
- ✓ Base espessa de 3 camadas para fritar uniforme e eficiente em todas as placas de cozimento
- ✓ Alça segura e à prova de forno

Hecho en Finlandia
Fabricado na Finlândia
fiskars.com

Cuchillos / Facas All Steel

Características



1 Acero de primera calidad / Aço de qualidade superior

- Fabricado en acero japonés rico en carbono para obtener un rendimiento y una durabilidad excelentes. HRC 58.
- Fabricado em aço de alto carbono japonês para excelente desempenho e durabilidade. HRC 58.

2 Equilibrio óptimo / Equilíbrio ideal

- El óptimo equilibrio entre el mango y la hoja proporciona una experiencia de corte sin igual.
- O equilíbrio central ideal entre o cabo e a lâmina oferece uma experiência de corte excepcional.

3 Diseño minimalista en acero inoxidable / Design minimalista em aço inoxidável

- El cuchillo de acero inoxidable fundido presenta una estructura de diseño impecable.
- TA faca moldada tem uma estrutura de design inoxidável perfeita.

4 Una opción duradera / Escolha duradoura e com longevidade

- El excelente acero rico en carbono permite usarlo de por vida con un reafilado mínimo. En caso necesario, el material es 100 % reciclable. 25 años de garantía.
- Aço carbono de alta qualidade oferece uma utilização contínua com o mínimo de afiação. Se necessário, o material é 100% reciclável. 25 anos de garantia.

Cuchillos / Facas All Steel

Cuchillo de cocina grande / Faca de chefe grande

Altura: 42 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,37 kg	Unid / emb: 4
---------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1062882

Ref Antigua -



- Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo cocinero grande All Steel de Fiskars está elaborado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Su hoja excepcionalmente resistente es excelente para una gran variedad de cortes. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.
- Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de chefe grande Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina excepcionalmente forte que se destaca numa grande variedade de tarefas de corte. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Cuchillo de pan / Faca de pão

Altura: 42 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,36 kg	Unid / emb: 4
---------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1062883

Ref Antigua -



- Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo cocinero grande All Steel de Fiskars está elaborado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Su hoja excepcionalmente resistente es excelente para una gran variedad de cortes. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.
- Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de pão Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina longa, serrilhada e forte para cortar pão com códea dura. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Cuchillo Santoku / Faca Santoku

Altura: 42 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,37 kg	Unid / emb: 4
---------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1062884

Ref Antigua -



- Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e larga para preparar carne, peixe e vegetais. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.
- Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e larga para preparar carne, peixe e vegetais. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Hachete / Cutelo

Altura: 36 cm	Profundidad: 12 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,56 kg	Unid / emb: 4
---------------	--------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1062885

Ref Antigua -



- Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo hendedor All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una hoja robusta que es perfecta para trocear y rebanar carne, pescado, verduras duras, huesos, etc. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.
- Feito do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, o cutelo Santoku Fiskars All Steel foi concebido para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina robusta e resistente, ideal para cortar e fatiar carne, peixe, legumes duros, ossos e muito mais. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Cuchillo de cocina pequeño / Faca de chefe pequena

Altura: 32,7 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,27 kg	Unid / emb: 4
-----------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1062886

Ref Antigua -



- Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo cocinero pequeño All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Su hoja excepcionalmente resistente es excelente para la mayoría de cortes. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.
- Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de chefe pequena Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina excepcionalmente forte que se destaca na maioria das tarefas de corte. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Cuchillo de pelar / Faca de aparar

Altura: 30,1 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,25 kg	Unid/ emb: 4
------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Código SAP **1062887**

EAN



Ref Antigua -



• Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo mondador All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una resistente hoja para pelar y cortar frutas y verduras. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.

• Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de aparar Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte para descascar e cortar frutas e legumes. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Cuchillo tomatero / Faca para tomate

Altura: 32,7 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,27 kg	Unid/ emb: 4
------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Código SAP **1062888**

EAN



Ref Antigua -



• Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo tomatero All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una resistente hoja dentada para cortar alimentos de piel o corteza fina, como los tomates. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.

• Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca para tomate Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e serrilhada para cortar alimentos com uma crosta ou pele fina, como tomates. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Cuchillo pelador / Faca para descascar

Altura: 30,1 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 2,6 cm	Peso: 0,24 kg	Unid/ emb: 4
------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Código SAP **1062889**

EAN



Ref Antigua -



• Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo pelador All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una hoja robusta y compacta que es perfecta para pelar y cortar pequeñas frutas y verduras. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.

• Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca para descascar Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e compacta, ideal para descascar e cortar pequenas frutas e legumes. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.

Excelente tacoma para cajón Bloco de facas de gaveta em madeira

Tacoma de madera Fiskars para cajón / Bloco de facas de gaveta em madeira

Altura: 43,8 cm	Profundidad: 10,6 cm	Anchura: 5,8 cm	Peso: 0,58 kg	Unid/ emb: 4
------------------------	-----------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Código SAP **1062890**

EAN



Ref Antigua -



• Libere espacio en la encimera de la cocina y proteja sus mejores cuchillos con la tacoma de madera Fiskars para cajón. Esta tacoma horizontal permite guardar tres cuchillos grandes y cuatro pequeños con un diseño universal apto para la mayoría de estilos. Fabricada en madera de haya certificada, esta tacoma tiene un bonito acabado y mantiene sus cuchillos sin dañar evitando el mateado. Madera con certificación FSC®.

• Liberte espaço no balcão da cozinha e proteja as suas melhores facas com o bloco de facas de gaveta em madeira Fiskars. Este bloco horizontal armazena três facas grandes e quatro facas pequenas, com um design universal para acomodar a maioria dos estilos. Fabricado em madeira de faia, este bloco tem um bonito acabamento e irá manter as suas facas livres de danos e evitar que fiquem rombas. Madeira certificada FSC®.



Hard Face

Utensilios de cocina antiadherentes y resistentes para las elaboraciones de cada día

Os utensílios de cozinha antiaderentes mais resistentes para a cozinha do dia a dia

Hard Face ha sido especialmente diseñada para usos muy intensivos.

El revestimiento de PTFE 4 capas Hardtec Superior+™ de última generación, presenta unas propiedades antiadherentes excepcionales, así como una alta resistencia a la abrasión y a los arañazos. La cuarta capa del revestimiento aporta una textura adicional a la superficie para prolongar su vida útil. Las tapaderas de silicona silenciosas incorporan una función de vertido. La gama Hard Face está especialmente recomendada para las elaboraciones diarias más intensivas. Fiskars se enorgullece de presentar el revestimiento Hardtec Superior+™ de última generación en los utensilios de cocina de aluminio y de acero inoxidable Hard Face revestidos y perfeccionados.

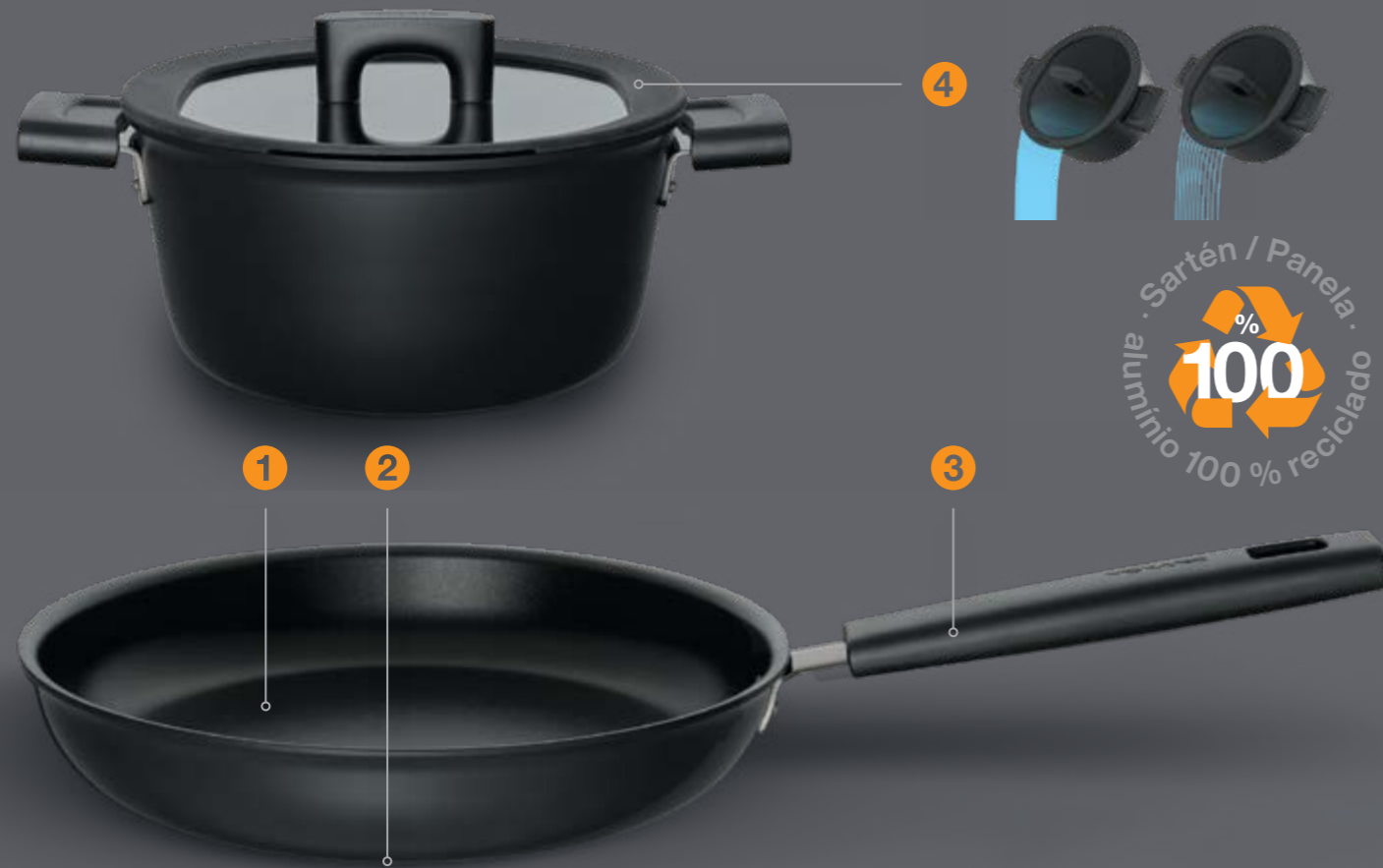
Hard Face é para utilização intensiva.

O revestimento de próxima geração Hardtec Superior+™ com 4 camadas tem propriedades antiaderentes notáveis juntamente com uma elevada resistência à abrasão e aos riscos. A quarta camada do revestimento também confere textura adicional à superfície. As tampas silenciosas de silicone têm uma funcionalidade para escorrer integrada. A ampla gama Hard Face é recomendada para as tarefas mais intensas da culinária do dia a dia. A Fiskars tem orgulho em apresentar o revestimento Hardtec Superior+™ de nova geração nos utensílios de cozinha em alumínio e aço inoxidável Hard Face revistos e corrigidos.



Cocción / Cozinha Hard Face

Características



1 Revestimiento de alta calidad / Revestimento de elevada qualidade

- El revestimiento duradero y antiadherente Hardtec Superior permite cocinar más fácilmente.
- O revestimento duradouro e antiaderente Hardtec Superior facilita a cozinha.

2 Base eficiente en energía / Base economizadora de energia

- La base se ha optimizado para calentar un 50 % más rápido y ahorrar un 30 % de energía.
- A base é otimizada para aquecer 50% mais depressa e economizar 30% de energia.

3 Base más espesa* / Base mais espessa*

- Una base muy espesa, que asegura una distribución uniforme y eficaz del calor. [*Hard Face 5,5-6 mm]
- A base muito espessa assegura uma distribuição uniforme e eficaz do calor. [*Hard Face 5,5-6mm]

4 Durabilidad / Durabilidade

- Revestimiento externo, muy duradero.
- Revestimento externo, ainda mais duradouro.

5 Mango de seguridad / Pega de segurança

- El mango de baquelita no se calienta y asegura un buen agarre.
- A pega em baquelite mantém-se fria e assegura um bom manuseamento.

6 Tapadera de cristal ultraplana con 2 opciones para verter / Tampa de vidro ultra plana com 2 opções para escorrer

- La tapadera posee bordes de silicona duradera y resistente al calor para manipularla con gran facilidad.
- A tampa possui bordos em silicone duradouro e resistente ao calor para a manipular com toda a facilidade.

7 Todo tipo de fuegos / Todos os tipos de fogão

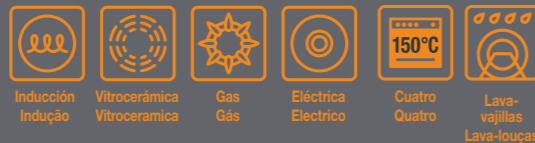
- La tecnología Optiheat™ es la única especialmente concebida para la inducción. Impide el sobrecalentamiento en las placas de inducción.
- A tecnologia Optiheat™ foi concebida especialmente para indução. Optiheat impede o sobreaquecimento sobre as placas de indução.

8 Fabricado en Finlandia / Fabricado na Finlândia

- Todos nuestros utensilios Hard Face han sido fabricados en nuestras fábricas de Sorsakoski en Finlandia.
- Todos os utensilios Hard Face são fabricados nas nossas fábricas de Sorsakoski na Finlândia.

9 Diseño diferente / Design diferente

- Tapa de cristal ultraplana y elegante. Acabado negro mate. Total look en negro. Mango de diseño moderno y armonioso.
- Tampa de vidro ultra plana e elegante. Acabamento preto mate. Look total preto. Pega com design moderno e harmonioso.



Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

Cocción / Cozinha Hard Face



reddot design award
winner 2016

Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,8 L/18 cm					Código SAP	1052226	EAN 6 411501 702432
Altura:	13,5 cm	Profundidad:	38,5 cm	Anchura:	20 cm	Peso:	



MADE IN
FINLAND

- Cazo de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales, lo cual hace de este cazo un utensilio ideal para preparar papillas o salsas a base de leche. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Panela em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis, o que torna esta panela ideal para as papas de aveia ou molhos à base de leite. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orifícios para verter facilmente e tem um punho em baquelite que se mantém frio.

Cazo con tapadera / Panela com tampa 2,5 L					Código SAP	1052235	EAN 6 411501 702524
Altura:	12,4 cm	Profundidad:	40,2 cm	Anchura:	23,2 cm	Peso:	



MADE IN
FINLAND

- Cazo de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales, lo cual hace de este cazo un utensilio ideal para preparar papillas o salsas a base de leche. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Panela em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis, o que torna esta panela ideal para as papas de aveia ou molhos à base de leite. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orifícios para verter facilmente e tem um punho em baquelite que se mantém frio.

Olla con tapadera / Panela com tampa 3,5 L/22 cm					Código SAP	1052227	EAN 6 411501 702449
Altura:	13,5 cm	Profundidad:	31 cm	Anchura:	24,5 cm	Peso:	



MADE IN
FINLAND

- Cazo de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales, lo cual hace de este cazo un utensilio ideal para preparar papillas o salsas a base de leche. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Panela em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis, o que torna esta panela ideal para as papas de aveia ou molhos à base de leite. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orifícios para verter facilmente e tem um punho em baquelite que se mantém frio.

Olla con tapadera / Panela com tampa 5 L/26 cm					Código SAP	1052228	EAN 6 411501 702456
Altura:	13,5 cm	Profundidad:	33,2 cm	Anchura:	27,9 cm	Peso:	



MADE IN
FINLAND

- Cazo de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales, lo cual hace de este cazo un utensilio ideal para preparar papillas o salsas a base de leche. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis, o que torna esta panela ideal para as papas de aveia ou molhos à base de leite. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orifícios para verter facilmente e tem um punho em baquelite que se mantém frio.

Sartén / Frigideira 20 cm					Código SAP	1052221	EAN 6 411501 702388
Altura:	8,5 cm	Profundidad:	43 cm	Anchura:	21,8 cm	Peso:	




MADE IN
FINLAND

- Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Frigideira em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.



reddot design award
winner 2016

Sartén / Frigideira 24 cm					Código SAP 1052222	EAN 
Altura: 9 cm	Profundidad: 44 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND


- Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Frigideira em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Sartén / Frigideira 26 cm					Código SAP 1052223	EAN 
Altura: 10,9 cm	Profundidad: 48,5 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 1,2 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND


- Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Frigideira em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Sartén / Frigideira 28 cm					Código SAP 1052224	EAN 
Altura: 10,9 cm	Profundidad: 50,5 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 1,36 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND


- Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Frigideira em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Sartén / Frigideira 30 cm					Código SAP 1052225	EAN 
Altura: 10,5 cm	Profundidad: 52,5 cm	Anchura: 32 cm	Peso: 1,75 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Frigideira em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Sartén / Frigideira para saltear 24 cm/2,2 L con tapadera					Código SAP 1052230	EAN 
Altura: 11 cm	Profundidad: 46,5 cm	Anchura: 25,8 cm	Peso: 1,73 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	




MADE IN FINLAND

- Sartén para saltear de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Frigideira para saltear em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orificios para verter facilmente e tem uma pega em baquelite que se mantém fria.




reddot design award
winner 2016

Sartén / Frigideira para saltear 26 cm/2,8 L con tapadera					Código SAP 1052231	EAN 
Altura: 11,5 cm	Profundidad: 48,5 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 1,98 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND


- Sartén para saltear de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Frigideira para saltear em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orificios para verter facilmente e tem uma pega em baquelite que se mantém fria.

Sartén / Frigideira para saltear 28 cm/3,5 L con tapadera					Código SAP 1052232	EAN 
Altura: 11,5 cm	Profundidad: 50,7 cm	Anchura: 30 cm	Peso: 1,28 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND


- Sartén para saltear de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y orificios para verter con facilidad, e incorpora un asa de baquelita que no se calienta.
- Frigideira para saltear em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento. A tampa possui um bordo em silicone silencioso, tem orificios para verter facilmente e tem uma pega em baquelite que se mantém fria.

Sartén para crepes / Crepeira 22 cm					Código SAP 1052229	EAN 
Altura: 6 cm	Profundidad: 42 cm	Anchura: 22,3 cm	Peso: 0,83 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. Perfecta para preparar tortillas, tortitas o crepes. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Frigideira em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. Perfecta para preparar omeletes, panquecas ou crepes. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Wok 28 cm/4,5L					Código SAP 1052233	EAN 
Altura: 13,3 cm	Profundidad: 54 cm	Anchura: 30 cm	Peso: 1,46 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	



MADE IN FINLAND

- Wok de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.
- Wok em alumínio para uso intensivo. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Cocinar / Cocina Hard Face steel

Características



1 Revestimiento de alta calidad / Revestimento de elevada qualidade

- El revestimiento duradero y antiadherente Hardtec Superior facilita la cocina.
- O revestimento duradouro e antiaderente Hardtec Superior facilita os cozinhados.

2 Base encapsulada de 3 capas / Base encapsulada com 3 camadas

- El interior de aluminio encapsulado en la base de acero inoxidable garantiza un calentamiento uniforme y eficaz.
- O coração de alumínio encapsulado na base em aço inoxidável garante um aquecimento uniforme e eficaz.

3 Durabilidad / Durabilidade

- El acero inoxidable es un material muy duro, muy resistente e ideal para un uso

intensivo en la vida diaria.

- O aço inoxidável é um material muito duro e muito resistente, ideal para o uso intenso do dia a dia.

4 Mango de seguridad / Pega de segurança

- El mango de baquelita no se calienta y garantiza un agarre perfecto.
- A pega em baquelite não aquece e garante um bom manuseamento.

5 Tapadera de cristal ultraplana con 2 opciones para verter / Tampa em vidro ultra plana com 2 opções para verter líquidos

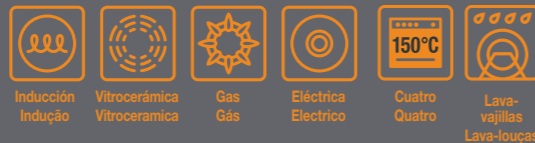
- La tapadera posee bordes de silicona duradero y resistentes al calor. El cristal permite vigilar fácilmente la cocción.

- A tampa possui bordos em silicone duradouro e resistente ao calor. O vidro permite controlar a cozedura facilmente.

6 Todo tipo de placas / Todos os fogões

7 Fabricado en Finlandia / Fabricado na Finlândia

- Todos nuestros utensilios de cocina Hard Face se fabrican en nuestras fábricas de Sorsakoski, Finlandia.
- Todo os nossos utensilios de cozinha Hard Face são fabricados nas nossas fábricas de Sorsakoski na Finlândia.



Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

Cocinar / Cocina Hard Face Steel



reddot design award
winner 2016

Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,8L/18 cm

Código SAP 1052239



Altura: 10,7 cm Profundidad: 38,5 cm Anchura: 20 cm Peso: 1,23 kg Unid / emb: 4 Ref Antigua: -



MADE IN
FINLAND

- Cazo de acero inoxidable duradero para un uso intensivo. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y presenta 2 aberturas distintas para verter fácilmente. El mango de baquelita no se calienta. La base de 3 capas permite un calentamiento eficaz y uniforme. Escala medidora grabada en el interior. Todo tipo de placas. Fabricado en Finlandia.
- Panela em aço inoxidável duradouro para uso intensivo. A tampa possui um bordo silencioso em silicone e tem 2 aberturas diferentes para verter líquidos facilmente. A pega em baquelite não aquece. A base com 3 camadas permite um aquecimento eficaz e uniforme. Graduada no interior. Todos os fogões. Fabricado na Finlândia.

Olla con tapadera / Panela com tampa 3,5L/20 cm

Código SAP 1052240



Altura: 14,6 cm Profundidad: 21,8 cm Anchura: 29,6 cm Peso: 1,68 kg Unid / emb: 4 Ref Antigua: -



MADE IN
FINLAND

- Olla de acero inoxidable duradero para un uso intensivo. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y presenta 2 aberturas distintas para verter fácilmente. Las asas de baquelita no se calienta. La base de 3 capas permite un calentamiento eficaz y uniforme. Escala medidora grabada en el interior. Todo tipo de placas. Fabricado en Finlandia.
- Panela em aço inoxidável duradouro para uso intensivo. A tampa possui um bordo silencioso em silicone e tem 2 aberturas diferentes para verter líquidos facilmente. Asas em baquelite não aquece. A base com 3 camadas permite um aquecimento eficaz e uniforme. Graduada no interior. Todos os fogões. Fabricado na Finlândia.

Olla con tapadera / Panela com tampa 5L/22 cm

Código SAP 1052241



Altura: 16,7 cm Profundidad: 24 cm Anchura: 31,6 cm Peso: 2,01 kg Unid / emb: 4 Ref Antigua: -



MADE IN
FINLAND

- Olla de acero inoxidable duradero para un uso intensivo. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y presenta 2 aberturas distintas para verter fácilmente. Las asas de baquelita no se calienta. La base de 3 capas permite un calentamiento eficaz y uniforme. Escala medidora grabada en el interior. Todo tipo de placas. Fabricado en Finlandia.
- Panela em aço inoxidável duradouro para uso intensivo. A tampa possui um bordo silencioso em silicone e tem 2 aberturas diferentes para verter líquidos facilmente. Asas em baquelite não aquece. A base com 3 camadas permite um aquecimento eficaz e uniforme. Graduada no interior. Todos os fogões. Fabricado na Finlândia.

Sartén / Frigideira 26 cm

Código SAP 1052246



Altura: 9 cm Profundidad: 48,4 cm Anchura: 28 cm Peso: 1,31 kg Unid / emb: 6 Ref Antigua: -



MADE IN
FINLAND

- Sartén de acero inoxidable para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior tiene una durabilidad y unas propiedades antiadherentes excelentes. El mango de baquelita no se calienta y garantiza un perfecto agarre. La base de 3 capas permite un calentamiento eficaz y uniforme. Todo tipo de placas. Fabricado en Finlandia.
- Frigideira em aço inoxidável duradouro para uso intensivo. O revestimento duradouro e antiaderente Hardtec Superior facilita os cozinhados. Pega em baquelite não aquece. A base com 3 camadas permite um aquecimento eficaz e uniforme. Todos os fogões. Fabricado na Finlândia.

Sartén / Frigideira 28 cm

Código SAP 1052247



Altura: 8,2 cm Profundidad: 50,7 cm Anchura: 30,2 cm Peso: 1,58 kg Unid / emb: 6 Ref Antigua: -



MADE IN
FINLAND

- Sartén de acero inoxidable para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior tiene una durabilidad y unas propiedades antiadherentes excelentes. El mango de baquelita no se calienta y garantiza un perfecto agarre. La base de 3 capas permite un calentamiento eficaz y uniforme. Todo tipo de placas. Fabricado en Finlandia.
- Frigideira em aço inoxidável duradouro para uso intensivo. O revestimento duradouro e antiaderente Hardtec Superior facilita os cozinhados. Pega em baquelite não aquece. A base com 3 camadas permite um aquecimento eficaz e uniforme. Todos os fogões. Fabricado na Finlândia.



reddot design award
winner 2016

Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 26 cm/2,8L

Código SAP 1052248



Altura: 12,8 cm Profundidad: 48,3 cm Anchura: 28 cm Peso: 2,27 kg Unid / emb: 4

Ref Antigua -



**MADE IN
FINLAND**

• Sartén de acero inoxidable para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior tiene una durabilidad y unas propiedades antiadherentes excelentes. La tapadera posee un borde de silicona silencioso y presenta 2 aberturas distintas para verter fácilmente. El mango de baquelita no se calienta y garantiza un perfecto agarre. La base de 3 capas permite un calentamiento eficaz y uniforme. Todo tipo de placas. Fabricado en Finlandia.

• Frigideira em aço inoxidável duradouro para uso intensivo. O revestimento duradouro e antiaderente Hardtec Superior facilita os cozinhados. A tampa possui um bordo silencioso em silicone e tem 2 aberturas diferentes para verter líquidos facilmente. Pega em baquelite não aquece. A base com 3 camadas permite um aquecimento eficaz e uniforme. Todos os fogões. Fabricado na Finlândia.

Cocinando / Culinária Hard Face

Un uso
intensivo.
Magnífico
resultados.
Um uso
intensivo.
Magnífico
resultados.

- ✓ Utensilios de cocina duraderos diseñados para uso intensivo
- ✓ Revestimiento antiadherente de 4 capas resistente a los arañazos
- ✓ Base gruesa para un calentamiento uniforme en todas las placas de cocción
- ✓ Tapas con borde de silicona y función de vertido
- ✓ Utensílios de cozinha duráveis projetados para uso pesado
- ✓ Revestimento antiaderente de 4 camadas resistente a arranhões
- ✓ Base espessa para aquecimento uniforme em todas as placas de cozimento
- ✓ Tampas com borda de silicone com função de vazamento



Hecho en Finlandia
Fabricado na Finlândia
fiskars.com

FISKARS

Hard Edge

Corte duradero Afição duradoura

Los cuchillos Hard Edge de Fiskars han sido diseñados para garantizar un corte afilado duradero y pueden ser cómodamente utilizados para las necesidades culinarias diarias. Las hojas de los cuchillos están hechas de acero inoxidable grueso con el uso de la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo cortante. Esto permite que el cuchillo se mantenga afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándar. El mango de los cuchillos presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo para garantizar una perfecta sujeción.

As facas Fiskars Hard Edge foram concebidas para garantir que permaneçam afiadas de maneira a assegurar confortavelmente as necessidades culinárias do dia-a-dia.

As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume.

O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito.



Cuchillos / Facas Hard Edge

Características

Los cuchillos Hard Edge han sido diseñados para garantizar un corte afilado más duradero en todas las ocasiones.

As facas Hard Edge foram concebidas para garantir uma afiação mais duradoura para todas as ocasiões.

1 Revolucionaria tecnología/ Tecnología revolucionária LZR-EDGE™

Los protagonistas del cuchillo Hard Edge son la hoja y el filo. El filo ha sido perfeccionado con el uso de la tecnología LZR-EDGE™, que garantiza un corte afilado 4 veces más duradero. A parte mais importante da faca Hard Edge é a lâmina e o gume. O gume foi afiado usando a tecnologia LZR-EDGE™ que dá à faca uma afiação duradoura, durando 4 vezes mais tempo.

2 Hoja de acero inoxidable grueso/Lâmina espessa em aço inoxidável

Los cuchillos presentan hojas de acero inoxidable grueso para una mayor durabilidad. As facas têm lâminas espessas em aço inoxidável para garantir durabilidade.

3 Cómoda sujeción/ Manuseamento confortável

Mango Softouch™ con motivo tridimensional para una sujeción cómoda y segura. O cabo em Softouch™ é modelado tridimensionalmente para garantir un manuseamento confortável e seguro.

4 Fácil mantenimiento/ Manutenção fácil

El cuchillo es fácil de mantener, y de ser necesario, puede afilarse de nuevo fácilmente con cualquier herramienta de afilar. También puede lavarse en el lavavajillas. A faca é de fácil manutenção, pode voltar a afiá-la facilmente, se necessário: pode ser usada com qualquer ferramenta de afiação. A faca também pode ser lavada na máquina de lavar loiça.



2

3

Lava-vajillas
Lava-louças

Cuchillos / Facas Hard Edge

Cuchillo de pan / Faca de pão

Altura: **41.9 cm** Profundidad: **8.6 cm** Anchura: **2.6 cm** Peso: **187 g** Unid / emb: **5**

Código SAP **1054945**

Ref Antigua -



• El cuchillo Hard Edge presenta una hoja dentada ideal para cortar pan de corteza dura. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción.

• A faca de pão Hard Edge tem uma lâmina serrilhada ideal para cortar pão com códea dura. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir un manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo para filetear / Faca de filetar

Altura: **41.9 cm** Profundidad: **8.6 cm** Anchura: **2.6 cm** Peso: **187 g** Unid / emb: **5**

Código SAP **1054946**

Ref Antigua -



• El cuchillo para filetear Hard Edge presenta una hoja larga y flexible ideal para filetear el pescado. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción. Entregas a partir del 15.8.2020.

• A faca de filetar Hard Edge tem uma lâmina longa e flexível ideal para filetar peixe. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir un manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de trinchar / Faca de trinchar

Altura: **41.9 cm** Profundidad: **8.6 cm** Anchura: **2.6 cm** Peso: **148 g** Unid / emb: **5**

Código SAP **1051760**

Ref Antigua -



• El cuchillo de trinchar Hard Edge presenta una hoja larga con un fino filo de corte para trinchar asados. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción. Entregas a partir del 15.8.2020.

• A faca de trinchar Hard Edge tem uma lâmina direita e comprida com un gume fino ideal para trinchar assados. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir un manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de cocina grande / Faca de chefe grande

Altura: **41.9 cm** Profundidad: **8.6 cm** Anchura: **2.6 cm** Peso: **158 g** Unid / emb: **5**

Código SAP **1051747**

Ref Antigua -



• El cuchillo grande de cocina Hard Edge es un cuchillo multiusos altamente resistente, ideal para tareas de corte más voluminosas. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción.

• A faca de chefe grande Hard Edge é uma faca de uso geral resistente ideal para todas as tarefas de corte maiores. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir un manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de cocina mediano / Faca de chefe média

Altura: **36.9 cm** Profundidad: **8.6 cm** Anchura: **2.6 cm** Peso: **138 g** Unid / emb: **5**

Código SAP **1051748**

Ref Antigua -



• El cuchillo mediano de cocina Hard Edge es un práctico cuchillo integral, ideal para todo tipo de tareas de corte. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción. Entregas a partir del 15.8.2020.

• A faca de chefe média Hard Edge é uma faca versátil e prática para todas as tarefas de corte. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir un manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.49

Cuchillo Santoku / Faca Santoku					Código SAP 1051761	EAN 6 424002 011040
Altura: 36.9 cm	Profundidad: 8.6 cm	Anchura: 2.6 cm	Peso: 147 g	Unid/emb: 5	Ref Antigua -	



- El cuchillo Santoku Hard Edge es un cuchillo multiusos de estilo asiático que presenta una hoja ancha, ideal para preparar carne, pescado y verduras. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción.
- A faca Santoku Hard Edge é uma faca de estilo asiático polivalente com uma lâmina larga ideal para preparar carne, peixe e vegetais. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de cocina pequeño / Faca de chefe pequena					Código SAP 1051749	EAN 6 424002 011026
Altura: 36.9 cm	Profundidad: 8.6 cm	Anchura: 2.6 cm	Peso: 93 g	Unid/emb: 5	Ref Antigua -	



- El cuchillo pequeño de cocina Hard Edge es un práctico cuchillo integral, ideal para todo tipo de tareas de corte. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción. Entregas a partir del 15.8.2020.
- A faca de chefe pequena Hard Edge é uma faca versátil e prática para todas as tarefas de corte. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo tomatero / Faca para tomate					Código SAP 1054947	EAN 6 424002 011606
Altura: 29.1 cm	Profundidad: 7 cm	Anchura: 2.3 cm	Peso: 69 g	Unid/emb: 5	Ref Antigua -	



- El cuchillo tomatero Hard Edge presenta una hoja dentada ideal para cortar en rodajas frutas y verduras de piel fina. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción. Entregas a partir del 15.8.2020.
- A faca para tomate Hard Edge tem uma lâmina serrilhada perfeita para cortar vegetais e frutas de casca fina. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de pelar / Faca de aparar					Código SAP 1051762	EAN 6 424002 011057
Altura: 29.1 cm	Profundidad: 7 cm	Anchura: 2.3 cm	Peso: 74 g	Unid/emb: 5	Ref Antigua -	



- El cuchillo de pelar Hard Edge es ideal para picar y cortar en rodajas frutas y verduras. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción.
- A faca de aparar Hard Edge é ideal para cortar e fatiar fruta e vegetais. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo pelador / Faca para descascar					Código SAP 1051777	EAN 6 424002 011064
Altura: 29.1 cm	Profundidad: 7 cm	Anchura: 2.3 cm	Peso: 72 g	Unid/emb: 5	Ref Antigua -	



- El cuchillo pelador Hard Edge es ideal para pelar y cortar frutas y verduras de pequeño tamaño. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción. Entregas a partir del 15.8.2020.
- A faca para descascar Hard Edge é ideal para descascar e cortar vegetais e frutas pequenas. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillos / Facas Hard Edge



Permanecer
afilado
4 veces más
mucho tiempo

Ficar afiado
4x mais
muito tempo

✓ Permanece afilado **4 veces más** que los cuchillos sin tecnología **LZR-EDGE™**

✓ Agarre cómodo

✓ Fácil de limpiar y afilar

✓ Permanece afilado **4 vezes mais** que facas sem tecnologia **LZR-EDGE™**

✓ Aperto confortável

✓ Fácil de limpar e afiar

FISKARS

Cuchillos / Facas
Hard Edge
fiskars.com

Norr

La auténtica
experiencia de corte
A experiência de corte
autêntica

Los cuchillos Fiskars Norr ofrecen a los cocineros una experiencia de corte auténtica. Estos cuchillos de diseño escandinavo atemporal están fabricados en materiales de la mejor calidad para una manipulación perfecta.

As facas Fiskars Norr oferecem aos cozinheiros uma experiência de corte autêntica. Estas facas de design escandinavo intemporal são fabricadas em materiais da melhor qualidade para atingir a perfeição aquando da sua manipulação.



Cuchillos / Facas Norr

Características

Bonito diseño nórdico con materiales de gran calidad y medioambientalmente sostenibles.

O casamento do design escandinavo, estético, e de materiais de qualidade muito elevada, respeitadores do ambiente.

1 Hoja de alta calidad / Lâmina de qualidade superior

- La hoja está fabricada en acero inoxidable alemán endurecido para obtener una dureza óptima (HRC 54).
- A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão endurecido para obter uma dureza ideal (HRC 54).

2 Diseño y confort / Design e conforto

- Inspirado en la cultura y la cocina escandinavas.
- El agarre resulta muy cómodo.
- La espiga garantiza un equilibrio perfecto y una larga vida útil.
- Inspirado pela cultura e pela cozinha escandinava.
- O manuseamento é muito confortável.
- O espigão garante um equilíbrio perfeito e uma longa vida útil.

3 Mango duradero / Pega duradoura

- El mango está fabricado en madera de arce tratada Kebony®.
- Arce certificado FSC® - desarrollo duradero.
- El tratamiento Kebony® asegura una durabilidad de la madera incomparable (40 % más duro que el teca).
- A pega é composta de madeira de ácer tratada Kebony®.
- Ácer certificado FSC® - desenvolvimento sustentável.
- O tratamento Kebony® assegura uma durabilidade incomparável da madeira (40% mais dura que a teca).

1

2

3



Cuchillos / Facas Norr

Cuchillo para pelar / Faca de descascar 7 cm

Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1016475	Ref Antigua -	EAN 6 424002 002468
-----------------	---------------------	-----------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



- Cuchillo pequeño ideal para cortar o pelar frutas y verduras.
- Pequena faca ideal para cortar ou descascar frutas e legumes.

Cuchillo para mondar / Faca de aparar 12 cm

Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,02 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1016477	Ref Antigua -	EAN 6 424002 002475
-----------------	---------------------	-----------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



- Cuchillo pequeño ideal para cortar en rodajas, cortar o rebanar hierbas aromáticas, frutas y verduras.
- Pequena faca ideal para picar, cortar ou fatiar ervas, frutas e legumes.

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 12 cm

Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1016472	Ref Antigua -	EAN 6 424002 002437
-----------------	---------------------	-----------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



- Cuchillo de hoja dentada ideal para cortar tomates o para usar como cuchillo de carne.
- Faca com serrilha ideal para cortar tomates ou para utilizar como faca para carne.

Cuchillo Santoku / Faca Santoku 16 cm

Altura: 41 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 9,6 cm	Peso: 0,15 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1016474	Ref Antigua -	EAN 6 424002 002451
---------------	---------------------	-----------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



- Cuchillo de cocinero asiático con hoja grande, ideal para preparar carne, pescado y verduras.
- Faca de chefe asiática com uma grande lâmina, ideal para preparar carne, peixe e legumes.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 20 cm

Altura: 41 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 9,6 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1016478	Ref Antigua -	EAN 6 424002 002482
---------------	---------------------	-----------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



- Cuchillo grande de hoja larga y gruesa para todo tipo de cortes en la cocina, incluso los más difíciles.
- Faca de chefe grande com lâmina longa e espessa para todos os cortes na cozinha, mesmo os mais difíceis.

Cuchillo para pan / Faca para pão 21 cm

Altura: 41 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 9,6 cm	Peso: 0,15 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1016480	EAN 6 424002 002499
					Ref Antigua -	



- Cuchillo de hoja dentada y gruesa ideal para cortar pan de corteza gruesa.
- Faca espessa com serrilha ideal para cortar pão com cõeza grossa.

Tenedor para trinchar / Garfo de trinchar

Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,07 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1020238	EAN 6 424002 004622
					Ref Antigua -	



- Horquilla ideal para trinchar todo tipo de carne.
- Garfo de trinchar para todos os tipos de carne.



Tijeras Tesouras Classic

desde 1967

El diseño icónico Classic, de una calidad y rendimiento excepcionales, es útil para todo tipo de cortes. Las tijeras son fabricadas con materiales de primera calidad.

O icónico design clássico, com qualidade e desempenho superiores, para todas as tarefas de corte. Fabricadas com materiais de elevada qualidade.



Tijeras Classic **Las icónicas** Tesouras Classic **O ícone**



Las icónicas tijeras Classic se han convertido en un símbolo de Fiskars y de nuestra herencia escandinava.

As icónicas tesouras Classic são um símbolo da Fiskars e da nossa herança do design finlandês.



Características

1 Afilado de las hojas / Lâminas afiadas

- El afilado ha sido estudiado para asegurar un corte de gran precisión y una durabilidad mejorada.
- A afiação da lâmina, especialmente desenvolvida, garante que as lâminas permaneçam afiadas durante mais tempo proporcionando cortes de elevada precisão.

2 Fácil limpieza / Limpeza fácil

- Los mangos se inyectan directamente en las hojas garantizando así una unión higiénica.
- As pegas são moldadas por injeção diretamente nas lâminas assegurando uma

limpeza higiénica e simples.

3 Ergonomía excepcional / Ergonomia excepcional

- Los mangos se han diseñado en función del movimiento natural de la mano para aportar un confort y un control excepcionales.
- As pegas são concebidas em função do movimento natural da mão resultando num conforto e controlo de corte excepcionais.

4 Materiales de alta calidad / Materiais de elevada qualidade

- Las tijeras Classic, fabricadas en materiales de alta calidad, combinan confort, rendimiento y durabilidad.

- Fabricadas em materiais de elevada qualidade, as tesouras Classic combinam conforto, desempenho e durabilidade excepcionais.

5 Control de calidad / Controlo de qualidade

- Cada producto se controla y se somete a pruebas manuales antes de salir de fábrica con el fin de garantizar que solo las mejores tijeras lleguen al consumidor.
- Cada produto é testado manualmente antes da sua saída de fábrica a fim de garantir aos consumidores as melhores tesouras.

Probado a mano
Testado à mão

Hecho en Finlandia
Fabricado na Finlândia

Tijeras / Tesouras Classic

Tijeras de uso general / Tesouras de uso geral 21 cm

Altura: 28 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5
---------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1000815

Ref Antigua 859853



MADE IN FINLAND

- Las tijeras ideales para toda clase de tareas en casa, escuela y oficina. Tornillo pivotante para modificar la tensión de las hojas. Para diestros.

- Ideais para todo o tipo de tarefas em casa, na escola e no escritório. Tensão da lâmina ajustável. Para destros.

Tijeras para zurdos / Tesouras para canhotos 21 cm

Altura: 28 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5
---------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1000814

Ref Antigua 859850



MADE IN FINLAND

- Mangos y hojas especialmente fabricados para los usuarios zurdos. Las tijeras ideales para toda clase de tareas en casa, escuela y oficina. Tornillo pivotante para modificar la tensión de las hojas. Para zurdos.

- Pegas e lâminas desenhadas especialmente para utilizadores canhotos. Ideais para todo o tipo de tarefas em casa, na escola e no escritório. Tensão da lâmina ajustável. Para canhotos.

Tijeras de cocina / Tesouras de cozinha 18 cm

Altura: 28 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 5
---------------	-------------------	-----------------	---------------	---------------

Código SAP 1000819

Ref Antigua 859874



MADE IN FINLAND

- Para cortar alimentos y envases de cocina. Las hojas serradas mantienen sujeto el material que cortar. Tornillo pivotante para modificar la tensión de las hojas. Para diestros.

- Para cortar alimentos e abrir embalagens na cozinha. As lâminas com serrilha mantêm fixo o material a cortar. Tensão da lâmina ajustável. Para destros.

Tijeras de uso general / Tesouras de uso geral 17 cm

Altura: 24,7 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 10
-----------------	---------------------	-----------------	---------------	----------------

Código SAP 1000816

Ref Antigua 859859



MADE IN FINLAND

- Tijeras ligeras y compactas con hojas largas para cortar papel. Para diestros y zurdos.

- Tesouras leves com lâminas compridas para cortar papel. Para destros e canhotos.

Tijeras de peluquería / Tesouras de cabeleireiro 17 cm					Código SAP 1003025	EAN 6 411501 948779
Altura: 26 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 859487	



MADE IN FINLAND

• Tijeras de peluquero con hoja rugosa para impedir que se deslice el cabello. Mango con apoyo para el dedo. Para diestros y zurdos.

• Tesouras de cabeleireiro com lâmina rugosa para impedir que os cabelos deslizem. Pega com apoio para o dedo. Para destros e canhotos.

Tijeras para manicura, punta roma / Tesouras de manicure 10 cm					Código SAP 1003028	EAN 6 411501 980670
Altura: 20 cm	Profundidad: 1 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,02 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 859806	



MADE IN FINLAND

• Tijeras de manicura con punta redondeada para un uso seguro - incluso para las uñas de los niños. Para diestros y zurdos.

• Tesouras de manicure com pontas arredondadas para uma utilização segura. Ideal para cortar as unhas de crianças. Para destros e canhotos.

Tijeras para manicura / Tesouras de manicure 10 cm					Código SAP 1000813	EAN 6 411501 980878
Altura: 20 cm	Profundidad: 1 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,01 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 859808	



MADE IN FINLAND

• Tijeras de manicura con hojas finas y curvadas para un corte cuidadoso. Las hojas curvadas siguen la forma de la uña al cortar. Para diestros y zurdos.

• Tesouras de manicure com lâminas finas e curvas para um corte preciso. As lâminas curvas seguem a forma da unha ao cortar. Para destros e canhotos.

¡Un par de tijeras para cada habitación!

Cocina, Cuarto de baño, Taller, Despacho, Sala de juegos, Cochera, Jardín...

La mayor oferta de tijeras

Ya sea que esté preparando comida en el cocina, ya sea que esté cosiendo en su sala de pasatiempos, haciendo manualidades con sus hijos o podando flores en el jardín, Fiskars tiene las tijeras que necesita.

Uma tesoura para cada cômodo!

Cozinha, Banheiro, Oficina, Escritório, Salão de jogos, Garagem, Jardim...

A maior oferta de tesouras

Quer você esteja preparando comida na cozinha, quer você esteja costurando em sua sala de hobby, fazendo artesanato com seus filhos ou podando flores no jardim, a Fiskars tem a tesoura que você precisa.

Tijeras / Tesouras ReNew

Reciclado – una opción sostenible para todas las necesidades de tareas de corte creativas, culinarias y de jardinería.

Recicladas – uma escolha sustentável para todas as tarefas de corte criativas, de cozinha e jardinagem.



Características

1 Hechas de materiales reciclados y totalmente reciclables / Fabricadas em materiais reciclados e recicláveis

- Las tijeras están hechas en un 80 % de materiales reciclados y un 13% de materiales renovables. Las tijeras son 100 % reciclables. El embalaje de las tijeras está hecho al 100 % de fibra de papel reciclada y reciclable.
- A tesoura completa é fabricada a partir de 80% de materiais reciclados e 13% de materiais renováveis. As tesouras são 100% recicláveis. A embalagem das tesouras é fabricada em fibra de papel 100% reciclada e reciclável.

2 Hojas afiladas / Lâminas afiadas

- Las resistentes hojas de acero inoxidable están hechas en un 85-95 % de acero inoxidable reciclado.
- As lâminas duráveis em aço inoxidável são fabricadas com 85-95% de aço inoxidável reciclado.

3 Diseño ergonómico / Design ergonómico

- Los cómodos mangos están hechos en un 66 % de plástico reciclado (residuos de embalajes posconsumo) y en un 34 % de

fibra de celulosa natural.

- Pegas confortáveis fabricadas com 66% de plástico reciclado (resíduos de embalagens de pós-consumo) e 34% de fibra de celulose natural.

4 Fabricadas en Finlandia / Fabricadas na Finlândia

- Estas tijeras se fabrican siguiendo un proceso respetuoso con el medio ambiente en nuestra fábrica de tijeras de Billnäs, Finlandia, con certificación medioambiental, de calidad y seguridad.
- Estas tesouras são fabricadas através de um processo respeitador do ambiente na nossa fábrica de tesouras com certificação ambiental, de qualidade e de segurança em Billnäs, Finlândia.

5 Probadas a mano / Testadas manualmente

- Las tijeras se prueban a mano en la fábrica. Solo las tijeras de primera calidad abandonan la fábrica.
- As tesouras são testadas manualmente na fábrica. Apenas as nossas melhores tesouras são autorizadas a saírem da fábrica.

Probado a
mano
Testado à
mão

Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

Tijeras / Tesouras ReNew

Tijeras / Tesouras Universal ReNew 21 cm

Código SAP 1062543



Altura: 27,5 cm Profundidad: 1,5 cm Anchura: 8,5 cm Peso: 0,09 kg Unid / emb: 6

Ref Antigua -



MADE IN FINLAND



- Las tijeras universales están fabricadas con materiales reciclados (80%) y renovables (13%) para un confort y un rendimiento de corte únicos. Fabricadas de forma sostenible en Finlandia y probadas a mano. Las tijeras Universal son ideales para una gran variedad de usos en y en el hogar. Las hojas de acero inoxidable reciclado (85-95%) son duraderas y están de precisión para un afilado duradero. Los mangos de diseño ergonómico están hechos de plástico reciclado (66% de residuos de envases postconsumo) y fibra de celulosa renovable (34%). Para diestros.
- As tesouras universais são feitas de materiais reciclados (80%) e renováveis (13%) para um conforto e um desempenho de corte únicos. Fabricadas de forma sustentável na Finlândia e testadas manualmente. As tesouras universais são ideais para uma grande variedade de utilizações, dentro e fora de casa. Lâminas de aço inoxidável resistentes e recicladas (85-95%), com retificação de precisão para uma afiação duradoura. As pegas, concebidas de forma ergonómica, são feitas de plástico reciclado (66% de resíduos de embalagens pós-consumo) e fibra de celulose renovável (34%). Para destros.

Tijeras de manicura / Tijeras para manicura ReNew 10 cm

Código SAP 1062548



Altura: 18,9 cm Profundidad: 1 cm Anchura: 8,5 cm Peso: 0,02 kg Unid / emb: 10

Ref Antigua -



MADE IN FINLAND

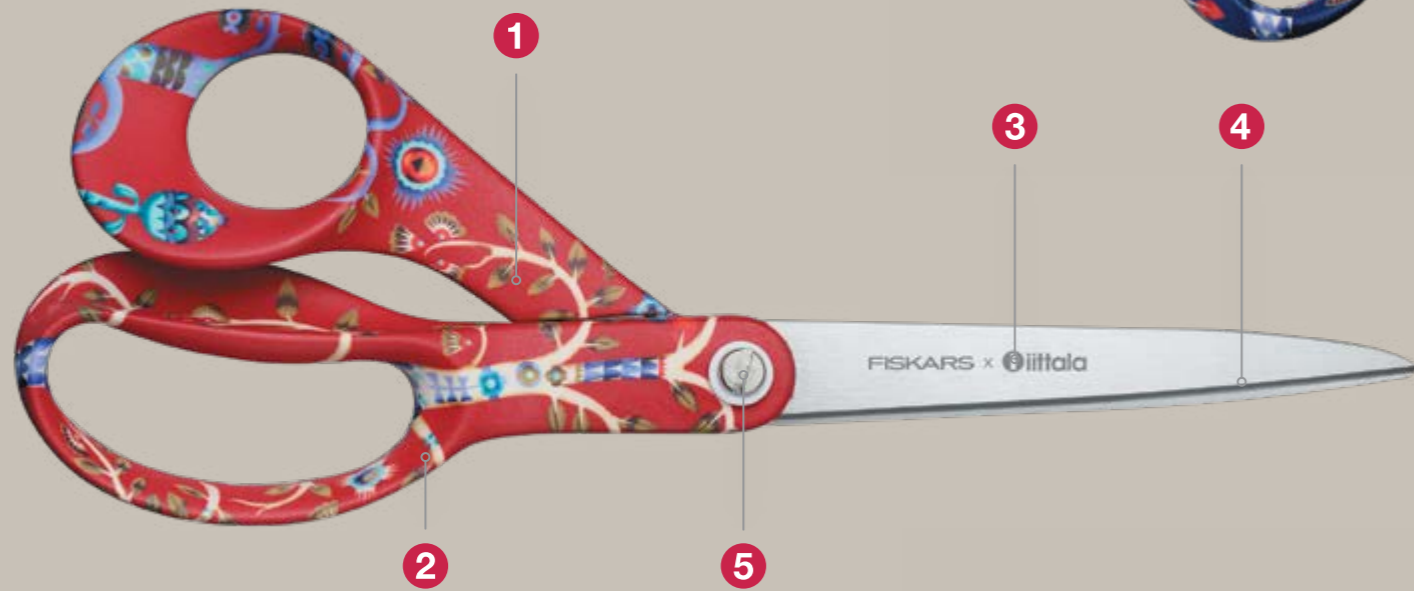


- Tijeras para manicura fabricadas con materiales reciclados (80 %) y renovables (13 %) para realizar cortes exclusivos con comodidad. Fabricadas de manera sostenible en Finlandia y probadas a mano. Las tijeras para manicura son perfectas para cortar las uñas de forma limpia. Las hojas superafiladas de acero inoxidable reciclado (85-95%) son más finas para obtener una precisión excelente. Los mangos ergonómicos están fabricados con plástico reciclado (66 % de residuos de embalajes posconsumo) y fibra de celulosa renovable (34 %). Aptas para personas zurdas y diestras.
- A tesoura para manicure é feita de materiais reciclados (80%) e renováveis (13%) para um conforto e desempenho de corte únicos. Fabricada de forma sustentável na Finlândia e testada à mão. A tesoura para manicure é ideal para cortar as unhas de forma precisa e cuidada. As lâminas em aço inoxidável, extremamente afiadas e recicladas (85-95%) são esguias para uma precisão de excelência. As pegas ergonómicas são feitas de plástico reciclado (66% de resíduos de embalagens pós-consumo) e fibra de celulose renovável (34%). Para destros e canhotos.

Tijeras / Tesouras Fiskars X Iittala

La colección Taika muestra las ilustraciones del diseñador Klaus Haapaniemi inspiradas en la naturaleza y en las narraciones. Los estampados Taika, 'Magia' en finlandés, revelan progresivamente capas de detalles y significados para el usuario. Fabricadas en Finlandia.

A coleção Taika apresenta ilustrações do designer Klaus Haapaniemi inspiradas na natureza e na narração de histórias. Os padrões Taika, "magia" em finlandês, revelam gradualmente os seus detalhes e camadas de significado ao espectador. Fabricado na Finlândia.



Características

1 Fabricadas en Finlandia, probadas a mano / Fabricadas na Finlândia, testadas manualmente

- Fabricadas em Billnäs, Finlandia, com uma tradição artesanal de mais de 365 anos. Las tijeras se prueban a mano en la fábrica para garantizar una calidad excelente y duradera.
- Fabricadas em Billnäs, Finlândia, com base numa tradição artesanal com mais de 365 anos. As tesouras são testadas manualmente na fábrica, garantindo uma elevada qualidade e uma grande durabilidade.

2 Los diseños de Oiva Toikka cobran vida en el mango / Os padrões de Oiva Toikka ganham vida na pega

- 3 diseños diferentes. Los mangos son ergonómicos y cómodos. Aptas para diestros.
- 3 padrões diferentes. Pegas ergonómicas e confortáveis. Para destros.

3 Estampación de hoja conceptual / Marcação do conceito na lâmina

- Las hojas de acero inoxidable de gran calidad son resistentes y duraderas, HRC 57.
- As lâminas de aço inoxidável de elevada qualidade são resistentes e duraderas, HRC 57.

5 El tornillo permite regular las hojas para limpiarlas / O parafuso permite ajustar as lâminas para limpeza

- El tornillo mantiene firmes las hojas.
- O parafuso mantém as lâminas firmemente unidas.



Probado a mano
Testado à mão

Hecho en Finlandia
Fabricado na Finlândia

¡NOVEDADES! Tijeras Fiskars X Iittala NOVO! Tesouras Fiskars X Iittala

Tijeras, mango Taika rojo / Tesoura, Taika vermelha FXI 21 cm

Código SAP 1071491

Altura: 23,6 cm Profundidad: 2,3 cm Anchura: 8 cm Peso: 0,09 kg Unid / emb: 5 Ref Antigua -



Nuevo / Novo



MADE IN FINLAND

• Los diseños Taika cobraron vida en el mango ergonómico de las tijeras universales multiuso Fiskars de color rojo. Las hojas de acero inoxidable de gran calidad son resistentes y duraderas, HRC 57. El mango de diseño ergonómico garantiza comodidad y un buen agarre. Corta materiales gruesos y finos. Las tijeras se fabrican a mano y se prueban en la fábrica de Billnäs, en Finlandia, para garantizar una calidad excelente y duradera. Aptas para diestros.

• Os padrões Taika ganham vida na pega ergonómica das tesouras de uso geral Fiskars em vermelho. As lâminas em aço inoxidável de elevada qualidade são resistentes e duraderas, HRC 57. As pegas, concebidas de forma ergonómica, garantem conforto e uma boa aderência. Corta materiais espessos e finos. As tesouras são feitas e testadas manualmente na fábrica de Billnäs, na Finlândia, garantindo uma elevada qualidade e uma longa duração. Para destros.

Tijeras, mango Taika azul / Tesoura, Taika azul FXI 21 cm

Código SAP 1071490

Altura: 23,6 cm Profundidad: 2,3 cm Anchura: 8 cm Peso: 0,09 kg Unid / emb: 5 Ref Antigua -



Nuevo / Novo



MADE IN FINLAND

• Los diseños Taika cobraron vida en el mango ergonómico de las tijeras universales multiuso Fiskars de color azul. Las hojas de acero inoxidable de gran calidad son resistentes y duraderas, HRC 57. El mango de diseño ergonómico garantiza comodidad y un buen agarre. Corta materiales gruesos y finos. Las tijeras se fabrican a mano y se prueban en la fábrica de Billnäs, en Finlandia, para garantizar una calidad excelente y duradera. Aptas para diestros.

• Os padrões Taika ganham vida na pega ergonómica das tesouras de uso geral Fiskars em azul. As lâminas em aço inoxidável de elevada qualidade são resistentes e duraderas, HRC 57. As pegas, concebidas de forma ergonómica, garantem conforto e uma boa aderência. Corta materiais espessos e finos. As tesouras são feitas e testadas manualmente na fábrica de Billnäs, na Finlândia, garantindo uma elevada qualidade e uma longa duração. Para destros.

Tijeras, mango Taika blanco / Tesoura, Taika branca FXI 21 cm

Código SAP 1071439

Altura: 23,6 cm Profundidad: 2,3 cm Anchura: 8 cm Peso: 0,09 kg Unid / emb: 5 Ref Antigua -



Nuevo / Novo



MADE IN FINLAND

• Los diseños Taika cobraron vida en el mango ergonómico de las tijeras universales multiuso Fiskars de color blanco. Las hojas de acero inoxidable de gran calidad son resistentes y duraderas, HRC 57. El mango de diseño ergonómico garantiza comodidad y un buen agarre. Corta materiales gruesos y finos. Las tijeras se fabrican a mano y se prueban en la fábrica de Billnäs, en Finlandia, para garantizar una calidad excelente y duradera. Aptas para diestros.

• Os padrões Taika ganham vida na pega ergonómica das tesouras de uso geral Fiskars em branca. As lâminas em aço inoxidável de elevada qualidade são resistentes e duraderas, HRC 57. As pegas, concebidas de forma ergonómica, garantem conforto e uma boa aderência. Corta materiais espessos e finos. As tesouras são feitas e testadas manualmente na fábrica de Billnäs, na Finlândia, garantindo uma elevada qualidade e uma longa duração. Para destros.



La colección Fiskars x Iittala Taika, muestra las ilustraciones del diseñador Klaus Haapaniemi inspiradas en la naturaleza y en las narraciones. Los estampados Taika, 'Magia' en finlandés, revelan progresivamente capas de detalles y significados para el usuario. Taika es uno de los diseños Iittala más apreciados, y en 2022 Iittala Taika celebró su 15 aniversario.

A coleção Taika da Fiskars x Iittala apresenta ilustrações do designer Klaus Haapaniemi inspiradas na natureza e na narração de histórias. Os padrões Taika, "magia" em finlandês, revelam gradualmente camadas de detalhes e significado ao espectador. Taika é um dos design mais apreciados da Iittala e, em 2022, Taika da Iittala celebrou o seu 15º aniversário.



**Para cocinar
fácilmente todos
los días con
Fiskars**

**Para cozinhar
facilmente no dia
a dia com Fiskars**

"Mi vida es bastante agitada porque tengo que compatibilizar mi trabajo, mi familia y mis aficiones. Sin embargo, quiero probar cosas nuevas cuando cocino para mi familia. Una comida saludable es una manera de demostrarles que me preocupo por ellos"

Valeria, 39
madre trabajadora de dos hijos

"Minha vida é bastante agitada porque tenho que conciliar meu trabalho, minha família e meus hobbies. No entanto, quero experimentar coisas novas ao cozinhar para minha família. Uma refeição saudável é uma forma de mostrar a eles que me importo com eles"

Valeria, 39
mãe de dois filhos que trabalha



Functional Form™

Fiskars quiere hacerles la vida más fácil a las **personas activas** que se ocupan también de su hogar en su día a día, haciendo de la cocina algo sencillo y eficaz. Ofrecemos soluciones que tienen en cuenta del proceso culinario íntegro, por ello nuestros productos han sido pensados para ser **fáciles de usar, fáciles de lavar, fáciles de guardar**, y compatibles desde el punto de vista estético y funcional, lo que denominamos “kitchen management”.

Gracias a utensilios **funcionales y ergonómicos**, seguros y visualmente estéticos, resulta sencillo disfrutar de la cocina y **obtener buenos resultados**.

Functional Form es nuestra gama más amplia, compuesta de tijeras, cuchillos, utensilios de cocina y de cocción especialmente diseñados para los consumidores que quieren que su día a día en la cocina sea fácil, práctico y rápido.

A Fiskars quer facilitar a vida dos “**Busy Homemakers***” no cotidiano tornando a cozinha simples e eficaz. Propomos soluções que tomam em consideração a integralidade do processo culinário, é por isso que os nossos produtos são pensados para serem **fáceis de utilizar, fáceis de lavar, fáceis de arrumar**, bem como esteticamente e funcionalmente compatíveis - isto é o que chamamos “kitchen management”.

Graças a utensílios **funcionais e ergonómicos**, seguros e visualmente estéticos, torna-se fácil aproveitar os momentos na cozinha e ter **êxito nas preparações culinárias**.

Functional Form é a nossa gama mais ampla, composta de tesouras, facas e utensílios especialmente concebidos para os consumidores que procuram tornar a cozinha no dia a dia **fácil, prática e rápida**.



Functional Form™

- ✓ Fáciles de usar
- ✓ Fáciles de utilizar
- ✓ Fáciles de limpiar
- ✓ Fáciles de lavar
- ✓ Fáciles de guardar
- ✓ Fáciles de arrumar

Functional Form™

Un diseño ingenioso para
una cocina diaria fácil
Design engenhoso para
a cozinha do dia a dia
simples

La colección Functional Form ofrece soluciones prácticas y fáciles de usar para el día a día en la cocina. Las herramientas han sido pensadas para ser fáciles de usar, de lavar y de guardar. La gama se compone de una amplia selección de cuchillos, tijeras, utensilios y utensilios de cocción, que permiten crear armonía en la cocina.

A coleção Functional Form oferece soluções práticas e de fácil utilização para a cozinha no dia a dia. Os instrumentos são pensados para serem fáceis de utilizar, lavar e arrumar. A gama é composta por uma grande seleção de facas, tesouras, utensílios bem como utensílios de cozedura, que permitem criar uma harmonia na cozinha.

¡NOVEDADES! Cocción /
NOVO! Cozinha p.112

Cocción / Cozinha p.118

Cuchillos / Facas p.122

Utensilios / Utensílios p.128

Tijeras / Tesouras p.136



Sartenes y cacerolas de cerámica Functional Form™ Cerâmica Functional Form™ frigideiras e frigideiras para saltar



**Nuevo
Novo**

Características

- 1 Recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ / Revestimiento cerâmico antiaderente Ceratec™**
 - El recubrimiento antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos perfectamente Sin PFAS.
 - O revestimento antiaderente Ceratec™ doura lindamente. Sem PFAS.
- 2 Base de triple capa / Base com 3 camadas**
 - La gruesa base de triple capa está optimizada para calentar de forma eficiente y uniforme.
 - A base espessa com 3 camadas foi otimizada para um aquecimento eficaz e uniforme.
- 3 Mango cómodo / Pega confortável**
 - El mango cómodo no se calienta y garantiza un buen agarre.
 - A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento.

- 4 Cuerpo fabricado en acero inoxidable reciclado al 90% / Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado**
- 5 Funciona con todo tipo de placas / Compatível com todas as placas**
- 6 Fabricado en Finlandia /**
 - Todos los productos de baterías de cocina Functional Form se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, situada en el centro de Finlandia.
 - Todos os utensílios de cozinha Functional Form são fabricados no centro da Finlândia na fábrica de Sorsakoski.

Inducción / Indução

Vitrocerámica / Vitroceramica

Gas / Gás

Eléctrica / Eléctrico

Cuatro / Quatro

Lava-vajillas / Lava-louças

Hecho en Finlandia
+
Fabricado na Finlândia

¡NOVEDADES! Cocción Functional Form™ ceramic NOVO! Cozinha Functional Form™ ceramic

Sartén con recubrimiento cerámico / Frigideira revestimento cerâmico 20 cm					Código SAP 1072249	EAN
Altura: 40,5 cm	Profundidad: 9,6 cm	Anchura: 21,5 cm	Peso: 0,56 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	
Nuevo / Novo		MADE IN FINLAND		<ul style="list-style-type: none"> • Fecha inicial de entrega 15.8.2024 El recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos a la perfección. Sin PFAS. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90%. El cómodo mango no se calienta y garantiza un buen agarre. Apta para lavavajillas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski. • Data de início da entrega 15.8.2024 O revestimento cerâmico antiaderente Ceratec™ doura na perfeição. Sem PFAS. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento. Adequado para máquina de lavar louça. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski. 		
Sartén con recubrimiento cerámico / Frigideira revestimento cerâmico 24 cm					Código SAP 1072310	EAN
Altura: 44,4 cm	Profundidad: 9,8 cm	Anchura: 25,4 cm	Peso: 0,83 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	
Nuevo / Novo		MADE IN FINLAND		<ul style="list-style-type: none"> • Fecha inicial de entrega 15.8.2024 El recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos a la perfección. Sin PFAS. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90%. El cómodo mango no se calienta y garantiza un buen agarre. Apta para lavavajillas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski. • Data de início da entrega 15.8.2024 O revestimento cerâmico antiaderente Ceratec™ doura na perfeição. Sem PFAS. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento. Adequado para máquina de lavar louça. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski. 		
Sartén con recubrimiento cerámico / Frigideira revestimento cerâmico 26 cm					Código SAP 1072311	EAN
Altura: 46,6 cm	Profundidad: 9,1 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 0,97 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	
Nuevo / Novo		MADE IN FINLAND		<ul style="list-style-type: none"> • Fecha inicial de entrega 15.8.2024 El recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos a la perfección. Sin PFAS. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90%. El cómodo mango no se calienta y garantiza un buen agarre. Apta para lavavajillas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski. • Data de início da entrega 15.8.2024 O revestimento cerâmico antiaderente Ceratec™ doura na perfeição. Sem PFAS. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento. Adequado para máquina de lavar louça. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski. 		
Sartén con recubrimiento cerámico / Frigideira revestimento cerâmico 28 cm					Código SAP 1072312	EAN
Altura: 48,4 cm	Profundidad: 9,7 cm	Anchura: 29,4 cm	Peso: 1,12 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	
Nuevo / Novo		MADE IN FINLAND		<ul style="list-style-type: none"> • Fecha inicial de entrega 15.8.2024 El recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos a la perfección. Sin PFAS. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90%. El cómodo mango no se calienta y garantiza un buen agarre. Apta para lavavajillas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski. • Data de início da entrega 15.8.2024 O revestimento cerâmico antiaderente Ceratec™ doura na perfeição. Sem PFAS. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento. Adequado para máquina de lavar louça. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski. 		
Wok con recubrimiento cerámico / Wok revestimento cerâmico 28 cm					Código SAP 1072313	EAN
Altura: 48,5 cm	Profundidad: 15,4 cm	Anchura: 29,6 cm	Peso: 0,85 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	
Nuevo / Novo		MADE IN FINLAND		<ul style="list-style-type: none"> • Fecha inicial de entrega 15.8.2024 El recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos a la perfección. Sin PFAS. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90%. El cómodo mango no se calienta y garantiza un buen agarre. Apta para lavavajillas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski. • Data de início da entrega 15.8.2024 O revestimento cerâmico antiaderente Ceratec™ doura na perfeição. Sem PFAS. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento. Adequado para máquina de lavar louça. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski. 		

Sartén para saltear con recubrimiento cerámico / Frigideira para saltear revestimento cerámico 26 cm

Código SAP 1072314

Altura: 46,7 cm Profundidad: 10,6 cm Anchura: 28,3 cm

Peso: 2,02 kg

Unid / emb: 4

Ref Antigua -

EAN



Nuevo / Novo

**MADE IN FINLAND**

• Fecha inicial de entrega 15.8.2024

El recubrimiento cerámico antiadherente Ceratec™ permite dorar los alimentos a la perfección. Sin PFAS. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90 %. El cómodo mango no se calienta y garantiza un buen agarre. Apta para lavavajillas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski.

• Data de início da entrega 15.8.2024

O revestimento cerámico antiaderente Ceratec™ doura na perfeição. Sem PFAS. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. A pega confortável mantém-se fria e garante um bom manuseamento. Adequado para máquina de lavar louça. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski.

FISKARS

Un diseño ingenioso para cocinar fácilmente todos los días

- ✓ Soluciones sin preocupaciones para la cocina diaria
- ✓ Todo es apto para lavavajillas
- ✓ Diseño que ahorra espacio con apilamiento inteligente
- ✓ Todos los utensilios de cocina funcionan en todas las estufas

Um design engenhoso para cozinhar facilmente no dia a dia

- ✓ Soluções sem preocupações para cozinhar todos os dias
- ✓ Tudo pode ser lavado na máquina de lavar louça
- ✓ Design que economiza espaço com empilhamento inteligente
- ✓ Todos os utensílios de cozinha funcionam em todos os cooktops

Functional Form
fiskars.com

Functional Form

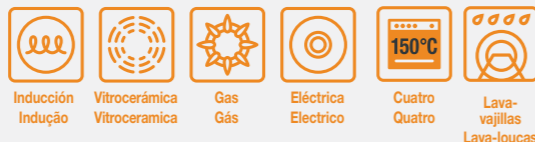
Ollas y cazos / Caçarolas e panelas

Nuevo
Novo



Características

- 1 Tapadera / Tampa**
 - La tapadera es de vidrio de borosilicato, extremadamente duradera y resistente a las variaciones térmicas.
 - A tampa é feita de vidro de borossilicato que é muito duradouro e resiste muito bem a variações de calor.
- 2 Funcionalidad / Funcionalidade**
 - Tapadera de vidrio con escurridor integrado y control de rebose.
 - Tampa de vidro com coador incorporado e controlo de fervura.
- 3 Diseño sencillo / Design simples**
 - Diseño sencillo del mango para facilitar la limpieza y adaptarse al lavavajillas.
 - Design do botão simples para facilitar a limpeza, adequado à máquina de lavar louça.
- 4 Cuerpo fabricado en acero inoxidable reciclado al 90 % / Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado**
- 5 Escala de medición / Escala de medição**
 - Escala de medición en el interior de las ollas.
 - Escala de medição no interior das panelas.
- 6 Funciona con todo tipo de placas / Compatível com todas as placas**
- 7 Fabricado en Finlandia /**
 - Todos los productos de baterías de cocina Functional Form se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, situada en el centro de Finlandia.
 - Todos os utensílios de cozinha Functional Form são fabricados no centro da Finlândia na fábrica de Sorsakoski.



Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

¡NOVEDADES! Cocción Functional Form™

NOVO! Cozinha Functional Form™

Cazo acero inoxidable / Tacho aço inoxidável 1,5 L					Código SAP 1072315	EAN 6 424002 018797
Altura: 36,8 cm	Profundidad: 12,2 cm	Anchura: 18,4 cm	Peso: 1,09 kg	Unid/emb: 6	Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

MADE IN FINLAND

- Fecha inicial de entrega 15.8.2024
- La tapadera es de vidrio de borosilicato, un material muy duradero que resiste perfectamente las variaciones de calor.
- Tapadera de vidrio con escurridor integrado y control de rebose. Apto para lavavajillas. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90 %. Escala de medición en el interior de las cacerolas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski.
- Data de início da entrega 15.8.2024
- A tampa é feita de vidro de borossilicato que é muito duradouro e resiste muito bem a variações de calor. Tampa de vidro com coador incorporado e controlo de fervura. Adequado para máquina de lavar louça. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. Escala de medição no interior das panelas. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski.

Olla acero inoxidable / Panela aço inoxidável 3,0 L					Código SAP 1072316	EAN 6 424002 018803
Altura: 13 cm	Profundidad: 31,1 cm	Anchura: 22 cm	Peso: 1,55 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

MADE IN FINLAND

- Fecha inicial de entrega 15.8.2024
- La tapadera es de vidrio de borosilicato, un material muy duradero que resiste perfectamente las variaciones de calor.
- Tapadera de vidrio con escurridor integrado y control de rebose. Apto para lavavajillas. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90 %. Escala de medición en el interior de las cacerolas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski.
- Data de início da entrega 15.8.2024
- A tampa é feita de vidro de borossilicato que é muito duradouro e resiste muito bem a variações de calor. Tampa de vidro com coador incorporado e controlo de fervura. Adequado para máquina de lavar louça. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. Escala de medição no interior das panelas. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski.

Olla acero inoxidable / Panela aço inoxidável 5,0 L					Código SAP 1072317	EAN 6 424002 018810
Altura: 14,4 cm	Profundidad: 35,1 cm	Anchura: 26,1 cm	Peso: 2,22 kg	Unid/emb: 4	Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

MADE IN FINLAND

- Fecha inicial de entrega 15.8.2024
- La tapadera es de vidrio de borosilicato, un material muy duradero que resiste perfectamente las variaciones de calor.
- Tapadera de vidrio con escurridor integrado y control de rebose. Apto para lavavajillas. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90 %. Escala de medición en el interior de las cacerolas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski.
- Data de início da entrega 15.8.2024
- A tampa é feita de vidro de borossilicato que é muito duradouro e resiste muito bem a variações de calor. Tampa de vidro com coador incorporado e controlo de fervura. Adequado para máquina de lavar louça. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. Escala de medição no interior das panelas. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski.

Olla acero inoxidable / Panela aço inoxidável 7,0 L					Código SAP 1072318	EAN 6 424002 018827
Altura: 48,5 cm	Profundidad: 15,4 cm	Anchura: 29,6 cm	Peso: 2,78 kg	Unid/emb: 2	Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

MADE IN FINLAND

- Fecha inicial de entrega 15.8.2024
- La tapadera es de vidrio de borosilicato, un material muy duradero que resiste perfectamente las variaciones de calor.
- Tapadera de vidrio con escurridor integrado y control de rebose. Apto para lavavajillas. Cuerpo fabricado con acero inoxidable reciclado al 90 %. Escala de medición en el interior de las cacerolas. Hecha en Finlandia, en nuestra fábrica de Sorsakoski.
- Data de início da entrega 15.8.2024
- A tampa é feita de vidro de borossilicato que é muito duradouro e resiste muito bem a variações de calor. Tampa de vidro com coador incorporado e controlo de fervura. Adequado para máquina de lavar louça. Corpo fabricado com 90% de aço inoxidável reciclado. Escala de medição no interior das panelas. Fabricado na Finlândia na nossa própria fábrica em Sorsakoski.

Functional Form

Sartenes para freir y para saltear / Frigideiras e frigideiras para saltear

Características



1 Revestimiento duradero / Revestimento duradouro

- Extremadamente duradero y antiadherente Hardtec™. El recubrimiento facilita la cocción
- O revestimento duradouro e antiaderente Hardtec™ torna o cozinhar fácil

2 Base recubierta / Base revestida

- La base recubierta no raya la placa de cocción.
- A base revestida não risca a sua placa.

3 Mango seguro / Punho seguro

- El mango de baquelita se mantiene fresco y asegura un buen agarre.
- O punho em baquelite mantém-se frio e garante um bom manuseamento.

4 Apilable / Empilhável

- Diseño que ahorra espacio apilando fácilmente.
- Concebida para poupar espaço com empilhamento fácil.

5 Tapa de vidrio plano con 2 opciones de vertido / Tampa do vidro plana com 2 opções de escorrer

- La sartén para saltear tiene una tapa multifuncional silenciosa con bordes de silicona con control de vapor y ebullición y funciones de vertido.
- A frigideira para saltear tem uma tampa multifuncional com bordo silencioso em silicone com funções de controlo de vapor e fervura e de escorrimento.

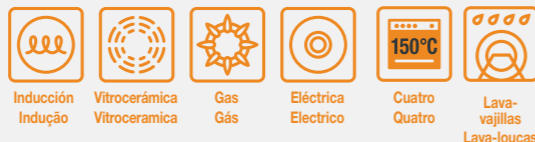
6 Compatible con todos tipo de fuegos / Funciona em todos os tipos de placas

7 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia

- Todos los productos Functional Form se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, en el centro de Finlandia.
- Todos os produtos Functional Form são feitos na fábrica de Sorsakoski no centro da Finlândia.

8 Diseño atractivo / Design atraente

- Diseño moderno y unificado del mango. / Design do punho moderno e coeso.
- Fácil de limpiar - excelente durabilidad en el lavavajillas. / Fácil de limpar - excelente durabilidade na máquina de lavar loiça.
- Elegante tapa de vidrio plano. / Tampa de vidro plana elegante.



Hecho en
Finlandia
Fabricado na
Finlândia

Utensilios de cocina Functional Form

Utensílios de cozinha Functional Form



reddot design award
winner 2018

Sartén / Frigideira 24 cm

Altura: 44,4 cm	Profundidad: 8,8 cm	Anchura: 25 cm	Peso: 0,8 kg	Unid / emb: 6	Código SAP 1026572	Ref Antigua -	EAN 6 424002 008903
-----------------	---------------------	----------------	--------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



MADE IN
FINLAND

- Sartén diseñada para cocinar fácilmente todos los días. Fabricado en aluminio, con una capa de PTFE de 2 capas de revestimiento antiadherente para freír. El recubrimiento no contiene PFOA. El mango de baquelita permanece frío para un agarre seguro. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Frigideira para cozinhar diariamente com facilidade. Feita em alumínio, com um revestimento em camada dupla de PTFE Hardtec™ para uma fritura antiaderente. Revestimento sem PFOA. O punho em baquelite mantém-se frio para um manuseamento seguro. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Sartén / Frigideira 26 cm

Altura: 46,9 cm	Profundidad: 8,7 cm	Anchura: 27,3 cm	Peso: 1,08 kg	Unid / emb: 6	Código SAP 1026573	Ref Antigua -	EAN 6 424002 008910
-----------------	---------------------	------------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



MADE IN
FINLAND

- Sartén diseñada para cocinar fácilmente todos los días. Fabricado en aluminio, con una capa de PTFE de 2 capas de revestimiento antiadherente para freír. El recubrimiento no contiene PFOA. El mango de baquelita permanece frío para un agarre seguro. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Frigideira para cozinhar diariamente com facilidade. Feita em alumínio, com um revestimento em camada dupla de PTFE Hardtec™ para uma fritura antiaderente. Revestimento sem PFOA. O punho em baquelite mantém-se frio para um manuseamento seguro. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Sartén / Frigideira 28 cm

Altura: 48,5 cm	Profundidad: 8,7 cm	Anchura: 29,3 cm	Peso: 1,12 kg	Unid / emb: 6	Código SAP 1026574	Ref Antigua -	EAN 6 424002 008927
-----------------	---------------------	------------------	---------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



MADE IN
FINLAND

- Sartén diseñada para cocinar fácilmente todos los días. Fabricado en aluminio, con una capa de PTFE de 2 capas de revestimiento antiadherente para freír. El recubrimiento no contiene PFOA. El mango de baquelita permanece frío para un agarre seguro. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Frigideira para cozinhar diariamente com facilidade. Feita em alumínio, com um revestimento em camada dupla de PTFE Hardtec™ para uma fritura antiaderente. Revestimento sem PFOA. O punho em baquelite mantém-se frio para um manuseamento seguro. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Sartén / Frigideira para saltear 26 cm con tapadera

Altura: 46,4 cm	Profundidad: 10,4 cm	Anchura: 27,7 cm	Peso: 2 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1026575	Ref Antigua -	EAN 6 424002 008934
-----------------	----------------------	------------------	------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



MADE IN
FINLAND

- Sartén diseñada para cocinar fácilmente todos los días. Fabricado en aluminio, con una capa de PTFE de 2 capas de revestimiento antiadherente para freír. El recubrimiento no contiene PFOA. El mango de baquelita permanece frío para un agarre seguro. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Frigideira para cozinhar diariamente com facilidade. Feita em alumínio, com um revestimento em camada dupla de PTFE Hardtec™ para uma fritura antiaderente. Revestimento sem PFOA. O punho em baquelite mantém-se frio para um manuseamento seguro. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Wok Ø, 28 cm

Altura: 48,8 cm	Profundidad: 14,5 cm	Anchura: 30,5 cm	Peso: 1,6 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1027705	Ref Antigua -	EAN 6 424002 010104
-----------------	----------------------	------------------	--------------	---------------	--------------------	---------------	---------------------



MADE IN
FINLAND

- Wok diseñado para cocinar fácilmente todos los días en todo tipo de fuegos. Fabricado en acero inoxidable 18/10. El mango de baquelita permanece frío, proporcionando un agarre seguro. Tapa de diseño plano con dos opciones de vertido, función de control de vapor y ebullición y bordes de silicona para un manejo silencioso. Ahorro de espacio, diseño apilable.
- Wok para cozinhar diariamente com facilidade. Feito em alumínio, com um revestimento em camada dupla de PTFE Hardtec™ para uma fritura antiaderente. Revestimento sem PFOA. O punho em baquelite mantém-se frio para um manuseamento seguro. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura, com bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável.

Functional Form

Cazuelas y Ollas / Caçarolas e panelas



Características

1 Durabilidad / Durabilidade

- El acero inoxidable es un material extremadamente resistente y perfecto para el uso diario.
- O aço inoxidável é um material extremamente resistente e perfeito para um uso diário em condições difíceis.

2 Asas seguras y funcionales / Pegas seguras e funcionais

- Los mangos de baquelita se mantienen frescos y aseguran un buen agarre.
- As pegas em baquelite mantêm-se frias e garantem uma boa aderência.

3 Apilable / Empilhável

- Tapa multifuncional plana y apilable con borde de silicona silencioso. Diseño que ahorra espacio con fácil apilabilidad.
- Tapa plana multifuncional e empilhável

com bordo silencioso em silicone. Concebida para poupar espaço com empilhamento fácil.

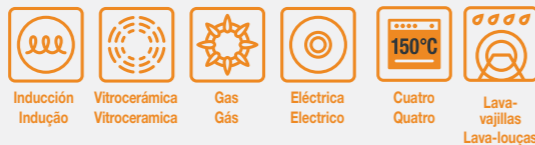
4 Tapa plana de vidrio / Tapa do vidro plana

- Vea a través de la tapa de vidrio con borde de silicona resistente al calor.
- Tapa em vidro transparente com bordo em silicone duradouro e resistente ao calor.

5 Tapa con 2 opciones de vaciado / A tampa com 2 opções para escorrer

- Dos funciones de vertido de agua y control de vapor y ebullición.
- Duas funções para escorrer água e controlo de vapor e fervura.

6 Compatible con todos tipo de fuegos / Funciona em todos os tipos de placas



7 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia

- Todos los productos Functional Form se fabrican en la fábrica de Sorsakoski, en el centro de Finlandia.
- Todos os produtos Functional Form são feitos na fábrica de Sorsakoski no centro da Finlândia.

8 Diseño atractivo / Design atraente

- Elegante tapa de vidrio plano. / Tapa de vidro plana elegante.
- Diseño moderno y unificado del mango. / Design moderno e coerente da pega.
- Excelente durabilidad en el lavavajillas. / Excelente durabilidade na máquina de lavar loiça.

Hecho en
Finlandia
+
Fabricado na
Finlândia

Cazo con tapadera / Panela com tampa, 1,5 L

Código SAP 1026576



Altura: 36 cm	Profundidad: 12 cm	Anchura: 17,8 cm	Peso: 0,9 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua: -
---------------	--------------------	------------------	--------------	---------------	----------------



MADE IN FINLAND

- Cazo diseñado para cocinar fácilmente todos los días en todo tipo de fuegos. Fabricado en acero inoxidable 18/10. Los mangos anchos de baquelita permanecen fríos, para un agarre seguro y cómodo. Tapa de diseño plano con dos opciones de vertido, función de control de vapor y ebullición y bordes de silicona para un manejo silencioso. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Panela para cozinhar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. O punho em baquelite mantém-se frio, proporcionando um manuseamento seguro. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura, com bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Olla con tapadera / Panela com tampa, 3 L

Código SAP 1026577



Altura: 12 cm	Profundidad: 32,2 cm	Anchura: 22 cm	Peso: 1,23 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua: -
---------------	----------------------	----------------	---------------	---------------	----------------



MADE IN FINLAND

- Olla diseñada para cocinar fácilmente todos los días en todo tipo de fuegos. Fabricado en acero inoxidable 18/10. Los mangos anchos de baquelita permanecen fríos, para un agarre seguro y cómodo. Tapa de diseño plano con dos opciones de vertido, función de control de vapor y ebullición y bordes de silicona para un manejo silencioso. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Caçarola concebida para cozinhar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. As pegas grandes em baquelite mantêm-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura e bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Olla con tapadera / Panela com tampa, 5 L

Código SAP 1026578



Altura: 14 cm	Profundidad: 36,7 cm	Anchura: 25,7 cm	Peso: 1,74 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua: -
---------------	----------------------	------------------	---------------	---------------	----------------



MADE IN FINLAND

- Olla diseñada para cocinar fácilmente todos los días en todo tipo de fuegos. Fabricado en acero inoxidable 18/10. Los mangos anchos de baquelita permanecen fríos, para un agarre seguro y cómodo. Tapa de diseño plano con dos opciones de vertido, función de control de vapor y ebullición y bordes de silicona para un manejo silencioso. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Caçarola concebida para cozinhar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. As pegas grandes em baquelite mantêm-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura e bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

Olla con tapadera / Panela com tampa, 7 L

Código SAP 1026579



Altura: 15,8 cm	Profundidad: 38,5 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 2,31 kg	Unid / emb: 2	Ref Antigua: -
-----------------	----------------------	------------------	---------------	---------------	----------------



MADE IN FINLAND

- Olla diseñada para cocinar fácilmente todos los días en todo tipo de fuegos. Fabricado en acero inoxidable 18/10. Los mangos anchos de baquelita permanecen fríos, para un agarre seguro y cómodo. Tapa de diseño plano con dos opciones de vertido, función de control de vapor y ebullición y bordes de silicona para un manejo silencioso. Ahorro de espacio, diseño apilable. Apto para el horno hasta 150°C.
- Caçarola concebida para cozinhar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. As pegas grandes em baquelite mantêm-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura e bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.



Cuchillos / Facas Functional Form

Características

Para que el día a día en la cocina sea fácil. Fácil de usar, lavar y guardar.

Para uma cozinha fácil no dia a dia. Fácil de utilizar, lavar e arrumar.

1 Un rendimiento corte fiable / Desempenho de corte fiável

- El acero inoxidable japonés garantiza un afilado de calidad y la resistencia a la corrosión.

- O aço inoxidável japonês garante uma afiação de qualidade e resistência à corrosão.

2 Durabilidad / Durabilidade

- La espiga larga garantiza el equilibrio y una mejor vida útil.
- O espigão longo garante equilíbrio e uma melhor duração da vida útil.

3 Material del mango cómodo e higiénico / Material da pega confortável e higiénico

- Material Softouch™ antideslizante.
- Buena resistencia al lavavajillas.

- Material Softouch™ antiderrapante.
- Boa resistência à máquina de lavar.

4 Mango de diseño ergonómico / Pega com design ergonómico

- El mango permite todo tipo de agarre.
- La defensa grande asegura aún más seguridad.

- A pega permite qualquer tipo de manuseamento.
- A guarda grande garante ainda mais segurança.



Lava-
vajillas
Lava-louças

Cuchillos / Facas Functional Form™

Cuchillo cocinero grande / Faca de chefe grande

Altura: 2.38 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.146 kg	Unid / emb: 6
-----------------	--------------------	---------------	----------------	---------------

Código SAP 1057534

Ref Antigua -



- Cuchillo grande multiuso de hoja resistente perfecto para la mayoría de cortes.

- Faca grande polivalente com uma lâmina forte ideal para a maioria das tarefas de corte.

Cuchillo cocinero mediano / Faca de chefe média

Altura: 2.38 cm	Profundidad: 35.5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.117 kg	Unid / emb: 6
-----------------	----------------------	---------------	----------------	---------------

Código SAP 1057535

Ref Antigua -



- Cuchillo mediano multiuso de hoja resistente perfecto para la mayoría de cortes.

- Faca de tamanho médio polivalente com uma lâmina forte ideal para a maioria das tarefas de corte.

Cuchillo Santoku / Faca Santoku

Altura: 2.38 cm	Profundidad: 35.5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.135 kg	Unid / emb: 6
-----------------	----------------------	---------------	----------------	---------------

Código SAP 1057536

Ref Antigua -



- Cuchillo de tipo asiático de uso general con una hoja ancha perfecta para preparar carne, pescado y verduras.

- Faca estilo asiático polivalente com uma lâmina larga ideal para preparar carne, peixe e vegetais.

Cuchillo Nakiri / Faca Nakiri

Altura: 2.38 cm	Profundidad: 35.5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.147 kg	Unid / emb: 6
-----------------	----------------------	---------------	----------------	---------------

Código SAP 1057537

Ref Antigua -



- Cuchillo de tipo asiático de uso general con una hoja ancha perfecta para trocear verduras grandes.

- Faca estilo asiático polivalente com uma lâmina larga ideal para cortar vegetais grandes.

Cuchillo para pan / Faca de pão

Altura: 2.38 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.127 kg	Unid / emb: 6
-----------------	--------------------	---------------	----------------	---------------

Código SAP 1057538

Ref Antigua -



- El cuchillo panero Hard Edge tiene una larga hoja dentada perfecta para cortar pan con corteza dura. Las hojas de los cuchillos se fabrican con grueso acero inoxidable aplicando en el filo la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™. De este modo, el cuchillo conserva el filo 4 veces más que un cuchillo corriente. Los mangos de los cuchillos también tienen un diseño ergonómico con un exclusivo patrón 3D que garantiza un agarre perfecto.

- Lâmina longa e serrilhada ideal para cortar pão com cõdea dura.

Cuchillo trinchante / Faca de trinchar					Código SAP 1057539	EAN 6 424002 012849
Altura: 2.38 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.129 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Hoja recta para corte fino perfecta para trinchar carne.
- Lâmina reta com um gume fino ideal para trinchar carnes.

Cuchillo fileteador / Faca de filetar					Código SAP 1057540	EAN 6 424002 012856
Altura: 2.38 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.108 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Hoja delgada y flexible perfecta para filetear pescado.
- Lâmina flexível e fina ideal para filetar peixe.

Cuchillo cocinero pequeño / Faca de chefe pequena					Código SAP 1057541	EAN 6 424002 012863
Altura: 2.07 cm	Profundidad: 29.5 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.069 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Cuchillo pequeño multiuso de hoja resistente perfecto para la mayoría de cortes.
- Faca pequena polivalente com uma lâmina forte ideal para a maioria das tarefas de corte.

Cuchillo pelador de hoja curva / Faca de aparar					Código SAP 1057542	EAN 6 424002 012870
Altura: 2.07 cm	Profundidad: 29.5 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.058 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Cuchillo versátil perfecto para cortar y pelar fruta y verdura.
- Faca versátil ideal para descascar e cortar frutas e vegetais.

Cuchillo tomatero / Faca para tomate					Código SAP 1057543	EAN 6 424002 012887
Altura: 2.07 cm	Profundidad: 29.5 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.061 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Hoja dentada perfecta para cortar alimentos con corteza o piel fina.
- Lâmina serrilhada ideal para cortar alimentos com crosta ou pele fina.

Cuchillo pelador de hoja recta / Faca para descascar com lâmina direita					Código SAP 1057544	EAN 6 424002 012894
Altura: 2.07 cm	Profundidad: 26 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.054 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Cuchillo compacto perfecto para pelar fruta y verdura.
- Faca compacta ideal para descascar frutas e vegetais.

Cuchillo pelador de hoja curva / Faca para descascar com lâmina curva					Código SAP 1057545	EAN 6 424002 012900
Altura: 2.07 cm	Profundidad: 26 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.051 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Cuchillo pelador compacto de hoja curva perfecto para pelar con precisión tubérculos redondos y fruta.
- Faca compacta com lâmina curva ideal para descascar de forma precisa tubérculos e frutas.

Cuchillo mantequero / Faca para manteiga					Código SAP 1057546	EAN 6 424002 012917
Altura: 2.07 cm	Profundidad: 26 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.056 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Perfecto para untar mantequilla, quesos blandos y cremas.
- Ideal para barrar manteiga, queijos macios e pastas.

Tenedor para pescado / Garfo de trinchar para peixe					Código SAP 1057547	EAN 6 424002 012924
Altura: 3.6 cm	Profundidad: 26 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.07 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Tenedor apto para preparar toda clase de pescado.
- Garfo de trinchar para peixe para a preparação de todos os tipos de peixe.

Tenedor de trinchar / Garfo de trinchar					Código SAP 1057548	EAN 6 424002 012931
Altura: 3.6 cm	Profundidad: 29.5 cm	Anchura: 6.9 cm	Peso: 0.082 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Tenedor de trinchar apto para toda clase de carne.
- Garfo de trinchar para todos os tipos de carne.

Accesorios Functional Form™

Chaira de acero / Afiador em aço					Código SAP 1057549	EAN 6 424002 012948
Altura: 3,6 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0.198 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Chaira de acero resistente para afilar cuchillos.
- Afiador resistente em aço para afiar facas.

Set de tablas de corte de bambú / Conjunto de tábuas de corte em bambu					Código SAP 1057550	EAN 6 424002 012955
Altura: 3,8 cm	Profundidad: 35 cm	Anchura: 25 cm	Peso: 2.015 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Puesto de corte de 3 unidades con tabla de pan ranurada, tabla de corte lisa y tabla de plástico intercambiable. Las tablas llevan apoyos de silicona para evitar su deslizamiento y facilitar el apilado. La superficie de bambú está tratada con aceite de linaza.
- Estação de corte de 3 peças com uma tábua com ranhuras para pão, uma tábua de corte lisa e uma tábua em plástico amovível. As tábuas têm pés em silicone para não deslizarem ao cortar e para serem fáceis de empilhar. Feitas em bambu, a sua superfície é tratada com o óleo de linhaça.

Tabla de bambú para cortar pan / Tábua de cortar pão em bambu					Código SAP 1059230	EAN 6 424002 013549
Altura: 1,5 cm	Profundidad: 35 cm	Anchura: 25 cm	Peso: 0.883 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Tabla de corte por ambos lados. El lado ranurado es perfecto para cortar pan. La superficie de bambú está tratada con aceite de linaza.
- Tábua de corte com duas faces. Face com ranhuras perfeita para cortar pão. Feita em bambu, a superfície é tratada com o óleo de linhaça.

Tablas de corte de repuesto (3 pzs.) / Tábuas de corte de substituição 3 Peças					Código SAP 1059231	EAN 6 424002 013556
Altura: 0,45 cm	Profundidad: 34,6 cm	Anchura: 24,6 cm	Peso: 0.387 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Tres tablas de corte de plástico de repuesto para complementar el juego de tablas de corte de bambú.
- Três tábuas de corte de substituição em plástico para complementar o conjunto de tábuas de corte de bambu.

Bloco de facas em bambu 5 facas / Bloco de facas em bambu 5					Código SAP 1057552	EAN 6 424002 012979
Altura: 37,1 cm	Profundidad: 20,2 cm	Anchura: 14,2 cm	Peso: 1,480 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Bloco de facas FF com 5 facas pretas e de madeira. Contém: uma faca de aparar (1057542), uma faca para tomate (1057543), uma faca Santoku (1057536), uma faca de pão (1057538) e uma faca de chefe grande (1057534). Bambu certificado FSC®.

Bloco de facas em bambu 3 facas / Bloco de facas em bambu 3					Código SAP 1057553	EAN 6 424002 012986
Altura: 37,1 cm	Profundidad: 20,2 cm	Anchura: 14,2 cm	Peso: 1,225 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Bloco de facas FF com 3 facas pretas e de madeira. Contém: uma faca de aparar (1057542), uma faca de Santoku (1057536) e uma faca de chefe grande (1057534). Bambu certificado FSC®.

Bloco de facas em plástico 5 facas / Bloco de facas em plástico 5					Código SAP 1057554	EAN 6 424002 012993
Altura: 37,1 cm	Profundidad: 20,2 cm	Anchura: 14,2 cm	Peso: 1,303 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Bloco de facas FF com 5 facas pretas. Contém: uma faca de aparar (1057542), uma faca para tomate (1057543), uma faca Santoku (1057536), uma faca de pão (1057538) e uma faca de chefe grande (1057534).

Bloco de facas em plástico 3 facas / Bloco de facas em plástico 3					Código SAP 1057555	EAN 6 424002 013006
Altura: 37,1 cm	Profundidad: 20,2 cm	Anchura: 14,2 cm	Peso: 1,035 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Bloco de facas FF com 3 facas pretas. Contém: uma faca de aparar (1057542), uma faca de Santoku (1057536) e uma faca de chefe grande (1057534).

Afiador de cuchillos / Afiador para facas					Código SAP 1014214	EAN 6 424001 026564
Altura: 3,7 cm	Profundidad: 23,6 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102656	



MADE IN FINLAND

- Afiador fácil de usar con base antideslizante. Garantiza un filo óptimo y una eficacia duradera. Apto para lavavajillas. Para diestros y zurdos.

- Afiador fácil de utilizar com base antiderrapante. Garante um fio ótimo e uma eficácia duradoura. Lavável na máquina. Para destros e canhotos.

Ímán de pared para cuchillos / Ímã de parede para facas 32 cm					Código SAP 1001483	EAN 5 702268 541220
Altura: 2,7 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,3 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 854122	



- Potente ímã para mantener los cuchillos firmemente en su sitio.

- Ímã potente para facas para manter as facas em segurança.

Utensilios / Utensílios Functional Form™

Características

Para que el día a día en la cocina sea fácil. Fácil de usar, lavar y guardar.
Para uma cozinha fácil no dia a dia. Fácil de utilizar, lavar e arrumar.



1 Seguro y fácil de usar / Segura e de fácil utilização

- El mango en Softgrip™ es seguro y cómodo.
- A pega em Softgrip™ é segura e confortável.

2 Fácil de guardar / Fácil de arrumar

- Colador retráctil, fácil de guardar y compacto.
- Arrumação fácil e compacta pois é retráctil.

3 Fácil de lavar / Fácil de lavar

- La estructura facilita la limpieza.
- A estrutura facilita a limpeza.

Utensilios / Utensílios Functional Form™

Cuchara / Colher

Altura: 37,2 cm	Profundidad: 4 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 6
------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1027299**

Ref Antigua -



- Con bordes de silicona flexible, ideal para utilizar en la sartén. Funciona también como cuchara de medición.

- A borda flexível em silicone limpa a panela na perfeição. Também pode ser utilizada como uma colher de medida para 1 colher de chá, 1 colher de sopa e 0,5 dl.

Espátula / Espátula

Altura: 37,3 cm	Profundidad: 4,9 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid / emb: 6
------------------------	----------------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1027300**

Ref Antigua -



- Bordos de silicona flexibles para un mejor uso. Tamaño y diseño perfectos para todos los usos.

- Bordas flexíveis em silicone para fácil utilização. Tamanho adequado e design resistente para todo o tipo de frituras.

Cuchara para pasta / Colher de macarrões

Altura: 36,4 cm	Profundidad: 3,8 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid / emb: 6
------------------------	----------------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1027301**

Ref Antigua -



- Bordos de silicona flexibles mueve en la sartén perfectamente. Funciona también como cuchara de medición. Long teeth for easy lifting of spaghetti and noodles.

- A ponta para molhos permite raspar o molho dos bordos da panela. Utensilio de medida de porções integrada. Dentes longos para retirar facilmente esparguete e noodles.

Espumadera / Colher

Altura: 37,2 cm	Profundidad: 4,5 cm	Anchura: 9,2 cm	Peso: 0,11 kg	Unid / emb: 6
------------------------	----------------------------	------------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1027302**

Ref Antigua -



- Con bordos de silicona flexible, ideal para utilizar en la sartén. Perfecto para escurrir y freír.

- A borda flexível em silicone limpa a panela na perfeição. Perfeita para escurrir e mexer.

Pinzas con silicona / Pinças com silicone

Altura: 35,8 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid / emb: 6
------------------------	----------------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Código SAP **1027303**

Ref Antigua -



- Puntas de silicona precisas para un mejor uso. Forma adaptada para un uso óptimo en las sartenes. Dientes afilados para un mejor agarre.

- Pontas em silicone precisas para uma excelente usabilidade. Forma angular para fácil utilização numa frigideira. Dentes pontiagudos para prender na perfeição.

Escurreidor / Coador Ø20 cm					Código SAP 1027304	EAN 6 424002 009719
Altura: 46 cm	Profundidad: 9,9 cm	Anchura: 26 cm	Peso: 0,32 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Estructura plegable para un almacenamiento fácil. Se puede usar como cesta de vapor.

- A estrutura dobrável torna o escorredor fácil de guardar. Também pode ser usado para cozinhar a vapor.

Tapa anti-salpicaduras / Proteção para frigideira					Código SAP 1027305	EAN 6 424002 009726
Altura: 40 cm	Profundidad: 5,6 cm	Anchura: 30 cm	Peso: 0,22 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Para una cocción segura y limpia. Para todos los tamaños de sartenes.

- Proporciona um resultado perfeito nas frituras sem desordem. Pode ser usado em panelas de qualquer dimensão.

Espátula / Espátula					Código SAP 1023612	EAN 6 424002 005766
Altura: 40 cm	Profundidad: 6,5 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Ideal para freír. Punta flexible y afilada ideal para dar la vuelta a tortillas y tortitas.

- Ideal para fritar facilmente. Ponta afiada e flexível para virar as panquecas e omeletes.

Prensador de ajos / Esmagador de alhos					Código SAP 1028361	EAN 6 424002 010340
Altura: 3,5 cm	Profundidad: 16 cm	Anchura: 5 cm	Peso: 0,10 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



- Prensado fácil y sin esfuerzo. Limpieza fácil con solo desmontar la estructura. Raspador para retirar el ajo prensado de la rejilla.

- Esmagamento fácil e sem esforço. Limpeza fácil desmontando a estrutura. Raspador para remover o alho esmagado da grelha.

Pelador de hoja fija / Descascador com lâmina fixa					Código SAP 1014418	EAN 6 424002 000938
Altura: 2,4 cm	Profundidad: 26,7 cm	Anchura: 7,8 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua 200093	



- Perfecto para pelar fácilmente. Mango Softgrip™.

- Perfeito para descascar facilmente. Cabo Softgrip™.

Pelador de hoja giratoria / Descascador com lâmina giratória					Código SAP 1014419	EAN 6 424002 000945
Altura: 2,6 cm	Profundidad: 26,7 cm	Anchura: 7,8 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua 200094	



- Cuchilla giratoria para pelar fácilmente verduras y frutas. Mango Softgrip™.

- Descascador giratório para descascar facilmente frutas e vegetais. Cabo Softgrip™.

Pelador de hoja transversal / Descascador com lâmina transversal					Código SAP 1016122	EAN 6 424002 001799
Altura: 2 cm	Profundidad: 22,9 cm	Anchura: 7,9 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Pelador giratorio ergonómico horizontal en forma de Y es ideal para verduras mas largas como zanahorias o pepinos. Mango Softgrip™.

- Descascador giratório ergonómico horizontal em forma de Y é ideal para descascar legumes e frutas alongados como cenouras ou pepinos. Cabo Softgrip™.

Cortador de quesos / Cortador de queijo					Código SAP 1016129	EAN 6 424002 001867
Altura: 30 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Cortador de queso ergonómico ideal para cortar emmental o gouda.

- Cortador de queijo ergonómico Ideal para cortar Queijo de Emmental o de Gouda.

Cortador de quesos tiernos / Cortador de queijos moles					Código SAP 1016128	EAN 6 424002 001850
Altura: 25,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



- Cortador de queso ergonómico ideal para cortar edam o cheddar. La cuchilla corta impide que el queso quede pegado.

- Cortador de queijo ergonómico Ideal para cortar Queijo de Edam o Cheddar. A lâmina corta evita que o queijo se cole.

Cuchillo para queso / Faca para queijo					Código SAP 1015987	EAN 6 424002 001614
Altura: 31,5 cm	Profundidad: 2,3 cm	Anchura: 8,2 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



- Ideal para cortar y servir quesos duros o blandos. Los agujeros del cuchillo impiden que el queso se pegue a la hoja y la punta doble permite pinchar el queso con mayor facilidad.

- Ideal para cortar e servir os queijos de pasta dura ou mole. Os orifícios na lâmina impedem que os queijos se colem à lâmina e a ponta dupla permite picar mais facilmente queijo.

Mandolina / Cortador de vegetais					Código SAP	1014416	EAN 6 424002 000921				
Altura:	5,9 cm	Profundidad:	31,8 cm	Anchura:	8,3 cm	Peso:		0,13 kg	Unid / emb:	2	Ref Antigua



- Perfecto para rebanar fácilmente. El protector de dedos hace que su uso sea seguro. Extremidad antideslizante.
- Perfeito para um corte fácil. A proteção para os dedos faz com a sua utilização seja segura.

Rallador grueso / Ralador grosso					Código SAP	1014410	EAN 6 424002 000884				
Altura:	5,8 cm	Profundidad:	31,8 cm	Anchura:	8,3 cm	Peso:		0,11 kg	Unid / emb:	2	Ref Antigua



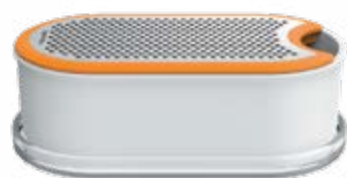
- Perfecto para rallar fácilmente. El protector de dedos hace que su uso sea seguro. Extremidad antideslizante.
- Perfeito para ralar facilmente. A proteção para os dedos faz com a sua utilização seja segura.

Rallador fino / Ralador fino					Código SAP	1014412	EAN 6 424002 000891				
Altura:	5,9 cm	Profundidad:	31,8 cm	Anchura:	8,3 cm	Peso:		0,11 kg	Unid / emb:	2	Ref Antigua



- Perfecto para rallar fácilmente. El protector de dedos hace que su uso sea seguro. Extremidad antideslizante.
- Perfeito para ralar facilmente. A proteção para os dedos faz com a sua utilização seja segura.

Rallador con caja / Ralador com recipiente					Código SAP	1019530	EAN 6 424002 004288				
Altura:	21 cm	Profundidad:	6,2 cm	Anchura:	8,8 cm	Peso:		0,12 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



- Rallador con caja de plástico rígido para almacenar los alimentos rallados. Tapa de silicona para un cierre más hermético. Base antideslizante.
- Ralador com recipiente de plástico rígido para armazenamento dos alimentos ralados. Tampa hermética com borda em silicone.

Cortador de huevo / Cortador de ovo					Código SAP	1016126	EAN 6 424002 001836				
Altura:	16,7 cm	Profundidad:	5 cm	Anchura:	12,6 cm	Peso:		0,14 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



- Para cortar huevos duros de un modo fácil y efectivo. Base antideslizante.
- Para cortar ovos cozidos fácil e eficazmente.

Exprimidor / Espremedor					Código SAP	1016125	EAN 6 424002 001829				
Altura:	5,2 cm	Profundidad:	17,4 cm	Anchura:	12,5 cm	Peso:		0,16 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



- Perfecto para preparar zumos de fruta frescos y sabrosos. Fácil de usar, limpiar y guardar. Base antideslizante.
- Perfeito para preparar sumos de frutos frescos e saborosos. Fácil de utilizar, limpar e arrumar.

Set de 3 Cuchillos de desayuno / Facas para pequeno almoço					Código SAP	1016121	EAN 6 424002 001782				
Altura:	25,4 cm	Profundidad:	2,3 cm	Anchura:	9,9 cm	Peso:		0,07 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



- Ideal para untar mantequilla, miel o mermelada. Cuchillos de plástico con hoja dentada, ideales para cortar panecillos o croissants y para untar.
- Ideal para barrar manteiga, mel e doce. Facas de plástico com lâmina serrilhada, ideal para cortar pãezinhos ou croissants e para barrar os mesmos.

Cortapizza / Corta pizzas					Código SAP	1019533	EAN 6 424002 004301				
Altura:	2,3 cm	Profundidad:	26 cm	Anchura:	9 cm	Peso:		0,05 kg	Unid / emb:	6	Ref Antigua



- Cortapizzas con hoja especialmente adecuada para usarse en superficies antiadhesivas.
- Corta pizzas com lâmina especialmente adequada para usar em superfícies anti-aderentes.

Pinzas para ensalada / Pinça para salada					Código SAP	1014434	EAN 6 424002 000983				
Altura:	33 cm	Profundidad:	3 cm	Anchura:	7,5 cm	Peso:		0,08 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



- Perfectas para preparar y servir, ya sea como cucharas para ensaladas o juntas, como pinzas. Fácil de desmontar.
- Perfeitas para preparar e servir saladas, quer como colheres separadas, quer juntas como uma pinça. Encaixe fácil.

Batidor en espiral / Vara de arames em espiral					Código SAP	1014438	EAN 6 424002 001027				
Altura:	6,1 cm	Profundidad:	34,5 cm	Anchura:	7,8 cm	Peso:		0,04 kg	Unid / emb:	6	Ref Antigua



- Perfecto para batir fácilmente. Especialmente indicado para batir crema y salsas.
- Perfeito para bater facilmente. Especialmente adequado para bater natas e molhos.


Batidor de silicona / Batedor em silicone

Altura: 35,6 cm	Profundidad: 7 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 6	Código SAP 1023613	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	----------------------	---



- Ideal para batir fácilmente. El revestimiento de silicona hace que sea fácil de usar y de lavar.
- Ideal para bater facilmente. O revestimento em silicone torna-o fácil de utilizar e lavar.


Raspador de masa de silicona / Raspador em silicone

Altura: 34,9 cm	Profundidad: 1,6 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 6	Código SAP 1023615	Ref Antigua -	EAN 
------------------------	----------------------------	----------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	----------------------	---



- Ideal para repostería. La forma asimétrica de la espátula permite raspar las fuentes fácilmente.
- Ideal para pastelaria. A forma assimétrica do raspador permite raspar os pratos facilmente.

Alicates para pescado / Alicate de peixe

Altura: 3,7 cm	Profundidad: 22,1 cm	Anchura: 7,6 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 6	Código SAP 1003023	Ref Antigua 858185	EAN 
-----------------------	-----------------------------	------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------	---------------------------	---



- El acero inoxidable garantiza un buen y firme agarre de las espinas del pescado.
- O aço inoxidável garante uma aderência boa e firme às espinhas dos peixes.

FISKARS

Cuchillos / Facas Functional Form™

- ✓ Hoja duradera de acero inoxidable japonés.
- ✓ Mango ergonómico y seguro con protector de dedos profundo
- ✓ Todos los cuchillos Functional Form™ Aptas para el lavavajillas
- ✓ Lâmina de aço inoxidável japonesa durável
- ✓ Alça ergonômica e segura com proteção profunda para os dedos
- ✓ Todas as facas Functional Form™ lavável na máquina de lavar louça

**Nuevo
Novo**

Diseño ingenioso
Design engenhoso
fiskars.com

Tijeras / Tesouras Functional Form™

Para cortar fácilmente cualquier cosa en la casa.
Facilidade de corte em tarefas domésticas, dentro e fora de casa.



Características

1 Hojas afiladas / Lâminas afiadas

- Las hojas perfiladas garantizan un excelente rendimiento de corte y mantienen el filo de las hojas.
- A retificação das lâminas garante um desempenho de corte excelente e mantém as lâminas afiadas durante mais tempo.

2 Diseño ergonómico / Design ergonómico

- Los mangos únicos, patentados son ergonómicos y cómodos.
- As pegas são ergonómicas e confortáveis.

3 Herramienta perfecta / Ferramenta ideal

- Las tijeras son multiusos para todo tipo de cortes en casa.
- Estas tesouras versáteis são ideais para todo o tipo de tarefas de corte domésticas.

4 Materiales de calidad / Material de qualidade

- Fabricados en acero inoxidable de alta calidad para una mejor durabilidad.
- Fabricadas em aço inoxidável de elevada qualidade para uma utilização duradoura.

Hecho en
Finlandia
+
Fabricado na
Finlândia

Tijeras / Tesouras Functional Form™

Tijeras Universales / Tesouras universais Black 24 cm					Código SAP 1019198	EAN 6 411509 961657
Altura: 32 cm	Profundidad: 2,3 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN
FINLAND

• Hojas largas y mangos con forma para una suave acción de corte. Ideal para cortar múltiples capas tela de papel. Para diestros.

• Esta tesoura foi concebida para ser fácil de usar, limpar e arrumar. Lâminas longas e resistentes em aço inoxidável para cortar sem esforço através de diversas camadas de vários materiais. As pegas grandes e concebidas de forma ergonómica garantem conforto e uma boa aderência. Para diestros. Tensão da lâmina ajustável. Fabricada na Finlândia.

Tijeras Universales / Tesouras universais Black 21 cm					Código SAP 1019197	EAN 6 411509 951658
Altura: 1,4 cm	Profundidad: 27 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN
FINLAND

• Las hojas afiladas y mangos especialmente contorneados para mantener el máximo rendimiento de corte, control y comodidad. Para cortar papel, telas y materiales laminados. Para diestros.

• Esta tesoura foi concebida para ser fácil de usar, limpar e arrumar. Ideal para várias tarefas de corte em casa, na escola e no escritório, em materiais grossos e finos. As lâminas de aço inoxidável resistentes garantem um desempenho de corte duradouro. Tensão da lâmina ajustável. As pegas, concebidas de forma ergonómica, garantem conforto e uma boa aderência. Para diestros. Fabricada na Finlândia.

Tijeras Universales / Tesouras universais White 24 cm					Código SAP 1020414	EAN 6 424002 004899
Altura: 32 cm	Profundidad: 1,9 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,14 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua -	



MADE IN
FINLAND

• Hojas largas y mangos con forma para una suave acción de corte. Ideal para cortar múltiples capas tela de papel. Para diestros.

• Esta tesoura foi concebida para ser fácil de usar, limpar e arrumar. Lâminas longas e resistentes em aço inoxidável para cortar sem esforço através de diversas camadas de vários materiais. As pegas grandes e concebidas de forma ergonómica garantem conforto e uma boa aderência. Para diestros. Tensão da lâmina ajustável. Fabricada na Finlândia.

Tijeras Universales / Tesouras universais White 21 cm					Código SAP 1020412	EAN 6 424002 004875
Altura: 27,5 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 1,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



MADE IN
FINLAND

• Las hojas afiladas y mangos especialmente contorneados para mantener el máximo rendimiento de corte, control y comodidad. Para cortar papel, telas y materiales laminados. Para diestros.

• Esta tesoura foi concebida para ser fácil de usar, limpar e arrumar. Ideal para várias tarefas de corte em casa, na escola e no escritório, em materiais grossos e finos. As lâminas de aço inoxidável resistentes garantem um desempenho de corte duradouro. Tensão da lâmina ajustável. As pegas, concebidas de forma ergonómica, garantem conforto e uma boa aderência. Para diestros. Fabricada na Finlândia.

Tijeras para pescado / Tesouras para peixe Softouch™ 22 cm					Código SAP 1003032	EAN 6 411501 991270
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 29 cm	Anchura: 9,2 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859912	

**MADE IN FINLAND**

- Tijeras resistentes para preparar pescados: escamar, abrir y cortar. Hojas serradas y curvadas para un agarre extra durante el corte. Los mangos antideslizantes son adecuados tanto para zurdos como para diestros. Mangos con forma de anillos para una utilización práctica y un botón de bloqueo accionable con el pulgar. Tensión de hojas ajustable. Para diestros y zurdos.
- Tesouras resistentes com serrilha para preparar peixe. As pegas ergonómicas e anti-derrapantes são adequadas tanto para canhotos como para destros. Útil para remover escamas, abrir e cortar o peixe e as barbatanas. Pega com anéis para os dedos para uma utilização prática. Mecanismo de bloqueio accionável com o polegar. Tensão da lâmina ajustável.

Tijeras para aves / Tesouras para aves Softouch™ 25 cm					Código SAP 1003033	EAN 6 411501 997586
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 29 cm	Anchura: 9,2 cm	Peso: 0,2 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859975	

**MADE IN FINLAND**

- Tijeras resistentes para cortar y preparar aves. Las hojas curvadas y perfiladas facilitan el corte. Hoja con muesca para cortar huesos. Los mangos antideslizantes son adecuados tanto para zurdos como para diestros. Botón de bloqueo accionable con el pulgar. Tensión de hojas ajustable.
- Tesouras resistentes para cortar e preparar aves e caça. As lâminas curvas e recortadas facilitam o corte e têm um entalhe para cortar ossos. As pegas ergonómicas e anti-derrapantes são adequadas tanto para canhotos como para destros. Pega com anéis para os dedos para uma utilização prática. Mecanismo de bloqueio accionável com o polegar. Tensão da lâmina ajustável.

Tijeras de cocina / Tesouras de cozinha Softouch™ 22 cm					Código SAP 1003034	EAN 6 411501 997777
Altura: 25,2 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 8,8 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859977	

**MADE IN FINLAND**

- Mangos antideslizantes para un agarre seguro. Hojas fuertes y afiladas con la hoja inferior serrada para un corte fácil. El anillo central permite abrir las botellas. Tensión de hojas ajustable. Para diestros y zurdos.
- Pegas anti-derrapantes para uma prensão segura. Lâminas resistentes e afiadas com a lâmina inferior serrilhada para um corte fácil. Tensão da lâmina ajustável. Para destros e canhotos.

Afilador de tijeras / Afiador de tesouras					Código SAP 1000812	EAN 6 411501 960078
Altura: 17,5 cm	Profundidad: 3,5 cm	Anchura: 10,5 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua 859600	

**MADE IN FINLAND**

- Afilador fácil de usar. Asegura un afilado óptimo y una eficacia de corte duradera. Para todo tipo de tijeras excepto tijeras para zurdos, con hojas estriadas o curvas.
- Afiador fácil de usar. Garante um corte óptimo e duradouro. Para todas as tesouras dextros com lâminas direitas (excepto aquelas que possuem lâminas dentadas, curvas ou estriadas).



Cuchillos Facas Edge

Cuchillo multiusos
moderno con
propiedades
Faca multiuso
moderno com
propriedades

Los cuchillos Edge Fiskars tienen un diseño impecable, moderno y características innovadoras. Su revestimiento especializado le brinda al cuchillo mucho más que un acabado negro atractivo ; hace que su mantenimiento sea más fácil.

As facas Fiskars Edge têm um design elegante e moderno e características inovadoras. O revestimento especial não só confere à faca um atraente acabamento preto, como torna mais fácil a sua manutenção.



Cuchillos / Facas Edge

Características

Durabilidad y facilidad de uso

Durabilidade e facilidade de utilização



1 Hoja ancha y gruesa para un mejor corte / Lâmina larga e espessa para um melhor corte

- Acero inoxidable japonés de alta calidad (420 J2) y afilado biselado para garantizar el filo de la hoja.
- Aço inoxidável japonês de elevada qualidade (420 J2) e afiação em bisel para garantir o fio da lâmina.

2 Diseño ergonómico / Design ergonómico

- Permite cualquier tipo de agarre, tanto para personas diestras como zurdas. El mango permite un agarre cercano a la hoja.
- Permite qualquer tipo de manuseamento, quer se seja destro ou canhoto. A pega permite um manuseamento próximo da lâmina.

3 Hoja duradera y fácil de lavar / Lâmina duradoura e fácil de lavar

- El revestimiento antiadhesivo protege la hoja de la corrosión y facilita su limpieza.
- O revestimento antiaderente protege a lâmina da corrosão e facilita a limpeza.

4 Mango duradero / Pega duradoura

- Mango de plástico ABS duradero y resistente a los golpes.
- Pega em plástico ABS duradouro e resistente ao choque.



Lava-
vajillas
Lava-louças

Cuchillos / Facas Edge



reddot design award
winner 2013

Cuchillo para pelar / Faca para descascar 8 cm

Altura: 2 cm Profundidad: 33,5 cm Anchura: 6,5 cm Peso: 0,05 kg Unid / emb: 5

Código SAP 1003091

Ref Antigua 978301



Práctico cuchillo pequeño y ligero de hoja recta y punta firme. Perfecto para pelar fruta y verdura. Apto también para quitar manchas e imperfecciones.

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 13 cm

Altura: 2 cm Profundidad: 33,5 cm Anchura: 6,5 cm Peso: 0,06 kg Unid / emb: 5

Código SAP 1003092

Ref Antigua 978304



Cuchillo práctico y versátil de tamaño mediano con hoja dentada. Excelente para cortar alimentos con corteza o piel, como pan y tomate. Apto también para uso en la mesa.

Cuchillo Deba / Faca Deba 12 cm

Altura: 2 cm Profundidad: 33,5 cm Anchura: 6,5 cm Peso: 0,07 kg Unid / emb: 5

Código SAP 1003096

Ref Antigua 978326



Cuchillo asiático para corte de alimentos de tamaño mediano.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 19 cm

Altura: 2 cm Profundidad: 37,2 cm Anchura: 7,5 cm Peso: 0,11 kg Unid / emb: 5

Código SAP 1003095

Ref Antigua 978311



Cuchillo robusto de hoja ancha y resistente. Perfecto para corte de alimentos de tamaño mediano.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 15 cm

Altura: 2,5 cm Profundidad: 42,5 cm Anchura: 7,5 cm Peso: 0,12 kg Unid / emb: 5

Código SAP 1003094

Ref Antigua 978308



Cuchillo grande de hoja ancha y resistente. Cuchillo versátil apto para cortar carne, trocear verdura y picar hierbas.



reddot design award
winner 2013

Cuchillo Santoku / Faca Santoku 17 cm

Altura: **2,5 cm** Profundidad: **36,5 cm** Anchura: **9,2 cm** Peso: **0,13 kg** Unid / emb: **5**

Código SAP **1003097**

Ref Antigua **978331**



Cuchillo asiático de hoja ancha. Cuchillo versátil apto para preparar carne, pescado y verdura.

Cuchillo para pan / Faca para pão 23 cm

Altura: **2 cm** Profundidad: **43 cm** Anchura: **7,5 cm** Peso: **0,14 kg** Unid / emb: **5**

Código SAP **1003093**

Ref Antigua **978305**



Cuchillo largo y resistente de hoja dentada. Corta las cortezas duras de pan si esfuerzo.

Afilador de cuchillos / Afiador da facas Roll-Sharp™

Altura: **23,3 cm** Profundidad: **3,7 cm** Anchura: **8,8 cm** Peso: **0,09 kg** Unid / emb: **6**

Código SAP **1003098**

Ref Antigua **978700**



reddot design award
winner 2012

**MADE IN
FINLAND**

Afilador de fácil manejo con muela cerámica y base antideslizante apto para uso con ambas manos. Garantiza un filo óptimo y un funcionamiento duradero. Fácil de desmontar para su limpieza. Apto también para hojas gruesas, como la de los cuchillos grandes de cocina y de carnicero.

Tacoma de 5 cuchillos / Bloco de 5 facas

Altura: **8 cm** Profundidad: **38,7 cm** Anchura: **18,7 cm** Peso: **1,61 kg** Unid / emb: **4**

Código SAP **1003099**

Ref Antigua **978791**



Tacoma apta para instalar en la pared, guardar en el cajón o tener en la encimera. La tacoma incluye: cuchillo pelador, cuchillo tomatero, cuchillo panero, cuchillo cocinero grande y cuchillo Santoku.



Essential

**Práctico para preparar
y cortar**

**Prático para preparo
e corte**

La gama Essential se compone de cuchillos, tijeras y utensilios.
Cada producto ha sido concebido para ser práctico y asequible. La gama cumple las expectativas de aquellos que buscan utensilios indispensables en la cocina.

A gama Essential é composta por facas, tesouras e utensílios.
Cada produto é concebido para ser práctico e acessível. A gama responde às expectativas dos que estão à procura do indispensáveis para a cozinha.

Cuchillos / Facas p.148

Tijeras / Tesouras p.150

Utensilios / Utensílios p.151



Cuchillos / Facas Essential

Cuchillo para pelar / Faca para descascar 7 cm					Código SAP 1065580	EAN 6 424002 015598
Altura: 29,5 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023780	



- Pequeño cuchillo ligero muy práctico de hoja corta. Ideal para pelar frutas y verduras y sacarles las imperfecciones.
- Pequena faca leve muito prática com lâmina curta. Ideal para descascar frutas e legumes e retirar as suas imperfeições.

Cuchillo para mondar / Faca para aparar 11 cm					Código SAP 1065568	EAN 6 424002 015574
Altura: 29,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023778	



- Cuchillo de tamaño medio, perfecto para cortar o pelar frutas y verduras pequeñas.
- Faca de tamanho médio, perfeita para cortar ou descascar pequenas frutas e legumes.

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 12 cm					Código SAP 1065569	EAN 6 424002 015581
Altura: 29,5 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023779	



- Cuchillo de tamaño medio, de hoja dentada. Práctico para cortar alimentos con corteza o piel, como el pan o los tomates. También puede utilizarse como cuchillo de mesa.
- Faca de tamanho médio com serrilha. Prática para cortar alimentos com crosta ou pele como pão ou tomates. Pode ser utilizada igualmente como faca de mesa.

Cuchillo para pan / Faca para pão 23 cm					Código SAP 1065564	EAN 6 424002 015536
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023774	



- Cuchillo de hoja larga y dentada ideal para cortar pan sin esfuerzo.
- Faca com lâmina longa e serrilhada ideal para cortar pão sem esforço.

Cuchillo de cocina / Faca de cozinha 21 cm					Código SAP 1065566	EAN 6 424002 015550
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023776	



- Cuchillo polivalente para todo tipo de cortes en la cocina.
- Faca polivalente para todos os cortes na cozinha.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 21 cm					Código SAP 1065565	EAN 6 424002 015543
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023775	



- Cuchillo grande de hoja alta y gruesa para cortar la carne, pelar verduras o picar hierbas aromáticas.
- Grande faca com lâmina alta e espessa para cortar carne, fatiar legumes ou picar ervas.

Cuchillo para filetes / Faca de filetar 18 cm					Código SAP 1065567	EAN 6 424002 015567
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023777	



- Cuchillo de hoja flexible especialmente adaptado para filetear el pescado o la carne.
- Faca com lâmina flexível especialmente adaptada para cortar filetes de peixe o carne.

Chaira / Afiador em aço 20 cm					Código SAP 1065581	EAN 6 424002 015604
Altura: 42,5 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023781	



- Para afilar los cuchillos.
- Para afiar as facas.

Tacoma de 5 cuchillos - madera / Bloco com 5 facas					Código SAP 1023782	EAN 6 424002 006251
Altura: 38 cm	Profundidad: 8 cm	Anchura: 16 cm	Peso: 1,39 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1004931	



- Tacoma de madera de abedul que contiene 5 cuchillos: Cuchillo para pelar, Cuchillo para mondar, Cuchillo para pan, Cuchillo de cocina y Cuchillo de cocinero asiático.
- Bloco de madeira em bétula que contém 5 facas: Faca de descascar, Faca de aparar, Faca para pão, Faca de cozinha e Faca de chefe asiática.

Afilador de cuchillos / Afiador para facas					Código SAP 1065598	EAN 6 424002 015772
Altura: 22,7 cm	Profundidad: 6,5 cm	Anchura: 12,5 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua 1023811	



MADE IN FINLAND

- Afilador fácil de usar con base antideslizante. Garantiza un filo óptimo y una eficacia duradera. Apto para lavavajillas. Para diestros y zurdos.
- Afiador fácil de utilizar com base antiderrapante. Garante um fio óptimo e uma eficácia duradoura. Lavável na máquina. Para destros e canhotos.

Tijeras / Tesouras Essential

Tijera para aves / Tesouras para aves					Código SAP 1023819	EAN 6 424002 006626
Altura: 2 cm	Profundidad: 27,2 cm	Anchura: 8,8 cm	Peso: 0,14 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1002914	



- Hoja gruesa ideal para cortar carnes de ave y caza. Muesca para cortar los huesos fácilmente. Las hojas curvas y perfiladas permiten cortar con mayor facilidad. Botón de bloqueo de la hoja. Para diestros y zurdos.
- Lâmina espessa ideal para cortar aves de capoeira e de caça. Entalhe para cortar os ossos facilmente. As lâminas curvas e recortadas permitem cortar mais facilmente. Botão de bloqueio da lâmina. Para destros e canhotos.

Tijeras de cocina con abrebotellas / Tesouras de cozinha 20 cm					Código SAP 1023820	EAN 6 424002 006633
Altura: 1,9 cm	Profundidad: 25,2 cm	Anchura: 8,8 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1002915	



- Tijeras con hojas gruesas con la hoja inferior dentada que facilitan especialmente el corte. Para diestros y zurdos.
- Tesouras com lâminas espessas com a lâmina inferior serrilhada que torna o corte particularmente fácil. Ambidextra.

Utensilios / Utensílios Essential

Pelador / Descascador					Código SAP 1065585	EAN 6 424002 015642
Altura: 24,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023786	



- Para pelar frutas y verduras.
- Para descascar frutas e legumes.

Pelador de hoja giratoria / Descascador com lâmina giratória					Código SAP 1065586	EAN 6 424002 015659
Altura: 24,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023787	



- Pelador de hoja giratoria para pelar frutas y verduras.
- Descascador com lâmina giratória para descascar frutas e legumes.

Pelador con hoja transversal / Descascador com lâmina transversal					Código SAP 1065599	EAN 6 424002 015789
Altura: 21 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023824	



- Pelador de hoja transversal (en Y) para pelar las verduras fácilmente.
- Descascador com lâmina transversal (em Y) para descascar legumes facilmente.

Cortador de quesos / Cortador de queijo					Código SAP 1065587	EAN 6 424002 015666
Altura: 22 cm	Profundidad: 1,8 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023789	



- El ángulo de la hoja garantiza que el queso no se romperá durante el corte.
- O ângulo da lâmina garante que o queijo não quebrará durante o corte.

Cortador de quesos tiernos / Cortador de queijos moles					Código SAP 1065588	EAN 6 424002 015673
Altura: 17 cm	Profundidad: 1,8 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023790	



- La hoja corta de acero inoxidable impide que el queso se pegue a la hoja.
- A lâmina curta em aço inoxidável impede que o queijo cole à lâmina.

Rallador 4 lados / Ralador 4 lados					Código SAP 1065589	EAN 6 424002 015680
Altura: 23 cm	Profundidad: 8,3 cm	Anchura: 11 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1023798	



- Rallador rectangular clásico con todas las funciones de rallador estándar y un asa sólida en la parte superior.
- Ralador rectangular clássico com todas as funções de ralar standard e uma pega robusta na parte superior.

Pincel / Pincel					Código SAP 1065590	EAN 6 424002 015697
Altura: 29 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023802	



- Pincel con cerdas naturales resistentes al calor.
- Pincel com pelos naturais resistentes ao calor.

Raspador de masa / Raspador					Código SAP 1065591	EAN 6 424002 015703
Altura: 35,8 cm	Profundidad: 0,8 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023803	



- Espátula asimétrica de silicona que soporta temperaturas de hasta 180°. Perfecta para raspar las fuentes fácilmente.
- Raspador assimétrico em silicone que suporta temperaturas até 180°. Perfeito para raspar os pratos facilmente.

Cuchara / Colher					Código SAP 1065592	EAN 6 424002 015710
Altura: 38 cm	Profundidad: 4 cm	Anchura: 6,8 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023804	



- Cuchara grande cuya forma puntiaguda permite llegar hasta las esquinas de las fuentes.
- Grande colher cuja forma pontiaguda permite chegar até aos cantos dos pratos.

Cuchara para pasta / Colher de macarrões					Código SAP 1065593	EAN 6 424002 015727
Altura: 38 cm	Profundidad: 5,5 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023805	



- Cuchara para pasta que permite sujetar la pasta para escurrirla o servirla. El orificio de la cuchara equivale a 2 porciones de espaguetis.
- Colher para massas que permite segurar as massas para as escorrer ou as servir. O buraco na colher equivale a 2 porções de esparguete.

Cucharón / Concha					Código SAP 1065594	EAN 6 424002 015734
Altura: 38 cm	Profundidad: 8 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023806	



- Cucharón antigoteo para diestros o zurdos. Capacidad 100 ml.
- Concha anti-gota para destros ou canhotos. Capacidade 100 ml.

Espátula / Espátula					Código SAP 1065595	EAN 6 424002 015741
Altura: 38 cm	Profundidad: 5 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023807	



- Espátula flexible, de cabeza asimétrica y bordes cortantes.
- Espátula flexível, com cabeça assimétrica e os bordos cortantes.

Batidor en espiral / Batedor em espiral					Código SAP 1065596	EAN 6 424002 015758
Altura: 35,5 cm	Profundidad: 5,5 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,02 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023809	



- Batidor en espiral perfecto para preparar salsas. Fácil de lavar con su cabezal desmontable. Perfecto para trabajar en superficies antiadherentes.
- Batedor em espiral perfeito para preparar molhos. Fácil de lavar devido à sua cabeça amovível. Perfeito para trabalhar em superficies antiaderentes.

Pinzas / Pinça					Código SAP 1065597	EAN 6 424002 015765
Altura: 37,5 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1023810	



- Pinzas practicas para utilizar en superficies antiadherentes.
- Pinça prática utilizável em superficies antiaderentes.

Utensilios de cocción / Utensílios de cozinha

Familia de productos Familia de produtos	Instrucciones de lavado Instruções de lavagem	Material	Revestimiento Revestimento	Asa Pega	Apto para horno Compatível c/ forno	Tipo de fuego Tipo de fogão
Cocina de hierro fundido Norden / O fogão de ferfundido Norden	Lavar a mano unicamente Lavar apenas à mão	Hierro forjado	Thermium™	Madera de abedul (Sartenes) Madeira de bétula (Frigideiras)	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Cocina de hierro fundido Norden en color / O fogão de ferro fundido Norden colorido	Lavar a mano unicamente Lavar apenas à mão	Hierro forjado	Thermium™	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 270 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Norden Acero inoxidable Ollas / Aço Inoxidável Panelas	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Base de acero inoxidable de 3 capas y núcleo de aluminio Base de 3 camadas de aço inoxidável e centro em alumínio	-	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Norden Acero inoxidable Sartenes / Aço Inoxidável Frigideiras	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada	Base de acero inoxidable de 3 capas y núcleo de aluminio Base de 3 camadas de aço inoxidável e centro em alumínio	Thermium™	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Norden Acero inoxidable sin revestimiento/ Norden Aço inoxidável sem revestimento	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Base de acero inoxidable de 3 capas y núcleo de aluminio Base de 3 camadas de aço inoxidável e centro em alumínio	Ceratec™ + Thermium™	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 270 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Taiten	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Ceratec™	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 270 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
All Steel Pure	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	-	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 270 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
All Steel	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Ceratec™	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Hard Face Steel	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Hardtec Superior™	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Hard Face Acero inoxidable / Aço inoxidável	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Hardtec Superior+™	El plástico Plástico	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Functional Form Sartén / Frigideira	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec™	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Functional Form cacerolas / caçarolas	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	-	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Functional Form Ollas y Cacerolas / Panelas	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	-	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões

Tijeras / Tesouras

Familia de productos Familia de produtos	Instrucciones de lavado Instruções de lavagem	Material	Dureza	Softgrip™	Notas
Classic	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero sueco Sandvik Aço sueco Sandvik	HRC 57	-	-
Functional Form	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero sueco Sandvik Aço sueco Sandvik	HRC 57	•	-
Essential	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	HRC 55	-	-

* Los anillos son de plástico PBT, PP o ABS resistente a los golpes | Las tijeras Classic de anillos de color naranja (excepto los números 1005130 y 1003025) pueden esterilizarse en autoclave a temperaturas de hasta 137 °C. La tensión de las hojas puede ajustarse en la mayor parte de nuestras tijeras gracias al tornillo de ajuste, que permite también una limpieza fácil.
* Os anéis são fabricados em plástico PBT, PP ou ABS resistente aos choques | As tesouras Classic com anéis cor de laranja (exceto os n.º 1005130 e 1003025) podem ser esterilizadas em autoclave a temperaturas até 137 °C. A tensão das lâminas pode ser ajustada na maior parte das nossas tesouras graças ao parafuso de regulação, que permite também uma limpeza fácil.

Cuchillos / Facas

Familia de productos Familia de produtos	Material de la hoja Material da lâmina	Grosor de la hoja Espessura da lâmina	Ángulo de afilado Ângulo de afiação	Dureza de la hoja Dureza da lâmina	Material del mango Material da pega	Afilado Afição	Instrucciones de lavado Instruções de lavagem
Norden	Acero alemán W.1-4116 Aço alemão W.1-4116	Pequeño / Pequena: 1,6 mm Grande: 2,2 mm	26+/-4	56+/-2 HRC	Acero inoxidable forjado & plástico POM Aço inoxidável forjado & plástico POM	Afilado en bisel Afiando em bisel	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada
Taiten	Titanium	Petit: 1,7 mm / Grand: 2,2 mm	26+/-2	Titanium	Polypropylène	Affûtage sur meule	Lavage à la main recommandé
Hard Edge	Acero inoxidable japonés Aço inoxidável standard japonês	Pequeño / Pequena: 1,7 mm Grande: 2,2 mm	26+/-2	55+/-2 HRC	Santopreno (TPV) + polipropileno Aço inoxidável foSantoprene (TPV) + Polipropileno	Afilado en bisel Afiando em bisel	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada
All Steel	Acero alemán W.1-4116 Aço alemão W.1-4116	Pequeño / Pequena: 1,6 mm Grande: 2,1 mm	30+/-4	55+/-2 HRC	Acero inoxidable forjado & plástico POM Aço inoxidável forjado & plástico POM	Afilado en muelas Afiando em pedra	Apto para lavavajillas Lavável na máquina
Norr	Acero alemán W.1-4116 Aço alemão W.1-4116	Pequeño / Pequena: 1,7 mm Grande: 2,2 mm	30+/-4	54+/-2 HRC	Madera de arce tratada Kebony con certificación FSC® Madeira de ácer tratada Kebony certificada FSC®	Afilado en bisel Afiando em bisel	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada
Functional Form	Acero inoxidable japonés Aço inoxidável japonês	Pequeño / Pequena: 1,1 mm Grande: 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Softouch™	Afilado en bisel Afiando em bisel	Apto para lavavajillas Lavável na máquina
Edge	Acero inoxidable Aço inoxidável	Pequeño / Pequena: 1,3 mm Grande: 2,3 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Plástico ABS	Afilado en bisel Afiando em bisel	Apto para lavavajillas* Lavável na máquina*
Essential	Acero inoxidable Aço inoxidável	Pequeño / Pequena: 1,1 mm Grande: 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Plástico	Afilado en bisel Afiando em bisel	Apto para lavavajillas Lavável na máquina

* Cuchillos Edge: Revestimiento de la hoja de titanio

* Facas Edge: Revestimento da lâmina em titânio.



Cuchillos

Todos los cuchillos Fiskars® tienen durezas entre HRC 52 y 56, lo que permite su afilado posterior con el fin de corregir los efectos del uso y los hace ideales para el uso doméstico normal. Se puede encontrar más información sobre las ventajas de los distintos grados de dureza en la sección Afilado. Las hojas de los cuchillos son de acero inoxidable, lo que garantiza su durabilidad. Los mangos de la mayoría de los cuchillos Fiskars® están moldeados por inyección directamente en la hoja, proporcionando una junta que evita la acumulación de bacterias. La calidad de estos mangos se traduce en adherencia incluso cuando están húmedos o grasientos. Muchos cuchillos Fiskars® también incluyen un amplio tope para el dedo que reduce el riesgo de que los dedos sin riesgo de dañarse.

USO Y MANTENIMIENTO

Cuanto mejor cuide un cuchillo Fiskars, más largos serán los intervalos entre los que necesitará un afilado. Sin embargo, es perfectamente normal que un cuchillo necesite ser afilado a intervalos regulares si se desea mantener un filo perfecto. Un cuchillo permanecerá afilado más tiempo si se asegura de cortar siempre sobre una superficie suave como una tabla de cocina de madera o plástico. Nunca debe usar el cuchillo directamente sobre las superficies duras de la cocina, dado que de hacerlo dañará el filo.

AFILADO

Los cocineros utilizan un afilador de acero cada vez utilizan un cuchillo. Para un uso doméstico, no es necesario afilar cuchillos tan a menudo. En casa, hay que afilar cuchillos regularmente o cuando parece necesario. La dureza de los cuchillos Fiskars entre HRC 52 y HRC 56 es ideal para un uso en casa. Cuanto más duro el cuchillo, más difícil es afilarlo. Para que sea más sencillo, es posible utilizar el Afilador Roll-Sharp™ o un Afilador de Acero Fiskars. Hay una técnica particular para utilizar un afilador de acero: el ángulo de afilado de un cuchillo es habitualmente de 30°, es porque hay que afilar a 15° en cada lado de la hoja del cuchillo y hay que afilar toda la longitud de la hoja. Para utilizar el Afilador Roll-Sharp™ de Fiskars, hay que ponerlo en una superficie plana y hacer 3 o 4 idas y vueltas con el cuchillo sobre la rueda de cerámica. En todo caso, hay que pasar el cuchillo en agua caliente después de afilarlo y secarlo.

LIMPIEZA

Todos los cuchillos Fiskars son compatibles con el lava-vaajillas. Pero se recomienda lavar los cuchillos a mano para una mejor duración de vida. Hay que secar los cuchillos después de lavarlos. Evitar dejar los cuchillos en el agua y dejar alimentos secar en las hojas, porque el ácido podría dañar la superficie. En el lava-vaajillas, asegurarse que la hoja no sea en contacto con otros utensilios para evitar estropear su afilado. Para evitar manchas de óxido al lavar sus cuchillos Fiskars® en el lavavajillas, abra la puerta para dejar salir el vapor. También es conveniente secar los cuchillos con un paño seco una vez que el ciclo de lavavajillas haya concluido. Si aparecen manchas de óxido en sus cuchillos, puede eliminarlas usando regularmente un limpiador normal para acero.

ALMACENAJE

Si se colocan simplemente en un cajón, la mayoría de los cuchillos se quedan rápidamente desafilados porque el filo se daña con el movimiento y el contacto con otros objetos. Para mantener afilados los cuchillos Fiskars®, debe colocarlos en un bloque para cuchillos o en un soporte magnético de pared.

Facas

Todas as facas Fiskars® apresentam uma dureza HRC incluída entre 52 e 56. Isto permite afiá-las ao longo do tempo a fim de rectificar os efeitos resultantes do desgaste. As lâminas das facas são em aço inoxidável para uma longa duração de vida. Os cabos da maioria das nossas facas são moldados por injeção sobre a lâmina para evitar as bactérias. A qualidade do plástico dos cabos evita o deslizamento em caso de humidade ou de gordura. A maioria das nossas facas têm igualmente um talão para minimizar os riscos de ferimento.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Quanto mais uma faca é cuidada, menos necessidade tem de ser afiada. Contudo, é normal que esta o seja regularmente a fim de conservar o seu fio. Uma faca mantém-se afiada se você cortar sobre uma superfície macia, como uma tábua de cortar de madeira ou de plástico. Nunca deve cortar directamente em cima da bancada de trabalho de cozinha, fazê-lo danificaria bastante a lâmina.

AFIAÇÃO

Os chefes utilizam um afiador sempre que utilizam uma faca. Para uma utilização doméstica, esta frequência não é necessária. Faça-o a intervalos regulares ou quando sentir a necessidade. As facas Fiskars® têm uma dureza entre HRC 52 e HRC 56, perfeita para o uso doméstico. Quanto mais dura for uma faca, mais ela se conserva afiada a longo prazo. Por outro lado, quanto mais dura esta for, mais difícil é de afiar. Para simplificar a tarefa, pode utilizar o afiador de facas ou um dos fuzis Fiskars®. A utilização de um fuzil requer uma técnica especial. O ângulo de afiação das facas Fiskars® é principalmente de 30°, isto significa que é preciso afiar a 15° de cada lado sobre todo o comprimento da lâmina. Para a utilização do afiador Fiskars®, deve colocar-se numa superfície plana e fazer a lâmina ir e vir 3 ou 4 vezes no interior. Seja qual for o método utilizado, enxágüe bem a faca com água quente e seque-a.

LIMPEZA

Todas as facas Fiskars® podem ser lavadas no lava-loiças. No entanto, recomenda-se a lavagem à mão para uma maior duração de vida. As facas devem ser secas após lavagem. Não as deixe de molho. Não deixe alimentos secar sobre as lâminas, caso contrário o ácido danificaria a superfície. No lava-loiças, assegure-se que as facas não vão estar em contacto com outros utensilios para não danificar o respectivo fio. Para evitar o depósito de ferrugem nas lâminas, por ocasião de uma lavagem na máquina de lavar loiça, abra a porta para deixar escapar o vapor. Pode igualmente secar as lâminas com um pano. Se aparecerem pontos de ferrugem, pode limpá-los com um produto de limpeza para aço.

ARRUMAÇÃO

As facas correm o risco de serem danificadas dentro de uma gaveta (movimento e contacto com outros utensilios). Para que elas conservem o fio, arrume-as num bloco de madeira ou sobre uma barra magnética



Tijeras

Los mangos de todas las tijeras Fiskars® han sido moldeados por inyección directamente en las hojas. Esto los hace lo más higiénicos posible porque no hay grietas ni espacios en los que se puedan acumular bacterias. Los mangos Fiskars® están fabricados de plástico resistente a los golpes. Las hojas sin níquel están elaboradas con precisión y fabricadas de acero templado sueco Sandvik con durezas de HRC 55 o HRC 57. En las tijeras Fiskars, la tensión entre las hojas se puede ajustar fácilmente con el tornillo.

MANTENIMIENTO

La mayoría de los mangos de las tijeras Classic de Fiskars® están fabricados de tereftalato de polibutileno (PBT), un plástico que se puede esterilizar eficazmente usando rayos gama o bien un autoclave. Si usa un autoclave, la temperatura no debe superar los 137 °C. Es conveniente mantener las hojas afiladas mediante el uso regular de un afilador Clip-Sharp de Fiskars®. Las tijeras generalmente pueden lavarse en lavavajillas.

Tesouras

As pegas de todas as tesouras Fiskars® foram moldadas por injeção directamente sobre as lâminas. Isto confere-lhes a melhor higiene possível já que não apresentam qualquer fissura nem interstício no qual as bactérias se poderiam acumular. Estas pegas foram criadas numa matéria plástica que resiste aos choques.

As lâminas isentas de níquel são afiadas com uma grande precisão e são fabricadas num aço sueco Sandvik reforçado, apresentando uma dureza HRC de 55 ou 57. A tensão entre as lâminas pode ser facilmente ajustada com ajuda do parafuso.

MANUTENÇÃO

A maioria das pegas das tesouras da gama Fiskars® Classic foram fabricadas em politereftalato de butileno (PBT), um material plástico facilmente esterilizável através de raios gama ou numa autoclave. Se utilizar uma autoclave, a temperatura não deve exceder 137°C. É igualmente conveniente afiar regularmente as lâminas com ajuda do afiador Fiskars®.



Cocción

Fiskars utiliza materiales duraderos de alta calidad e invierte también en I+D para fabricar los mejores utensilios de cocción cada día.

ALUMINIO Y ACERO INOXIDABLE

para hacer las mejores sartenes y cacerolas

El aluminio es el mejor material para fabricar utensilios de cocción porque es un excelente conductor del calor. Y los bordes de las sartenes participan también en la cocción de los alimentos. Los utensilios de cocción de aluminio son fáciles de manejar ya que es un material ligero. También es un material frágil, por lo que aplicamos un revestimiento para que la sartén resista mejor el desgaste.

El acero inoxidable es sumamente duradero, de fácil mantenimiento y limpieza. Soporta temperaturas muy altas, así como el contacto con productos corrosivos como los productos ácidos (sólo una fuerte concentración de sal o de ácidos muy fuertes pueden dañar una superficie de acero inoxidable).

Los productos cuyas asas son de baquelita pueden utilizarse en el horno hasta 150° y aquellos cuyas asas son de acero inoxidable pueden soportar hasta 250°.

REVESTIMIENTOS

La calidad de un revestimiento es esencial, por eso Fiskars trabaja constantemente para mejorar la resistencia y la anti adherencia de sus revestimientos. El revestimiento en PTFE de Fiskars es totalmente antiadherente. Otras ventajas de este revestimiento son también su resistencia mejorada al desgaste y a la corrosión. Para una mayor durabilidad de los utensilios de cocción, es preferible utilizar utensilios de plástico o de madera.

UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

Verter un poco de aceite o 2 cucharadas de café con agua en la sartén/cacerola antes de comenzar a cocinar. Evitar calentar una sartén/cacerola vacía. Una vez que el aceite se oscurezca o que el agua se evapore, la sartén/cacerola estará suficientemente caliente. Cocer a temperatura moderada. Las temperaturas superiores a 250° pueden dañar los revestimientos. No añadir sal antes de que el agua esté en ebullición. No conservar alimentos en sartenes/cacerolas con revestimiento. No sumergir la sartén/cacerola caliente en agua fría ya que el choque de temperatura puede dañar la base.

Limpeza

Limpiar la sartén/cacerola antes de su primer uso y lavarla inmediatamente después de su uso. Los productos de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas. Lavar a mano los utensilios de cocción de aluminio y de acero inoxidable con revestimiento mejora su durabilidad.

¡Todos los productos Fiskars Cocina, han sido testados y aprobados para su uso con contacto alimentario.

Cozinha

Fiskars utiliza materiais duradouros de elevada qualidade e investe igualmente em I&D para fabricar, a cada dia, os melhores utensilios de cozedura.

ALUMÍNIO E AÇO INOXIDÁVEL

para fazer as melhores frigideiras e caçarolas

O alumínio é o melhor material para fabricar os utensilios de cozedura porque é um excelente condutor de calor. Os rebordos das frigideiras participam igualmente na cozedura dos alimentos. Os utensilios de cozedura em alumínio são fáceis de manejar porque é um material leve. É igualmente um material frágil, por isso aplicamos um revestimento para que a frigideira resista melhor ao desgaste.

O aço inoxidável é extremamente duradouro, fácil de cuidar e limpar. Este suporta temperaturas muito elevadas, assim como o contacto de produtos corrosivos como os produtos ácidos (apenas uma forte concentração de sal ou de ácidos muito fortes podem danificar uma superfície em aço inoxidável).

Os produtos cujas pegas são em baquelite podem ir ao forno até 150° e aqueles cujas pegas são em aço inoxidável podem suportar até 250°.

REVESTIMENTOS

A qualidade de um revestimento é essencial e é por isso que a Fiskars trabalha constantemente no melhoramento da resistência e da anti-aderência dos seus revestimentos. O revestimento em PTFE da Fiskars é perfeitamente anti-aderente. As vantagens deste revestimento são, também, a sua resistência melhorada ao desgaste e à corrosão. Para uma melhor durabilidade dos utensilios de cozedura, é preferível utilizar utensilios de plástico ou de madeira.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Verter um pouco de óleo ou 2 colheres de café de água na frigideira/caçarola antes de começar a cozinhar. Evitar aquecer uma frigideira/caçarola vazia. Logo que o óleo escurecer ou que a água evaporar, a frigideira/caçarola está suficientemente quente. Cozer a temperatura moderada. Temperaturas superiores a 250° podem danificar os revestimentos. Não acrescentar sal antes da água ferver. Não conservar alimentos nas frigideiras/caçarolas com revestimento. Não mergulhar a frigideira/caçarola quente em água fria porque o choque de térmico pode danificar a base.

Limpeza

Limpar a frigideira/caçarola antes da primeira utilização e lavar imediatamente após cada utilização. Os produtos em aço inoxidável são compatíveis com a máquina de lavar loiça. Lavar manualmente os utensilios de cozedura em alumínio e em aço inoxidável com revestimento melhora a sua durabilidade.

Todos os produtos Fiskars Cozinha foram testados e aprovados para uma utilização com contacto alimentar.





Fiskars ha impulsado los imperecederos principios del diseño intuitivo, sostenible y de alta calidad desde 1649. Posibilitamos que cada entusiasta dé rienda suelta a sus pasiones y cree la vida que desee. Creemos que hacer agradables, inspiradoras y sostenibles nuestras tareas cotidianas genera una felicidad y un bienestar que trascienden nuestros hogares hasta la familia, los amigos, nuestras comunidades y nuestro planeta.

A Fiskars defende os princípios intemporais do design de alta qualidade, intuitivo e sustentável desde 1649. Damos poder a todos os entusiastas para seguir as suas paixões e criar a vida que querem. Acreditamos que ao tornar as nossas atividades diárias agradáveis, inspiradoras e sustentáveis, construímos felicidade e bem-estar que se estende para além das nossas casas - às nossas famílias, aos nossos amigos, às nossas comunidades, e ao nosso planeta.

COCINA | JARDÍN | MANUALIDADES | COSTURA | ESCOLAR & OFICINA | BRICOLAJE
COZINHA | JARDIM | ARTESANATO | COSTURA | ESCOLA & ESCRITÓRIO | BRICOLAJEM

FISKARS
 Teléfono: +34 91 767 65 81
 adv.spain@fiskars.com

www.fiskars.es

CATESPTCUI24

FISKARS®