



FISKARS®

Catálogo de cocina
Catálogo de cozinha
2020



Nuestros 365 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.

365 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 cocinas / Catálogo de cozinha 2020



Contenido / Conteúdo

8 Gamas Fiskars Premium

10 Norden

Cocción / Cozinha
Cocción / Cozinha acier inoxydable
Cuchillos / Facas

20 Rotisser

Cocción / Cozinha

26 All Steel

Cocción / Cozinha

30 Hard Face

Cocción / Cozinha aluminium
Cuisson acier inoxydable

40 Hard Edge

Cuchillos / Facas

44 Titanium

Cuchillos / Facas

48 Royal

Cuchillos / Facas

52 Norr

Cuchillos / Facas

56 Functional Form+

Cuchillos / Facas

60 Classic

Tijeras / Tesouras

64 Gamma Functional Form

66 Functional Form

Cocción / Cozinha
Cuchillos / Facas

Utensilios / Utensílios

Tijeras / Tesouras

Cuchillos / Facas

92 Edge

Cuchillos / Facas

96 Essential

Cuchillos / Facas

Tijeras / Tesouras

Utensilios / Utensílios

104 Cuidado / Cuidado

106 Informaciones técnicas / Informações Técnicas

NB! Todas las dimensiones indicadas en el catalogo son medidas de los productos con el embalaje.

Fiskars trabaja para hacer que **cada momento** en la cocina sea **más agradable**.

Creemos que cocinar con utensilios que corresponden al grado de experiencia y de motivación permite apreciar más y obtener **mejores resultados** en todo lo que hacemos en la cocina. Para los más entusiastas, los cocineros expertos que buscan la calidad ante todo y ven la cocina como una forma de **expresar su creatividad**, y para los padres que buscan soluciones que les **facilitan la vida** después de su jornada de trabajo, Fiskars propone para cada persona productos que corresponden a sus expectativas.

La calidad y la funcionalidad son valores esenciales que guían cada una de nuestras creaciones. Todos los productos Fiskars para la cocina son **duraderos, ergonómicos, fáciles de usar y cuentan con un diseño estético**.

A NOSSA FORMA DE PENSAR A COZINHA

A Fiskars visa a tornar **cada momento** na cozinha **mais agradável**.


Acreditamos que cozinhar com utensílios que correspondem ao grau de experiência e de motivação permite apreciar melhor e ter mais **êxito** no que tentamos fazer na cozinha. Para os entusiastas, os cozinheiros especializados que procuram a qualidade acima de tudo e veem a cozinha como uma forma de **expressar a sua criatividade**, e para os pais que procuram soluções que lhes **facilitem a vida** depois do seu dia de trabalho, a Fiskars propõe, para cada um, produtos que correspondem às suas expectativas.

A qualidade e a funcionalidade são os valores essenciais que guiam cada uma das nossas criações. Todos os produtos Fiskars para a cozinha são **duradouros, ergonómicos, fáceis de utilizar e com um desenho atraente**.



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

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



Nuestra excepcional oferta ha sido especialmente diseñada para los entusiastas de la cocina

A nossa oferta premium foi concebida para os entusiastas da cozinha

A los entusiastas de la cocina les apasiona todo lo relacionado con la alimentación y la cocina. Experimentan y prueban nuevas cosas. También son más entendidos y tienen diferentes tipos de necesidades cuando se trata de los utensilios.

La oferta de Fiskars ha sido especialmente diseñada para cubrir todas estas necesidades. Nuestros utensilios han sido concebidos para sentir, experimentar y descubrir, y para que el entusiasta de la cocina pueda disfrutar de cada momento culinario.

Os entusiastas da cozinha são apaixonados por comida e por cozinhar.

Eles experimentam e tentam coisas novas. São também mais habilidosos e têm diferentes tipos de necessidades no que diz respeito às ferramentas.

A oferta da Fiskars foi concebida para cobrir todas estas necessidades. As nossas ferramentas são feitas para sentir, experimentar e descobrir, para que o entusiasta da cozinha possa desfrutar cada momento passado na cozinha.

Extrema ligereza, puro rendimiento y control
Leveza extrema, desempenho puro & controlo

Los cuchillos Titanium de Fiskars ofrecen una innovadora combinación de diseño y funcionalidad. Las hojas de los cuchillos son de titanio y permiten una extrema ligereza y control en su uso. As facas Fiskars Titanium combinam design com funcionalidade de forma inovadora. As lâminas da faca são feitas em titânio, o que permite uma leveza e controlo extremos ao ser utilizada.



Puro nórdico
Nórdico puro

Fiskars Norden es la única e innovadora gama de cocina inspirada en la naturaleza y los ingredientes nórdicos. La gama incluye cuchillos y utensilios de cocina de alta calidad, tanto de acero inoxidable como de hierro fundido.

A Fiskars Norden é uma gama de cozinha original e inovadora inspirada pela natureza e pelos ingredientes nórdicos. A gama inclui facas e utensílios de cozinha premium em aço inoxidável e ferro fundido.



Modernidad y rendimiento
Desempenho moderno

Rotisser y Royal combinan las propiedades de los utensilios de cocina y cuchillos de alto rendimiento con un diseño moderno.

Rotisser e Royal combinam as propriedades de excelente desempenho dos utensílios de cozinha e das facas com design moderno.



Cocina clásica y auténtica
Clássico, cozinha autêntica

All Steel y Norr son unos clásicos intemporales para las ocasiones especiales. Con ellos, cocinar es un placer y el resultado final, perfecto.

All Steel e Norr são clássicos intemporais para ocasiões especiais. Produtos que dão prazer ao cozinhar mantendo o foco no resultado final perfeito.



Funcionalidad diaria resistente
Uso diário intensivo

Hard Face y Hard Edge garantizan un rendimiento diario y una durabilidad y resistencia mejoradas. Las gamas de productos presentan un amplio surtido para todas las tareas culinarias.

Hard Face e Hard Edge são sinónimo de desempenho diário, durabilidade e resistência melhoradas. As gamas dos produtos têm uma grande variedade para todas as tarefas de cozinha.



Norden

Pura tradición nórdica Nórdico puro

Fiskars Norden, es la gama de cocción única e innovadora, inspirada en la naturaleza y las tradiciones nórdicas, para extraer al máximo el sabor de sus platos preferidos. La gama incluye cazuelas de fundición y de acero inoxidable y cuchillos de cocina de alta gama.

Norden Fonte

Características



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 / Tratamiento 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 Trébedes 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



Gaz
Gás



Eléctrica
Eléctrico



Horno
Forno



Lavar a mano
Lavagem à mão

Made in
 Finland

Hierro fundido Norden / Ferro fundido



Cazuela / Panela 4,0L

Altura: 15,5 cm	Profundidad: 30 cm	Anchura: 25,7 cm	Peso: 5,84 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1026565	EAN 6 4 2 4 0 0 2 1 0 0 8 8 3 5
					Ref Antigua -	



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

Altura: 16,3 cm	Profundidad: 34 cm	Anchura: 30 cm	Peso: 7,6 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1026566	EAN 6 4 2 4 0 0 2 1 0 0 8 8 4 2
					Ref Antigua -	



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

Altura: 15,2 cm	Profundidad: 37,8 cm	Anchura: 20,5 cm	Peso: 6,55 kg	Unid / emb: 1	Código SAP 1026567	EAN 6 4 2 4 0 0 2 1 0 0 8 8 5 9
					Ref Antigua -	



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	EAN 6 4 2 4 0 0 2 1 0 0 8 8 6 6
					Ref Antigua -	



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	EAN 6 4 2 4 0 0 2 1 0 0 8 8 7 3
					Ref Antigua -	



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.



reddot design award
winner 2018



Sartén Gril/ Frigideira Grelha, 26 cm

Código SAP **1026570**

EAN



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

Ref Antigua -



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 propiedades naturais antiaderentes superiores.

Sartén / Frigideira, 28 cm

Código SAP **1026571**

EAN



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

Ref Antigua -



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 propiedades naturais antiaderentes superiores.

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



Inducción
Indução



Vitrocerámica
Vitrocerâmica



Gaz
Gás



Eléctrica
Eléctrico



Horno
Forno



Lava-vajillas
Lavalouças



Lavar a mano
Lavagem à mão

Made in
Finland

Acero inoxidable / Aço Inoxidável Norden



reddot design award
winner 2018



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 1026908	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 7 5
Ref Antigua -						



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 1026909	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 8 2
Ref Antigua -						



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 1026920	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 9 9
Ref Antigua -						



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 1026921	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 4 0 5
Ref Antigua -						



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 1026903	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 2 0
Ref Antigua -						



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 1026904	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 3 7
					Ref Antigua -	



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 con 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 1026905	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 4 4
					Ref Antigua -	



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 con 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 1026906	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 5 1
					Ref Antigua -	



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 con 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 1026907	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 3 6 8
					Ref Antigua -	



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 con 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 1026922	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 4 1 2
					Ref Antigua -	



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 tThermium™ 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



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 finlandés

- 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

Made in

 Finland


Cuchillos / Facas Norden



Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 20 cm					Código SAP 1026419	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 7 4 3
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9,8 cm	Peso: 0,21 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



Grande cuchillo, 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 es fabricado en madera de Abedul Finlandés. 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					Código SAP 1026420	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 7 5 0
Altura: 2,7 cm	Profundidad: 28 cm	Anchura: 7,8 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 Finlandés. 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					Código SAP 1026421	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 7 6 7
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9,8 cm	Peso: 0,2 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 Finlandés. 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					Código SAP 1026422	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 7 7 4
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9,8 cm	Peso: 0,19 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 Finlandés. 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					Código SAP 1026423	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 7 8 1
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 41 cm	Anchura: 9,8 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 Finlandés. 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



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 cuchillos Premium / Bloco de facas premium

Código SAP 1027506

EAN



Altura: 3,8 cm Profundidad: 30,8 cm Anchura: 24,8 cm Peso: 2,28 kg Unid./emb: 4

Ref Antigua -



Tacoma de cuchillos Premium magnético. Puede ser utilizado en una mesa o pared. Nota: El tacoma no funciona con 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.




Rotisser

Para conseguir los mejores resultados.

Para o melhor desempenho.

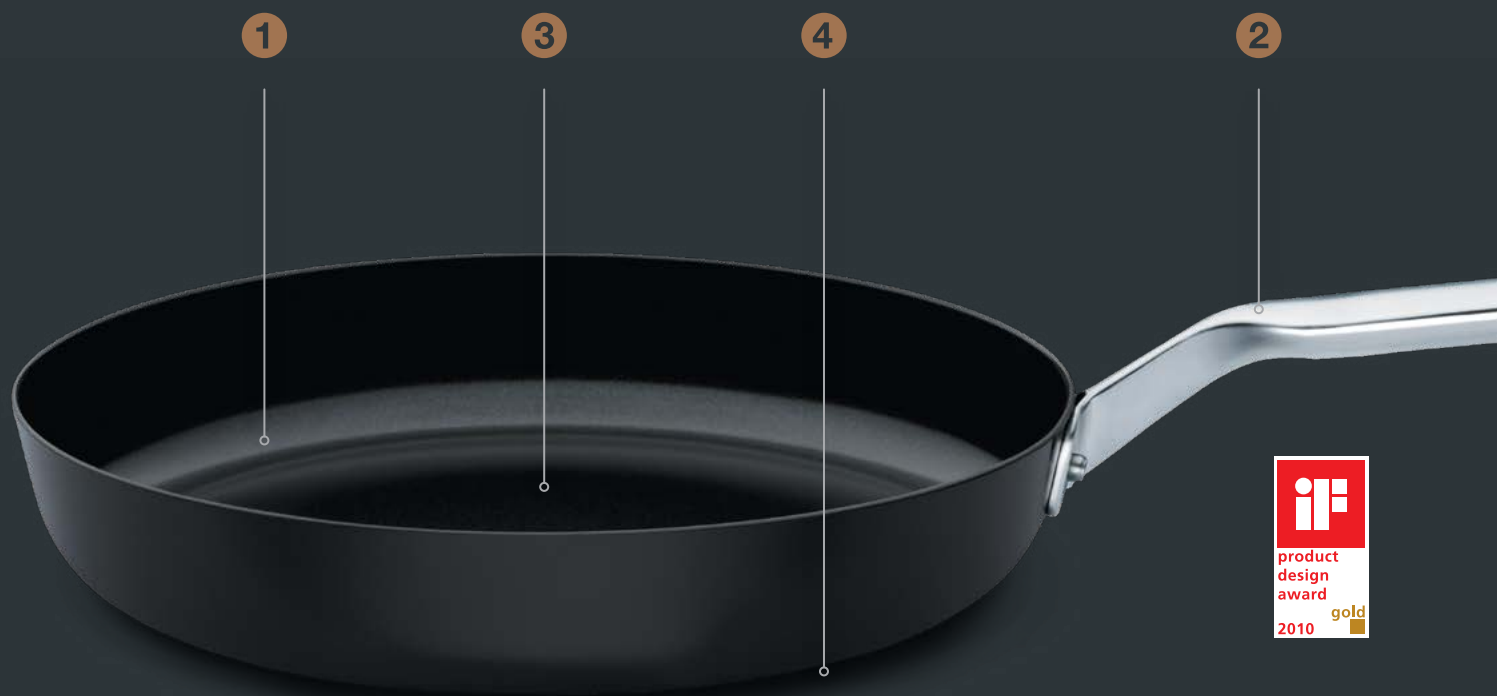
Rotisser es nuestra gama más sofisticada para cocinar a diario. El diseño intemporal se combina con una tecnología avanzada para las placas de inducción. Rotisser propone materiales de máxima calidad, la tecnología Optiheat™ para la inducción y un diseño galardonado que aporta un toque elegante a la vida diaria. Rotisser se puede utilizar en todo tipo de placas, en el horno y para servir en la mesa. Recomendado para combinar cocina y sofisticación.



Rotisser é a nossa gama mais sofisticada para cozinhar no quotidiano. O design intemporal alia-se a uma tecnologia de ponta para indução. Rotisser propõe materiais da mais elevada qualidade, a tecnologia Optiheat™ para indução, e um design premiado que dá um toque de elegância ao quotidiano. Rotisser permite cozinhar em todos os tipos de fogões, no forno e servir à mesa. Recomendado para conjugar cozinha e sofisticação.

Cocción / Cozinha Rotisser

Características



1 Cocción uniforme / Aquecimento uniforme

- Fabricada en aluminio de alta calidad, conduce el calor perfectamente, lo que permite calentar uniformemente la sartén, incluidos los bordes.
- Fabricada em alumínio de elevada qualidade que conduz perfeitamente o calor, permitindo aquecer uniformemente a frigideira, incluindo os bordos.

2 Mango de seguridad / Pega de segurança

- El mango de acero inoxidable es seguro y puede meterse en el horno.
- A pega em aço inoxidável é segura e vai ao forno.

3 Revestimiento de gran calidad / Revestimento de elevada qualidade

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

4 Base ahorro de energía / Base económica em energia

- La base optimizada calienta un 50 % más rápido en las placas vitrocerámicas y ahorra un 30 % de energía.
- A base é optimizada para aquecer 50% mais depressa em fogões vitrocerâmicos e economizar 30% de energia.

5 Todo tipo de placas / Todos os fogões

- 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.

6 Fabricado en Finlandia / Fabricado na Finlândia

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



Inducción
Indução

Vitrocera mica
Vitrocera mica

Gaz
Gás

Eléctrica
Eléctrico

Horno
Forno

Lava-vajillas
Lavalouças


Made in
 Finland

Cocción / Cozinha Rotisser



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,6L/15 cm					Código SAP 1023754	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 9 7 1
Altura: 10,5 cm	Profundidad: 35,5 cm	Anchura: 19,5 cm	Peso: 1,07 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	




Cazo de aluminio revestido con tapadera de acero inoxidable, para una cocina fácil y sofisticada. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que este cazo sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.
Panela em alumínio revestido, com tampa em aço inoxidável, para uma cozinha fácil e sofisticada. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta panela perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.

Olla con tapadera / Panela com tampa 3,5L/22 cm					Código SAP 1023755	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 9 8 8
Altura: 12 cm	Profundidad: 23,2 cm	Anchura: 31,2 cm	Peso: 1,76 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



Olla de aluminio revestido con tapadera de acero inoxidable, para una cocina fácil y sofisticada. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta olla sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.
Panela em alumínio revestido, com tampa em aço inoxidável, para uma cozinha fácil e sofisticada. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta panela perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.

Sartén / Frigideira 24 cm					Código SAP 1023739	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 9 2 6
Altura: 6,5 cm	Profundidad: 46,5 cm	Anchura: 25 cm	Peso: 1,06 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	




Sartén de aluminio revestido con para una cocina fácil y sofisticada. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta sartén sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.
Frigideira em alumínio revestido, para uma cozinha fácil e sofisticada. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta frigideira perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.

Sartén / Frigideira 26 cm					Código SAP 1023738	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 9 1 9
Altura: 6,5 cm	Profundidad: 50 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 1,31 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Sartén de aluminio revestido con para una cocina fácil y sofisticada. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta sartén sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.
Frigideira em alumínio revestido, para uma cozinha fácil e sofisticada. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta frigideira perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.

Sartén / Frigideira 28 cm					Código SAP 1023750	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 9 3 3
Altura: 8 cm	Profundidad: 51 cm	Anchura: 25 cm	Peso: 1,41 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Sartén de aluminio revestido con para una cocina fácil y sofisticada. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta sartén sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.
Frigideira em alumínio revestido, para uma cozinha fácil e sofisticada. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta frigideira perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.



fenniaprize
good design grows global
HONORARY MENTION



Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 24 cm/4,2L

Código SAP **1023751**

EAN



Altura: 12,7 cm	Profundidad: 46,2 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1,67 kg	Unid./emb: 6
------------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	---------------------

Sartén para saltear de aluminio revestido con bordes altos y tapadera de acero inoxidable. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta sartén sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.

Frigideira para saltear de alumínio revestido, com bordos elevados e com tampa em aço inoxidável. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta frigideira para saltear perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.



Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 26 cm/3,1L cm

Código SAP **1023752**

EAN



Altura: 9 cm	Profundidad: 48,7 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 1,91 kg	Unid./emb: 4
---------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	---------------------

Sartén para saltear de aluminio revestido con bordes altos y tapadera de acero inoxidable. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta sartén sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.

Frigideira para saltear de alumínio revestido, com bordos elevados e com tampa em aço inoxidável. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta frigideira para saltear perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.



Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 28 cm

Código SAP **1023753**

EAN



Altura: 9 cm	Profundidad: 35,5 cm	Anchura: 30,5 cm	Peso: 1,76 kg	Unid./emb: 4
---------------------	-----------------------------	-------------------------	----------------------	---------------------

Sartén para saltear con asas de aluminio revestido con bordes altos y tapadera de acero inoxidable. Su diseño intemporal y sus materiales de máxima calidad hacen que esta sartén sea perfecta para cocinar en todo tipo de placas, hornear o servir en la mesa.

Frigideira para saltear com asas de alumínio revestido, com bordos elevados e com tampa em aço inoxidável. O design intemporal e os materiais da mais elevada qualidade tornam esta frigideira para saltear perfeita para cozinhar em todos os tipos de fogões, para cozinhar no forno ou servir à mesa.





Sartén / Frigideira Optiheat 24 cm

Altura: 6,5 cm	Profundidad: 46,5 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1,06 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1023756	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 9 9 5
					Ref Antigua -	



Una tecnología avanzada combinada con un diseño intemporal. Sartén de aluminio revestido, fabricada con materiales de máxima calidad y equipado con la tecnología OPTIHEAT™, que evita el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción.
 Uma tecnologia de ponta combinada com um design intemporal. Frigideira em alumínio revestido, fabricada com materiais da mais elevada qualidade e com a tecnologia OPTIHEAT™ que impede o sobreaquecimento da frigideira nos fogões de indução.

Sartén / Frigideira Optiheat 28 cm

Altura: 7,6 cm	Profundidad: 51 cm	Anchura: 28,6 cm	Peso: 1,43 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1023757	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 0 0 8
					Ref Antigua -	



Una tecnología avanzada combinada con un diseño intemporal. Sartén de aluminio revestido, fabricada con materiales de máxima calidad y equipado con la tecnología OPTIHEAT™, que evita el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción.
 Uma tecnologia de ponta combinada com um design intemporal. Frigideira em alumínio revestido, fabricada com materiais da mais elevada qualidade e com a tecnologia OPTIHEAT™ que impede o sobreaquecimento da frigideira nos fogões de indução.

Sartén / Frigideira para saltear con tapadera Optiheat 26 cm/3,1L

Altura: 8,5 cm	Profundidad: 49,1 cm	Anchura: 27,7 cm	Peso: 1,6 kg	Unid / emb: 4	Código SAP 1023758	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 0 1 5
					Ref Antigua -	



Una tecnología avanzada combinada con un diseño intemporal. Sartén para saltear de aluminio revestido, fabricada con materiales de máxima calidad y equipado con la tecnología OPTIHEAT™, que evita el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción.
 Uma tecnologia de ponta combinada com um design intemporal. Frigideira para saltear em alumínio revestido, fabricada com materiais da mais elevada qualidade e com a tecnologia OPTIHEAT™ que impede o sobreaquecimento da frigideira nos fogões de indução.



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



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.



Indução



Vitrocerâmica



Gás



Eléctrico



Forno



Lavalouças

Made in

 Finland

Cocción / Cozinha All Steel

Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,5L/16 cm					Código SAP 1023765	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 0 8 4
Altura: 9,3 cm	Profundidad: 35,5 cm	Anchura: 18,1 cm	Peso: 0,93 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Cazo de acero inoxidable de gran calidad para cocinar fácilmente. Mango de acero inoxidable y escala medidora grabada en el interior. Base de 3 capas, eficaz en todo tipo de placas.
Panela em aço inoxidável de elevada qualidade para cozinhar com facilidade. Pega em aço inoxidável e graduada no interior. Base com 3 camadas, eficaz em todos os tipos de fogões.

Olla con tapadera / Panela com tampa 3,0L/18 cm					Código SAP 1023766	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 0 9 1
Altura: 14,7 cm	Profundidad: 27,5 cm	Anchura: 19,9 cm	Peso: 1,23 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



Olla de acero inoxidable de gran calidad para cocinar fácilmente. Asas de acero inoxidable y escala medidora grabada en el interior. Base de 3 capas, eficaz en todo tipo de placas.
Panela em aço inoxidável de elevada qualidade para cozinhar com facilidade. Punho em aço inoxidável e graduada no interior. Base com 3 camadas, eficaz em todos os tipos de fogões.

Olla con tapadera / Panela com tampa 5,0L/22 cm					Código SAP 1023767	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 1 0 7
Altura: 16 cm	Profundidad: 32,7 cm	Anchura: 24,4 cm	Peso: 1,8 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



Olla de acero inoxidable de gran calidad para cocinar fácilmente. Asas de acero inoxidable y escala medidora grabada en el interior. Base de 3 capas, eficaz en todo tipo de placas.
Panela em aço inoxidável de elevada qualidade para cozinhar com facilidade. Punho em aço inoxidável e graduada no interior. Base com 3 camadas, eficaz em todos os tipos de fogões.

Sartén / Frigideira 24 cm					Código SAP 1023759	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 0 2 2
Altura: 6 cm	Profundidad: 48 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1,14 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Sartén con mango de acero inoxidable para una cocina a fuego vivo. Revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® para un resultado perfectamente dorado y sabroso. Base gruesa de 3 capas para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.
Frigideira com pega em aço inoxidável para cozinhar em lume forte. Revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® para um resultado perfeitamente dourado e saboroso. Base espessa com 3 camadas para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

Sartén / Frigideira 26 cm					Código SAP 1023760	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 0 3 9
Altura: 6 cm	Profundidad: 50 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 1,3 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Sartén con mango de acero inoxidable para una cocina a fuego vivo. Revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® para un resultado perfectamente dorado y sabroso. Base gruesa de 3 capas para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.
Frigideira com pega em aço inoxidável para cozinhar em lume forte. Revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® para um resultado perfeitamente dourado e saboroso. Base espessa com 3 camadas para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

Sartén / Frigideira 28 cmCódigo SAP **1023761**Altura: **6 cm** Profundidad: **52 cm** Anchura: **29,5 cm** Peso: **1,59 kg** Unid./emb: **6**

Ref Antigua -

EAN



Sartén con mango de acero inoxidable para una cocina a fuego vivo. Revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® para un resultado perfectamente dorado y sabroso. Base gruesa de 3 capas para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.

Frigideira com pega em aço inoxidável para cozinhar em lume forte. Revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® para um resultado perfeitamente dourado e saboroso. Base espessa com 3 camadas para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 26 cm/3,2LCódigo SAP **1023762**Altura: **8,7 cm** Profundidad: **50 cm** Anchura: **28,3 cm** Peso: **2,08 kg** Unid./emb: **4**

Ref Antigua -

EAN



Sartén para saltear con mango de acero inoxidable para una cocina a fuego vivo. Revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® para un resultado perfectamente dorado y sabroso. Base gruesa de 3 capas para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.

Frigideira para saltear com pega em aço inoxidável para cozinhar em lume forte. Revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® para um resultado perfeitamente dourado e saboroso. Base espessa com 3 camadas para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

Wok 28 cm/4,5LCódigo SAP **1023763**Altura: **10,5 cm** Profundidad: **52,2 cm** Anchura: **29,5 cm** Peso: **1,28 kg** Unid./emb: **4**

Ref Antigua -

EAN



Wok con mango de acero inoxidable para una cocina a fuego vivo. Revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® para un resultado perfectamente dorado y sabroso. Base gruesa de 3 capas para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.

Wok com pega em aço inoxidável para cozinhar em lume forte. Revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® para um resultado perfeitamente dourado e saboroso. Base espessa com 3 camadas para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 28 cmCódigo SAP **1023764**Altura: **9,4 cm** Profundidad: **38,3 cm** Anchura: **29,8 cm** Peso: **2,4 kg** Unid./emb: **4**

Ref Antigua -

EAN



Sartén para saltear con asas de acero inoxidable para una cocina a fuego vivo. Revestimiento cerámico antiadherente Ceratec® para un resultado perfectamente dorado y sabroso. Base gruesa de 3 capas para un calentamiento eficaz y uniforme en todo tipo de placas.

Frigideira para saltear com pega em aço inoxidável para cozinhar em lume forte. Revestimento cerâmico antiaderente Ceratec® para um resultado perfeitamente dourado e saboroso. Base espessa com 3 camadas para um aquecimento eficaz e uniforme em todos os tipos de fogões.

Hard Face

Para un uso intensivo

Para uma utilização intensiva

Hard Face se convertirá en un objeto indispensable en su vida cotidiana. El revestimiento antiadherente Hardtec Superior es ultrarresistente y duradero. La tapadera con borde de silicona es silenciosa y ofrece dos opciones para verter fácilmente. La amplia gama le permite obtener excelentes resultados en todos sus platos. Recomendado para todas las preparaciones diarias, incluso las más difíciles.

Hard Face vai-se tornar indispensável no seu dia a dia. O revestimento antiaderente Hardtec Superior é ultra resistente e duradouro. A tampa em silicone é silenciosa e tem duas opções para escorrer com facilidade. A ampla gama permite-lhe ser bem-sucedida em todos os pratos que prepara. Recomendado para todo o tipo de preparações culinárias do dia a dia, mesmo as mais difíceis.

Cocción / Cozinha Hard Face

Características



1 Revestimiento de alta calidad / Revestimiento 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 utensílios 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.



Inducción

Vitrocerámica

Gaz

Eléctrica

Horno

Lava-vajillas

Indução

Vitrocerâmica

Gás

Eléctrico

Forno

Lavalouças

Made in
Finland

Nuevo / Novo ! 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 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 3 2
Altura: 13,5 cm	Profundidad: 38,5 cm	Anchura: 20 cm	Peso: 1,3 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 2 4
Altura: 12,4 cm	Profundidad: 40,2 cm	Anchura: 23,2 cm	Peso: 1,66 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 4 9
Altura: 13,5 cm	Profundidad: 31 cm	Anchura: 24,5 cm	Peso: 1,82 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 5 6
Altura: 13,5 cm	Profundidad: 33,2 cm	Anchura: 27,9 cm	Peso: 2,41 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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.

Sartén / Frigideira 20 cm					Código SAP 1052221	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 3 8 8
Altura: 8,5 cm	Profundidad: 43 cm	Anchura: 21,8 cm	Peso: 0,8 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 3 9 5
Altura: 9 cm	Profundidad: 44 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	




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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 0 1
Altura: 10,9 cm	Profundidad: 48,5 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 1,2 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 1 8
Altura: 10,9 cm	Profundidad: 50,5 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 1,36 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	




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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 2 5
Altura: 10,5 cm	Profundidad: 52,5 cm	Anchura: 32 cm	Peso: 1,75 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 7 0
Altura: 11 cm	Profundidad: 46,5 cm	Anchura: 25,8 cm	Peso: 1,73 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 8 7
Altura: 11,5 cm	Profundidad: 48,5 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 1,98 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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., 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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 9 4
Altura: 11,5 cm	Profundidad: 50,7 cm	Anchura: 30 cm	Peso: 1,28 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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., 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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 4 6 3
Altura: 6 cm	Profundidad: 42 cm	Anchura: 22,3 cm	Peso: 0,83 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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.

Sartén para crepes / Crepeira 27 cm					Código SAP 1052234	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 1 7
Altura: 10,9 cm	Profundidad: 48,5 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 1,2 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Sartén de aluminio para un uso intensivo. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales. Perfecta para preparar pancakes 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 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  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 0 0
Altura: 13,3 cm	Profundidad: 54 cm	Anchura: 30 cm	Peso: 1,46 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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.



reddot design award
winner 2016

Sartén / Frigideira OptiHeat 24 cm

Altura: 9 cm	Profundidad: 44 cm	Anchura: 25,5 cm	Peso: 1 kg	Unid./emb: 6	Código SAP 1052236	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 3 1
					Ref Antigua -	



Sartén de aluminio dotada de la tecnología única OPTIHEAT™. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales y la tecnología OPTIHEAT™ impide el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.

Frigideira para saltear em alumínio com a tecnologia exclusiva OPTIHEAT™. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis e a tecnologia OPTIHEAT™ impede o sobreaquecimento da frigideira sobre as placas indução. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

Sartén / Frigideira OptiHeat 28 cm

Altura: 10,9 cm	Profundidad: 50,5 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 1,36 kg	Unid./emb: 6	Código SAP 1052237	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 4 8
					Ref Antigua -	



Sartén de aluminio dotada de la tecnología única OPTIHEAT™. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales y la tecnología OPTIHEAT™ impide el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción. El diseño moderno negro está reforzado con un mango de baquelita que no se calienta y asegura un buen agarre.

Frigideira para saltear em alumínio com a tecnologia exclusiva OPTIHEAT™. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis e a tecnologia OPTIHEAT™ impede o sobreaquecimento da frigideira sobre as placas indução. O design moderno preto é reforçado com uma pega em baquelite que se mantém fria e assegura um bom manuseamento.

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

Altura: 11,5 cm	Profundidad: 48,5 cm	Anchura: 27,5 cm	Peso: 1,98 kg	Unid./emb: 4	Código SAP 1052238	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 5 5
					Ref Antigua -	



Sartén para saltear de aluminio para un uso intensivo dotada de la tecnología única OPTIHEAT™. El revestimiento Hardtec Superior ofrece una durabilidad y propiedades antiadherentes excepcionales y la tecnología OPTIHEAT™ impide el sobrecalentamiento de la sartén en las placas de inducción. 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 com a tecnologia exclusiva OPTIHEAT™. O revestimento Hardtec Superior tem uma durabilidade e propriedades antiaderentes notáveis e a tecnologia OPTIHEAT™ impede o sobreaquecimento da frigideira sobre as placas indução. 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.

Cocción / Cozinha Hard Face Steel

Características



1 Revestimiento de alta calidad / Revestimiento 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 intensivo 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 utensílios de cozinha Hard Face são fabricados nas nossas fábricas de Sorsakoski na Finlândia.

8 Diseño original / Design diferente

- Tapadera de cristal ultraplana y elegante. Mango de diseño moderno y armonioso.
- Tampa em vidro ultra plana e elegante. Pega com design moderno e harmonioso.



Inducción
Indução



Vitrocerámica
Vitrocerâmica



Gaz
Gás



Eléctrica
Elétrico



Horno
Forno



Lava-vajillas
Lavalouças

Made in
Finland

Cocción / Cozinha Hard Face Steel

Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,8L/18 cm					Código SAP 1052239	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 6 2
Altura: 10,7 cm	Profundidad: 38,5 cm	Anchura: 20 cm	Peso: 1,23 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 7 9
Altura: 14,6 cm	Profundidad: 21,8 cm	Anchura: 29,6 cm	Peso: 1,68 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 8 6
Altura: 16,7 cm	Profundidad: 24 cm	Anchura: 31,6 cm	Peso: 2,01 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 6 3 0
Altura: 9 cm	Profundidad: 48,4 cm	Anchura: 28 cm	Peso: 1,31 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 6 4 7
Altura: 8,2 cm	Profundidad: 50,7 cm	Anchura: 30,2 cm	Peso: 1,58 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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 para saltear con tapadera 26 cm/2,8LCódigo SAP **1052248**Altura: **12,8 cm** Profundidad: **48,3 cm** Anchura: **28 cm** Peso: **2,27 kg** Unid./emb: **4**

Ref Antigua -

EAN



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.



Hard Edge

Corte duradero

Afiación 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.

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/ Tecnologia 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 um 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.



Cuchillos / Facas Hard Edge

Cuchillo de pan / Faca de pão					Código SAP 1054945	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 5 8 3
Altura: 42 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,18 kg	Unid / emb: 5	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 cõdea 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 um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo para filetear / Faca de filetar					Código SAP 1054946	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 5 9 0
Altura: 42 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,18 kg	Unid / emb: 5	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 um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de trinchar / Faca de trinchar					Código SAP 1051760	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 3 3
Altura: 42 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,11 kg	Unid / emb: 5	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 um 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 um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de cocina grande / Faca de chefe grande					Código SAP 1051747	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 0 2
Altura: 42 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	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 um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

Cuchillo de cocina mediano / Faca de chefe média					Código SAP 1051748	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 1 9
Altura: 42 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,10 kg	Unid / emb: 5	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 um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.49

Cuchillo Santoku / Faca Santoku

Altura: 42 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,11 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1051761	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 4 0
					Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

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

Altura: 32 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,06 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1051749	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 2 6
					Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

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

Altura: 29 cm	Profundidad: 2,3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1054947	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 6 0 6
					Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

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

Altura: 32 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1051762	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 5 7
					Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

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

Altura: 32 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1051777	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 6 4
					Ref Antigua -	

Nuevo / Novo

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.

Cutchillos / Facas Titanium



Pura precisión /
Pura precisão



Cuchillos / Facas Titanium

Características



Fiskars Titanium, lo último en innovación de corte.
Fiskars Titanium 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 afilada 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 Titanium

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 20 cm					Código SAP 1027294	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 6 1 0
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,2 cm	Peso: 0,1 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



Entregas a partir del 15.8.2020.

Cuchillo Santoku / Faca Santoku, 16 cm					Código SAP 1027295	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 6 2 7
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,2 cm	Peso: 0,1 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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 1027296	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 6 3 4
Altura: 3,2 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,2 cm	Peso: 0,1 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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, 11 cm					Código SAP 1027297	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 9 6 4 1
Altura: 3 cm	Profundidad: 24 cm	Anchura: 5,7 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	




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.

Royal

Lo último en rendimiento de corte

O melhor desempenho de corte



Los cuchillos Fiskars Royal ofrecen a los entusiastas de la cocina lo último en rendimiento de corte. Los materiales de alta calidad y el afilado especial garantizan un corte preciso y un rendimiento superior y duradero.

As facas Fiskars Royal propõem aos entusiasta da cozinha um desempenho de corte excepcional. Os materiais ultra eficientes e a afiação especial asseguram um corte preciso e um desempenho superior e duradouro.

Cuchillos / Facas Royal

Características

La gama Royal ofrece cuchillos de diseño ultra contemporáneo, perfectamente equilibrados y funcionales.

A gama Royal oferece facas com um design ultra contemporâneo, perfeitamente equilibradas e funcionais.

1 Materiales de calidad superior / Materiais de qualidade superior

- La hoja está fabricada en acero inoxidable alemán endurecido para obtener una dureza óptima (HRC 55).
- A lâmina é fabricada em aço inoxidável alemão endurecido para obter uma dureza ideal (HRC 55).

2 Afilado óptimo / Afição ideal

- El afilado con muela de la hoja reduce la fricción de la hoja y garantiza un rendimiento de corte superior y duradero.
- A afiação em mó da lâmina reduz a fricção da lâmina e garante um desempenho de corte superior e duradouro.

3 Diseño recompensado / Design premiado

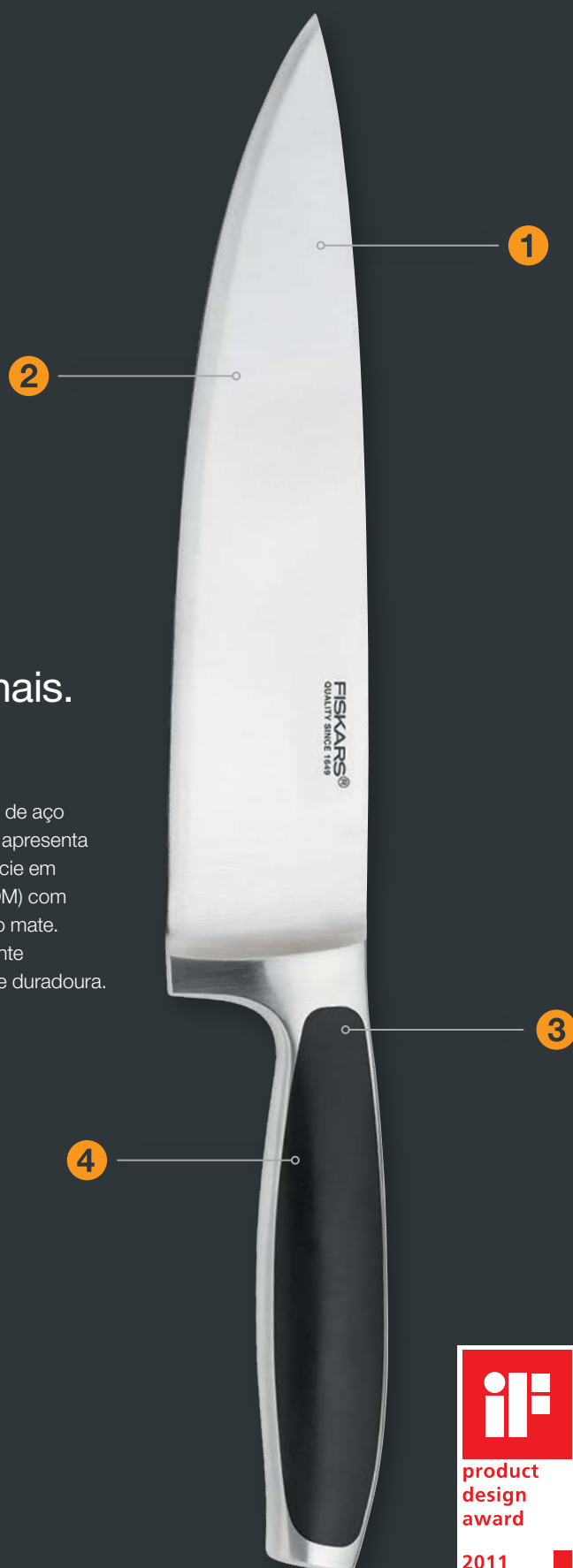
- El diseño elegante combina ergonomía, look y equilibrio perfecto.
- El premio iF Design 2011 ha recompensado la totalidad de la gama, y a su diseñador Jacob Leth-Espensen.
- O design elegante combina ergonomía, look e equilíbrio perfeito.
- O prémio iF Design 2011 premiou a gama completa e o seu designer Jacob Leth-Espensen.

4 Mango ergonómico / Pega ergonómica

- El mango ergonómico con una amplia defensa está fabricado en acero inoxidable y presenta una superficie de plástico (POM) de acabado mate.
- Extremadamente equilibrado y duradero.
- A pega ergonómica com uma guarda grande

é composta de aço inoxidável e apresenta uma superfície em plástico (POM) com acabamento mate.

- Extremamente equilibrada e duradoura.



Cuchillos / Facas Royal



Cuchillo para pelar / Faca de descascar 7 cm					Código SAP 1016466	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 3 7 6
Altura: 33,5 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 7,6 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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

Cuchillo para mondar / Faca de aparar 12 cm					Código SAP 1016467	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 3 8 3
Altura: 33,5 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 7,6 cm	Peso: 0,11 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 11 cm					Código SAP 1016462	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 3 4 5
Altura: 33,5 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 7,6 cm	Peso: 0,11 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 de cocinero / Faca de cozinheiro 15 cm					Código SAP 1016469	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 4 0 6
Altura: 41 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 9,7 cm	Peso: 0,24 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



Cuchillo de cocinero de tamaño medio perfecto para cortar carne y verduras. Ideal para un corte preciso. Faca de chefe de tamanho médio perfeita para cortar carne e legumes. Ideal para um corte preciso.

Cuchillo Santoku / Faca Santoku 17 cm					Código SAP 1016465	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 3 6 9
Altura: 41 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 9,7 cm	Peso: 0,23 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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 21 cm

Código SAP **1016468**

EAN



6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 3 9 0

Altura: **41 cm** Profundidad: **2,6 cm** Anchura: **9,7 cm** Peso: **0,27 kg** Unid./emb: **4** Ref Antigua -



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 23 cm

Código SAP **1016470**

EAN



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

Altura: **43,5 cm** Profundidad: **2,6 cm** Anchura: **9,7 cm** Peso: **0,25 kg** Unid./emb: **4** Ref Antigua -



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

Norr

La auténtica experiencia de corte A experiênciã 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

La combinación de diseño escandinavo, estética y materiales de altísima calidad, respetuosos con el medio ambiente.

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).



The mark of responsible forestry

Cuchillos / Facas Norr

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



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

Cuchillo para mondar / Faca de aparar 12 cm					Código SAP 1016477	EAN 6 424002 002475
Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,02 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 12 cm					Código SAP 1016472	EAN 6 424002 002437
Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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



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



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 cmCódigo SAP **1016480**

Altura: 41 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 9,6 cm	Peso: 0,15 kg	Unid./emb: 4
----------------------	----------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Ref Antigua -

EAN



6 4 2 4 0 0 2 0 0 2 4 9 9



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

Tenedor para trinchar / Garfo de trincharCódigo SAP **1020238**

Altura: 32,5 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 4
------------------------	----------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Ref Antigua -

EAN



6 4 2 4 0 0 2 0 0 4 6 2 2



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

Functional Form+

El equilibrio perfecto

O equilíbrio perfeito



Los cuchillos Functional Form+ son perfectamente equilibrados y permiten realizar un corte preciso y potente. El diseño ha sido estudiado y los materiales elegidos para que los cuchillos sean fáciles de utilizar, fáciles de limpiar y fáciles de guardar. Los cuchillos Functional Form+ son “el pequeño extra” que mejora el día a día en la cocina.

As facas Functional Form+ são perfeitamente equilibradas e permitem realizar um corte preciso e potente. O design foi estudado e os materiais escolhidos de modo a que as facas fossem fáceis de utilizar, fáceis de limpar e fáceis de arrumar. As facas Functional Form+ são o “pequeno truque extra” que melhora o dia a dia na cozinha.

Cuchillos / Facas Form+

Características

Un equilibrio perfecto para un corte preciso y eficaz.

Um equilíbrio perfeito para um corte preciso e eficaz.

1 Hoja duradera / Lâmina duradoura

- La hoja gruesa, dura y duradera garantiza un mejor rendimiento de corte.
- El acero inoxidable de alta calidad y el afilado garantizan el filo de la hoja.
- A lâmina espessa, dura e duradoura garante um melhor desempenho de corte.
- O aço inoxidável de elevada qualidade e a afiação garantem o fio da lâmina.

2 Resistencia a la corrosión / Resistência à corrosão

- Alta resistencia a la corrosión.
- Elevada resistência à corrosão.

3 Equilibrio perfecto / Equilíbrio perfeito

- Mitra de metal para un equilibrio perfecto, que garantiza un corte preciso y eficaz.
- O equilíbrio perfeito assegura um corte preciso e eficaz.

4 Mango Softouch™ / Pega Softouch™

- El mango es ergonómico y cómodo.
- El material PP es extremadamente resistente al desgaste.
- A pega é ergonómica e confortável.
- O material PP é extremamente resistente ao uso.



Cuchillos / Facas Functional Form+

Cuchillo para pelar / Faca de descascar 7 cm					Código SAP 1016011	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 7 3 7
Altura: 32,3 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 6,2 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



Cuchillo compacto y ligero ideal para pelar y cortar frutas y verduras.
Faca compacta e leve, ideal para descascar e cortar frutas e vegetais.

Cuchillo para mondar / Faca de aparar 11 cm					Código SAP 1016010	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 7 2 0
Altura: 32,3 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 6,2 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



Cuchillo versátil con punta central ideal para pelar y cortar frutas y verduras.
Faca versátil com ponta centrada, ideal para uma variedade de tarefas que envolvam descascar e cortar.

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 11 cm					Código SAP 1016014	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 7 5 1
Altura: 32,3 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 6,2 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



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

Cuchillo de cocinero pequeño / Faca de cozinheiro pequena 12 cm					Código SAP 1016013	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 7 4 4
Altura: 34,3 cm	Profundidad: 2,7 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



Cuchillo pequeño para usos generales, con una fuerte hoja, ideal para realizar la mayoría de las tareas de corte.
Faca de pequena dimensão, para uso geral, com uma lâmina resistente e ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo de cocinero mediano / Faca de cozinheiro média 17 cm					Código SAP 1016008	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 7 1 3
Altura: 42,3 cm	Profundidad: 2,8 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua -	



Cuchillo de tamaño medio para usos generales, con una fuerte hoja, ideal para realizar la mayoría de las tareas de corte.
Faca de dimensão média, para uso geral, com uma lâmina resistente e ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo de cocinero grande / Faca de cozinheiro grande 19 cmCódigo SAP **1016007**Altura: **42,3 cm** Profundidad: **2,8 cm** Anchura: **9 cm** Peso: **0,17 kg** Unid./emb: **5**

Ref Antigua -

EAN



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



Cuchillo grande para usos generales, con una fuerte hoja, ideal para realizar cortes.

Faca de grandes dimensões, para uso geral, com uma lâmina resistente e ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo para pan / Faca para pão 24 cmCódigo SAP **1016001**Altura: **46,6 cm** Profundidad: **2,8 cm** Anchura: **7,5 cm** Peso: **0,18 kg** Unid./emb: **5**

Ref Antigua -

EAN



6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 6 4 5



Hoja dentada dentada larga, ideal para cortar pan con una corteza dura.

Lâmina longa e serrilhada, ideal para cortar pão com crosta dura.

Cuchillo de cocinero asiático / Faca de cozinheiro asiática 17 cmCódigo SAP **1015999**Altura: **42,3 cm** Profundidad: **2,8 cm** Anchura: **9 cm** Peso: **0,17 kg** Unid./emb: **5**

Ref Antigua -

EAN



6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 6 3 8



Cuchillo de estilo asiático para usos generales, con una hoja ancha, ideal para preparar carne, pescado y vegetales.

Faca asiática, para uso geral, com uma lâmina larga e ideal para preparar carne, peixe e vegetais.

Tenedor para trinchar / Garfo de trincharCódigo SAP **1016002**Altura: **38,8 cm** Profundidad: **3,6 cm** Anchura: **6,2 cm** Peso: **0,13 kg** Unid./emb: **5**

Ref Antigua -

EAN



6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 6 5 2



Tenedor para trinchar todo tipo de carnes.

Garfo de trinchar para todos os tipos de carne.

Tacoma de 5 cuchillos / Bloco com 5 facasCódigo SAP **1016004**Altura: **38,6 cm** Profundidad: **15,5 cm** Anchura: **12,3 cm** Peso: **2,34 kg** Unid./emb: **2**

Ref Antigua -

EAN



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



Tacoma de madera de abedul, con los cinco cuchillos más esenciales para cocinar. Cuchillo para mondar, Cuchillo para tomates, Cuchillo de cocinero asiático, Cuchillo de cocinero grande, Cuchillo para pan.

Bloco para facas em madeira de bétula, com um design atraente, com as cinco facas de cozinha essenciais. Faca de aparar, Faca para tomates, Faca de cozinheiro asiático, Faca de cozinheiro grande, Faca para pão.

Tijeras / Tesouras Classic

50 años de inspiración.

50 anos de inspiração.



Las tijeras Fiskars de anillos de color naranja son objetos icónicos que ofrecen una solución para todas las necesidades de corte, gracias a su excelente calidad y rendimiento. En 2017 celebramos los 50 años de estas emblemáticas tijeras.

As tesouras Fiskars com anéis cor de laranja são objetos icónicos que oferecem uma solução para todas as necessidades de corte, graças à sua excelente qualidade e desempenho. Em 2017, celebrávamos os 50 anos destas tesouras icónicas.

Tijeras / Tesouras Classic

Icónicas



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

As tesouras Classic, icónicas, tornaram-se um símbolo da Fiskars e da nossa herança escandinava.



Características

1 Afilado de las hojas / Afição das lâminas

- El afilado ha sido estudiado para asegurar un corte de gran precisión y una durabilidad mejorada.
- A afiação é estudada para assegurar um corte de elevada precisão e uma durabilidade melhorada.

2 Fácil limpieza / Limpeza fácil

- Los anillos se inyectan directamente en las hojas garantizando así una unión higiénica.
- Os anéis são injetados diretamente nas lâminas assegurando assim uma junção higiénica.

3 Ergonomía excepcional / Ergonomia excecional

- Los anillos se han diseñado en función del movimiento natural de la mano para aportar un confort y un control excepcionales.
- Os anéis são concebidos em função do movimento natural da mão para proporcionar um conforto e controlo excecionais.

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.

5 Control de calidad / Controlo 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 controlado e testado manualmente antes de sua saída de fábrica a fim de garantir aos consumidores as melhores tesouras.

Made in

Finland

Tijeras / Tesouras Classic

Tijeras de uso general / Tesouras de uso geral 21 cm					Código SAP 1000815	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 3 2 3
Altura: 28 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859853	



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					Código SAP 1000814	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 0 1 9
Altura: 28 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859850	



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					Código SAP 1000819	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 7 4 7 1
Altura: 28 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859874	



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					Código SAP 1000816	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 9 7 2
Altura: 24,7 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 859859	



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.

Belleza / Salud

Tijeras para manicura / Tesouras de manicure 10 cm					Código SAP 1003028	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 0 6 7 0
Altura: 20 cm	Profundidad: 1 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,02 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 859806	



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 arredondas 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 4 1 1 5 0 1 9 8 0 8 7 8
Altura: 20 cm	Profundidad: 1 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,01 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 859808	



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.

Tijeras de peluquería / Tesouras de cabeleireiro 17 cm					Código SAP 1003025	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 4 8 7 7 9
Altura: 26 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 859487	




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.

Functional Form

Para que el día a día en la cocina sea fácil

Para uma cozinha fácil no dia a dia



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.

Cocción / Cozinha p.68

Cuchillos / Facas p.72

Utensilios / Utensílios p.80

Tijeras / Tesouras p.88

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 quotidiano 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 limpiar
- ✓ Fáciles de guardar
- ✓ Fáciles de utilizar
- ✓ Fáciles de limpiar
- ✓ Fáciles de arrumar

Functional Form

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

Características



1 Revestimiento duradero / Revestimiento 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.

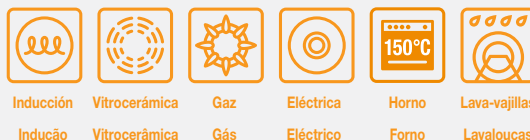
6 Compatible con todos tipo de fuegos / Funciona em todos os tipos de placas

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.



Made in
Finland

Utensilios de cocina Functional Form

Utensílios de cozinha Functional Form




reddot design award
winner 2018

Sartén / Frigideira, 24 cm					Código SAP 1026572	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 0 3
Altura: 44,4 cm	Profundidad: 8,8 cm	Anchura: 25 cm	Peso: 0,8 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	




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					Código SAP 1026573	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 1 0
Altura: 46,9 cm	Profundidad: 8,7 cm	Anchura: 27,3 cm	Peso: 1,08 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	




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					Código SAP 1026574	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 2 7
Altura: 48,5 cm	Profundidad: 8,7 cm	Anchura: 29,3 cm	Peso: 1,11 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



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					Código SAP 1026575	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 3 4
Altura: 46,4 cm	Profundidad: 10,4 cm	Anchura: 27,7 cm	Peso: 1,89 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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					Código SAP 1027705	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 0 1 0 4
Altura: 0 cm	Profundidad: 0 cm	Anchura: 0 cm	Peso: 0 kg	Unid./emb: 4	Ref Antigua -	



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 controle 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.



Inducción
Indução



Vitrocerámica
Vitrocerâmica



Gaz
Gás



Eléctrica
Elétrico



Horno
Forno



Lava-vajillas
Lavalouças

Made in
Finland



reddot design award
winner 2018

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

Altura: 36 cm	Profundidad: 12 cm	Anchura: 17,8 cm	Peso: 0,8 kg	Unid./emb: 6	Código SAP 1026576	EAN 6 424002 008941
					Ref Antigua -	



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 controle 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

Altura: 12 cm	Profundidad: 32,2 cm	Anchura: 22 cm	Peso: 1,23 kg	Unid./emb: 4	Código SAP 1026577	EAN 6 424002 008958
					Ref Antigua -	



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 mantém-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controle 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

Altura: 14 cm	Profundidad: 36,7 cm	Anchura: 25,7 cm	Peso: 1,74 kg	Unid./emb: 4	Código SAP 1026578	EAN 6 424002 008965
					Ref Antigua -	



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 mantém-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controle 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

Altura: 15,8 cm	Profundidad: 38,5 cm	Anchura: 27,8 cm	Peso: 2,21 kg	Unid./emb: 2	Código SAP 1026579	EAN 6 424002 008972
					Ref Antigua -	



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 mantém-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tampa plana com duas opções para escorrer, função de controle 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.



Cuchillos / Facas Functional Form

Cuchillo para pelar / Faca de descascar 7 cm					Código SAP 1014227	EAN 6 424001 026243
Altura: 31,9 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 6,6 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102624	



Cuchillo compacto y ligero ideal para pelar y cortar frutas y hortalizas.
Faca compacta e leve, ideal para descascar e cortar frutas e vegetais.

Cuchillo curvo para pelar / Faca curva de descascar 7 cm					Código SAP 1014206	EAN 6 424001 026250
Altura: 31,9 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 6,6 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102625	



Cuchillo compacto y ligero con hoja curva ideal para pelar frutas y hortalizas pequeñas con precisión.
Faca compacta e leve com uma lâmina curva, ideal para descascar pequenas frutas e vegetais com precisão

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 12 cm					Código SAP 1014208	EAN 6 424001 026267
Altura: 31,9 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 6,6 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102626	



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

Cuchillo para mantequilla / Faca para manteiga 9 cm					Código SAP 1014191	EAN 6 424001 026281
Altura: 31,9 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102628	



Ideal para untar mantequilla o quesos blandos.
Ideal para barrar manteiga ou queijos de pasta mole.

Cuchillo para mondar / Faca de aparar 11 cm					Código SAP 1014205	EAN 6 424001 026236
Altura: 31,9 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 6,6 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102623	



Cuchillo versátil con punta fina ideal para pelar y cortar.
Faca versátil com ponta centrada, ideal para uma variedade de tarefas que envolvam descascar e cortar.

Cuchillo de cocinero pequeño / Faca de cozinheiro pequena 12 cm					Código SAP 1014196	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 2 9
Altura: 31,9 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 8,1 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102622	



Cuchillo pequeño para usos generales, con una fuerte hoja, ideal para realizar la mayoría de las tareas de corte.
Faca de pequena dimensão, para uso geral, com uma lâmina resistente e ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo de cocinero mediano / Faca de cozinheiro média 16 cm					Código SAP 1014195	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 6 8
Altura: 40 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 9,1 cm	Peso: 0,09 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102616	



Cuchillo de tamaño medio para usos generales, con una fuerte hoja, ideal para realizar la mayoría de las tareas de corte.
Faca de dimensão média, para uso geral, com uma lâmina resistente e ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo de cocinero grande / Faca de cozinheiro grande 20 cm					Código SAP 1014194	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 5 1
Altura: 40,3 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 9,1 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102615	



Cuchillo grande para usos generales, con una fuerte hoja, ideal para realizar la mayoría de las tareas de corte.
Faca de grandes dimensões, para uso geral, com uma lâmina resistente e ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo grande con estuche / Faca com protetor de lâmina 20 cm					Código SAP 1014197	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 4 1 0
Altura: 40,2 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,11 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102641	



Cuchillo de cocinero grande para usos generales, fácil de usar y de limpiar, con funda protectora que permite limpiar y almacenar el cuchillo con toda seguridad.
Faca de cozinheiro grande para uso geral, fácil de utilizar e limpar, com capa protectora.

Cuchillo de cocinero asiático / Faca de cozinheiro asiática 17 cm					Código SAP 1014179	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 8 2
Altura: 40,3 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 9,1 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102618	



Cuchillo de estilo asiático para usos generales, con una hoja ancha, ideal para preparar carne, pescado y vegetales.
Faca asiática, para uso geral, com uma lâmina larga e ideal para preparar carne, peixe e vegetais.

Cuchillo para pan / Faca para pão 23 cm

Altura: 44,8 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 7,9 cm	Peso: 0,11 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1014210	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 4 4
					Ref Antigua 102614	



Hoja dentada larga, ideal para cortar pan con una corteza dura.
Lâmina longa e serrilhada, ideal para cortar pão com crosta dura.

Cuchillo para trinchar / Faca de trinchar 24 cm

Altura: 44,8 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 7,9 cm	Peso: 0,1 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1014193	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 0 5
					Ref Antigua 102620	



Hoja recta con filo cortante ideal para trinchar carnes.
Lâmina reta com bordo de corte fino, ideal para trinchar carnes.

Cuchillo de cocina / Faca de cozinha 20 cm

Altura: 40,3 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 9,1 cm	Peso: 0,09 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1014204	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 7 5
					Ref Antigua 102617	



Cuchillo multiuso universal, ideal para la mayoría de las tareas de corte.
Faca universal e polivalente, ideal para a maioria das operações de corte.

Cuchillo para filetear / Faca para filetes 20 cm

Altura: 44,8 cm	Profundidad: 2,6 cm	Anchura: 7,9 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1014200	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 9 9
					Ref Antigua 102619	



Hoja fina y flexible ideal para filetear carne o pescado.
Lâmina delgada e flexível, ideal para cortar filetes de carne e peixe.

Cuchillo para jamón y salmón / Faca para presunto e salmão 26 cm

Altura: 47,9 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 7,9 cm	Peso: 0,09 kg	Unid./emb: 5	Código SAP 1014202	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 1 2
					Ref Antigua 102621	



Hoja larga y flexible, ideal para realizar cortes finos y precisos en jamón y salmón.
Lâmina longa e flexível, ideal para cortar presunto e salmão em fatias finas.

Tenedor para trinchar / Garfo de trinchar					Código SAP 1014192	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 9 8
Altura: 36,3 cm	Profundidad: 1,4 cm	Anchura: 6,3 cm	Peso: 0,06 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102629	



Tenedor para trinchar todo tipo de carnes.
Garfo de trinchar para todos os tipos de carne.

Chaira / Afiador em aço					Código SAP 1014226	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 0 4
Altura: 42,3 cm	Profundidad: 3,8 cm	Anchura: 7,6 cm	Peso: 0,17 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102630	



Resistente chaira de acero para afilar cuchillos.
Afiador resistente, em aço, para facas.

Conjunto de cuchillos de mesa, negro / Conjunto com faca de mesa, preto					Código SAP 1014279	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 5 8 8
Altura: 33,2 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102658	



Cuchillo versátil con hoja dentada, ideal para usar en la mesa o en la cocina.
Faca versátil com lâmina serrilhada, ideal para ser utilizada à mesa ou na cozinha.

Conjunto de cuchillos multiusos, negro / Conjunto com faca utilitária, preto					Código SAP 1014276	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 5 7 1
Altura: 33,2 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102657	



Pequeño cuchillo multiuso ideal para pelar y cortar frutas y verduras.
Faca polivalente de pequenas dimensões, ideal para uma variedade de tarefas que envolvam descascar e cortar.

Conjunto de cuchillos para bistecs, negro / Conjunto com faca para bifés, preto					Código SAP 1014280	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 5 9 5
Altura: 33,2 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 102659	



Cuchillo cómodo y ligero con hoja dentada, ideal para cortar bistecs.
Faca confortável e leve com lâmina serrilhada, ideal para cortar bifés.

Conjunto de cuchillos pequeños, negro / Conjunto com faca pequena, preto					Código SAP 1014274	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 6 3 2
Altura: 33,2 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,12 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102663	



Conjunto esencial de cuchillos para realizar todo tipo de tareas en la mesa o en la cocina.
O conjunto essencial para todos os tipos de operações de corte, podendo ser utilizada à mesa ou na cozinha.

Conjunto de cuchillos pequeños, naranja / Conjunto com faca pequena, laranja					Código SAP 1014272	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 7 0 0
Altura: 33,2 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,12 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102670	



Conjunto esencial de cuchillos para realizar todo tipo de tareas en la mesa o en la cocina.
O conjunto essencial para todos os tipos de operações de corte, podendo ser utilizada à mesa ou na cozinha.

Conjunto de cuchillos de mesa, blanco / Conjunto com faca de mesa, branco					Código SAP 1015988	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 6 2 1
Altura: 33,1 cm	Profundidad: 2,2 cm	Anchura: 12,6 cm	Peso: 0,12 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua -	



Cuchillo versátil con hoja dentada, ideal para usar en la mesa o en la cocina.
Faca versátil com lâmina serrilhada, ideal para ser utilizada à mesa ou na cozinha.

Tacoma de 5 cuchillos - madera / Bloco com 5 facas - madeira					Código SAP 1014211	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 7 3
Altura: 38,3 cm	Profundidad: 11,9 cm	Anchura: 15,2 cm	Peso: 2,1 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102637	



Tacoma de madera de abedul, con un imán en el lado, con los cinco cuchillos más esenciales para cocinar. Cuchillo para mondar, Cuchillo para tomates, Cuchillo de cocinero asiático, Cuchillo de cocinero grande, Cuchillo para pan.
Bloco para facas em madeira de bétula, com um design atraente, com as cinco facas de cozinha essenciais. Faca de aparar, Faca para tomates, Faca de cozinheiro asiático, Faca de cozinheiro grande, Faca para pão.

Tacoma de 5 cuchillos - negro / Bloco com 5 facas - preto					Código SAP 1014190	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 8 0
Altura: 38,3 cm	Profundidad: 11,9 cm	Anchura: 15,2 cm	Peso: 2,13 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 102638	



Tacoma de madera de abedul, con un imán en el lado, con los cinco cuchillos más esenciales para cocinar. Cuchillo para mondar, Cuchillo para tomates, Cuchillo de cocinero asiático, Cuchillo de cocinero grande, Cuchillo para pan.
Bloco para facas em madeira de bétula, com um design atraente, com as cinco facas de cozinha essenciais. Faca de aparar, Faca para tomates, Faca de cozinheiro asiático, Faca de cozinheiro grande, Faca para pão.

Tacoma de 5 cuchillos - blanco / Bloco para 5 facas - branco

Código SAP **1014209**

EAN



Altura: **38,3 cm** Profundidad: **11,9 cm** Anchura: **15,2 cm** Peso: **2,1 kg** Unid / emb: **5**

Ref Antigua **102639**



Tacoma de madera de abedul, con un imán en el lado, con los cinco cuchillos más esenciales para cocinar. Cuchillo para mondar, Cuchillo para tomates, Cuchillo de cocinero asiático, Cuchillo de cocinero grande, Cuchillo para pan.
Bloco para facas em madeira de bétula, com um design atraente, com as cinco facas de cozinha essenciais. Faca de aparar, Faca para tomates, Faca de cozinheiro asiático, Faca de cozinheiro grande, Faca para pão.

Tacoma de 7 cuchillos - madera / Bloco com 7 facas - madeira

Código SAP **1018781**

EAN



Altura: **38,3 cm** Profundidad: **11,9 cm** Anchura: **20,3 cm** Peso: **2,78 kg** Unid / emb: **5**

Ref Antigua **200259**



Tacoma de madera de abedul, con los siete cuchillos más esenciales para cocinar. Cuchillo para pelar, Cuchillo para mondar, Cuchillo para tomates, Cuchillo de cocinero pequeño, Cuchillo de cocinero asiático, Cuchillo de cocinero grande, Cuchillo para pan.
Bloco para facas em madeira de bétula, com as 7 facas de cozinha essenciais. Faca de descascar, Faca de aparar, Faca para tomates, Faca de cozinheiro pequena, Faca de cozinheiro asiático, Faca de cozinheiro grande, Faca para pão.

Tacoma de 5 cuchillos vacío - madera / Bloco para 5 facas - madeira

Código SAP **1014228**

EAN



Altura: **24,5 cm** Profundidad: **9 cm** Anchura: **14,7 cm** Peso: **1,35 kg** Unid / emb: **5**

Ref Antigua **200083**



Tacoma para cinco cuchillos, de madera de abedul, para un almacenamiento vertical compacto. Tiene un imán en el lado.
Bloco para 5 facas em madeira de bétula, com um design atraente, para uma arrumação vertical compacta.

Tabla de corte, 2 piezas / Tábua de corte, 2 peças

Código SAP **1014229**

EAN



Altura: **2,5 cm** Profundidad: **27 cm** Anchura: **44 cm** Peso: **1,69 kg** Unid / emb: **5**

Ref Antigua **102653**



Tabla de corte de madera de abedul con tabla de plástico intercambiable, fácil de usar, limpiar y guardar.
Tábua de corte em madeira de bétula com uma base de plástico amovível - fácil de utilizar, limpar e arrumar.

Tabla de corte, 4 piezas / Tábua de corte, 4 peças

Código SAP **1014212**

EAN



Altura: **2,9 cm** Profundidad: **27 cm** Anchura: **44 cm** Peso: **2,1 kg** Unid / emb: **5**

Ref Antigua **102654**



Tabla de corte de madera de abedul con tres tablas de plástico intercambiables, fácil de usar, limpiar y guardar.
Tábua de corte em madeira de bétula com três bases de plástico amovíveis - fácil de utilizar, limpar e arrumar.

Tablas de repuesto, 3 piezas / Bases de substituição, 3 peçasCódigo SAP **1014213**Altura: **0,6 cm** Profundidad: **27 cm** Anchura: **44 cm** Peso: **0,47 kg** Unid./emb: **5**Ref Antigua **102655**

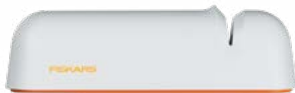
EAN



Tres tablas de cortar de repuesto y de plástico como complemento de la tabla de corte Fiskars (1014229 y 1014212).
Três bases de corte de substituição em plástico para complementar a Tábua de Corte Fiskars (1014229 y 1014212).

Afilador de cuchillos / Afiador para facasCódigo SAP **1014214**Altura: **3,7 cm** Profundidad: **23,6 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,07 kg** Unid./emb: **5**Ref Antigua **102656**

EAN



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.

Imán de pared para cuchillos / Íman de parede para facas 32 cmCódigo SAP **1001483**Altura: **2,7 cm** Profundidad: **41 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,3 kg** Unid./emb: **5**Ref Antigua **854122**

EAN



Potente imán para mantener los cuchillos firmemente en su sitio.
Íman 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					Código SAP 1027299	EAN 6 424002 009665
Altura: 37,2 cm	Profundidad: 4 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,08 kg	Unid./emb: 6	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					Código SAP 1027300	EAN 6 424002 009672
Altura: 37,3 cm	Profundidad: 4,9 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Bordes 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					Código SAP 1027301	EAN 6 424002 009689
Altura: 36,4 cm	Profundidad: 3,8 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Bordes 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 esparquete e noodles.

Cuchara / Colher					Código SAP 1027302	EAN 6 424002 009696
Altura: 37,2 cm	Profundidad: 4,5 cm	Anchura: 9,2 cm	Peso: 0,11 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Con bordes 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 escorrer e mexer.

Pinzas con silicona / Pinças com silicone					Código SAP 1027303	EAN 6 424002 009702
Altura: 35,8 cm	Profundidad: 2,1 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 6	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.

Escurridor / Coador Ø20 cm

Altura: **46 cm** Profundidad: **9,9 cm** Anchura: **26 cm** Peso: **0,32 kg** Unid./emb: **6**

Código SAP **1027304**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 009719



Estructura plegable para un almacenamiento fácil. Se puede usar como cesta de vapor. A estrutura dobrável torna o escurridor fácil de guardar. Também pode ser usado para cozinhar a vapor.

Tapa anti-salpicaduras / Proteção para frigideira

Altura: **40 cm** Profundidad: **5,6 cm** Anchura: **30 cm** Peso: **0,22 kg** Unid./emb: **6**

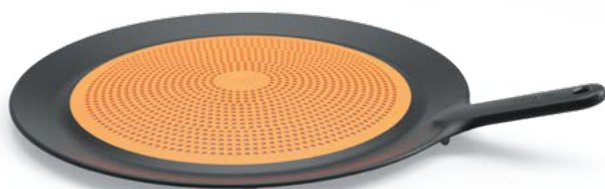
Código SAP **1027305**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 009726



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

Altura: **40 cm** Profundidad: **6,5 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,05 kg** Unid./emb: **6**

Código SAP **1023612**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 005766



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

Altura: **3,5 cm** Profundidad: **16 cm** Anchura: **5 cm** Peso: **0,10 kg** Unid./emb: **5**

Código SAP **1028361**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 010340

Nuevo / Novo



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

Altura: **2,4 cm** Profundidad: **26,7 cm** Anchura: **7,8 cm** Peso: **0,04 kg** Unid./emb: **6**

Código SAP **1014418**

Ref Antigua **200093**

EAN



6 424002 000938



Perfecto para pelar fácilmente. Mango Softgrip™. Perfeito para descascar facilmente. Cabo Softgrip™.

Pelador de hoja giratoria / Descascador com lâmina giratóriaCódigo SAP **1014419**Altura: **2,6 cm** Profundidad: **26,7 cm** Anchura: **7,8 cm** Peso: **0,04 kg** Unid./emb: **6**Ref Antigua **200094**

EAN



6 424002 000945



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 transversalCódigo SAP **1016122**Altura: **2 cm** Profundidad: **22,9 cm** Anchura: **7,9 cm** Peso: **0,04 kg** Unid./emb: **6**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 001799



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 queijoCódigo SAP **1016129**Altura: **30 cm** Profundidad: **1,7 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,05 kg** Unid./emb: **6**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 001867



Cortador de queso ergonómico ideal para cortar emmental o gouda.

Cortador de queijo ergonómico Ideal para cortar Queijo de Emmenthal o de Gouda.

Cortador de quesos tiernos / Cortador de queijos molesCódigo SAP **1016128**Altura: **25,5 cm** Profundidad: **1,7 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,04 kg** Unid./emb: **6**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 001850



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 queijoCódigo SAP **1015987**Altura: **31,5 cm** Profundidad: **2,3 cm** Anchura: **8,2 cm** Peso: **0,05 kg** Unid./emb: **5**

Ref Antigua -

EAN



6 424002 001614



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 orificios na lâmina impedem que os queijos se coleem 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 facil 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.

Cortador de manzanas con bol / Cortador de maçãs com taça					Código SAP	1016132	EAN 6 424002 001898				
Altura:	8 cm	Profundidad:	20 cm	Anchura:	13 cm	Peso:		0,27 kg	Unid./emb:	4	Ref Antigua



La hoja de acero inoxidable corta la manzana en trozos y retira el corazón. Los trozos de manzana quedan en el recipiente, listos para servir. Recipiente con tapa hermética.
A lâmina em aço inoxidável corta a maçã em pedaços e remove o miolo da maçã. Os pedaços de maçã ficam na taça, prontos para servir.

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 superficies anti-aderentes.

Escurridor para ensalada / Escorredor de salada					Código SAP	1014433	EAN 6 424002 000976				
Altura:	16,9 cm	Profundidad:	25,3 cm	Anchura:	25,3 cm	Peso:		0,54 kg	Unid./emb:	2	Ref Antigua



Perfecto para preparar y servir ensaladas frescas y sabrosas. Apto para lavavajillas. Base antideslizante.
Perfeito para preparar e servir saladas frescas e saborosas. Pode ser lavado à máquina.

Pinzas para ensalada / Pinça para salada					Código SAP 1014434	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 9 8 3
Altura: 33 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,08 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 200098	



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.

Mezclador de aliños / Misturador para temperos					Código SAP 1014347	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 8 5 3
Altura: 16 cm	Profundidad: 7,8 cm	Anchura: 7,8 cm	Peso: 0,19 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua 200085	



Perfecto para aliñar ensaladas. Preparar, servir y guardar los aliños de las ensaladas es tan simple como girar la tapa de silicona.
Perfeito para saborosos temperos de salada. Preparar, servir e conservar temperos de salada é fácil: basta rodar a tampa em silicone.

Batidor / Vara de arames					Código SAP 1014437	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 0 1 0
Altura: 34,1 cm	Profundidad: 6,5 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua 200101	



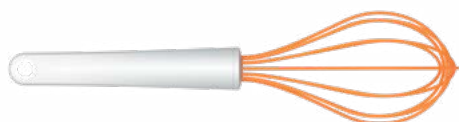
Perfecto para batir fácilmente. Su punta abierta es especialmente adecuada para batir mezclas semiliquidas, como la mezcla para tortitas.
Perfeito para bater facilmente. Especialmente adequado para bater misturas semi-líquidas como a massa para panquecas.

Batidor en espiral / Vara de arames em espiral					Código SAP 1014438	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 0 2 7
Altura: 6,1 cm	Profundidad: 34,5 cm	Anchura: 7,8 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua 200102	



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					Código SAP 1023613	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 7 3
Altura: 35,6 cm	Profundidad: 7 cm	Anchura: 8 cm	Peso: 0,05 kg	Unid / emb: 6	Ref Antigua -	



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.

Pincel de silicona / Pincel em siliconeCódigo SAP **1023614**Altura: **27 cm** Profundidad: **1,9 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,05 kg** Unid./emb: **6**

Ref Antigua -

EAN



Ideal para repostería. Pincel de silicona con cerdas diseñadas especialmente para asegurar una mejor distribución de los líquidos. Muesca para poner el pincel sin ensuciar la superficie.

Ideal para pastelaria. Pincel em silicone com pelos especialmente concebidos para assegurar uma melhor distribuição dos líquidos.

Raspador de masa de silicona / Raspador em siliconeCódigo SAP **1023615**Altura: **34,9 cm** Profundidad: **1,6 cm** Anchura: **8 cm** Peso: **0,06 kg** Unid./emb: **6**

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.

Afilador de tijeras / Afiador de tesourasCódigo SAP **1000812**Altura: **17,5 cm** Profundidad: **3,5 cm** Anchura: **10,5 cm** Peso: **0,06 kg** Unid./emb: **6**Ref Antigua **859600**

EAN



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).

Tijeras / Tesouras Functional Form

Características

Para cortar fácilmente en cualquier parte de la casa.
Para recortar facilmente em toda a casa.



1 Hojas afiladas / Lâminas afiadas

- Las hojas perfiladas garantizan un excelente rendimiento de corte y mantienen el filo de las hojas.
- As lâminas facetadas garantem um excelente desempenho de corte e mantêm o fio das lâminas.

2 Diseño ergonómico / Design ergonómico

- Los anillos únicos, patentados son ergonómicos y cómodos.
- Os anéis únicos, patenteados são ergonómicos e confortáveis.

3 Herramienta perfecta / Ferramenta perfeita

- Las tijeras son multiusos para todo tipo de cortes en casa.
- As tesouras são multiusos para qualquer tipo de corte em casa.

4 Materiales de calidad / Materiais de qualidade

- Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad para una mejor durabilidad.
- Fabricadas em aço inoxidável de elevada qualidade para uma melhor durabilidade.

Tijeras / Tesouras Functional Form

Tijeras profesionales / Tesoura profissional White 24 cm					Código SAP 1020414	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 4 8 9 9
Altura: 32 cm	Profundidad: 2,3 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,16 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Tijeras ergonómicas con grandes ojos para cogerlas cómodamente. Hojas largas para un corte sin esfuerzo incluso con diversos espesores de materiales. Tensión ajustable de las hojas. Para diestros.

Tesouras ergonómicas com grandes aneis para uma adaptação à mão confortável. Lâminas compridas para um corte sem esforço mesmo em diferentes espessuras de materiais. Tensão das lâminas ajustável. Para destros.

Tijeras universales / Tesoura universal White 21 cm					Código SAP 1020412	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 4 8 7 5
Altura: 1,4 cm	Profundidad: 27 cm	Anchura: 8,6 cm	Peso: 0,1 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Ideal para cortar diferentes cosas en casa, en el colegio y en la oficina, ya sean materiales gruesos o finos. Tensión ajustable de las hojas. Para diestros.

Ideal para cortar materiais grossos ou finos em casa, na escola e no escritório. Tensão da lâmina ajustável. Para destros.

Tijeras universales / Tesoura universal White 17 cm					Código SAP 1020413	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 4 8 8 2
Altura: 25,5 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua -	



Tijeras pequeñas con ojos ergonómicos para cortar papel y otros materiales ligeros. Tensión ajustable de las hojas. Para diestros.

Pequenas tesouras com aneis ergonómicos para recortar papel e outros materiais leves. Tensão das lâminas ajustável. Para destros.

Tijeras profesionales / Tesoura profissional Black 24 cm					Código SAP 1019198	EAN 6 4 1 1 5 0 9 9 6 1 6 5 7
Altura: 32 cm	Profundidad: 1,9 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,14 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua -	



Tijeras ergonómicas con grandes ojos para cogerlas cómodamente. Hojas largas para un corte sin esfuerzo incluso con diversos espesores de materiales. Tensión ajustable de las hojas. Para diestros.

Tesouras ergonómicas com grandes aneis para uma adaptação à mão confortável. Lâminas compridas para um corte sem esforço mesmo em diferentes espessuras de materiais. Tensão das lâminas ajustável. Para destros.

Tijeras universales / Tesoura universal Black 21 cm					Código SAP 1019197	EAN 6 4 1 1 5 0 9 9 5 1 6 5 8
Altura: 27,5 cm	Profundidad: 9 cm	Anchura: 1,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua -	



Ideal para cortar diferentes cosas en casa, en el colegio y en la oficina, ya sean materiales gruesos o finos. Tensión ajustable de las hojas. Para diestros.

Ideal para cortar materiais grossos ou finos em casa, na escola e no escritório. Tensão da lâmina ajustável. Para destros.

Tijeras universales / Tesoura universal Black 17 cm					Código SAP 1020415	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 4 9 0 5
Altura: 25,5 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua -	



Tijeras pequeñas con mangos ergonómicos para cortar papel y otros materiales ligeros. Tensión ajustable de las hojas. Para diestros.
Pequenas tesouras com anéis ergonómicos para recortar papel e outros materiais leves. Tensão das lâminas ajustável. Para destros.

Tijeras para pescado / Tesouras para peixe Softouch™ 22 cm					Código SAP 1003032	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 9 1 2 7 0
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 29 cm	Anchura: 9,2 cm	Peso: 0,16 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859912	



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. Util 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 4 1 1 5 0 1 9 9 7 5 8 6
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 29 cm	Anchura: 9,2 cm	Peso: 0,2 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859975	



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 4 1 1 5 0 1 9 9 7 7 7 7
Altura: 25,2 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 8,8 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 859977	



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 una prensión segura. Lâminas resistentes e afiadas com a lâmina inferior serrilhada para um corte fácil. Tensão da lâmina ajustável. Para destros e canhotos.

Cuchillos / Facas Edge

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

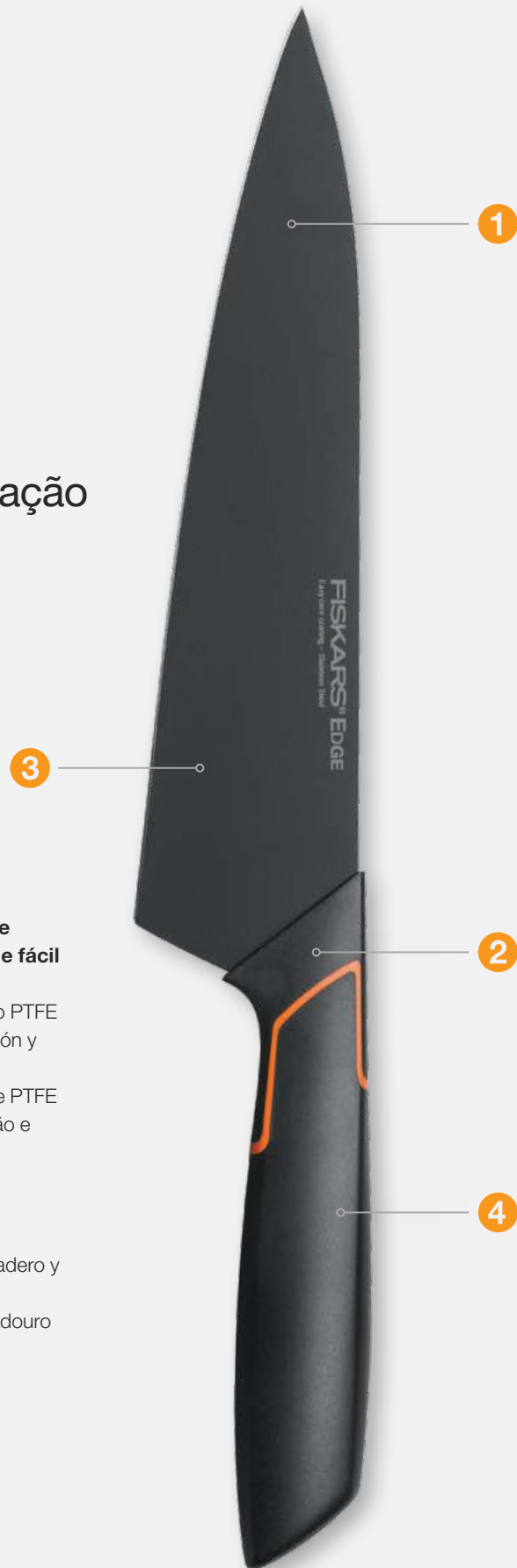
- Permite cualquier tipo de agarre, tanto para personas diestras como zurdas. El mango permite un agarre cercano a la hoja.
- Permite qualquer tipo de manuseamento, quer se seja destro ou canhoto. A pega permite um manuseamento próximo da lâmina.

3 Hoja duradera y fácil de lavar / Lâmina duradoura e fácil de lavar

- El revestimiento antiadhesivo PTFE protege la hoja de la corrosión y facilita su limpieza.
- O revestimento antiaderente PTFE 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.



Cuchillos / Facas Edge




reddot design award
winner 2013

Cuchillo para pelar / Faca para descascar 8 cm					Código SAP 1003091	EAN  6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 0 1 8
Altura: 2 cm	Profundidad: 33,5 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 978301	



Cuchillo pequeño, ligero y práctico con hoja recta y punta firme. Ideal para pelar verduras y frutas. Utilizable para quitar manchas e imperfecciones.


Faca pequena, leve e prática com lâmina direita e ponta firme. Faca ideal para descascar frutas e vegetais. Também é adequada para retirar as imperfeições.

Cuchillo para tomates / Faca para tomates 13 cm					Código SAP 1003092	EAN  6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 0 4 9
Altura: 2 cm	Profundidad: 33,5 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,06 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 978304	



Cuchillo medio, práctico y de múltiples usos con hoja dentada. Ideal para cortar tomates, verduras de piel gruesa y pan. También adecuado para el uso en la mesa.

Faca de tamanho médio, prática e versátil com serrilha. Excelente para cortar alimentos com crosta ou pele, como pão e tomates. Também pode ser usada à mesa.

Cuchillo Deba / Faca Deba 12 cm					Código SAP 1003096	EAN  6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 2 6 1
Altura: 2 cm	Profundidad: 33,5 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,07 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 978326	



Cuchillo asiático pequeño para cortar alimentos de tamaño medio.

Faca asiática pequena para cortar alimentos de tamanho médio.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 19 cm					Código SAP 1003095	EAN  6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 1 1 7
Altura: 2 cm	Profundidad: 37,2 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,11 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 978311	



Cuchillo con hoja ancha y sólida. Cuchillo ideal para cortar alimentos de tamaño medio.

Faca robusta com lâmina larga e resistente. Ideal para cortar alimentos de tamanho médio.

Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 15 cm					Código SAP 1003094	EAN  6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 0 8 7
Altura: 2,5 cm	Profundidad: 42,5 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,12 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 978308	



Cuchillo grande con hoja ancha y sólida.

Un cuchillo versátil que permite picar hierbas, cortar verduras y carne.

Faca grande com lâmina larga e resistente. Versátil para cortar carne, vegetais e picar ervas.



reddot design award
winner 2013

Cuchillo Santoku / Faca Santoku 17 cm

Código SAP 1003097

Altura: 2,5 cm Profundidad: 36,5 cm Anchura: 9,2 cm Peso: 0,13 kg Unid./emb: 5

Ref Antigua 978331

EAN



6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 3 1 5



Cuchillo asiático con hoja ancha. Un cuchillo versátil para preparar carne, pez o verduras.
Faca asiática com lâmina larga. Versátil, para preparar carne, peixe e também vegetais.

Cuchillo para pan / Faca para pão 23 cm

Código SAP 1003093

Altura: 2 cm Profundidad: 43 cm Anchura: 7,5 cm Peso: 0,14 kg Unid./emb: 5

Ref Antigua 978305

EAN



6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 0 5 6



Cuchillo grande y resistente con hoja dentada. Para cortar pan sin esfuerzo.
Faca comprida e resistente com serrilha. Corta sem esforço pão com cõdea dura.

Afilador de cuchillos / Afiador da facas Roll-Sharp™

Código SAP 1003098

Altura: 23,3 cm Profundidad: 3,7 cm Anchura: 8,8 cm Peso: 0,09 kg Unid./emb: 6

Ref Antigua 978700

EAN



6 4 2 4 0 0 9 7 8 7 0 0 9



reddot design award
winner 2012

Afilador fácil de usar con rueda de afilar en cerámica y base antideslizante que se puede utilizar por diestros y zurdos. Asegura un afilado óptimo y una eficacia de corte duradera. Fácil de limpiar. 2 posiciones para usar con hojas finas de cuchillos y hojas más gruesas.
Afiador fácil de usar com pedra de afiar em cerâmica e base antiderrapante, pode ser usado tanto por canhotos como por destros. Garante um corte ótimo e duradouro. Fácil de desmontar para limpeza. Também pode ser usado para lâminas espessas, como facas de cozinha grandes e cutelos.

Tacoma de 5 cuchillos / Bloco de 5 facas

Código SAP 1003099

Altura: 8 cm Profundidad: 38,7 cm Anchura: 18,7 cm Peso: 1,61 kg Unid./emb: 4

Ref Antigua 978791

EAN



6 4 2 4 0 0 9 7 8 7 9 1 7



Tacoma de cuchillos que puede montarse sobre la pared o ponerse en el superficie. Contiene 5 cuchillos esenciales en la cocina : Cuchillo para pelar, Cuchillo para tomates, Cuchillo para pan, Cuchillo de cocinero grande, Cuchillo Santoku.
Bloco de facas que pode ser montado na parede ou guardado no balcão. Faca para descascar, Faca para tomates, Faca para pão, Faca de cozinheiro grande, Faca Santoku.

Essential

Los esenciales en la cocina

O essenciais na cozinha



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.98

Tijeras / Tesouras p.100

Utensilios / Utensílios p.101

Cuchillos / Facas Essential

Cuchillo para pelar / Faca para descascar 7 cm					Código SAP 1023780	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 2 3 7
Altura: 29,5 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,03 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1002840	



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 1023778	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 2 1 3
Altura: 29,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1002842	



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 1023779	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 2 2 0
Altura: 29,5 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1002843	



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 1023774	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 1 7 6
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,12 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1002844	



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 1023776	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 1 9 0
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,1 kg	Unid / emb: 5	Ref Antigua 1002851	



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 1023775	EAN 6 424002 006183
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 9 cm	Peso: 0,12 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002845	



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 1023777	EAN 6 424002 006206
Altura: 43 cm	Profundidad: 3 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,08 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002852	



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 1023781	EAN 6 424002 006244
Altura: 42,5 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,16 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002846	



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 1023811	EAN 6 424002 006541
Altura: 22,7 cm	Profundidad: 6,5 cm	Anchura: 12,5 cm	Peso: 0,08 kg	Unid./emb: 6	Ref Antigua 1001482	



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 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 2 6
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 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 3 3
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.

Tijeras universales / Tesouras universais 21 cm					Código SAP 1023817	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 0 2
Altura: 27 cm	Profundidad: 2 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,07 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1002703	



Tijeras perfectas para todo tipo de cortes en casa, en el colegio o en la oficina. Para diestros. Tesouras perfeitas para qualquer tipo de corte em casa, na escola e no escritório. Para destros.

Tijeras multiusos / Tesouras multiusos 18 cm					Código SAP 1023818	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 1 9
Altura: 24 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,04 kg	Unid / emb: 10	Ref Antigua 1002704	



Tijeras perfectas para cortar materiales finos. Para diestros y zurdos. Tesouras perfeitas para cortar materiais pouco espessos. Ambidextra.

Tijeras multifunciones / Tesouras multi funções Cuts+More™ 23 cm					Código SAP 1000809	EAN 6 4 1 1 5 0 7 1 5 6 9 2 5
Altura: 30,3 cm	Profundidad: 2,5 cm	Anchura: 12 cm	Peso: 0,13 kg	Unid / emb: 3	Ref Antigua 715692	



Tijeras de usos múltiples para diestros. Tesouras multi funções para destros.

Utensilios / Utensílios Essential

Pelador / Descascador					Código SAP 1023786	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 2 9 9
Altura: 24,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002841	



Para pelar frutas y verduras.
Para descascar frutas e legumes.

Pelador de hoja giratoria / Descascador com lâmina giratória					Código SAP 1023787	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 3 0 5
Altura: 24,5 cm	Profundidad: 1,7 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002855	



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 1023824	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 6 7 1
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 1023789	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 3 2 9
Altura: 22 cm	Profundidad: 1,8 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002859	




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 1023790	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 3 3 6
Altura: 17 cm	Profundidad: 1,8 cm	Anchura: 7,5 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002860	




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 1023798	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 4 1 1
Altura: 23 cm	Profundidad: 8,3 cm	Anchura: 11 cm	Peso: 0,16 kg	Unid./emb: 5	Ref Antigua 1002895	




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 1023802	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 4 5 9
Altura: 29 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003014	




Pincel con cerdas naturales resistentes al calor.
 Pincel com pelos naturais resistentes ao calor.

Raspador de masa / Raspador					Código SAP 1023803	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 4 6 6
Altura: 35,8 cm	Profundidad: 0,8 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003012	




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 1023804	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 4 7 3
Altura: 38 cm	Profundidad: 4 cm	Anchura: 6,8 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003008	



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 1023805	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 4 8 0
Altura: 38 cm	Profundidad: 5,5 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,04 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003009	



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 espaguete.

Cucharón / Concha					Código SAP 1023806	EAN 6 424002 006497
Altura: 38 cm	Profundidad: 8 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,05 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003010	



Cucharón antigoteo para diestros o zurdos.
Capacidad 100 ml.
Concha anti-gota para diestros ou canhotos.
Capacidade 100 ml.

Espátula / Espátula					Código SAP 1023807	EAN 6 424002 006503
Altura: 38 cm	Profundidad: 5 cm	Anchura: 6 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003011	



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 1023809	EAN 6 424002 006527
Altura: 35,5 cm	Profundidad: 5,5 cm	Anchura: 6,5 cm	Peso: 0,02 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003007	



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 superfícies antiaderentes.

Pinzas / Pinça					Código SAP 1023810	EAN 6 424002 006534
Altura: 37,5 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 7 cm	Peso: 0,03 kg	Unid./emb: 10	Ref Antigua 1003005	



Pinzas practicas para utilizar en superficies antiadherentes.
Pinça prática utilizável em superfícies antiaderentes.



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.

Afição

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, enxague 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 utensílios 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 utensílios). 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 gamma 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 gamma 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. Los revestimientos Fiskars no contienen ácido perfluorooctanoico (PFOA).

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.

Limpieza

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. Os revestimentos Fiskars não contém ácido Perfluorooctanoico (PFOA).

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.

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	•	
Functional Form Black & White	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero sueco Sandvik Aço sueco Sandvik	HRC 57		
Cuts+More™	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada	Acero inoxidable Aço inoxidável	HRC 55	-	Revestimiento de la hoja de titanio / Revestimento da lâmina em titânio
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° 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
Titanium	Acero alemán W.1-4116 Aço alemão W.1-4116	Pequeño / Pequena: 1,6 mm Grande: 2,1 mm	26+/-4	Titanio / Titânio	Polipropileno	Afilado en bisel Afiando em bisel	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada
Royal	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	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada
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: 1,7 mm Grande: 2,3 mm	30+/-4	53+/-2 HRC	Softouch™	Afilado en bisel Afiando em bisel	Apto para lavavajillas Lavável na máquina
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.

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
Norden Hierro forjado / Fonte	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
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
Rotisser	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Rotisser+	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Inducción Indução
All Steel	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Cerotec	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
All Steel+	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Cerotec	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Inducción Indução
Hard Face	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
Hard Face Optiheat	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Inducción Indução
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
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 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



Fiskars participa en la evolución de las herramientas desde 1649. Nuestras tijeras han cortado millones de metros de tejidos. Nuestras hachas se han utilizado en millones de árboles. Nuestros cuchillos han cortado millones de rebanadas de pan. Nuestras sartenes han cocinado millones de bistecs.

A Fiskars participa nas evoluções das ferramentas desde 1649. As nossas tesouras cortaram milhões de metros de tecidos. Os nossos machados foram utilizados em milhões de árvores. As nossas facas cortaram milhões de fatias de pão. As nossas frigideiras cozinharam milhões de bifés.

COCINA | **JARDÍN** | **MANUALIDADES** | **COSTURA** | **ESCOLAR & OFICINA** | **BRICOLAJE**
COZINHA | **JARDIM** | **ARTESANATO** | **COSTURA** | **ESCOLA & ESCRITÓRIO** | **BRICOLAJEM**

FISKARS FRANCE SAS SUCURSAL EN ESPAÑA
C/ Paseo Europa, 26. Piso 2º Oficina 8
San Sebastián de los Reyes
28703 Madrid
Teléfono: +34 91 767 65 81

www.fiskars.es

CATESPTCUI20

FISKARS®