

A man in a green t-shirt is peeling a tomato with a peeler on a wooden cutting board. The background is dark, and the lighting is focused on the man's hands and the tomato. The FISKARS logo is prominently displayed at the top in orange.

# FISKARS®

**Catálogo de cocina**  
**Catálogo de cozinha**

2022



# Catálogo de cocina / Catálogo de cozinha 2021



41



91



92



20



64



32



40



74

Nuestros 370 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.

370 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.

<b>6</b>	<b>Explicación de los revestimientos Tecnologías e materiais explicados</b>	<b>42</b>	<b>Rotisser</b> Cocción / Cozinha	Utensilios / Utensílios
<b>10</b>	<b>Explicación de recubrimientos Apresentação das características Cozinhar</b>	<b>46</b>	<b>All Steel</b> Cocción / Cozinha	Tijeras / Tesouras
<b>12</b>	<b>Características de nuestras gamas de cuchillos Apresentação das características Facas</b>	<b>48</b>	<b>Hard Face</b> Cocción / Cozinhar em alumínio Cozinhar em aço inoxidável	Cuchillos / Facas
<b>20</b>	<b>Norden</b> Cocinar en hierro fundido / Cozinhar em ferro fundido Cocinar en acero inoxidable / Cozinhar em aço inoxidável Cuchillos / Facas	<b>56</b>	<b>Hard Edge</b> Cuchillos / Facas	<b>102</b>
<b>30</b>	<b>All Steel pure</b> Cocción / Cozinha	<b>60</b>	<b>Titanium</b> Cuchillos / Facas	<b>Edge</b> Cuchillos / Facas
<b>34</b>	<b>All Steel</b> Cocción / Cozinha	<b>68</b>	<b>Royal</b> Cuchillos / Facas	<b>106</b>
		<b>66</b>	<b>Norr</b> Cuchillos / Facas	<b>Essential</b> Cuchillos / Facas Tijeras / Tesouras Utensilios / Utensílios
		<b>70</b>	<b>Classic</b> Tijeras / Tesouras	<b>114</b>
		<b>70</b>	<b>Renew</b> Tijeras / Tesouras	<b>Informaciones técnicas / Informações Técnicas</b>
		<b>76</b>	<b>Gamma Functional Form</b> Cocción / Cozinha	<b>116</b>
		<b>80</b>	<b>Functional Form</b> Cuchillos / Facas	<b>Cuidado / Cuidado</b>

**NB!** Todas las dimensiones indicadas en el catalogo son medidas de los productos con el embalaje. **Atenção!** Todas as dimensões indicadas no catálogo são as medidas dos produtos com a embalagem.



# La historia comenzó hace más de 370 años.

# A primeira história começou há mais de 370 anos.



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

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



# Explicación de tecnologías y materiales

## Materiales de las baterías de cocina Fiskars

### Acero inoxidable

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





### Aluminio

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

### Hierro fundido

El hierro fundido, dada su mayor capacidad calorífica, es lo más indicado a la hora de cocer a fuego lento sopas y estofados, hornear y freír filetes a temperatura muy elevada. Las baterías de cocina de hierro fundido funcionan mejor con el tiempo gracias a la condimentación natural que se acumula con el uso. El hierro fundido no es apto para lavado en lavavajillas, por lo que solo debe lavarse a mano. La línea de productos de baterías de cocina de hierro fundido Fiskars es **Norden Hierro fundido**.

## Tecnología de los productos

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





# Tecnologias e materiais explicados

## Materiais dos utensílios de cozinha Fiskars

### Aço inoxidável

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





### Alumínio

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

### Ferro fundido

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

## Tecnologias nos nossos produtos

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





# Explicación de recubrimientos

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

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

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

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

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

## Recubrimientos de los productos

Recubrimiento	Hardtec™	Hardtec Superior™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Émail
Icono						
Descripción	Recubrimiento PTFE de 2 capas	Recubrimiento PTFE de 3 capas	Recubrimiento PTFE de 4 capas	Tratamiento mineral	Recubrimiento cerámico	Recubrimiento de esmaltado de porcelana
Líneas de productos	Functional Form	Rotisser	Hard Face, Hard Face All Steel, Hard Face Optiheat	Norden Acier inoxydable, Norden Fonte	All Steel	Norden Steel
Sin PFAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sin plásticos	A base de plástico	A base de plástico	A base de plástico	✓	✓	✓
Durabilidad	Muy buena durabilidad y propiedades antiadherentes duraderas. No obstante, las piezas de baterías con recubrimiento de PTFE deben reciclarse finalmente cuando el recubrimiento pierde su eficacia.	Excelente durabilidad y propiedades antiadherentes duraderas. No obstante, las piezas de baterías con recubrimiento de PTFE deben reciclarse finalmente cuando el recubrimiento pierde su eficacia. Excelente durabilidad con alta resistencia a rayaduras y propiedades antiadherentes duraderas.	No obstante, las piezas de baterías con recubrimiento de PTFE deben reciclarse finalmente cuando el recubrimiento pierde su eficacia. Propiedades antiadherentes inicialmente buenas.	Todas las piezas de baterías Fiskars con tratamiento Thermium™ pueden utilizarse como cualquier otra pieza de acero sin recubrimiento una vez que se hayan reducido el tratamiento y las propiedades antiadherentes. Las propiedades de fácil mantenimiento se mantienen bien a lo largo de la vida útil de la sartén.	Propiedades antiadherentes inicialmente sumamente buenas con resistencia a las rayaduras. Todas las piezas de baterías Fiskars con tratamiento Ceratec™ pueden utilizarse como cualquier otra pieza de acero sin recubrimiento una vez que se hayan reducido las propiedades antiadherentes. Las propiedades de fácil mantenimiento se mantienen bien a lo largo de la vida útil de la sartén.	Excelente durabilidad con el uso regular. Sin embargo, es propensa a desportillarse y agrietarse si se golpea.
Prestaciones	Sensible a temperaturas superiores a 240 °C. Fácil de limpiar.	Sensible a temperaturas superiores a 240 °C. Fácil de limpiar.	Sensible a temperaturas superiores a 240 °C. Fácil de limpiar.	La fina capa minera casi transparente muestra la bonita superficie de acero de la pieza de batería.	Alta resistencia térmica y dureza. Perfecta para flambear y soasar. Fácil de limpiar.	Sumamente resistente al calor. El esmalte protege de la oxidación al hierro fundido descubierto.
Fritura máx. en °C	240°C	240°C	240°C	270°C	270°C	270°C
Apto para lavado en lavavajillas	✓	✓	✓	Lavado a mano recomendado	✓	Solo lavado a mano



# Revestimentos explicados

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

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

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

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

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

## Revestimentos usados nos nossos produtos

Revestimento	Hardtec™	Hardtec Superior™	Hardtec Superior+™	Thermium™	Ceratec™	Esmalte
Ícone						
Descrição	Revestimento 2 camadas PTFE	Revestimento 3 camadas PTFE	Revestimento 4 camadas PTFE	Tratamento mineral	Revestimento cerâmico	Revestimento esmalte vitrificado
Linhas de produto	Functional Form	Rotisser	Hard Face, Hard Face All Steel, Hard Face Optiheat	Norden Acier inoxydable, Norden Fonte	All Steel	Norden Steel
Sem PFAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sem plástico	À base de plástico	À base de plástico	À base de plástico	✓	✓	✓
Durabilidade	Durabilidade muito boa e propriedades antiaderentes duradouras. Contudo, todos os utensílios de cozinha com revestimento PTFE devem ser eventualmente reciclados quando o revestimento perder o seu melhor desempenho.	Durabilidade superior e propriedades antiaderentes duradouras. Contudo, todos os utensílios de cozinha com revestimento PTFE devem ser eventualmente reciclados quando o revestimento perder o seu melhor desempenho.	Durabilidade superior com elevada resistência aos riscos e propriedades antiaderentes duradouras. Contudo, todos os utensílios de cozinha com revestimento PTFE devem ser eventualmente reciclados quando o revestimento perder o seu melhor desempenho.	Propriedades antiaderentes iniciais extremamente boas. Todos os utensílios de cozinha com tratamento Thermium™ da Fiskars serão utilizáveis, como qualquer outro artigo em aço sem revestimento, depois do tratamento e das propriedades antiaderentes terem diminuído. As propriedades de manutenção fácil permanecem boas durante todo o ciclo de vida da frigideira.	Propriedades antiaderentes iniciais extremamente boas com resistência aos riscos. Todos os utensílios de cozinha com tratamento Ceratec™ da Fiskars serão utilizáveis, como qualquer outro artigo em aço sem revestimento, depois das propriedades antiaderentes terem diminuído. As propriedades de manutenção fácil permanecem boas durante todo o ciclo de vida da frigideira.	Durabilidade superior com uso regular. Contudo, pode lascar e rachar quando atingido por algo duro.
Características	Sensível a temperaturas superiores a 240°C. Fácil de limpar.	Sensível a temperaturas superiores a 240°C. Fácil de limpar.	Sensível a temperaturas superiores a 240°C. Fácil de limpar.	A camada mineral fina e quase transparente revela a bela superfície em aço dos utensílios de cozinha. Elevada resistência ao calor. Fácil de limpar.	Resistência ao calor e dureza elevadas. Perfeito para flambar e selar. Fácil de limpar.	Extremamente resistente ao calor. O esmalte protege o ferro fundido nu da ferrugem.
Fritura max °C	240°C	240°C	240°C	270°C	270°C	270°C
Pode ir à máquina de lavar louça	✓	✓	✓	Lavagem à mão recomendada	✓	Apenas lavagem à mão



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



En conjunto, se recicla el **70 %** de nuestros materiales de baterías de cocina. De media, utilizamos un **85 % de acero inoxidable reciclado de alta calidad** y pretendemos utilizar paulatinamente el **100 % del aluminio reciclado** en nuestros productos de cocina de acero inoxidable.

La recién lanzada familia de productos All Steel pure de Fiskars está alcanzando el excepcionalmente elevado porcentaje de reciclaje del **90 %**.

Nos enorgullecemos de estos elevados porcentajes y pretendemos seguir esta evolución con otras líneas de productos en el futuro.

# 70% de materiales reciclados

## Características de nuestras gamas de baterías de cocina

### Características de producto - Baterías de cocina

Atributos del consumidor	Propuesta de valor	Propiedades antiadherentes (RECUBRIMIENTO)	Fácil de limpiar (INTERIOR)	Durabilidad de la base	Apta para lavavajillas	Óptima para	Nivel de conocimientos	Apta para horno > 150 °C	Fritura máx. en °C
Norden Steel	Artesanía y diseño nórdicos de máxima calidad	Mejor THERMIUM™	Mejor	Óptimo	✓	Todas	Chef maestro	✓	270°C
Norden Hierro fundido	Artesanía y diseño nórdicos de máxima calidad	Mejor THERMIUM™	Bueno	Óptimo	-	Bistecs	Chef maestro	✓ (mando de madera desmontable)	270°C
Rotisser	Diseño moderno con un rendimiento de gran calidad	Mejor HARDTEC SUPERIOR™	Óptimo	Mejor	✓	Todas	Aficionado	✓	240°C
All Steel Pure	Rendimiento duradero incluso a temperaturas elevadas	-	Bueno	Óptimo	✓	Bistecs	Aficionado	✓	270°C
All Steel	Rendimiento duradero incluso a temperaturas elevadas	Mejor CERATEC™	Mejor	Óptimo	✓	Todos, bistecs	Aficionado	✓	270°C
Hard Face	Batería antiadherente de máxima resistencia para cocinar a diario	Mejor HARDTEC SUPERIOR™+	Óptimo	Mejor	✓	Todas	Protagonista diario	-	240°C
Hard Face Steel	Batería antiadherente de máxima resistencia para cocinar a diario	Mejor HARDTEC SUPERIOR™+	Óptimo	Óptimo	✓	Todas	Protagonista diario	-	240°C
Functional Form	Diseño ingenioso para cocinar a diario fácilmente	Mejor HARDTEC™	Óptimo	Bueno	✓	Pescado, huevos, verduras	Protagonista diario	-	240°C



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



No geral, 70% dos materiais dos nossos utensílios de cozinha são reciclados. Em média, usamos **85% de aço inoxidável reciclado de alta qualidade** e pretendemos usar gradualmente **100% de alumínio reciclado** nos nossos produtos de cozinha em aço inoxidável.

A família de produtos **Fiskars All Steel pure** lançada recentemente está a atingir a taxa de reciclagem excepcionalmente alta de **90%**.

Estamos muito orgulhosos das elevadas percentagens e pretendemos continuar, no futuro, este desenvolvimento noutras linhas de produtos.

# 70% de materiais reciclados

## Apresentação das características **cozinha**

Ver Separador A nossa **gama de Cozinha**










Atributos do consumidor	Proposta de valor	Propiedades antiaderentes (REVESTIMENTO)	Fácil de limpar (INTERIOR)	Durabilidade da base	Podirá máquina de lavar louça	Melhor para	Nível de experiência	Adequado para fornos >150°C	Fritura max °C
 Norden Steel	Técnica artesanal e design nórdicos da mais elevada qualidade	Muito boas <b>THERMIUM™</b>	Muito bom	Excepcional	✓	Tudo	Master chef	✓	270°C
 Norden Ferro fundido	Técnica artesanal e design nórdicos da mais elevada qualidade	Muito boas <b>THERMIUM™</b>	Bom	Excepcional	–	Bifes	Master chef	✓ (pega de madeira removível)	270°C
 Rotisser	Design contemporâneo com desempenho de qualidade equilibrado	Excepcional <b>HARDTEC SUPERIOR™</b>	Excepcional	Muito bom	✓	Tudo	Entusiasta	✓	240°C
 All Steel Pure	Desempenho duradouro até mesmo a altas temperaturas	–	Bom	Excepcional	✓	Bifes	Entusiasta	✓	270°C
 All Steel	Desempenho duradouro até mesmo a altas temperaturas	Excepcional <b>CERATEC™</b>	Muito bom	Excepcional	✓	Tudo, bifes	Entusiasta	✓	270°C
 Hard Face	Os utensílios de cozinha mais resistentes para a cozinha do dia a dia	Excepcional <b>HARDTEC SUPERIOR™+</b>	Excepcional	Muito bom	✓	Tudo	Herói de todos os dias	–	240°C
 Hard Face Steel	Os utensílios de cozinha mais resistentes para a cozinha do dia a dia	Excepcional <b>HARDTEC SUPERIOR™+</b>	Excepcional	Excepcional	✓	Tudo	Herói de todos os dias	–	240°C
 Functional Form	Design engenhoso para a cozinha do dia a dia simples	Excepcional <b>HARDTEC™</b>	Excepcional	Bom	✓	Peixes, ovos, vegetais	Herói de todos os dias	–	240°C



# Características de nuestras

# gamas de cuchillos










## Características de producto - Cuchillos

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



# Apresentação das características Facas

## Apresentação das características - Facas

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



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 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.**



# Fiskars Premium





# Norden

Pura tradición nórdica  
Nórdico puro

Técnica artesanal e design Nórdicos  
da mais elevada qualidade

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.

Delicie-se com os sabores ricos dos seus pratos favoritos com Fiskars Norden, a gama de cozinha original e inovadora inspirada na natureza e nos ingredientes nórdicos. A gama consiste em utensílios de cozinha de ferro fundido e aço inoxidável e facas de cozinha premium.

## 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 / Tratamento mineral exclusivo

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

### 3 Superficie antiadherente / Superfície antiaderente

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

### 4 Fácil de mantener / Manutenção fácil

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

### 5 Base de madera / Base de madeira

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

### 6 Mango de madera / Pega de madeira

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

### 7 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia.



Made in  
Finland



# La cocina de hierro fundido Norden



reddot design award  
winner 2018



GOOD  
DESIGN  
AWARD  
WINNER

<b>Cazuela / Panela 4,0L</b>					Código SAP	1026565	EAN 6 424002 008835				
Altura:	15,5 cm	Profundidad:	30 cm	Anchura:	25,7 cm	Peso:		5,84 kg	Unid / emb:	1	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.

<b>Cazuela / Panela, 6,0L</b>					Código SAP	1026566	EAN 6 424002 008842				
Altura:	16,3 cm	Profundidad:	34 cm	Anchura:	30 cm	Peso:		7,6 kg	Unid / emb:	1	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.

<b>Cazuela / Panela oval, 5,0L</b>					Código SAP	1026567	EAN 6 424002 008859				
Altura:	15,2 cm	Profundidad:	37,8 cm	Anchura:	20,5 cm	Peso:		6,55 kg	Unid / emb:	1	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.

<b>Sartén / Frigideira, 24 cm</b>					Código SAP	1026568	EAN 6 424002 008866				
Altura:	11,2 cm	Profundidad:	50,5 cm	Anchura:	26,5 cm	Peso:		2,33 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 propriedades naturais antiaderentes superiores.

<b>Sartén / Frigideira, 26 cm</b>					Código SAP	1026569	EAN 6 424002 008873				
Altura:	11,2 cm	Profundidad:	52 cm	Anchura:	28,3 cm	Peso:		2,62 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 propriedades naturais antiaderentes superiores.



reddot design award  
winner 2018



GOOD  
DESIGN  
AWARD  
WINNER

<b>Sartén Gril/ Frigideira Grelha, 26 cm</b>					Código SAP	1026570	EAN 6 424002 008880				
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 propriedades naturais antiaderentes superiores.

<b>Sartén / Frigideira, 28 cm</b>					Código SAP	1026571	EAN 6 424002 008897				
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 propriedades 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 Vitrocerámica Gas Eléctrica Homo Lava-vajillas Lavar a mão  
 Indução Vitrocerâmica Gás Elétrico Forno Lavalouças 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

Código SAP 1026908

Altura: 14,4 cm Profundidad: 38,2 cm Anchura: 20,2 cm Peso: 1,57 kg Unid / emb: 1

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

Código SAP 1026909

Altura: 13,1 cm Profundidad: 20,8 cm Anchura: 28,4 cm Peso: 1,98 kg Unid / emb: 1

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

Código SAP 1026920

Altura: 13,7 cm Profundidad: 21,4 cm Anchura: 27,8 cm Peso: 2,28 kg Unid / emb: 1

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

Código SAP 1026921

Altura: 15,3 cm Profundidad: 25,2 cm Anchura: 30,2 cm Peso: 3,08 kg Unid / emb: 1

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

Código SAP 1026903

Altura: 10,9 cm Profundidad: 47,5 cm Anchura: 25,8 cm Peso: 1,3 kg Unid / emb: 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 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	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, 28 cm

Altura:	10,9 cm	Profundidad:	51,5 cm	Anchura:	29,8 cm	Peso:	1,9 kg	Unid / emb:	1	Código SAP	1026905	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 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	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 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	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.

### Wok Ø 28 cm

Altura:	13 cm	Profundidad:	52 cm	Anchura:	30,2 cm	Peso:	1,73 kg	Unid / emb:	1	Código SAP	1026922	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 Thermium™ permite que el wok tenga calidades antiadherentes superiores.

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

## Cuchillos / Facas Norden Características



1

2

3

4

#### 1 Acero de primera calidad / Aço premium

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

#### 2 Afilado óptimo / Afição ideal

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

#### 3 Cabezal de acero inoxidable / Reforço em aço inoxidável

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

#### 4 Mango de madera fiel a la tradición finlandesa de fabricación de cuchillos / Punho de madeira fiel às tradições de fabrico de facas finlandês

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

#### 5 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia



Lavar a mano  
Lavagem à mão

Made in  
Finland



## Cuchillos / Facas Norden



<b>Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 20 cm</b>					Código SAP <b>1026419</b>	EAN 6 424002 008743
Altura: <b>3,2 cm</b>	Profundidad: <b>41 cm</b>	Anchura: <b>9,8 cm</b>	Peso: <b>0,21 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua -	



Cuchillo grande, ideal para cualquier tipo de corte en la cocina. La cuchilla de primera calidad es de acero alemán de alto contenido en carbono, lo que asegura una eficacia superior y un corte duradero. El mango del cuchillo está fabricado en madera de Abedul 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.

<b>Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 12 cm</b>					Código SAP <b>1026420</b>	EAN 6 424002 008750
Altura: <b>2,7 cm</b>	Profundidad: <b>28 cm</b>	Anchura: <b>7,8 cm</b>	Peso: <b>0,09 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Cuchillo para pan / Faca para pão, 22 cm</b>					Código SAP <b>1026421</b>	EAN 6 424002 008767
Altura: <b>3,2 cm</b>	Profundidad: <b>41 cm</b>	Anchura: <b>9,8 cm</b>	Peso: <b>0,2 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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 côdea 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.

<b>Cuchillo para trinchar/ Faca de trinchar, 20 cm</b>					Código SAP <b>1026422</b>	EAN 6 424002 008774
Altura: <b>3,2 cm</b>	Profundidad: <b>41 cm</b>	Anchura: <b>9,8 cm</b>	Peso: <b>0,19 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Cuchillo para filetear / Faca de filetar, 20 cm</b>					Código SAP <b>1026423</b>	EAN 6 424002 008781
Altura: <b>3,2 cm</b>	Profundidad: <b>41 cm</b>	Anchura: <b>9,8 cm</b>	Peso: <b>0,16 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.



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

<b>Tacoma de cuchillos Premium / Bloco de facas premium</b>					Código SAP <b>1027506</b>	EAN 6 424002 009979
Altura: <b>3,8 cm</b>	Profundidad: <b>30,8 cm</b>	Anchura: <b>24,8 cm</b>	Peso: <b>2,28 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua -	



Tacoma de cuchillos Premium magnético. Puede ser utilizado en una mesa o pared. Nota: El tacoma no es apto para cuchillos de titanio.

Bloco magnético para facas premium fabricado a partir de madeira de bétula tratada termicamente. Pode ser usado na bancada ou montado na parede. Tenha em atenção que o bloco de facas não funciona com facas de titânio.





# All Steel pure

**Pure cocina con nuestra nueva gama de baterías de cocina de acero inoxidable sin plásticos ni recubrimientos**

**Cozinhe de forma pura com nossa nova gama de utensílios de cozinha em aço inoxidável sem revestimento e sem plástico**

Pure es una nueva alternativa excepcionalmente sostenible\* y muy resistente para el consumidor exigente con la calidad.

Gracias a su excelente diseño funcional y duradero y a una estética visual atractiva, Pure ofrece la siguiente generación de baterías de cocina sin recubrimiento y de excepcional resistencia que combinan sostenibilidad y rendimiento sin problemas.

Las sartenes sin recubrimiento pure de Fiskars pueden utilizarse a altas temperaturas y meterse en el horno. Son perfectas para dorar. No obstante, para evitar que los alimentos se quemen o se peguen, es importante regular la temperatura de forma gradual. Las sartenes de acero inoxidable sin recubrimiento pueden dorar a temperaturas más bajas en comparación con las sartenes con recubrimiento. Son sumamente resistentes y prácticamente eternas gracias a su superficie sin recubrimiento.

\*Fabricadas en un 90 % de materiales reciclados, fáciles de reciclar y sin plásticos.

Pure é uma escolha nova exclusivamente sustentável\* e muito duradoura para o consumidor consciente da qualidade.

Com designs extremamente funcionais e duradouros e estética visualmente agradável, a gama Pure oferece-lhe a geração seguinte de utensílios de cozinha sem revestimento, excepcionalmente durável que combina sustentabilidade e desempenho descontraído.

As frigideiras sem revestimento da gama Pure da Fiskars podem ser usadas a altas temperaturas e colocadas no forno. São ideais para dourar. Contudo, para evitar que os alimentos se queimem e peguem é importante ajustar a temperatura gradualmente.

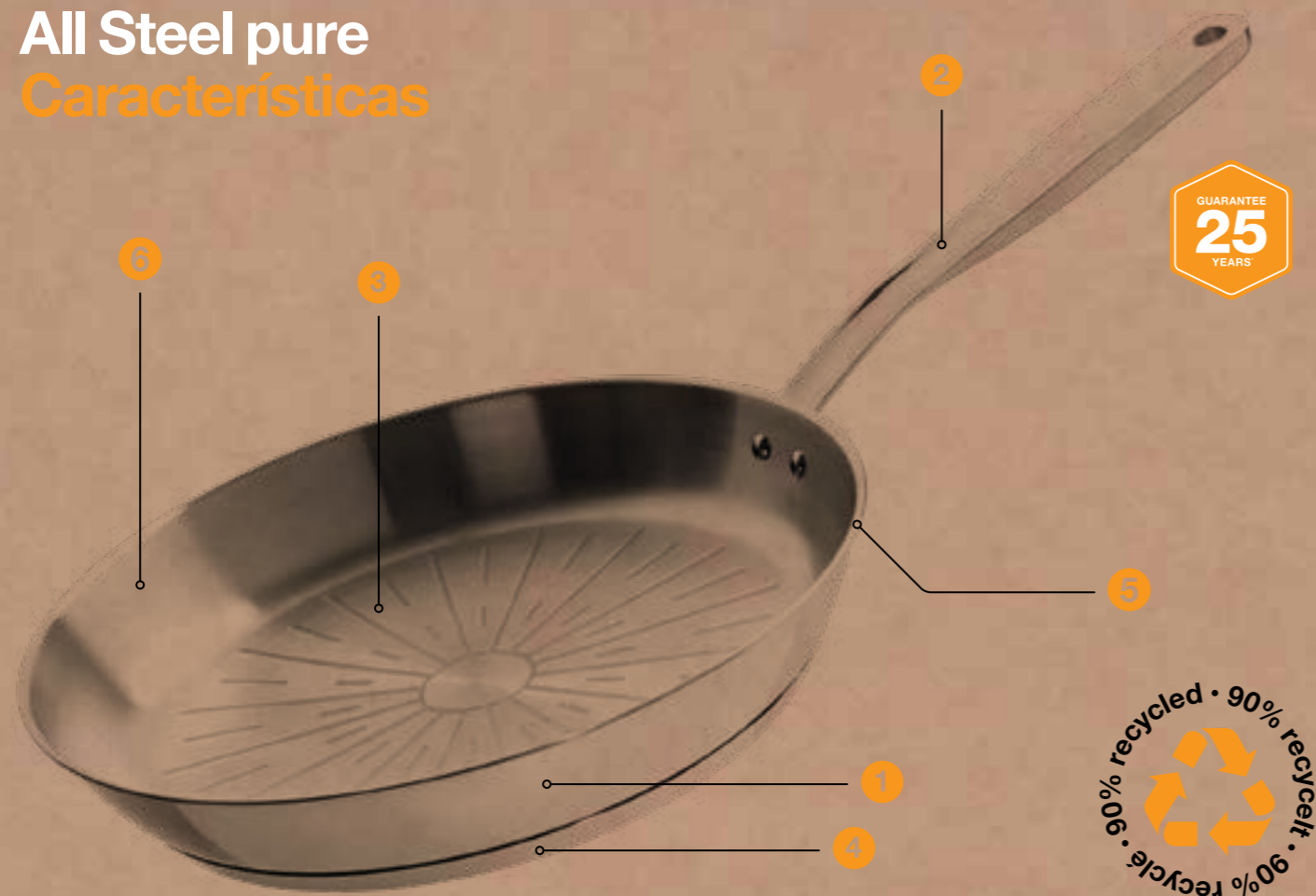
As frigideiras sem revestimento em aço inoxidável podem dourar a temperaturas mais baixas em comparação com as frigideiras revestidas. São extremamente duráveis e quase eternas devido à superfície sem revestimento.

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



# All Steel pure

## Características



### 1 Durabilidad / Durabilidade

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

### 2 Mango seguro / Pega segura

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

### 3 Exclusivo patrón grabado / Padrão gravado exclusivo

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

### 4 Base de triple capa / Base com 3 camadas

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

### 5 Reborde plegado / Borda enrolada

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

### 6 Rectificación sostenible / Esmerilação sustentável

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

- Superfície interna mate feita através da técnica de esmerilação com pedra de amolar.

### 7 Fabricado en Finlandia / Fabricado na Finlândia

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



Inducción

Vidrocerâmica

Gas

Eléctrica

Horno

Lava-vaillas

Indução

Vidrocerâmica

Gás

Eléctrico

Forno

Lavalouças

Made in  
Finland

PLASTIC

PFOA  
PFOS

# Baterías de cocina / Utensílios de cozinha

## All Steel pure

### Sartén / Frigideira 24 cm

Código SAP 1057594

EAN



Altura: 48 cm

Profundidad: 6 cm

Anchura: 25.5 cm

Peso: 1.1 kg

Unid / emb: 6

Ref Antigua -



La sartén All Steel pure (24 cm) de Fiskars, fabricada de manera sostenible con acero inoxidable de máxima calidad y pureza, ofrece una funcionalidad incomparable para toda clase de cocción, con una superficie de cocción sin recubrimiento y con un exclusivo grabado especialmente apto para freír y dorar a altas temperaturas. Prácticamente indestructible, el cuerpo y asa de acero inoxidable 18/10 de esta sartén están fabricados en un 90 % de materiales reciclados e incorpora una base de tres capas optimizada para distribuir el calor de forma eficiente y uniforme. Esta sartén es apta para toda clase de placas y para horno hasta 270 °C y tiene una garantía de 25 años.

Feita de forma sustentável no mais puro aço inoxidável, a Frigideira Fiskars All Steel pure (24 cm) oferece uma funcionalidade incomparável em todos os tipos de excelente especialmente para fritar e dourar a altas temperaturas. Virtualmente indestrutível, o corpo e a pega desta frigideira em aço inoxidável 18/10 são construídos com 90% de materiais reciclados e possui uma base de três camadas otimizada para uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Esta frigideira é adequada para todos os tipos de placas, é compatível com fornos até 270°C, e inclui uma garantia de 25 anos.

### Sartén / Frigideira 28 cm

Código SAP 1057595

EAN



Altura: 52 cm

Profundidad: 6 cm

Anchura: 29.5 cm

Peso: 1.5 kg

Unid / emb: 6

Ref Antigua -



La sartén All Steel pure (28 cm) de Fiskars, fabricada de manera sostenible con acero inoxidable de máxima calidad y pureza, ofrece una funcionalidad incomparable para toda clase de cocción, con una superficie de cocción sin recubrimiento y con un exclusivo grabado especialmente apto para freír y dorar a altas temperaturas. Prácticamente indestructible, el cuerpo y asa de acero inoxidable 18/10 de esta sartén están fabricados en un 90 % de materiales reciclados e incorpora una base de tres capas optimizada para distribuir el calor de forma eficiente y uniforme. Esta sartén es apta para toda clase de placas y para horno hasta 270 °C y tiene una garantía de 25 años.

Feita de forma sustentável no mais puro aço inoxidável, a Frigideira Fiskars All Steel pure (28 cm) oferece uma funcionalidade incomparável em todos os tipos de excelente especialmente para fritar e dourar a altas temperaturas. Virtualmente indestrutível, o corpo e a pega desta frigideira em aço inoxidável 18/10 são construídos com 90% de materiais reciclados e possui uma base de três camadas otimizada para uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Esta frigideira é adequada para todos os tipos de placas, é compatível com fornos até 270°C, e inclui uma garantia de 25 anos.

### Wok 28 cm

Código SAP 1057596

EAN



Altura: 10.5 cm

Profundidad: 52.2 cm

Anchura: 29.5 cm

Peso: 1.3 kg

Unid / emb: 4

Ref Antigua -



La sartén Wok All Steel pure (28 cm) de Fiskars, fabricada de manera sostenible con acero inoxidable de máxima calidad y pureza, ofrece una funcionalidad incomparable para toda clase de cocción, con una superficie de cocción sin recubrimiento y con un exclusivo grabado especialmente apto para freír y dorar a altas temperaturas. Prácticamente indestructible, el cuerpo y asa de acero inoxidable 18/10 de esta sartén Wok están fabricados en un 90 % de materiales reciclados e incorpora una base de tres capas optimizada para distribuir el calor de forma eficiente y uniforme. Esta sartén Wok es apta para toda clase de placas y para horno hasta 270 °C y tiene una garantía de 25 años.

Feita de forma sustentável no mais puro aço inoxidável, o Wok Fiskars All Steel pure (28 cm) oferece uma funcionalidade incomparável em todos os tipos de cozinhados, com uma superfície de cozedura sem revestimento e com uma gravação exclusiva, é excelente especialmente para fritar e dourar a altas temperaturas. Virtualmente indestrutível, o corpo e a pega deste wok em aço inoxidável 18/10 são construídos com 90% de materiais reciclados e possui uma base de três camadas otimizada para uma distribuição de calor uniforme e eficiente. Este wok é adequado para todos os tipos de placas, é compatível com fornos até 270°C, e inclui uma garantia de 25 anos.

## ¿Lo sabía? / Sabia?

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

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



# All Steel

Para un resultado perfectamente dorado

Para um resultado perfeitamente dourado



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

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

## Cocción / Cozinha All Steel

### Características



#### 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.



Inducción  
Indução



Vitrocéramica  
Vidrocerâmica



Gas  
Gás



Eléctrica  
Eléctrico



Horno  
Forno



Lava-vajillas  
Lavalouças

Made in  
Finland



## Cocción / Cozinha All Steel

<b>Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,5L/16 cm</b>					Código SAP 1023765	EAN 6 424002 006084
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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 3,0L/18 cm</b>					Código SAP 1023766	EAN 6 424002 006091
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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 5,0L/22 cm</b>					Código SAP 1023767	EAN 6 424002 006107
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.

<b>Sartén / Frigideira 24 cm</b>					Código SAP 1023759	EAN 6 424002 006022
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.

<b>Sartén / Frigideira 26 cm</b>					Código SAP 1023760	EAN 6 424002 006039
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.

<b>Sartén / Frigideira 28 cm</b>					Código SAP 1023761	EAN 6 424002 006046
Altura: 6 cm	Profundidad: 52 cm	Anchura: 29,5 cm	Peso: 1,59 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.

<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 26 cm/3,2L</b>					Código SAP 1023762	EAN 6 424002 006053
Altura: 8,7 cm	Profundidad: 50 cm	Anchura: 28,3 cm	Peso: 2,08 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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.

<b>Wok 28 cm/4,5L</b>					Código SAP 1023763	EAN 6 424002 006060
Altura: 10,5 cm	Profundidad: 52,2 cm	Anchura: 29,5 cm	Peso: 1,28 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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.

<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 28 cm</b>					Código SAP 1023764	EAN 6 424002 006077
Altura: 9,4 cm	Profundidad: 38,3 cm	Anchura: 29,8 cm	Peso: 2,4 kg	Unid / emb: 4	Ref Antigua -	



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.



# Cuchillos / Facas All Steel

Excelente durabilidad, acero clásico

Durabilidade excepcional, aço clássico

Bienvenido al acero clásico.

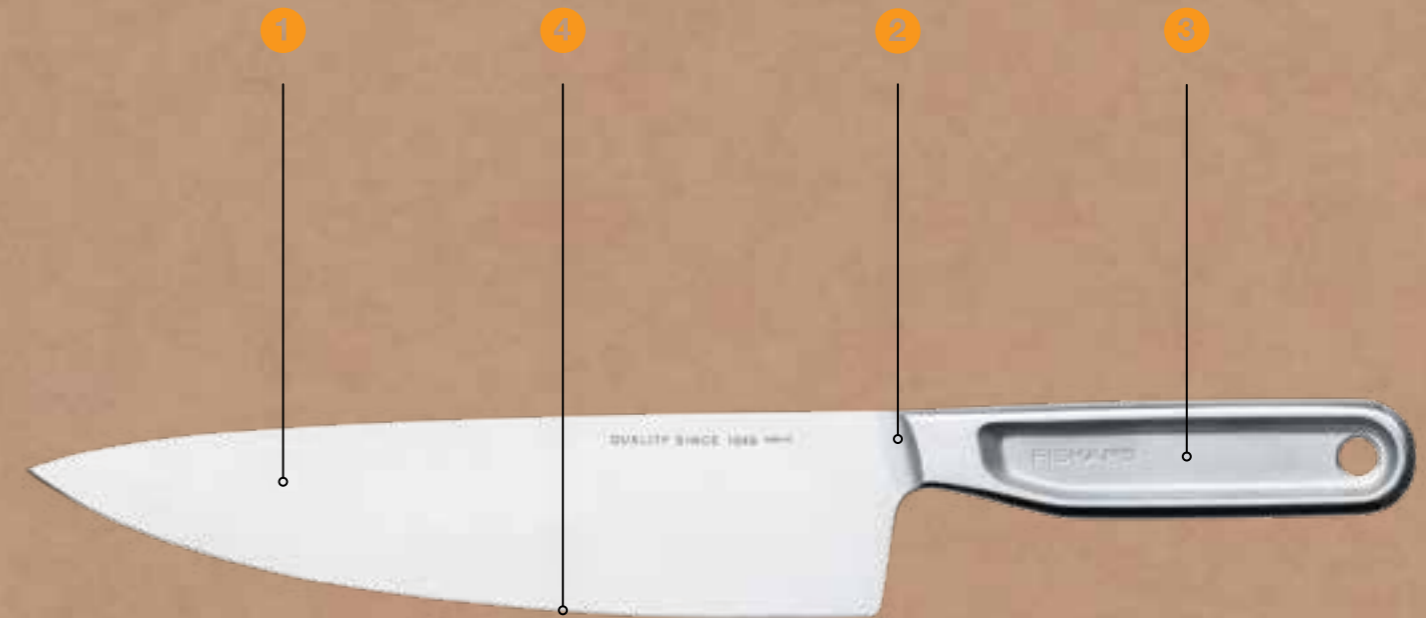
La gama All Steel, duradera y resistente, intemporal y refinada, está diseñada para cocinas cálidas y agradables colmadas de ingredientes, platos de gran inspiración y el placer de cocinar a diario. Diseñada para durar e inspirar, se sentirá atraído por la gama All Steel con su estética sencilla y elegante, capaz de convertir cada paso del proceso de cocinar en un momento destacado y extraordinario. Tanto si está preparando una sencilla y deliciosa comida como si se encuentra elaborando un plato de gran exquisitez, recurrirá siempre la gama All Steel, una y otra vez, para transformar cualquier comida en una ocasión especial.

Bem-vindos ao aço clássico.

Duradoura e resiliente, intemporal e refinada, a gama All Steel foi concebida para cozinhas acolhedoras e alegres cheias de ingredientes frescos, para pratos inspirados e para o prazer de cozinha do dia a dia. Criada para perdurar e inspirar, All Steel vai conquistá-los com a sua estética simples e elegante, transformando cada etapa comum do processo de cozinhar em momentos notáveis e extraordinários. Quer esteja a criar uma refeição simples, deliciosa ou a elaborar um prato com sabores requintados, All Steel é a gama à qual vai continuar a recorrer – uma e outra vez – para transformar qualquer refeição numa ocasião especial.

## Cuchillos / Facas All Steel

### Características



#### 1 Acero de primera calidad / Aço de qualidade superior

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

#### 2 Equilibrio óptimo / Equilíbrio ideal

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

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




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




#### 4 Una opción duradera / Escolha duradoura e com longevidade




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









## Cuchillos / Facas All Steel - Lanzamiento 1.9.2022




Cuchillo de cocina grande / Faca de chefe grande					Código SAP	1062882	EAN				
Altura:	42,4 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,33 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo cocinero grande All Steel de Fiskars está elaborado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Su hoja excepcionalmente resistente es excelente para una gran variedad de cortes. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de chefe grande Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina excepcionalmente forte que se destaca numa grande variedade de tarefas de corte. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											




Cuchillo de pan / Faca de pão					Código SAP	1062883	EAN				
Altura:	42,4 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,32 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo cocinero grande All Steel de Fiskars está elaborado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Su hoja excepcionalmente resistente es excelente para una gran variedad de cortes. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de pão Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina longa, serrilhada e forte para cortar pão com códea dura. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											




Cuchillo Santoku / Faca Santoku					Código SAP	1062884	EAN				
Altura:	42,4 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,33 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e larga para preparar carne, peixe e vegetais. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e larga para preparar carne, peixe e vegetais. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											

Hachete / Cutelo					Código SAP	1062885	EAN				
Altura:	36,4 cm	Profundidad:	2,5 cm	Anchura:	12,1 cm	Peso:	0,52 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo hendedor All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una hoja robusta que es perfecta para trocear y rebanar carne, pescado, verduras duras, huesos, etc. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feito do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, o cutelo Santoku Fiskars All Steel foi concebido para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina robusta e resistente, ideal para cortar e fatiar carne, peixe, legumes duros, ossos e muito mais. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											

Cuchillo de cocina pequeño / Faca de chefe pequena					Código SAP	1062886	EAN				
Altura:	32,9 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,24 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo cocinero pequeño All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Su hoja excepcionalmente resistente es excelente para la mayoría de cortes. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de chefe pequena Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina excepcionalmente forte que se destaca na maioria das tarefas de corte. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											

Cuchillo de pelar / Faca de aparar					Código SAP	1062887	EAN				
Altura:	30 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,22 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo mondador All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una resistente hoja para pelar y cortar frutas y verduras. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca de aparar Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte para descascar e cortar frutas e legumes. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											

Cuchillo tomatero / Faca para tomate					Código SAP	1062888	EAN				
Altura:	32,9 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,22 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo tomatero All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una resistente hoja dentada para cortar alimentos de piel o corteza fina, como los tomates. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca para tomate Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e serrilhada para cortar alimentos com uma crosta ou pele fina, como tomates. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											

Cuchillo pelador / Faca para descascar					Código SAP	1062889	EAN				
Altura:	30 cm	Profundidad:	2,7 cm	Anchura:	9,1 cm	Peso:	0,21 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado en acero inoxidable de máxima pureza y calidad, el cuchillo pelador All Steel de Fiskars ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento y una longevidad excelentes. Incorpora una hoja robusta y compacta que es perfecta para pelar y cortar pequeñas frutas y verduras. El acero japonés Aichi rico en carbono ofrece una excelente durabilidad y su estructura de acero fundido sin uniones le otorga una bella estética intemporal. Su óptimo equilibrio permite realizar cortes con naturalidad y comodidad. Se recomienda su lavado a mano.</li> <li>Feita do aço inoxidável mais puro e de alta qualidade, a faca para descascar Santoku Fiskars All Steel foi concebida para um desempenho e longevidade excepcionais. Apresenta uma lâmina forte e compacta, ideal para descascar e cortar pequenas frutas e legumes. O aço de alto carbono japonês proporciona uma excelente durabilidade, e uma estrutura perfeita, moldada oferece uma estética bela e intemporal. O seu equilíbrio ideal torna o corte confortável e natural. Lavagem à mão recomendada.</li> </ul>											

## Excelente tacoma para cajón Bloco de facas de gaveta em madeira

Tacoma de madera Fiskars para cajón / Bloco de facas de gaveta em madeira					Código SAP	1062890	EAN				
Altura:	44 cm	Profundidad:	6 cm	Anchura:	10,8 cm	Peso:	1,15 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua	-
  <ul style="list-style-type: none"> <li>Libere espacio en la encimera de la cocina y proteja sus mejores cuchillos con la tacoma de madera Fiskars para cajón. Esta tacoma horizontal permite guardar tres cuchillos grandes y cuatro pequeños con un diseño universal apto para la mayoría de estilos. Fabricada en madera de haya certificada, esta tacoma tiene un bonito acabado y mantiene sus cuchillos sin dañar evitando el mateado. Madera con certificación FSC®.</li> <li>Liberte espaço no balcão da cozinha e proteja as suas melhores facas com o bloco de facas de gaveta em madeira Fiskars. Este bloco horizontal armazena três facas grandes e quatro facas pequenas, com um design universal para acomodar a maioria dos estilos. Fabricado em madeira de faia, este bloco tem um bonito acabamento e irá manter as suas facas livres de danos e evitar que fiquem rombas. Madeira certificada FSC®.</li> </ul>											



# 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 utensilios de cozinha Rotisser são fabricados nas nossas fábricas de Sorsakoski na Finlândia.



Made in Finland

# Cocción / Cozinha Rotisser



<b>Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,6L/15 cm</b>					Código SAP	1023754	EAN 6 424002 005971				
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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 3,5L/22 cm</b>					Código SAP	1023755	EAN 6 424002 005988				
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.

<b>Sartén / Frigideira 24 cm</b>					Código SAP	1023739	EAN 6 424002 005926				
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.

<b>Sartén / Frigideira 26 cm</b>					Código SAP	1023738	EAN 6 424002 005919				
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.

<b>Sartén / Frigideira 28 cm</b>					Código SAP	1023750	EAN 6 424002 005933				
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.





<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 24 cm/4,2L</b>					Código SAP <b>1023751</b>	EAN 6 424002 005940
Altura: <b>12,7 cm</b>	Profundidad: <b>46,2 cm</b>	Anchura: <b>25,5 cm</b>	Peso: <b>1,67 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua -	



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.

<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 26 cm/3,1L cm</b>					Código SAP <b>1023752</b>	EAN 6 424002 005957
Altura: <b>9 cm</b>	Profundidad: <b>48,7 cm</b>	Anchura: <b>27,5 cm</b>	Peso: <b>1,91 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua -	



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.

<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 28 cm</b>					Código SAP <b>1023753</b>	EAN 6 424002 005964
Altura: <b>9 cm</b>	Profundidad: <b>35,5 cm</b>	Anchura: <b>30,5 cm</b>	Peso: <b>1,76 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua -	



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.



<b>Sartén / Frigideira Optiheat 24 cm</b>					Código SAP <b>1023756</b>	EAN 6 424002 005995
Altura: <b>6,5 cm</b>	Profundidad: <b>46,5 cm</b>	Anchura: <b>25,5 cm</b>	Peso: <b>1,06 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira Optiheat 28 cm</b>					Código SAP <b>1023757</b>	EAN 6 424002 006008
Altura: <b>7,6 cm</b>	Profundidad: <b>51 cm</b>	Anchura: <b>28,6 cm</b>	Peso: <b>1,43 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera Optiheat 26 cm/3,1L</b>					Código SAP <b>1023758</b>	EAN 6 424002 006015
Altura: <b>8,5 cm</b>	Profundidad: <b>49,1 cm</b>	Anchura: <b>27,7 cm</b>	Peso: <b>1,6 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.



# 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 / Revestimento de elevada qualidade

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

### 2 Base eficiente en energía / Base economizadora de energía

- 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.

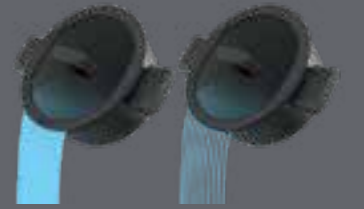
### 6 Tapadera de cristal ultraplana con 2 opciones para verter / Tampa de vidro ultra plana com 2 opções para escorrer

- 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.

4



3

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.




Made in  
Finland



# Cocción / Cozinha Hard Face




reddot design award  
winner 2016

<b>Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,8 L/18 cm</b>					Código SAP <b>1052226</b>	EAN 
Altura: <b>13,5 cm</b>	Profundidad: <b>38,5 cm</b>	Anchura: <b>20 cm</b>	Peso: <b>1,3 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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, 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.

<b>Cazo con tapadera / Panela com tampa 2,5 L</b>					Código SAP <b>1052235</b>	EAN 
Altura: <b>12,4 cm</b>	Profundidad: <b>40,2 cm</b>	Anchura: <b>23,2 cm</b>	Peso: <b>1,66 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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, 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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 3,5 L/22 cm</b>					Código SAP <b>1052227</b>	EAN 
Altura: <b>13,5 cm</b>	Profundidad: <b>31 cm</b>	Anchura: <b>24,5 cm</b>	Peso: <b>1,82 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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, 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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 5 L/26 cm</b>					Código SAP <b>1052228</b>	EAN 
Altura: <b>13,5 cm</b>	Profundidad: <b>33,2 cm</b>	Anchura: <b>27,9 cm</b>	Peso: <b>2,41 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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, 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.

<b>Sartén / Frigideira 20 cm</b>					Código SAP <b>1052221</b>	EAN 
Altura: <b>8,5 cm</b>	Profundidad: <b>43 cm</b>	Anchura: <b>21,8 cm</b>	Peso: <b>0,8 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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

<b>Sartén / Frigideira 24 cm</b>					Código SAP <b>1052222</b>	EAN 
Altura: <b>9 cm</b>	Profundidad: <b>44 cm</b>	Anchura: <b>25,5 cm</b>	Peso: <b>1 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira 26 cm</b>					Código SAP <b>1052223</b>	EAN 
Altura: <b>10,9 cm</b>	Profundidad: <b>48,5 cm</b>	Anchura: <b>27,8 cm</b>	Peso: <b>1,2 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira 28 cm</b>					Código SAP <b>1052224</b>	EAN 
Altura: <b>10,9 cm</b>	Profundidad: <b>50,5 cm</b>	Anchura: <b>29,8 cm</b>	Peso: <b>1,36 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira 30 cm</b>					Código SAP <b>1052225</b>	EAN 
Altura: <b>10,5 cm</b>	Profundidad: <b>52,5 cm</b>	Anchura: <b>32 cm</b>	Peso: <b>1,75 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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.

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



Sartén para saltar 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 saltar 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 orifícios para verter facilmente e tem uma pega em baquelite que se mantém fria.





reddot design award  
winner 2016

<b>Sartén / Frigideira para saltear 26 cm/2,8 L con tapadera</b>					Código SAP <b>1052231</b>	EAN 6 411501 702487
Altura: <b>11,5 cm</b>	Profundidad: <b>48,5 cm</b>	Anchura: <b>27,5 cm</b>	Peso: <b>1,98 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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 orifícios para verter facilmente e tem uma pega em baquelite que se mantém fria.

<b>Sartén / Frigideira para saltear 28 cm/3,5 L con tapadera</b>					Código SAP <b>1052232</b>	EAN 6 411501 702494
Altura: <b>11,5 cm</b>	Profundidad: <b>50,7 cm</b>	Anchura: <b>30 cm</b>	Peso: <b>1,28 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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 orifícios para verter facilmente e tem uma pega em baquelite que se mantém fria.

<b>Sartén para crepes / Crepeira 22 cm</b>					Código SAP <b>1052229</b>	EAN 6 411501 702463
Altura: <b>6 cm</b>	Profundidad: <b>42 cm</b>	Anchura: <b>22,3 cm</b>	Peso: <b>0,83 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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. Perfeita 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.

<b>Sartén para crepes / Crepeira 27 cm</b>					Código SAP <b>1052234</b>	EAN 6 411501 702517
Altura: <b>10,9 cm</b>	Profundidad: <b>48,5 cm</b>	Anchura: <b>27,8 cm</b>	Peso: <b>1,2 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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. Perfeita 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.

<b>Wok 28 cm/4,5L</b>					Código SAP <b>1052233</b>	EAN 6 411501 702500
Altura: <b>13,3 cm</b>	Profundidad: <b>54 cm</b>	Anchura: <b>30 cm</b>	Peso: <b>1,46 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

## 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.

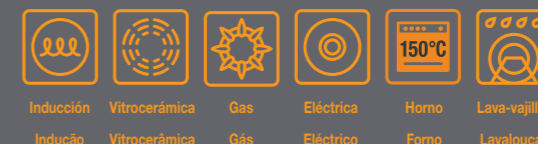
### 6 Todo tipo de placas / Todos os fogões

### 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.



Made in  
Finland



## Cocción / Cozinha Hard Face Steel



reddot design award  
winner 2016

<b>Cazo con tapadera / Panela com tampa 1,8L/18 cm</b>					Código SAP <b>1052239</b>	EAN 6 411501 702562
Altura: <b>10,7 cm</b>	Profundidad: <b>38,5 cm</b>	Anchura: <b>20 cm</b>	Peso: <b>1,23 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 3,5L/20 cm</b>					Código SAP <b>1052240</b>	EAN 6 411501 702579
Altura: <b>14,6 cm</b>	Profundidad: <b>21,8 cm</b>	Anchura: <b>29,6 cm</b>	Peso: <b>1,68 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Olla con tapadera / Panela com tampa 5L/22 cm</b>					Código SAP <b>1052241</b>	EAN 6 411501 702586
Altura: <b>16,7 cm</b>	Profundidad: <b>24 cm</b>	Anchura: <b>31,6 cm</b>	Peso: <b>2,01 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira 26 cm</b>					Código SAP <b>1052246</b>	EAN 6 411501 702630
Altura: <b>9 cm</b>	Profundidad: <b>48,4 cm</b>	Anchura: <b>28 cm</b>	Peso: <b>1,31 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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.

<b>Sartén / Frigideira 28 cm</b>					Código SAP <b>1052247</b>	EAN 6 411501 702647
Altura: <b>8,2 cm</b>	Profundidad: <b>50,7 cm</b>	Anchura: <b>30,2 cm</b>	Peso: <b>1,58 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	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.



reddot design award  
winner 2016

<b>Sartén / Frigideira para saltear con tapadera 26 cm/2,8L</b>					Código SAP <b>1052248</b>	EAN 6 411501 702654
Altura: <b>12,8 cm</b>	Profundidad: <b>48,3 cm</b>	Anchura: <b>28 cm</b>	Peso: <b>2,27 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua -	



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

Afiação 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

<b>Cuchillo de pan / Faca de pão</b>					Código SAP <b>1054945</b>	EAN 6 424002 011583
Altura: <b>41.9 cm</b>	Profundidad: <b>8.6 cm</b>	Anchura: <b>2.6 cm</b>	Peso: <b>187 g</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua -	



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

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

<b>Cuchillo para filetear / Faca de filetar</b>					Código SAP <b>1054946</b>	EAN 6 424002 011590
Altura: <b>41.9 cm</b>	Profundidad: <b>8.6 cm</b>	Anchura: <b>2.6 cm</b>	Peso: <b>187 g</b>	Unid / emb: <b>5</b>	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.

<b>Cuchillo de trinchar / Faca de trinchar</b>					Código SAP <b>1051760</b>	EAN 6 424002 011033
Altura: <b>41.9 cm</b>	Profundidad: <b>8.6 cm</b>	Anchura: <b>2.6 cm</b>	Peso: <b>148 g</b>	Unid / emb: <b>5</b>	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.

<b>Cuchillo de cocina grande / Faca de chefe grande</b>					Código SAP <b>1051747</b>	EAN 6 424002 011002
Altura: <b>41.9 cm</b>	Profundidad: <b>8.6 cm</b>	Anchura: <b>2.6 cm</b>	Peso: <b>158 g</b>	Unid / emb: <b>5</b>	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.

<b>Cuchillo de cocina mediano / Faca de chefe média</b>					Código SAP <b>1051748</b>	EAN 6 424002 011019
Altura: <b>36.9 cm</b>	Profundidad: <b>8.6 cm</b>	Anchura: <b>2.6 cm</b>	Peso: <b>138 g</b>	Unid / emb: <b>5</b>	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

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



El cuchillo Santoku Hard Edge es un cuchillo multiusos de estilo asiático que presenta una hoja ancha, ideal para preparar carne, pescado y verduras. La hoja es de acero inoxidable grueso con la revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ en el filo de corte. Esto permite que el cuchillo se conserve afilado 4 veces más tiempo que los cuchillos estándares. El mango presenta también un diseño ergonómico con un motivo 3D exclusivo que garantiza una perfecta sujeción.

A faca Santoku Hard Edge é uma faca de estilo asiático polivalente com uma lâmina larga ideal para preparar carne, peixe e vegetais. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

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



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

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

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



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

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

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



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

A faca de aparar Hard Edge é ideal para cortar e fatiar fruta e vegetais. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.

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



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

A faca para descascar Hard Edge é ideal para descascar e cortar vegetais e frutas pequenas. As lâminas da faca são feitas em aço inoxidável espesso com a tecnologia revolucionária LZR-EDGE™ no gume. O que permite que a faca permaneça afiada 4 vezes mais tempo do que as facas convencionais. O cabo da faca também apresenta um design ergonómico com um modelo 3D original para garantir um manuseamento perfeito. As entregas começam em 15.8.2020.



# Cuchillos / Facas Titanium

Los cuchillos Titanium de Fiskars combinan diseño innovador con funcionalidad para que cada corte resulte tan nítido como su vista. Las hojas son de titanio, que es sumamente ligero y fácil de controlar.

La revolucionaria tecnología LZR-EDGE™ permite conservar el filo 4 veces más que un cuchillo corriente. Los mangos de los cuchillos tienen un diseño ergonómico con un exclusivo patrón 3D que garantiza un agarre perfecto.





# 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 tecnología revolucionaria **LZR-EDGE™** con partículas de carboneto de titânio no gume, mantém a lâmina afiada 4 vezes mais tempo que as facas convencionais.

**3 Diseño distintivo / Design exclusivo**

- El diseño moderno combina perfectamente ergonomía, estilo y equilibrio.
- A linguagem de design moderna combina na perfeição ergonomia, estilo e um equilíbrio excelente.

**4 Mango ergonómico / Punho ergonómico**

- Mango ergonómico tridimensional patentado para un agarre perfecto.
- Punho ergonómico a partir de modelo tridimensional para um manuseamento perfeito.

**5 Ultra resistente a la corrosión /  
Máxima resistência à corrosão**



# Cuchillos / Facas Titanium

## Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro, 20 cm

Código SAP 1027294

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

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

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

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.



## Piedra de afilar / Pedra de amolar Premium

Código SAP 1058937

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

EAN



- Excelente afilador de cuchillos integral apto para todos los cuchillos de su cocina. El juego incluye: una piedra de afilar de dos granos de 1000/5000, una guía del ángulo de afilado (26°), una banda de cuero para lustre, un estuche.
- Conjunto afilador de facas com tudo incluído adequado para todas as facas da sua cozinha. O conjunto inclui: uma pedra de amolar com dois grãos 1000/5000, uma guia de ângulo de afiação (26°), uma tira de couro para polimento e um estojo de armazenamento.



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

### 1 Poner a remojo / Molhar

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

### 2 Grano grueso gris / Grão grosso cinzento

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

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

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

### 4 Comenzar a afilar / Começar a afiar

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

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

### 5 Afiar las partes restantes / Afiar as restantes partes

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

### 6 Girar el cuchillo / Virar a faca

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

### 7 Grano fino blanco / Grão fino branco

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

### 8 Aclarado / Enxaguar

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

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

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

### 10 Mantenimiento / Manutenção

- ¡Enhorabuena, ha finalizado el proceso! Si desea más información sobre el mantenimiento de los cuchillos, visite [www.fiskars.com](http://www.fiskars.com).
- Parabéns, terminou! Para mais informação sobre a manutenção das suas facas, por favor visite [www.fiskars.com](http://www.fiskars.com).





# 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

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

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

### 1 Hoja de alta calidad / Lâmina de qualidade superior

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

### 2 Diseño y confort / Design e conforto

- Inspirado en la cultura y la cocina escandinavas.
- El agarre resulta muy cómodo.
- La espiga garantiza un equilibrio perfecto y una larga vida útil.

- Inspirado pela cultura e pela cozinha escandinava.
- O manuseamento é muito confortável.
- O espigão garante um equilíbrio perfeito e uma longa vida útil.

### 3 Mango duradero / Pega duradoura

- El mango está fabricado en madera de arce tratada Kebony®.
- Arce certificado FSC® - desarrollo duradero.
- El tratamiento Kebony® asegura una durabilidad de la madera incomparable (40 % más duro que el teca).

- A pega é composta de madeira de ácer tratada Kebony®.
- Ácer certificado FSC® - desenvolvimento sustentável.
- O tratamento Kebony® assegura uma durabilidade incomparável da madeira (40% mais dura que a teca).



The mark of responsible forestry



## Cuchillos / Facas Norr

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



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

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



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

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

<b>Cuchillo Santoku / Faca Santoku 16 cm</b>					Código SAP <b>1016474</b>	EAN 6 424002 002451
Altura: <b>41 cm</b>	Profundidad: <b>2,7 cm</b>	Anchura: <b>9,6 cm</b>	Peso: <b>0,15 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 20 cm</b>					Código SAP <b>1016478</b>	EAN 6 424002 002482
Altura: <b>41 cm</b>	Profundidad: <b>2,7 cm</b>	Anchura: <b>9,6 cm</b>	Peso: <b>0,16 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

<b>Cuchillo para pan / Faca para pão 21 cm</b>					Código SAP <b>1016480</b>	EAN 6 424002 002499
Altura: <b>41 cm</b>	Profundidad: <b>2,7 cm</b>	Anchura: <b>9,6 cm</b>	Peso: <b>0,15 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	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.

y

<b>Tenedor para trinchar / Garfo de trinchar</b>					Código SAP <b>1020238</b>	EAN 6 424002 004622
Altura: <b>32,5 cm</b>	Profundidad: <b>2,7 cm</b>	Anchura: <b>8,1 cm</b>	Peso: <b>0,07 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua -	



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



# 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 excepcional

- 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 excepcionais.

#### 4 Materiales de alta calidad / Materiais de elevada qualidade

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

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

#### 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 da sua saída de fábrica a fim de garantir aos consumidores as melhores tesouras.

Made in  
  
Finland



## Tijeras / Tesouras Classic

<b>Tijeras de uso general / Tesouras de uso geral 21 cm</b>					Código SAP <b>1000815</b>	EAN 6 411501 985323
Altura: <b>28 cm</b>	Profundidad: <b>2 cm</b>	Anchura: <b>8,6 cm</b>	Peso: <b>0,09 kg</b>	Unid/emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>859853</b>	



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.

<b>Tijeras para zurdos / Tesouras para canhotos 21 cm</b>					Código SAP <b>1000814</b>	EAN 6 411501 985019
Altura: <b>28 cm</b>	Profundidad: <b>2 cm</b>	Anchura: <b>8,6 cm</b>	Peso: <b>0,09 kg</b>	Unid/emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>859850</b>	



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.

<b>Tijeras de cocina / Tesouras de cozinha 18 cm</b>					Código SAP <b>1000819</b>	EAN 6 411501 987471
Altura: <b>28 cm</b>	Profundidad: <b>2 cm</b>	Anchura: <b>8,5 cm</b>	Peso: <b>0,08 kg</b>	Unid/emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>859874</b>	



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.

<b>Tijeras de uso general / Tesouras de uso geral 17 cm</b>					Código SAP <b>1000816</b>	EAN 6 411501 985972
Altura: <b>24,7 cm</b>	Profundidad: <b>1,5 cm</b>	Anchura: <b>8,5 cm</b>	Peso: <b>0,05 kg</b>	Unid/emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>859859</b>	



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.

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



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.

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



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

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

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



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 / Tesouras ReNew

Un diseño clásico rediseñado teniendo en mente la sostenibilidad.

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



### Características

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

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

#### 2 Hojas afiladas / Lâminas afiadas

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

#### 3 Diseño ergonómico / Design ergonómico

- Los cómodos mangos están hechos en un 66 % de plástico

reciclado (residuos de embalajes posconsumo) y en un 34 % de fibra de celulosa natural.

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

#### 4 Fabricadas en Finlandia / Fabricadas na Finlândia

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

#### 5 Probadas a mano / Testadas manualmente

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

Made in  
Finland

## Tijeras / Tesouras ReNew

### Tijeras / Tesouras Universal ReNew 21 cm

Código SAP 1062543

EAN



Altura: 27,4 cm	Profundidad: 1,5 cm	Anchura: 8,5 cm	Peso: 0,084 kg	Unid / emb: 6
-----------------	---------------------	-----------------	----------------	---------------

Ref Antigua -



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

### Tijeras de manicura / Tijeras para manicura ReNew 10 cm

Código SAP 1062548

EAN



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

Ref Antigua -



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



# 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.82

Cuchillos / Facas p.86

Utensilios / Utensílios p.92

Tijeras / Tesouras p.100



# Functional Form™

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

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

A Fiskars quer facilitar a vida dos “**Busy Homemakers\***” no cotidiano tornando a cozinha simples e eficaz. Propomos soluções que tomam em consideração a integralidade do processo culinário, é por isso que os nossos produtos são pensados para serem **fáceis de utilizar, fáceis de lavar, fáceis de arrumar**, bem como esteticamente e funcionalmente compatíveis - isto é o que chamamos “kitchen management”. Graças a utensílios **funcionais e ergonómicos**, seguros e visualmente estéticos, torna-se fácil aproveitar os momentos na cozinha e ter **êxito nas preparações culinárias**.

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



Functional Form™

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



# Functional Form™





# Functional Form

## Sartenes para freír y para saltear / Frigideiras e frigideiras para saltear

### Características



#### 1 Revestimiento duradero / Revestimento duradouro

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

#### 2 Base recubierta / Base revestida

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

#### 3 Mango seguro / Punho seguro

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

#### 4 Apilable / Empilhável

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

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

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

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

#### 7 Hecho en Finlandia / Fabricado na Finlândia

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

#### 8 Diseño atractivo / Design atraente

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



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

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

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

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

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

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 controlo de vapor e de fervura, com bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável.



# Functional Form

## Cazuelas y Ollas / Caçarolas e panelas



### Características

#### 1 Durabilidad / Durabilidade

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

#### 2 Asas seguras y funcionales / Pegas seguras e funcionais

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

#### 3 Apilable / Empilhável

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

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

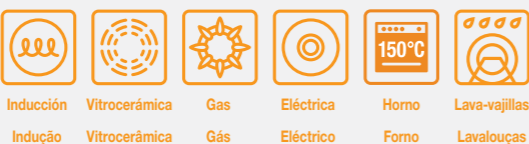
#### 4 Tapa plana de vidrio / Tapa do vidro plana

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

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

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

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



Inducción Vitrocerámica Gas Eléctrica Homo Lava-vajillas  
Indução Vitrocerâmica Gás Elétrico Forno Lavalouças

#### 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.

Made in  
+  
Finland



reddot design award  
winner 2018

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

Código SAP 1026576

EAN



Altura: 36 cm Profundidad: 12 cm Anchura: 17,8 cm Peso: 0,8 kg Unid / emb: 6 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 cocinar diariamente con facilidad en todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. O punho em baquelite mantêm-se frio, proporcionando um manuseamento seguro. Tapa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura, com bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

### Olla con tapadera / Panela com tampa, 3 L

Código SAP 1026577

EAN



Altura: 12 cm Profundidad: 32,2 cm Anchura: 22 cm Peso: 1,23 kg Unid / emb: 4 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 cocinar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. As pegas grandes em baquelite mantêm-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tapa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura e bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

### Olla con tapadera / Panela com tampa, 5 L

Código SAP 1026578

EAN



Altura: 14 cm Profundidad: 36,7 cm Anchura: 25,7 cm Peso: 1,74 kg Unid / emb: 4 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 cocinar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. As pegas grandes em baquelite mantêm-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tapa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura e bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.

### Olla con tapadera / Panela com tampa, 7 L

Código SAP 1026579

EAN



Altura: 15,8 cm Profundidad: 38,5 cm Anchura: 27,8 cm Peso: 2,21 kg Unid / emb: 2 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 cocinar diariamente com facilidade em todo os tipos de placas. Feita de aço inoxidável 18/10. As pegas grandes em baquelite mantêm-se frias para um manuseamento seguro e confortável. Tapa plana com duas opções para escorrer, função de controlo de vapor e de fervura e bordos de silicone para um manuseamento silencioso. Concebida para poupar espaço, empilhável. Compatível com fornos até 150°C.





## Cuchillos / Facas Functional Form

### Características

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

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

#### 1 Un rendimiento corte fiable / Desempenho de corte fiável

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

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

#### 2 Durabilidad / Durabilidade

- La espiga larga garantiza el equilibrio y una mejor vida útil.

- O espigão longo garante equilíbrio e uma melhor duração da vida útil.

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

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

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

#### 4 Mango de diseño ergonómico / Pega com design ergonómico

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

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



## Cuchillo / Faca Functional Form

### Cuchillo cocinero grande / Faca de chefe grande

Código SAP 1057534



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



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

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

### Cuchillo cocinero mediano / Faca de chefe média

Código SAP 1057535



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



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

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

### Cuchillo Santoku / Faca Santoku

Código SAP 1057536



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



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

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

### Cuchillo Nakiri / Faca Nakiri

Código SAP 1057537



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



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

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

### Cuchillo para pan / Faca de pão

Código SAP 1057538



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



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

Lâmina longa e serrilhada ideal para cortar pão com côdea dura.



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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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



## Accesorios Functional Form

<b>Chaira de acero / Afiador em aço</b>					Código SAP <b>1057549</b>	EAN 6 424002 012948
Altura: <b>3,6 cm</b>	Profundidad: <b>41 cm</b>	Anchura: <b>9 cm</b>	Peso: <b>0,198 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua -	



Chaira de acero resistente para afilar cuchillos.

Afiador resistente em aço para afilar facas.

<b>Set de tablas de corte de bambú / Conjunto de tábuas de corte em bambu</b>					Código SAP <b>1057550</b>	EAN 6 424002 012955
Altura: <b>3,8 cm</b>	Profundidad: <b>35 cm</b>	Anchura: <b>25 cm</b>	Peso: <b>2,015 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua -	



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

<b>Tabla de bambú para cortar pan / Tábua de cortar pão em bambu</b>					Código SAP <b>1059230</b>	EAN 6 424002 013549
Altura: <b>1,5 cm</b>	Profundidad: <b>35 cm</b>	Anchura: <b>25 cm</b>	Peso: <b>0,883 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua -	



Tabla de corte por ambos lados. El lado ranurado es perfecto para cortar pan. La superficie de bambú está tratada con aceite de linaza.

Tábua de corte com duas faces. Face com ranhuras perfeita para cortar pão. Feita em bambu, a superfície é tratada com o óleo de linhaça.

<b>Tablas de corte de repuesto (3 pzs.) / Tábuas de corte de substituição 3 Peças</b>					Código SAP <b>1059231</b>	EAN 6 424002 013556
Altura: <b>0,45 cm</b>	Profundidad: <b>34,6 cm</b>	Anchura: <b>24,6 cm</b>	Peso: <b>0,387 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua -	



Tres tablas de corte de plástico de repuesto para complementar el juego de tablas de corte de bambú.

Três tábuas de corte de substituição em plástico para complementar o conjunto de tábuas de corte de bambu.

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



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

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



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

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



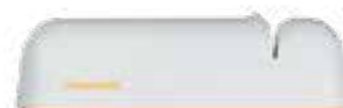
Bloco de facas FF com 5 facas pretas. Contém: uma faca de aparar (1057542), uma faca para tomate (1057543), uma faca Santoku (1057536), uma faca de pão (1057538) e uma faca de chefe grande (1057534).

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



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

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



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

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

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



Potente ímán para mantener los cuchillos firmemente en su sitio.

Ímán potente para facas para manter as facas em segurança.



## Utensilios / Utensílios Functional Form

### Características

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

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



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

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

#### 2 Fácil de guardar / Fácil de arrumar

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

#### 3 Fácil de lavar / Fácil de lavar

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

## Utensilios / Utensílios Functional Form

### Cuchara / Colher

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

Código SAP **1027299**



Ref Antigua -



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

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

### Espátula / Espátula

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

Código SAP **1027300**



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

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

Código SAP **1027301**



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 esparguete e noodles.

### Espumadera / Colher

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

Código SAP **1027302**



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 escurrir e mexer.

### Pinzas con silicona / Pinças com silicone

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

Código SAP **1027303**



Ref Antigua -



Puntas de silicona precisas para un mejor uso. Forma adaptada para un uso óptimo en las sarténes. 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.



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



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

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

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



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.

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



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.

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



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.

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



Perfecto para pelar fácilmente. Mango Softgrip™.

Perfeito para descascar facilmente. Cabo Softgrip™.

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



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

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

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



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™.

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



Cortador de queso ergonómico ideal para cortar emmental o gouda.

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

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



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.

<b>Cuchillo para queso / Faca para queijo</b>					Código SAP <b>1015987</b>	EAN 6 424002 001614
Altura: <b>31,5 cm</b>	Profundidad: <b>2,3 cm</b>	Anchura: <b>8,2 cm</b>	Peso: <b>0,05 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>-</b>	



Ideal para cortar y servir quesos duros o blandos. Los agujeros del cuchillo impiden que el queso se pegue a la hoja y la punta doble permite pinchar el queso con mayor facilidad.

Ideal para cortar e servir os queijos de pasta dura ou mole. Os orifícios na lâmina impedem que os queijos se colem à lâmina e a ponta dupla permite picar mais facilmente queijo.



<b>Mandolina / Cortador de vegetais</b>					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.

<b>Rallador grueso / Ralador grosso</b>					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.

<b>Rallador fino / Ralador fino</b>					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.

<b>Rallador con caja / Ralador com recipiente</b>					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. Tapa hermética com borda em silicone.

<b>Cortador de huevo / Cortador de ovo</b>					Código SAP	1016126	EAN 6 424002 001836				
Altura:	16,7 cm	Profundidad:	5 cm	Anchura:	12,6 cm	Peso:		0,14 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



Para cortar huevos duros de un modo fácil y efectivo. Base antideslizante.  
Para cortar ovos cozidos fácil e eficazmente.

<b>Exprimidor / Espremedor</b>					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.

<b>Set de 3 Cuchillos de desayuno / Facas para pequeno almoço</b>					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.

<b>Cortapizza / Corta pizzas</b>					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.

<b>Pinzas para ensalada / Pinça para salada</b>					Código SAP	1014434	EAN 6 424002 000983				
Altura:	33 cm	Profundidad:	3 cm	Anchura:	7,5 cm	Peso:		0,08 kg	Unid / emb:	4	Ref Antigua



Perfectas para preparar y servir, ya sea como cucharas para ensaladas o juntas, como pinzas. Fácil de desmontar.  
Perfeitas para preparar e servir saladas, quer como colheres separadas, quer juntas como uma pinça. Encaixe fácil.

<b>Batidor / Vara de arames</b>					Código SAP	1014437	EAN 6 424002 001010				
Altura:	34,1 cm	Profundidad:	6,5 cm	Anchura:	8 cm	Peso:		0,04 kg	Unid / emb:	6	Ref Antigua



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



<b>Batidor en espiral / Vara de arames em espiral</b>					Código SAP <b>1014438</b>	EAN 6 424002 001027
Altura: <b>6,1 cm</b>	Profundidad: <b>34,5 cm</b>	Anchura: <b>7,8 cm</b>	Peso: <b>0,04 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua <b>200102</b>	



Perfecto para batir fácilmente. Especialmente indicado para batir crema y salsas.

Perfeito para bater facilmente. Especialmente adequado para bater natas e molhos.

<b>Batidor de silicona / Batedor em silicone</b>					Código SAP <b>1023613</b>	EAN 6 424002 005773
Altura: <b>35,6 cm</b>	Profundidad: <b>7 cm</b>	Anchura: <b>8 cm</b>	Peso: <b>0,05 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua <b>-</b>	



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.

<b>Pincel de silicona / Pincel em silicone</b>					Código SAP <b>1023614</b>	EAN 6 424002 005780
Altura: <b>27 cm</b>	Profundidad: <b>1,9 cm</b>	Anchura: <b>8 cm</b>	Peso: <b>0,05 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua <b>-</b>	



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.

<b>Raspador de masa de silicona / Raspador em silicone</b>					Código SAP <b>1023615</b>	EAN 6 424002 005797
Altura: <b>34,9 cm</b>	Profundidad: <b>1,6 cm</b>	Anchura: <b>8 cm</b>	Peso: <b>0,06 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua <b>-</b>	



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.





## Tijeras / Tesouras Functional Form

<b>Tijeras para pescado / Tesouras para peixe Softouch™ 22 cm</b>					Código SAP	1003032	EAN 6 411501 991270				
Altura:	2,5 cm	Profundidad:	29 cm	Anchura:	9,2 cm	Peso:		0,16 kg	Unid / emb:	5	Ref Antigua



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 diestros. 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.

<b>Tijeras para aves / Tesouras para aves Softouch™ 25 cm</b>					Código SAP	1003033	EAN 6 411501 997586				
Altura:	2,5 cm	Profundidad:	29 cm	Anchura:	9,2 cm	Peso:		0,2 kg	Unid / emb:	5	Ref Antigua



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 diestros. Pega com anéis para os dedos para uma utilização prática. Mecanismo de bloqueio accionável com o polegar. Tensão da lâmina ajustável.

<b>Tijeras de cocina / Tesouras de cozinha Softouch™ 22 cm</b>					Código SAP	1003034	EAN 6 411501 997777				
Altura:	25,2 cm	Profundidad:	1,7 cm	Anchura:	8,8 cm	Peso:		0,1 kg	Unid / emb:	5	Ref Antigua



Mangos antideslizantes para un agarre seguro. Hojas fuertes y afiladas con la hoja inferior serrada para un corte fácil. El anillo central permite abrir las botellas. Tensión de hojas ajustable. Para diestros y zurdos. Pegas anti-derrapantes para uma preensão segura. Lâminas resistentes e afiadas com a lâmina inferior serrilhada para um corte fácil. Tensão da lâmina ajustável. Para diestros e canhotos.

<b>Afilador de tijeras / Afiador de tesouras</b>					Código SAP	1000812	EAN 6 411501 960078				
Altura:	17,5 cm	Profundidad:	3,5 cm	Anchura:	10,5 cm	Peso:		0,06 kg	Unid / emb:	6	Ref Antigua



Afilador fácil de usar. Asegura un afilado óptimo y una eficacia de corte duradera. Para todo tipo de tijeras excepto tijeras para zurdos, con hojas estriadas o curvas.

Afiador fácil de usar. Garante um corte óptimo e duradouro. Para todas as tesouras dextros com lâminas direitas (excepto aquelas que possuem lâminas dentadas, curvas ou estriadas).



# Cuchillos / Facas Edge

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

<b>Cuchillo para pelar / Faca para descascar 8 cm</b>					Código SAP <b>1003091</b>	EAN 6 424009 783018
Altura: <b>2 cm</b>	Profundidad: <b>33,5 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,05 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978301</b>	



Práctico cuchillo pequeño y ligero de hoja recta y punta firme. Perfecto para pelar fruta y verdura. Apto también para quitar manchas e imperfecciones.

<b>Cuchillo para tomates / Faca para tomates 13 cm</b>					Código SAP <b>1003092</b>	EAN 6 424009 783049
Altura: <b>2 cm</b>	Profundidad: <b>33,5 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,06 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978304</b>	



Cuchillo práctico y versátil de tamaño mediano con hoja dentada. Excelente para cortar alimentos con corteza o piel, como pan y tomate. Apto también para uso en la mesa.

<b>Cuchillo Deba / Faca Deba 12 cm</b>					Código SAP <b>1003096</b>	EAN 6 424009 783261
Altura: <b>2 cm</b>	Profundidad: <b>33,5 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,07 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978326</b>	



Cuchillo asiático para corte de alimentos de tamaño mediano.

<b>Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 19 cm</b>					Código SAP <b>1003095</b>	EAN 6 424009 783117
Altura: <b>2 cm</b>	Profundidad: <b>37,2 cm</b>	Anchura: <b>7,5 cm</b>	Peso: <b>0,11 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978311</b>	



Cuchillo robusto de hoja ancha y resistente. Perfecto para corte de alimentos de tamaño mediano.

<b>Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 15 cm</b>					Código SAP <b>1003094</b>	EAN 6 424009 783087
Altura: <b>2,5 cm</b>	Profundidad: <b>42,5 cm</b>	Anchura: <b>7,5 cm</b>	Peso: <b>0,12 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978308</b>	



Cuchillo grande de hoja ancha y resistente. Cuchillo versátil apto para cortar carne, trocear verdura y picar hierbas.



reddot design award  
winner 2013

<b>Cuchillo Santoku / Faca Santoku 17 cm</b>					Código SAP <b>1003097</b>	EAN 6 424009 783315
Altura: <b>2,5 cm</b>	Profundidad: <b>36,5 cm</b>	Anchura: <b>9,2 cm</b>	Peso: <b>0,13 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978331</b>	



Cuchillo asiático de hoja ancha. Cuchillo versátil apto para preparar carne, pescado y verdura.

<b>Cuchillo para pan / Faca para pão 23 cm</b>					Código SAP <b>1003093</b>	EAN 6 424009 783056
Altura: <b>2 cm</b>	Profundidad: <b>43 cm</b>	Anchura: <b>7,5 cm</b>	Peso: <b>0,14 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>978305</b>	



Cuchillo largo y resistente de hoja dentada. Corta las cortezas duras de pan si esfuerzo.

<b>Afilador de cuchillos / Afiador da facas Roll-Sharp™</b>					Código SAP <b>1003098</b>	EAN 6 424009 787009
Altura: <b>23,3 cm</b>	Profundidad: <b>3,7 cm</b>	Anchura: <b>8,8 cm</b>	Peso: <b>0,09 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua <b>978700</b>	



Afilador de fácil manejo con muela cerámica y base antideslizante apto para uso con ambas manos. Garantiza un filo óptimo y un funcionamiento duradero. Fácil de desmontar para su limpieza. Apto también para hojas gruesas, como la de los cuchillos grandes de cocina y de carnicero.

<b>Tacoma de 5 cuchillos / Bloco de 5 facas</b>					Código SAP <b>1003099</b>	EAN 6 424009 787917
Altura: <b>8 cm</b>	Profundidad: <b>38,7 cm</b>	Anchura: <b>18,7 cm</b>	Peso: <b>1,61 kg</b>	Unid / emb: <b>4</b>	Ref Antigua <b>978791</b>	



Tacoma apta para instalar en la pared, guardar en el cajón o tener en la encimera. La tacoma incluye: cuchillo pelador, cuchillo tomatero, cuchillo panero, cuchillo cocinero grande y cuchillo Santoku.



# Essential

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.116](#)

Tijeras / Tesouras [p.118](#)

Utensilios / Utensílios [p.119](#)



## Cuchillos / Facas Essential

<b>Cuchillo para pelar / Faca para descascar 7 cm</b>					Código SAP <b>1023780</b>	EAN 6 424002 006237
Altura: <b>29,5 cm</b>	Profundidad: <b>1,5 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002840</b>	



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.

<b>Cuchillo para mondar / Faca para aparar 11 cm</b>					Código SAP <b>1023778</b>	EAN 6 424002 006213
Altura: <b>29,5 cm</b>	Profundidad: <b>1,7 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,04 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002842</b>	



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.

<b>Cuchillo para tomates / Faca para tomates 12 cm</b>					Código SAP <b>1023779</b>	EAN 6 424002 006220
Altura: <b>29,5 cm</b>	Profundidad: <b>1,5 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,04 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002843</b>	



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.

<b>Cuchillo para pan / Faca para pão 23 cm</b>					Código SAP <b>1023774</b>	EAN 6 424002 006176
Altura: <b>43 cm</b>	Profundidad: <b>3 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,12 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002844</b>	



Cuchillo de hoja larga y dentada ideal para cortar pan sin esfuerzo.

Faca com lâmina longa e serrilhada ideal para cortar pão sem esforço.

<b>Cuchillo de cocina / Faca de cozinha 21 cm</b>					Código SAP <b>1023776</b>	EAN 6 424002 006190
Altura: <b>43 cm</b>	Profundidad: <b>3 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,1 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002851</b>	



Cuchillo polivalente para todo tipo de cortes en la cocina.

Faca polivalente para todos os cortes na cozinha.

<b>Cuchillo de cocinero / Faca de cozinheiro 21 cm</b>					Código SAP <b>1023775</b>	EAN 6 424002 006183
Altura: <b>43 cm</b>	Profundidad: <b>3 cm</b>	Anchura: <b>9 cm</b>	Peso: <b>0,12 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002845</b>	



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.

<b>Cuchillo para filetes / Faca de filetar 18 cm</b>					Código SAP <b>1023777</b>	EAN 6 424002 006206
Altura: <b>43 cm</b>	Profundidad: <b>3 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,08 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002852</b>	



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.

<b>Chaira / Afiador em aço 20 cm</b>					Código SAP <b>1023781</b>	EAN 6 424002 006244
Altura: <b>42,5 cm</b>	Profundidad: <b>2,5 cm</b>	Anchura: <b>7 cm</b>	Peso: <b>0,16 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002846</b>	



Para afilar los cuchillos.

Para afiar as facas.

<b>Tacoma de 5 cuchillos - madera / Bloco com 5 facas</b>					Código SAP <b>1023782</b>	EAN 6 424002 006251
Altura: <b>38 cm</b>	Profundidad: <b>8 cm</b>	Anchura: <b>16 cm</b>	Peso: <b>1,39 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1004931</b>	



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.

<b>Afilador de cuchillos / Afiador para facas</b>					Código SAP <b>1023811</b>	EAN 6 424002 006541
Altura: <b>22,7 cm</b>	Profundidad: <b>6,5 cm</b>	Anchura: <b>12,5 cm</b>	Peso: <b>0,08 kg</b>	Unid / emb: <b>6</b>	Ref Antigua <b>1001482</b>	



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

<b>Tijera para aves / Tesouras para aves</b>					Código SAP <b>1023819</b>	EAN 6 424002 006626
Altura: <b>2 cm</b>	Profundidad: <b>27,2 cm</b>	Anchura: <b>8,8 cm</b>	Peso: <b>0,14 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1002914</b>	



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.

<b>Tijeras de cocina con abrebotellas / Tesouras de cozinha 20 cm</b>					Código SAP <b>1023820</b>	EAN 6 424002 006633
Altura: <b>1,9 cm</b>	Profundidad: <b>25,2 cm</b>	Anchura: <b>8,8 cm</b>	Peso: <b>0,1 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1002915</b>	



Tijeras con hojas gruesas con la hoja inferior dentada que facilitan especialmente el corte. Para diestros y zurdos.

Tesouras com lâminas espessas com a lâmina inferior serrilhada que torna o corte particularmente fácil. Ambidextra.

## Utensilios / Utensílios Essential

<b>Pelador / Descascador</b>					Código SAP <b>1023786</b>	EAN 6 424002 006299
Altura: <b>24,5 cm</b>	Profundidad: <b>1,7 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002841</b>	



Para pelar frutas y verduras.

Para descascar frutas e legumes.

<b>Pelador de hoja giratoria / Descascador com lâmina giratória</b>					Código SAP <b>1023787</b>	EAN 6 424002 006305
Altura: <b>24,5 cm</b>	Profundidad: <b>1,7 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002855</b>	



Pelador de hoja giratoria para pelar frutas y verduras.

Descascador com lâmina giratória para descascar frutas e legumes.

<b>Pelador con hoja transversal / Descascador com lâmina transversal</b>					Código SAP <b>1023824</b>	EAN 6 424002 006671
Altura: <b>21 cm</b>	Profundidad: <b>1,5 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1023824</b>	



Pelador de hoja transversal (en Y) para pelar las verduras fácilmente.

Descascador com lâmina transversal (em Y) para descascar legumes facilmente.

<b>Cortador de quesos / Cortador de queijo</b>					Código SAP <b>1023789</b>	EAN 6 424002 006329
Altura: <b>22 cm</b>	Profundidad: <b>1,8 cm</b>	Anchura: <b>7,5 cm</b>	Peso: <b>0,04 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002859</b>	



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.

<b>Cortador de quesos tiernos / Cortador de queijos moles</b>					Código SAP <b>1023790</b>	EAN 6 424002 006336
Altura: <b>17 cm</b>	Profundidad: <b>1,8 cm</b>	Anchura: <b>7,5 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002860</b>	



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.



<b>Rallador 4 lados / Ralador 4 lados</b>					Código SAP <b>1023798</b>	EAN 6 424002 006411
Altura: <b>23 cm</b>	Profundidad: <b>8,3 cm</b>	Anchura: <b>11 cm</b>	Peso: <b>0,16 kg</b>	Unid / emb: <b>5</b>	Ref Antigua <b>1002895</b>	



Rallador rectangular clásico con todas las funciones de rallador estándar y un asa sólida en la parte superior.

Ralador retangular clássico com todas as funções de ralar standard e uma pega robusta na parte superior.

<b>Pincel / Pincel</b>					Código SAP <b>1023802</b>	EAN 6 424002 006459
Altura: <b>29 cm</b>	Profundidad: <b>1,5 cm</b>	Anchura: <b>6 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1003014</b>	



Pincel con cerdas naturales resistentes al calor.

Pincel com pelos naturais resistentes ao calor.

<b>Raspador de masa / Raspador</b>					Código SAP <b>1023803</b>	EAN 6 424002 006466
Altura: <b>35,8 cm</b>	Profundidad: <b>0,8 cm</b>	Anchura: <b>6 cm</b>	Peso: <b>0,05 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1003012</b>	



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.

<b>Cuchara / Colher</b>					Código SAP <b>1023804</b>	EAN 6 424002 006473
Altura: <b>38 cm</b>	Profundidad: <b>4 cm</b>	Anchura: <b>6,8 cm</b>	Peso: <b>0,03 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1003008</b>	



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.

<b>Cuchara para pasta / Colher de macarrões</b>					Código SAP <b>1023805</b>	EAN 6 424002 006480
Altura: <b>38 cm</b>	Profundidad: <b>5,5 cm</b>	Anchura: <b>6 cm</b>	Peso: <b>0,04 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1003009</b>	



Cuchara para pasta que permite sujetar la pasta para escurrirla o servirla. El orificio de la cuchara equivale a 2 porciones de espaguetis.

Colher para massas que permite segurar as massas para as escorrer ou as servir. O buraco na colher equivale a 2 porções de esparguete.

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



Cucharón antigoteo para diestros o zurdos. Capacidad 100 ml.

Concha anti-gota para destros ou canhotos. Capacidade 100 ml.

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



Espátula flexible, de cabeza asimétrica y bordes cortantes.

Espátula flexível, com cabeça assimétrica e os bordos cortantes.

<b>Batidor en espiral / Batedor em espiral</b>					Código SAP <b>1023809</b>	EAN 6 424002 006527
Altura: <b>35,5 cm</b>	Profundidad: <b>5,5 cm</b>	Anchura: <b>6,5 cm</b>	Peso: <b>0,02 kg</b>	Unid / emb: <b>10</b>	Ref Antigua <b>1003007</b>	



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.

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



Pinzas practicas para utilizar en superficies antiadherentes.

Pinça prática utilizável em superfícies antiaderentes.



## Tijeras / Tesouras

Familia de productos Familia de produtos	Instrucciones de lavado Instruções de lavagem	Material	Dureza	Softgrip™	Notas
<b>Classic</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero sueco Sandvik Aço sueco Sandvik	HRC 57	-	*
<b>Functional Form</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero sueco Sandvik Aço sueco Sandvik	HRC 57	•	
<b>Essential</b>	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 nº 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
<b>Norden</b>	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
<b>Titanium</b>	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
<b>Hard Edge</b>	Acero inoxidable japonés Aço inoxidável standard japonés	Pequeño / Pequena: 1,7 mm Grande: 2,2 mm	26+/-2	55+/-2 HRC	Santopreno (TPV) + polipropileno Aço inoxidável foSantoprene (TPV) + Polipropileno	Afilado en bisel Afiando em bisel	Se recomienda lavar a mano Lavagem à mão recomendada
<b>All Steel</b>	Acero alemán W.1-4116 Aço alemão W.1-4116	Pequeño / Pequena: 1,6 mm Grande: 2,1 mm	30+/-4	55+/-2 HRC	Acero inoxidable forjado & plástico POM Aço inoxidável forjado & plástico POM	Afilado en muelas Afiando em pedra	Apto para lavavajillas Lavável na máquina
<b>Norr</b>	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
<b>Functional Form</b>	Acero inoxidable japonés Aço inoxidável japonés	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
<b>Edge</b>	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*
<b>Essential</b>	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
<b>Norden Hierro forjado / Fonte</b>	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
<b>Norden Acero inoxidable Ollas / Aço Inoxidável Panelas</b>	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
<b>Norden Acero inoxidable Sartenes / Aço Inoxidável Frigideiras</b>	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
<b>Rotisser</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
<b>Rotisser Optiheat</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Inducción Indução
<b>All Steel</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Ceratec	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 240 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
<b>All Steel Pure</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	-	Acero inoxidable Aço inoxidável	máx. 270 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
<b>Hard Face</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
<b>Hard Face Optiheat</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec Superior	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Inducción Indução
<b>Hard Face Steel</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	Hardtec Superior	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
<b>Functional Form Sartén / Frigideira</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Aluminio Alumínio	Hardtec	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões
<b>Functional Form Ollas y Cacerolas / Panelas</b>	Apto para lavavajillas Lavável na máquina	Acero inoxidable Aço inoxidável	-	Baquelita Baquelite	máx. 150 °C	Todo tipo de fuego Todos os fogões





## 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.

### Limpeza

Todos los cuchillos Fiskars son compatibles con el lava-vajillas. 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-vajillas, 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 las facas Fiskars® presentan una dureza HRC incluida 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 danificará 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, enxágue 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 danificará a superfície.

No lava-loiças, assegure-se que as facas não vão estar em contacto com outros utensilios para não danificar o respectivo fio. Para evitar o depósito de ferrugem nas lâminas, por ocasião de uma lavagem na máquina de lavar loiça, abra a porta para deixar escapar o vapor. Pode igualmente secar as lâminas com um pano. Se aparecerem pontos de ferrugem, pode limpá-los com um produto de limpeza para aço.

### Arrumação

As facas correm o risco de serem danificadas dentro de uma gaveta (movimento e contacto com outros utensilios). Para que elas conservem o fio, arrume-as num bloco de madeira ou sobre uma barra magnética



## Tijeras

Los mangos de todas las tijeras Fiskars® han sido moldeados por inyección directamente en las hojas. Esto los hace lo más higiénicos posible porque no hay grietas ni espacios en los que se puedan acumular bacterias. Los mangos Fiskars® están fabricados de plástico resistente a los golpes.

Las hojas sin níquel están elaboradas con precisión y fabricadas de acero templado sueco Sandvik con durezas de HRC 55 o HRC 57. En las tijeras Fiskars, la tensión entre las hojas se puede ajustar fácilmente con el tornillo.

### Mantenimiento

La mayoría de los mangos de las tijeras Classic de Fiskars® están fabricados de tereftalato de polibuteno (PBT), un plástico que se puede esterilizar eficazmente usando rayos gama o bien un autoclave. Si usa un autoclave, la temperatura no debe superar los 137 °C. Es conveniente mantener las hojas afiladas mediante el uso regular de un afilador Clip-Sharp de Fiskars®. Las tijeras generalmente pueden lavarse en lavavajillas.

## Tesouras

As pegas de todas as tesouras Fiskars® foram moldadas por injeção directamente sobre as lâminas. Isto confere-lhes a melhor higiene possível já que não apresentam qualquer fissura nem interstício no qual as bactérias se poderiam acumular. Estas pegas foram criadas numa matéria plástica que resiste aos choques.

As lâminas isentas de níquel são afiadas com uma grande precisão e são fabricadas num aço sueco Sandvik reforçado, apresentando uma dureza HRC de 55 ou 57. A tensão entre as lâminas pode ser facilmente ajustada com ajuda do parafuso.

### Manutenção

A maioria das pegas das tesouras da gama Fiskars® Classic foram fabricadas em politereftalato de butileno (PBT), um material plástico facilmente esterilizável através de raios gama ou numa autoclave. Se utilizar uma autoclave, a temperatura não deve exceder 137°C. É igualmente conveniente afiar regularmente as lâminas com ajuda do afiador Fiskars®.



## Cocción

Fiskars utiliza materiales duraderos de alta calidad e invierte también en I+D para fabricar los mejores utensilios de cocción cada día.

### Aluminio y acero inoxidable

para hacer las mejores sartenes y cacerolas

El aluminio es el mejor material para fabricar utensilios de cocción porque es un excelente conductor del calor. Y los bordes de las sartenes participan también en la cocción de los alimentos. Los utensilios de cocción de aluminio son fáciles de manejar ya que es un material ligero. También es un material frágil, por lo que aplicamos un revestimiento para que la sartén resista mejor el desgaste.

El acero inoxidable es sumamente duradero, de fácil mantenimiento y limpieza. Soporta temperaturas muy altas, así como el contacto con productos corrosivos como los productos ácidos (sólo una fuerte concentración de sal o de ácidos muy fuertes pueden dañar una superficie de acero inoxidable).

Los productos cuyas asas son de baquelita pueden utilizarse en el horno hasta 150° y aquellos cuyas asas son de acero inoxidable pueden soportar hasta 250°.

### Revestimientos

La calidad de un revestimiento es esencial, por eso Fiskars trabaja constantemente para mejorar la resistencia y la anti adherencia de sus revestimientos. El revestimiento en PTFE de Fiskars es totalmente antiadherente. Otras ventajas de este revestimiento son también su resistencia mejorada al desgaste y a la corrosión. Para una mayor durabilidad de los utensilios de cocción, es preferible utilizar utensilios de plástico o de madera. 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.

### Limpeza

Limpia 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 contêm 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 evapore, a frigideira/caçarola está suficientemente quente. Cozer a temperatura moderada. Temperaturas superiores a 250° podem danificar os revestimentos. Não acrescentar sal antes da água ferver. Não conservar alimentos nas frigideiras/caçarolas com revestimento. Não mergulhar a frigideira/caçarola quente em água fria porque o choque de térmico pode danificar a base.

### Limpeza

Limpar a frigideira/caçarola antes da primeira utilização e lavar imediatamente após cada utilização. Os produtos em aço inoxidável são compatíveis com a máquina de lavar loiça. Lavar manualmente os utensilios de cozedura em alumínio e em aço inoxidável com revestimento melhora a sua durabilidade.

̄ Todos os produtos Fiskars Cozinha foram testados e aprovados para uma utilização com contacto alimentar.









Fiskars lleva modelando el mundo desde 1649. Nuestras tijeras han cortado millones de metros de tela. Nuestras hachas han talado millones de troncos. Nuestros cuchillos han cortado millones de rebanadas de pan. Nuestras sartenes han frito millones de filetes bien marinados, todo ello para alcanzar el 100 % de felicidad.

Fiskars, a moldar o mundo desde 1649. As nossas tesouras cortaram milhões dos metros de tecidos. Os nossos machados cortaram milhões de toros. As nossas facas cortaram milhões de fatias de pão. As nossas frigideiras fritaram milhões de bifes cuidadosamente temperados - tudo para alcançar 100% de Felicidade.

**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](http://www.fiskars.es)

CATESPTCUI21

**FISKARS®**