VIKINGSUN®

PROFIL JUL 2014

CHROMA

type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHE

FLAME BOY®

EN UPPSKATTAD JULKLAPP ÅR EFTER ÅR! PERFEKT FÖR ATT SAMLA IHOP TILL EN BRA KNIVSERIE!

Vi pratar förstås om de prisbelönta knivarna från CHROMA type 301 med design av F.A. Porsche. Den senaste utmärkelsen är bäst i test i Testfaktas test av kockknivar, mars 2011.

”Man kan känna med bara handen att det skiljer ganska mycket i skärpa mellan knivarna. Porsche och Mac är jättevassa medan Sabatier och Ikea är klart slöare, säger Magnus Palm, testledare på SP.”

Knivarna är välbalanserade och inger en exceptionell känsla. De är kända för sin rena design med ett integrerat knivblad och skaft i högklassigt japanskt stål.

Knivbladet är tillverkat i 301-stål med 15 graders slipvinkel som ger en extrem skärpa. Metallpärlan på vardera sida av kniven markerar skaftets slut och ger ett suveränt tumme- /pekfingergrepp. Skaftet ligger perfekt i handflatan.

Som Englands mest presigefyllda branchtidning RESTAURANT MAGAZINE skrev:

”Just the right grip, just the right balance, just the right price.”

P3 P6 P7 P9 P18 P19 P21 P79

KUNDVÄRDE

Art nr	Modell	Rek. pris, exkl. moms	*Butikspris, inkl. moms*
	Kampanjpris – se separat Nettoprislista		
P3	Allkniv, 15 cm	360:-	*1.075:-*
P6	Brödkniv, 21 cm	360:-	*1.075:-*
P7	Filékniv, 19 cm	310:-	*895:-*
P9	Skalkniv, 8 cm	250:-	*495:-*
P18	Kockkniv, 20 cm	360:-	*1.295:-*
P19	Universalkniv, 12 cm	265:-	*649:-*
P21	Santoku, 18 cm	360:-	*1.195:-*
P79	SET filé- & skalkniv – P7+P9	420:-	*1.290:-*

P18

Tacksamma förpackningar för att göra fina julklappar!
Vi kan ordna paketinslagning vid behov. 20 kr/paket.

P79

P3

Allkniv

Det här är en av de populäraste knivarna i type 301-serien.

Bladet är tillräckligt högt för att du ska kunna skiva och hacka med kniven utan att slå knogarna i skärbrädan.

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P3

P6

Brödsåg

Nu kan du bestämma tjockleken på dina brödskivor och få minimalt med smulor på skärbrädan!

Brödsågen ligger perfekt i handflatan och skivar alla typer av bröd.

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P6

P7

Filékniv

Den här kniven är enligt många den bästa filékniven på marknaden. Med en väl avvägd flexibilitet kan du enkelt bena ut fisken och putsa steken.

Dessutom är kniven riktigt snygg!

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P7

Liten skalkniv

P9 är en idealisk liten skalkniv.

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P9

P9

Liten universalkniv

Det här är egentligen en fruktkniv, men många anser att det är en idealisk all- och skalkniv.

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P19

P19

Kockkniv

Det här vår bästsäljare och den kockkniv som fick bäst i test i Testfaktas test av kockknivar, mars 2011.

Den har en perfekt balans och en gynnsam bladlängd på 20 cm.

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P18

P18

P21

Kockkniv med luftspalt

Luftspalten gör kockkniven följsam och det som skivas släpper lätt från bladet.

* Japanskt 301-stål i bladet
* 18/10-stål i handtaget
* 15 graders slipvinkel
* Slipas med keramiskt bryne eller sten
* Levereras i fin MDF-box
* Art nr P21

EN HET JULKLAPP TILL DET LILLA EXTRA I JULKÖKET!

Bränn till pajen eller gratängen lite extra i kanterna, sota laxen, tillaga karamelliserade aprikoser eller gör en Crème brûlée alternativt Crema Catalana. Möjligheterna är många!

Brännaren är tillverkad i melamin och är enkel att använda med vanlig tändargas. Lågan regleras mellan 10–25 mm och hamnar automatiskt i låst läge vid avstängning. En fyllning med butangas räcker normalt i 30–40 minuter. Lågans maxtemperatur är ca 1300°C.

Ramekinerna är tillverkade vitt, ugnsfast porslin. De rymmer 100 ml, är 28 mm höga samt har en diameter på 10 cm. De passar perfekt för crème brûlée, crema catalana, ägg benedict, pajer och små gratänger. De är även trevliga vid servering av snacks och tilltugg.

Paul Svenssons favoritrecept till Crema Catalana medföljer på förpackningen.

FLAME BOY®

Art nr	Modell	*Butikspris, inkl. moms*
	Kampanjpris – se separat Nettoprislista	
VSFB1	Livsmedelsbrännare, vit	*345:-*
VSFB2	Livsmedelsbrännare, svart	*345:-*
VSFB3	Livsmedelsbrännare, röd	*345:-*
VSFB6	Röd livsmedelsbrännare + 6 st ramekiner	*675:-*
VSFB7	Svart livsmedelsbrännare + 6 st ramekiner	*675:-*