



3 lager stål

Serien Seki Magoroku Composite från KAI är knivar gjorda i tre lager högkvalitativt stål. Kärnan är tillverkad i hårt stål som omges av två mjukare lager. Kontrasten mellan det spegelblanka kärnstålet och de yttre satinpolerade lagren ger bladet en unik effekt, både estetiskt och matlagningsmässigt. Pris: santokukniv 16,5 cm 2 895 kr, kockkniv 21 cm 2 995 kr och skalkniv 9 cm 2 195 kr.

Aktuellt från Sundqvist

Högupplösta bilder finns att ladda ner i bildbanken, perpr.se, eller klicka någonstans på sidan för att komma till bildbanken. För utlåning, utlottningar och eventuella frågor vänligen kontakta Emilia Brandt, 08-400 255 19, emilia@perpr.se.



Professionellt slipresultat!

Med KAI Shun Professionals elektriska våtslip kan du få samma slipresultat som hos en professionell slipare. Våtslipen är konstruerad för att kunna slipa i både japansk (ca 15 grader) och europeisk (ca 20 grader) slipvinkel. Pris 3 995 kr.



25 års garanti

Regensburg är en ny kulörserie från Zassenhaus. Kvarnen har en lasering som gör att träets ådring framträder och en vacker högblank pianolack skyddar. Finns i sex färger: svart, röd, vit, kiwi, orange och blå. Zassenhaus keramiska malverk har 25 års garanti. Pris 595 kr.

Färgglada nyheter

Smörknivar från Zassenhaus i rostfritt med överdrag av non-stickmaterial och med handtag i plast. Pris 249 kr för set om fyra knivar i färgkombinationen multicolor.



Sautouse Fusion 5 från Scanpan med praktisk måttskala och dropfri kant är perfekt att tillaga såser i. Finns i tre storlekar, 18 cm, 20 cm och 22 cm. Pris 895 kr, 995 kr resp. 1 095 kr.

Vacker skärbräda i Akacia

Skärbräda från Zassenhaus i det vackra, hårda, mörka träslaget Akacia. Finns i flera storlekar och modeller från 28 - 49 cm. Pris från 129 kr till 599 kr.

