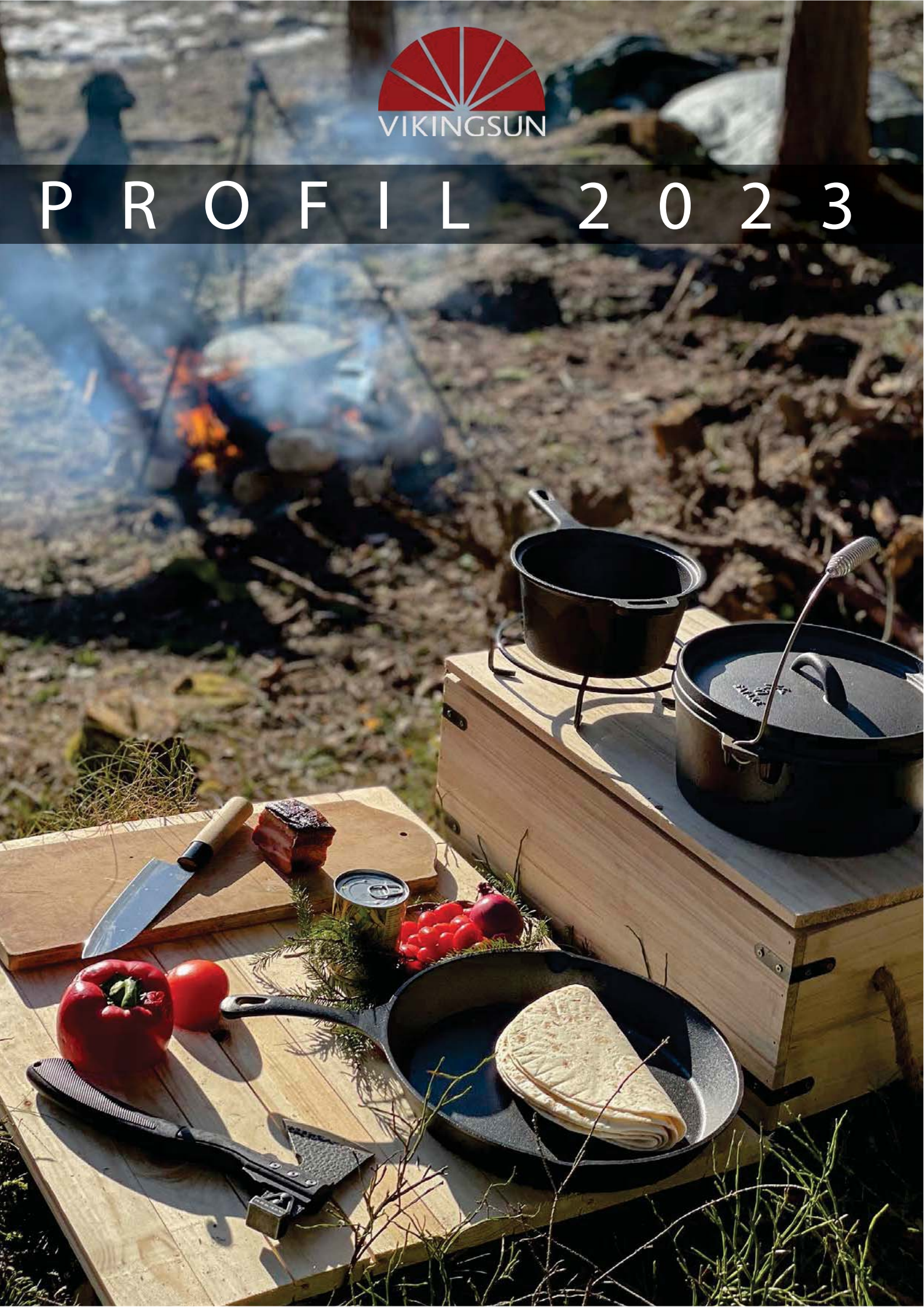




P R O F I L 2 0 2 3







TRIPOD LITEN - S-TRIPOD-S
Liten trebensställning med
kedja & krok för öppen eld.

Rek.pris: 479 kr



TRIPOD STOR - S-TRIPOD-XL
Stor trebensställning med 4 kedjor,
krokar och canvaspåse.

Rek.pris: 959 kr



GRILLGALLER - S-RACK40
Grillgaller, 40 cm. Perfekt att användas med
S-Tripod.XL.

Rek.pris: 159 kr



VÄNDBART STEKBORD - S-FRS-301C
Vändbar grillplatta för öppen eld/spis/grill.

Rek.pris: 479 kr





OUTDOOR KIT - S-OUTDOORKIT

Outdoor Kit levereras i en vacker trälåda med rejäla rephandtag. Båda grytor, stekpanna och stekbord fungerar båda på eld, grill, gasspis och induktion. Förvaringslåda av trä med dubbla rephandtag, hängbar gjutjärnsgryta med lock, stekpanna i gjutjärn, med dubbla hållpipar, liten gjutjärnskastrull med lock, underlägg till kastrull, grillplatta i gjutjärn, dubbelsidig & eldkrok.

Rek.pris: 2159 kr



SMASHBURGERPRESS - S-FRS-436

Smash Burger Press i gjutjärn för de godaste hamburgarna.

Rek.pris: 239 kr



UNIVERSALTÄNDARE - SLT1

Universaltändare / Liten livsmedelsbrännare som drivs med tändargas/butangas. Tänd ljusen, marshallerna, brasan eller bränna av en brûlée.

Rek.pris: 319 kr



VILDMARKSYXA - S-MA005 & S-MA008

Yxorna har hammare på klacken och kraftigt skaft i glasfiber med specialgrepp för att spänta tändved och annat finlir. Två storlekar - 27 cm, 426 g och 37 cm, 675 g

Rek.pris: S-MA005 399 kr / S-MA008 479 kr





SATAKE
OUTDOOR

SATAKE

FLAME KING - SFKB

Detta är en brännare som kan användas till så mycket mer än karamellisering av Crème Brûlée. Använd den både som en tillagningsmetod och till smaksättning.

Rek.pris: 399 kr



FLAME MASTER - MRC-995A

Flame Master är en proffsbrännare med grillnings/stekningsfunktion. I kockarnas värld kallas den även för en handsalamander.

Rek.pris: 1039 kr





Satake Stekpannor har fantastiska egenskaper. Stekpannorna är tillverkade i lättvikts gjutjärn med Honeycomb PPG Xylan plus-beläggning.

PPG Xylan Plus Coating är en patenterad non-stickbeläggning som utklassar allt vi tidigare provat. Den knottiga ytan gör att råvaran inte fastnar i pannan och ger utmärkt stekyta. Stekpannan kombinerar de suveräna egenskaperna hos en gjutjärns spanna med fördelarna av non-stick-beläggning.

24 cm Stekpanna - Spanna24

Rek.pris: 479 kr

28 cm Stekpanna - Spanna28

Rek.pris: 639 kr



SATAKE



GJUTJÄRNSMORTEL - S-FRS-521

Testvinnande morteln från Satake. Morteln är 15,5 cm i diameter och 100% tillverkad av gjutjärn.

Rek.pris: 319 kr



MULTISAX 5 FUNKTIONER - SSAXMP

Titankökssax i presentask med 5 olika funktioner. Precisionsslipade blad och ergonomiskt utformade handtag för extra bra grepp och säker användning.

Rek.pris: 280 kr



SALTSTEN HIMALAYA MED HÅLLARE - SSH30

Saltsten från Himalaya med hållare. För tillagning både kall och varm, ger den perfekta sältan!
30 x 20 cm

Rek.pris: 479 kr



SKÄRBRÄDA I ACACIA - SSB1

Vacker skärbräda av Akaciaträ. Brädan har centimeter markeringar för att förenkla och öka precisionen.
35,5 x 23,5 cm

Rek.pris: 639 kr

SATAKE HOUCHO (Kniv på Japanska) som trots sitt låga pris och diskreta design är en kniv som har en rakbladsvass egg, är fjäderlätt och överlever i generationer om man sköter om dem.

HOUCHO KNIVSET 4 KNIVAR - SHG109W
21 cm Gyuto, 17 cm Filékniv, 17 cm Hakata
och 12 cm Petty.

Rek.pris: 1599 kr



HOUCHO KNIVSET 6 KNIVAR - SHG108W
17 cm Santoku, 17 cm Nakiri, 21 cm Sashimi,
12 cm Petty, 17 cm Gyuto och 20 cm Brödkniv.

Rek.pris: 2399 kr





KNIVBLOCK FÖR 5 KNIVAR + 2 FACK - CO4870
Ett elegant knivblock i träslaget akacia från Continenta med plats för 5 knivar, en skärpstav och en sax.

Rek.pris: 519 kr



KNIVBLOCK FÖR 6 KNIVAR + 3 FACK - CO4871
Ett läckert och rejält knivblock från Continenta i 100% naturligt trä. (Akacia) Blocket är lutande för bättre överblick och åtkomst. Blocket har plats för 6 knivar och ytterligare tre redskap, till exempel en sax, bryne eller dylikt.

Rek.pris: 639 kr



SKÄRBRÄDA MEDIUM MED 1 BLECK - CO4026
En kraftig och stabil skärbräda i gummiträ från Continenta med uppsamlingslåda i rostfritt stål. 39x27 cm.

Rek.pris: 879 kr



SKÄRBRÄDA STOR MED 1 BLECK - CO4027
En kraftig och stabil skärbräda i gummiträ från Continenta med uppsamlingslåda i rostfritt stål. 48x32 cm.

Rek.pris: 1199 kr



SKÄRBRÄDA STOR MED 3 BLECK - CO4028
En kraftig och stabil skärbräda i gummiträ från Continenta med uppsamlingslåda i rostfritt stål. 48x32 cm.

Rek.pris: 1439 kr



HUSHÅLLSTERMOMETER RÖD - M514R
Oumbärlig när du måste ha järnkoll på temperaturen för att få perfekt resultat.

Rek.pris: 223 kr



HUSHÅLLSTERMOMETER SVART - M514B
Oumbärlig när du måste ha järnkoll på temperaturen för att få perfekt resultat.

Rek.pris: 223 kr



DIGITAL UGNSTERMOMETER - ME217
Display med stora siffror och lättlästa tecken isblått bakgrundslys indikerar både nuvarande temperatur som inställd sluttemperatur.

Rek.pris: 399 kr



MANDOLIN KERAMISK SVART - CSN-202BK
Prisbelönad mandolin som blivit bäst i test i både Ica-kuriren, Allt om mat och Aftonbladet.

Rek.pris: 399 kr



MANDOLIN KERAMISK RÖD - CSN-202RD
Prisbelönad mandolin som blivit bäst i test i både Ica-kuriren, Allt om mat och Aftonbladet.

Rek.pris: 399 kr



KERAMISK KRYDDKVARN - CM-30SS
Den smarta designen med malningen uppåt gör att köksbänkar och matsalsbord hålls rena från kryddrester.

Rek.pris: 399 kr

CHROMA type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHE

Knivens handtag är framtaget av F.A. Porsche Design

tillsammans med Österrikes "Chef of the decade" år 1990, Jörg Wörther.

Ett verkligen unikt handtag som i första anblick kan se obekvämt ut men många anser att de aldrig tagit tag i ett skönare handtag - och handtaget är lika viktigt som bladet! Prova dem själv i din hand, kanske du hittat just din kniv!

Handtaget i Chroma 301 är gjort i av 18/0-stål och bladet i japanskt 301-stål. Bladet i varje kniv är omsorgsfullt slipat för hand av en mästare. En speciell slipmetod används för att bladet ska hålla skärpan länge och även vara väldigt lätt att slipa upp.

Knivarna finns med en väldig bredd av olika modeller och gör Chroma Type 301 till en suverän verktygslåda vid skärande, styckande, putsande, hackande mm. Det är även en härlig serie vackra kvalitetsknivar att fylla sina knivlister med.

JAPANSK KOCKKNIV, 18 cm - P21P

Type 301-serien blev bäst i test när Testfakta provade kockknivar. Den här Santokun har en luftspalt som gör den mer följsam och får skivorna att släppa lättare från bladet.

Rek.pris: 1279 kr



CHROMA type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHE



JAPANSK KOCKKNIV, 15 cm - P3P

En av de mest omtyckta knivarna i type 301-serien. Bladet är tillräckligt högt för att du ska kunna skiva och hacka utan besvär.

Rek.pris: 1159 kr



KOCKKNIV/GRÖNSAKSKNIV, 14 cm - P4P

P4:an med 14 cm blad är en mindre allkniv – faktiskt speciellt uppskattad bland kvinnor.

Rek.pris: 1039 kr



SLICER, 19 cm - P5P

Trancherkniv som låter dig skära tunna fina skivor av steken.

Rek.pris: 1079 kr



BRÖDKNIV, 21 cm - P6P

Du skivar enkelt alla typer av bröd, i tunna eller tjocka skivor, med ett minimum av smulor på skärbrädan. En brödkniv i ypperlig klass.

Rek.pris: 1079 kr



FILÉKNIV, 19 cm - P7P

Tack vare en väl avvägd design kan du på ett smidigt sätt både bena ut fisk och putsa stekar. Flexibel filékniv.

Rek.pris: 919 kr

CHROMA type 301

DESIGN BY F.A.PORSCHÉ



KOCKKNIV, 20 cm - P18P

Detta är bästsäljaren i hela type 301-serien, med perfekt balans och en bladlängd på 20 cm.

Rek.pris: 1199 kr



LITEN UNIVERSALKNIV, 12 cm - P19P

Det här är egentligen en fruktkniv, men den är idealisk även som en liten allkniv eller skalkniv.

Rek.pris: 719 kr



LAXKNIV, 30 cm - P26P

En laxkniv med flexibelt blad på hela 30 cm som gör att du enkelt skär långa fina snitt.

Rek.pris: 1039 kr



KNIVSET 2 KNIVAR - P29P

I detta knivset ingår en japansk kockkniv (P2P) och en skalkniv (P9P). Knivarna ligger i en snygg MDF-box.

Rek.pris: 1599 kr



KNIVSET 3 KNIVAR - P529P

I detta knivset ingår en japansk kockkniv, en tranchérkniv och en skalkniv. Knivarna ligger i en snygg MDF-box.

Rek.pris: 2599 kr

Vulkanus

simply.sharp



KNIVSLIP CLASSIC - MSVP20G2

Vulkanus anpassar slipvinkeln automatiskt mellan 11 - 21 graders vinkel. Den ger ett förbättrat slipresultat, bättre grepp för öppning av de vinklade slipstålen, kraftigare fjädring och kraftigare slipstavar. Från sushiknivar till jakt- och fickknivar, även tandade knivar! VULKANUS® Classic är gjord av svart plast.

Rek.pris: 879 kr



KNIVSLIP PROFESSIONAL - MSVA20G2

Vulkanus anpassar slipvinkeln automatiskt mellan 11 - 21 graders vinkel. Den ger ett förbättrat slipresultat, bättre grepp för öppning av de vinklade slipstålen, kraftigare fjädring och kraftigare slipstavar. Från sushiknivar till jakt- och fickknivar, även tandade knivar! VULKANUS® Professional är gjord av Stainless Steel.

Rek.pris: 1599 kr



KNIVSLIP, POCKET VERSION - MSPB04BL

Vulkanus Pocket är en mycket kvalitativ knivslip trots sin ringa storlek. Den har i stort sett samma egenskaper som de större modellerna Vulkanus Classic och Vulkans Professional.

Rek.pris: 519 kr



tiikim

www.tiikim.se

tiikim@telia.com

Besök, post samt leveransadress

Hallonbacken 1B, 135 62 Tyresö

Tel.08- 600 28 10