



URVAL FRÅN
SUNDQVISTS SORTIMENT



SUNDQVIST



a cut above the rest.

GLOBAL®

INNEHÅLL:

GLOBAL

04

BENRINER

07

SCANPAN

08

YAXELL

12

TAMAHAGANE

15

ZASSENHAUS

16

PULLTEX

18

FULLSTÄNDIGT SORTIMENT:

WWW.SUNDQVIST.SE



GLOBAL®

Den första Globalkniven designades i Japan år 1985. Nu precis som då tillverkas Globalkniven av Globals egen stålblandning Cromova 18. Kombinationen av ett fantastiskt stål, en exceptionell skärpa och en tidlös design gjorde att Globalkniven snabbt blev populär. Först tog proffskockarna kniven till sina hjärtan, sedan följde hemmakockarna efter. Idag är Global ett av Sveriges mest omtyckta knivmärken och företaget fortsätter att leverera nya, innovativa modeller av köksknivar. Sedan många år tillbaka har Global ett nära samarbete med bland annat Svenska Kocklandslaget och Årets Kock.



GLOBALS AMBASSADÖR

Edin Dzemat är ett energiknippe med många järn i elden. 2013 utsågs han till Årets Werner, 2013–2015 var han lagkapten för Svenska kocklandslaget och 2014 ledde han laget till ett silver i VM i matlagning. Två år senare stod Edin som segrare i TV-programmet Kockarnas kamp. Parallellt med tävlandet har Edin arbetat som gastronomisk ledare på Kosta Boda Art Hotel i Småland.



SERIE: Global
Kockkniv 20 cm
LEV.ART: G-2



SERIE: Global
Grönsakskniv 18 cm
LEV.ART: G-5



SERIE: Global
Brödkniv 22 cm tandad
LEV.ART: G-9



SERIE: Global
Kockkniv 24 cm
LEV.ART: G-16



SERIE: Global
Filékniv 16 cm flexibel
LEV.ART: G-21



SERIE: Global
Filékniv 21cm flexibel
ART: 831446 | LEV.ART: G-30



SERIE: Global
Knivset 3-del G-9, G-2, GS-11
LEV.ART: G-9211



SERIE: Global
Grönsakskniv 14 cm
LEV.ART: GS-5



SERIE: Global
Allkniv flexibel 15 cm
LEV.ART: GS-11



SERIE: Global SAI
Kockkniv 19cm
LEV.ART: SAI-01



SERIE: Global SAI
Allkniv flexibel, enkelstål 17cm
LEV.ART: SAI-M05



SERIE: Global SAI
Grönsakskniv 15cm
LEV.ART: SAI-M06



SERIE: Global NI
Kockkniv Oriental 20 cm
LEV.ART: GN-009



SERIE: Global NI
Allkniv Oriental flexibel 16 cm
LEV.ART: GNM-04



SERIE: Global NI
Grönsakskniv Oriental 15 cm
LEV.ART: GNM-07



SERIE: Global
Diamantskärpstav 26 cm
LEV.ART: G-38/B



SERIE: Minosharp
Slipsten kombi m. fixtur #220/1000
LEV.ART: MC-471



SERIE: Minosharp
Våtslip - MinoSharp PLUS 3
LEV.ART: MC-550



SERIE: Global
Knivväska för 11 knivar
LEV.ART: G-667/11

VÄSSA DINA KUNSKAPER!

Har du koll på hur du på bästa sätt ser till att du har den vassaste kniven i lådan? Om du sköter dina knivar håller de en livstid!

För att skärpa kniven använder du enklast en skärpstav eller en våtslip någon gång i veckan. Minosharps våtslip är anpassad efter vinkeln på japanska knivar (12-15 grader) och genom några drag är din kniv redo för nya köksupdrag. Vill du ge din kniv extra kärlek så slipar du fram ny egg på slipsten, med rätt teknik så blir kniven som ny igen.



ベニリナー **BENRINER**

Benriner är ett japanskt företag som gjort sig kända världen över för sina smidiga, sylvassa mandoliner. Mandolinerna har utbytbara blad för strimling och julienne samt en steglös inställning för raka knivblad.

Det går även att ställa glidplattan högre än bladet, för att skydda bladet och fingrarna under förvaring. Förutom den traditionella, plana mandolinen har Benriner tagit fram en vertikal och en horisontell grönsaksvarv. Samtliga produkter är tillverkade i rostfritt stål och livsmedelsklassad plast.



SERIE: Benriner
Mandolin 6,4 cm vit
LEV.ART: BN-64/W



SERIE: Benriner
Mandolin 9,5 cm vit
LEV.ART: BN-95/W



SERIE: Benriner
Grönsaksvarv horisontell vit
LEV.ART: BN-7/W



SERIE: Benriner
Plant blad för BN-64/W
LEV.ART: BN-101



SERIE: Benriner
Plant blad för BN-5, 95/W & 120/W
LEV.ART: BN-108



SCANPAN®

DENMARK

Scanpan grundades 1956 och har sitt säte utanför Århus i Danmark. I sortimentet finns stek- och kokkärl av alla dess slag, allt från belagda pannor av återvunnen aluminium till kopparpläterade sauteuser och långpannor. Scanpan ligger alltid i framkant när det gäller att ta fram nya, banbrytande produkter. Tillverkningen sker i en högteknologisk fabrik med ett tydligt kvalitets- och miljöfokus. Scanpans stekpannor har prisats i produkttester och hjälpt kockar att vinna prestigefulla tävlingar, såsom SM, EM och VM i matlagning. Scanpan är en stekare i världsklass, helt enkelt!



SCANPANS AMBASSADÖR

Thomas Sjögren har trots sin unga ålder en imponerande meritlista. Som junior tog han silver i Nordiska Mästerskapen 2013 och Culinary World Cup 2014. Han har också arbetat på flera framstående restauranger såsom Salt & Sill, Thörnströms Privata Rum och Swedish Taste. Idag driver han Skärets Krog på Smögen. Thomas vann Årets Kock 2015 och Kockarnas kamp 2018 och blev, i båda tävlingarna, den yngsta segraren någonsin.



SERIE: Scanpan CTX
Stekpanna 20 cm
 LEV.ART: SP-65002003



SERIE: Scanpan CTX
Stekpanna 24 cm
 LEV.ART: SP-65002403



SERIE: Scanpan CTX
Stekpanna 26 cm
 LEV.ART: SP-65002603



BÄST I TEST
AFTONBLADET 2016 & 2017



SERIE: Scanpan CTX
Stekpanna 28 cm
LEV.ART: SP-65002803



SERIE: Scanpan CTX
Stekpanna 32 cm
LEV.ART: SP-65003203



SERIE: Scanpan Classic
Grillpanna 28x28 cm
LEV.ART: SP-42301200



SERIE: Scanpan Fusion 5
Sauteuse 1,3 l
LEV.ART: SP-74141800



SERIE: Scanpan Fusion 5
Sauteuse 1,8 l
LEV.ART: SP-74142000



SERIE: Scanpan Fusion 5
Sauteuse 2,7 l
LEV.ART: SP-74142200



SERIE: Scanpan Fusion 5
Kastrull med lock 1,3 l
LEV.ART: SP-74231400



SERIE: Scanpan Fusion 5
Kastrull med lock 2,0 l
LEV.ART: SP-74231600



SERIE: Scanpan Fusion 5
Kastrull med lock 2,7 l
LEV.ART: SP-74231800



SERIE: Scanpan Fusion 5
Långpanna/roaster ind. 35 x 24 cm
LEV.ART: SP-74403500



SERIE: Scanpan Fusion 5
Kastrull med lock 3,7 l
LEV.ART: SP-74232000



SERIE: Scanpan Fusion 5
Gryta med lock 5,2 l
LEV.ART: SP-74252400



SERIE: Scanpan Fusion 5
Stekpanna 28 cm
LEV.ART: SP-74002800



SERIE: Scanpan Fusion 5
Stekpanna 32 cm
LEV.ART: SP-74003200



SERIE: Scanpan Fusion 5
Gryta med lock 7,6 l
LEV.ART: SP-74502400

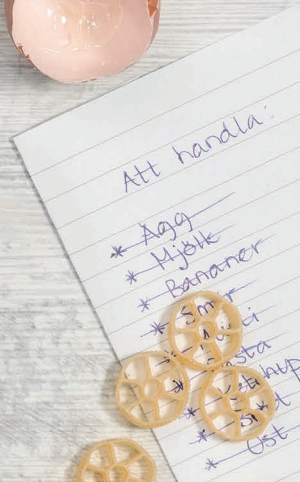
MARKNADENS TUFFASTE BELÄGGNING

Scanpans patenterade non-stickbeläggning heter Stratanium och är dubbelt så hållbar jämfört med andra beläggningar på marknaden.

Beläggningen är helt fri från skadliga och miljöfarliga PFOA-ämnen och stekpannan fungerar på alla typer av värmekällor. Tillsammans med non-stickbeläggningen har pannan hela sju lager rostfritt stål varvat med aluminium som ger bästa möjliga värmspridning.

EN STEKARE I VÄRLDSKLASS

FÖR BÅDE PROFFS- & HEMMAKOCKAR



- * Ägg
- * Mjölk
- * Bananer
- * Smör
- * Macci
- * Pasta
- * Cheddar
- * Ost



BÄST I TEST
AFTONBLADET 2016 & 2017

SCANPAN®
CERAMIC TITANIUM
CTX



Yaxell grundades i Seki 1932. Familjeföretaget drivs idag av Takeshi Yamada san, som är fjärde generationen knivtillverkare. Seki är känd som den japanska kniv- och svärdtillverkningens huvudstad. Yaxell har tagit vara på kunskaperna, som gått i arv i generationer, och i sin tillverkning kombinerar de ny teknologi med traditionellt hantverk. Sedan starten har företaget varit en av Japans ledande knivtillverkare. Knivarnas otroliga skärpa och fascinerande damaskusmönster har gjort dem populära i så väl restaurangkök som hos kvalitetsmedvetna hemmakockar.



YAXELLS AMBASSADÖR

Frida Ronge sätter alltid kvalitet i första rummet. När hon skapar sina rätter använder hon svenska råvaror och lägger till smaker och tekniker från Japan. 2013 fick Frida utmärkelsen Årets Rising Star. Sedan dess har det varit en spikrak resa till toppen av restaurangvärlden, via restaurang vRÅ i Göteborg till de rosade restaurangerna TAK och UNN på hotell At Six i Stockholm.



SERIE: Yaxell Zen
Kockkniv 20 cm
LEV.ART: Y-35500



SERIE: Yaxell Zen
Grönsakskniv 18 cm
LEV.ART: Y-35504



YAXELL
JAPAN



SERIE: Yaxell Super Gou
Kockkniv 20 cm
LEV.ART: Y-37100



SERIE: Yaxell Zen
Santokukniv 16,5 cm
LEV.ART: Y-35501



SERIE: Yaxell Zen
Allkniv 12 cm
LEV.ART: Y-35502



SERIE: Yaxell Super Gou
Santokukniv 16,5 cm
LEV.ART: Y-37101



SERIE: Yaxell Super Gou
Allkniv 12 cm
LEV.ART: Y-37102



SERIE: Yaxell Super Gou
Grönsakskniv 18 cm
LEV.ART: Y-37104

FUNKTIONELLA KONSTVERK

Yaxella knivar är inte bara vackra konstverk, de är designade och omsorgsfullt tillverkade för att prestera optimalt i kökets hårda miljö.

Ett exempel på det är knivarnas handtag som är tillverkade av canvas-micarta. Materialet framställs av linneduk och specialplast, som pressas samman under högt tryck och hög temperatur. Detta ger ett hårt, vattentåligen och hygieniskt material som lämpar sig perfekt i köksmiljö.



繁 TAMAHAGANE
SAN 3-Ply Special Steel
JAPAN

I Japan väcker ordet "tamahagane" en glöd hos alla som har ett intresse för knivar. Namnet kommer från det mytomspunna stål som används vid tillverkning av katanasvärd, det vill säga traditionella japanska samurajsvärd. Svärden är uppbyggda av en kombination av hårt och mjukt stål, hårt stål i eggen och mjukt, slitstarkt stål i resten av svärdet. Denna unika tillverkningsmetod har levt vidare i generationer och ligger idag till grund för tillverkningen av Tamahaganes knivar.



TAMAHAGANES AMBASSADÖR

Stefan Karlsson har en minst sagt gedigen meritlista. Efter vinsten i Årets Kock 1995 startade han Restaurang Fond i Göteborg, som senare tilldelades en stjärna i Guide Michelin. År 2013 utsågs han till Årets Krögare, 2015 blev han invald i Visitas Hall of Fame och samma år tilldelades han ännu en Michelinstjärna för sin nya restaurang SK Mat & Människor. 2016 fick Stefan det hedervärda uppdraget som ordförande för juryn i Årets Kock.



SERIE: Tamahagane San
Santokukniv 17,5cm olivslipad
LEV.ART: SN-1214



SERIE: Tamahagane San
Kockkniv 20cm
LEV.ART: SN-1105



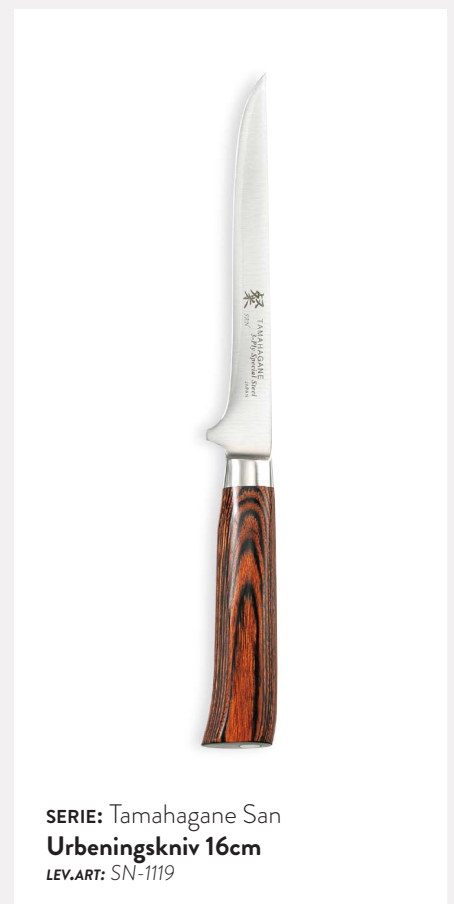
SERIE: Tamahagane San
Santokukniv 17,5cm
LEV.ART: SN-1114



SERIE: Tamahagane San
Santokukniv 16cm
LEV.ART: SN-1115

HÅRD FAKTA

För att mäta ståls hårdhet används den så kallade Rockwellskalan där måttangivelsen anges i HRC. Japanska kvalitetsknivar hamnar mellan traditionellt mellan 58-64 HRC på skalan jämfört med europeiska knivar som landar på 56-58 HRC. Ett hårdare stål tillåter en brantare slipvinkel vilket ger ett sylvasst blad som håller skärpan länge.



SERIE: Tamahagane San
Urbeningskniv 16cm
LEV.ART: SN-1119



ZASSENHAUS

Zassenhaus anses vara en av världens bästa kvarntillverkare. I Sverige har kryddkvarnarna blivit mycket populära i både restaurang- och hemmakök. En Zassenhauskvarn är bara en vanlig kvarn – tills du provat den. Det som verkligen utmärker kvarnen är känslan och den höga kvaliteten. Malverket är hårdare än stål och nästintill omöjligt att slita ut. Det går till och med att mala grus i kvarnen, även om det inte är något vi gärna rekommenderar. Samtliga kvarnar har malverk med 25 års garanti.



ZASSENHAUS AMBASSADÖR

Louise Johansson vann första omgången av Sveriges Mästerkock 2011 och har sedan dess arbetat med mat. Hon skrivit flera kokböcker samt jobbat på finkrogar såsom Salt & Sill och Upperhouse. Hennes matlagning grundar sig i den svenska husmanskosten, men bjuder alltid på en välkryddad twist.



SERIE: Zassenhaus Berlin
Pepparkvarn, svart, 12 cm
LEV.ART: Z-020205



SERIE: Zassenhaus Berlin
Saltkvarn, vit, 12 cm
LEV.ART: Z-020403



ZASSENHAUS



SERIE: Zassenhaus Berlin
Pepparkvarn, brunbets, 30 cm
LEV.ART: Z-020168



SERIE: Zassenhaus Berlin
Pepparkvarn, brunbets, 12 cm
LEV.ART: Z-020106



SERIE: Zassenhaus Berlin
Saltkvarn, brunbets, 12 cm
LEV.ART: Z-020113

KVARNEN SOM MAL OCH MAL...

Det finns keramiska malverk och så finns Zassenhaus patenterade keramiska malverk Ceraplus! Det ställbara malverket är tillverkat i härdad keramik – världens hårdaste material efter diamanter – och är nästintill omöjligt att slita ut. Det går till och med att mala grus i kvarnen, även om det inte är något som rekommenderas.

Med hjälp av det ställbara malverket väljer du själv när du vill ha finmalt, grovmalt eller mitt emellan.



Pulltex®

Pulltex produkter är mycket populära världen över, tack vare sina smarta funktioner och sin genomgående höga kvalitet. I det breda sortimentet finns flasköppnare, vinkaraffer, vinluftare och andra praktiska dryckestillbehör. Pulltex mest kända produkt är vinöppnaren Pulltaps, vars patenterade hävarm garanterar att du får med hela korken när du öppnar vinflaskan. Det är ingen slump att de allra flesta sommelierer använder sig av just denna vinöppnare.



PULLTEX AMBASSADÖR

Jens Dolk är en krögare och vinexpert, som har jobbat med mat och dryck i större delen av livet. I många år frilansade Jens som vinskribent. Idag driver han restaurang K-Märkt i Stockholm tillsammans med sina två kompanjoner. Då och då öppnar han även upp sitt vardagsrum för den populära Hemmakrogen.



SERIE: Pulltex Pulltaps Basic
Vinöppnare, svart
LEV.ART: P-004-806-01



SERIE: Pulltex Pulltaps Basic
Vinöppnare, vit
LEV.ART: P-004-806-00



EN SKRUVAD HISTORIA

Pulltex revolutionerande vinöppnare Pulltaps har sin avstamp i en berättelse om två kusiner som tävlade om vem som kunde uppfinna den bästa vinöppnaren.

Pulltex anlidade uppfinnaren Brucart som vann över sin kusin när han kom på med idén med vinöppnarens tvåstegs-hävarm. Idag är uppfinningen patenterad och används av sommelier och kypare världen över.

GLOBAL®

ベンリナー
BENRINER

SCANPAN®
DENMARK

 **YAXELL**
JAPAN

 **TAMAHAGANE**
3-Ply Special Steel
SAN JAPAN



ZASSENHAUS

Pulltex®