

# SKEPPSHULT









Ceník 12/2015

# Když se nádobí rodí z ohně...

**Výrobky Skeppshult, to je nádobí vyráběné od roku 1906 z pečlivě kontrolovaných surovin. Naše výrobky jsou vypálené s rostlinným olejem a jsou po krátkém opláchnutí pod tekoucí vodou připraveny k okamžitému použití. NA VŠECHNY PRODUKTY SKEPPSHULT POSKYTUJEME 25 LET ZÁRUKU LITINY.**






**Snadné použití: Naše litinové výrobky jsou pomocníkem v kuchyni pro každý typ materiálu a pro všechny typy kamen. Výrobky mohou být použity při velmi vysokých teplotách. Díky akumulaci tepla můžete servírovat přímo z nich, ale nepoužívejte je k ukládání potravin.**

**Po použití opláchněte produkty v teplé vodě. Vysušte důkladně, nejlépe na sporáku. NIKDY NEDÁVEJTE VÝROBEK DO MYČKY NA NÁDOBÍ, A MYSLETE NA TO, ŽE NAOLEJOVANÉ VÝROBKY MOHOU ZANECHAT SKVRNY NA NEUPRAVENÝCH PLOCHÁCH. Pro více informací navštivte [www.skeppshult.com](http://www.skeppshult.com).**

	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
<b>„Lift“</b>				
	2320	Pánev „Lift“ 32 cm s otočnou silikonovou rukojetí. Pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (do 230 stupňů) a grilu.	4.340,00	3,55
<b>Nutrient Cookware</b>				
	0260N	Pánev 26 cm bílá jasanová rukojeť, pevné mosazné zavěšení	3.612,00	2,6
	0310N	Hrnc 3 l kulatý se skleněnou poklicí a pevnou mosaznou rukojetí	4.340,00	4,3
<b>Dřevěná rukojeť - Traditionel</b>				
	0014T	Grilovací pánev 22 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	2.239,00	2,05
	0180T	Pánev 18 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	1.819,00	1,35
	0240T	Pánev 24 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	2.239,00	2,45

	<b>0260T</b>	<b>Pánev 26 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.786,00</b>	<b>2,6</b>
	<b>0280T</b>	<b>Pánev 28 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>3.080,00</b>	<b>2,8</b>
	<b>0360T</b>	<b>Pánev 36 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>4.452,00</b>	<b>5,2</b>
	<b>0290T</b>	<b>Pánev 32 x 22 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.943,00</b>	<b>3,6</b>
	<b>0025T</b>	<b>Grilovací pánev 25 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.659,00</b>	<b>2,85</b>
	<b>0028T</b>	<b>Grilovací pánev 28 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>3.220,00</b>	<b>3,15</b>
	<b>0029T</b>	<b>Grilovací pánev 25 x 25 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>3.220,00</b>	<b>3,2</b>
	<b>0002T</b>	<b>Servírovací pánev 20 cm - vysoký okraj 4,5 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.239,00</b>	<b>1,75</b>
	<b>0285T</b>	<b>Servírovací pánev 28 cm - vysoký okraj 5,5 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>3.360,00</b>	<b>3,5</b>

	<b>0250T</b>	<b>Servírovací pánev 25 cm</b> - vysoký okraj 6 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.940,00</b>	<b>2,9</b>
	<b>0120T</b>	<b>Servírovací pánev 25 cm se skleněnou pokličkou</b> - vysoký okraj 6 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>4.060,00</b>	<b>4,1</b>
	<b>0130T</b>	<b>Servírovací pánev 28 cm se skleněnou pokličkou</b> - vysoký okraj 5,5 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>4.200,00</b>	<b>4,4</b>
	<b>0019T</b>	<b>Pánev na vejce 20 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.351,00</b>	<b>2,15</b>
	<b>0031T</b>	<b>Pánev na palačinky 23 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.239,00</b>	<b>2,25</b>
	<b>0032T</b>	<b>Lívanečník (7 lívanců) 23 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.379,00</b>	<b>2,55</b>
	<b>0038T</b>	<b>Lívanečník (6 lívanců ve tvaru srdce) 22 cm</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.379,00</b>	<b>2,75</b>
	<b>0865T</b>	<b>Pánev Wok 3,5l</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>3.360,00</b>	<b>3,35</b>
	<b>0026</b>	<b>Kastrůlek na máslo 0,3l</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>1.539,00</b>	<b>0,85</b>

	<b>0027</b>	<b>Hrnc na omáčky 1,0l</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.239,00</b>	<b>2,05</b>
	<b>0127</b>	<b>Hrnc na omáčky 1,0l se skleněnou pokličkou</b> dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>2.700,00</b>	<b>2,05</b>
<b>řada vlašský ořech</b>				
	<b>0240V</b>	<b>Pánev 24 cm - rukojeť vlašský ořech</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce	<b>2.379,00</b>	<b>2,45</b>
	<b>0280V</b>	<b>Pánev 28 cm - rukojeť vlašský ořech</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce	<b>3.220,00</b>	<b>2,80</b>
	<b>0028V</b>	<b>Grilovací pánev 28 cm - rukojeť vlašský ořech</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce	<b>3.360,00</b>	<b>3,15</b>
	<b>0285V</b>	<b>Servírovací pánev 28 cm</b> - vysoký okraj 5,5 cm dřevěná rukojeť vlašský ořech. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	<b>3.500,00</b>	<b>3,50</b>
	<b>0031V</b>	<b>Pánev na palačinky 23 cm - rukojeť vlašský ořech</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce	<b>2.379,00</b>	<b>2,25</b>
	<b>0865V</b>	<b>Pánev Wok 30 cm - rukojeť vlašský ořech</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce	<b>3.500,00</b>	<b>3,35</b>

**0875V****Pánev Wok 32 cm - rukojeť vlašský ořech**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce**4.452,00****3,75****Nerez - Professional****0180****Pánev 18 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**1.623,00****1,25****0240****Pánev 24 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**2.099,00****2,15****0260****Pánev 26 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**2.659,00****2,3****0280****Pánev 28 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**2.940,00****2,85****0360****Pánev 36 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**4.340,00****5,25****0025****Grilovací pánev 25 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**2.519,00****2,65****0028****Grilovací pánev 28 cm - nerezová rukojeť**  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště**3.080,00****3,05**

	<b>0842</b>	<b>Grilovací pánev 28 cm s výlevkou - nerezová rukojeť</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>2.700,00</b>	<b>3,25</b>
	<b>0029</b>	<b>Grilovací pánev 25 x 25 cm - nerezová rukojeť</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>3.080,00</b>	<b>3,25</b>
	<b>0129</b>	<b>Grilovací pánev 32 x 22 cm - nerezová rukojeť</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>3.640,00</b>	<b>3,5</b>
	<b>0002</b>	<b>Pánev 20 cm - nerezová rukojeť</b> vysoký okraj 4,5 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>2.099,00</b>	<b>1,75</b>
	<b>0004</b>	<b>Pánev 24 cm - nerezová rukojeť</b> vysoký okraj 5 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>2.160,00</b>	<b>2,4</b>
	<b>0841</b>	<b>Pánev 24 cm s výlevkou - nerezová rukojeť „Wild Selection“</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>2.241,00</b>	<b>2,35</b>
	<b>0005</b>	<b>Pánev 28 cm - nerezová rukojeť</b> vysoký okraj 5 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>3.220,00</b>	<b>3,15</b>
	<b>0250</b>	<b>Pánev 25 cm - nerezová rukojeť</b> vysoký okraj 6 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>2.799,00</b>	<b>2,75</b>
	<b>0120</b>	<b>Pánev 25 cm se skleněnou pokličkou - nerezová rukojeť</b> vysoký okraj 6 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>3.892,00</b>	<b>3,95</b>





0843

Hrncík na omáčky 1,0l se skleněnou pokličkou, nerezová rukojeť  
praktické nalévání, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

2.565,00

2,05

### Litínová rukojeť - Original



0034

Pánev Mini 8 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

615,00

0,2



0115

Pánev 12 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

951,00

0,75



0000

Pánev na palačinky 17 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

1.679,00

1,1



0001

Pánev na šneky 21 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

2.015,00

2,05



0019

Pánev na vejce 20 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

2.099,00

2,1



0031

Pánev na palačinky 23 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

1.959,00

2,2



0032

Lívanečník na 7 lívanců 23 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

2.183,00

2,4



0038

Lívanečník (6 lívanců ve tvaru srdce) 22 cm - litínová rukojeť  
pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště

1.971,00

2,3





	0007	<b>Pánev na ryby a filety 33 x 21,5 cm - litinová rukojeť</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	3.052,00	2,6
<b>Schlemmerpfannen &amp; Gratinformen</b>				
	0060	<b>Litinová pánev na pečení a zapékání 18 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	1.296,00	1,55
	0070	<b>Litinová pánev na pečení a zapékání 22 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	1.959,00	2,05
	0062	<b>Litinová pánev na pečení a zapékání 26 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.379,00	2,85
	0800-3	<b>2 x Zapékací formy 350 ml, 15 x 10 x 4 cm</b> použití do trouby, grilu & otevřeného ohniště	1.763,00	1,4
	0800-2	<b>Zapékací forma 1,5 l, 24 x 15 x 6 cm</b> použití do trouby, grilu & otevřeného ohniště	2.940,00	2,0
	0800	<b>Zapékací forma 34 x 22 cm</b> použití do trouby, grilu & otevřeného ohniště	3.612,00	3,95

## Hrnce




	<b>0035</b>	<b>Litinový hrnec Mini 7,5 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>755,00</b>	<b>0,25</b>
	<b>0081</b>	<b>Litinový hrnec 1,5 l se skleněnou pokličkou &amp; litinovým držátkem poklice</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště	<b>2.700,00</b>	<b>2,25</b>
	<b>0650</b>	<b>2 díly - litinový hrnec 0,5 l &amp; pánev / zapékač 12 cm</b> Pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>1.763,00</b>	<b>1,65</b>
	<b>0300</b>	<b>Litinový hrnec 3,0 l s litinovou pokličkou</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>3.640,00</b>	<b>5,15</b>
	<b>0310</b>	<b>Litinový hrnec 3,0 l se skleněnou pokličkou &amp; litinovým držátkem poklice</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště	<b>4.060,00</b>	<b>4,4</b>
	<b>0400</b>	<b>Litinový hrnec 4,0 l s litinovou pokličkou</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>3.618,00</b>	<b>6,15</b>
	<b>0410</b>	<b>Litinový hrnec kulatý 4,0 l se skleněnou pokličkou &amp; litinovým držátkem poklice</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště	<b>3.780,00</b>	<b>4,55</b>
	<b>0430</b>	<b>Litinový hrnec kulatý 4,0 l se skleněnou pokličkou &amp; litinovým držátkem poklice</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště	<b>3.753,00</b>	<b>4,2</b>

	<b>0510</b>	<b>Litínový hrnec 5,5 l se skleněnou pokličkou</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>4.340,00</b>	<b>5,8</b>
	<b>5000</b>	<b>Litínový hrnec oválný 2,0 l s litinovou pokličkou</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>3.360,00</b>	<b>3,5</b>
	<b>7000</b>	<b>Litínový hrnec oválný 4,0 l s litinovou pokličkou</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>4.060,00</b>	<b>6,0</b>
	<b>9000</b>	<b>Litínový hrnec oválný 6,0 l s litinovou pokličkou.</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště.	<b>5.180,00</b>	<b>6,4</b>
	<b>0710</b>	<b>Litínový hrnec kulatý 70, l se skleněnou pokličkou &amp; litinovým držátkem poklice.</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště.	<b>5.180,00</b>	<b>6,2</b>
	<b>0700</b>	<b>Litínový hrnec kulatý 7,0 l s litinovou pokličkou</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště.	<b>5.460,00</b>	<b>7,3</b>
	<b>0855</b>	<b>Skandinávské Dutch Oven - 5,5 l</b> Víko může být použito jako pánev/ grilovací deska.	<b>4.900,00</b>	<b>8,4</b>









## Stohovatelné sety nádobí

	<b>0610WB</b>	<b>Kompletní kuchyňská sada z 6 dílů</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>14.812,00</b>	<b>22,8</b>
	<b>0610-1</b>	<b>2 díly - litinový hrnec 3,0 l &amp; pánev/ zapékací forma 23 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>5.852,00</b>	<b>5,6</b>
	<b>0610-2</b>	<b>2 díly - litinový hrnec 4,5 l &amp; pánev/ zapékací forma 27 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>6.692,00</b>	<b>7,0</b>
	<b>0610-3</b>	<b>2 díly - servírovací pánev/zapékací forma 27 cm &amp; grilovací pánev 27 cm</b> pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	<b>6.412,00</b>	<b>6,2</b>

## Pokličky

	<b>0510JL</b>	<b>Litinová poklička pro č. položky 0035</b>	<b>2.239,00</b>	<b>2,20</b>
	<b>0080GL</b>	<b>Skleněná poklička pro č. položky 0081 kastrůlek a 0085 Fondue</b>	<b>923,00</b>	<b>0,45</b>
	<b>0120GL</b>	<b>Skleněná poklička pro č. položky 0120 / 0310 / 0410 / 0250 / 0250T / 0062</b>	<b>1.259,00</b>	<b>0,95</b>

	<b>0120JL</b>	Litinová poklička pro č. položky 0120 / 0300 / 0400 / 0250 / 0250T / 0062	<b>1.959,00</b>	<b>2,05</b>
	<b>0510GL</b>	Skleněná poklička pro č. položky 0510 / 0285T / 0130T / 0005	<b>1.399,00</b>	<b>0,9</b>
	<b>7000JL</b>	Litinová poklička pro č. položky 7000	<b>1.959,00</b>	<b>1,8</b>
<b>Fondue</b>				
	<b>0085</b>	Fondue Set 1,5 l s kombinovaným hořákem (zapalovací pasta a líh)	<b>4.900,00</b>	<b>5,35</b>
	<b>1150</b>	6 ks Fondue vidliček z nerez oceli	<b>839,00</b>	
	<b>1149</b>	Kombinovaný hořák pro zapalovací pastu a líh	<b>727,00</b>	
<b>Grily</b>				
	<b>0380</b>	Grilovací deska 41 cm varný a grilovací povrch 36 cm x 23,5 cm. Skládací nožičky z nerez pro snadnou přepravu, použitelné pro otevřená ohniště	<b>2.835,00</b>	<b>4,7</b>
	<b>0381</b>	Grilovací deska oboustranná 35,5 x 32,5 cm pro všechny typy varných desek, trouby, grily & otevře- ná ohniště	<b>2.155,00</b>	<b>5,9</b>

	<b>0382</b>	<b>Grilovací deska oboustranná 36,5 x 31,5 cm</b> pro všechny typy varných desek, trouby, grily & otevřená ohniště	<b>2.155,00</b>	<b>4,55</b>
	<b>0840</b>	<b>Set „Tančící kuře“</b> použitelný také pro ryby a maso	<b>864,00</b>	<b>1,5</b>
<b>Vaflovače</b>				
	<b>0012</b>	<b>Vaflovač 15 cm</b>	<b>2.940,00</b>	<b>2,3</b>
	<b>0010</b>	<b>Vaflovač 21 cm</b>	<b>3.220,00</b>	<b>3,9</b>
<b>Mlýnky a misky</b>				
	<b>0071</b>	<b>„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky</b> design Carl&Carl - litina s víkem - švédský buk	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072</b>	<b>„Swing“ miska na bylinky/sůl</b> design Carl&Carl - litina s víkem - švédský buk	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071V</b>	<b>„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky</b> design Carl&Carl - litina s víkem - vlašský ořech	<b>1.259,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072V</b>	<b>„Swing“ miska na bylinky/sůl</b> design Carl&Carl - litina s víkem - vlašský ořech	<b>1.259,00</b>	<b>1,15</b>

	<b>0071E</b>	„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky design Carl&Carl - litina s víkem - dub	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072E</b>	„Swing“ miska na bylinky/sůl design Carl&Carl - litina s víkem - dub	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071VI</b>	„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, bílá	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072VI</b>	„Swing“ miska na bylinky/sůl design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, bílá	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071SV</b>	„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, černá	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072SV</b>	„Swing“ miska na bylinky/sůl design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, černá	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071LB</b>	„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, světle modrá	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072LB</b>	„Swing“ miska na bylinky/sůl design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, světle modrá	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071BL</b>	„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, modrá	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072BL</b>	„Swing“ miska na bylinky/sůl design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, modrá	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071GR</b>	„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, zelená	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072GR</b>	„Swing“ miska na bylinky/sůl design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, zelená	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>



	<b>0071BG</b>	<b>„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky</b> design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, modro-zelená	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072BG</b>	<b>„Swing“ miska na bylinky/sůl</b> design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, modro-zelená	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071RO</b>	<b>„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky</b> design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, růžová	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072RO</b>	<b>„Swing“ miska na bylinky/sůl</b> design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, růžová	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0071LI</b>	<b>„Swing“ mlýnek na pepř/bylinky</b> design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, fialová	<b>1.175,00</b>	<b>1,1</b>
	<b>0072LI</b>	<b>„Swing“ miska na bylinky/sůl</b> design Carl&Carl - litina s víkem - lakovaný švédský buk, fialová	<b>1.175,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0063</b>	<b>Mlýnek na pepř/bylinky 8 cm průměr</b> litina s korkovým víčkem	<b>1.091,00</b>	<b>1,15</b>
	<b>0074</b>	<b>Mlýnek na koření</b> litina s dřevěným víčkem (vlašských ořech)	<b>2.239,00</b>	<b>1,10</b>
	<b>0075</b>	<b>Slánka na mořskou sůl</b> litina s dřevěným víčkem (vlašský ořech)	<b>1.119,00</b>	<b>0,50</b>
	<b>0076</b>	<b>Slánka a pepřenka 8 cm</b> litina s dřevěným víčkem (vlašský ořech)	<b>1.399,00</b>	<b>0,85</b>

	0064	<b>Mlýnek na pepř 18 cm</b> litina a švédský buk, keramický mlýnek, nastavitelný	1.819,00	0,75
	0065	<b>Mlýnek na sůl 18 cm</b> litina a švédský buk, keramický mlýnek, nastavitelný	1.819,00	0,75
	00648 0065G-1	<b>Mlýnek na sůl a pepř 18 cm s korkovou podložkou</b> litina a švédský buk, keramický mlýnek, nastavitelný	3.618,00	1,5
	00648 0065G	<b>Mlýnek na sůl a pepř 18 cm</b> litina a švédský buk, keramický mlýnek, nastavitelný	3.348,00	1,5
	0068	<b>Mlýnek na pepř 27 cm</b> litina a švédský buk, keramický mlýnek, nastavitelný	2.071,00	0,8
	0069	<b>Mlýnek na sůl 27 cm</b> litina a švédský buk, keramický mlýnek, nastavitelný	2.071,00	0,8
	0052	<b>Korková podložka pro 2 mlýnky</b>	378,00	0,05
	0067	<b>Litinová podložka pro 2 mlýnky</b>	1.022,00	1,0
	0064S	<b>Mlýnek na pepř 18 cm - litina a silikon</b> keramický mlýnek, nastavitelný	1.971,00	0,75

	<b>0065S</b>	<b>Mlýnek na sůl 18 cm - litina a silikon</b> keramický mlýnek, nastavitelný	<b>1.971,00</b>	<b>0,75</b>
	<b>0802</b>	<b>Struhadlo na česnek</b>	<b>999,00</b>	<b>0,4</b>
	<b>0018</b>	<b>Hmoždíř 4,5 cm s litinovým tloukem</b>	<b>1.259,00</b>	<b>1,2</b>
	<b>0017</b>	<b>Hmoždíř 8 cm s litinovým tloukem</b>	<b>1.595,00</b>	<b>1,5</b>
	<b>0049</b>	<b>Hmoždíř 11 cm s litinovým tloukem</b>	<b>2.015,00</b>	<b>1,7</b>
	<b>0073</b>	<b>Hmoždíř s tloukem z bílého mořeného jasanu</b>	<b>2.295,00</b>	<b>1,5</b>
	<b>0073V</b>	<b>Hmoždíř s tloukem vlašský ořech</b>	<b>2.519,00</b>	<b>1,5</b>
	<b>0021</b>	<b>Kulový tlouk na hořčici 8 cm</b>	<b>1.259,00</b>	<b>2,0</b>
	<b>0023</b>	<b>Kulový tlouk na hořčici</b> a litinová miska 21 cm	<b>2.351,00</b>	<b>4,05</b>

	0016	Odstraňovač rybích šupin 18 cm	503,00	0,15
	0022	Palička na maso	1.063,00	1,6
	0801	Nůž na máslo	699,00	0,075
	0803	Otvírák na láhve - Old key	783,00	0,08
	0056	Stojan na 4 pánve z pozinkované oceli	1.259,00	1,05
	3010	Mramorové podložky 2ks s korkem 10 x 10 cm	1.399,00	0,60
	3015	Mramorová podložka s korkem 15 x 15 cm	1.119,00	0,65
	3020	Mramorová podložka s korkem 20 x 20 cm	1.399,00	1,25
	0046	Podložka z litiny 20 cm	1.259,00	0,75

	<b>0555</b>	<b>Stojan na vánoční stromeček</b>	<b>4.900,00</b>	<b>6,6</b>
	<b>0906</b>	<b>Svícen</b>	<b>8.652,00</b>	<b>7,3</b>
	<b>0907</b>	<b>Svícen</b>	<b>2.799,00</b>	<b>1,7</b>
	<b>0908</b>	<b>Svícen</b>	<b>3.892,00</b>	<b>2,8</b>
	<b>0909</b>	<b>Svícen</b>	<b>4.452,00</b>	<b>3,6</b>
	<b>4001</b>	<b>Olejevá lampa WESTBO KETTLE</b>	<b>1.603,00</b>	<b>6,3</b>

# Údržba

Výrobky pro domácnost z litiny se používají již od starověku. Jsou spojené s jednou z neoriginálnějších činností lidstva – s přípravou jídla. Proto se v průběhu staletí prověřuje tajemství péče o litinu.

Mnohé „pravdy“ mají také co do činění s mýty a pověrami. Stará tradice a vzpomínky našich babiček a maminek na litinový hrnec Skeppshult rozbuší mnohá srdce.

Obzvláště fascinující na litinových hrncích je, že jsou vždy tou nejlepší volbou bez ohledu na zdroj tepla. Litinové hrnce byly používány bez větších změn v průběhu let a to již v době, kdy se ještě vařilo na otevřeném ohni. Nebyly zapomenuty ani v éře kamen na uhlí a dřevo, v čase plynových, keramických a elektrických kamen ani dnes, v době moderních indukčních sporáků. Opravdu, litinový hrnec je skvělý i na vaření na indukčním sporáku!

Litinové výrobky Skeppshult jsou nejen unikátně odolné a trvanlivé, ale pokrmy, které se v nich připravují, poskytují vyvážený příjem železa a to zejména v případě, že jsou na přípravu pokrmů použity kyselé přísady jako ocet, víno nebo citron. Kromě toho, naše výrobky neobsahují žádné chemické látky nebo povlaky, které často snižují hořlavost.

## Nádoba zešedla

Příčina: byla omyta původní tuková vrstva.

Opatření: nádobu dostatečně namažte olejem. Postavte ji na 15 – 30 minut do trouby vyhřáté na 175 – 200 stupňů nebo do té doby, než olej zaschne. Až nádoba vystydne, odstraňte přebytečný olej papírovým ubrouskem.

**POZOR!** Výrobky s dřevěnou rukojetí nahřívejte pouze na sporáku. Desku nastavte na střední teplotu a nádobu nechat stát 10 – 15 minut. Poté vypněte sporák a nádobu nechte úplně vychladnout. Nepřehřívat! Věnujte pozornost větrání – tento postup může způsobit zápach.

*Pokud ošetříte i vnější strany, postavte nádobu například na plech, aby olej nestekl na plotnu nebo do kamen.*

## Nádoba zrezla

Příčina: původní tuková vrstva se omyla nebo potraviny zůstaly v nádobě delší dobu. Často rez vzniká, pokud se nádoba po čištění bez důkladného sušení odstaví se zavřeným víkem.

Opatření: Jakékoliv rezavé skvrny odstraňte drátěnkou (při silné rzi drátěným kartáčem). Poté postupujte tak, jak je popsáno výše.

## Následující metoda je používána především profesionálními kuchaři:

Pánev je příliš suchá a suroviny se lepí.

Opatření: dejte dostatek soli na pánev a postavte na varnou desku. Pánev se za pomoci soli vypálí. Nechte vychladnout a sůl vysypte.



## Litínové výrobky Skeppshult nejsou náročné na údržbu.

*Domácí výrobky Skeppshult mají povrch té nejvyšší kvality. Všechno naše litínové nádobí je vyrobeno ručně z přísně kontrolovaných surovin. Je šetrné k životnímu prostředí a vyžaduje jednoduchou péči bez chemie (mycí prostředky, atd).*

Nové od nás koupené výrobky byly již předeřáté rostlinným olejem a jsou přímo připraveny k použití. Doporučujeme výrobek před prvním použitím opláchnout teplou vodou za účelem odstranění prachu a přebytečného oleje. Následně je důležité výrobek dobře usušit.

Naolejované a ne zcela vysušené výrobky mohou zanechat skvrny.

- *na smažení používejte olej, máslo nebo margarín*
- *k čištění používejte pouze teplou vodu a kartáček*
- *litinu důkladně osušte*
- *naše výrobky můžete použít na servírování, ale nikdy však pro skladování potravin*  
*Pozor: litina nepatří do myčky nádobí!*
- *po použití nejlépe natřete olejem*

## Následné maštění

Poté, co jste namastili litinu znovu, můžete použít zbytkového tepla varné desky nebo nechat uschnout v troubě (za předpokladu, že nádoba nemá dřevěnou rukojeť). Jakmile se litina zchladí, odstraňte přebytečný tuk. Dejte si pozor na dobré větrání, při sušení ze zbytkového tepla může vzniknout silný zápach.

## Tip

Jak je také možné pečovat o litínové nádobí Skeppshult? Osmažte párky! To platí nejen pro pánve, ale i pro hrnce. Opečte párky na mírně snížené teplotě než obvykle, abyste prodloužili dobu pečení. Tato kombinace smažení a maštění obecně stačí k péči o litínové nádobí tohoto typu.

**To nejlepší na konec: na rozdíl od jiného nádobí, litina zraje jako víno – čím více se používá, tím je kvalita vyšší.**

Tento ceník je platný do vydání nového ceníku, aktualizované ceníky naleznete vždy na:

[www.kolem-kamen.cz](http://www.kolem-kamen.cz)



Váš prodejce:



SKEPPSHULT

*från generation till generation  
sedan 1906*