



# SKEPPSHULT

Maloobchodní ceník






SKEPPSHULT - maloobchodní ceník



## 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>Dřevěná rukojeť - Traditional</b>				
	0014T	Grilovací pánev 22 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	2.930,00	2,05
	0025T	Grilovací pánev 25 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	3.494,00	2,85
	0120T	Servírovací pánev 25 cm se skleněnou pokličkou - vysoký okraj 6 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	5.158,00	4,1
	0032T	Lívanečník (7 lívanců) 23 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	3.159,00	2,55
	0038T	Lívanečník (6 lívanců ve tvaru srdce) 22 cm dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	3.159,00	2,75
	0865T	Pánev Wok 3,5l dřevěná rukojeť ze švédského buku. Pro všechny typy varných desek, včetně indukčních.	4.292,00	3,35

	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
<b>řada vlašský ořech</b>				
	0240V	Pánev 24 cm - rukojeť vlašský ořech pro všechny typy varných desek, včetně indukce	3.159,00	2,45
	0875V	Pánev Wok 32 cm - rukojeť vlašský ořech pro všechny typy varných desek, včetně indukce	5.624,00	3,75




	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
<b>Nerez - Professionel</b>				
	0002	Pánev 20 cm - nerezová rukojeť vysoký okraj 4,5 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.661,00	1,75
	0240	Pánev 24 cm - nerezová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.661,00	2,15
	0260	Pánev 26 cm - nerezová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	3.494,00	2,3
	0025	Grilovací pánev 25 cm - nerezová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	3.311,00	2,65
	0028	Grilovací pánev 28 cm - nerezová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	3.960,00	3,05
	0029	Grilovací pánev 25 x 25 cm - nerezová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	3.960,00	3,25





	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
	0120	Páněv 25 cm se skleněnou pokličkou - nerezová rukojeť vysoký okraj 6 cm, pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	4.959,00	3,95
<b>Litínová rukojeť - Original</b>				
	0031	Páněv na palačinky 23 cm - litínová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.594,00	2,2
	0032	Lívanečník na 7 lívanců 23 cm - litínová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.661,00	2,4
	0038	Lívanečník (6 lívanců ve tvaru srdce) 22 cm - litínová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.385,00	2,3
	0001	Páněv na šneky 21 cm - litínová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.595,00	2,05
	0007	Páněv na ryby a filety 33 x 21,5 cm - litínová rukojeť pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	3.960,00	2,6

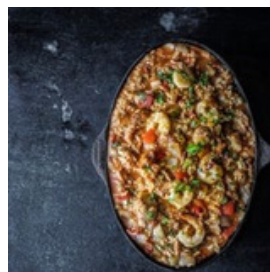
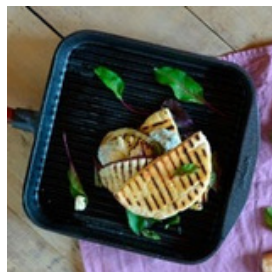
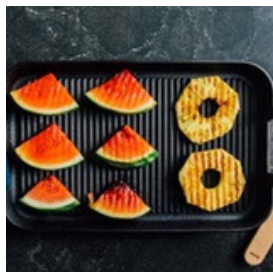
	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
<b>Schlemmerpfannen &amp; Gratinformen</b>				
	0070	Litinová pánev na pečení a zapékání 22 cm pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grily & otevřená ohniště	2.427,00	2,05
	0800	Zapékací forma 34 x 22 cm použití do trouby, grilu & otevřeného ohniště	4.626,00	3,95
	0800-3	2 x Zapékací formy 350 ml, 15 x 10 x 4 cm použití do trouby, grilu & otevřeného ohniště	2.261,00	1,4

	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
<b>Hrnce</b>				
	0410	Litínový hrnec kulatý 4,0 l se skleněnou pokličkou & litinovým držátkem poklice pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště	4.626,00	4,55
	0650	2 díly - litinový hrnec 0,5 l & pánev / zapékací forma 12 cm Pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	2.261,00	1,65
	0300	Litínový hrnec 3,0 l s litinovou pokličkou pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	4.959,00	5,15
	0710	Litínový hrnec kulatý 70, l se skleněnou pokličkou & litinovým držátkem poklice. pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby (skleněná poklička do 200 °C), grilu & otevřeného ohniště.	6.290,00	6,2
	0400	Litínový hrnec 4,0 l s litinovou pokličkou pro všechny typy varných desek, včetně indukce, trouby, grilu & otevřeného ohniště	5.503,00	6,15



	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
<b>Grily</b>				
	0381	Grilovací deska oboustranná 35,5 x 32,5 cm pro všechny typy varných desek, trouby, grily & otevřená ohniště	2.827,00	5,9
	0382	Grilovací deska oboustranná 36,5 x 31,5 cm pro všechny typy varných desek, trouby, grily & otevřená ohniště	2.608,00	4,55
<b>Hmoždíře</b>				
	0018	Hmoždíř 4,5 cm s litinovým tloučkem	1.663,00	1,2

	kód výrobku	popis	doporučená prodejní cena (v CZK vč. DPH)	hmotnost (v kg)
	4001	Olejová lampa WESTBO KETTLE	1.940,00	6,3
		Konvička Westbo	2.009,00	
		Miska	739,00	
		Svícen	657,00	



# 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.

Obzvlášť 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 vystydně, 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 předehřáté 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 znova, 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*