



La nouvelle gamme de couteaux Edge Fiskars® L'alliance parfaite entre design raffiné et fonctionnalité quotidienne

Un peu d'histoire :

L'entreprise Fiskars, fondée en 1649 en Finlande, est avant tout à l'origine d'un **savoir faire ancestral pour découper et forger l'acier**.

Au fil des siècles, les forges du petit village de Fiskars ont expérimenté de nouvelles méthodes de transformation de l'acier mais **l'expertise Fiskars est toujours restée centrée sur la production de matériel tranchant** pour le ménage, le bureau, la couture et même l'industrie.

C'est à la fin de la Seconde Guerre mondiale que Fiskars entame une réforme structurelle de l'entreprise afin d'adopter la **production de masse**. En 1967, il y a juste **45 ans, pour la première fois au monde**, des manches moulés par un process **d'injection de plastique directement sur les lames** remplacent les durs et inconfortables manches forgés des ciseaux. C'est la naissance des **ciseaux à anneaux orange** et le début de leur success story.

Fiskars possède également une longue expérience dans la **forge des couteaux**. Les couteaux Fiskars® ont résisté à l'épreuve du temps grâce à leur qualité, leur design, leur sécurité et leur confort. Les 4 critères principaux de sélection et d'achat d'un couteau - **fonctionnalité, sécurité, netteté et style** - sont remplis par les gammes de couteaux Fiskars®. Ces gammes ont chacune leur spécificité **pour répondre à tous les besoins en découpe que ce soit en préparation ou en dressage**.

La nouvelle gamme de couteaux Edge Fiskars® :



Un jeune créateur danois, Tobias Wandrup* (*pour en savoir plus, voir la fin du communiqué*), est à l'origine du design **raffiné et moderne** des nouveaux couteaux Edge Fiskars®. Leurs caractéristiques innovantes portent la signature du **savoir faire Fiskars® en matière de coupe et d'ergonomie**. La gamme **Edge** est une interprétation actuelle des traditions japonaises et européennes.

www.fiskars.fr

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr

Les lames sont en **acier japonais inoxydable de haute qualité 420J2 HRC 53**. Leur épaisseur est de **2,3mm** pour un **meilleur contrôle lors de la coupe**. Elles sont travaillées en **biseau** pour un tranchant durable. Le **revêtement noir des lames** apporte un attrait particulièrement **audacieux et innovant**, s'intégrant parfaitement dans nos cuisines contemporaines. Le **noir** est la **couleur de l'élégance** et de nombreux designers utilisent aujourd'hui cette couleur dans les cuisines, pari insensé il y a seulement quelques années....



Ce revêtement PTFE noir prévient la corrosion et surtout permet de **nettoyer facilement les couteaux**, de les rendre **plus résistants** et évite que **les aliments n'adhèrent à la lame**. Une vraie **innovation Fiskars** : plus besoin de toucher à la lame pour décoller les aliments donc moins de risque de se couper !

La **transition fluide et continue entre le manche et la lame** permet une excellente prise en main et facilite tout type de découpe. Les manches sont en matière plastique ABS, hautement **résistante aux**

chocs et robuste. Comme pour les célèbres ciseaux Fiskars® à anneaux orange, **le plastique des manches est injecté directement sur les lames donc le nettoyage est facilité**. Un joint hygiénique entre le manche et la lame évite le logement de bactéries. Les couteaux Edge Fiskars® conviennent aux personnes **droitières et gauchères**. Ils sont également **particulièrement légers** pour une grande aisance à l'usage. Ils **plairont notamment aux hommes** par leur **aspect ultra moderne** qui en font des objets de design reconnaissables à la couleur noire de leur lame.

Des utilisations spécifiques pour chaque couteau Edge Fiskars®

➤ les grands couteaux :



Couteau à pain : sa lame dentelée et longue est spécialement conçue pour couper du pain et notamment des tranches fines sans effort.

Réf. 978305 – 23 cm – 27 €*



Couteau de chef : couteau de cuisine traditionnel avec une grande lame pour émincer les légumes et couper la viande. C'est un couteau « tout terrain », indispensable dans une cuisine. **Deux tailles sont proposées, 15 et 19 cm.**

Réf. 9778311– 15 cm – 27 €*

Réf. 9778308– 19 cm – 27 €*

Couteau Santoku : inspiré par la tradition asiatique, il sert à toutes sortes de préparations culinaires, c'est un couteau multi usages.

Réf. 9778331 – 17 cm – 27 €*



www.fiskars.fr

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr

➤ Les petits couteaux



Couteau Deba : d'inspiration asiatique, il convient pour toutes les préparations culinaires, notamment à base de légumes ou de poissons.

Réf. 978326 – 12 cm – 19 €*



Couteau à légumes : petit couteau pour éplucher et couper les petits légumes et fruits.

Réf. 978301 – 8 cm – 15 €*



Couteau à tomate : la lame dentelée permet de couper les tomates et autres fruits et légumes à peau épaisse et molle. Peut également être utilisé comme un couteau à steak ou couteau de table.

Réf. 9778304 – 13 cm – 15 €*

A signaler !



Un bloc de couteaux : bloc à accrocher au mur, à ranger dans les tiroirs ou à poser sur un plan de travail. Le bloc contient 5 couteaux (couteau à légumes, couteau à tomate, couteau à pain, couteau de chef et couteau Santoku).

Réf. 978791 – 99 €*

Un aiguiser de couteaux : il ne requiert pas d'électricité. Adapté aux droitiers comme aux gauchers. Utilisé une fois par mois, il conserve les couteaux en bon état très longtemps. La deuxième position permet d'aiguiser les lames plus épaisses. Il ne convient pas aux lames dentelées.

Réf. 978700 – 16,5 cm – 22 €*



* Prix Public Constaté

Les petits plus signés Fiskars :

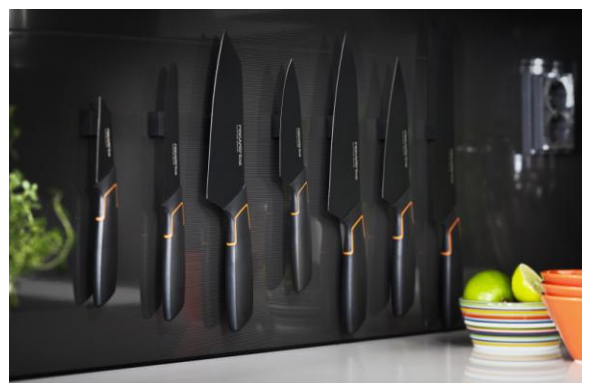
✓ la marque :

Présente sur tous les couteaux aux côtés du nom de la gamme et de celui du designer, elle témoigne de leur authenticité.

✓ le réseau de distribution :

Les couteaux Edge Fiskars® sont vendus en grandes surfaces alimentaires.

Il est possible de contacter le Service Clients sur le site www.fiskars.fr pour trouver le point de vente le plus proche de son domicile.



www.fiskars.fr

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr

Quelques conseils d'entretien :



Plus un couteau est entretenu, moins il a besoin d'être aiguisé. Un couteau reste aiguisé s'il est utilisé sur une surface douce, comme une planche à découper en bois ou en plastique mais jamais à même des plans de travail de cuisine, ce qui endommagerait fortement la lame. L'aiguisage est préconisé, au fusil ou à l'aiguiser Fiskars®, à intervalles réguliers. Les couteaux Fiskars® ont une dureté entre HRC52 et HRC56, parfaite pour un usage domestique. **Tous les couteaux Fiskars® peuvent être lavés au lave-vaisselle.**

Néanmoins, le lavage à la main est recommandé pour une durée de vie plus longue. Ils doivent être séchés immédiatement après lavage. Ne les laissez pas tremper. Ne laissez pas d'aliments sécher sur les lames, sinon l'acide endommagerait la surface.

***Tobias Wandrup** : designer free lance pour Fiskars depuis 1990, il est surtout inspiré par des objets qui intègrent un mouvement et une finalité fonctionnelle dans leur utilisation.

« Les couteaux sont un des outils les plus importants dans une maison. Ce sont des objets traditionnels qui remontent à l'origine de l'homme. Ce n'est pas facile d'innover en terme de design. J'ai voulu leur donner un peu de cœur et d'âme comme l'ont les couteaux pour le plein air ou les couteaux fabriqués à la main ». « Je pense que cette gamme Edge possède une certaine fierté d'être un pur produit Fiskars® par sa simplicité et son énergie. Je veux faire des choses pour Fiskars qui sont du vrai Fiskars mais aussi je souhaite explorer de nouvelles limites pour la marque. Fiskars a le courage de savoir faire évoluer sa marque, cette gamme en est le plus bel exemple »



.....

Pour toutes demandes de visuels ou d'échantillons à dessein de publication :

Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr

www.fiskars.fr

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr