

Nº 2

2019

28

INSNÖAD
PÅ GIN

STEEL



08

PRETENTIÖSA
PIZZABAGARE

47

SUNDQVISTS
PRYLGUIDE



EN MAGALOG FRÅN SUNDQVIST



スウェーデンの文化財
Svenskt kulturarv



日本の文化財
Japanskt kulturarv

GRÄNSLÖST HANTVERK

När svensk husmanskost möter Yaxell Gou blir
enastående kokkonst snart vardagsmat.



YAXELL
JAPAN



SUNDQVIST.SE/YAXELL

Mash it up!

Denna gång har vi kastat traditioner och invanda mönster i vår matlagning genom fönstret och gett oss ut på en härlig resa med tema "fusion"... eller blir det "confusion" istället? Döm själva.

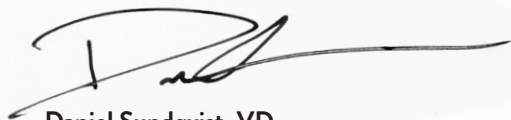
I detta nummer möter vi Erik Videgård som låter smaker från Japan och Kina blandas med Peru. Det resulterar i en japansk fitness, kinesiska tekniker och smaker i kombination med syran och hettan från det peruanska köket. Låter det rörigt men spännande? Det tycker jag!

Även i efterrätternas söta värld möter olika länder varandra. Japanska konditorn Ai, bosatt i Stockholm, drömmer om att japanska bakverk ska få en naturlig plats på svenska fikabord. Vill du testa att baka japanskt själv? Receptet på japansk cheesecake blir garanterat en succé på nästa kafferep!

När några av Sveriges bästa kockar sätter tänderna i pizzatrenden blir det allt annat än burkskinka på pizzorna. Att finpizzan är på uppsving har tre av våra varumärkesambassadörer bidragit till. Denna prestigefulla "pizza-battle" mellan Lisa Lemke, Thomas Sjögren och Jens Dolk läser ni allt om i detta nummer.

Om man drar paralleller från cross kitchen till dryck så skulle definitivt gin kvala in som en fusion mellan olika länder. Britterna, spanjorerna och tyskarna är stora producenter av drycken som har sitt ursprung i Nederländerna. Även Sverige sällar sig till denna internationella skara med stolthet! Häng med till Hernö Gin och träffa grundaren som producerar Europas mest prisbelönda gin.

För att få ihop spännande matlagning och goda drycker från världens hörn behöver man givetvis riktigt bra redskap. I vår köksprylguide uppdaterar vi er om de bästa köksredskapen och vintillbehören på marknaden. Jag hoppas att ni ska hitta något nytt och spännande även i detta nummer. Trevlig läsning!



Daniel Sundqvist, VD
daniel@sundqvist.se



SUNDQVIST.SE/QUALITY

Vårt kvalitetsarbete har benämningen Sundqvist Quality. Arbetet har sin grund i företagets DNA och rymmer allt från vår miljöpolicy till kvalitets- tester av produkter som utförs av Sundqvists ambassadörer, några av Sveriges främsta kockar och vinexperter. Läs mer om vårt kvalitetsarbete **på sid. 102 »**



Årets höstnyheter är av största dignitet! Från Scanpan kommer en revolutionerande ny serie med stort miljöfokus, Global tjuvstartar sitt 35-årsjubileum, Riedel antrar barvärlden med drinkspecifika glas och en ny knivserie från Tamahagane lanseras. Att känna sig som en proffsbartender eller stjärnkock har aldrig varit lättare! Läs mer om höstens nyheter **på sid. 47 »**

STEELBILDANDE



FRAMSIDAN

Steel nummer två 2019 är ett fullspäckat nummer med tema fusion. Vi mixar ihop, blandar och blir hejvilt inspirerade av smaker och drycker från världens olika kök.

På framsidan symboliseras temat genom att en av våra älskade svenska husmansrätter, köttbullar med mos, serveras på japanskt vis ur en bentobox. Temat går som en röd tråd genom numret. Öst möter väst, stjärnkockar bakar pizza, svenskar skapar ginnagi och japanska bakverk får en svensk twist. Detta nummer är en hyllning till alla som vågar tänka annorlunda och skapa nya mat- och dryckesupplevelser!



SÄKRA UPP!

Om du vill vara säker på att inte missa ett nummer kan du läsa STEEL och signa upp dig för prenumeration på vår hemsida.

WWW.SUNDQVIST.SE/STEEL



Anna-Karin Boije
Marknadschef
anna-karin.boije@sundqvist.se



Emil Jespersen
Art Director
emil.jespersen@sundqvist.se



Lena Unger
Kommunikatör
lena.unger@sundqvist.se



Karin Cushing
Kommunikatör/Sponsoransv.
karin.cushing@sundqvist.se



Camilla Ljunggren
Social Media Specialist
camilla.ljunggren@sundqvist.se

KORREKTUR: Lilian Andrén,
Jenny Gyllmez, Sofia Holst
& Karin Lindblom
E-POST: steel@sundqvist.se
HEMSIDA: www.sundqvist.se

INNEHÅLL

08 PRETENTIÖSA
PIZZABAGARE

18 GRILLA JORDEN RUNT

20 KNIVAR I SAMURAJSTÅL

28 INSNÖAD PÅ GIN

34 BLÅGULA JAPANER

36 FUSION ELLER
CONFUSION

44 JAPANSKA BAKVERK

47 KÖKSPRYLSGUIDEN

100 OM SUNDQVIST

Vi reserverar oss för eventuella tryckfel samt slutförsäljning av vissa produkter.



PRETENTIÖSA PIZZABAGARE

Först var det hamburgare och korv – nu är det pizzans tur att ta klivet in på finkrogarna. Våra ambassadörer Lisa Lemke, Thomas Sjögren och Jens Dolk är några av dem som har valt att specialisera sig på den italienska delikatessen.



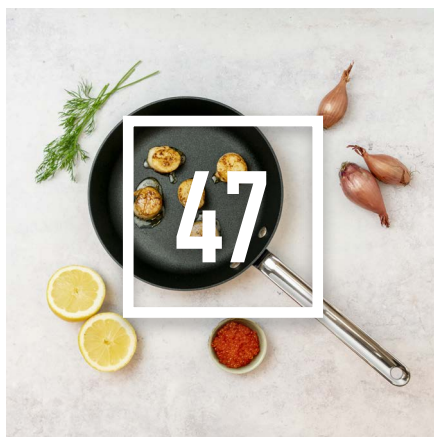
KNIVAR I SAMURAJSTÅL

En modern kökskniv och ett traditionellt samurajsvärd. Tro det eller ej, men likheten är större än du anar. I Tamahaganes fabriker i japanska Tsubame tillverkas några av världens vassaste knivar enligt uråldrig japansk tradition.



INSNÖAD PÅ GIN

Det råder en tydlig gintrend i Sverige. Antalet lokala destillerier ökar och allt fler väljer att skåla med gin i glaset. Vi besöker Härnösand och Europas mest prisade gindestilleri.



KÖKSPRYLSGUIDEN

I vår stora köksprylsguide hittar du köksprylar som sätter guldkant på tiden i köket. Här finns allt för den professionella kocken såväl som för hemmakocken. Köksprylsguiden hjälper dig hitta rätt bland glas, knivar, stek- och kokkärl, kvarnar och mycket mer.



FUSION FRÅN FÖRR

Rätter med influenser från olika länder kan verka som ett påfund av nya tiders kreativa och beresta kockar. Sanningen är att sammanslagningar mellan olika kök sträcker sig långt bak i tiden.

Ta köttbullar med mos och lingon – ett typexempel på traditionell svensk husmanskost. Eller? Faktum är att potatis äts först i Peru, köttbullar härstammar från Kina och gurkan såg dagens ljus för första gången i Indien. Men lingonen – de är i alla fall rotade i de svenska skogarna!

KOCK – ETT FRAMTIDSYRKE

Intresset för matlagning ökar och matprogrammen på TV blir allt fler. Samtidigt har Sveriges restaurangutbildningar svårt att fylla sina platser. För att locka unga förmågor till branschen anordnas flera yrkesinriktade tävlingar för ungdomar. Branschorganisationen Visita anordnar Gymnasie-SM och Årets Kock anordnar Årets Kockelev samt Årets Kock-elever. Eleverna har inte bara möjlighet att tävla, utan även alla möjligheter att få jobb efter avslutad utbildning.



OERSÄTTLIGT KÖKSVERKTYG

Det finns en stor djungel av moderna köksverktyg, men vissa saker går inte att ersätta. Morteln gör det bästa jobbet när det kommer till rörer såsom currypasta, guacamole och exempelvis pesto. När du mosar ingredienserna i Zassenhaus gjutjärnsmortel kommer alla oljor och väldoftande aromer fram, vilket ger en djupare och mer komplex smak.



TILLBAKS TILL SVARVEN

Vi äter mer frukt och grönt för varje år som går. En grönsakssvarv från Benriner är ett perfekt redskap för dig som smidigt vill göra festliga sallader, eller byta ut spaghetten mot zucchiniudlar. Exempel på fler grönsaker du snabbt strimlar i en grönsakssvarv är morötter, aubergine och äpple. Svarven gör tunna spiraler och kärnar ur samtidigt.



FILIP POON

Ni känner säkert igen honom från TV-rutan? Benriners ambassadör Filip Poon slog igenom år 2015 när han medverkade i Sveriges Mästerkock. Idag driver han en egen YouTubekanal och lagar titt som tätt mat i Nyhetsmorgon på TV4.

För Filip Poon stod valet mellan att studera till läkare och att bli kock. På gymnasiet läste Filip naturvetenskap, men med tiden insåg han att det var roligare med mat och han bestämde sig för att lägga läkarplanerna åt sidan.

När Filip deltog i Sveriges Mästerkock blev han inte bara en favorit hos tittarna, utan även hos jurymedlemmen Markus Aujalay. Efter programmets slut erbjöd Markus Filip ett jobb på hans restaurang i Stockholm. Kort därefter blev Filip antagen till det regionala kocklaget Stockholm Culinary Team. Tillsammans tog laget OS-guld 2016.

– Det bästa var att få dela vinsten med mina eminenta lagkamrater. Vilket härligt gäng vi var! Ett extra kul minne är när vi firade OS-guldet med att åka till McDonalds och koka Big Mac. Vi tröttnade till slut på ”finmat” efter en sådan intensiv tävlingstid, berättar han.

Idag frilansar Filip och driver den snabbt växande matkanalen ”Filip Poon” på YouTube. Han lärde sig själv att laga mat via YouTube, så det är något han gärna vill sprida vidare.

– Tanken med kanalen är att vi tillsammans ska skapa en matcommunity där inga frågor är för dumma, där maten står i centrum och där vi gemensamt växer som glada matlagare, fortsätter Filip.

Förutom att umgås med sin familj, resa och upptäcka nya smaker så brinner Filip för att inspirera människor att bli mer kreativa i köket.

Vad har du för favoritmat som du helst lagar och varför?

– Enkelt! Kokt ris med sojastekt lök, sesam och ett stekt ägg. Det är comfort-food för mig, avslutar Filip.

EN UDDA FISK

Global G-29 är en så kallad debakniv. I Japan används kniven främst till att filéa fisk, men i Sverige är vi mer vana vid långsmala filéknivar.

När kniven lanserades på den svenska marknaden fann kocken Anders Dahlbom ett annat användningsområde för den. Han tyckte att kniven passade bättre till att hacka och skära kött. Därför säljs den som ”kött/fiskkniv” i Sverige.

Läs om fler Globalknivar med svensk koppling på sid. 34. »



SÅSA SOM PROFFSEN

En bra sås kräver sin kock, men med rätt utrustning blir jobbet enklare. Scanpans sauteuser underlättar vid tillagning av alla sorters såser. Den välvd insidan gör att det inte finns några skarpa kanter. Du kommer åt att röra längs hela botten, vilket gör att såsen inte bränner fast. Sluta såsa i kastrull – använd sauteuse!

PRETENTIÖSA PIZZABAGARE

TEXT Lena Unger | FOTO Emil Jespersen

Först var det hamburgare och korv – nu är det pizzans tur att ta klivet in på finkrogarna. Våra ambassadörer Lisa Lemke, Thomas Sjögren och Jens Dolk är några av dem som har valt att specialisera sig på den italienska delikatessen. »







Pizza är en rätt som finns i oändliga variationer. Från början klassades det som en typisk, italiensk fattigmansrätt. Idag serveras pizza på restauranger i alla prislägen och världsdelar. I Sverige har pizzan länge haft ett lite skamfilat rykte och associerats med både skräpmat och ”bakismat”. Men den moderna, svenska pizzan är allt annat än skräp. Den är tillagad av en professionell kock och toppad med säsongens finaste råvaror.

En av alla kockar som valt att sadla om till pizzabagare är Lisa Lemke. Till sammans med sin man Marcus driver hon en pizzeria på familjens gård i Skrea backe utanför Falkenberg.

Lisa berättar att både hon och hennes man alltid har älskat pizza, vilket gjorde att det föll sig väldigt naturligt för dem att börja baka pizzor. Pizzerian, som heter Prostens Pizza, ligger i gårdens gamla bagarstuga.

– I annonsen för huset fanns det en bild på stenugnen. När jag och Marcus fick se den tittade vi direkt på varandra och sa: ”Där ska vi baka pizza!”, berättar hon.

FAMILJEN FLYTTADE UT till Skrea backe år 2012. Ett år senare öppnade de Prostens Pizza. Tanken var att det skulle bli ett litet ställe där folk från grannskapet kunde samlas, men ryktet om pizzerian spred sig snart ut i landet. Numera har de öppet året runt och på sommaren tar de emot 200 gäster per kväll. Enligt Lisa finns det de som väntar i tre år för att få ett bord.

Att Prostens pizza är en pizza värd att vänta på – det är ett som är säkert. Här får du det bästa av Halland serverat på en krispig pizzabotten. 80 procent av ingredienserna kommer från lokala gårdar och producenter, bland annat från Lisas och Marcus egen trädgård. Lisa berättar att hon ofta letar pizzatopping i rabatterna på sommaren.

BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Lisa med sin nygräddade vegetariska pizza.
2. Toppingen handplockas i familjens trädgård.
3. Bakning pågår.
4. Lisa med familjens sommarlamm Blixten.

“Jag tröttnar inte. Jag kan äta pizza varje dag!”

Lisa Lemke
Prostens Pizza



– Det är så himla härligt att gå ut och plocka av det som finns här. Det händer väldigt ofta att vi har en tanke med menyn, men att vi byter för att jag har hittat något spännande att jobba med, säger hon.

Pizzan som Lisa bakar vid vårt besök kallar hon skämtsamt för ”ogräspizzan”. Det är en vegetarisk pizza med två olika ostar och en mängd färska trädgårdsörter, såsom sparrisknoppar, kål, kirskål, bronsfänkål och fläderblommor.

Lisa menar att det är väldigt inspirerande att jobba så säsongsbetonat som de gör på Prostens. Det gör att de hela tiden utmanas till att tänka nytt och ta fram alternativa recept.

– Vi har haft det här stället i sex år, men jag tröttnar inte. Jag kan äta pizza varje dag! säger hon.



LISA LEMKE

Lisa är matkreatör, kokboks-författare och TV-kock. Sedan 2012 håller hon till i Skrea backe utanför Falkenberg, där hon bor med sin familj och driver pizzerian Prostens Pizza. Hennes matfilosofi är tydlig: matlagningen ska vara enkel, rolig och locka till gemenskap vid matbordet. Läs mer om Lisa på: SUNDQVIST.SE/LISA

EN PIZZA SOM ALLTID finns på menyn, i någon form, är ”Brave New World”. Pizzan kombinerar sött och salt genom ingredienser som kål, fläsk och rabarberkaramell. Lisa skrattar och säger att den säkert skulle kunna göra en och annan italienare upprörd.

Om du ska göra äkta italiensk pizza, enligt konstens alla regler, är endast ett fåtal ingredienser tillåtna att använda.

– Vi gillar att vara frifräsare. När vi har så många duktiga producenter runt omkring oss vill vi ju verkligen gynna dem och använda deras råvaror, säger Lisa.

I Italien finns det två olika skolor när det kommer till pizzabakning. Det som framför allt skiljer dem åt är bottenarna.

En romersk pizza har en tunn, krispig och relativt spänstig botten. När du skär upp pizzan stannar toppingen



kvar ovanpå. En neapolitansk pizza är fluffigare och segare i stilen. Den har dessutom tjockare kanter än en romersk pizza.

Neapolitansk pizzabakning innehåller också många olika seder, till exempel så snurras pizzan som en roulett i ugnen för att bli jämnt gräddad. Sättet att baka pizza anses vara så speciellt att det numera finns med på UNESCO:s lista för immateriella världsarv.

NÄR THOMAS SJÖGREN bestämde sig för att börja baka pizza reste han till just Neapel för att hitta inspiration. Eller rättare sagt – för att äta pizza. Efter att ha smakat sig igenom ett stort antal neapolitanska pizzor landade Thomas i att en krispig pizza, likt Lisas, kändes mer rätt i magen.

– Jag ville göra en pizza som var lite tunnare och fräschare. Så att man inte blir sådär jobbigt mätt, förklarar han.

Pizzaidén grundade sig i att Thomas ville ha någonstans att arbeta på vintern, när krogen på Smögen håller stängt. Han öppnade Restaurang Grano hösten 2018 tillsammans med sin kompis Andreas och sin lillebror Christoffer.

Namnet Grano betyder ”vete” på italienska och är samtidigt en flirt till Granö som är bröderna Sjögrens hemby.

Grano ligger på Vasagatan 32, mitt inne i centrala Göteborg. Här ligger fokus på lyxiga surdegspizzor, drinkar och goda viner. För Thomas, som tidigare mest sysslat med ”fine dining”, kändes det kul att tona ner menyn och prova ett enklare koncept.

– Om jag hade öppnat en restaurang i Vasa som kör vanlig à la carte, så tror jag att folk hade varit rädda för att det skulle vara för fint och stelt. Pizza tar bort mycket av den rädslan. Om man vet att det finns pizza på menyn, så gör



THOMAS SJÖGREN

Thomas vann Årets Kock 2015 och Kockarnas kamp 2018 och blev, i båda tävlingarna, den yngsta vinnaren någonsin. Han har arbetat på kända krogar som 28+, Thörnströms Privata Rum och Swedish Taste. Idag har han två egna restauranger: Grano och Skärets Krog. Läs mer om Thomas på: [SUNDQVIST.SE/THOMAS](https://sundqvist.se/thomas)

det att fler känner sig välkomna, menar Thomas.

MEN DET ÄR INTE VILKA pizzor som helst som serveras på Grano. Finkrogsfinessen lyser igenom i val av toppingar – till exempel tryffel, burrata och stenbitsrom – såväl som i eleganta uppläggningar.

Thomas berättar att rompizzan är en favorit som har funnits med sedan start. Givetvis anpassar de pizzan efter säsong, precis som alla andra rätter på menyn.

– Vi har ju kört rompizzan med sikrom, stenbitsrom, löjrom och forellrom. Stenbiten är i säsong nu. I höstas när de fiskade sik och löja, så var den i säsong, förklarar han.

När vi frågar om det går att få en ”Barnpizza Hawaii” skrattar Thomas till. Han berättar att Stefan Karlsson och gänget på Toso gav dem en påse med pizzadeg, tomatås, ananas och skinka i inflyttningspresent. Under invigningen var det en liten kille som var inne och spanade i köket som fick syn på presenten.

– Han sa att han ville ha en Hawaiipizza och jag svarade att vi inte har det på menyn. Men då pekade han på ananasen och skinkan i påsen. Så vi har bakat en Hawaii – det har vi gjort, säger Thomas.

Många tycker att toppingen är den viktigaste delen på pizzan. Sanningen är att det framförallt är degen och tomat-såsen som sätter pizzans karaktär. Eller, i vissa fall, frånvaron av tomatås.

PIZZA BIANCO ÄR EN vit pizza utan tomater. Istället används crème fraîche, ricotta eller kronärtskockskrämm som grund.

Den vita pizzan har länge varit en doldis i pizzavärlden, men på senare år har den dykt upp på otaliga restaurangmenyer. Thomas är en av dem som har tagit pizzan till sig. Jens Dolk är en annan.

– Nästan alla pizzor jag gör är bianco. Jag tycker att det är roligare. Det är mer som ett varmt bröd som man lägger massa goda saker uppepå, säger Jens.



BILDER UPPIFRÅN

1. Thomas rompizza.
2. I baren är det fokus på gott vin och drinkar.
3. Thomas vid pizzaugnen.
4. Grano serverar lyxiga surdegspizzor i säsong.





Jens nya pizzeria ligger på bakgården av familjens villa i Enebyberg. När vi hälsar på är det fortfarande något av en byggarbetsplats. Alla väsentliga delar är på plats: pizzaugn, bardisk, uterum och möblemang. Det är det där lilla "piffet" som saknas. Bardisken ska kläs med kakel, uterummet ska ramas in med belysning och musik.

– Plattan till uteköket gjöt jag för nästan exakt ett år sedan. Sedan byggde jag på köket under hösten, lät det vila under vintern och började igen på våren. Målet var att få allt klart till Jacks 18-årsdag den första juni, berättar Jens.

JACK ÄR JENS ÄLDSTA son. Det är mycket tack vare honom som familjen har gjort en business av att bjuda hem okända människor på middag. Fröet såddes år 2012, när Jack och hans vänner skulle samla in pengar till en fotbollsresa. Med hjälp av Jens kontakter lyckades de styra

upp en sjurättersmiddag, med gästcock och vinpaket, i familjens vardagsrum.

Konceptet visade sig vara mycket lyckat – och det gav mersmak. Efter den kvällen fortsatte familjen Dolk att driva "Hemmakrogen" i egen regi. Sista måltiden serverades i november 2017.

– Vi flaggade redan då för att vi eventuellt skulle öppna något annat. Då var pizzaidén född, men den var inte konkretiserad, menar Jens.

Hemmakrogen 2.0 är en kombinerad ginbar och pizzeria. Tre drinkar och obegränsat med pizza ingår i paketet. Drinkarna blandar du tillsammans med Jens yngsta son Loke. Till ditt förfogande har du 50 olika sorters gin och 40 olika sorters tonic. Jens och Jack hjälps åt att grädda pizzorna och Jens fru Annica är kvällens värdinna.



JENS DOLK

Jens Dolk har jobbat med mat och dryck i större delen av livet. Han syns ofta i TV och tidningar, där han delar med sig av sin gedigna kunskap. Tillsammans med två kompanjoner driver Jens K-Märkt i Stockholm. I sommar har han även öppnat en pizzeria på tomten. Läs mer om Jens på: SUNDQVIST.SE/JENS

“Jag gillar att göra saker som jag inte kan.”

Jens Dolk
K-Märkt

BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Jens utekök är ett pågående byggprojekt.
2. Pizza i neapolitansk stil är Jens melodi.
3. Pizzan gräddas.
4. En favorit är pizza med grillad flankstek.

– Finalen är en dessertpizza med nutella, färska bär, vaniljglass och hackade nötter. En dubbel espresso till det, så är det tack och hej klockan elva. Det är nya Hemmakrogen, förklarar Jens.

TILL SKILLNAD FRÅN Lisa och Thomas har Jens valt att satsa på neapolitansk pizza. Inte bara för att han tycker att det är ”löjligt gott”, utan också för att det ligger mycket hantverk bakom pizzorna.

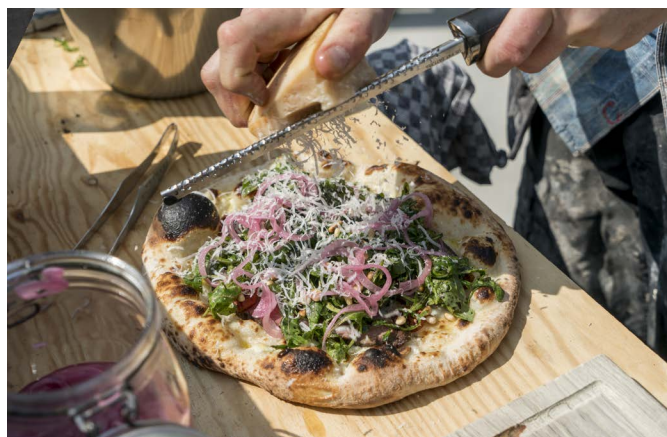
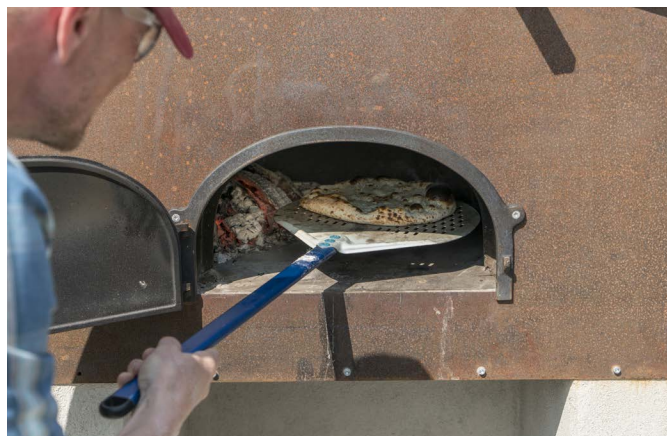
Dels ska du ha en speciell deg som klarar av hög hetta, dels ska stenen i ugnen uppnå en temperatur på 450 grader. Om du bakar flera pizzor är det även viktigt att fortsätta mata ugnen med ved, så att den håller samma temperatur.

– Det ena hänger på det tredje som hänger på det fjärde. Jag ser en tjusning i det. Jag gillar att göra saker som jag inte kan, säger Jens.

Innan pizzerian öppnar upp för allmänheten blir det mycket provbakning för Jens. Degen, värmen, tiden – allting måste sitta. Tanken är att de ska kunna ta emot 20 pizzagäster vid varje sittning.

Hur ska du då göra för att få en plats? Stå och köa utanför familjens villa? Nej. Enligt Jens är det enklaste sättet att bli gäst att maila sina uppgifter direkt till honom.

– När kvällarna poppar upp mailar jag alla som visat intresse och säger: ”Det finns en tid imorgon. Vilka är på?” Sedan är det först till kvarn, säger han.



RECEPT

Pizza är rätt i alla lägen. Ta på dig bagarrocken och bjud på finpizza i helgen! Här tipsar vi om en god grunddeg och tre varianter på pizzatopping. Välj mellan Lisas vegetariska pizza, Thomas rompizza och Jens pizza med grillad flankstek. Alla recept är på vita pizzor med crème fraiche som grund – lika läckra för ögat som för smaklökarna!

Till både Thomas och Jens pizza behöver du picklad lök. Har du aldrig testat att göra det förut? Längst ner hittar du ett snabbt och enkelt recept.

PIZZABOTTEN PÅ SURDEG: (4 PORT.)

0,5 kg vetemjöl
275 g vatten
150 g vetesurdeg
12,5 g salt

GÖR SÅ HÄR:

Blanda alla ingredienser i en bunke och knåda ihop till en deg. Lägg över en duk. Låt degen jäsa i 2 timmar i rumstemperatur.

Dra ut degen och vik ihop den på mitten. Lägg tillbaka degen i bunken och täck över med plast. Låt stå i kyl i 24 timmar.

Ta ut degen och skär upp den i fyra bitar à 200 gram. Kavla ut bitarna och lägg dem på en mjölad plåt. Låt jäsa i ytterligare 1 timme innan du lägger på topping.

PICKLAD LÖK:

1 dl ättika (12 procent)
2 dl socker
3 dl vatten
2 st lökar, rödlök eller silverlök

GÖR SÅ HÄR:

Blanda ättika, vatten och socker och rör tills sockret löst upp sig. Du kan även koka upp lagen för att sockret ska smälta snabbare. Låt den då svalna en stund innan du använder den. Hyvla lök tunt med mandolin och lägg i lagen. Låt stå i kylan 1 timme. Klart!



LISAS PIZZA MED TRÄDGÅRDSÖRTER

INGREDIENSER: (4 PORT.)

4 dl smakrik lagrad ost	smör och olja, till stekning
2 dl crème fraiche	salt
250 g buffelmozzarella	svartpeppar
4 stora nävar späda kirskålsblad	2 citroner, rivet skal
0,5 färsk grön chili	4 nävar blandade örter, t.ex.
2 gula lökar	sparrisskott och harsyra
2 vitlöksklyftor	god olivolja

GÖR SÅ HÄR:

Värm ugnen till maxtemperatur, undervärme. Lägg in alla plåtar du har i ugnen. De hjälper till att hålla uppe värmen, om du inte har en baksten som du kan lägga in längst ner i ugnen.

Skölj kirskålen, häll av i durkslag och låt torka på papper. Riv osten. Strimla den gula löken och stek den mjuk på medelvärme. Smaka av med salt och peppar.

Bred ut crème fraiche på pizzabottnarna. Fördela sedan ut små bitar av mozzarella. Lägg på stekt lök, kirskål och finhackad chili. Toppa med lagrad ost. Grädda i ugnen i 5–10 minuter, eller tills pizzan fått fin färg på undersidan och rikligt med färg på kanterna. Var inte rädd för brända kanter – det ger karaktär och smak.

Avsluta med att riva över citronzest och toppa med blandade örter och skott. Ringla över lite olivolja, dra ett varv med pepparkvarnen och servera genast.



THOMAS PIZZA MED STENBITSROM

INGREDIENSER: (4 PORT.)

5 dl crème fraiche	picklad silverlök
2 dl vatten	rom, t.ex. stenbitsrom
2 st mozzarella	dill
lagrad ost, t.ex. parmesan eller Monte Vecchio	svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Värm ugnen till maxtemperatur, 250–275 grader.

Blanda 2 dl crème fraiche med 2 dl vatten. Bred ut röran på pizzabottnarna. Toppa med mozzarella och lagrad ost.

Grädda pizzorna i ugnen i ca 10 minuter. Använd gärna en pizzasten. Ta ut och bred på mer crème fraiche.

Toppa med picklad silverlök, rom och dill. Krydda med nymalen svartpeppar.



JENS PIZZA MED GRILLAD FLANKSTEK

INGREDIENSER: (4 PORT.)

1 ask cocktailtomater	rucola
8 msk crème fraiche	balsamvinäger
2 st mozzarella	olivolja
grillad flankstek	salt
8 tsk pinjenötter, rostade	svartpeppar
picklad rödlök	
parmesan	

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 110 grader. Dela cocktailtomaterna på hälften och lägg på en plåt. Ringla över olivolja och strö över salt. Ställ in plåten i ugnen och låt tomaterna baka i ca 3 timmar.

Värm ugnen till maxtemperatur, 250–275 grader. Bred ut crème fraiche på pizzabottnarna och lägg därefter på små bitar av mozzarella. Grädda i ugnen i ca 10 minuter.

Dressa rucolan med balsamvinäger, olivolja, salt och peppar.

Toppa pizzan med dressad rucola, pinjenötter och picklad rödlök. Ringla över olivolja. Lägg därefter på de semitorkade tomaterna. Tranchera flanksteken i tunna skivor och lägg på pizzan. Hyvla över rikligt med parmesan.



GRILLA ÅRET RUNT, JORDEN RUNT!

Fram med kött, grillspett, grönsaker och marinad. Grillat är godast – året om! Att grilla är ett utmärkt sätt att experimentera och utmana sig själv i sin matlagning.

Förknippar du en grillmiddag med kött och bearnaise? Dags att vända på steken och lägga något nytt på grillen. Nästan allting går att grilla. Det är egentligen bara din egen kreativitet och utrustning som sätter gränserna. Med hjälp av Globals grillredskap och recept från världens alla hörn vill vi inspirera till stordåd vid grillen. Vår grillskola är en Global grillskola, i ordets alla bemärkelser.

NYFIKEN PÅ KOREANSK grill? Jennie Walldén, Sveriges Mästerkock 2013, vet hur koreansk mat ska smaka. Hon är född i Korea och har spenderat mycket tid i köket med sin mormor. I grillskolan delar Jennie med sig av tre favoriter från det koreanska köket: jjukkumi gui, kycklingbulgogi och kimchi. Jjukkumi gui serveras ofta som street food i Korea. Det är små, grillade bläckfiskar i het

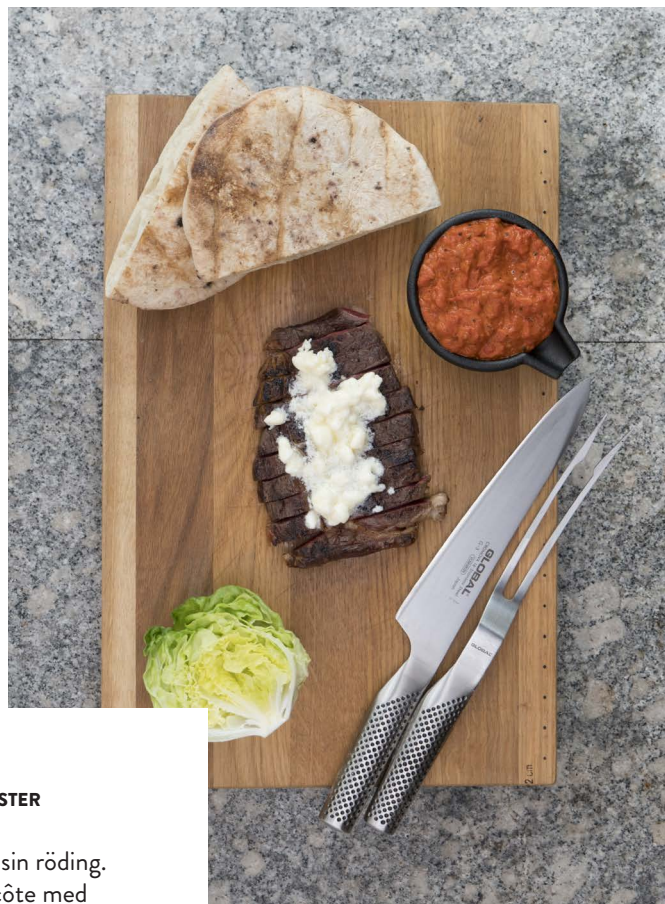
marinad. Om du hellre vill grilla grönt går det utmärkt att byta ut bläckfisken mot kejsarhatt eller ostronskivling. Kycklingbulgogi är en annan populär koreansk rätt som görs på kycklingbröst eller kycklinglårfilé. Jennie serverar båda rätterna tillsammans med sin hemgjorda kimichi. Det är ett klassiskt tillbehör som passar perfekt till grillat.

STJÄRNMÄSTAREN EDIN DZEMAT har hjärtat och rötterna i Balkan. Av honom får vi lära oss att laga två klassiska Balkanrätter, en med fisk och en med kött. Vad sägs om grillad röding med polenta och citron? Eller grillad entrecôte med kajmak och ajvar? Edin visar dessutom hur du enkelt lagar din egen ajvar. Receptet består endast av tre ingredienser: paprika, aubergine och salt. En klar favorit till grillmiddagen!



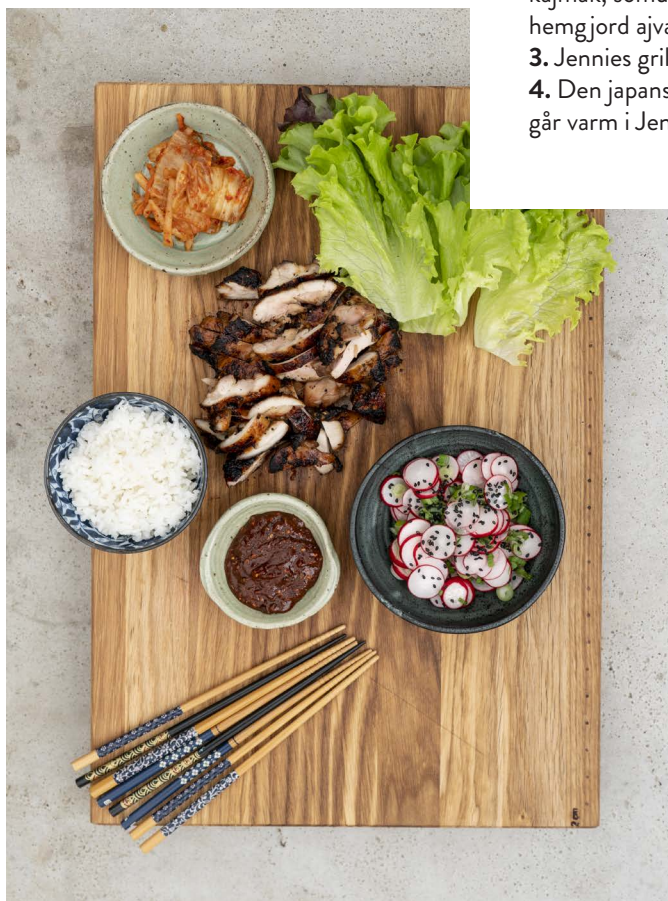
SE FILMERNÄ!

Ta grillningen till nästa nivå! Vår grillskola är en serie i sex delar, där smaker från Korea respektive Balkan är i fokus. Välj själv om du vill grilla kött, fisk eller vegetariskt. Inspireras av Jennies och Edins recept på: [SUNDQVIST.SE/GLOBAL-BBQ](https://sundqvist.se/global-bbq)



BILDER FRÅN VÄNSTER

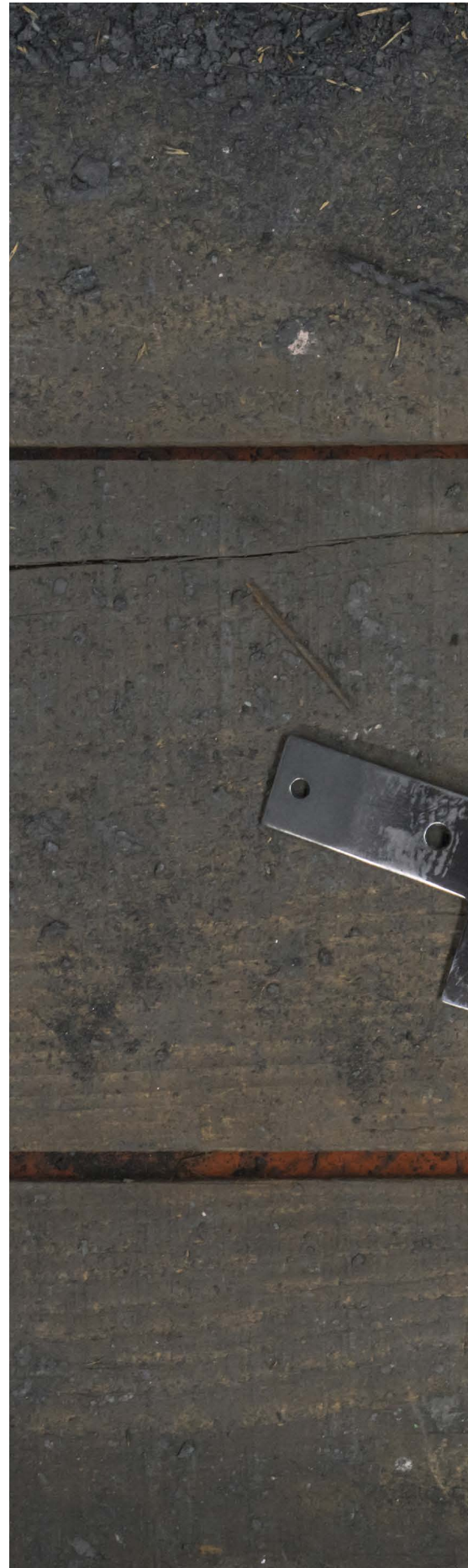
1. Edin garnerar sin röding.
2. Grillad entrecôte med kajmak, somunbröd och hemgjord ajvar.
3. Jennies grillade kyckling.
4. Den japanska bordsgrillen går varm i Jennies grillskola.



KNIVAR I SAMURAJSTÅL

TEXT Lena Unger | FOTO Emil Jespersen

En modern kökskniv och ett traditionellt samurajsvärd. Tro det eller ej, men likheten är större än du anar. I Tamahaganes fabriker i japanska Tsubame tillverkas några av världens vassaste knivar enligt uråldrig japansk tradition. »







I Japan väcker ordet "tamahagane" en glöd hos alla som har ett intresse för knivar. Namnet kommer från det mytomspunna stål som används vid tillverkningen av samurajsvärd. Fritt översatt från japanska betyder tamahagane "ädelstål".

Knivtillverkaren Tamahagane har inte bara lånat sitt namn från samurajerna, utan även tekniken som ligger till grund för deras produktion.

Tamahaganes knivfabrik ligger mitt bland risfälten i utkanten av den japanska staden Tsubame. Historiskt sett är området känt som ett centrum för japansk metallindustri. I flera hundra år har invånarna arbetat med tillverkning, senare även polering, av metallredskap. Idag anses Tsubame vara världsledande inom

just metallpolering. Den här kunskapen har Tamahagane självklart tagit vara på i skapandet av sina sylvassa, välpolerade knivar.

FÖRETAGET GRUNDADES ÅR 1958 av den japanska familjen Kataoka. Trots sina förhållandevis unga år bär Tamahagane på en rik historia. Samurajsvärdet, som är den stora inspirationen till deras knivar, tillverkades i Japan redan på 700-talet.

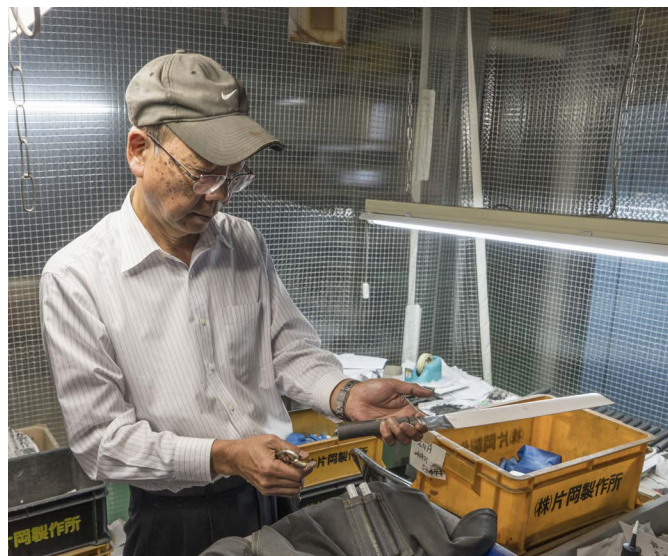
Svärdet har en mycket speciell roll i japansk kultur. Det sägs faktiskt att de första japanska varumärkena var olika tillverkare av svärd. Samurajsvärdet, eller Katana som det egentligen heter, skapas genom en lång och arbetsam process.

I grunden består bladet av en blandning av kolstål och järnpulver. Stålet tillverkas

genom att kolet hettas upp och järnpulver tillsätts i omgångar. Däremellan viks stålet över sig självt, för att smeden ska kunna hamra ut metallen och avlägsna alla orenheter. På så vis blir stålet både starkare och mer flexibelt. Denna teknik kallas för damaskering och är typisk för japansk smideskonst.

Något annat som karakteriserar japanskt smide är etsade och präglade blad. Även detta är något som kan härledas till samurajernas tid, närmare bestämt åren mellan 1680 och 1850. I Japan var det då en fredlig period. Svärdsmederna fick chans att utveckla sitt hantverksskunnande och ägnade sig bland annat åt att dekorera sina svärd.

I TAMAHAGANES SORTIMENT hittar vi serier med både damaskerade och hamrade



BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Mallar till alla Tamahaganes knivmodeller.
2. Tamahaganes fabrik ligger på landet utanför Tsubame.
3. Mr. Kataoka San har järnkoll på produktionen.
4. Tsubame är bäst i världen på knivpolering.

knivblad. Samurajernas arv återspeglas även i valet av stål.

Knivbladen på Tamahaganes flerstålsknivar är uppbyggda av kombinationen hårt och mjukt stål. Bladets kärna består av VG5-stål. Stålsorten innehåller en hög andel kol och är mycket hård, vilket gör att eggen kan slipas sylvass. Knivens övriga ställager, två till 62 beroende på serie, består av ett mjukare SUS410-stål. Det här gör att Tamahaganes knivar blir extremt skarpa samtidigt som de har ett segt, slitstarkt blad – precis som ett samurajsvärd.

I Tamahaganes knivfabrik är det Mr. Kataoka San som håller i tyglarna. Han är andra generationen knivtillverkare och en man som gillar att ha kontroll. Ingen del i produktionen lämnas åt slumpen. Mr.

Kataoka har själv byggt mer än hälften av maskinerna i fabriken, för att garantera att knivarna blir exakt som han vill ha dem.

Han har till exempel byggt en speciell maskin för att härda bladen. Maskinen hettar upp stålet i olika steg. Först hettas det upp till 1000 grader, sedan till 1025 grader, 1050 grader och till sist till 1055 grader. Därefter får kniven svalna, för att avslutningsvis hettas upp till 180 grader. Det sista momentet är unikt för japansk knivtillverkning och hemligheten bakom de förstklassiga knivarna.

NÅGOT SOM UTMÄRKER Tamahaganes tillverkning är den speciella slipningen. Knivarna är mikroskopiskt rundade från rygg till spets. Det gör att knivbladet blir extra tåligt utan att för den skull förlora sin skarpa. Alla steg i produktionen,



BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Handtag i pakkawood respektive micarta.
2. Färdiga knivar i väntan på kvalitetskontroll.
3. Tamahaganes handtag tillverkas hos en underleverantör.
4. Mr. Kataoka Sans son är näst på tur att driva fabriken.



utom tillverkningen av handtag, sker i samma fabrik. Handtagen tillverkas av en underleverantör som är specialist på trä. Fabriken ligger även den i Tsubame, endast ett stenkast från Tamahaganes knivfabrik.

TAMAHAGANES KNIVHANDTAG tillverkas i två typer av material: pakkawood och micarta. Pakkawood består av fanér och specialplast som sammanfogas under högt tryck. Materialet har antibakteriella egenskaper samtidigt som det behåller strukturen från träet, vilket ger handtagen en svårslagen känsla. Micarta är istället en blandning av linneduk och specialplast. Kombinationen ger ett slitstarkt material som tål såväl värme som kyla och fukt.

Båda handtagstyperna passar utmärkt i köksmiljö och är mycket bekväma att hålla i. För att säkerställa en perfekt balans i kniven vägs handtagen var och ett för sig, innan de monteras ihop med bladet.

Vassa, vackra och välbalanserade – Tamahaganes knivar sticker ut i vilket kök som helst. Varje enskild kniv är ett unikt konstverk som visar på stor kunskap och yrkesskicklighet.

Tamahagane står för allt annat än massproduktion. Tillverkningen bottnar i en stolt hantverkstradition som förts vidare genom århundraden. Först från smed till smed, sedan från far till son i familjen Kataoka. Och snart är det dags för en ny generation att ta över.



SAMURAJSTÅL

Tamahagane har hämtat sitt namn från stålet som används för att skapa samurajernas legendariska svärd. Stålet skapas genom en lång process, där järnpulver tillförs till kolstål var tionde minut i 36 till 72 timmar. Under tillverkningen viks även stålet vid upprepade tillfällen. Detta för att smeden ska kunna banka ut orenheter och därigenom öka slitstyrkan i stålet. Tekniken, att vika stål flera i lager, kallas för damaskering. Metoden är vanlig inom såväl svärd- som knivtillverkning i Japan.



NY KNIVSERIE

I Tamahaganes sortiment ingår serierna San, San Tsubame och San Kyoto. I höst släpps ytterligare en vass knivserie! Tamahaganes långa hantverkstradition gör sig tydligt påmind i nya Shokunin. Namnet betyder till och med "den bästa hantverkaren" på japanska. Läs mer om Tamahaganes nya knivserie **på sid. 53**.



GRATTIS GABRIEL!

Gabriel Jonsson bytte hammaren mot en kockkniv. I april 2019 tog han hem segern i Sveriges Mästerkock. Före tävlingen arbetade Gabriel som byggkonsult, men i och med vinsten bytte han spår och startade en egen YouTubekanal. I "Ett Gott Land" får vi följa honom på jaktäventyr, besök hos producenter och se när han lagar mat ihop med gäster. Som namnet på kanalen antyder bor Gabriel på Gotland. Någon gång i framtiden vill han gärna öppna en matstudio på ön.



GRYTSÄSONG

Att koka soppa på en spik är ett välkänt begrepp – men visste du att det även går att göra grytor av gammal spik? Chasseurs gjutjärnsgrötor är tillverkade av återvunnet järn som exempelvis kan ha varit någons gamla spik eller cykel. I en gjutjärnsgröta lagar du höstens godaste grytor och soppor.



SKULDFRI BURGARE

Allt fler värnar om miljön och många har blivit medvetna om att det vi äter påverkar miljön i allra högsta grad. Enligt en FN-rapport står boskapssektorn för 18 procent av den växthusgas som människan producerar. Väljer du att äta nötkött ger det 50 gånger större miljöpåverkan än en motsvarande vegetarisk rätt. Jakten på plantbaserade köttsubstitut har därför blivit en het fråga inom livsmedelsindustrin.

Många skulle vilja äta mer vegetariskt av miljöskäl, men uppskattar ändå känslan av att äta kött. Det ställer höga krav på att råvaran inte bara ska tilltala vegetarianer och veganer, utan även köttälskaren som vill leva mer hållbart. Med andra ord en råvara som ser ut som kött – och samtidigt har smaken och konsistensen av kött.

En vegetarisk rätt som har kommit långt är den växtbaserade hamburgaren. Vanliga ingredienser är ärt- och sojaprotein, svamp, lök och havre. För att få samma färg som kött och en "blödande" råvara används rödbeta. Varje tugga upplevs som en rejält saftig burgare, utan eftersmaken av dåligt samvete för miljön.

Den köttliknande växthamburgaren kallas för plantburgare och lanserades först i vegetarianmeckat Kalifornien. Nu har flera stora hamburgerkedjor lanserat plantburgaren och den skuld fria burgaren går att avnjuta världen runt.



BIRCHOTAN

Ett unikt grillkol av björk har blivit trendigt på toppkrogar i Norden. Målet för bröderna som står bakom idén var att skapa en svensk version av det traditionella, japanska kolet "binchō-tan". Kolet är extremt hårt och brinner länge, utan rök eller lukt. Den svenska versionen heter "birchotan" från engelskans ord för björk. Originallet introducerades på 1600-talet av hantverkaren Bichū-ya Chōzaemon från Wakayama och framställdes då av ubame-ek.

Men birchotan tillverkas långt ifrån Wakayama i Japan, närmare bestämt i den lilla norrländska byn Kurkkio. Här arbetar bröderna Hans L Olofsson och Pär Sjölander Olofsson som under en vinkväll i köket bestämde sig för att starta företaget Kolektivet. Efter mycket research valde de att investera i en ugn från England och börja tillverka kol enligt japansk modell.

Kolet framställs genom en process som kallas för pyrolys. Träet värms upp utifrån utan syre i en lufttät ugn. Efter tre dygn i ugnen åker den kolade veden vidare till ett gammalt potatissorteringsverk på gården, där den packas i kartonger till slutkonsument. Resultatet är ett kol som klingar som metall och låter som krossat glas när det landar i grillen.



SÅ SKA EN SLIPSTEN DRAS!

Även den vassaste kniven i lådan behöver då och då slipas om. Det räcker inte med att underhålla kniven med skärpstav. För att få fram en ny rägg behöver du ta hjälp av slipstenar. Men hur grova ska stenarna vara? Hur stor ska vinkeln vara? Det vet Sebastian Pettersson från Svenska Kocklandslaget svaret på.

Se videon där han slipar med Yaxells slipstenar på: [SUNDQVIST.SE/KNIVSLIPNING](https://www.sundqvist.se/knivslipning)



TEMPEH – PROTEINRIKT OCH KLIMATSMART

Tempeh på gula ärtor är en spännande nyhet bland de vegetariska proteinkällorna. Ursprungligen kommer tempeh från Indonesien, där proteinet skapades av resterna från tofuproduktionen. Matinnovatörerna Adam Engström och Ola Albrektsson har vidareutvecklat konceptet och tagit fram en egen version som är baserad på ekologiska gula ärtor från Kalmar- och Ölandsregionen. Ärtorna fermenteras och får en smak med brödiga toner samt en viss nötighet. Deras tempeh är helt vegansk och glutenfri och tillagningen kan varieras på många sätt.

– För att få fram ursprungssmaken rekommenderar vi att steka skivad tempeh med olja på medelhög värme och salta ordentligt. Den är också jättegod att panera, berättar Ola.



HERN

INSNÖAD PÅ GIN

TEXT Lena Unger | FOTO Emil Jespersen

Det råder en tydlig gintrend i Sverige. Antalet lokala destillerier ökar och allt fler väljer att skåla med gin i glas. Vi besöker Härnösand och Europas mest prisade gindestilleri. »

NÖGIN





På en 1800-talsgård, i byn Dalastrax utanför Härnösand, har Jon Hillgren byggt upp sitt livsverk. I ett av de faluröda husen bor han tillsammans med sin familj och i ett annat driver han sitt eget destilleri. Hernö Gin är inte bara Sveriges första renodlade gindestilleri. Det har dessutom vuxit till att bli ett av världens främsta.

Vi besöker Hernö Gin en krispig förmiddag i mars. Jon välkomnar oss in i värmen i destilleriet och en trivsamt doft av enbär slår emot oss. I rummet intill håller dagens sats av gin på att produceras. Jon berättar att pannan redan har stått och puttrat i en timme.

– Min kollega var här i morse och lade i de sista ingredienserna. Destilleringen tar ungefär fem timmar, berättar han.

Tre till fyra satser gin produceras i destilleriet varje vecka. Under förra året

sålde Hernö Gin totalt 180 000 ginflaskor. Jämfört med lanseringsåret 2012, när endast ett tusental flaskor lämnade destilleriet, är ökningen enorm. På fem år har Hernö Gin tagit sig från hyllan på tre lokala Systembolag till vartenda bolag i hela Sverige. Hur har det blivit en sådan framgångssaga?

VI BACKAR BANDET till 90-talet. Jon hade precis tagit studenten och bestämde sig för att lämna Härnösand för att se något nytt. Tillsammans med några vänner flyttade Jon till London, där han fick jobb som bartender på en lokal pub. Bakom bardisken väcktes snart ett intresse för gin.

– Jag gillade smakerna, testade mig fram. Det öppnade upp en ny värld för mig, menar Jon.

Gin är starkt förknippat med just Storbritannien. Under 1600-talet och



GINFAKTA

Det enklaste sättet att producera gin är att hälla olika essenser i sprit. Hernö Gin producerar gin enligt metoden London Dry Gin. Ekologiska örter och kryddor destilleras med ekologisk vetespritbas. Efter destilleringen tillsätts endast vatten från egen källa. Enligt EU ska enbär vara den mest tongivande kryddan i gin.

“Vi hoppades på en medalj. Men det spårade ur direkt.”

Jon Hillgren
Hernö Gin

BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Älgört är en viktig krydda i all gin från Hernö.
2. Hernös fatlagrade gin.
3. Gin redo att spädas ut.



1700-talet drack engelsmännen nästan lika mycket gin som öl. Piken kom i mitten på 1700-talet när Londonborna var uppe i två pints per person och vecka. Det brittiska parlamentet införde då en särskild skatt på gin, kallad "The Gin Act", för att minska konsumtionen i landet.

I början på 1900-talet fick vi se en annan sida av gin. Sprintsporten fick plötsligt en plats i finrummet, när klassiska cocktails som Dry Martini, Negroni och French 75 skapades. Det var också mycket genom drinkar som Jon kom att upptäcka gin under sin tid i London.

MEN DET SKULLE DRÖJA innan Jon började producera egen gin. Intresset låg och jäste under följande år, då han studerade till statsvetare, träffade sin fru Johanna och jobbade på Exportrådet i Saudiarabien. Det var först när paret flyttade tillbaka till Sverige som Jon bestämde sig för att satsa helhjärtat på gin.

– Jag kände att jag ville göra något mer med intresset. Och jag såg att det fanns ett glapp på marknaden. Varför görs det inte gin i Sverige?

Jon utbildade sig inom destillering, både praktisk och teoretisk, vid Institute of Brewing and Distilling i London. I samma veva hittade han och Johanna sitt drömboende i en liten by utanför Härnösand. Gården i Dala hade allt. Lugnet, närheten till naturen och – inte minst – utrymme för Jons gindestilleri.

– När vi köpte huset var min plan klar. Då tänkte jag: "Här vill jag bygga". Vi byggde destilleriet samma år som vi flyttade hit, säger Jon.

PROJEKTET PÅBÖRJADES hösten 2011. Drygt ett år senare lanserades den första gin-sorten, Hernö London Dry Gin, på den svenska marknaden. Två månader därpå skedde den första exporten.





Jon berättar att de lät en av Englands största ginskribenter recensera en av flaskorna i förväg, något som skulle visa sig vara ett mycket smart drag. Recensionen var positiv och Hernö Gin blev genast ett namn ute i Europa.

Under åren har utmärkelserna haglat över destilleriet. Hernö Gin har vunnit högsta pris i alla stora dryckestävlingar och är idag Europas mest prisbelönta gindestilleri. De har också utsetts till Årets gindestilleri i världen, i konkurrens med ginjättar som Bombay Sapphire och Beefeater.

– Vi hoppades på en medalj. En medalj, i någon kategori. Men det spårade ur direkt, säger Jon med ett blygt skratt.

Vad är det då som gör att Hernö Gin är så exceptionell? Vad är hemligheten i receptet? Förutom enbär, som måste vara den dominerande kryddan i gin, är älgört

och färsk citron två tongivande ingredienser. Jon menar att det gör att deras gin upplevs som lite fräschare och blommigare än traditionell, enbärstung gin. Övriga fem ingredienser är koriander, svartpeppar, vanilj, lingon och kassia.

DET FINNS Egentligen ingen gräns för hur många kryddor som får användas i gin. Av den anledningen är spritsorten populär bland småskaliga producenter som tycker om att experimentera med olika smaksättningar. En annan fördel är att gin inte behöver fatlagras och kan säljas relativt omgående.

Sedan Hernö Gin lanserades år 2012 har gintrenden spridit sig bland såväl konsumenter som producenter. Bara i Sverige finns det numera ett tjugotal destillerier som producerar egen gin, till exempel Stockholms bränneri och Spirit of Hven. Jon välkomnar ännu fler.

– Fler producenter som gör bra gin är bra för marknaden. Vi ska dela på kakan, men kakan är också extremt stor, säger han.

Hernö Gin har också breddat sitt utbud med fler produkter. Deras fyra viktigaste ginsorter är: London Dry, Navy Strength, Juniper Cask och Old Tom. Grunden i all gin är densamma. Det som skiljer sorterna åt är hur de behandlas efter destilleringen. Hernös London Dry och Navy Strength har exakt samma innehåll, men olika alkoholstyrka. Efter destilleringen späds de till 40,5 respektive 57 volymprocent. Hernös Juniper Cask lagras i sin tur på fat av enträ och Hernös Old Tom sötas med extra älgört.

VI AVSLUTAR VÅRT BESÖK med en rundtur i destilleriet. Här får vi bland annat klämma och dofta på kryddorna till ginet. Vi fastnar vid älgörten som till vår förvåning mest liknar grönt, finhackat hö. Jon förklarar att alla delar av älgörten används,



inklusive stam och blad, och att de köper in växten torkad.

– Det är väldigt höigt, men när man lägger det i vätska blir det en helt annan smak. Man kan använda älgört på samma sätt som fläder, säger han.

Jon låter oss ta en titt i destilleringspannan och vi ser de gröna bladen virvla omkring i spritbrygden. Pannan som används flitigast heter Marit. Den rymmer totalt tusen liter. Tidigare klarade de sig med en mindre panna, men när företaget och produktionen expanderade köpte de en större modell. Jon berättar att den nya pannan är döpt efter hans svärmor.

– Jag tycker ju att pannorna har en kvinnofigursform och ska ha ett kvinnonamn. Det kändes fint att tillägna svärmor Marit en panna. Hon är varm och go, säger han.

BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Jon i destilleriet.
2. Old Tom och Juniper Cask tillhör Hernös basutbud.
3. Prover på olika sorters gin.
4. En lyckad fusion – Hernös gin och Riedels ginglas.

BLÅGULA JAPANER

Global är starkt förknippat med Japan och japansk design. Men det finns faktiskt en svensk koppling till flera av produkterna. Här är några blågula guldorn från Globals sortiment.

Låt oss börja med Globals köksknivar. Här finns nämligen en kniv som internationellt säljs under beteckningen "Swedish fillet". Det är den populära flékniven G-30. Idén och initiativet till knivmodellen kommer från Sverige. Kniven har ett smalt, flexibelt blad som gör att du enkelt kommer åt att skära under skinnet och runt benen på fisken. Den passar även utmärkt till att skära upp gravad lax.

ANDRA VASSA KNIVAR med svenskt ursprung är GF-40 och G-41. GF-40 är en smidd kniv med styvt blad som framför allt används vid urbenning av kött. G-41 har samma utformning som den svenska flékniven, med skillnaden att den är försedd med ett styvt knivblad.

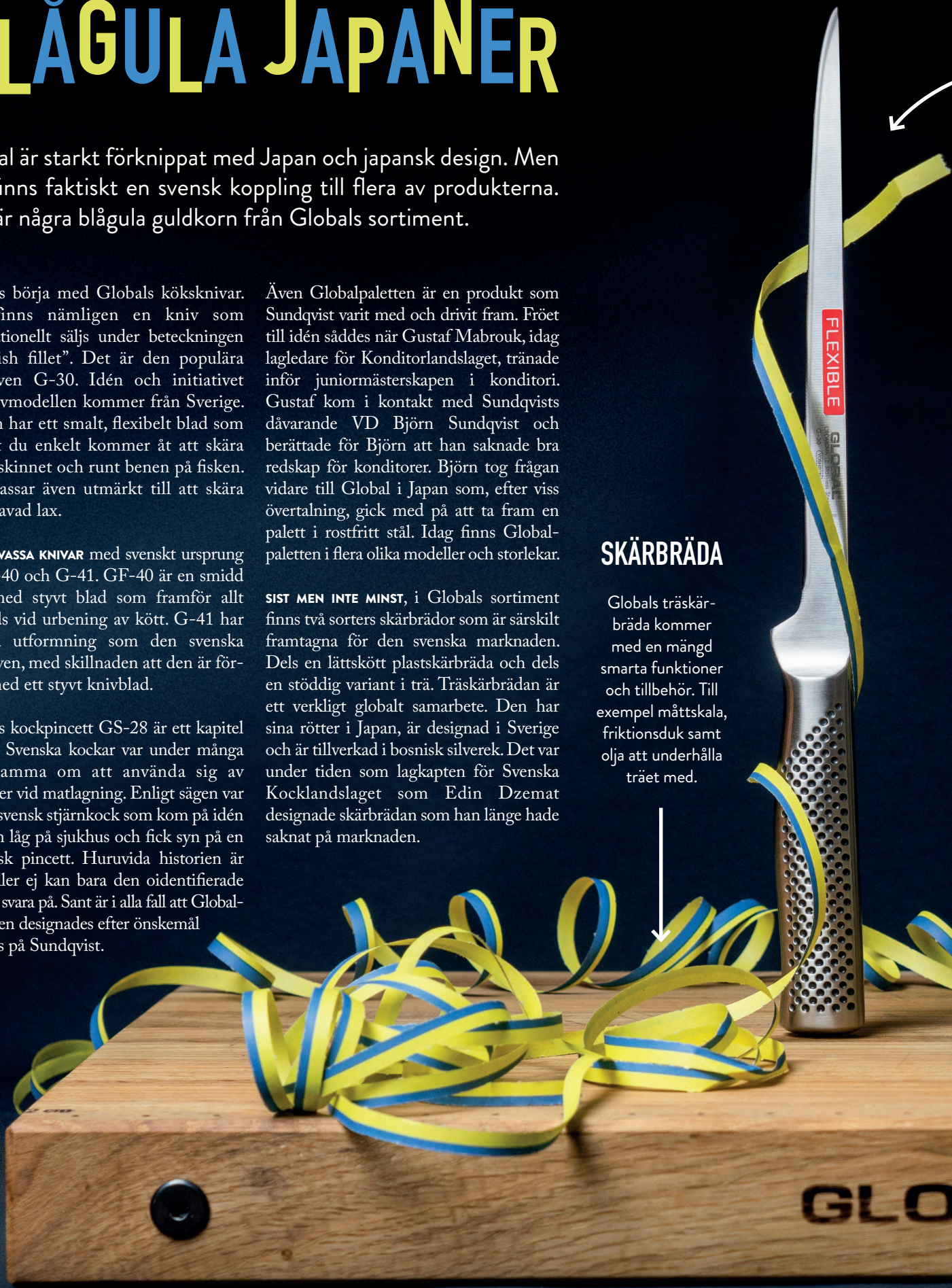
Globals kockpincett GS-28 är ett kapitel för sig. Svenska kockar var under många år ensamma om att använda sig av pincetter vid matlagning. Enligt sägen var det en svensk stjärnkock som kom på idén när han låg på sjukhus och fick syn på en kirurgisk pincett. Huruvida historien är sann eller ej kan bara den oidentifierade kocken svara på. Sant är i alla fall att Globalpincetten designades efter önskemål från oss på Sundqvist.

Även Globalpaletten är en produkt som Sundqvist varit med och drivit fram. Fröet till idén såddes när Gustaf Mabrouk, idag lagledare för Konditorlandslaget, tränade inför juniormästerskapen i konditori. Gustaf kom i kontakt med Sundqvists dåvarande VD Björn Sundqvist och berättade för Björn att han saknade bra redskap för konditorer. Björn tog frågan vidare till Global i Japan som, efter viss övertalning, gick med på att ta fram en palett i rostfritt stål. Idag finns Globalpaletten i flera olika modeller och storlekar.

SIST MEN INTE MINST, i Globals sortiment finns två sorters skärbrädor som är särskilt framtagna för den svenska marknaden. Dels en lättskött plastskärbräda och dels en stöddig variant i trä. Träskärbrädan är ett verkligt globalt samarbete. Den har sina rötter i Japan, är designad i Sverige och är tillverkad i bosnisk silverek. Det var under tiden som lagkapten för Svenska Kocklandslaget som Edin Dzemat designade skärbrädan som han länge hade saknat på marknaden.

SKÄRBRÄDA

Globals träskärbräda kommer med en mängd smarta funktioner och tillbehör. Till exempel måttkala, friktionsduk samt olja att underhålla träet med.



FILÉKNIV

Den svenska filékniven har fördelen av att ha ett långt, flexibelt blad. Det gör att du kan följa fiskens former och filéa med minimalt svinn. Kniven finns även med styvt blad. Båda modellerna är framtagna för den nordiska marknaden och vårt sätt att filéa fisk.

SMIDD URBENINGSKNIV

En smidd kniv med styvt blad används med fördel vid urbening av kött. Kniven är slitstark och tål att du arbetar med bladet mot benen.

KOCKPINCETT

Kockpincetten är ett mångsidigt redskap. Du kan använda den till att vända på köttet i pannan, plocka upp picklesen ur burken eller grönkålschipsen från plåten.

PALETT

En bra palett är ett måste för den som gillar att baka. Globalpaletten finns både i en vinklad och en rak modell – perfekt vid tårtbakning och dekorering.







FUSION ELLER CONFUSION?

TEXT Lena Unger | FOTO Emil Jespersen

De flesta förknippar nog Erik Videgård med smaker från Japan och Kina. På sin nya krog har han även blandat in Peru i mixen. Resultatet? En meny med japansk elegans, kinesiska tekniker samt hetta och syra från det peruanska köket. »



Om det är något som Erik Videgård kan så är det att skapa en meny som överraskar. Under sina 40 år i restaurangbranschen har han bland annat bjudit på Michelinrätter på Coq Blanc, introducerat nymodern asiatisk mat på East och fått stockholmarna att älska Sichuanköket på Halv trappa plus gård. På den nya, självbetitlade restaurangen Videgård tar han oss på ännu en smakresa. Destinationen är Peru och temat är "Nikkei/Chifa".

NIKKEI OCH CHIFA är två fusionkök med rätter i 1800-talets Peru. På den här tiden var det många japaner och kineser som flyttade till Peru för att arbeta med jordbruk och gruvarbete. I Peru fortsatte de att laga rätter från sina hemländer, men de använde råvaror som fanns på plats. Ur denna blandning av smaker skapades till sist två kök. Det japansk-peruanska köket kallades för Nikkei, precis som de

japanska immigranterna, och det kinesisk-peruanska köket fick namnet Chifa.

Nikkeiköket är det som fått störst spridning. Till exempel serveras Nikkei på den exklusiva restaurangkedjan Nobu samt på Maido i Lima som är en av världens bästa restauranger. Erik förklarar att köket bygger på "det rena och det smakrika".

– Det japanska köket har inte så höga smaker, men väldigt eleganta smaker. Smashar man då på med chili och lime, rötter och potatis så får man en väldigt häftig mix-, säger han.

Fiskrätten ceviche är en klassiker från Nikkeiköket som givetvis går att hitta på Videgårds kvällsmeny. Här finns mycket annat spännande att ta del av, såsom regnbågstiradito, peruanska revben, tataki på renkött och dumplings med banan och nutella. Alla rätter serveras i

BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Restaurang Videgård ligger i Sturegallerian i Stockholm.
2. Smaker från Japan, Kina och Peru är i fokus på menyn.
3. Eriks personliga logotyp.
4. Erik är en välkänd krögare.
5. 2019 fick Videgård en Gulddrake för bästa bar.



smakfulla mellanportioner. Du kan även beställa någon av de tre setmenyerna – Nikkei, Chifa eller vegansk – för att få en komplett middagsupplevelse. Under luncherna är alternativen färre. Antingen väljer du tre rätter och en soppa, en bowl eller en matigare smoothie.

ERIK BERÄTTAR ATT de har satsat stort på dryck, något som också har gett utdelning. I februari belönades restaurangen med en Gulddrake för bästa bar. Den som är sugen på att prova nya drinkar har en uppsjö av kryddiga cocktails och mocktails att välja bland. Till maten finns även en gedigen "vinlista" med japanska brygder som sake, umeshu och shochu.

– Shochu är det nästan ingen som har hört talas om. Det är bryggt som ett brännvin, men innehåller bara 25 procent alkohol. Jag brukar servera det till exempelvis ceviche. Man kan både dricka det till maten eller som aperitif, säger han.

Att Erik har en förkärlek till Asien går inte att ta miste på. Det märks inte bara i hans menyer och kokböcker, utan även i hans uppenbarelse. På underarmen har Erik tatuerat in initialerna, E och V, i en tydligt Japaninspirerad typografi.

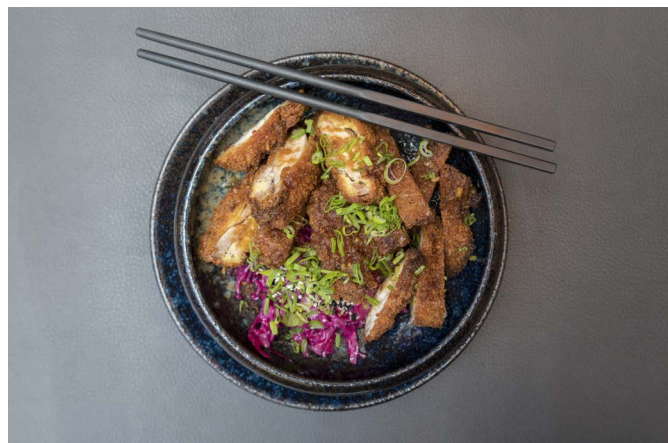
– Det kan ju bli lite vad man vill, men jag tycker att det liknar en samuraj bakom ett bord, säger han.

Erik berättar att det är grafikern Gabor Palotai som står bakom designen. Första gången den syntes i tryck var på framsidan av kokboken "Ät mig!" från 1996. Numera använder Erik initialerna som sin personliga logotyp. Vid entrén till restaurangen finns en stor variant av loggan, läckert lysande i neongrönt.

Andra exempel på Gabors konst finns att skåda på väggarna i matsalen. Erik menar att den grafiska stilen stämmer väl överens med känslan han vill åt i restaurangen.

"Det är inget effektsökeri. Jag är ute efter att smälta ihop smaker."

Erik Videgård
Restaurang Videgård



– För mig är det jätteviktigt med en röd tråd. Jag brukar ta filmer och musik som inspiration. I den här restaurangen är det "År 2001 – Ett rymdäventyr", "Blade Runner" och "Crouching Tiger, Hidden Dragon" som är inspirationen. Det finns en tanke med allt: tavlor, stolar, materialval och porslin, förklarar han.

RESTAURANGEN LIGGER INNE i Sturegallerian i Stockholm. Bakgrunden till att Erik hamnade just här är ett tidigare samarbete med Stureplansgruppen. I början av 2018 var han med och startade upp deras restaurang L'Avventura. Bland annat undervisade han personalen i klassiskt matsalsarbete, såsom flambering och tranchering. När restauranggruppen sedan fick en lokal ledig fick Erik frågan om att ta över.

Detta var i maj 2018. I oktober samma år öppnades portarna till den nya krogen. Erik berättar att månaderna däremellan

var oerhört intensiva. De renoverade, rekryterade, testade olika recept och koncept.

En idé som Erik burit med sig från tiden på East var att öppna en restaurang som fokuserar på japansk-peruansk fusion. Men det var först när han blandade in kinesiska Sichuan i mixen som han kände att han hittat rätt. Erik kallar sin meny för en "respektlös tolkning av Nikkei och Chifa".

– Det är inget effektsökeri. Jag är ute efter att smälta ihop smaker. Drömmen är ju någonstans att sudda ut tanken om att det här kommer härifrån, det där kommer därifrån. Det är ju bara råvaror som är kombinerade på ett visst sätt. I mitt huvud, säger han.

Hur har arbetet med att ta fram rätterna sett ut?

– Jag snor jättemycket. Eller, rättare sagt, jag börjar med att sno. Köper massor

BILDER FRÅN VÄNSTER

1. Två olika sashimitallrikar från restaurangens råbar.
2. Tonkatsu – en japansk variant på wienerschnitzel.
3. Erik på krogens innergård.
4. Friterad brysselkål med inspiration från Chifaköket.



med kokböcker. Jag hittar något recept som jag tycker är intressant. Så lagar jag upp det 10 gånger på klassiskt vis. Sedan testar jag en annan variant av rätten för att jämföra. Därefter börjar jag spåna loss. Vad kan jag göra med det här? Hur kan jag göra receptet annorlunda?

Vilken är din mest respektlösa tolkning?

– Just nu så är det nog ”Mapo duofu”. Det är en gryta från Chengdu i Sichuan. Rätten introducerades i mitten på 1800-talet, på ett lunchställe för arbetarna där. Jag var faktiskt i Chengdu förra året och åt den. Väldigt, väldigt bra. Jag har gjort om rätten lite. Jag gör den med bläckfisk och tofu. I originalreceptet är det köttfärs och tofu.

Kommer du att utveckla menyn något i höst?

– Det blir det här spåret, men ännu mer eget. Jag funderar på att minska storleken på menyn något. Så kanske jag kan

låta den leva lite mer, byta rätter oftare. Annars är jag nöjd med konceptet. Smakpaletten finns där. Men jag vill göra menyn mer tillgänglig. Det är mycket att ta in som gäst... Nikkei, Chifa, Peru, Japan, Kina.



CHIFA

Chifa kom till något senare än Nikkei. Det är en crossover mellan det sydkinesiska och peruanska köket. Många kineser utvandrade till Peru, efter att ha hört om de emigrerade japanerna. I Peru introducerade de kinesiska recept och matlagningstekniker. Köket smälte dock aldrig riktigt samman med det peruanska, utan Chifaköket bygger till stor del på traditionella sydkinesiska rätter.



NIKKEI

Nikkeiköket har sina rötter i sent 1800-tal, då många japaner arbetskraftsinvandrade till Peru. I Peru lagade immigranterna japanska rätter med lokala råvaror och smaksättningar. Resultatet blev ett kök med japansk elegans och en het-syrlig mix av Peru. Nikkei är inte bara namnet på köket. Det är även namnet på den japansk-peruanska befolkningen.

RECEPT

Vill du testa att laga Nikkei och Chifa? Här är två läckra recept från Videgårds meny.

Välj mellan tonkatsu, som är en japansk variant på wiener-schnitzel, och Eriks peruanska revben. Oavsett vilken rätt du väljer kommer den garanterat att bli en hit bland middags-gästerna!



KYCKLING TONKATSU

INGREDIENSER: (4 PORT.)

Kyckling Tonkatsu:

8 kycklinglårfileer
vetemjöl
ägg
panko (japanskt ströbröd)
salt
peppar
olja, till fritering

Tonkatsusås:

60 g chilisås
20 g mirin
20 g ljus soja
20 g Worcestershiresås
20 g risvinäger
20 g fransk senap
8 g socker
10 g äpplemos
1 vitlöksklyfta, finhackad

GÖR SÅ HÄR:

Lägg kycklingen i en tjockare plastpåse (spritpåse eller vakuumpåse) och banka ut filéerna tills de är tunna och jämna. Vänd kycklingen i vetemjöl smaksatt med salt och peppar, sedan i uppvispat ägg och till sist i panko.

Friterar i två omgångar. Först i 150 grader i 5 minuter, sedan i 190 grader tills ytan blivit gyllenbrun.

Blanda ingredienserna till såsen och värm upp tills sockret precis har löst sig. Mixa med stavmixer.

Servera kycklingen med tonkatsusås, ris och finstrimlad rödkål.



SHORTRIBS "VIDEGÅRD"

INGREDIENSER: (4 PORT.)

Shortribs "Videgård":

180 g dashi
180 g sake
240 g ljus soja
48 g mörk soja
180 g mirin
100 g strösocker
5 vitlöksklyftor, hackade
2 stjärnanis
0,5 röd chili, hackad utan kärnor
400 g shortribs
rapsoja, till stekning
240 g rättika, grovhackad
180 g morötter, grovhackade
180 g gullök, grovhackad
shichimi togarashi (japansk krydda)

GÖR SÅ HÄR:

Blanda dashi, sake, soja, mirin, strösocker, hackad vitlök, stjärnanis och hackad chili. Rör om tills sockret löst sig.

Bryn shortribsen i panna med lite rapsoja.

Lägg shortribsen i en ugnform och tillsätt grovhackad rättika, morötter, grovhackad lök och lagen.

Täck köttet med smörpapper och lägg på ett lock. Baka det sedan i ugnen i 125 grader, ca 3 timmar. Köttet skall vara mört men inte falla isär. Om du vill baka köttet under natten, sätt temperaturen på 90 grader och ställ in ett bleck med vatten i ugnen.

Lyft upp köttet och låt det vila.

Sila kokvätska, kyl och ta bort fett. Reducera tills vätskan blivit simmig.

Servera shortribsen tillsammans med den reducerade kokvätskan och grillad värlök. Toppa med lite shichimi togarashi.



JAPANSKA BAKVERK

Hon drömmer om att japanska bakverk ska få en naturlig plats på svenska fikabord. I höst släpper hon en kokbok med sina bästa recept. Vi har träffat den japanska konditorn Ai Ventura.

Matcha-rulltårta, cheesecake smaksatt med yuzufrukt och vetebröd med bönfyllning. I kaféet på Östasiatiska muséet i Stockholm har Ai Ventura dukat upp en buffé med japanska godsaker. När hon flyttade till Stockholm för sex år sedan gick det inte att hitta den här typen av bakverk någonstans i staden. Tvärtom var konceptet med japansk bakning främmande för de flesta svenskar. Det bestämde sig Ai för att ändra på.

– Jag fick ett mål och en dröm om att introducera äkta japanska bakverk i Sverige, berättar hon.

AI KOMMER URSPRUNGLIGEN från Tokyo, där hon också utbildat sig till konditor och drivit konditori. I Stockholm har hon ännu inte öppnat eget. Istället har hon spridit sin kärlek till japansk bakning

genom catering, föreläsningar och olika pop-up-kaféer. Kaféet på Östasiatiska muséet har blivit en fast punkt för Ai. Här har hon bullat upp sina bakverk en gång i månaden sedan början av 2018.

Ai berättar att hon tagit med sig flera olika typer av bakverk till kaféet idag. Japanska bakverk kan nämligen delas in i tre kategorier: söta bröd (kashipan), traditionella bakverk (wagashi) och bakverk med inspiration från västvärlden (yogashi). Bland de västerländska bakverken hittar vi till exempel rulltårta, cheesecake och jordgubbstårta.

– I Japan är jordgubbstårta en jultårta. Man beställer den på konditori och står i långa köer för att hämta. Kanske som fettisdagen i Sverige? säger hon.

ENLIGT AI ÄR DEN största skillnaden mellan svenska och japanska bakverk finessen. Japanska bakverk är inte lika söta och har en mer delikat smak och konsistens. I Japan används inte heller socker i samma utsträckning. Bönor, pumpa och sötpotatis är typiska ingredienser i japansk bakning. De traditionella wagashi-bakverken består vanligen av bönkräm täckt av ett tunt lager risdeg.

Tillsammans avnjuter vi varsin wagashi på äkta japanskt vis, med en liten metallpinne, ihop med en kopp grönt matchate. Ai menar att det är viktigt att börja med bakverket och avsluta med teet.

– Wagashi är mycket sött och matchate är mycket bittert. Det gör att det passar mycket bra i munnen, förklarar hon.



BILDER FRÅN VÄNSTER

1. En wagashi är lika mycket konstverk som bakverk.
2. Enligt tradition avnjuts wagashi ihop med matchate.
3. Yuzu cheesecake, en favorit från kokboken.
4. Söta japanska vetebröd med olika fyllningar.





JAPANESE COTTON CHEESECAKE

Lär dig att baka Ai Venturas japanska cheesecake! Den är superfluffig och smälter i munnen när du äter den – det ska nästan kännas som att äta ett moln. Receptet kommer från hennes nya kokbok "Japanska bakverk" som är utgiven av Natur & Kultur.

FOTO: Charlie Drevstam

INGREDIENSER: (10-12 BITAR)

Till formen:

smält smör
florsocker

Ostsmet:

300 g färskost
300 g vispgrädd
120 g äggula (ca 7 ägg)
75 g potatismjöl eller majsstärkelse
30 g citronjuice, pressad

Maräng:

180 g äggvita (ca 6 ägg)
140 g strösocker

GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 180 grader. Koka upp vatten till vattenbadet i en stor kastrull eller gryta. Ta fram en springform, ca 24 centimeter i diameter. För att inte vatten från vattenbadet ska läcka in i formen behöver du slå in formen i aluminiumfolie. Börja med att klippa till och klämma fast ett rektangulärt bakplåtspapper (ett par centimeter större än formen) mellan formens botten och sidor. Klipp till 3 ark aluminiumfolie à 50 centimeter. Lägg dem omlott under formen och vik upp mot formens kanter så att de täcker formens undersida helt.

Klipp till bakplåtspapper till springformens sidor. Pappret på sidorna behöver vara ca 3 centimeter högre än formens höjd eftersom kakan reser sig vid gräddning. Pensla bakplåtspappersbitarna ordentligt med smält smör och sikta sedan över florsocker. Det gör att kakan inte fastnar och får en vacker yta utan sprickor.

Lägg färskost och grädd i en kastrull. Värm upp under omrörning, till ca 60 grader, så att osten smälter. Häll upp smeten i en skål och vispa i äggulorna. Tillsätt potatismjölet och rör ihop till en smidig smet. Tillsätt citronjuicen och rör om. Sila genom en finmaskig sil.

Vispa upp äggvitan till ett skum på hög hastighet. Tillsätt socker i tre omgångar, varav den första när äggvitan bildat ett skum. Vispa ordentligt mellan omgångarna. När allt socker är tillsatt fortsätter du vispa på hög hastighet tills det blir en tjock, styv maräng.

Lägg en tredjedel av ostsmeten i marängen och rör ihop snabbt och ordentligt. Gör samma sak två gånger till. Det är viktigt att inte jobba med smeten för mycket, för att behålla luftbubblorna som gör den fluffig. Det ska dock inte finnas klumpar kvar i smeten.

Sätt en tom plåt i nedre delen av ugnen. Det gör att undervärmen inte blir så stark och hindrar att kakan spricker. Häll smeten i formen och ställ den i en långpanna fylld med varmt vatten. Ställ in formen med vattenbadet på ett galler mitt i ugnen och sänk värmen till 160 grader. Grädda i 20 minuter. Sänk temperaturen till 140 grader och fortsätt grädda i 40 minuter. Öppna ugnsluckan då och då för att släppa ut ånga, ungefär var tionde minut. Sänk temperaturen till 130 grader och grädda ytterligare 20 minuter. Stäng sedan av ugnen, men låt kakan stå kvar i 20 minuter så att temperaturen sjunker långsamt.

Ta ut formen ur ugnen. Ta bort springformen och bakplåtspappret på sidorna på en gång, för att kakan ska bli så slät som möjligt. Låt svalna på galler. Kakan är godast och som mest fluffig när den fortfarande är varm. Plasta in och förvara i rumstemperatur om kakan ska ätas samma dag, annars i kylen där den håller ca 2–3 dagar.

KÖKSPRYLSGUIDEN



MIX IT UP!

Riedels nya mixingkanna är det perfekta komplementet till Riedels serie Drink Specific.

Med kannan mixar du drinkar som ett proffs. Den praktiska hållpipen gör det enkelt att hålla upp drinkar utan söl.

Pris: 479 kr



VASSASTE TRISSEN

Den testvinnande kockkniven från Yaxells serie Zen får sällskap av en allkniv (15 cm) och en skalkniv (8 cm) i Yaxell Zens nya tredelsset.

Pris: 3 399 kr



BARHÄNG MED RIEDEL

Riedel var först i världen med att designa vinglas med druvspecifika kupor. Nu tar de sin glaskunskap och expertis kring dryckesupplevelsen ett steg längre. Tillsammans med prisade mixologen Zane Harris har Riedel designat världens första drinkspecifika glasserie.

Serien Drink Specific är designad för de sju klassiska cocktailsen: Old Fashioned, Manhattan, Daiquiri, Sour, Peasant, Buck och Julep. Glasens storlek, form och volym har anpassats för att optimera respektive drinks egenskaper.

Pris: 349 kr, 2-pack



EN GLOBAL 35-ÅRING

Globalkniven är rotad i japansk knivhistoria, testad av proffs i decennier och är den självklara språngbrädan till medveten matlagning. För att fira världens vassaste 35-åring lanseras en exklusiv jubileumskniv i form av en santokukniv (13 cm). Kniven ingår även i ett jubileumset, där den får sällskap av en olivslipad kockkniv (19 cm) samt en skalkniv (9 cm).

Pris: 999 kr / 3 199 kr



REVOLUTIONEN ÄR HÄR!

Med sin nya serie TechnIQ revolutionerar Scanpan marknaden för stek- och kokkärl. TechnIQ:s patenterade beläggning Stratanium+ sätter en ny standard för vad en belagd stekpanna ska klara av. Stratanium+ är en stentuff beläggning med grov textur som påminner om ytan på en gjutjärnspanna. Samtidigt har den alla fördelar som kommer med en traditionell non-stickbeläggning.

Precis som Scanpans övriga serier är TechnIQ tillverkad enligt företagets hårda miljöpolicy och är helt fri från skadliga ämnen. Serien är också resultatet av ett unikt samarbete med professionella kockar. Pannorna är designade efter kockarnas preferenser och kvalitetskrav – allt för att klara slit och släng i restaurangköket. I serien finns stekpannor och roasters i olika storlekar. Du hittar även en traktörpanna och smarta tillbehör såsom glaslock och frityrkorgar.

Pris från: 1 499 kr



JAPANSKT HANTVERK – BOKSTAVLIGEN

Vill du vässa dina kunskaper i köket? Tamahaganes nya knivserie Shokunin gör matlagningen till ett riktigt hantverk. Serien innehåller sju olika knivmodeller som alla är ett resultat av traditionellt japanskt hantverkskunnande. Detta avspeglar sig också i namnet Shokunin som betyder "den bästa hantverkaren" på japanska. Knivbladet består av högkvalitativt stål och handtaget är tillverkat i exklusiv, svart pakkawood. Handtaget har en mer europeisk form än Tamahaganes andra serier.

Pris från: 1 199 kr



PRESTERA MERA

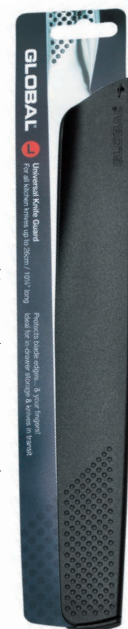
Optimera upplevelsen av Sauvignon Blanc! Riedels senaste serie Performance kompletteras med en modell för denna friska, aromatiska druva. Det optiska glaset är inte bara vackert att se på. Det framhäver även druvans karaktär, för att du ska få ut det mesta av vinet.

Pris: 599 kr/2-pack

RESE-FÖRSÄKRING

Äntligen ett smidigt och tryggt sätt att ta med favoritknivarna till lantstället, båten eller till grannen med slöa knivar! Globals knivskydd finns i tre olika storlekar: 13 cm, 20 cm och 26 cm.

Pris från: 99 kr



GLOBAL

GLOBALKNIVARNA är tillverkade i det hårda och rostfria stålet Cromova 18. Knivarna håller skärpan, är estetiskt tilltalande, slitstarka och behändiga. Det finns en speciell kniv för varje tillfälle i köket.

Globals knivar är indelade i serienummer som börjar på G, GS (Global Small), GF (Global Forged) eller GSF (Global Small Forged). G är de vanliga lite större knivarna. GS har ett något mindre handtag. GF är smidda i ett stycke stål. GSF är smidda knivar med mindre handtag.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/GLOBAL](https://sundqvist.se/global)



Global - Kockkniv 20 cm
G-2 **1 399 kr**



Global - Brödkniv 22 cm
G-9 **1 399 kr**



Global - Grönsakshacka 14 cm
GS-5 **1 099 kr**



Global - Allkniv flexibel 15 cm
GS-11 **1 099 kr**



Global - Skalkniv 9 cm
GS-38 **799 kr**

NYHET



Global - 35-årsjubileumskniv, Santoku 13 cm
GS-109/AN **999 kr**



Global SAI - Brödkniv 23 cm
SAI-05 **1 449 kr**



Global SAI - Grönsakshacka 15 cm
SAI-M06 **1 449 kr**



Global SAI - Kockkniv 19 cm
SAI-01 **1 799 kr**



Global SAI - Allkniv flexibel 17 cm, enkelstål
SAI-M05 **1 249 kr**



Global SAI - Skallkniv 10 cm
SAI-S02 **1 299 kr**



Global SAI - Santokukniv 19 cm
SAI-03 **1 849 kr**

GLOBAL

GLOBAL SAI är en vidareutveckling av Globals klassiska serie. I stället för ett lager stål är Sai-knivarerna uppbyggda av tre lager stål. Kärnan är gjord av Globals egen stålblandning Cromova 18, medan de två yttre lagren och handtaget är gjorda av ett mjukare stål. Denna uppbyggnad ger knivbladet en rosttålig yta i kombination med en extremt skarp egg. Svetsen mellan blad och handtag blir dessutom extra stark, eftersom de yttre lagren och handtaget är av samma stålsort.

Alla knivar i Global Sai har en unik karaktär, tack vare de individuellt hamrade bladen. Knivarerna har även mycket ergonomiska handtag. Mellan skaft och blad finns en försänkning för tummen, vilket ger ett stabilt och avslappnat grepp. För att ge knivarerna en perfekt balans är handtagen fyllda med sjösand, liksom knivarerna i Globals klassiska serie.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/GLOBAL](https://sundqvist.se/global)

GLOBAL

GLOBAL NI är nästa generations Globalkniv. Det är en enkelstålskniv som, precis som den klassiska Globalkniven, är tillverkad av Globals egen stålblandning Cromova 18. Ni-knivarna har blad i orientalisk design. Denna bladform är mycket populär i Asien, eftersom den anses förenkla skärmomenten. Knivbladet är något tjockare än på den klassiska Globalkniven och har fått en extra slipning för extrem skärpa.

Global Ni har även fått ett lyft när det gäller knivhandtag. Handtaget är större och har en avsmalnande form som bidrar till ett stabilt och ergonomiskt grepp. Det karakteristiska prickmönstret är ofärgat och ganska sparsmakat i designen. På så vis får handtaget en ljusare, mer elegant känsla. För att ge Ni-knivarna en perfekt balans är handtagen fyllda med sjösand, liksom knivarna i Globals klassiska serie.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/GLOBAL](https://sundqvist.se/global)



Global NI - Kockkniv 20 cm
GN-009 **1 299 kr**



Global NI - Brödkniv Tandad 23 cm
GN-004 **1 299 kr**



Global NI - Grönsakshacka Olivsl. 15 cm
GNM-02 **1 099 kr**



Global NI - Allkniv flexibel 16 cm
GNM-04 **1 049 kr**



Global NI - Skalkniv 8 cm
GNFS-01 **599 kr**



Global NI - 3-delsset
GN-3002 **2 549 kr**

TAMAHAGANE

JAPAN

NYHET



TAMAHAGANE SHOKUNIN är en serie som kombinerar traditionellt japanskt hantverk med europeisk knivdesign. Knivbladet består av högkvalitativt stål och handtaget är tillverkat i exklusiv, svart pakkawood. Handtaget har även en mer europeisk form än Tamahaganes andra serier. Serien innehåller sju olika knivmodeller som alla är ett resultat av traditionellt japanskt hantverkskunnande. Detta avspeglar sig även i namnet som betyder "den bästa hantverkaren" på japanska.

Tamahagane Shokunin - Kockkniv 21 cm, TS-905
 Tamahagane Shokunin - Brödkniv Softslicer 26 cm, TS-955
 Tamahagane Shokunin - Grönsakshacka 18 cm, TS-965
 Tamahagane Shokunin - Urbeningskniv 15 cm, TS-9096
 Tamahagane Shokunin - Allkniv 12 cm, TS-908

1 899 kr
 1 999 kr
 1 599 kr
 1 599 kr
 1 199 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/TAMAHAGANE



TAMAHAGANE SAN tillverkas efter en ur-äldrig japansk tillverkningsprocess som modifierats för att göra stålet mer lättslipat och bättre anpassat till vår moderna livsstil. Bladet består av tre lager stål som valsas ut till de knivämnen som sedan blir knivarnas blad. Tekniken ger en fantastisk egg i kombination med extremt bra styrka och rosttålighet.

Knivarna har ett vackert handtag i röd-brun pakkawood som framställs genom att trä och plast sammanfogas under högt tryck. Detta skapar ett tåligt och hygieniskt material som har samma oslagbara känsla som trä.

Tamahagane San - Kockkniv 21 cm, SN-1105
 Tamahagane San - Brödkniv 23 cm, SN-1118
 Tamahagane San - Grönsakshacka 18 cm, SN-1165
 Tamahagane San - Skalkniv 15 cm, SN-1107
 Tamahagane San - Skalkniv 9 cm, SN-1109

1 999 kr
 2 199 kr
 1 999 kr
 1 399 kr
 1 199 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/TAMAHAGANE

TAMAHAGANE

JAPAN



TAMAHAGANE SAN KYOTO är Tamahaganes mest exklusiva knivserie. Knivarna är tillverkade i damaskerat stål och har en extremt hård kärna som håller skärpan länge. Bladen är uppbyggda av 63 lager stål, som hamrats för att uppnå det vackra mönster som pryder bladen.

De svarta handtagen är tillverkade av micarta, ett hållbart och vattentåligt material med vacker yta. Micarta är mycket hygieniskt och lämpar sig väl i köksmiljöer. I handtaget finns även en vikt monterad som hjälper kniven att hålla dess perfekta balans.

Tamahagane San Kyoto - Kockkniv 21 cm, SNK-1105
 Tamahagane San Kyoto - Brödkniv 23 cm, SNK-1118
 Tamahagane San Kyoto - Grönsakshacka 18 cm, SNK-1165
 Tamahagane San Kyoto - Skalkniv 15 cm, SNK-1107
 Tamahagane San Kyoto - Skalkniv 9 cm, SNK-1109

3 999 kr
 3 999 kr
 3 299 kr
 2 299 kr
 2 099 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/TAMAHAGANE](https://sundqvist.se/tamahagane)



TAMAHAGANE SAN TSUBAME har ett blad som består av en kärna av VG5-stål som omgärdas av två lager SUS410-stål. Kärnan är hård samtidigt som det yttre stålet är något mjukare. Bladet får sitt karakteristiska bankade utseende genom att endast den nedre delen slipas. Det tunna bladet är lätt att slipa och kommer hålla skärpan länge.

Kniven har bra balans och ligger skönt i handen. Handtaget är tillverkat i svart micarta, ett material som framställs av linneduk och specialplast som pressas samman under högt tryck. Detta ger ett hårt, vattentåligt och hygieniskt material som lämpar sig väl i köksmiljö.

Tamahagane San Tsubame - Kockkniv 21 cm, SNMH-1105
 Tamahagane San Tsubame - Brödkniv 23 cm, SNMH-1118
 Tamahagane San Tsubame - Grönsakshacka 18 cm, SNMH-1165
 Tamahagane San Tsubame - Allkniv 15 cm, SNMH-1107
 Tamahagane San Tsubame - Skalkniv 9 cm, SNMH-1109

2 199 kr
 2 599 kr
 2 199 kr
 1 599 kr
 1 449 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/TAMAHAGANE](https://sundqvist.se/tamahagane)


YAXELL
JAPAN


Yaxell Super Gou Ypsilon - Kockkniv 20 cm
Y-37200 **7 499 kr**



Yaxell Super Gou Ypsilon - Santokukniv 16,5 cm
Y-37201 **7 499 kr**



Yaxell Super Gou Ypsilon - Allkniv 12 cm
Y-37202 **4 399 kr**

YAXELL SUPER GOU YPSILON är en vidareutvecklad, mer vällagrad variant, av populära Yaxell Super Gou. Ypsilon har 193 lager stål med en kärna tillverkad i det japanska pulverstålet SG2 Micro Carbide. Pulverstålet är otroligt starkt, vilket gör att knivens egg kan slipas extremt vass. Kärnan är omsluten av 192 lager mjukare stål, 96 på vardera sida, i ett vackert damaskusmönster. Bladen är också graverade med fyra japanska tecken som betyder "Super Gou Samurai Spirit". Yaxells långa tradition av smideskonst gör sig tydligt påmind i Super Gou Ypsilon. Det är en knivserie där design och funktion möts i perfektion.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/YAXELL](https://www.sundqvist.se/yaxell)



YAXELL
JAPAN



YAXELL SUPER GOU har imponerande 161 lager stål. Bladet har en extremt vass egg som är tillverkad av det japanska pulverstålet SG2 Micro Carbide, vilket är omslutet av 160 lager mjukare stål.

Pulverstålet innehåller en hög andel kol och används eftersom det är rent och hårt, vilket i sin tur gör att eggen kan slipas sylvass. Detta, i kombination med bladets fascinerande damaskus-design, signalerar att kniven är av högsta kvalitet. Det rödsvarta handtaget är tillverkat i slitstark canvas-micarta.

Yaxell Super Gou - Kockkniv 20 cm, Y-37100
Yaxell Super Gou - Brödkniv 23 cm, Y-37108
Yaxell Super Gou - Grönsakshacka 18 cm, Y-37104
Yaxell Super Gou - Allkniv 12 cm, Y-37102
Yaxell Super Gou - Skalkniv 8 cm, Y-37103

4 199 kr
4 599 kr
4 299 kr
2 499 kr
2 399 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/YAXELL



YAXELL GOU, som översatt till svenska betyder "den enastående", består av hela 101 lager stål. Kärnan är gjord i hårt SG2-stål. Därefter byggs kniven upp undan för undan med 50 lager stål på vardera sida om kärnan. Handtaget på Gou är tillverkat i svart micarta. Det är ett material som framställs av linneduk och specialplast som pressas samman under högt tryck. Detta ger ett hårt, vattentåligt och hygieniskt material som lämpar sig väl i köksmiljö. Handtaget är hopsatt med tre nitar och har en avslutande knapp som ger bra balans i kniven. Knappen pryds med det inetsade japanska tecknet för gou.

Yaxell Gou - Kockkniv 20 cm, Y-37000
Yaxell Gou - Trancherkniv 25,5 cm, Y-37009
Yaxell Gou - Grönsakshacka 18 cm, Y-37004
Yaxell Gou - Kockkniv 25,5 cm, Y-37010
Yaxell Gou - Kiritsuke 20 cm, Y-37034

3 399 kr
3 799 kr
3 399 kr
3 999 kr
3 799 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/YAXELL


YAXELL
JAPAN


YAXELL YO-U är en elegant knivserie från Yaxell. Serien består av fem högkvalitativa köksknivar. Knivarna har en blankpolerad egg och ett blad som består av tre lager stål. Kärnan är gjord av hårt VG10-stål och övriga ställager av ett mjukare, mer rosttåligt stål. Det ljusa handtaget är tillverkat i pakkawood som specialbehandlats och fått en bländande finish.

Yaxell YO-U - Kockkniv 20 cm, Y-31240
 Yaxell YO-U - Santokukniv 16,5 cm, Y-31241
 Yaxell YO-U - Santokukniv olivslipad 18 cm, Y-31242
 Yaxell YO-U - Santokukniv 14,5 cm, Y-31243
 Yaxell YO-U - Allkniv 12 cm, Y-31244

1 599 kr
1 499 kr
1 599 kr
1 299 kr
1 199 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:

[SUNDQVIST.SE/YAXELL](https://sundqvist.se/yaxell)


YAXELL ZEN är en knivserie tillverkad i 37 lager stål, där kärnan består av ett hårt VG10-stål. Kniven byggs sedan upp med 18 lager stål på vardera sida om kärnan och det vackra damaskerade mönstret bildas. Yaxell har valt att låta märkena som skapas när stålet hamras och bearbetas vara kvar på den övre delen av knivarnas blad. På den nedre delen av bladet har däremot de vackra ställagren polerats fram. Detta ger Zen-serien en mycket unik karaktär. Handtaget är tillverkat i svart micarta och är hopsatt med två kraftiga nitar. Som en avslutande finish stansas Zen-loggan för hand på varje knivblad. På japanska betyder zen "de mest hälsosamma måltiderna".

Yaxell Zen - Kockkniv 20 cm, Y-35500
 Yaxell Zen - Brödkniv 23 cm, Y-35508
 Yaxell Zen - Santokukniv 16,5 cm, Y-35501
 Yaxell Zen - Allkniv 12 cm, Y-35502
 Yaxell Zen - Skalkniv 8 cm, Y-35503

1 499 kr
1 699 kr
1 499 kr
1 099 kr
999 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:

[SUNDQVIST.SE/YAXELL](https://sundqvist.se/yaxell)



YAXELL
JAPAN

YAXELL RAN är en kniv i 69 lager damaskerat stål. Den har en kärna i hårt VG10-stål som omges av 68 lager mjukare stål. Dessa lager blästras och poleras sedan ner successivt för att skapa den vackra ådring som pryder bladen på alla knivar i Ran-serien. Ordet ran kommer från japanskan och betyder "den utmärkta".

Handtaget är tillverkat i svart micarta och hopsatt med kraftiga nitar. Micarta är ett hårt, vattentåligt och hygieniskt material som har en känsla av trä, men som till skillnad från trä lämpar sig mycket väl i köksmiljö.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/YAXELL](https://sundqvist.se/yaxell)



Yaxell Ran - Kockkniv 20cm,
Y-36000 **1 999kr**



Yaxell Ran - Brödkniv 23cm,
Y-36008 **1 999kr**



Yaxell Ran - Grönsakshacka 18cm,
Y-36004 **2 099kr**



Yaxell Ran - Allkniv 12cm,
Y-36002 **1 199kr**



Yaxell Ran - Skalkniv 8cm,
Y-36003 **1 099kr**



Yaxell Ran - 2-delset med kockkniv & allkniv,
Y-36000-902 **3 099kr**



GLOBAL

GLOBAL'S TILLBEHÖR håller knivarna skarpa och i gott skick. En kniv måste förvaras på ett säkert sätt både för din och knivens skull. Hemma är det praktiskt att ha knivarna på antingen en knivlist eller i ett knivställ. Det finns flera olika modeller att välja bland. Behöver du ta med dina knivar har Global flera olika modeller av knivväskor som är praktiska att packa och förvara dem i.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/GLOBAL](https://sundqvist.se/global)



Global - Våtslip med två hjul
G-91/SB **499 kr**



Global - Keramisk skärpstav 24 cm
G-45 **1 199 kr**



Global - Diamantskärpstav 26 cm
G-38/B **1 599 kr**



Global - Knivrulle för 10 knivar 52x15 cm
G-668/10 **549 kr**



Global - Knivblock, rostfritt för 9+1
GKB-52 **1 399 kr**



Global - Magnetlist 41 cm
G-42/41 **1 399 kr**


YAXELL
JAPAN


YAXELLS TILLBEHÖR är framtagna för att underhålla och bevara Yaxellknivarnas skärpa. I sortimentet finns knivskydd av lönnträ, två våtslipar och slipstenar i fyra olika grovlekar. Med dessa tillbehör ser du till att din kniv alltid presterar ultimat.

Yaxell - Våtslip Gousharp pro Svart, Y-37022

699 kr

Yaxell - Ransharp, svart, Y-36022

599 kr

Yaxell - Slipsten grov #400, Y-36047

599 kr

Yaxell - Knivskydd i lönn 20 cm, Y-37280

299 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:

SUNDQVIST.SE/YAXELL

TAMAHAGANE

JAPAN



TAMAHAGANES TILLBEHÖR består av produkter som tar hand om dina redskap på bästa sätt. I sortimentet finns allt från knivväskor, till en våtslip som är lätt att skärpa knivarna med samt skärpstavar för dagligt underhåll. Dessutom har Tamahagane slipstenar i olika grovlekar för att slipa upp den perfekta eggen.

Tamahagane - Keramisk våtslipsten medium/grov #2000/400, M-156

1 149 kr

Tamahagane - Keramisk skärpstav 26 cm, M-157

599 kr

Tamahagane - Våtslip med 3-hjul, M-152

599 kr

Tamahagane - Knivväska för 7 knivar, 51x23 cm, B-007

799 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:

SUNDQVIST.SE/TAMAHAGANE



MINOSHARP har stor erfarenhet av att tillverka slipverktyg för japanska knivar och det är ingen mindre än Mr Global, Mino Tsuchida, som ligger bakom varumärket. I sortimentet finns den berömda keramiska våtslipen MinoSharp 550, som blivit "bäst i test" flera gånger. Till den finns det utbytbara sliphjul. Slipstenarna, som är tvåsidiga och har olika grovlek, kommer med hållare och slipfixturer för att få till den perfekta vinkeln på kniveggen. I sortimentet finns även ett polergummi för att ta bort eventuell ytrost på knivarna.

MinoSharp - MinoSharp PLUS 3, Våtslip med tre hjul, MC-550
 MinoSharp - Slipsten, Beige, super inkl fixtur #6000, MC-461
 MinoSharp - Slipsten, kombi inkl fixtur #1000/8000, MC-472
 MinoSharp - Slipfixturer klämma med plastinlägg 2-pack, MC-503

599 kr
 1 199 kr
 1 999 kr
 179 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/MINOSHARP

ベンリナー BENRINER



BENRINERS MANDOLINER tillverkas i Japan av tålig, livsmedelsklassad, BPA-fri plast. Bladen är handslipade i rostfritt japanskt stål och håller samma förstklassiga skärpa som japanska kockknivar. Benriners mandoliner har en steglös inställning på sina raka knivblad och skivar 0,5 till 7 millimeter tjocka skivor beroende på modell.

Benriner - Mandolin 6,4 cm, BN-64/W
 Benriner - Mandolin 9,5 cm, BN-95/W
 Benriner - Mandolin Jumbo 12 cm, BN-120/W

599 kr
 1 049 kr
 899 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/BENRINER](https://sundqvist.se/benriner)



BENRINERS GRÖNSAKSSVARVAR är tillverkade i Japan och håller samma förstklassiga skärpa som japanska kockknivar och levererar hög kvalitet som håller skärpan extremt länge. De har blad som både skär och strimlar 1 till 4 millimeter beroende på modell och blad. De är lätta att ta isär för att diska. Den horisontella svarven klarar att svarva upp till 170 millimeter i diameter samt kärnar ur 12 millimeter i diameter.

Benriner - Turning Slicer vertical, BN-8/W
 Benriner - Turning Slicer horizontal, BN-7/W

799 kr
 1 399 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/BENRINER](https://sundqvist.se/benriner)



SCANPAN®
DENMARK

NYHET

SCANPAN TECHNIQ är en revolutionerande serie. Med den nya, patenterade beläggningen Stratanium+ sätter Scanpan en ny standard för vad en belagd stekpanna ska klara av. Precis som Scanpans övriga serier är TechnIQ tillverkad enligt företagets hårda miljöpolicy och är helt fri från skadliga ämnen. Serien är också resultatet av ett unikt samarbete med professionella kockar. Stek- och kokkärlen är designade efter kockarnas preferenser och kvalitetskrav – allt för att klara slit och släng i restaurangköket.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN



Scanpan TechnIQ - Bistropanna 26 cm

SP-54082608 **1 999 kr**



Scanpan TechnIQ - Stekpanna 22 cm
(finns även i 30 cm)

SP-54002200 **1 499 kr**



Scanpan TechnIQ - Windsor 2,8 l/22 cm

SP-54232208 **1 799 kr**



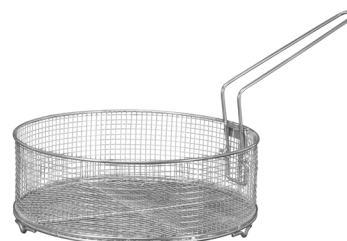
Scanpan TechnIQ - Roaster 28x28 cm
(finns även i 33x33 cm)

SP-54403200 **1 999 kr**



Scanpan TechnIQ - Traktörpanna 30 cm

SP-54203008 **2 999 kr**



Scanpan TechnIQ - Friteringskorg 28 cm
(finns även i 20 cm)

SP-54300400 **579 kr**

SCANPAN®

DENMARK



SCANPAN CTX är lyx i en slimmad, minimalistisk design. CTX eller "Ceramic Titanium Extreme" är ett teknologiskt genombrott som kombinerar högklassig beläggning med rostfritt stål och skapar en produkt helt i en klass för sig.

Den korpsvarta non-stick-ytan och den eleganta borstade finishen på den rostfria utsidan ger CTX-serien en mycket exklusiv känsla och en utstickande design. CTX-seriens beläggning, Stratanium, är helt fri från de skadliga och miljöfarliga ämnena PFOA och PFOS. CTX fungerar på alla värmekällor inklusive induktion.

Scanpan CTX - Stekpanna 20 cm - SP-65002003 (finns även i 24, 26, 28 & 32 cm)
 Scanpan CTX - Kastrull m.lock 1,8 l/16 cm - SP-65231600 (finns även i 18 cm)
 Scanpan CTX - Gryta m.lock 3,5 l/20 cm - SP-65252000 (finns även i 24 & 26 cm)
 Scanpan CTX - Traktörpanna, djup med lock 26 cm - SP-65082600

1 099 kr
 1 599 kr
 2 099 kr
 2 399 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN



SCANPAN CLASSIC består av produkter som gjutits för hand helt i återvunnet aluminium. Seriens produkter behandlas sedan med Scanpans tåliga och miljövänliga non-stickbeläggning, Stratanium. Pannorna tillverkas med flera tons tryck, vilket skapar en produkt med optimal värmespridning och hållbarhet. Classic är enkelt uttryckt en serie med klassisk design som är ämnad för dagligt bruk, år efter år. Classic fungerar på alla värmekällor förutom induktion. Serien är ugnssäker upp till 260 grader.

Scanpan Classic - Stekpanna 20 cm - SP-20001203 (finns även i 24,26,28 & 32 cm)
 Scanpan Classic - Kastrull m. lock 1,0 l/16 cm - SP-10001200 (finns även i 18 cm)
 Scanpan Classic - Gryta m. lock 3,0 l/20 cm - SP-30001200 (finns även i 24 & 26 cm)
 Scanpan Classic - Långpanna/Roaster 34x22 cm - SP-30321200

799 kr
 949 kr
 1 449 kr
 1 199 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN

SCANPAN®

DENMARK



SCANPAN IMPACT är en elegant serie i rostfritt stål som karakteriseras av sin utmärkande tvåtönsfinish. Impact har en mängd egenskaper som försäkrar att seriens utseende och användarvänlighet samspelar på bästa sätt. Detta inkluderar droppfri kant och måttmarkeringar på insidan. Impact är tillverkad i högkvalitativt rostfritt stål och fungerar på alla värmekällor inklusive induktion. Detta är en av Scanpans bredaste serier och det finns närmast oändligt med modeller. I serien hittar du bland annat stekpannor, grytor, wokpannor, kastruller och en sparrisgryta.

Scanpan Impact - Stekpanna 20 cm - SP-71002000, (finns även i 24, 26 & 28 cm)
 Scanpan Impact - Kastrull 1,2 l/14 cm - SP-71231400 (finns även i 16 cm)
 Scanpan Impact - Gryta 2,5 l/18 cm - SP-71251800 (finns även i 20 & 24 cm)
 Scanpan Impact - Långpanna induktion med galler 42x26 cm - SP-71422600

599 kr
 699 kr
 899 kr
 1 299 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN



SCANPAN FUSION 5 är en vackert designad serie i rostfritt stål som karakteriseras av sin högblanka finish. Seriens femlayerskonstruktion är konstruerad för att tåla maximal värme, vilket gör att tillagningstiden reduceras till ett minimum.

Fusion 5 har också en mängd egenskaper som försäkrar att seriens utseende och funktion samspelar på bästa möjliga sätt. Den droppfria kanten och måttskalan gör Fusion 5 mycket användarvänlig. När det gäller design är Scanpans logotyp, som avspeglas från handtaget ned i lockets spegelblanka yta, pricken över i:et. Serien fungerar på alla värmekällor inklusive induktion.

Scanpan Fusion 5 - Stekpanna 24 cm - SP-74002403 (finns även i 28 cm)
 Scanpan Fusion 5 - Kastrull 1,3 l/14 cm - SP-74231400 (finns även i 16 & 18 cm)
 Scanpan Fusion 5 - Gryta 3,7 l/20 cm - SP-74252000 (finns även i 24 cm)
 Scanpan Fusion 5 - Sauteuse 1,3 l/18 cm - SP-74141800 (finns även i 20 & 22 cm)

999 kr
 899 kr
 1 299 kr
 999 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN

SCANPAN®

DENMARK



SCANPAN PRO IQ är tillverkad av 100 procent återvunnet aluminium och lämpar sig för alla typer av värmekällor, inklusive induktion. Serien har dessutom samma berömda beläggning som Scanpan CTX. Det gör att pannorna klarar av hög hetta och är extremt tåliga. Beläggningen är helt fri från de skadliga och miljöfarliga ämnena PFOA och PFOS.

Serien är ugnssäker upp till 260 grader. Ett exempel på dansk kvalitet när den är som bäst!

Scanpan Pro IQ - Stekpanna 20 cm - SP-68002003 (finns även i 24, 26, 28 & 32 cm)
 Scanpan Pro IQ - Grillpanna 27x27 cm - SP-68062700
 Scanpan Pro IQ - Traktörpanna m lock 28 cm - SP-68102800
 Scanpan Pro IQ - Wok 32 cm - SP-68303200

1 099 kr
 1 799 kr
 2 299 kr
 2 199 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN



SCANPAN MAITRE D' är en serie belagd med högkvalitativ koppar. Insidan består av högblankt rostfritt 18/10-stål för bästa funktion. Handtagen är i rostfritt stål och är säkrade med två kraftiga nitar, vilket gör att de håller sig svala en längre tid.

Serien innehåller vissa modeller med större diameter i botten vilka lämpar sig för spisar med induktionsteknik. De med mindre diameter än 16 cm samt långpannan lämpar sig ej för induktion.

Scanpan Maitre D' - Sautouse 1,8 l/20 cm, ind. - SP-12142000
 Scanpan Maitre D' - Kastrull 0,35 l/10 cm - SP-77231000 (finns även i 12 & 14 cm)
 Scanpan Maitre D' - Stekpanna 24 cm, ind. - SP-12002400 (finns även i 26 cm)
 Scanpan Maitre D' - Långpanna/Roaster 35x24 cm - SP-77403500

1 499 kr
 799 kr
 1 399 kr
 2 399 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/SCANPAN

Fissler

FISSLER ORIGINAL PRO är tillverkad i extra tjockt och extremt robust 18/10-stål. Grytorna i serien har stora greppvänliga handtag med värmesköldar som håller handtagen svala. Det tätslutande locket förebygger att värme och ånga läcker ut och skapar den bästa förutsättningen för energisparande kokning. Condensate Plus-funktionen gör att kondensen som bildas på locket droppar tillbaka ner i grytan och gör maten saftigare.

Serien har en energisparande CookStar-botten som är optimal för alla typer av hällar, speciellt induktion. Kokkärlen har även en måttskala på insidan för uppmätning av exempelvis såser.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/FISSLER



Fissler Original Pro - Sauteuse, 0,9 l/16 cm
(finns även i 20 & 24 cm)
FI-8414316100 **1 899 kr**



Fissler Original Pro - Stekpanna, 20 cm
(finns även i 24, 28 & 32 cm)
FI-8436820100 **1 899 kr**



Fissler Original Pro - Kastrull, 1,4 l/16 cm
(finns även i 20 cm)
FI-8415316000 **1 999 kr**



Fissler Original Pro - Gryta, 3,9 l/20 cm
(finns även i 24 & 28 cm)
FI-8412320000 **2 599 kr**



Fissler Original Pro - 5-delsset
Grytset med tre grytor 16, 20 och 24 cm, en låg gryta 20 cm och en kastrull 16 cm utan lock
FI-8412325000 **10 199 kr**

Fissler


FISSLERS TRYCKKOKARE sparar upp till 70 procent av matlagningstiden. Det betyder att du även sparar energi – ända upp till 50 procent. Förutom tid och energi bevarar du också vitaminer och mineraler bättre i en tryckkokare än i vanliga kokkärl. Det är skillnad på snabbmat och snabb mat.

Med en tryckkokare från Fissler lagar du hälsosam och god mat på nolltid. Botten är av typen CookStar, en extra tjock botten med jämnt fördelad värmespridning, för alla typer av hällar.

Fissler Vitaquick - Tryckkokare 4,5 l, FI-60030004000 (finns även i 6, 8 & 10 l)
Fissler Vitavit Premium - Tryckkokare 4,5 l, FI-62030004070 (finns även i 6, 8 & 10 l)

2 399 kr
3 299 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:

SUNDQVIST.SE/FISSLER


FISSLERS STEKPANNOR har en tvåpanne-filosofi som gör det lätt att steka rätt. En Crispypanna för hög temperatur, som exempelvis kött behöver, och en belagd Protectpanna för att steka exempelvis ägg och fisk på låg temperatur. Den innovativa formen på handtagen ger ett effektivt skydd mot värme och ett stadigt grepp. Serien har även en praktisk hängögla för enkel upphängning. Den tjocka CookStar-botten upptar, sprider och behåller värmen på ett optimalt sätt vilket sparar mycket energi och ger en jämn stekyta.

Fissler - Stekpanna, PAP, 24 cm, Ind. FI-15910324100 (finns även i 28 cm)
Fissler - Stekpanna, PSP, 24 cm, Ind. FI-13810224100 (finns även i 26 & 28 cm)
Fissler - Stekpanna, CSP, 24 cm, Ind. FI-12140024100 (finns även i 28 cm)

1 099 kr
1 799 kr
1 399 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:

SUNDQVIST.SE/FISSLER



CHASSEURS GRYTOR är gjutna i järn vilket är en uråldrig teknik. Chasseur har alltid haft en stor kärlek till hantverket och till materialen.

Trots den genuina och traditionella produktionen är Chasseur mycket medvetna om hur omvärlden ser ut och vill vara med och bidra till en hållbar utveckling. Allt från överbliven färg till själva järnet återanvänds för att göra produktionen så skonsam som möjligt för miljön. Järnet i de rustika Chasseur grytorna kommer till 80 procent från återvunnet järn. Alla produkter som lämnar fabriken genomgår en grundlig kvalitetskontroll.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/CHASSEUR



Chasseur - Gryta rund 0,2 l/10 cm, rubin
CH-471058 **749 kr**



Chasseur - Gryta rund 2,3 l/20 cm, flame orange
(finns även i 24 & 26 cm)
CH-472007 **1 499 kr**



Chasseur - Gryta oval, 5,6 l/31 cm, caviar
CH-473189 **2 599 kr**



Chasseur - Kastrull m. trähandtag 1,2 l, 16 cm, röd
CH-348103 **1 299 kr**



Chasseur - Stekpanna m. trähandtag 28 cm, röd
CH-313003 **1 299 kr**



Grillpanna m. hållpip 26x26 cm, svart
CH-315001 **1 199 kr**





ZASSENHAUS MÜNCHEN är en exklusiv serie som kombinerar en klassisk form med en modern framtoning som verkligen sticker ut. Kvarnen är prydd med en dekorativ och skyddande stålring längst ner vid malverket. Ringen skyddar träet från att bli skadat vid till exempel slag eller fukt.

Alla Zassenhauskvarnar har ett ställbart keramiskt malverk vilket gör att du kan anpassa kornstorlek efter önskemål. Malverket kommer med 25 års garanti. München går att använda till både salt och peppar. Kvarnarna finns i storlekarna 15, 25, 35 och 45 cm.

Zassenhaus München - Salt- & Pepparkvarn

från 549 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS](https://sundqvist.se/zassenhaus)

Finns i storlekarna: 15, 25, 35 & 45 cm



ZASSENHAUS BERLIN har en klassisk, tidlös design som passar in i de flesta kök. Kvarnen blir en fin inredningsdetalj på såväl köksbänk som köksbord. Serien innehåller både en salt- och en pepparkvarn. Det som särskiljer dem är ett S respektive P på knoppen. Kvarnarna finns i storlekarna 12, 18, 24 och 30 cm.

Alla Zassenhauskvarnar har ett ställbart keramiskt malverk och kommer med 25 års garanti.

Zassenhaus Berlin - Salt- & Pepparkvarn

från 449 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS](https://sundqvist.se/zassenhaus)

Finns i storlekarna: 12, 18, 24 & 30 cm



ZASSENHAUS HAMBURG är en rak och stilfull serie med ett rostfritt band upptill. Kvarnarna är tillverkade i bok respektive lackerad bok. För att särskilja salt- och pepparkvarnen är den rostfria knoppen märkt med ett S respektive P.

Alla Zassenhauskvarnar har ett ställbart keramiskt malverk vilket gör att du kan anpassa kornstorlek efter önskemål. Malverket kommer med 25 års garanti.

Zassenhaus Hamburg - Pepparkvarn

599 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS

Finns i storleken: 18 cm



ZASSENHAUS FRANKFURT är en rak och stilren modell för den designmedvetna. Serien finns i natur- och wengefärgad bok samt olivträ. Kvarnen finns i storlekarna 14, 18, 24 och 30 cm.

Alla Zassenhauskvarnar har ett ställbart keramiskt malverk vilket gör att du kan anpassa kornstorlek efter önskemål. Malverket kommer med 25 års garanti.

Zassenhaus Frankfurt - Salt- & Pepparkvarn

från 499 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS

Finns i storlekarna: 14, 18 & 24 (ej oliv)



ZASSENHAUS AACHEN är en genomskinlig akrylkvarn som ger dig full överblick över hur mycket krydda som finns kvar i kvarnen. Aachen har en överdel i rostfritt stål eller i akryl med en omärkt knapp för valfri krydda.

Alla Zassenhauskvarnar har ett ställbart keramiskt malverk och kommer med 25 års garanti.

Zassenhaus Aachen - Salt- & Pepparkvarn

från 399 kr

Finns i storlekarna: 14 & 18 cm

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS](https://sundqvist.se/zassenhaus)



ZASSENHAUS AUGSBURG är en robust och stilfull serie kvarnar med en elegant toppdel helt i rostfritt stål. De är märkta med S och P på knapparna för att särskilja salt- och pepparkvarnen, även om det också går bra att använda andra kryddor. Kvarnen finns i olivträ och svartbetsad bok i storlekarna 14 och 18 cm. Alla Zassenhauskvarnar har ett ställbart keramiskt malverk och kommer med 25 års garanti.

Zassenhaus Augsburg - Salt- & Pepparkvarn

från 699 kr

Finns i storlekarna: 14 & 18 cm

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS](https://sundqvist.se/zassenhaus)





ZASSENHAUS

ZASSENHAUS SKÄRBRÄDOR finns i en mängd olika material och utföranden, allt för att passa till rätt tillfälle och råvara. En skärbräda ska vara mjukare än kniven för att kniven inte ska bli slö och därför är trä eller plast idealiskt att använda.

I Zassenhaus breda sortiment finns allt från små skärbrädor som passar utmärkt till grönsaker till trancherbrädor med urgröpt skåra som fångar upp köttsaften. Det finns även stora huggkubbar för alla som vill ha något rejält att stycka kött på.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:


[SUNDQVIST.SE/ZASSENHAUS](https://sundqvist.se/zassenhaus)


Zassenhaus - Skärbräda olivträ
35x21x1,2 cm
Z-058536 **699 kr**



Zassenhaus - Skärbräda med handtag olivträ
29x14x0,9 cm
Z-058567 **349 kr**



Zassenhaus - Skärbräda m. handtag akaciaträ
46x18x2,5 cm
Z-059076 **599 kr**



Zassenhaus - Skärbräda mangoträ, 40x20 cm
Z-059014 **549 kr**



Zassenhaus - Skärbräda mangoträ, 40x16 cm
Z-059038 **549 kr**



Zassenhaus - Hackblock bok ändträ med gummifötter 40x40x8 cm
Z-056419 **1 699 kr**



Zassenhaus - Trancherbräda rubberwood
49x30x2 cm
Z-050851 **399 kr**



Zassenhaus - Skärbräda rubberwood
28x20x1,2 cm
Z-050806 **149 kr**



Zassenhaus - Skärbräda akaciaträ
36x23x1,8 cm
Z-055337 **299 kr**



Zassenhaus - Brödsärbräda rubberwood
42x28x2 cm
Z-050882 **399 kr**



Zassenhaus - Trancherbräda akaciaträ
med gummifötter 40x25x3 cm
Z-055412 **649 kr**



Zassenhaus - Trancherbräda plast flexibel,
röd 38 cm
Z-061093 **99 kr**



Zassenhaus - Skärbräda 2-pack plast
flexibel, kiwi 29 cm
Z-061222 **129 kr**



Zassenhaus - Skärbräda 2-pack flexibel,
grå 29 cm
Z-061284 **129 kr**

GLOBAL

GLOBAL'S SKÄRBRÄDOR finns i två olika modeller, en lättskött plastskärbräda och en stöddigare variant i trä. Båda skärbrädorna har tagits fram tillsammans med Sundqvist och träskärbrädan är — om du ursäktar ordvitsen — ett verkligt globalt samarbete. Den har sina rötter i Japan, är designad i Sverige och tillverkad i Bosnien. Det var under tiden som lagkapten för Svenska Kocklandslaget som Global-ambassadören Edin Dzemat designade skärbrädan som han länge hade saknat på marknaden.

Både träskärbrädan och plastskärbrädan är av högsta kvalitet och fungerar utmärkt i restaurangmiljö såväl som i hemmaköket.



HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/GLOBAL

Global - Träskärbräda, massiv ek, 45x30x5 cm, G-1006

2 199 kr

Global - Träskärbräda, massiv ek, 55x38x5 cm, G-1007

2 699 kr

Global - Träskärbräda, massiv ek, 80x40x5 cm, G-1008

3 699 kr



Global - Plastskärbräda, 26x16 cm
G-1004 **129 kr**



Global - Plastskärbräda, 36,5x26,5 cm
G-1005 **179 kr**





RIEDEL VERITAS är en serie med 13 kristallglas. Glasen har samma charm som munblåsta glas, men en precision som endast maskintillverkade glas uppnår. Den exceptionellt tunna stammen ger glasen en elegant känsla och signalerar att de är av förstklassig kvalitet. Veritas är ett bra val för den som tycker om Vinum och söker en uppgradering.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



Riedel Veritas - Cabernet/Merlot 2-pack
R-6449/0 **599 kr**



Riedel Veritas - New World Shiraz 2-pack
R-6449/30 **599 kr**



Riedel Veritas - Riesling/Zinfandel 2-pack
R-6449/15 **599 kr**



Riedel Veritas - Old World Pinot Noir 2-pack
R-6449/07 **599 kr**



Riedel Veritas - Champagne 2-pack
R-6449/28 **599 kr**



RIEDEL THE O WINE TUMBLER består av 15 olika glas. En revolutionerande glasserie med de första druvspecifika glasen utan fot och stam. Glasen är perfekta för vardagsbruk, designintresserade, lantstället, båten, husvagnen och picknicken. De står även stabilt i diskmaskinen.

Riedel - "O" Cabernet/Merlot 2-pack, R-0414/0
 Riedel - "O" Syrah/Shiraz 2-pack, R-0414/30
 Riedel - "O" Riesling/Sauvignon Blanc 2-pack, R-0414/15
 Riedel - "O" Pinot/Nebbiolo 2-pack, R-0414/07
 Riedel - "O" Champagne 2-pack, R-0414/28

269 kr
 269 kr
 269 kr
 269 kr
 269 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL GRAPE består av åtta olika kristallglas som har som uppgift att framhäva varje vins unika smak- och doftaromer. Glasen har en vacker rundad form och en dragen fot, vilket gör att kupan går ner en bit i stälken. Serien är mycket elegant och har tillverkats med hjälp av ny teknik och enligt de senaste designprinciperna.

Riedel Grape - Cabernet/Merlot 2-pack, R-6404/0
 Riedel Grape - Syrah/Shiraz 2-pack, R-6404/30
 Riedel Grape - Riesling/Sauvignon Blanc 2-pack, R-6404/15
 Riedel Grape - Pinot/Nebbiolo 2-pack, R-6404/07
 Riedel Grape - Champagne 2-pack, R-6404/28

749 kr
 749 kr
 749 kr
 749 kr
 749 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL OUVERTURE är en bra instegsserie för de som uppskattar goda, prisvärda viner och är perfekt för vardagligt bruk. Overture är en icke druvspecifik glasserie som kommer att öka smakupplevelsen för både vin, öl, sprit och vatten. Serien består av åtta stycken olika glas.

Riedel Overture - Red Wine 2-pack, R-6408/00
 Riedel Overture - Magnum 2-pack, R-6408/90
 Riedel Overture - White Wine 2-pack, R-6408/05
 Riedel Overture - Champagne 2-pack, R-6408/48
 Riedel Overture - Beer 2-pack, R-6408/11

299 kr
 299 kr
 299 kr
 299 kr
 299 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL SOMMELIERS består av 26 olika munblåsta kristallglas. Sommeliers är de första vinglasen i världen som tagits fram för att framhäva doften och smaken av olika druvor. Vid lanseringen arbetade Riedel med druvor från specifika regioner, t.ex. Bordeaux, Bourgogne, Champagne och Hermitage.

Riedel Sommeliers - Bordeaux Grand Cru, R-4400/00
 Riedel Sommeliers - Hermitage, R-4400/30
 Riedel Sommeliers - Riesling Grand Cru, R-4400/15
 Riedel Sommeliers - Montrachet, R-4400/07
 Riedel Sommeliers - Vintage Champagne, R-4400/28

899 kr
 899 kr
 699 kr
 699 kr
 699 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL VINUM är den första serien med maskintillverkade glas som tagits fram för särskilda druvor och typer av vin.

Vinum är en bra serie att börja sin Riedel-glassamling med. Den är överkomlig i pris och har, näst efter Sommeliers, flest typer av glas.

Riedel Vinum - Cabernet Sauvignon, 2-pack, R-6416/0	549 kr
Riedel Vinum - Syrah/Shiraz, 2-pack, R-6416/30	549 kr
Riedel Vinum - Zinfandel/Riesling Grand Cru, 2-pack, R-6416/15	549 kr
Riedel Vinum - Pinot Noir/Burgundy, 2-pack, R-6416/07	549 kr
Riedel Vinum - Cuvée Prestige, 2-pack, R-6416/48	549 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL

NYHET



RIEDEL DRINK SPECIFIC är designad för de sju klassiska cocktailsen: Old Fashioned, Manhattan, Daiquiri, Sour, Peasant, Buck och Julep. Glasens storlek, form och volym har anpassats för att optimera respektive drink. Riedel var först i världen med att designa vinglas med druvspecifika kupor. Med den här serien tar de sin glaskunskap och expertis kring dryckesupplevelsen ett steg längre.

Riedel Drink Specific - Rocks, 2-pack, R-6417/02	349 kr
Riedel Drink Specific - Fizz, 2-pack, R-6417/03	349 kr
Riedel Drink Specific - Highball, 2-pack, R-6417/04	349 kr
Riedel Drink Specific - Nick & Nora, 2-pack, R-6417/05	349 kr
Riedel Drink Specific - Sour, 2-pack, R-6417/06	349 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL PERFORMANCE står i en klass helt för sig. Efter ett långt, gediget arbete har Riedel kommit fram till att vinupplevelsen blir bättre om vinet får mer yta att röra sig på. Det optiska glaset är inte bara vackert att se på, utan gör också att vinglasen blir större på insidan. På så sätt får vinet möjlighet att öppna upp sig och visa alla små nyanser.

Riedel Performance - Cabernet 2-pack, R-6884/0
 Riedel Performance - Syrah/Shiraz 2-pack, R-6884/41
 Riedel Performance - Riesling, 2-pack, R-6884/15
 Riedel Performance - Pinot Noir 2-pack, R-6884/67
 Riedel Performance - Champagne 2-pack, R-6884/28

599 kr
 599 kr
 599 kr
 599 kr
 599 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL SUPERLEGGERO är, likt Sommeliers, en serie som är munblåst i fabriken i Kufstein. Serien är tillverkad i extremt tunn kristall och ses som en banbrytande innovation när det gäller design av druvspecifika, munblåsta vinglas. Glasen är smala, lätta, estetiskt vackra och högre än de flesta andra vinglas. Serien består av tio olika glas.

Riedel Superleggero - Bordeaux Grand Cru, R-4425/00
 Riedel Superleggero - Hermitage/Syrah, R-4425/30
 Riedel Superleggero - Riesling/Zinfandel, R-4425/15
 Riedel Superleggero - Burgundy Grand Cru, R-4425/16
 Riedel Superleggero - Champagne, R-4425/28

999 kr
 999 kr
 999 kr
 999 kr
 999 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL VITIS är en serie som tagits fram för att ta vara på intensiteten i nya världens viner. Glasen har, precis som Grape, en dragen fot. Men det som framförallt utmärker serien är att glasen är högre och mer fyrkantiga i formen. Serien består av sex olika glas.

Riedel Vitis - Cabernet 2-pack, R-0403/0
 Riedel Vitis - Riesling 2-pack, R-0403/15
 Riedel Vitis - Pinot Noir 2-pack, R-0403/07
 Riedel Vitis - Champagne 2-pack, R-0403/08

749 kr
 749 kr
 749 kr
 749 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL

RIEDEL BAR TUMBLER hämtar inspiration från den franska art nouveau-epoken. Med sin nostalgiska känsla blir glasen en skön kontrast till Riedels perfekt avskalade vinglas.



"Optical O", "Louis", "Spey" och "Fire" är den perfekta barsamlingen för alla whisky- och drinkälskare. Samtliga modeller finns i två olika storlekar, ett lågt och ett högt glas.

Riedel Bar Tumbler - Whisky Fire 2-Pack, R-0515/02S1
 Riedel Bar Tumbler - Whisky Spey 2-Pack, R-0515/02S3
 Riedel Bar Tumbler - Longdrink Louis 2-Pack, R-0515/04S2
 Riedel Bar Tumbler - Whisky Optical O 2-Pack, R-0515/05
 Riedel Bar Tumbler - Longdrink Optical O 2-Pack, R-0515/90

299 kr
 299 kr
 299 kr
 299 kr
 299 kr

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



RIEDEL'S MUNBLÅSTA KARAFFER är tillverkade med stor omsorg och noggrannhet. Glasblåsning är ett hantverk som har en lång tradition och vars grunder i princip förblivit oförändrade.

Riedels karaffer tillverkas av skickliga yrkesmän i Tyrolen i Österrike. Deras expertis inom glasblåsning garanterar att varje karaff uppfyller den höga standard som Riedel kräver. Varje karaff har en elegant design och är ett unikt hantverk.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



Riedel - Karaff Amadeo
R-1756/13 **4 999 kr**



Riedel - Karaff Duck
R-1700/14 **3 799 kr**



Riedel - Karaff Ayam Clear
R-2016/01 **3 999 kr**



Riedel - Karaff Tyrol
R-1405/13 **4 399 kr**



Riedel - Karaff Boa
R-2013/01 **4 999 kr**



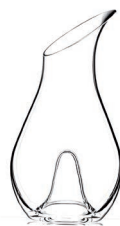
Riedel - Karaff Black Tie
R-4100/23 **5 999 kr**



Riedel - Karaff Curly Pink
R-2011/04 **2 799 kr**



Riedel - Karaff Ultra Magnum
R-2400/13 **1 999 kr**



Riedel - Karaff Riedel "O" Single
R-1414/13 **1 399 kr**



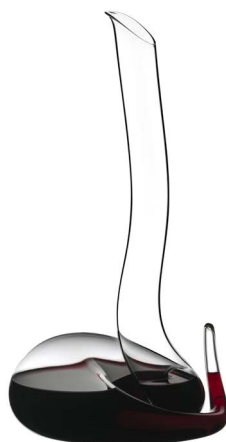
Riedel - Karaff Riedel "O" Magnum
R-1414/26 **1 999 kr**



Riedel - Karaff Black Tie Bliss
R-2009/03 **2 199 kr**



Riedel - Karaff Curly Clear
R-2011/04 S1 **2 799 kr**



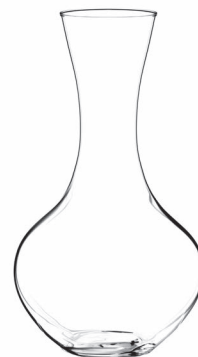
Riedel - Karaff Eve
R-1950/09 **4 999 kr**



Riedel - Karaff Horse
R-4101/13 **4 999 kr**



Riedel - Karaff Performance
R-1490/13 **549 kr**



Riedel - Karaff Syrah
R-1480/13 **399 kr**

RIEDEL'S MASKINTILLVERKADE KARAFFER finns i sju eleganta modeller.

De flesta viner tjänar på att dekanteras. Att öppna korken på flaskan räcker inte som luftning då flaskans öppning är för liten. Det behövs mer luft för att verkligen lyfta fram vinets karaktär på bästa sätt.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/RIEDEL



Riedel - Karaff Cabernet
R-1440/13 **449 kr**



Riedel - Karaff Cabernet Magnum
R-1440/26 **799 kr**



Riedel - Karaff Riedel Apple
R-1460/13 **399 kr**



Riedel - Karaff Merlot
R-1440/14 **349 kr**



Riedel - Mikrofiberduk
R-5010/07 **199 kr**



Riedel - Bottle Cleaner
R-0010/05 **99 kr**

RIEDEL'S TILLBEHÖR underlättar rengöring av vinglas och karaffer. Vare sig du diskar för hand eller i maskin kan glaset behöva torkas och poleras efteråt.

Mikrofiberduken ger ett skinande rent resultat och Riedels bottle cleaner rengör karaffer, vaser eller andra föremål där diskborsten inte når.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/RIEDEL](https://www.sundqvist.se/riedel)

Pulltex®

PULLTEX PRODUKTER är mycket populära över hela världen, bland annat för den omisskännliga funktionaliteten och det breda sortimentet. Det är ingen slump att de allra flesta sommelierar använder sig av just Pulltex.

Mest känd är vinöppnaren Pulltaps med det patenterade flaskstödet i två lägen, som underlättar utdragningen av korken utan att böja eller bryta den. Pulltex har också ett brett sortiment av karaffer, ishinkar och andra vintillbehör. Den senaste innovationen är wine stoppern AntiOx som behåller vinets kvalitet i flaskan längre än någon annan stopper.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



[SUNDQVIST.SE/PULLTEX](https://sundqvist.se/pulltex)



Pulltex - Karaff Dionisio inkl. karaffborste
P-107-608-00 **699 kr**



Pulltex - Karaff Morfeo inkl. karaffborste
P-107-610-00 **699 kr**



Pulltex - Dekantör i rostfritt stål
P-107-721-00 **499 kr**



Pulltex - Karaffborste med erg. handtag
P-107-724-00 **159 kr**



Pulltex - Ishink Guld
P-107-629-00 **299 kr**



Pulltex - Ishink Green Apple
P-107-632-00 **299 kr**



Pulltex - Ishink Transparent XL
P-107-630-00 **699 kr**



Pulltex - Pulltaps Toledo set rosenträ
P-107-728-00 **859 kr**



Pulltex - Pulltaps Pullparrot ClicCut set
P-107-751-00 **349 kr**



Pulltex - Pulltaps Evolution 26 Crystal
P-107-778-00 **899 kr**



Pulltex - Pulltaps Classic vinöppnare Silver
P-107-701-00 **399 kr**



Pulltex - AntiOx Winestopper
P-107-798-00 **249 kr**



Pulltex - 3-delsset för vin & champ, Lila
P-107-782-00 **399 kr**



Pulltex - Vinkylare, svart
P-107-815-00 **199 kr**



Pulltex - Färgkod till vinglas 10 st
P-107-710-00 **159 kr**



Pulltex - Vinessenser set, rött vin
P-107-764-00 **799 kr**



LAGUIOLE EN AUBRAC är kända över hela världen för sina vackra korkskruvar. Byn Laguiole i södra Frankrike, där företaget är verksamt, bär på en stolt hantverkstradition. Här har smedjorna gått varma sedan tidigt 1800-tal – och glöden har definitivt inte sloknat.

För Laguiole en Aubrac är det viktigt att tillverkningen sker för hand, i enlighet med traditionella hantverksmetoder. Håller du en produkt från Laguiole en Aubrac i handen kan du vara säker på att det är en enda yrkesman som står bakom hantverket, från bearbetning av råmaterial till slutfinish. Handtagen finns i en rad olika material såsom rosenträ, horn, eneträ och olivträ.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE/LAGUIOLE



Laguiole - Sommelier olivträ
L-SOMM O **2 699 kr**



Laguiole - Sommelier valnötsträ
L-SOMM LYI **2 999 kr**



Laguiole - Stekknivar mix. träslag "masur"
L-62C99LDIH **10 999 kr**



Laguiole - Ost- & vinset
L-SFV99OLIH **5 399 kr**



Laguiole - Champagnesabel, horn 27 cm
L-CHAMPAGNE **3 999 kr**





Tamahagane - Stekknivset
SN-4123 **4 299 kr**



Tamahagane - Tranchergaffel
SN-1122 **2 099 kr**

BRA KÖKSREDSKAP bidrar till matlagningsglädje. Förutom de mest väsentliga köksprodukterna som kockkniv, stekpanna, kvarn och vintillbehör finner du även en hel del kringprodukter i vårt sortiment. Här hittar du ett urval av prylar från Global, Tamahagane och Zassenhaus. Förkläden, kökshanddukar och andra textilier som också kommer väl till pass i köket.

HELA SORTIMENTET HITTAR DU PÅ:



SUNDQVIST.SE



Zassenhaus - Mortel/kryddkross 2 delar
Z-076080 **399 kr**



Zassenhaus - Mortel i gjutjärn 3 delar
Z-076073 **399 kr**



Zassenhaus - Timer, koppar/roséguld
Z-072778 **279 kr**



Zassenhaus - Kaffekvarn Brasilia, bok
Z-040005 **1 399 kr**



Zassenhaus - Mockakvarn Havanna, mässing
Z-041002 **1 499 kr**



Global - Stekspade 27 cm
GS-25 **699 kr**



Global - Palett 20 cm
GS-21/8 **959 kr**



Global - Sax 21 cm
GKS-210 **999 kr**



Global - Kockpincett 20 cm
GS-107 **399 kr**



Global - Kockpincett 30 cm
GS-28 **549 kr**



Global - Serveringsset
GT-078 **699 kr**



Global - Skalare med 3 utbytbara blad
GS-94 **699 kr**

NYHET



Global - Knivskydd 20 cm
GKG-101 **99 kr**



Global - Stekbestick, 2 gaffel & 2 kniv
GT-102 **1 399 kr**



Global - Bröstlappsförkläde
G-90005 **329 kr**



Global - Bröstlappsförkläde, långt
G-90297 **399 kr**



Global - Handduk "släng"
G-90093 **229 kr**



Vilka är Sundqvist?

Sundqvist är ett "House of brands" med huvudkontor i Göteborg samt kontor i Stockholm och Oslo. Vi har idag generalagenturen för några av de starkaste varumärkena i branschen. Sundqvist är ett familjeföretag vars historia startade 1963 och som idag drivs av tredje generationen. Vi brinner för köksprodukter som skapar matlagningsglädje vare sig du är professionell kock eller glad amatör. Vi har ett gediget intresse för svensk gastronomi och under åren har vi utvecklat samarbeten med Svenska Kocklandslaget, Svenska Juniorkocklandslaget, Årets Kock, Bocuse d'Or samt ännu fler kocklag och matlagningstävlingar.

Sundqvist har under åren utvecklats till en självklar samarbetspartner när det kommer till köksredskap av högsta kvalitet. En kvalitet som testas och utvärderas i professionella kök, innan den når butikshyllorna. Återförsäljare för våra varumärken finner du inom detaljhandeln och genom restauranggrossister.

VÅRA VARUMÄRKEN:

ベンリナー
BENRINER

CHASSEUR

Fissler

GLOBAL®
CROMOVA 18 Stainless Steel

LAGUIOLE
EN AUBRAC

minoSharp
CERAMIC WATER SHARPENER

Pulltex®

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

SCANPAN®
DENMARK

TAMAHAGANE
JAPAN

YAXELL
JAPAN

ZASSENHAUS



SUNDQVIST PÅ NÄTET

Här hittar du vår blogg som är fylld med kockintervjuer, nyheter, recept, inspiration och filmer.

På hemsidan finner du även vårt fulla sortiment, produktinformation och produktbilder. Som registrerad återförsäljare kan du lägga din order online.
WWW.SUNDQVIST.SE

FACEBOOK

Följ oss gärna på:
FACEBOOK.COM/JASUNDQVIST
FACEBOOK.COM/GLOBALKNIVAR

INSTAGRAM

Här hittar du oss:
[@JA_SUNDQVIST](https://WWW.INSTAGRAM.COM/JA_SUNDQVIST)
[@GLOBALKNIVAR](https://WWW.INSTAGRAM.COM/GLOBALKNIVAR)

TWITTER

Härifrån twittrar vi:
[@JA_SUNDQVIST](https://WWW.TWITTER.COM/JA_SUNDQVIST)

YOUTUBE

Allt vårt rörliga material finner du här:
[YOUTUBE.COM/SUNDQVIST](https://WWW.YOUTUBE.COM/SUNDQVIST)

VÅRT ANSVAR



SUNDQVISTS UPPFÖRANDEKOD

Lika självklart som att kvalitet är vårt ledord är det att verka ansvarstagande i alla led. Som arbetsgivare, leverantör och inte minst som medveten kund hos våra egna leverantörer. Egentligen är det inga konstigheter. Det finns i företagets DNA och vår ambition är att det ska genomsyra vår verksamhet. För det är just i det lilla som det stora bor.

Vi har fokus på hållbart etiskt agerande i miljö- och arbetsrättsfrågor, både i ett lokalt och globalt perspektiv.

Vi på Sundqvist ser socialt ansvarstagande som en hörnsten i vår företagskultur. Sundqvist arbetar ständigt med att förbättra förutsättningarna för vår planet, våra anställda och för att, inom de områden vi har inflytande, se till att våra leverantörer följer principerna i vår uppförandekod. Ta del av vår uppförandekod på WWW.SUNDQVIST.SE/UPPFORANDEKOD

SUNDQVISTS MILJÖPOLICY

Som generalagent för många kvalitativa köksprodukter på marknaden har vi tagit stora steg framåt sedan starten 1963. Vi är medvetna om att vår verksamhet påverkar vår miljö, därför tar vi vårt ansvar och bidrar till ett hållbart samhälle genom att:

- Bedriva ett strukturerat arbete med miljöfrågor.
- Vid inköp av varor, produkter och tjänster ställa krav på och samarbeta med leverantörer, kunder och intressenter.
- Främst anlita miljöcertifierade transportföretag.
- Utbilda våra anställda så att de kan ta hänsyn till miljön i sitt dagliga arbete.
- Följa miljölagar, förordningar och övriga myndighetsanvisningar relaterade till miljön.



Vi ska sträva mot att ständigt förbättra och arbeta förebyggande mot föroreningar genom att kontinuerligt utvärdera våra miljöaspekter och miljömål. Sedan januari 2017 är Sundqvist miljödiplomerade enligt Svensk Miljöbas.





SUNDQVIST QUALITY

Vårt kvalitetsarbete har benämningen Sundqvist Quality. Kvalitetsarbetet har sin grund i företagets DNA och rymmer allt från vår miljöpolicy till kvalitets-tester av produkter som utförs av Sundqvists ambassadörer, några av Sveriges främsta kockar och vinexperter.

SUNDQVISTS KÄRNORD:

ORIGINALPRODUKTER

Vi handlar bara med originalprodukter som är originalkoncept direkt från den ursprungliga tillverkaren.

PREMIUMKVALITET

Våra produkter är utprovade och kvalitetsbestämda av yrkeskockar och vinexperter och testas hårt i professionella miljöer innan vi tar in dem i vårt sortiment. Svenska Kocklandslaget är en nära samarbetspartner och våra varumärken representeras av ambassadörer från Sveriges kock- och restaurangelit.

TRYGGHET

Vi handlar bara med originalprodukter som är originalkoncept direkt från den ursprungliga tillverkaren. Vi arbetar nära våra leverantörer och engagerar oss i produktutveckling och handplockar de produkter som går i linje med vårt kvalitetsarbete.

MILJÖ

Vi är miljödiplomerade enligt Svensk Miljöbas och vår verksamhet eftersträvar ett omfattande miljötänk i alla led.

ENGAGEMANG

Sundqvist är ett svenskt familjeföretag i tredje generationen. Ända sedan starten 1963 har högsta kvalitet och engagemang varit de centrala begreppen i verksamheten. När du köper en produkt från oss kommer en relation med på köpet.



CHASSEUR

LISA LEMKE är den prylsamlande matkreatören och TV-kocken som gått rakt igenom rutan och charmat hela matlagings-Sverige med sin härliga personlighet. Det mesta i Lisas liv kretsar kring mat och på gården i Falkenberg lever hon nära det som hon brinner för: närproducerade och ekologiska råvaror.

FISSLER

ANDREAS HEDLUND är flerfaldig Nobelkock som vann Årets Kock 2002 och som numera sitter med i uttagningsjuryn i den prestigefulla tävlingen. Han har en gedigen meritlista med en bakgrund som kock och gastro-nomisk ansvarig på några av Sveriges absoluta topp-restauranger.

BENRINER

FILIP POON är Mästerkocks-deltagaren som tog TV-juryn med storm 2015. Sedan dess har det hänt mycket i Filips karriär. Han har arbetat på rosade Restaurang Winterviken, han har tagit OS-guld med Stockholm Culinary Team och driver numera sin egen YouTube-kanal. Filip är en mat-inspiratör av rang!



GLOBAL

EDIN DZEMAT är stjärnkocken som var lagkapten när Svenska Kocklandslaget tog silver i matlagnings-VM 2014. För allmänheten är Edin kanske mest känd för sin vinst i Kockarnas Kamp 2016. Likväl i Sverige, som i hans hemland Bosnien, är han en stor inspiratör för gastronomisk utveckling.

SCANPAN

THOMAS SJÖGREN har en imponerande meritlista. Som junior tog han silver i Nordiska mästerskapen 2013 och Culinary World Cup 2014. 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.

YAXELL

FRIDA RONGE är landets prisade crosskitchenstjärna som experimenterar med asiatiska smaker och svenska råvaror tills de når perfektion. Frida tilldelades White Guides pris "Årets Rising Star" 2013 och hon har även tagit hem silvermedalj i världsmästerskapet Seven Sushi Samuraj.

TAMAHAGANE

STEFAN KARLSSON blev Årets Kock 1995, har varit med i Svenska Kocklandslaget och hans restauranger har belönats med stjärnor i Guide Michelin. Stefan är också invald i Visitas Hall of Fame för en enastående, exceptionell och bestående insats för branschen.

ZASSENHAUS

LOUISE JOHANSSON blev den första att ta hem segern i Sveriges Mästerkock och har sedan 2011 skaffat sig restaurang-erfarenhet på flera finkrogar. Hon syns ofta lagandes mat i olika TV-program. Louise har skrivit flera kokböcker med recept som kryddar vardagen med det lilla extra.

PULLTEX & RIEDEL

JENS DOLK är sommelieren som älskar både vin och mat. Han brinner för att utbilda om vin på ett lättillgängligt och inspirerande sätt, något som märks tydligt i de vin- och matböcker han skrivit.



GLOBAL®

