

Vinglas i världsklass

Riedel är ett välkänt begrepp i vinkännarkretsar, bland sommelierer och restauratörer världen över, och anses vara marknadens absolut bästa vin- och spritglas.

Ett bra glas skall vara utformat så att det förstärker och framhäver vinets harmoni och ett instrument för att föra samman de olika beståndsdelarna i vinets personlighet; *Utseendet, Doften och Smaken*. Serveras samma vin i olika utformade glas kommer vinet inte bara dofta olika utan också smaka olika.



Riedel har producerat glas sedan 1756 och är ett familjeföretag i elfte generationen. Arbetet med att producera dagens banbrytande vin- och spritglas, där glaset är ett redskap för att framhäva vinet, påbörjades av Claus J. Riedel för över 50 år sedan i Österrike. Sedan dess utvecklas varje glasserie med en grupp specialister på respektive druva/område. Upp till 20 prototyper provas innan man kommer fram till det optimala glaset. Denna utvecklingsprocess är unik i sitt slag och tar mellan 1-2 år per glastyyp.

Vinum är den mest sålda Riedelserien!

Vinum är den första maskintillverkade glasserien i världen vars kupor utvecklades för att passa individuella druvor/typer av vin. Vinums kristallglas tillverkas med exceptionell precision. Serien utvecklades, lika alla serier från Riedel, tillsammans med en grupp vinexperter. Utvecklingen tog två år och slutresultatet är en serie som till fördel används både till vardags och till fest. Serien består av 30 olika vatten-, sprit- och vinglas i kristall. Går att diska i maskin.

Yaxells knivar har uppnått sin otroliga skärpa genom att kombinera gamla svärdsmedstekniker med modern teknologi. I Seki, den japanska kniv- och svärdtillverkningens huvudstad, har dessa uråldriga tekniker gått i arv från generation till generation i århundraden, för att nu kunna kombineras med ny teknologi i Yaxells fabrik.

Sedan starten 1932 har Yaxell varit en av de största knivtillverkarna i Japan. De har bidragit till att knivkulturen och synen på kniven i restaurangkök, förbättrats avsevärt. Idag är det viktigt vilken kniv du arbetar med och hur följsam och lättarbetad den är. Ryktet om knivens vikt i köket har även spridit sig till de kvalitetsmedvetna hemmakockarna.



Näm det ordet "tamahagane" för en japan, och han eller hon får något drömskt i blicken. Det är nämligen namnet på det mytomspunna stål som används för att smida japanska samurajsvärd. Det är från detta mytomspunna stål som varumärket fått sitt namn.

Tamahagane-stål utvinns ur järnhaltig sand och genomgår en omfattande reningsprocess innan det blir till de stålklumpar som sedan smids ut till de legendariskt vassa svärderna. Det japanska svärdet, katana, bygger på en unik kombination av hårt och mjukt stål – hårt i eggen för skärpans skull, mjukare i resten för seghet och tålighet. Utifrån denna teknik tillverkar Tamahanage idag sina knivar.



Zassenhaus är bara en vanlig kvarn till du provat den. Det som verkligen utmärker kvarnarna är känslan och kvalitén. Zassenhaus anses vara en av världens absolut bästa kvarntillverkare och har ett brett sortiment av krydd- och kaffekvarnar.

Vi säger inte att man ska mala sten, även om det är möjligt, de keramiska malverken är hårdare än stål och näst intill outslitliga. Därför kommer Zassenhaus malverk med 25 års garanti. Det är lätt att justera efter hur fin- eller grovmalet man vill ha det med den steglösa inställningen som stannar på plats hur mycket man än mal.



I Laguiole i regionen Aveyrons i sydvästra Frankrike, har vad som alltid ansetts vara världens bästa korkskruvar tillverkats sedan 1829.

Varje korkskruv tillverkas fortfarande helt för hand av ett fåtal mycket yrkesskickliga hantverkare med decenniernas erfarenhet och stolta traditioner. Den korkskruv du köper har dessutom tillverkats helt och hållet av en enda yrkesman, som gör hela arbetet från råmaterial till det lilla biet som sist kommer på – ett intyg om "Prestige och Kvalitet".

Korkskruvarna finns med en rad olika val när det gäller handtag – rosenträ, horn, en, olivträd m.fl. – och några välbehövliga tillbehör. Upplev känslan av en äkta Laguiole med livstids garanti.



Från jorden till borden

År 1890, i hjärtat av de franska Alperna, skapades den första Opinelkniven av Joseph Opinel. Kniven blev snabbt populär bland lokala bönder och vinodlare och har sedan dess varit en trogen följeslagare till såväl naturälskare, kockar, trädgårdsmästare, bergsklättrare och sjömän.

Det miljömedvetna familjeföretaget, nu baserat i Chambéry Frankrike, drivs idag av Joseph Opinels ättlingar. Företaget har miljöfokus och är hängivna till att producera knivar med hänsyn till naturliga resurser.



Gjutjärn från Chasseur

Att gjuta i järn är en uråldrig teknik, som kan spåras tillbaka till Kina och 500-talet f.kr. Tekniken kom till Europa på 1300-talet, men gjutjärn i kök och köksmiljöer blev vanligt först under 1800-talet.

Chasseur har sedan starten 1924 haft en stor kärlek till hantverket och materialet. Alla produkter som lämnar deras fabrik genomgår en grundlig kvalitetskontroll utförd av hantverkare. Med erfarenhet och känsla ser de till att den produkt som når dig är av absolut högsta kvalitet. Så har det alltid varit hos Chasseur och så kommer det att förbli. Samtliga produkter fungerar på induktionshäll.



Sommelierens bästa vän

Pulltex produkter är mycket populära över hela världen, bland annat för den omiskännliga funktionaliteten och det breda sortimentet. Det är ingen slump att de allra flesta sommelierer använder sig av denna vinöppnare.

Mest känd är vinöppnaren Pulltaps med det patenterade flaskstödet i två lägen, som underlättar utdragningen av korken utan att böja eller bryta den. Den tilltalande designen ger dem ytterligare en fördel på marknaden. Korkskruven X-tens är Pulltex senaste innovation. Den är en av marknadens absolut minsta korkskruvar, med en funktionell möjlighet till förlängning av handtaget.

