

2025

GIFTS



UTVALGT AV
SUNDQVIST



B2B KAMPANJER 2025

SUNDQVIST

Kan vi by på litt matlagingsglede?

Sundqvist er en familiebedrift drevet av tredje generasjon. Reisen startet i 1963, og siden den gang har Sundqvist utviklet seg til et "House of Brands" med en lidenskap for kvalitet og kjøkkenutstyr som gir ekte matlagingsglede!

Mange av våre venner i restaurantbransjen bruker våre produkter – og hos dem blir de satt på harde prøver, dag etter dag. Da må redskapene levere som forventet, og bidra til arbeidsglede i hverdagen.

Kjøkkenet er plassen der alt skjer: det lages mat, gjøres lekser, bakes og feires med champagne. Ikke rart at produkter som hører hjemme på kjøkkenet er populære gaver!

Med vår profilgavekatalog, ønsker vi å inspirere til flere gastronomiske opplevelser. Her er det oppskrifter, artikler og små notiser som du kan lese i ro og mak mens du velger årets julegaver eller firmagaver. Katalogen viser et utvalg av Sundqvists produkter som garantert vil gi matlagingsglede i mange år fremover.

Hele sortimentet finner du på WWW.SUNDQVISTNORGE.NO

VÅRE VAREMERKER

ベンリナー
BENRINER

BUNMEI 文目

Cocktail Club

GLOBAL®
CROMOVA 18 Stainless Steel

minoSharp
CERAMIC WATER SHARPENER

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC

Samuel Groves
MADE IN ENGLAND SINCE 1817

TAMAHAGANE
JAPAN

YAXELL
JAPAN

ZASSENHAUS



SUNDQVIST.SE/QUALITY

Sundqvist Quality beskriver vår fokus på kvalitet i arbeidet og i varemerkene. Dette er forankret i selskapets DNA og omfatter alt fra vår miljøpolicy til kvalitetstester av produkter. Sammen med våre ambassadører, Nordens fremste kokker og vinkspertter, arbeider vi strategisk for at Sundqvist Quality skal være et kvalitetstempel.



Sara Eckholdt

Salg B2B

Sara.Eckholdt@sundqvist.se

INNHold:

GLOBAL

4

SAMUEL GROVES

10

ZASSENHAUS

12

PULLTEX & COCKTAIL CLUB

14

YAXELL

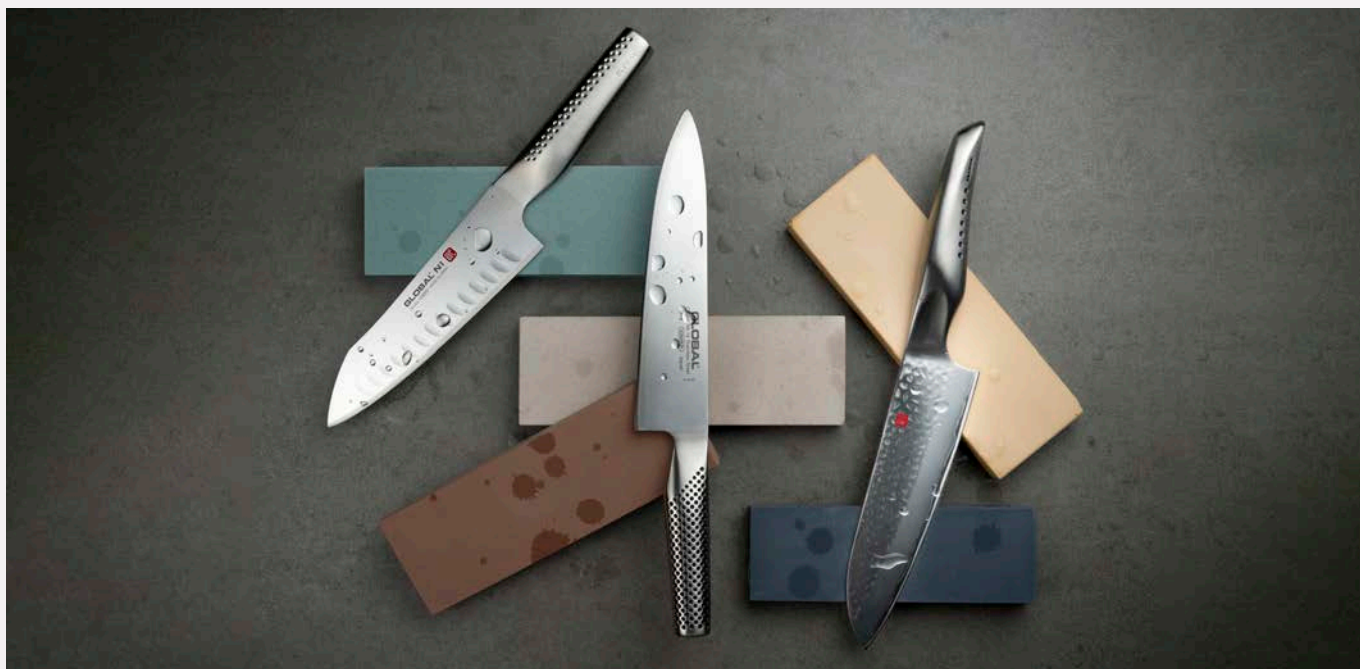
16

RIEDEL

18

HELE SORTIMENTET:

WWW.SUNDQVISTNORGE.NO



GLOBAL®

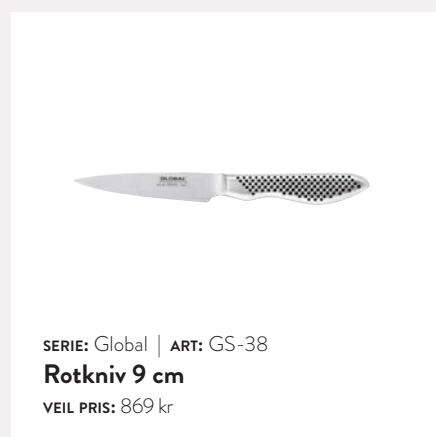
Den første Global-kniven ble designet i Japan i 1985. Kombinasjonen av slitesterkt stål, unikt design og en ekstremt skarp egg gjorde at interessen for Global-kniven vokste raskt. I begynnelsen var det profesjonelle kokker som brukte kniven, deretter fulgte hobbykukkene etter. I dag er Global ett av verdens mest populære knivmerker, og selskapet fortsetter å levere nye, innovative modeller av kjøkkenkniver.



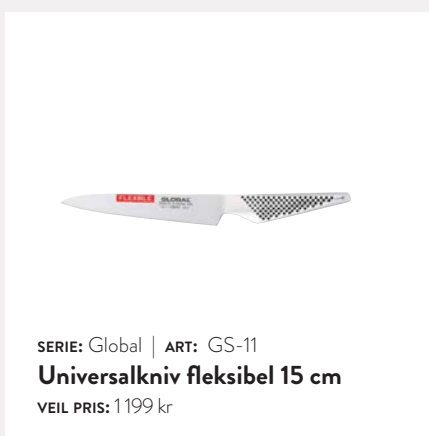
SERIE: Global | ART: G-5
Grønnsakskniv 18 cm
 VEIL PRIS: 1549 kr



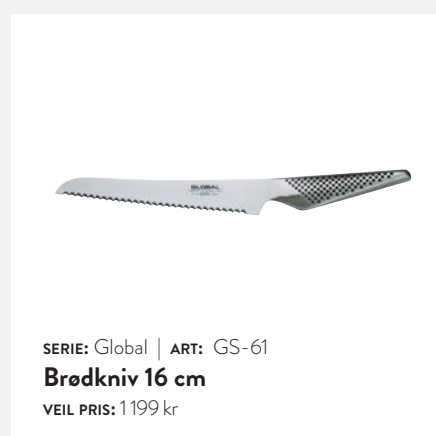
SERIE: Global | ART: G-57
Santokukniv 16 cm
 VEIL PRIS: 1449 kr



SERIE: Global | ART: GS-38
Rotkniv 9 cm
 VEIL PRIS: 869 kr



SERIE: Global | ART: GS-11
Universalkniv fleksibel 15 cm
 VEIL PRIS: 1199 kr



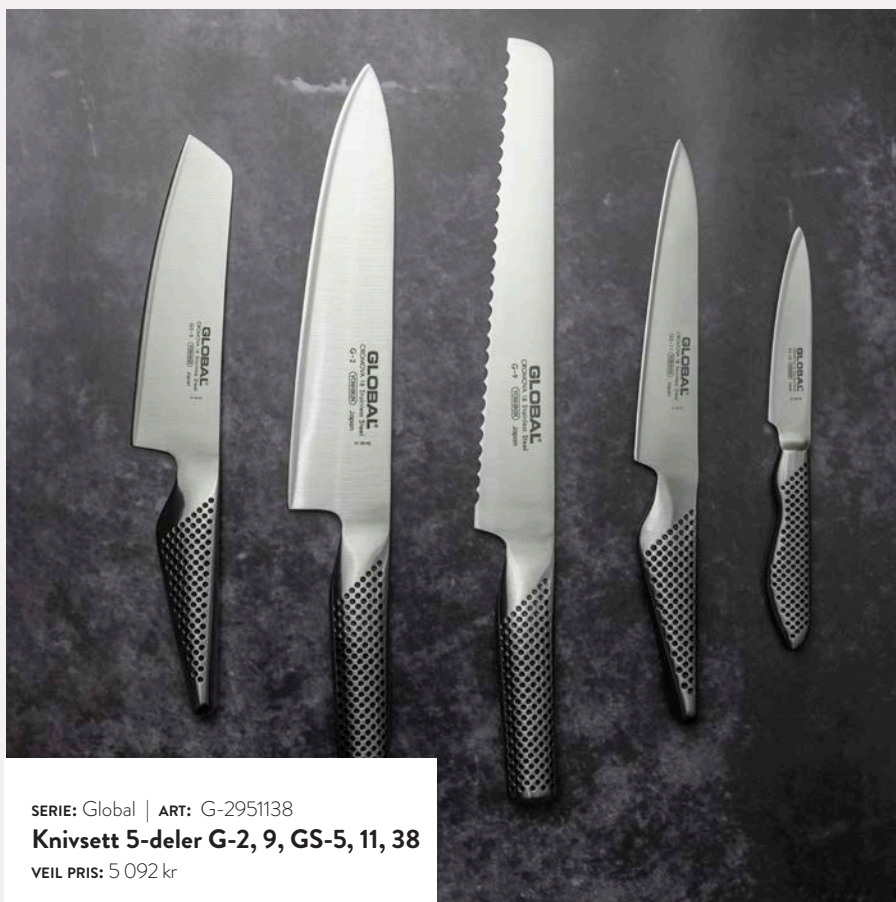
SERIE: Global | ART: GS-61
Brødkniv 16 cm
 VEIL PRIS: 1199 kr



SERIE: Global | ART: G-21
Fileteringskniv 16 cm fleksibel
VEIL PRIS: 1 529 kr



SERIE: Global | ART: G-2
Kokkekniv 20 cm
VEIL PRIS: 1 549 kr



SERIE: Global | ART: G-2951138
Knivsett 5-deler G-2, 9, GS-5, 11, 38
VEIL PRIS: 5 092 kr



SERIE: Global | ART: GS-108/SC
Rotkniv 11,5 cm tagget
VEIL PRIS: 1 179 kr



SERIE: Global | ART: G-80
Santokukniv hulslipt 18 cm
VEIL PRIS: 1 799 kr



SERIE: Global | ART: G-9
Brødkniv 22 cm
VEIL PRIS: 1 549 kr

NYHET



SERIE: Global | ART: G-7805
Knivsett 2-deler G-78, GS-5
VEIL PRIS: 2 302 kr



SERIE: Global | ART: G-228
Knivsett 2-deler G-2, GS-28
VEIL PRIS: 1 718 kr



SERIE: Global | ART: G-55
Kokkekniv 18 cm
VEIL PRIS: 1 399 kr



SERIE: Global | ART: G-1004
Skjærebrett i plast svart
26,5x16x1,3 cm
VEIL PRIS: 179 kr



SERIE: Global | ART: G/CB11
Skjærebrett eik 45x30x4 cm
VEIL PRIS: 1649 kr



SERIE: Global | ART: GS-28
Pinsett 30 cm
VEIL PRIS: 599 kr



SERIE: Global | ART: G-1005
Skjærebrett i plast svart
36,5x26,5x1,3 cm
VEIL PRIS: 249 kr



SERIE: Global | ART: G/CB3
Skjærebrett eik 30x20x2,2 cm
VEIL PRIS: 569 kr



SERIE: Global | ART: GS-107
Pinsett 20 cm
VEIL PRIS: 449 kr



NYHET

SERIE: Global | ART: G-1011
Skjærebrett 100% sukkerrør svart 32x25x1,3 cm
VEIL PRIS: 449 kr



SERIE: Global | ART: G-45
Keramisk slipestav 24 cm
VEIL PRIS: 1399 kr



SERIE: Global | ART: G-42/31
Magnetlist 31 cm
VEIL PRIS: 1229 kr



SERIE: Global | ART: G-913/SB
Knivsliper med 3 hjul, svart/rfr
VEIL PRIS: 759 kr



SERIE: Global | ART: GS-67
Pastatang 23 cm
VEIL PRIS: 339 kr



SERIE: Global | ART: GKB-52/CW
Knivblokk hvit 9+1
VEIL PRIS: 1259 krr



SERIE: Global | ART: GT-078
Salatbestikk
VEIL PRIS: 749 kr



NYHET

SERIE: Global | ART: GSL-95/BC
Mandolin 9,5 cm grå
VEIL PRIS: 1399 kr

Salgstart i september!



NYHET

SERIE: Global | ART: GSL-64/BC
Mandolin 6,4 cm grå
VEIL PRIS: 899 kr



GLOBAL FYLLER 40 ÅR!

Den skarpeste kniven i skuffen siden 1985. Det er selvfølgelig Globalkniven. I 2025 fyller Global 40 knivskarpe år og dette jubileet skal feires ordentlig!

Den første Globalkniven G-2 ble designet i Japan i 1985 – og ble raskt en global suksess. I dag finnes kniven i så godt som alle restaurantkjøkken og i de fleste hjem. Gjennom årene har Global fortsatt å levere nye og innovative modeller av kjøkkenkniver, og i forbindelse med 40-årsjubileet lanseres nå to luksuriøse jubileumsprodukter: En kniv og et knivsett.

Globals jubileumskniv er en imponerende kiritsuke på 15 cm. I Japan brukes denne knivmodellen tradisjonelt av kjøkkensjefer, da den regnes som krevende å mestre. Men når du først behersker den, kan kiritsuken brukes til de fleste oppgaver på kjøkkenet. Denne versjonen er dobbeltslipt og mindre i størrelsen, noe som gjør den betydelig lettere å manøvrere. Jubileumskniven egner seg til de fleste råvarer og kjøkkenoppgaver, og er et perfekt valg for deg som søker en kniv med både tradisjon og karakter!

Globals jubileumskniv selges enkeltvis, men også som en del av et skarpt knivsett. Jubileumssettet kombinerer den spesialdesignede kiritsuken (15 cm) – med en allsidig kokkekniv (18 cm) og en smidig universalkniv (11 cm). Tre skarpe kniver i et unikt sett!

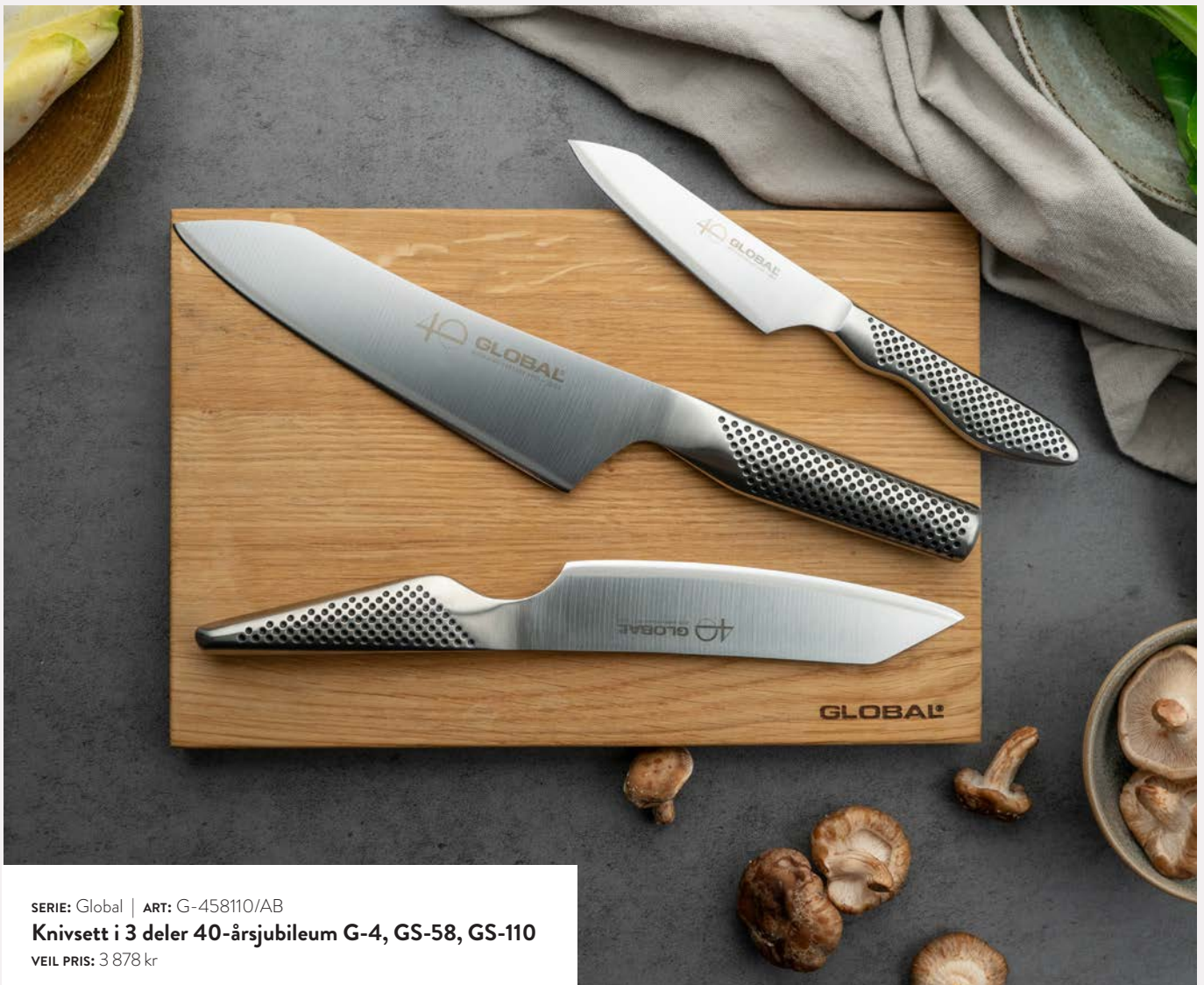




SERIE: Global | ART: GS-110/AB

Kiritsuke 15 cm 40-årsjubileum

VEIL PRIS: 1199 kr



SERIE: Global | ART: G-458110/AB

Knivsett i 3 deler 40-årsjubileum G-4, GS-58, GS-110

VEIL PRIS: 3 878 kr



Samuel Groves

MADE IN ENGLAND SINCE 1817

Samuel Groves er et britisk selskap med en historie som strekker seg langt tilbake i tid. I over 200 år har produksjonen pågått på fabrikken i Birmingham. Helt siden starten har fokuset vært på å produsere kokekar av høyeste kvalitet. I dag tilbyr de et komplett sortiment der vi finner alt fra non-stick-panner til stekepanner og kjeler i karbonstål, kobber og rustfritt stål. I tillegg til en rekke elegante serveringskar, som aluminiumsformer og minikjeler. Produkter fra Samuel Groves finnes i de velrenommerte restaurantene og hos de beste forhandlere innen kjøkken.

NYHET



SERIE: Carbon Steel | ART: SG-M0633
Minikasserolle i karbonstål 12 cm
 VEIL PRIS: 549 kr

NYHET



SERIE: Carbon Steel | ART: SG-M0612
Stekepanne i karbonstål 26 cm
 VEIL PRIS: 899 kr

NYHET



SERIE: Carbon Steel | ART: SG-M0622
Paellapanne i karbonstål 30 cm
 VEIL PRIS: 1149 kr

NYHET



SERIE: Copper Induction | ART: SG-C4P0452DRH
Sauteuse i kobber 2,5 l
VEIL PRIS: 2 899 kr

NYHET



SERIE: Copper Induction | ART: SG-C4P0451DRH
Sauteuse i kobber 1 l
VEIL PRIS: 2 199 kr

NYHET



SERIE: Copper Induction | ART: SG-C4P0127RH
Stekepanne i kobber 28 cm
VEIL PRIS: 2 599 kr

NYHET



SERIE: Copper Induction | ART: SG-C4P0116RH
Traktørranne i kobber med lokk 26 cm
VEIL PRIS: 4 299 kr



ZASSENHAUS

Zassenhaus regnes som en av verdens beste produsenter av kverner. Det som skiller kvernene fra andre merker, er det avanserte kvernverket laget av dobbeltbrent keramikk – et materiale som er hardere enn stål og nesten umulig å slite ut. I tillegg har kvernene et design som både ligger godt i hånden og ser flott ut på bordet. Kvernverket er så robust at det til og med kan male grus, selv om dette ikke anbefales. Alle kverner leveres med en imponerende 25 års garanti på kvernverket.



SERIE: Zassenhaus Berlin | ART: Z-020229
Pepperkvern svart 18 cm
 VEIL PRIS: 759 kr

NYHET



SERIE: Zassenhaus | ART: Z-059311
Skjærefjøl akacia 41x30x5 cm
 VEIL PRIS: 899 kr



ZASSENHAUS



SERIE: Zassenhaus Berlin | ART: Z-020427

Saltkvern hvit 18 cm

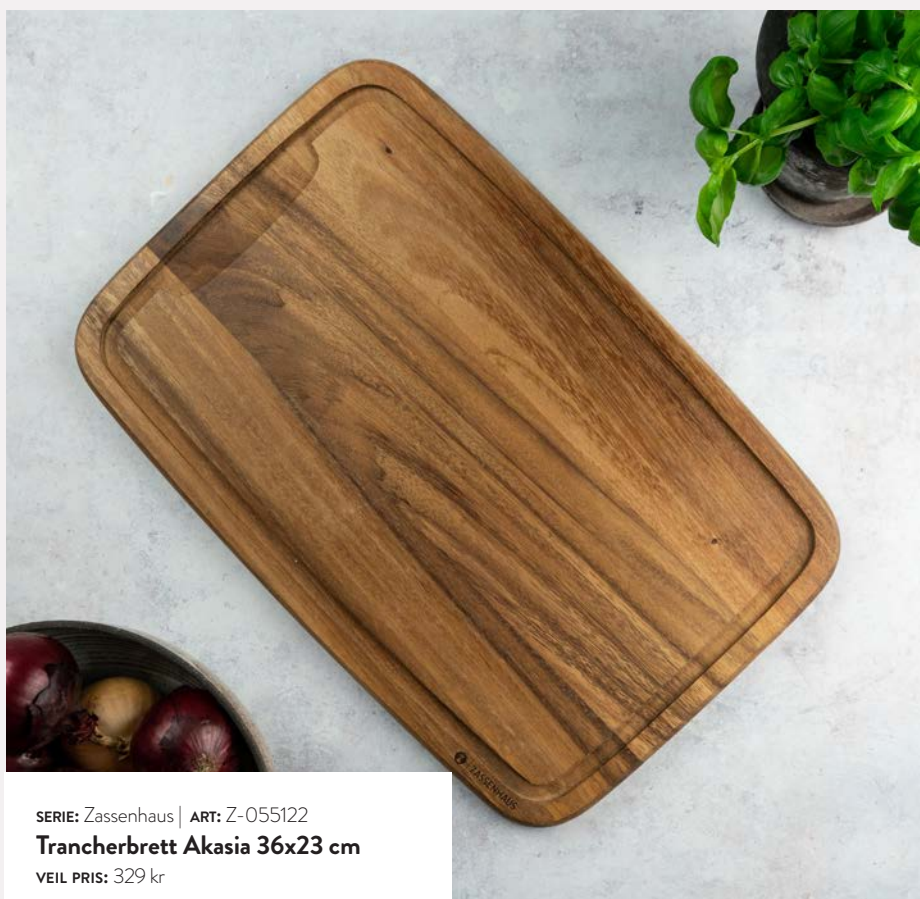
VEIL PRIS: 759 kr



SERIE: Zassenhaus | ART: Z-055139

Trancherbrett Akasia 42x27 cm

VEIL PRIS: 429 kr



SERIE: Zassenhaus | ART: Z-055122

Trancherbrett Akasia 36x23 cm

VEIL PRIS: 329 kr



Pulltex®

Pulltex har en høy status hos vinkelneren verden over, for produktenes unike funksjoner og høye kvalitet. Det mest kjente produktet fra Pulltex er vinåpneren Pulltaps. Denne har en to-trinns funksjon som gjør det enkelt å åpne vinflasker. Trinnene hindrer at korken bøyes eller knekker. I tillegg til det store og spennende utvalget av vinåpnerer, har Pulltex et bredt sortiment andre vinrelaterte produkter, som aromasett, vinkjølere og mye mer!



SERIE: Pulltex | ART: P-107-601-00
Vinkjøler frostet
VEIL PRIS: 479 kr



SERIE: Pulltex | ART: P-109-510-00
Antiox Champagne stopper gull
VEIL PRIS: 429 kr



SERIE: Pulltex | ART: P-109-507-00
AntiOx wine stopper stål
VEIL PRIS: 349 kr

Cocktail Club



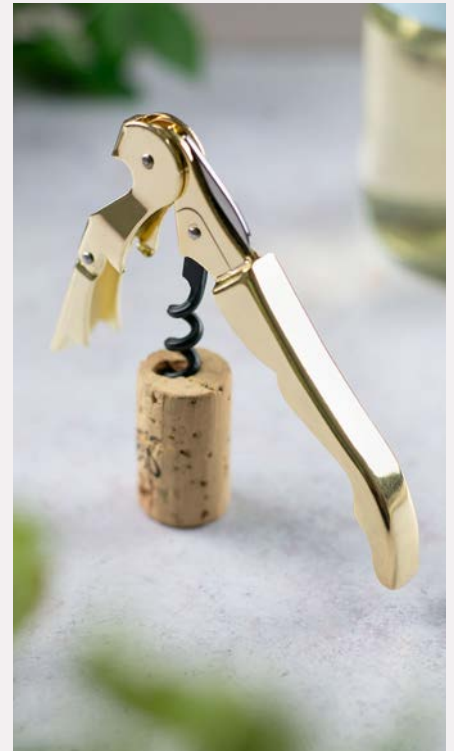
SERIE: Pulltex | ART: P-109-160-00
Vinåpner Pulltaps Toledo eik med skinnetui
VEIL PRIS: 999 kr



SERIE: Pulltex | ART: P-119-901-01
Vinåpner Pulltaps Basic sort
VEIL PRIS: 139 kr



SERIE: Pulltex | ART: P-109-112-00
Vinåpner Pulltaps Basic roségull
VEIL PRIS: 199 kr



SERIE: Pulltex | ART: P-109-111-00
Vinåpner Pulltaps Basic gull
VEIL PRIS: 199 kr



SERIE: Pulltex | ART: P-109-400-00
Fargekode til vinglass 10 stk
VEIL PRIS: 199 kr



SERIE: Cocktail Club | ART: CC-202
Bar Kit Mini 3-deler Shaker, Jigger, Pourer
VEIL PRIS: 1177 kr



Yaxell ble grunnlagt i Seki i 1932. Familiebedriften drives i dag av Takeshi Yamada-san, som er fjerde generasjons knivprodusent. Seki er kjent som hovedstaden for japansk kniv- og sverdproduksjon. Yaxell har tatt vare på kunnskapen som har gått i arv i generasjoner, og i produksjonen kombinerer de ny teknikk med tradisjonelt håndverk. Siden starten har selskapet vært en av Japans ledende knivprodusenter. Knivenes utrolige skarphet og fascinerende damaskusmønster har gjort dem populære i restaurantkjøkken og hos kvalitetsbevisste amatørkokker.



SERIE: Yaxell Hana | ART: Y-34800
Kokkekniv 20 cm
 VEIL PRIS: 1699 kr



SERIE: Yaxell Hana | ART: Y-34802
Universalkniv 12 cm
 VEIL PRIS: 1299 kr



SERIE: Yaxell Hana | ART: Y-34812
Santokukniv 12,5 cm
 VEIL PRIS: 1399 kr



SERIE: Yaxell Hana | ART: Y-34816
Universalkniv 15 cm
 VEIL PRIS: 1399 kr



SERIE: Yaxell Hana | ART: Y-34801
Santokukniv 16,5 cm
VEIL PRIS: 1699 kr



Riedel har arbeidet med druespesifikke vinglass i nesten 50 år, og er i dag markedsledende på området. Riedel-glassene et «must» for sommelierer og vinkjennere over hele verden. Druesorten er en av de viktigste faktorene for hvordan en vin lukter og smaker. Det som også er avgjørende for vinopplevelsen, er hva slags glass vinen drikkes av. Et godt vinglass har en form som lokker frem druens beste egenskaper, og fungerer som et instrument for å føre sammen vinens utseende, duft og smak.



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/09
Sour Optic, 2 stk
VEIL PRIS: 699 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/08
Nick & Nora Large Optic, 2 stk
VEIL PRIS: 699 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/01
Neat, 2 stk
VEIL PRIS: 579 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/02
Rocks, 2 stk
VEIL PRIS: 579 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/05
Nick & Nora, 2 stk
VEIL PRIS: 579 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/23
Mixing glass, 1 stk
VEIL PRIS: 799 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/03
Fizz, 2 stk
VEIL PRIS: 579 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/06
Sour, 2 stk
VEIL PRIS: 579 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/04
Highball, 2 stk
VEIL PRIS: 579 kr



SERIE: Riedel Drink Specific | ART: R-6417/10
Coffee glass, 2 stk
VEIL PRIS: 499 kr



SERIE: Grape | ART: R-6424/07
Pinot Noir / Nebbiolo / Aperitivo, 2 stk
VEIL PRIS: 479 kr



SERIE: Grape | ART: R-6424/05
White Wine/ Champagne Wine/ Spritz drinks, 2 stk
VEIL PRIS: 479 kr



SERIE: Grape | ART: R-6424/0
Cabernet / Merlot / Cocktail, 2 stk
VEIL PRIS: 479 kr



SERIE: Karaffel | ART: R-1419/03
Mosel karaffel
VEIL PRIS: 559 kr



SERIE: Karaffel | ART: R-1330/13
Veloce karaffel
VEIL PRIS: 559 kr



SERIE: Veloce | ART: R-6330/20
Veloce All purpose, 2 stk
VEIL PRIS: 399 kr



PINOT NOIR er en populær blå druetype fra Frankrike. Druen dyrkes betydelig i sentrale Bourgogne, hvor den kalkrike jorden gir friske og elegante viner med aromaer av mørke bær. Denne typen vin krever en stort og relativt lukket vinglass for å komme til sin rett. Riedels druespesifikke vinglass er designet for å fremheve duftene og samtidig balansere syren i vinen. Det er en helhetlig tanke for druen som strekker seg hele veien fra vinmaker til vinsmaker.

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®



SUNDQVIST

www.sundqvistnorge.no