



FINEX

CAST IRON COOKWARE CO.



“Η Finex, απευθύνεται σε όσους πιστεύουν ότι οι λεπτομέρειες κάνουν τη διαφορά. Στα μαγειρικά σκεύη που σχεδιάζουμε, στην δέσμευσή μας για χειροποίητα μοναδικά προϊόντα και σε όλες τις δημιουργικές προσπάθειες, προτεραιότητα μας είναι η προσοχή στη λεπτομέρεια, που μπορεί να μετατρέψει την καθημερινότητα σε κάτι εξαιρετικό!”



FINEX[®]

CAST IRON COOKWARE CO.

Η FINEX με έδρα το Πόρτλαντ, αποτελείται από μια μικρή ομάδα τεχνιτών, μαγείρων και σχεδιαστών, αφοσιωμένων στην κατασκευή μαγειρικών σκευών που αντέχουν στη δοκιμασία του χρόνου και περνούν από γενιά σε γενιά.

Η δουλειά μας είναι εμπνευσμένη από την εργατική ιστορία του αμερικανικού χυτοσιδήρου και βασίζεται στην πεποίθησή μας ότι η μαγειρική πρέπει να είναι γνήσια—μια εμπειρία που εκτιμάτε και μοιράζεστε με άλλους.

Αυτά τα απλά ιδανικά μας καθοδηγούν καθώς ανακαλύπτουμε εκ νέου μαντεμένα μαγειρικά σκεύη με μοντέρνο σχεδιασμό για να βελτιώσουμε τη ζωή κάθε μάγειρα.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ FINEX



ΟΚΤΩ ΓΩΝΙΕΣ

Με οκτώ γωνίες, από τις οποίες οι 6 σας βοηθούν να αδειάσετε ευκολότερα σάλτσες ή ζωμούς.



ΟΚΤΩ ΠΛΕΥΡΕΣ

Με οκτώ πλευρές οι οποίες σας βοηθούν όταν χρησιμοποιείτε μια σπάτουλα για να ανασκώσετε την ρίτσα ή κάποια άλλη ζύμη - ενώ κάνουν ακόμα πιο εύκολη την αποθήκευση των σκευών.



ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΛΑΒΗ

Με μια έξτρα λαβή για καλύτερο και πιο ασφαλές κράτημα κατά το σερβίρισμα - απλά ΜΗΝ ξεχάσετε να χρησιμοποιήσετε μια πετσέτα για να την πιάσετε όσο είναι ακόμα ζεστή!



ΣΠΕΙΡΟΕΙΔΗΣ ΛΑΒΗ

Σπειροειδής λαβή, από ανοξείδωτο ατσάλι σειράς 300 & γυαλισμένη στο χέρι για μεγαλύτερη λάμψη. Οι λαβές της FINEX, αργούν να ξεσταθούν, κινώνουν γρηγορότερα. Με σχεδιασμό, εμπνευσμένο από vintage χερούλια ξυλόσομπας, προσφέρουν εργονομική λαβή και μοναδικό φινιρίσμα.



ΛΕΙΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λεία επιφάνεια τεχνολογίας CNC έως την άκρη της στρογγυλεμένης πλευράς, όλες οι επιφάνειες μαγειρέματος είναι λείες προσφέροντας αντικολητικό αποτέλεσμα κι ευκολότερο καθάρισμα.



PRE-SEASONING

Έτοιμο για μαγείρεμα αμέσως μόλις το βγάλετε από το κουτί, όλα τα μαγτεμένα σκεύη είναι pre-seasoned με 100% φυτικό λινέλαιο χαρίζοντας ένα αντικολητικό αποτέλεσμα, το μπρονζέ φινιρίσμα που διαθέτει δεν οξειδώνεται, σκουραίνει και συνεχίζει να βελτιώνεται όσο μαγειρεύετε.



PREMIUM ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΟ ΣΚΕΥΟΣ

Παχύς πάτος και τοιχώματα που διανέμουν καλύτερα την θερμότητα, κάνουν πιο δυνατό το ψήσιμο κι ομοιόμορφο το μαγείρεμα σε όποια εστία επιθυμείτε να μαγειρέψετε.



ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΛΑΒΗΣ

Έχει λειανθεί κι έχει γυαλιστεί στο χέρι, επιτρέποντάς σας να κρεμάσετε το σκεύος σας με ασφάλεια, το τελείωμα της λαβής πατινάρεται με τον καιρό και «παλιώνει» όμορφα.





CAST IRON SKILLET 20CM

#S8-10001

Το πιο ευέλικτο τηγάνι που θα έχετε ποτέ. Το μαντεμένιο τηγάνι FINEX20cm, είναι απαλά γυαλισμένο για τέλεια αυγά κάθε φορά. Ένα εργαλείο θωρακίσματος για χορταστικές μπιριζόλες, παϊδάκια και σολομό. Εξαιρετικό για το ψήσιμο καλαμποκιού, τάρτας ή κέικ. Ιδανικό για όλες τις εστίες μαγειρέματος, για τον φούρνο, την σχάρα —ακόμα και πάνω από τα κάρβουνα— το μαντεμένιο τηγάνι της FINEX είναι ένα αξιόπιστο βασικό εργαλείο κουζίνας που θα περάσετε στις επόμενες γενιές.

Μήκος: 37cm | Πλάτος: 20cm | Υψος: 7cm
Βάρος: 1,9kg
Επιφάνεια Μαγειρέματος: 17cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 179€





CAST IRON SKILLET 20CM WITH LID

#SL8-10001

Το πιο ευέλικτο τηγάνι που θα έχετε ποτέ. Το μαντεμένιο τηγάνι FINEX 20cm, είναι απαλά γυαλισμένο για τέλεια αυγά κάθε φορά. Ένα εργαλείο θωρακίσματος για χορταστικές μπριζόλες, παιδάκια και σολομό. Εξαιρετικό για το ψήσιμο καλαμποκιού, τάρτας ή κέικ. Ιδανικό για όλες τις εστίες μαγειρέματος, για τον φούρνο, την σχάρα —ακόμα και πάνω από τα κάρβουνα — το μαντεμένιο τηγάνι της FINEX είναι ένα αξιόπιστο βασικό εργαλείο κουζίνας που θα μεταδώσετε για γενιές. Με καπάκι για μεγαλύτερο έλεγχο και ποικιλία στη μαγειρική σας.

Μήκος: 37cm | Πλάτος: 20cm | Υψος: 8.9cm

Βάρος: 2.95kg

Επιφάνεια Μαγειρέματος: 17cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 239€





CAST IRON SKILLET 25CM WITH LID

#SL10-10001

Το πιο ευέλικτο τηγάνι που θα έχετε ποτέ. Το μαντεμένιο τηγάνι FINEX 25cm, είναι απαλά γυαλισμένο για τέλεια αυγά κάθε φορά. Μια μηχανή θωρακίσματος για χορταστικές μπριζόλες, παιδάκια και σολομό. Εξαιρετικό για το ψήσιμο καλαμποκιού, τάρτας ή κέικ. Ιδανικό για όλες τις εστίες μαγειρέματος, για τον φούρνο, την σχάρα —ακόμα και πάνω από τα κάρβουνα— το μαντεμένιο τηγάνι της FINEX είναι ένα αξιόπιστο βασικό εργαλείο κουζίνας που θα μεταδώσετε για γενιές. Με καπάκι για μεγαλύτερο έλεγχο και ποικιλία στη μαγειρική σας.

Μήκος: 43cm | Πλάτος: 25,4cm | Υψος: 13cm

Βάρος: 5kg

Επιφάνεια Μαγειρέματος: 19,7cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 295€



FINEX



CAST IRON DOUBLE HANDLE GRILL PAN

#G12-10002

Τέλεια αποτελέσματα ψησίματος σε μαντέμι— ιδανικό τόσο για εσωτερικούς όσο και για εξωτερικούς χώρους. Για χρήση σε οποιαδήποτε εστία ή φούρνο, εξαιρουμένου του φούρνου μικροκυμάτων. Οι γνήσιες πλευρές grill, σας δίνουν τα καλύτερα σημάδια θωρακίσματος, είτε ψήνετε στη σχάρα ή πάνω από τα κάρβουνα. Ιδανικό για μπιριζόλες, παιδάκια και σολομό.

Μήκος: 43cm | Πλάτος: 31cm | Ύψος: 7cm
Βάρος: 4,8kg
Επιφάνεια Μαγειρέματος: 26,7cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 338€





CAST IRON 5LT DUTCH OVEN

#DL5-10001

Η κατσαρόλα 5lt, έχει όλα αυτά για τα οποία φημίζεται η FINEX: τέλεια εμφάνιση, ιδανικό μαγείρεμα και απaráμιλλη αντοχή και απόδοση! Η βαριά κατασκευή εξασφαλίζει ομοιόμορφη διατήρηση και κατανομή της θερμότητας σε οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος, φούρνο ή απευθείας πάνω στα κάρβουνα. Με διπλές χαρακτηριστικές σπειροειδείς λαβές «Speed Cool» από ανοξείδωτο χάλυβα που διευκολύνουν τη μεταφορά της στο τραπέζι.

Μήκος: 34cm | Πλάτος: 26,4cm | Υψος: 13,5cm

Βάρος: 7,3kg

Επιφάνεια Μαγειρέματος: 20,8cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 415€





CAST IRON FLAT PRESS

#FP8-10001

Πάνω από 1,5kg βαρέως τύπου pre-seasoned μαντέμι, με την χαρακτηριστική λαβή της FINEX από ανοξείδωτο χάλυβα, η επίπεδη πρέσα, προσφέρει κορυφαία απόδοση μαγειρέματος, ανεξάρτητα από την πηγή θερμότητας. Ιδανική για μπέικον ή λαχανικά, λουκάνικα ή μπιφτέκια, προσφέρει ομοιόμορφη θερμότητα από πάνω.

Μήκος: 21cm | Πλάτος: 18cm | Ύψος: 6,3cm
Βάρος: 2kg

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 180€





CAST IRON 1 LT. SAUCE POT

#SP1Q-10001

Ένας εξαιρετικός αγωγός θερμότητας, το μαντεμένιο δοχείο 1lt, της FINEX, είναι ιδανικό για να λιώνετε βούτυρο ή τυρί, να ζεστανετε γάλα ή σιρόπι, να φτιάξετε οποιαδήποτε συνοδευτική σάλτσα ή μαρινάδα για να αλείψετε το φαγητό σας ενόσω αυτό ψήνεται.

Μήκος: 30,5cm | Πλάτος: 15cm | Υψος: 7,6cm
Βάρος: 2kg
Επιφάνεια Μαγειρέματος: 10,2cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 178€





CAST IRON CARE KIT

#CK1-10001

Τα premium μαντεμένα μαγειρικά σκεύη της FINEX, φτιαγμένα για μια ζωή, αξίζουν εξαιρετική συντήρηση. Αυτό το kit φροντίδας 3 τεμαχίων περιέχει όλα όσα χρειάζεστε για να διατηρήσετε τα μαγειρικά σας σκεύη υπέροχα και λειτουργικά για γενιές.

Περιλαμβάνει: ΞΥΣΤΡΑ ΑΠΟ ΞΥΛΟ ΔΡΥΟΣ, ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΙΝΟΧ ΚΡΙΚΟΥΣ
&
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΛΙΝΕΛΑΙΟ

Διαστάσεις Συσκευασίας:

Μήκος: 19,45cm | Πλάτος: 12,7cm | Ύψος: 4,45cm

ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.: 73€



FINEX[®]
CAST IRON COOKWARE CO.



KYSO A.E. | ΟΔΟΣ ΠΕΝΤΕΛΗΣ 25, ΜΑΡΟΥΣΙ ΑΤΤΙΚΗΣ 15126
T: 210 80 22 200 | E: order@kyso.gr