

HEIROLIN TERÄKSISILLÄ KALANKÄSITTELYVÄLINEILLÄ MAISTUVIA KALAHERKKUJA KESÄKEITTIÖÖN Steely-sarjan kalapiikki – varastomies Maurin taidonnäyte

Itse ongitun kalan paistaminen on monelle mökkiloman huippuhetkiä. Kalan käsittely helpottuu kesäkeittiössä HeiRolin laadukkailla, teräksisillä kalankäsittelyvälineillä, joiden toiminnallisuuteen on panostettu huolella. Kalapiikin avulla kalasta saa suomustettaessa ja fileoidessa tukevan otteen, ja suomustimen avulla kalan saa siistittyä helposti ja hygieenisesti. Ruotopihtejä käyttämällä kalaerkuista voi nauttia ilman pelkoa ruodoista, ja kypsän kalan saa pysymään siirrettäessä ehjänä kalalasta käyttämällä.



Kalastava varastomies kehitti kalapiikin

HeiRol Steely -kalapiikki on HeiRolilla työskennelleen, nyt jo eläkkeellä olevan varastomies Maurin kehittämä tuote. Kalapiikin idea syntyi, kun kalastusta harrastava varastomies Mauri kertoi, että ei ole löytänyt mistään juuri oikeanlaista kalapiikkiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetusta, teräväpiikkisestä kalapiikistä saa tukevan otteen, ja kahvassa oleva suoja estää otteen lipsumisen.

HeiRol Steely -kalapiikki, hinta noin 11,90 €



Suomustimen avulla ahvenherkkua

Esimerkiksi ahvenen voi syödä myös nahkoineen, jos suomustamisesta on huolehdittu. **HeiRol Steely -suomustimen** avulla kalan suomujen poistaminen hoituu myös pienistä kaloista helposti ja hygieenisesti. Kestävä suomustin on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

HeiRol Steely -suomustin, hinta noin 9,90 €



Ruotopihdit poistavat pystyruodot

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen **HeiRol ruotopihdien** avulla kalaruoasta pääsee nauttimaan ilman pelkoa pilkottavista ruodoista. Ruotopihdit poistavat kalafileista helposti pienimmätkin pystyruodot. Pihdit istuvat käteen mukavasti, ja niillä saa lujan otteen liukkaasta ruodon pinnasta.

HeiRol ruotopihdit, hinta noin 5,90 €



Paistinlasta pitää kalan ehjänä

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun **HeiRol Steely -kalalasta**n leveä lastaosa soveltuu hyvin kalan käsittelyyn – lasta pitää paistetun kalan koossa nostettaessa. Lastan hieman kaareva muoto helpottaa kalan käsittelyä, ja lastaosassa olevat reiät päästävät mahdollisen nesteen lävitseen.

HeiRol Steely -kalalasta, hinta noin 21,90 €

Lisätietoja: HeiRol Oy, www.heirol.fi
Taru Lainela, taru.lainela@heirol.fi, puh. (075) 326 6803
Viestintä: Promode Oy, www.promode.fi, puh. (09) 170 070
Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi / tiedotus ja kuvamateriaali
Marko Vikman, marko.vikman@promode.fi / tuotelainaukset
Jälleenmyynti: Marketeissa, tavarataloissa ja keittiötarvikeliikkeissä
Kuluttajatiedustelut: HeiRol Oy, puh. (075) 326 6800

HeiRol Oy on vuonna 1991 perustettu suomalainen keittiövälineiden maahantuontiyritys. Se on noussut nopeasti yhdeksi Suomen johtavista keittiön pienvälineiden valmistuttajista, ja sen johtoajatuksena on tarjota monipuolinen valikoima laadukkaita, kauniita ja käytännöllisiä keittiön pienvälineitä sekä lastenastioita markkinoiden parhaalla hinta-laatusuhteella.