



# Täljsten

2017 Collection

Desde la época de los vikingos hasta el siglo XXI, desde los campamentos primitivos hasta las mesas más modernas, la piedra ollar ha sabido compartir sus características extraordinarias en el transcurso del tiempo. Extraída en Handöl desde el siglo 16, esta piedra, además de ser 100% natural, absorbe y restituye lentamente el frío o el calor. Una verdadera baza en la cocina, los suecos la han adoptado, de forma totalmente natural, como un utensilio de su vida cotidiana. Para usted y con usted, Täljsten se inscribe en esta larga tradición culinaria, la desarrolla y la perpetúa.

Suecia: Situada en el norte de Europa, famosa por la belleza de sus paisajes y por la calidad de sus productos innovadores, Suecia llega hasta su mesa. A través de sus creaciones de piedra ollar, 100% natural, Täljsten se convierte en el embajador de una auténtica originalidad: Permita que resurjan los verdaderos sabores de sus platos y licores. Desde la invención de las piedras para whisky hasta hoy, la totalidad de la gama de productos Täljsten, propone verdaderos utensilios para la preparación y degustación, concebidos y fabricados en Suecia.



[www.pablofuster.es](http://www.pablofuster.es)  
 info@pablofuster.es · 91 708 40 18  
 C/ Gobelos, 17 bajo · 28023 · Madrid

# 2017



Pablo Fúster  
Cavestany

## Whisky on the Rocks. Piedras para Whisky

Las Piedras para Whisky Täljsten Original enfrían su bebida sin diluirla. Ponga una, dos, tres o cuatro piedras Täljsten Original en su whisky y conservará toda la riqueza de su aroma. Descubra todas las ventajas de los cubitos de hielo sin sus inconvenientes, disfrute de su whisky a la temperatura ideal, y viva la novedosa experiencia del "frío idóneo".

## Enfriador Stenkall Vit

Enfriar sin cubitos de hielo, es el original principio de Stenkall Vit de Täljsten. Servidos en un vaso, delicadamente



dispuesto en el hueco de la piedra fría, aguardientes y licores desvelan todos sus aromas. Es la ocasión única para captar la diversidad de esencias y aromas de su elixir, gracias a la temperatura ideal.



## Enfriador Stenkall Brun

Compuesto por esta misma piedra y un vaso de cristal de formas redondeadas y elegantes el enfriador Stenkall Brun revela a temperatura óptima la quintaesencia de los aromas del coñac, del armañac o del ron.



## Enfriador de botellas Vinkylare

Para mantener la frescura de sus mejores vinos o cavas, Täljsten ha concebido el enfriador Vinkylare. Sobrio y elegante, Vinkylare se beneficia de las cualidades térmicas excepcionales de la piedra ollar natural. Disponga sus mejores vinos, cavas o vinos espumosos en este enfriador natural y destacarán en su mesa.



## Piedra de cocción Steksten

La piedra para cocción Steksten es la que mejor refleja el anclaje de la marca Täljsten en la tradición culinaria sueca. Utilizada desde hace décadas en Suecia, Steksten es el utensilio de cocina ideal para sublimar el inigualable sabor de la carne en un momento único para disfrutar en familia o con amigos.



Las piedras para whisky Täljsten Original le permiten bajar la temperatura de su whisky de 20 a 10 °C aproximadamente sin dilución de agua. Gracias a las Piedras para Whisky Täljsten Original, su bebida preferida conserva toda su fuerza. ¡Saboree su whisky fresco en estado puro con todos los aromas y sabores!



Las Piedras para Whisky Täljsten Original se venden en cajas de cartón de 8 unidades cada una. Actualmente se las proponemos con una bolsita para alimentos Cold Pack, sin ftalatos ni bisfenol A, lo que permite guardarlas en el congelador, estado puro con todos los aromas y sabores!