



ASTONISH
YOUR
TASTE
BUDS !*

* ÉTONNEZ VOS PAPILLES !
SORPRENDA A SU PALADAR !
ÜBERRASCHEN SIE IHREN GAUMEN!

Täljsten



HISTORY

From the time of the Vikings to the twenty-first century, from primitive camps to the most modern of tables, soapstone has always known how to share its extraordinary qualities. This 100% natural stone, extracted in Handöl since the 16th century, first absorbs and then slowly restores cold or heat. A real asset in the kitchen, the Swedes adopted it quite naturally as part of their everyday kitchen equipment. Täljsten has also signed up to this long culinary tradition, developing and sustaining it for you and with you.

HISTOIRE

Des Vikings au vingt-et-unième siècle, des campements primitifs aux tables les plus modernes, la pierre ollaire a su partager au fil du temps ses qualités extraordinaires. Extraite à Handöl depuis le 16ème siècle, cette pierre 100% naturelle absorbe puis restitue lentement le froid ou la chaleur. Véritable atout dans une cuisine, les Suédois l'ont tout naturellement adoptée parmi les ustensiles de leur vie quotidienne. Pour vous et avec vous, Täljsten s'inscrit dans cette longue tradition culinaire, la développe et la perpétue.

GESCHICHTE

Von den einfachen Lagerstätten der Wikinger bis hin zur modernsten Gourmetküche des einundzwanzigsten Jahrhunderts – die außergewöhnlichen Qualitäten des Specksteins konnten jederzeit überzeugen. Der seit dem 16. Jahrhundert in der kleinen Stadt Handöl abgebaute 100%ige Naturstein nimmt Kälte und Wärme auf und gibt sie langsam wieder ab. Als echter Trumpf in jeder Küche hat er ganz selbstverständlich seinen Platz im schwedischen Alltag gefunden. Für Sie und mit Ihnen führt Täljsten diese lange kulinarische Tradition weiter fort, entwickelt sie und hält sie lebendig.

HISTORIA

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.



SWEDEN

Nestled in the north of Europe, reputed for the beauty of its landscapes and the quality of its innovative products, Sweden invites itself to your table.

Through its designs in 100% natural soapstone, Täljsten has become the ambassador for something truly original: allowing the real flavours of your dishes, wines and spirits to express themselves. Since the creation of whisky stones right up until today, the entire Täljsten range offers practical tools for preparing and tasting food and drink, designed and made in Sweden.

LA SUÈDE

Nichée au nord de l'Europe, réputée pour la beauté de ses paysages et la qualité de ses produits innovants, la Suède s'invite à votre table.

A travers ses créations en pierre ollaire, 100% naturelle, Täljsten se fait l'ambassadeur d'une authentique originalité : laissez s'exprimer les saveurs véritables de vos mets et spiritueux. Depuis l'invention des pierres à whisky jusqu'à aujourd'hui, l'ensemble de la gamme Täljsten, propose de réels outils de préparation et de dégustation, conçus et fabriqués en Suède.

SCHWEDEN

Das im Norden Europas gelegene, für seine schönen Landschaften und innovativen Qualitätsprodukte bekannte Schweden kommt direkt zu Ihnen an den Tisch. Mit seinen 100% natürlichen Speksteinkreationen versteht sich Täljsten als Botschafter einer authentischen Ursprünglichkeit: Lassen Sie Ihre Speisen und Spirituosen ihren wahren Geschmack entfalten. Seit der Erfindung der Whiskysteine bis heute bietet die gesamte Produktpalette von Täljsten echte, in Schweden entworfene und hergestellte Küchen- und Verkostungsutensilien.

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.

WHISKY ON THE ROCKS ROCKS



THE WHISKY STONES LES PIERRES À WHISKY DIE WHISKYSTEINE LAS PIEDRAS PARA WHISKY

Täljsten's Original Whisky Stones lower the temperature of your drink without diluting it. One, two, three or four Täljsten Original Whisky Stones and your whisky retains all the richness of its flavour. Discover all the advantages of ice cubes without any of the disadvantages, appreciate your whisky just at the perfect temperature and enjoy this new experience of 'chilled just right'.

Les Pierres à Whisky Täljsten Original abaissent la température de votre boisson sans la diluer. Une, deux, trois ou quatre pierres Täljsten Original, et votre whisky conserve toute la richesse de sa flavour. Découvrez les atouts des glaçons sans leur inconvénient, appréciez votre whisky à parfaite température, et vivez l'expérience nouvelle du « juste froid ».

Die Original-Täljsten-Whiskysteine kühlen die Temperatur Ihrer Getränke herunter, ohne sie zu verwässern. Ein, zwei, drei oder vier Original-Täljsten-Steine und Ihr Whisky behält sein volles Aroma bei. Entdecken Sie alle Vorzüge von Eiswürfeln, jedoch ohne ihre Nachteile. Genießen Sie Ihren Whisky genau richtig temperiert und erleben Sie das neue Gefühl von „perfekt gekühlt“.

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”.

VARM O KALL

HOT OR COLD
CHAUD OU FROID
WARM ODER KÜHL
CALOR O FRÍO

A heating or cooling table mat, the Täljsten's Varm o Kall stone offers the dual quality of being able to keep your dishes significantly warm or cool either at the table or in the kitchen. Elegant and made of 100% natural soapstone, this original and innovative accessory quickly becomes something you can no longer do without.

Dessous de plat chauffant ou rafraîchissant, la pierre Varm o Kall de Täljsten présente la double qualité de garder durablement, au chaud ou au frais, vos préparations, à table comme en cuisine. Élégant, 100% en pierre ollaire naturelle, cet accessoire au concept original et innovant devient vite un indispensable.

Als warm- oder kühlhaltender Untersatz vereint der Varm o Kall-Stein von Täljsten gleich zwei Qualitäten: Ob zu Tisch oder in der Küche hält er Ihre Gerichte dauerhaft warm oder kühl. So wird dieses elegante Accessoire aus 100% natürlichem Speckstein mit seinem originellen und innovativen Konzept schnell unentbehrlich.

Salvamanteles que mantienen el calor o el frío, la piedra Varm o Kall de Täljsten tiene la doble cualidad de mantener de forma duradera, el calor o el frío, de sus platos, tanto en la mesa, como en la cocina. Elegante, fabricado 100% con piedra ollar natural, este accesorio, un concepto original e innovador se convertirá rápidamente en algo indispensable.



STENKALL VIT

THE COOLERS
LES RAFRAÎCHISSEURS
DIE KÜHLER
LOS ENFRIADORES

Iced without ice is the original idea behind Täljsten's Stenkall Vit. Served in a glass delicately placed in the hollow of the chilled soapstone, brandies or liqueurs exude their aromas. This is a unique opportunity to enjoy your drink's variety of scents and essences thanks to it being chilled at the ideal temperature.

Frappé sans glaçons, c'est le principe original du Stenkall Vit de Täljsten. Servies dans un verre délicatement logé au creux de la pierre froide, eaux-de-vie ou liqueurs laissent s'exhaler leurs arômes. Occasion unique de saisir la diversité des essences et senteurs de votre élixir grâce à une température idéale.

Geschüttelt, ohne Eis: Das ist das ursprüngliche Prinzip des Stenkall Vit-Kühlers von Täljsten. Das im kalten Stein in einer Mulde ruhende Glas sorgt dafür, dass Obstbrände und Liköre ihr volles Aroma entfalten können. Eine einmalige Gelegenheit, sich von der Vielfalt der Essenzen und Düfte Ihres ideal temperierten Elixiers verzaubern zu lassen.

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.



STENKALL BRUN

THE COOLERS
LES RAFRAÎCHISSEURS
DIE KÜHLER
LOS ENFRIADORES

Composed of this very same stone together with an expertly rounded glass, the Stenkall Brun cooler delivers the quintessential flavours of whisky, cognac or rum at their optimal temperature.

Constitué de cette même pierre et d'un verre aux formes rondes et expertes, le rafraîchisseur Stenkall Brun livre à la température optimale la quintessence des saveurs de whisky, de cognac ou de rhum.

Der aus demselben Stein gefertigte Stenkall Brun-Kühler setzt in einem runden, speziell für Kenner geformten Glas bei optimaler Temperatur die geschmackliche Quintessenz von Whisky, Cognac oder Rum frei.

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 whisky, del coñac o del ron.



VINKYLARE

THE BOTTLE COOLER LE RAFRAÎCHISSEUR DE BOUTEILLES DER FLASCHENKÜHLER EL ENFRIADOR DE BOTELLAS

To maintain the freshness of your prestigious bottles, Täljsten has designed the Vinkylare cooler. Sober and elegant, Vinkylare capitalises on soapstone's exceptional thermal qualities. Placed on your table in this gown of natural freshness, your best wines, champagnes and sparkling wines set themselves apart.

Pour maintenir la fraîcheur de vos crus de prestige, Täljsten a conçu le rafraîchisseur Vinkylare. Sobre et élégant, Vinkylare tire profit des qualités thermiques exceptionnelles de la pierre ollaire. Disposés sur votre table dans cette robe de fraîcheur naturelle, vos meilleurs vins, champagnes et créchants se distinguent.

Um die Frische Ihrer Prestige-Weine zu bewahren, hat Täljsten den Vinkylare-Flaschenkühler konzipiert. Mit seinem schlichten und eleganten Design macht sich der Vinkylare-Flaschenkühler die außergewöhnlichen thermischen Eigenschaften des Specksteins zunutze. In diesem natürlich frischen Gewand kommen Ihre besten Weine, Champagner und Créchants auf Ihrem Tisch besonders gut zur Geltung.

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.



STEKSTEN

THE COOKING STONE LA PIERRE DE CUISSON DER KOCHSTEIN LA PIEDRA PARA COCCIÓN

It is the Steksten cooking stone which best reflects the integration of the Täljsten brand in Swedish culinary tradition. Used for decades in Sweden, Steksten is the perfect preparation tool for revealing the savoury taste of your meat when sharing moments with family or friends.

C'est la pierre de cuisson Steksten qui reflète le mieux l'ancrage de la marque Täljsten dans la tradition culinaire suédoise. Utilisé depuis des décennies en Suède, Steksten est l'outil de préparation idéal pour révéler le goût savoureux de la viande dans un moment de partage en famille ou avec des amis.

Der Steksten-Kochstein spiegelt am besten die tiefe Verwurzelung der Marke Täljsten in der kulinarischen Tradition Schwedens wider. Der dort seit Jahrhunderten verwendete Steksten-Kochstein ist ideal geeignet, um bei gemeinsamen Essen mit der Familie oder Freunden den köstlichen Geschmack von Fleisch zu würdigen.

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.



SOFIA BERGMAN'S DESIGN OR "THE ART OF SAVOURING ACCORDING TO TÄLJSTEN"

LE DESIGN DE SOFIA BERGMAN, OU « L'ART DE LA DÉGUSTATION SELON TÄLJSTEN »

DAS DESIGN VON SOFIA BERGMAN ODER „DIE HOHE KUNST DER VERKOSTUNG NACH TÄLJSTEN“

EL DISEÑO DE SOFÍA BERGMAN, O « EL ARTE DE LA DEGUSTACIÓN SEGÚN TÄLJSTEN »

Because you like the best. Because there is an art to tasting a liqueur. Täljsten entrusted the design of Stenkall Vit and Stenkall Brun to Sofia Bergman. A Swedish painter and designer, Sofia Bergman, in the utmost simplicity, is inspired by what is natural or everyday. The design with all its delicate roundness, subtle relationship between stone and glass, perfectly illustrates the perfection of the art of savouring according to Täljsten.

Parce que vous aimez ce qu'il y a de meilleur. Parce que déguster une liqueur ne s'improvise pas. Täljsten a confié à Sofia Bergman le design du Stenkall Vit et du Stenkall Brun. Peintre et designer suédoise, Sofia Bergman, dans une grande simplicité, s'inspire de la nature ou de la vie quotidienne. Le design tout en finesse et en rondeur, subtil jeu de pierre et de verre, illustre à la perfection l'art de la dégustation selon Täljsten.

Weil Sie das Beste lieben und weil man die Verkostung eines Likörs nicht dem Zufall überlässt, hat Täljsten das Design von Stenkall Vit und Stenkall Brun der Künstlerin Sofia Bergman anvertraut. Die schwedische Malerin und Designerin schöpft ihre von großer Schlichtheit geprägten Inspirationen aus der Natur und dem Alltag. Und so illustriert das feine und runde Design mit seinem subtilen Zusammenspiel aus Stein und Glas ganz meisterhaft die hohe Kunst der Verkostung nach Täljsten.

Porque le gusta lo mejor. Porque la degustación de un licor no se improvisa. Täljsten ha confiado a Sofia Bergman el diseño del Stenkall Vit y del Stenkall Brun. Pintora y diseñadora sueca, Sofía Bergman, con gran sencillez, se inspira en la naturaleza o en la vida cotidiana. El diseño refinado y redondeado, sutil combinación de piedra y cristal, ilustra a la perfección el arte de la degustación según Täljsten.





VARM
OKALL



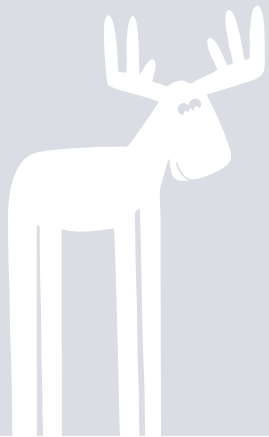
STEKSTEN



STENKALL
BRUN - VIT



Täljsten



Täljsten

www.taljsten.com



3041 0417



100%
Paper from well-
managed forests
FSC® C074394