

Heirolin valikoimasta välineet ja astiat syksyn rapujuhliin

Ravustuskausi lähestyy ja punaiset saksiniekat keräävät herkkusuut saman pöydän ääreen nauttimaan hyvästä ruoasta ja juomasta sekä mukavasta yhdessäolosta. Heirolin valikoimasta löytyvät tuotteet onnistuneen rapujuhlan valmisteluun ja kattaukseen. Ravustuskausi alkaa heinäkuun 21. päivä ja jatkuu lokakuun loppuun saakka.

Heirol rapuveitsellä ravunsyönti onnistuu vaivattomasti

Ruostumattomasta mattaharjatusta teräksestä valmistetut Heirolin rapuveitset ovat tärkeä väline rapupöydässä. Käteensopivaksi muotoiltu rapuveitsi on valmistettu yhdestä kappaleesta, joten se kestää käytössä. Veitsen terän keskellä olevalla reiällä saa katkaistua ravun saksat. Rapuveitset ovat konepesunkestäviä.

Heirol rapuveitset 4 kpl, hinta noin 13,90 €



Heirol Steely -sarjan välineet rapuleipien ja juhlaruokien valmistukseen

Ruostumattomasta teräksestä valmistetulla laakealla reikäkauhalla nostat ja valutat kypsät ravut vaivattomasti tarjoiluvadille. Sitruspusertimella puristat viimeisenkin pisanan sitruunamehua suoraan ruokaan. Laadukkaalla Steely-voiveitsellä, levitteet ja salsat levittyvät rapuleiville. Steely-sarjan tuotteissa on umpinaiseksi valettu kestävä kahva, ja tuotteille myönnetään kolmen vuoden takuu.

Heirol Steely -reikäkauha, hinta noin 23,40 €

Heirol Steely -nylonpäinen sitruspuserrin, hinta noin 6,20 €

Heirol Steely -voiveitsi, hinta noin 9,00 €



Heirolin teräksiset tarjoiluvadit näyttävään juhlakattaukseen

Tillinkuinnoilla koristellut ravut tarjoillaan klassiselta Heirol teräsvadilta. Kylmälle teräsvadille katetut ravut säilyvät pöydässä viileänä pidempään. Tarjottimista saa tukevan otteen. Tarjoiluvadit ovat helposti puhdistettavia ja pinoutuvat säilytystä varten.

Heirol-terästarjotin, pyöreä, halkaisija 30 ja 35 cm, hinta noin 10,00 € ja 14,00 €

Heirol-terästarjotin, soikea, halkaisija 25, 35 ja 50 cm, hinta noin 5,80 €, 9,00 € ja 19,80 €

Heirol-terästarjotin, kalatarjotin, halkaisija 55 ja 65 cm, hinta noin 17,00 € ja 19,80 €



Viva Scandinavian karahvi edustaa käytännöllistä pohjoismaista muotoilua

Viva Scandinavian suupuhalletusta lasista valmistetussa karahvissa on tukeva kahva ja käytännöllinen kansi, joka estää jääpaloja tai hedelmäviipaleita putoamasta lasiin. Reilunkokoista kannua voi käyttää veden tai vaikkapa sangrian tarjoiluun.

Viva Scandinavia -karahvi, 1,4 l, hinta noin 25,80 €



Apuvälineet juomatarjoiluun

Heirol Lux -siipikorkkiruuvi on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja sen ergonominen muotoilu varmistaa tukevan otteen. Heirol Steely -sarjan mattaharjatusta teräksestä valmistetussa, kaksipuolisessa viinamitassa on kahden ja neljän senttilitran mitat.

Heirol Lux -siipikorkkiruuvi, hinta noin 17,60 €

Heirol Steely -viinamitta, 2/4 cl, hinta noin 6,80 €



First-sarjan luoposliiniastioilla luot näyttävän kattauksen rapujuhliin

Rapukattauksen näyttävä keskipiste syntyy yhdistämällä First-sarjan jalalliset kakkuvadit päällekkäin ja asettelemalla kypsät ravut esille muodostuneelle kerrosvadille. First-sarjan kartionmuotoinen kulho on halkaisijaltaan 25 cm ja se sopii salaattien tarjoiluun. Pienestä 10 cm kulhosta tarjoilet voinin ja tillin. Kata jokaiselle ruokailijalle myös oma pieni kulho sormien huuhtelua varten. Astiat ovat konepesun-, pakastimen- ja uuninkestävää luoposliiniä, joka on keramiikkatuotteista laadukkainta.

Heirol First -jalallinen kakkuvati, halkaisija 20 ja 30 cm, hinta noin 18,00 € ja 32,70 €

Heirol First -kulho, halkaisija 10 cm ja 25 cm, hinta noin 4,40 € ja 27,60 €



MUISTILISTA RAPUJUHLIIN

Listassa mainitut tuotteet avautuvat linkeistä Heirol.fi -sivustolle

- Ravustuskausi alkaa heinäkuun 21. päivänä kello 12.00 ja jatkuu aina lokakuun loppuun saakka.
- Rapuja varataan 8—15 kappaletta ruokailijaa kohden. Kasvissyöjät voi huomioida tarjoamalla heille omaa puuhastelua vaativaa ruokaa, esimerkiksi latva-artisokkaa ja dippejä.
- Ravut keitetään kiehuvaan veteen. Keittämiseen varataan riittävän iso kattila, sillä rapujen tulee peittyä kokonaan veteen. Heirolin valikoimasta löytyvät isot keittokattilat: [7,5 l](#) sekä [10,4 l](#).
- Ravut säilytetään viileässä ennen tarjoilua. Aikaa ja vaivaa säästyy kattamalla jäädytetyt ravut suoraan [teräksisille vadeille](#), joilla ravut voi säilyttää viileässä tarjoiluun saakka. Kylmällä vadilla ravut pysyvät viileänä pöydässä pidempään.
- Juhlava tunnelma syntyy valkoisella kattauksella, josta punaiset saksiniekat ja vihreä tilli nousevat kauniisti esiin. [Heirolin First-sarjan](#) valkoiset luuposliinilautaset, kulhot ja vadit sopivat rapukattauksen lisäksi myös arkeen.
- Jokaiselle juhlijalla tulee kattaa sormien huuhtelua varten vesiastia, esimerkiksi pyöreä [First-kulho](#). Veden sekaan voi laittaa sitruuna- tai limeviipaleita ja tuoreita yrttejä. Ruokailijoille on hyvä varata myös runsaasti lautasliinoja.
- Rapujuhlien juomiksi soveltuvat perinteisten lageroluen ja snapsien lisäksi myös kuiva valko- ja kuohuviini. Heirolin valikoimasta löytyvät [juomatarvikkeet](#), jotka helpottavat tarjoilua. Viinit säilyvät tarjoilulämpötilassa vaikkapa [timanttikuvioisessa](#) tai [kaksoisseinämällä](#) varustetussa coolerissa. Käyttämällä [viinilasinmerkkäijä](#) juhlijat löytävät oman juomalasinsa.

Lisätietoja:	Heirol Oy, www.heirol.fi Taru Lainela, taru.lainela@heirol.fi , puh. (075) 326 6800
Viestintä:	Promode Oy, www.promode.fi , puh. (09) 170 070 Karri Harju, karri.harju@promode.fi / tiedotus ja kuvamateriaali Jarna Tikkanen, jarna.tikkanen@promode.fi / tuotelainaukset
Jälleenmyynti:	Marketeissa, tavarataloissa ja keittiötarvikeliikkeissä, Heirol Shop (os. Kauppiaskatu 4, Turku) sekä www.heirol.fi
Kuluttajatiedustelut:	Heirol Oy, puh. (075) 326 6800

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