

A top-down photograph of a person's hands cooking Brussels sprouts. The person is wearing a dark blue button-down shirt. Their left hand holds a small cluster of fresh Brussels sprouts, while their right hand lifts the lid of a dark-colored pot. The pot is filled with water and many Brussels sprouts are boiling, with steam rising from the surface. The scene is set on a light-colored wooden countertop. The Fiskars logo is prominently displayed at the top in orange.

FISKARS®

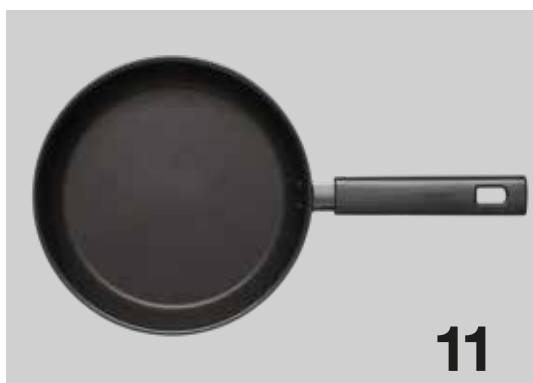
Katalog artykułów kuchennych

2019



Od ponad 365 lat staramy się, by produkty Fiskars spełniały wszelkie oczekiwania naszych klientów. Ciągłe dążenie do doskonałości i nowatorskie podejście do produkcji to filozofia naszej firmy. Właśnie dlatego produkty Fiskars są innowacyjne, funkcjonalne, łatwe w użytkowaniu i najwyższej jakości.

Katalog artykułów kuchennych



Spis treści

6 Fiskars Premium

8 Hard Face
Garnki i patelnie

16 Hard Face Steel
Garnki i patelnie

22 Royal
Noże

28 Functional Form+
Noże

34 Nożyczki Classic

40 Codzienna harmonia

44 Functional Form
Patelnie i garnki
Noże
Akcesoria
Nożyczki
Sztućce

74 Edge
Noże

80 Informacje techniczne

82 Użytkowanie i pielęgnacja

Wierzymy, że odpowiedni dobór narzędzi, zgodny nie tylko z rodzajem pracy, ale również z własnymi umiejętnościami, jest kluczem do **sukcesu**.

Mamy linie produktów dopasowanych do różnych potrzeb – dla prawdziwych **koneserów sztuki kulinarnej** oraz dla zapracowanych domowników szukających najlepszych rozwiązań ułatwiających codzienne zadania w kuchni.

Jakość i funkcjonalność są podstawowymi wartościami, którymi się kierujemy. Dlatego wszystkie produkty Fiskars to najwyższa jakość, ergonomia i wyjątkowy design.

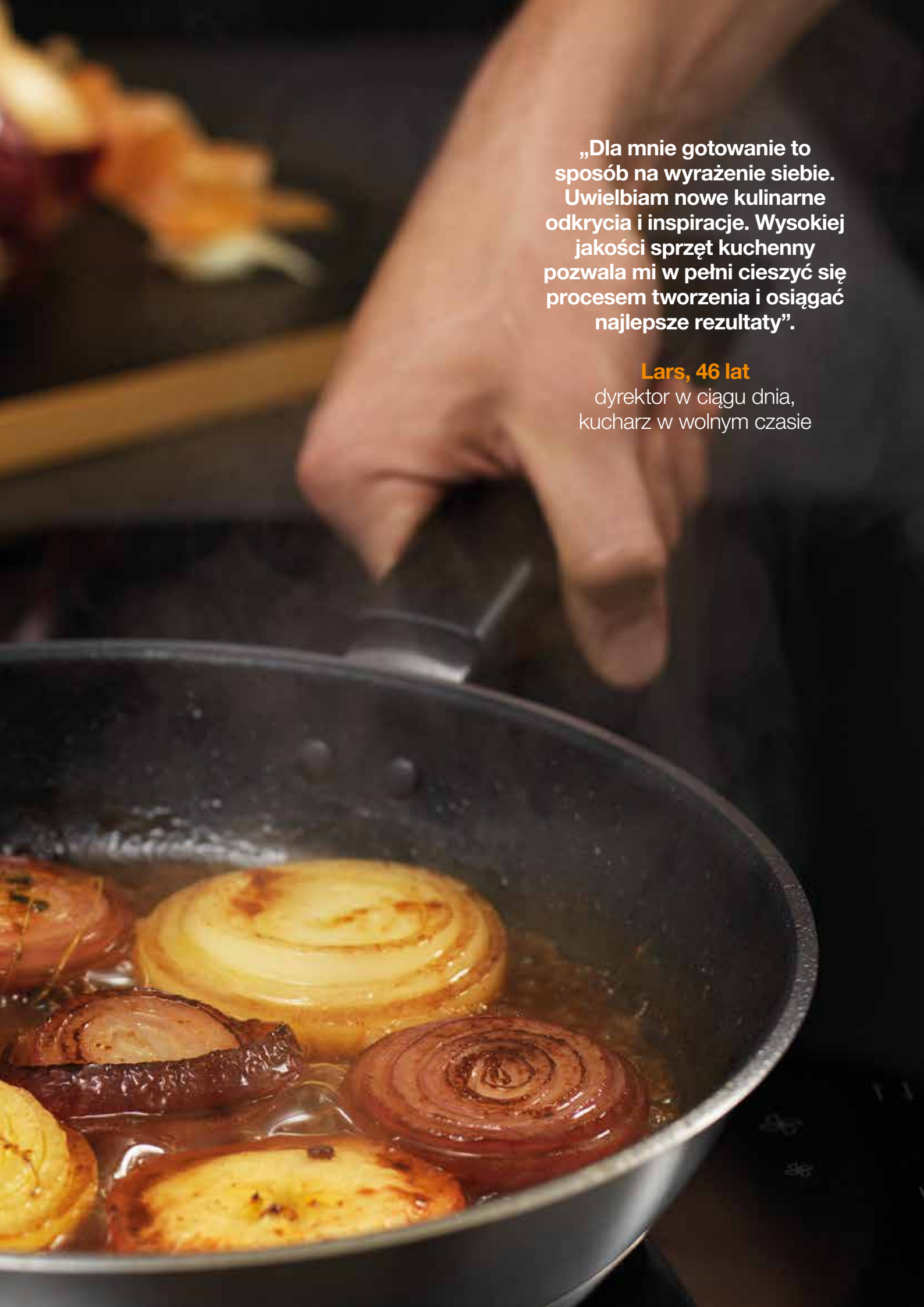
Fiskars sprawia, że każdy moment w kuchni jest prawdziwą **przyjemnością**.





Fiskars Premium



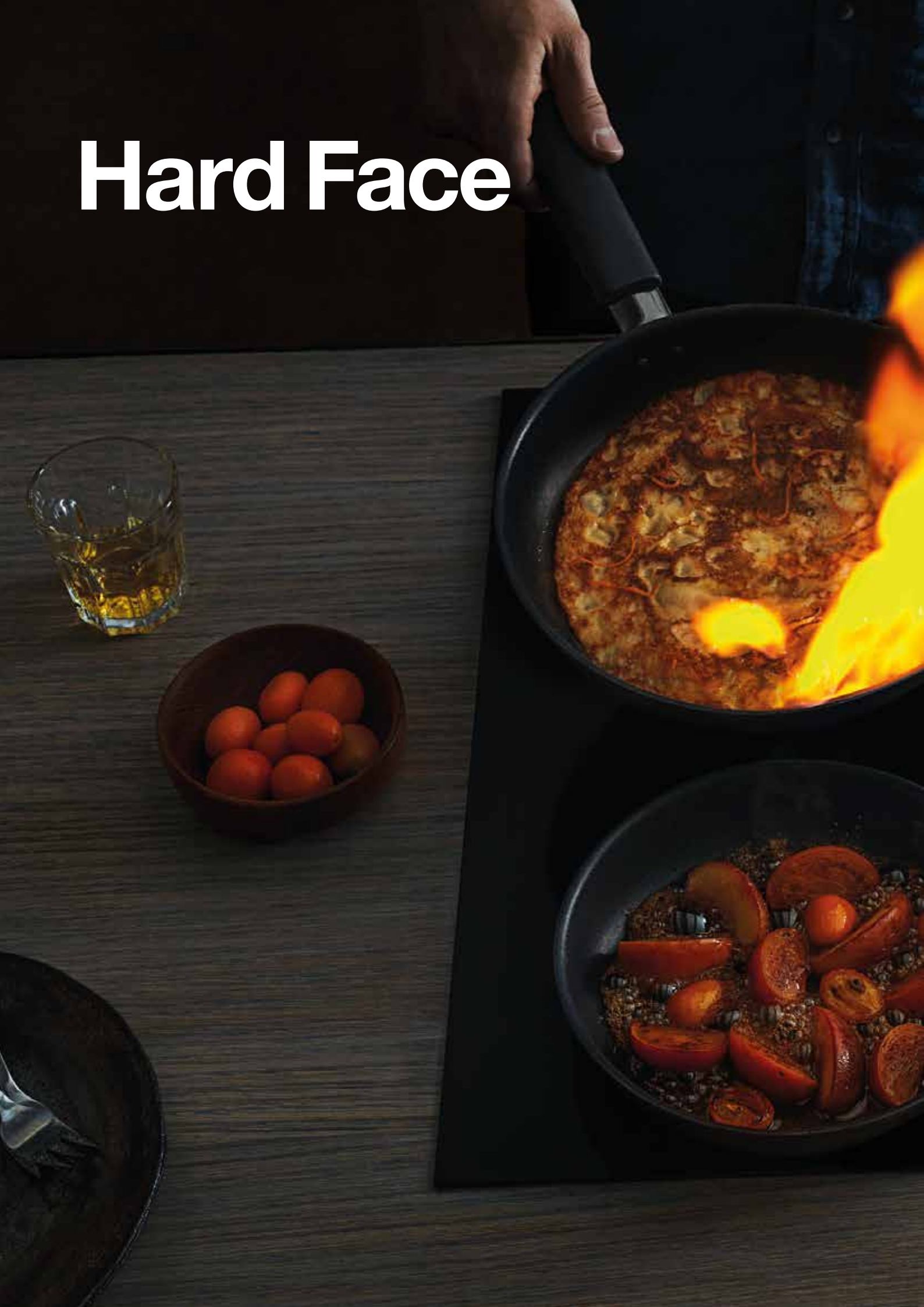


„Dla mnie gotowanie to sposób na wyrażenie siebie. Uwielbiam nowe kulinarne odkrycia i inspiracje. Wysokiej jakości sprzęt kuchenny pozwala mi w pełni cieszyć się procesem tworzenia i osiągać najlepsze rezultaty”.

Lars, 46 lat

dyrektor w ciągu dnia,
kucharz w wolnym czasie

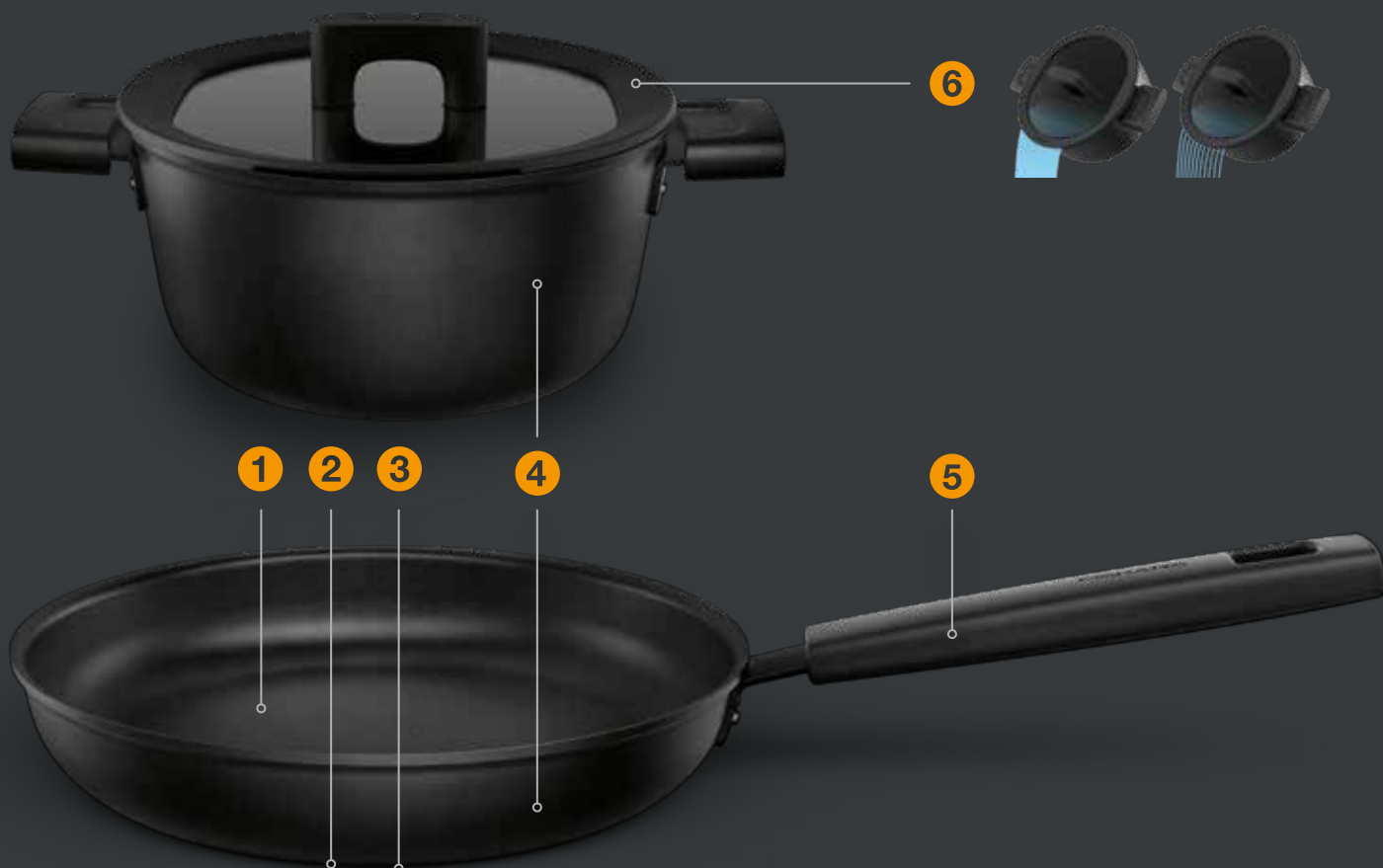
Hard Face



Szeroka gama produktów Hard Face została stworzona z myślą o wymagających miłośnikach gotowania. Najwyższej jakości powłoka Hardtec Superior charakteryzuje się bardzo dużą wytrzymałością, dzięki czemu zachowuje swoje właściwości nieprzywieralne. Szklana pokrywa z silikonowym brzegiem ma wbudowany system do odcedzania i ujścia pary.



Hard Face



1 Powłoka

Najwyższej jakości powłoka Hardtec Superior.

2 Energooszczędne dno

Dno patelni jest wykonane z materiałów energooszczędnych, by rozgrzać ją o 50% szybciej, oszczędzając tym samym 30% normalnie zużywanej energii. Technologia Optiheat zabezpiecza patelnię przed przegrzaniem.

3 Grube dno

Grube dno efektywnie rozprowadza ciepło.

4 Jakość

Nowa powłoka najwyższej jakości.

5 Wygodna ręczka

Bakelitowa ręczka gwarantuje pewny chwyt.

6 Pokrywka

Pokrywka wykończona wysokiej jakości silikonem odpornym na wysokie temperatury, z otworami do odcedzania płynów.

8 Produkowane w Finlandii

Wszystkie stalowe patelnie produkowane są w miejscowości Sorsakoski w centralnej Finlandii.

9 Wyjątkowy design

Matowe wykończenie, nowoczesny design.

7 Do użytku na każdym rodzaju kuchni



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Garnki Hard Face



reddot design award
winner 2016

Rondel 1,8 l z pokrywką

Nr art. **1020874**

EAN



Średnica: **18 cm**

Ciężar: **1401 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Idealny do przygotowania sosów i potraw na bazie mleka. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Rondel 2,5 l z pokrywką

Nr art. **1027706**

EAN



Ciężar: **1650 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Idealny do przygotowania sosów i potraw na bazie mleka. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Garnek 3,5 l z pokrywką

Nr art. **1020875**

EAN



Średnica: **22 cm**

Ciężar: **2018 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Idealny do przygotowania sosów i potraw na bazie mleka. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Garnek 5 l z pokrywką

Nr art. **1020876**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **2645 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Idealny do przygotowania sosów i potraw na bazie mleka. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia 20 cm

Nr art. **1020829**

EAN



Średnica: **20 cm**

Ciężar: **866 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.



reddot design award
winner 2011

Patelnia 24 cm

Nr art. **1020870**

EAN



Średnica: **24 cm**

Ciężar: **1089 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia 26 cm

Nr art. **1020871**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **1311 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia 28 cm

Nr art. **1020872**

EAN



Średnica: **28 cm**

Ciężar: **1489 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia 30 cm

Nr art. **1020873**

EAN



Średnica: **30 cm**

Ciężar: **1890 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 24 cm

Nr art. **1020879**

EAN



Średnica: **24 cm**

Ciężar: **1876 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.



reddot design award
winner 2016

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 26 cm

Nr art. **1020890**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **2146 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**

Do użycia na każdym rodzaju kuchni.



Patelnia szefa kuchni z pokrywką 28 cm

Nr art. **1020891**

EAN



Średnica: **28 cm**

Ciężar: **2440 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**

Do użycia na każdym rodzaju kuchni.



Patelnia do naleśników 22 cm

Nr art. **1020877**

EAN



Średnica: **22 cm**

Ciężar: **830 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**

Cienka patelnia z niskim brzegiem, przystosowana do przygotowania naleśników i omletów. Do użycia na każdym rodzaju kuchni.



Patelnia do placków 27 cm

Nr art. **1025571**

EAN



Średnica: **27 cm**

Ciężar: **1311 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**

Cienka patelnia z niskim brzegiem, przystosowana do przygotowania naleśników i omletów. Do użycia na każdym rodzaju kuchni.



Wok 28 cm

Nr art. **1020892**

EAN



Średnica: **28 cm**

Ciężar: **1618 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**

Do użycia na każdym rodzaju kuchni.





reddot design award
winner 201

OH Patelnia 24 cm

Nr art. **1020893**

EAN



Średnica: **24 cm**

Ciężar: **1089 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Patelnia z technologią Optiheat zabezpieczającą przed przegrzaniem. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

OH Patelnia 28 cm

Nr art. **1020894**

EAN



Średnica: **28 cm**

Ciężar: **1489 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Patelnia z technologią Optiheat zabezpieczającą przed przegrzaniem. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

OH Patelnia szefa kuchni z pokrywką 26 cm

Nr art. **1020895**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **2146 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Patelnia z technologią Optiheat zabezpieczającą przed przegrzaniem. Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.



Hard Face Steel – ze stali nierdzewnej



Gama naczyń kuchennych Hard Face została poszerzona o produkty ze stali nierdzewnej. Garnki i patelnia szefa kuchni posiadają szklane pokrywy z wbudowanym systemem otworów umożliwiającym odcedzanie i odlewanie wody. Naczynia posiadają bakelitowe ręczki. Grube 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni naczyń. Miarka wody wewnątrz garnków.



Hard Face Steel

– ze stali nierdzewnej

**1 Powłoka typu Superior**

Wysokiej jakości nieprzywieralna powłoka typu Hardtec Superior gwarantuje najlepsze rezultaty.

2 3-warstwowe dno

Wewnętrzna warstwa aluminiowa zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.

3 Wytrzymałość

Stal nierdzewna jest materiałem najwyższej jakości, który świetnie sprawdza się w codziennym użyciu.

4 Bezpieczne ręczki

Bakelitowe ręczki nie nagrzewają się i są komfortowe w użyciu.

5 Szklana pokrywka z otworami

umożliwiający odcedzanie, posiada silikonowe wykończenie.

6 Na każdy rodzaj płyty kuchennej**7 Wyprodukowane w Finlandii**

Wszystkie produkty z linii Hard Face są produkowane w fabryce w Sorsakoski w centralnej Finlandii.

8 Wyjątkowy design

- eleganckie, szklane pokrywki
- nowoczesny design ręczek.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe

Made in
Finland

Hard Face Steel



reddot design award
winner 2016

Rondel 1,8 l z pokrywką

Nr art. **1025230**

EAN



Średnica: **18 cm**

Ciężar: **1334 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wysokiej jakości rondel wyposażony w pokrywkę ze szkła z wbudowanym systemem odcedzania oraz w bakelitową rączkę. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła. Miarka wewnątrz rondla. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.

Garnek 3,5 l/20 cm z pokrywką

Nr art. **1025231**

EAN



Średnica: **20 cm**

Ciężar: **1856 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wysokiej jakości garnek wyposażony w pokrywkę ze szkła z wbudowanym systemem odcedzania oraz w bakelitowe rączki. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła. Miarka wewnątrz garnka. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.

Garnek 5 l/22 cm z pokrywką

Nr art. **1025232**

EAN



Średnica: **22 cm**

Ciężar: **2216 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Wysokiej jakości garnek wyposażony w pokrywkę ze szkła z wbudowanym systemem odcedzania oraz w bakelitowe rączki. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła. Miarka wewnątrz garnka. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.

Patelnia 26 cm

Nr art. **1025237**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **1418 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej pokryta wewnątrz najwyższej jakości nieprzywieralną powłoką Hardtec Superior. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła, a bakelitowa rączka nie nagrzewa się. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.

Patelnia 28 cm

Nr art. **1025250**

EAN



Średnica: **28 cm**

Ciężar: **1705 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej pokryta wewnątrz najwyższej jakości nieprzywieralną powłoką Hardtec Superior. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła, a bakelitowa rączka nie nagrzewa się. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.



reddot design award
winner 201

Patelnia szefa kuchni 26 cm/2,8 l z pokrywką

Nr art. **1025251**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **2440 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wysokiej jakości patelnia szefa kuchni ze stali nierdzewnej pokryta wewnątrz najwyższej jakości nieprzywieralną powłoką Hardtec Superior. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozpraszanie ciepła, a bakelitowa rączka nie nagrzewa się. Patelnia szefa ma wysokie brzegi oraz pokrywę ze szkła z wbudowanym systemem odcedzania. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.



Royal Perfekcyjne krojenie



Linia noży Royal jest przeznaczona do precyzyjnego krojenia.
Wysokiej jakości materiały i specjalny rodzaj szlifowania
gwarantują szybkie przygotowanie składników potrawy.



Noże Royal

Idealne połączenie
nowoczesnego designu,
ergonomii i funkcjonalności.

1 Wysoki standard materiałów

Ostrze wykonane z niemieckiej stali (HRC 55) odznacza się najwyższą jakością.

2 Optymalne szlifowanie

Wypukły szlif zmniejsza tarcie i zapewnia lepsze rezultaty krojenia.

3 Wyróżnienie

Nagroda iF Design Award 2011 – nóż zaprojektowany przez Jacoba Letha-Espensena.

4 Ergonomiczna rękojeść

- Uchwyt z ogranicznikiem na palec, formowany ze stali nierdzewnej i pokryty tworzywem POM z matowym wykończeniem.
- Nóż perfekcyjnie wyważony i trwały.



Noże Royal



Nóż do skrobania

Nr art. **1016466**

EAN

Długość: **7 cm**Ciężar: **182 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Idealny do skrobania i obierania owoców lub warzyw.

NOWOŚĆ



Nóż do obierania

Nr art. **1016467**

EAN

Długość: **12 cm**Ciężar: **195 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Idealny do obierania owoców i średniej wielkości warzyw. Doskonały również do siekania ziół.

NOWOŚĆ



Nóż do pomidorów

Nr art. **1016462**

EAN

Długość: **11 cm**Ciężar: **186 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Idealny do krojenia pomidorów. Doskonały również jako nóż do steków.

NOWOŚĆ



Nóż szefa kuchni, 15 cm

Nr art. **1016469**

EAN

Długość: **15 cm**Ciężar: **417 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Średniej wielkości nóż szefa kuchni. Idealny do porcjowania mięsa i ryb oraz siekania warzyw.

NOWOŚĆ



Nóż typu Santoku

Nr art. **1016465**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **290 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Nóż typu azjatyckiego z szerokim ostrzem do porcjowania mięsa i ryb oraz siekania warzyw.

NOWOŚĆ





Nóż szefa kuchni, 21 cm

Nr art. **1016468**

EAN

Długość: **21 cm**Ciężar: **295 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Duży nóż szefa kuchni z szerokim ostrzem do większych zadań kuchennych.

Nóż do chleba

Nr art. **1016470**

EAN

Długość: **23 cm**Ciężar: **295 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Nóż z długim, ząbkowanym ostrzem ułatwia przecinanie chrupiącej skórki każdego rodzaju pieczywa.



Functional Form+



Functional Form+ to linia noży, do produkcji której użyto najwyższej klasy japońskiej stali nierdzewnej oraz specjalnego tworzywa pokrytego powłoką gwarantującą komfort pracy. Idealne wyważenie noży ułatwia cięcie, siekanie i porcjowanie produktów spożywczych.



Noże Functional Form+

Idealne wyważenie
do precyzyjnego krojenia.

1 Wysokiej jakości ostrze

- grube i ciężkie ostrze
- wysokiej jakości stal japońska i specjalny szlif krawędzi.

2 Odporność na rdzę

Stal nierdzewna o wysokiej odporności na korozję.

3 Idealne wyważenie

Idealne wyważenie gwarantuje precyzyjne krojenie.

4 Komfortowa rękojeść

- ergonomiczny kształt i powłoka Softouch
- wysoka jakość tworzywa PP.



Noże Functional Form+

Nóż do skrobania, 7 cm

			Nr art.	1016011	EAN	6 424 002 001737
Długość: 7 cm	Ciężar: 129 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	-		



Lekki, poręczny nóż z krótkim ostrzem do skrobania i obierania warzyw lub owoców.

Nóż do obierania, 11 cm

			Nr art.	1016010	EAN	6 424 002 001720
Długość: 11 cm	Ciężar: 133 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	-		



Nóż o spiczasto zakończonym ostrzu, przeznaczony do obierania i krojenia warzyw oraz owoców.

Nóż do pomidorów, 12 cm

			Nr art.	1016014	EAN	6 424 002 001751
Długość: 12 cm	Ciężar: 135 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	-		



Dzięki ząbkowanemu ostrzu nóż z łatwością pokroi warzywa i owoce o śliskiej skórce. Doskonały również jako nóż śniadaniowy.

Nóż szefa kuchni, 12 cm

			Nr art.	1016013	EAN	6 424 002 001744
Długość: 12 cm	Ciężar: 150 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	-		



Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw.

Nóż szefa kuchni, 17 cm

			Nr art.	1016008	EAN	6 424 002 001713
Długość: 17 cm	Ciężar: 244 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	-		



Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw.

Nóż szefa kuchni, 19 cmDługość: **19 cm**Ciężar: **258 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1016007**Stary nr art. **-**

EAN



Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw oraz porcjowanie mięsa czy ryb.

Nóż do chleba, 24 cmDługość: **24 cm**Ciężar: **259 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1016001**Stary nr art. **-**

EAN



Nóż z długim ząbkowanym ostrzem, przeznaczony do krojenia różnych rodzajów pieczywa.

Nóż szefa kuchni, typ azjatycki, 17 cmDługość: **17 cm**Ciężar: **252 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1015999**Stary nr art. **-**

EAN



Nóż typu azjatyckiego, świetny do siekania i porcjowania.

Widelec do mięsaDługość: **26 cm**Ciężar: **200 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1016002**Stary nr art. **-**

EAN



Pomocny przy serwowaniu np. pieczeni.

Zestaw 5 noży w blokuCiężar: **2526 g**Szt./opak. **2**Nr art. **1016004**Stary nr art. **-**

EAN



Zestaw 5 podstawowych noży kuchennych: nóż do obierania, nóż do pomidorów, nóż do chleba, nóż szefa kuchni (19 cm) oraz nóż szefa kuchni typu azjatyckiego. Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Wykonany z drewna brzoźowego, wyposażony w specjalną silikonową podstawę oraz w boczny magnes umożliwiający zamocowanie nożyczek kuchennych.

Akcesoria Functional Form+

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™

Nr art. **1019217**

EAN

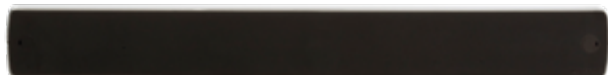
Ciężar: **106 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Łatwa w użyciu, do wszystkich rodzajów noży Fiskars. Ceramiczna szpulka na ośce gwarantuje idealne ostrzenie noża. Wygodna dla osób prawo- i leworęcznych.

Listwa magnetyczna, 39 cm

Nr art. **1019218**

EAN

Długość: **39 cm**Ciężar: **442 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Listwa magnetyczna umożliwia bezpieczne przechowywanie noży.

Nożyczki Classic

Ikona designu od 50 lat



Klasyczne pomarańczowe nożyczki są ikoną designu docenianą na całym świecie już od ponad pięciu dekad. Ich ostrza wykonane z sześciokrotnie fasetowanej stali nierdzewnej gwarantują wysoką jakość produktu, a montowane metodą wtryskową ręczki – bezpieczeństwo i higienę pracy.



Pomarańczowe nożyczki Classic są symbolem firmy Fiskars i ikoną fińskiego designu



❶ Ostrza

Specjalnie opracowany system szlifowania gwarantuje wysoką jakość ostrzy oraz ich długotrwałą ostrość.

❷ Higiena

Rączki montowane metodą wtryskową bezpośrednio na ostrzach.

❸ Ergonomia

Wysoka kontrola cięcia jest możliwa dzięki opracowaniu kształtu ułatwiającego naturalną pracę dłoni.

❹ Materiały

Najwyższa jakość produktów dzięki użyciu wysokiej klasy materiałów do produkcji nożyczek.

❺ Kontrola jakości

Każda para nożyczek jest testowana i weryfikowana ręcznie.

Nożyczki Classic

Nożyczki uniwersalne, 21 cm

Długość: 21 cm			Nr art. 1000815	EAN	
Ciężar: 84 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 859853			



Nożyczki o wszechstronnym zastosowaniu w domu, biurze czy szkole.

Nożyce profesjonalne krawieckie, 25 cm

Długość: 25 cm			Nr art. 1005151	EAN	
Ciężar: 140 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 859863			



Nożyce o długich ostrzach przeznaczone do różnych prac krawieckich. Dolne ostrze jest odrobinę dłuższe dla ułatwienia cięcia dużych płacht materiału.

Nożyczki uniwersalne, leworęczne, 21 cm

Długość: 21 cm			Nr art. 1000814	EAN	
Ciężar: 86 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 859850			



Nożyczki o wszechstronnym zastosowaniu w domu, biurze czy szkole. Profil rękojeści dostosowany dla osób leworęcznych.

Nożyczki kuchenne, 18 cm

Długość: 18 cm			Nr art. 1000819	EAN	
Ciężar: 74 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 859874			



Nożyczki przeznaczone do otwierania różnych opakowań produktów spożywczych oraz do cięcia warzyw i ziół – szczypioru, pietruszki czy mięty. Ząbkowane ostrze ułatwia precyzyjne cięcie.

Nożyczki do papieru, 17 cm

Długość: 17 cm			Nr art. 1000816	EAN	
Ciężar: 45 g	Szt./opak. 10	Stary nr art. 859859			



Lekkie nożyczki do różnych zadań biurowych.

Nożyczki dla hobbystówNr art. **1005154**

EAN

Długość: **13 cm**Ciężar: **24 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **-**

Zaokrąglone końcówki bezpieczne dla użytkownika.
Idealne do różnych zadań biurowych czy szkolnych.

Nożyczki składaneNr art. **1005134**

EAN

Długość: **8 cm**Ciężar: **26 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **195123**

Lekkie, składane nożyczki do różnych zadań.
Możliwość montażu jako brelok. Przystosowane
dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyczki fryzjerskie, 17 cmNr art. **1003025**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **35 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **859487**

Nożyczki fryzjerskie – amatorskie, z podpórką na palec.

Nożyczki do paznokci, 10 cmNr art. **1003028**

EAN

Długość: **10 cm**Ciężar: **14 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **859806**

Małe nożyczki z zaokrąglonymi czubkami –
bezpieczne również dla małych dzieci.

Nożyczki do paznokci, wygięte, 10 cmNr art. **1000813**

EAN

Długość: **10 cm**Ciężar: **13 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **859808**

Nożyczki o cienkich, spiczastych, zagiętych ostrzach.

Kuchnia
Łazienka
Pracownia
Szwalnica
Biuro
Szkoła
Garaż
Ogród

■ ■ ■

**Najszersza oferta
nożyczek**

Niezależnie, czy szykujesz obiad
w kuchni, wykonujesz poprawki
krawieckie, robisz wycinanki z dziećmi
czy obcinasz kwiatki w ogrodzie,
Fiskars ma dla Ciebie produkt idealny.

„Moje życie jest zwariowane.
Łączę pracę, rodzinę i różne
swoje zainteresowania,
jednak nadal lubię
eksperymentować w kuchni.
Przygotowanie zdrowych
posiłków jest moim sposobem
na pokazanie najbliższym,
jak bardzo ich kocham”.

Valeria, 39 lat
pracująca matka



Codzienna harmonia z Fiskars



Functional Form

Produkty z linii Functional Form ułatwiają **codzienną pracę** w kuchni. Narzędzia zaprojektowano tak, by były **łatwe w użyciu**, **łatwe do utrzymania w czystości** i **łatwe w przechowaniu**, a przede wszystkim żeby praca nimi nie wymagała wysiłku.

Funkcjonalność połączona z ergonomią i wyjątkowym designem sprawiają, że codzienna praca w kuchni jest dużo łatwiejsza i przyjemniejsza.

Linia narzędzi Functional Form to szeroka gama wysokiej jakości noży, akcesoriów, nożyczek oraz garnków i patelni. Połączenie tych wszystkich produktów w Twojej kuchni gwarantuje kulinarny sukces!



Functional Form™

✓ Łatwe w użyciu ✓ Łatwe do utrzymania w czystości ✓ Łatwe w przechowaniu

Functional Form



A person wearing a red dress is standing in a kitchen. In the foreground, a stainless steel pot with a black handle and lid is visible. The background shows a white kitchen counter and a blurred appliance.

Linia produktów Functional Form do codziennej pracy w kuchni. Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Asortyment oferuje szeroki wybór noży, nożyczek, akcesorii kuchennych, naczyń oraz patelni do każdego rodzaju kuchni.

Patelnie i garnki s. 46

Noże s. 50

Akcesoria kuchenne s. 57

Nożyczki s. 68

Sztućce s. 72

Patelnie Functional Form

Nowość



1 Trwała powłoka

Wyjątkowo trwała, nieprzywieralna powłoka Hardtec™ – gotowanie czy smażenie staje się łatwe i przyjemne.

2 Zewnętrzna powłoka

Specjalna zewnętrzna powłoka chroni płytę kuchenną przed zarysowaniami.

3 Wygodna rączka

Bakelitowa rączka nie nagrzewa się, co zapewnia bezpieczeństwo i komfort podczas użytkowania.

4 Możliwość układania w stopy

Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej.

5 Płaska, szklana pokrywka z 2 otworami

Patelnia szefa kuchni ma wielofunkcyjną pokrywkę z silikonowym brzegiem, która doskonale przylega do rantu naczynia. Jest wyposażona w ujście pary i umożliwia odcedzanie płynów.

6 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek

7 Produkowane w Finlandii

Garnki i patelnie są produkowane w fabryce Sorsakoski w centralnej Finlandii.

8 Wyjątkowy design

- Nowoczesny design rączek.
- Łatwe w czyszczeniu – przystosowane do mycia w zmywarce
- Elegancka, płaska, szklana pokrywka.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in
Finland

Nowość! Patelnie Functional Form



reddot design award
winner 2018

Patelnia 24 cm				Nr art.	1026572	EAN	
	Średnica: 24 cm	Ciężar: 834 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		
NOWOŚĆ 				Idealna do codziennego użytku. Wykonana z aluminium, ma trwałą, nieprzywieralną, 2-warstwową powłokę PTFE Hardtec™. Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej. Łatwa w czyszczeniu i przystosowana do mycia w zmywarce. Można jej używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek.			

Patelnia 26 cm				Nr art.	1026573	EAN	
	Średnica: 26 cm	Ciężar: 1039 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		
NOWOŚĆ 				Idealna do codziennego użytku. Wykonana z aluminium, ma trwałą, nieprzywieralną, 2-warstwową powłokę PTFE Hardtec™. Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej. Łatwa w czyszczeniu i przystosowana do mycia w zmywarce. Można jej używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek.			

Patelnia 28 cm				Nr art.	1026574	EAN	
	Średnica: 28 cm	Ciężar: 1153 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		
NOWOŚĆ 				Idealna do codziennego użytku. Wykonana z aluminium, ma trwałą, nieprzywieralną, 2-warstwową powłokę PTFE Hardtec™. Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej. Łatwa w czyszczeniu i przystosowana do mycia w zmywarce. Można jej używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek.			

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 26 cm				Nr art.	1026575	EAN	
	Średnica: 26 cm	Ciężar: 2001 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	-		
NOWOŚĆ 				Idealna do codziennego użytku. Wykonana z aluminium. Wyjątkowo trwała, nieprzywieralna powłoka Hardtec™. Szklana pokrywa z silikonowym rantem. Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej. Łatwa w czyszczeniu i przystosowana do mycia w zmywarce. Można jej używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C. Przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek.			

Wok 28 cm				Nr art.	1027705	EAN	
	Średnica: 28 cm	Ciężar: 1550 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	-		
NOWOŚĆ 				Idealny do codziennego użytku. Wykonany z aluminium, ma trwałą, nieprzywieralną, 2-warstwową powłokę PTFE Hardtec™. Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej. Łatwy w czyszczeniu i przystosowany do mycia w zmywarce. Można go używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C. Przeznaczony do wszystkich rodzajów kuchenek.			

Rondel i garnki Functional Form

Nowość



1 Wytrzymałość

Stal nierdzewna jest materiałem najwyższej jakości, który doskonale się sprawdza w codziennym użytku.

2 Bezpieczne ręczki

Bakelitowe ręczki nie nagrzewają się, co zapewnia bezpieczeństwo i komfort podczas użytkowania.

3 Możliwość układania w stosy

Płaskie i wielofunkcyjne pokrywki z silikonowym rantem. Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu w stosy.

4 Płaska, szklana pokrywka

Przezroczysta pokrywka z odpornym na wysokie temperatury silikonowym rantem.

5 Pokrywka z 2 otworami

Pokrywka z silikonowym brzegiem, doskonale przylega do rantu naczynia. Jest wyposażona w ujście pary i umożliwia odcedzanie płynów.

6 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek

7 Produkowane w Finlandii

Naczynia są produkowane w fabryce Sorsakoski w centralnej Finlandii.

8 Wyjątkowy design

- Nowoczesny design ręczek.
- Łatwe w czyszczeniu – przystosowane do mycia w zmywarce.
- Eleganckie, płaskie, szklane pokrywki.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in
Finland



reddot design award
winner 2018

Rondel 1,5 l z pokrywką

Nr art. **1026576**

EAN



Średnica: **16 cm**

Ciężar: **868 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Idealny do codziennego użytku na wszystkich rodzajach kuchenek. Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Szklana pokrywka z silikonowym rantem. Oszczędność miejsca dzięki możliwości ułożenia jednego garnka w drugim. Łatwy w czyszczeniu i przystosowany do mycia w zmywarce. Można używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C.

Garnek 3,0 l z pokrywką

Nr art. **1026577**

EAN



Średnica: **20 cm**

Ciężar: **1320 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Idealny do codziennego użytku na wszystkich rodzajach kuchenek. Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Szklana pokrywka z silikonowym rantem. Oszczędność miejsca dzięki możliwości ułożenia jednego garnka w drugim. Łatwy w czyszczeniu i przystosowany do mycia w zmywarce. Można używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C.

Garnek 5,0 l z pokrywką

Nr art. **1026578**

EAN



Średnica: **24 cm**

Ciężar: **1827 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Idealny do codziennego użytku na wszystkich rodzajach kuchenek. Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Szklana pokrywka z silikonowym rantem. Oszczędność miejsca dzięki możliwości ułożenia jednego garnka w drugim. Łatwy w czyszczeniu i przystosowany do mycia w zmywarce. Można używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C.

Garnek 7,0 l z pokrywką

Nr art. **1026579**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **2311 g**

Szt./opak. **2**

Stary nr art. **-**

NOWOŚĆ



Idealny do codziennego użytku na wszystkich rodzajach kuchenek. Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10. Szklana pokrywka z silikonowym rantem. Oszczędność miejsca dzięki możliwości ułożenia jednego garnka w drugim. Łatwy w czyszczeniu i przystosowany do mycia w zmywarce. Można używać w piekarniku nagrzanym do temperatury 150°C.



Noże Functional Form

Do codziennej pracy w kuchni.
Łatwe w użyciu, czyszczeniu
i przechowaniu.

1 Wysoka jakość ostrza

Wysokiej jakości stal japońska 420 J2 gwarantuje długotrwałą ostrość i odporność na rdzę.

2 Konstrukcja

Długi trzpień ostrza i wyjątkowe wyważenie zapewniają efektywność pracy.

3 Higiena i komfort

Specjalna powłoka Softouch™ na rękojeści.

4 Ergonomia

- umożliwia różne rodzaje chwytu w zależności od wykonywanego zadania (siekanie, obieranie, filetowanie)
- zabezpieczenie palców na rękojeści.



Noże Functional Form



Nóż do skrobania, 7 cm

			Nr art.	1014227	EAN	
Długość: 7 cm	Ciężar: 38 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102624		



Lekki, poręczny nóż z krótkim ostrzem do skrobania i obierania warzyw lub owoców.

Nóż do skrobania, zagięty, 7 cm

			Nr art.	1014206	EAN	
Długość: 7 cm	Ciężar: 37 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102625		



Lekki, poręczny nóż z krótkim, zagiętym ostrzem do skrobania i obierania warzyw lub owoców.

Nóż do pomidorów, 12 cm

			Nr art.	1014208	EAN	
Długość: 12 cm	Ciężar: 43 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102626		



Dzięki ząbkowanemu ostrzu nóż z łatwością pokroi warzywa i owoce o śliskiej skórce. Idealny jako nóż śniadaniowy.

Szpatułka do smarowania, 9 cm

			Nr art.	1014191	EAN	
Długość: 9 cm	Ciężar: 42 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102628		



Idealna do rozsmarowywania masła czy pasty. Sprawdzi się również podczas nakładania miękkich serów czy dżemów.

Nóż do obierania, 11 cm

			Nr art.	1014205	EAN	
Długość: 11 cm	Ciężar: 40 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102623		



Nóż o spiczasto zakończonym ostrzu, przeznaczony do obierania i krojenia warzyw oraz owoców.

Nóż szefa kuchni, 12 cmNr art. **1014196**

EAN

Długość: **12 cm**Ciężar: **47 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102622**

Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw.

Nóż szefa kuchni, 16 cmNr art. **1014195**

EAN

Długość: **16 cm**Ciężar: **90 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102616**

Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw.

Nóż szefa kuchni, 20 cmNr art. **1014194**

EAN

Długość: **20 cm**Ciężar: **98 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102615**

Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw oraz porcjowanie mięsa czy ryb.

Nóż szefa kuchni, 20 cm, w pokrowcuNr art. **1014197**

EAN

Długość: **20 cm**Ciężar: **111 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102641**

Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw oraz porcjowanie mięsa czy ryb. Pokrowiec na nóż zabezpiecza ostrze podczas mycia oraz przechowywania.

Nóż szefa kuchni, typ azjatycki, 17 cmNr art. **1014179**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **134 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102618**

Nóż typu azjatyckiego do siekania i porcjowania.



Nóż do chleba, 23 cm

			Nr art.	1014210	EAN	 6 424001 026144
Długość: 23 cm	Ciężar: 109 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102614		



Nóż z długim ząbkowanym ostrzem przeznaczony do krojenia różnych rodzajów pieczywa.

Nóż do mięsa, 24 cm

			Nr art.	1014193	EAN	 6 424001 026205
Długość: 24 cm	Ciężar: 88 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102620		



Długie ostrze idealnie sprawdzi się podczas porcjowania różnych rodzajów mięsa.

Nóż kuchenny, uniwersalny, 20 cm

			Nr art.	1014204	EAN	 6 424001 026175
Długość: 20 cm	Ciężar: 85 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102617		



Nóż o wszechstronnym zastosowaniu.

Nóż do filetowania, 20 cm

			Nr art.	1014200	EAN	 6 424001 026199
Długość: 20 cm	Ciężar: 70 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102619		



Dzięki zastosowaniu długiego, elastycznego ostrza z łatwością można porcjować ryby, filetować oraz odcinać skórę.

Nóż do szynki i łososia, 26 cm

			Nr art.	1014202	EAN	 6 424001 026212
Długość: 26 cm	Ciężar: 88 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	102621		



Długie, elastyczne ostrze do krojenia cienkich plastrów szynki lub łososia.



Widelec do mięsa

Nr art. **1014192**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **77 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102629**

Widelec do mięsa.

Ostrzałka stalowa

Nr art. **1014226**

EAN

Długość: **20 cm**Ciężar: **183 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102630**

Ostrzałka przeznaczona do wszystkich rodzajów noży Fiskars.

Zestaw noży ząbkowanych, black

Nr art. **1014279**

EAN

Ciężar: **123 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102658**

Zestaw 3 noży z ząbkowanym ostrzem.

Zestaw noży do obierania, black

Nr art. **1014276**

EAN

Ciężar: **120 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102657**

Zestaw 3 noży o uniwersalnym zastosowaniu.

Zestaw noży kuchennych, black

Nr art. **1014280**

EAN

Ciężar: **120 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102659**

Zestaw 3 noży z ząbkowanym ostrzem. Idealny do steków.



Zestaw noży 3 szt., black

Nr art. **1014274**

EAN

Ciężar: **121 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102663**

Zestaw 3 małych noży do krojenia, skrobania i obierania.

Zestaw noży 3 szt., orange

Nr art. **1014272**

EAN

Ciężar: **121 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102670**

Zestaw 3 małych noży do krojenia, skrobania i obierania.

Zestaw noży ząbkowanych, white

Nr art. **1015988**

EAN

Ciężar: **123 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **-**

Zestaw 3 noży z ząbkowanym ostrzem.

Zestaw 5 noży w bloku

Nr art. **1014211**

EAN

Ciężar: **2130 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102637**

Zestaw 5 podstawowych noży kuchennych: nóż do obierania, nóż do pomidorów, nóż do chleba, nóż szefa kuchni (20 cm) oraz nóż szefa kuchni typu azjatyckiego. Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Wykonany z drewna brzoźowego, wyposażony w specjalną silikonową podstawę oraz w boczny magnes umożliwiający zamocowanie nożyczek kuchennych.

Zestaw 5 noży w bloku, czarny

Nr art. **1014190**

EAN

Ciężar: **2130 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102638**

Zestaw 5 podstawowych noży kuchennych: nóż do obierania, nóż do pomidorów, nóż do chleba, nóż szefa kuchni (20 cm) oraz nóż szefa kuchni typu azjatyckiego. Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Wykonany z drewna brzoźowego, wyposażony w specjalną silikonową podstawę oraz w boczny magnes umożliwiający zamocowanie nożyczek kuchennych.

Zestaw 5 noży w bloku, biały

Ciężar: **2130 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1014209**Stary nr art. **102639**

EAN



Zestaw 5 podstawowych noży kuchennych: nóż do obierania, nóż do pomidorów, nóż do chleba, nóż szefa kuchni (20 cm) oraz nóż szefa kuchni typu azjatyckiego. Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Wykonany z drewna brzoźowego, wyposażony w specjalną silikonową podstawę oraz w boczny magnes umożliwiający zamocowanie nożyczek kuchennych.

Zestaw 7 noży w bloku

Ciężar: **2780 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1018781**Stary nr art. **200259**

EAN



Zestaw 7 noży kuchennych: nóż do obierania, nóż do pomidorów, nóż do owoców, ząbkowany, nóż do chleba, nóż szefa kuchni (12 cm), nóż szefa kuchni (20 cm) oraz nóż szefa kuchni typu azjatyckiego. Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Wykonany z drewna brzoźowego, wyposażony w specjalną silikonową podstawę oraz w boczny magnes.

Blok na noże, pusty

Ciężar: **1720 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1014228**Stary nr art. **200083**

EAN



Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Wykonany z drewna brzoźowego, wyposażony w specjalną silikonową podstawę oraz w boczny magnes umożliwiający zamocowanie nożyczek kuchennych.

Akcesoria do krojenia Functional Form



Deska do krojenia, 1 szt. + 1 nakładka

Nr art. **1014229**

EAN

Długość: **44 cm**Ciężar: **1686 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102653**

Deska z drewna brzoźowego z wymienną plastikową nakładką.

Deska do krojenia, 1 szt. + 3 nakładki

Nr art. **1014212**

EAN

Długość: **44 cm**Ciężar: **2100 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102654**

Deska z drewna brzoźowego z 3 wymiennymi plastikowymi nakładkami umożliwiającymi szybką zmianę deski w zależności od krojonych produktów.

Nakładki na deskę do krojenia, 3 szt.

Nr art. **1014213**

EAN

Długość: **44 cm**Ciężar: **627 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102655**

Wymienne plastikowe nakładki na deskę do krojenia.

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™, biała

Nr art. **1014214**

EAN

Ciężar: **55 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102656**

Łatwa w użyciu, do wszystkich rodzajów noży Fiskars. Ceramiczna szpulka na ośce gwarantuje idealne ostrzenie noża. Wygodna dla osób prawo- i leworęcznych. Antypoślizgowa podstawa.

Listwa magnetyczna, gładka

Nr art. **1001483**

EAN

Długość: **32 cm**Ciężar: **270 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **854122**

Elegancka, gładka listwa, wykonana z czarnego tworzywa ze stalowym wykończeniem. Umożliwia bezpieczne przechowywanie noży. Zestaw zawiera elementy do montażu na ścianie.

Akcesoria Functional Form

Do codziennej pracy w kuchni.
Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowaniu.



1 Łatwe w użyciu

Bezpieczna i komfortowa powłoka SoftGrip™.

2 Łatwe w przechowaniu

Specjalne systemy umożliwiające składanie.

3 Łatwe do utrzymania w czystości

Wyjątkowe tworzywo o gładkiej strukturze łatwe do mycia i utrzymania w czystości.

Akcesoria Functional Form



Łyżka

Nr art. **1027299**

EAN

Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

NOWOŚĆ



Silikonowa krawędź ułatwia zbieranie sosu ze ścianek naczyń. Wewnątrz łyżki podziałka do odmierzania: 5 ml (1 łyżeczka do herbaty), 15 ml (1 łyżka stołowa) i 50 ml.

Szpatuła

Nr art. **1027300**

EAN

Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

NOWOŚĆ



Silikonowa krawędź do wygodnej pracy. Poręczny i wygodny kształt. Idealna do przygotowywania i serwowania potraw.

Łyżka do makaronu

Nr art. **1027301**

EAN

Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

NOWOŚĆ



Specjalna dziurka wewnątrz łyżki ułatwia odmierzanie jednej porcji makaronu do gotowania. Długie zęby do łatwego wyjmowania ugotowanego makaronu.

Łyżka cedzakowa

Nr art. **1027302**

EAN

Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

NOWOŚĆ



Silikonowa krawędź ułatwia zbieranie sosu ze ścianek naczyń. Idealna do odcedzania i mieszania.

Szczypce

Nr art. **1027303**

EAN

Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

NOWOŚĆ



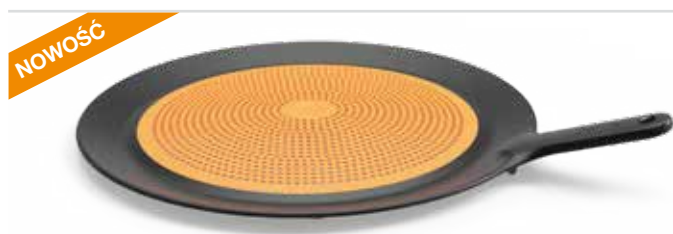
Szczypce z silikonowymi końcówkami do różnych zadań kuchennych. Profilowany kształt ułatwia przygotowywanie dania na patelni. Szpiczaste zakończenie szczypiec idealne do sprawnego chwytania i pewnego trzymania potrawy.

Durszlak	Nr art. 1027304	 EAN 6 424002 009719
Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Dzięki składanej konstrukcji zajmuje mało miejsca. Może być używany także jako naczynie do gotowania na parze.

Pokrywka ochronna	Nr art. 1027305	 EAN 6 424002 009726
Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Zabezpiecza przed przyskaniem oleju podczas smażenia. Nadaje się do każdej patelni.

Łyżka	Długość: 36,4 cm	Ciężar: 59 g	Szt./opak. 6	Nr art. 1014435	 EAN 6 424002 000990
			Stary nr art. -		



Łyżka do przygotowywania i serwowania potraw. Silikonowa krawędź ułatwia zbieranie sosu ze ścianek naczynia.

Łyżka do makaronu			Nr art.	1019532	EAN	 6 424002 004295
Długość: 36 cm	Ciężar: 65 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Łyżka do serwowania różnych makaronów, takich jak spaghetti czy fettuccine. Specjalna dziurka wewnątrz łyżki ułatwia odmierzenie jednej porcji makaronu do gotowania. Falisty kształt krawędzi umożliwia wyjmowanie ugotowanego makaronu oraz porcjowanie podanej potrawy.

Szpatuła			Nr art.	1014447	EAN	 6 424002 001096
Długość: 37 cm	Ciężar: 48 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Szpatuła do przygotowywania i serwowania potraw. Gładka krawędź ułatwia podważanie np. placków ziemniaczanych.



Szczypce

			Nr art.	1002986	EAN	 5 702268 581073
Długość: 32 cm	Ciężar: 78 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	858107		



Szczypce wykonane z tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym. Silikonowa krawędź jest odporna na wysoką temperaturę.

Durszlak

			Nr art.	1014345	EAN	 6 424002 000846
Średnica: 44,3 cm	Ciężar: 221 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		



Durszlak do mycia owoców i warzyw oraz odcedzania potraw. Dzięki składanej, silikonowej konstrukcji zajmuje mało miejsca.

Pokrywka ochronna

			Nr art.	1014348	EAN	 6 424002 000860
Średnica: 40,2 cm	Ciężar: 200 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Zabezpiecza przed przyskakującym olejem. Nadaje się do każdej patelni.

Szpatuła

			Nr art.	1023612	EAN	 6 424002 005766
Długość: 38 cm	Ciężar: 59 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		



Szpatuła do przygotowywania i serwowania potraw. Gładka krawędź ułatwia podważanie np. placków ziemniaczanych.

Praska do czosnku

			Nr art.	1014349	EAN	 6 424002 000877
Długość: 18,1 cm	Ciężar: 105 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		



Praska pozwala szybko i łatwo zgnieść nawet duże ząbki czosnku.

Skrobaczka do warzywNr art. **1014418**

EAN

Długość: **18 cm**Ciężar: **36 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Ergonomiczna skrobaczka do warzyw i owoców z rękojeścią pokrytą powłoką SoftGrip™. Końcówki można użyć do usuwania „oczek”.

Skrobaczka z ruchomą głowicąNr art. **1014419**

EAN

Długość: **18 cm**Ciężar: **41 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Ergonomiczna skrobaczka do warzyw i owoców z rękojeścią pokrytą powłoką SoftGrip™. Końcówki można użyć do usuwania „oczek”.

Obierak do warzywNr art. **1016122**

EAN

Długość: **15 cm**Ciężar: **57 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Idealny do obierania warzyw i owoców, zwłaszcza tych długich, jak marchew czy ogórek.

Skrawak do sera twardegoNr art. **1016129**

EAN

Długość: **21 cm**Ciężar: **50 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Skrawak przeznaczony do krojenia twardych serów. Idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania plasterków sera na kanapki.

Skrawak do sera miękkiegoNr art. **1016128**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **38 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **-**

Skrawak do krojenia serów miękkich ułatwia przygotowanie cienkich plasterków. Krótkie ostrza wykonane ze stali nierdzewnej zapobiegają przyklejaniu się sera.



Nóż do sera

			Nr art.	1015987	EAN	
Długość: 24 cm	Ciężar: 47 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Przeznaczony do krojenia różnych rodzajów sera. Dzięki specjalnym ząbkom z przodu ostrza nóż może służyć również do serwowania.

Tarka do warzyw

			Nr art.	1014416	EAN	
Długość: 31,8 cm	Ciężar: 127 g	Szt./opak. 2	Stary nr art.	–		



Idealna do szatkowania warzyw. Dzięki specjalnej osłonie na palce szybkie przygotowanie warzyw jest dużo bezpieczniejsze.

Tarka, duże oczka

			Nr art.	1014410	EAN	
Długość: 31,8 cm	Ciężar: 109 g	Szt./opak. 2	Stary nr art.	–		



Przeznaczona do ścierania warzyw, owoców i serów. Dzięki specjalnej osłonie na palce szybkie przygotowanie tartych produktów jest dużo bezpieczniejsze.

Tarka, małe oczka

			Nr art.	1014412	EAN	
Długość: 31,8 cm	Ciężar: 109 g	Szt./opak. 2	Stary nr art.	–		



Przeznaczona do ścierania warzyw, owoców i serów. Dzięki specjalnej osłonie na palce szybkie przygotowanie tartych produktów jest dużo bezpieczniejsze.

Tarka z pojemnikiem

			Nr art.	1019530	EAN	
Długość: 20 cm	Ciężar: 140 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		



Tarka z pojemnikiem ułatwia przygotowanie tartych serów oraz warzyw. Dzięki pojemnikowi z pokrywką można przechować pozostałe warzywa czy ser.

Krajalnica do jajek

Średnica: **12 cm**Ciężar: **180 g**Szt./opak. **4**Nr art. **1016126**Stary nr art. **-**

EAN



Przeznaczona do krojenia ugotowanych jajek na plastry. Dzięki silikonowym nóżkom narzędzie stabilnie przylega do blatu kuchennego.

Wyciskarka do cytrusów

Średnica: **15 cm**Ciężar: **207 g**Szt./opak. **4**Nr art. **1016125**Stary nr art. **-**

EAN



Wyciskarka do cytrusów wyposażona w zdejmowane sitko. Dziubek ułatwia przelewanie wyciśniętego soku. Łatwa w przechowaniu dzięki specjalnej konstrukcji umożliwiającej złożenie.

Krajalnica do jabłek z miseczką

Średnica: **17 cm**Ciężar: **340 g**Szt./opak. **4**Nr art. **1016132**Stary nr art. **-**

EAN



Umożliwia szybkie i łatwe porcjowanie jabłek. Odcina gniazdo nasienne, dzieląc pozostałą część jabłka na 8 równych porcji. Pomarańczowa silikonowa podkładka gwarantuje stabilizację narzędzia podczas pracy. Po wyjęciu ostrzy miseczka może służyć do przechowania owoców, a po przełożeniu podkładki uzyskujemy zamykany pojemnik do zabrania na piknik, do szkoły lub pracy.

Zestaw 3 noży do smarowania

Długość: **21 cm**Ciężar: **114 g**Szt./opak. **4**Nr art. **1016121**Stary nr art. **-**

EAN



3 różnokolorowe noże do rozsmarowywania dżemów, marmolad czy miodu. Zaokrąglone końcówki ułatwią wybieranie ostatnich porcji ze stoiczka.

Nóż do pizzy

Długość: **26 cm**Ciężar: **67 g**Szt./opak. **6**Nr art. **1019533**Stary nr art. **-**

EAN



Nóż ułatwia porcjowanie pizzy. Ergonomiczna rączka ze specjalnym profilowaniem zabezpiecza palce przed skaleczeniem. Noża można używać również na nieprzywieralnych powłokach.



Suszarka do sałaty

Nr art. **1014433**

EAN

Średnica: **25,3 cm**Ciężar: **536 g**Szt./opak. **2**Stary nr art. **-**

Przeznaczona do suszenia umytej sałaty. Misa wyposażona w silikonowy spód ułatwiający stabilizację narzędzia podczas suszenia. Po zdjęciu pokrywy i wyjęciu koszyka możemy używać misy do podania sałaty.

Łyżki (szczypce) do sałat

Nr art. **1014434**

EAN

Długość: **33 cm**Ciężar: **80 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Łyżki do mieszania i serwowania sałaty. Po połączeniu tworzą wygodne szczypce.

Shaker do sosów i dressingów

Nr art. **1014347**

EAN

Długość: **16 cm**Ciężar: **190 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Do przygotowania, serwowania i przechowywania sosów czy dressingów do sałatek.

Trzepaczka

Nr art. **1014437**

EAN

Długość: **34,1 cm**Ciężar: **48 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Idealna do przygotowania płynnych ciast, np. na naleśniki.

Trzepaczka spiralna

Nr art. **1014438**

EAN

Długość: **34,5 cm**Ciężar: **37 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

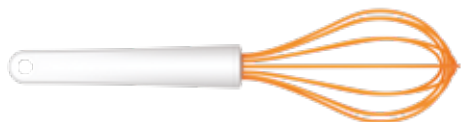
Idealna do przygotowania gładkich sosów i kremów. Nowy design



Trzepaczka z silikonowymi końcówkami

Nr art. **1023613**

EAN

Długość: **29 cm**Ciężar: **77 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Dzięki silikonowym końcówkom pozwala sięgać krawędzi garnka lub patelni, nie rysując ich powierzchni.

Pędzelek silikonowy

Nr art. **1023614**

EAN

Długość: **18,5 cm**Ciężar: **55 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Specjalny gwiazdkowaty kształt włosia lepiej zbiera i przytrzymuje sos.

Szpatułka do ciasta

Nr art. **1023615**

EAN

Długość: **26,5 cm**Ciężar: **72 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Silikonowa szpatułka o asymetrycznej krawędzi ułatwia zbieranie płynnej masy ciasta z kątów naczynia.

Pęseta do ości

Nr art. **1003023**

EAN

Długość: **22,1 cm**Ciężar: **48 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **858185**

Pęseta do wyjmowania ości z ryb. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Ostrzałka do nożyczek Clip-Sharp™

Nr art. **1000812**

EAN

Ciężar: **75 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **859600**

Ostrzałka do nożyczek Fiskars, nie wymaga energii elektrycznej.



Łatwe cięcie w każdym domu



❶ Ostrza

Specjalnie opracowany system szlifu gwarantuje wysoką jakość ostrzy oraz ich długotrwałą ostrość.

❷ Ergonomia

Dokładna kontrola cięcia jest możliwa dzięki opracowaniu kształtu ułatwiającego naturalną pracę dłoni.

❸ Uniwersalność

Wszechstronne nożyczki są przeznaczone do wielu zadań w domu.

❹ Jakość

Nożyczki zostały wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Nożyczki Functional Form



Nożyczki uniwersalne, 24 cm, duże, białe			Nr art. 1020414	EAN	
Długość: 24 cm	Ciężar: 135 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



Nożyczki z długim ostrzem, idealne do cięcia różnych typów materiałów bez nadmiernego wysiłku dzięki regulacji docisku ostrzy. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt.

Nożyczki uniwersalne, 21 cm, białe			Nr art. 1020412	EAN	
Długość: 21 cm	Ciężar: 84 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



Uniwersalne nożyczki do różnych zadań w domu czy biurze. Ostrza wyposażone w mechanizm regulacji docisku. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt.

Nożyczki do papieru, 17 cm, białe			Nr art. 1020413	EAN	
Długość: 17 cm	Ciężar: 40 g	Szt./opak. 10	Stary nr art. -		



Nożyczki do papieru wyposażone w mechanizm regulujący docisk ostrzy.

Nożyczki uniwersalne, 24 cm, duże, czarne			Nr art. 1019198	EAN	
Długość: 24 cm	Ciężar: 135 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



Nożyczki z długim ostrzem, idealne do cięcia różnych typów materiałów bez nadmiernego wysiłku dzięki regulacji docisku ostrzy. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt.

Nożyczki uniwersalne, 21 cm, czarne			Nr art. 1019197	EAN	
Długość: 21 cm	Ciężar: 84 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



Uniwersalne nożyczki do różnych zadań w domu czy biurze. Ostrza wyposażone w mechanizm regulacji docisku. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt.



Nożyczki do papieru, 17 cm, czarne

Nr art. **1020415**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **40 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **-**

Nożyczki do papieru wyposażone w mechanizm regulujący docisk ostrzy.

Nożyce do ryb

Nr art. **1003032**

EAN

Długość: **22 cm**Ciężar: **164 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **859912**

Masywne nożyce ze specjalnie profilowanym ząbkowanym ostrzem ułatwiającym porcjowanie ryb. Ergonomiczne ręczki pokryte powłoką SoftGrip™, odpowiednie dla osób prawo- i leworęcznych. Mechanizm regulacji docisku ostrzy oraz blokada otwierana i zamykana kciukiem.

Nożyce do drobiu

Nr art. **1003033**

EAN

Długość: **25 cm**Ciężar: **200 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **859975**

Masywne nożyce idealne do porcjowania drobiu. Profilowane ostrze, wyposażone w specjalne wgłębienie, ułatwia cięcie kości. Ergonomiczne ręczki pokryte powłoką SoftGrip™, odpowiednie dla osób prawo- i leworęcznych. Mechanizm regulacji docisku ostrzy oraz blokada otwierana i zamykana kciukiem.

Nożyczki kuchenne, wieloczynnościowe

Nr art. **1003034**

EAN

Długość: **22 cm**Ciężar: **101 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **859977**

Lekkie nożyczki kuchenne przeznaczone do wielu zadań. Uchwyt do odkręcania korków od butelek umieszczony w rękojeści. Regulacja docisku ostrzy.



Sztućce Functional Form



Nóż, matowy		Nr art.	1002952	EAN	
	Ciężar: 383 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.		
			856200		5 702268 562003



W opakowaniu 4 szt.

Widelec, matowy		Nr art.	1002953	EAN	
	Ciężar: 213 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.		
			856201		5 702268 562010



W opakowaniu 4 szt.

Łyżka, matowa		Nr art.	1002954	EAN	
	Ciężar: 246 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.		
			856202		5 702268 562027



W opakowaniu 4 szt.

Łyzeczka, matowa		Nr art.	1002955	EAN	
	Ciężar: 112 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.		
			856203		5 702268 562034



W opakowaniu 4 szt.

Zestaw do sałatek, matowy		Nr art.	1002960	EAN	
	Ciężar: 134 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.		
			856222		5 702268 562225



Łyżka i widelec do serwowania sałatek.



Zestaw do serwowania, matowy

Nr art. **1002959**

EAN

Ciężar: **132 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **856220**

Łyżka do nakładania warzyw i łyżka do sosów.



Zestaw sztućców, 16 szt., matowy

Nr art. **1002958**

EAN

Ciężar: **978 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **856216**

Zestaw sztućców dla 4 osób.



Zestaw sztućców, 24 szt., matowy

Nr art. **1002961**

EAN

Ciężar: **1600 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **856224**

Zestaw sztućców dla 6 osób.



Zestaw sztućców, 24 szt., błyszczący

Nr art. **1002949**

EAN

Ciężar: **1600 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **856124**

Zestaw sztućców dla 6 osób.



Noże Edge

Nowoczesne, eleganckie noże z linii Edge zostały wykonane ze stali pokrytej specjalną, udoskonaloną powłoką zapobiegającą przyklejaniu się krojonych produktów do ostrzy. Szeroki wybór noży umożliwia dobranie odpowiedniego zestawu dla każdego użytkownika.





Noże Edge

Ergonomia i wyjątkowy design

1 Ostrza

Wysokiej jakości japońska stal nierdzewna 420 J2 i specjalny szlif ostrza zapewniają ostrość noży.

2 Ergonomia

Ergonomiczny kształt umożliwia różne chwyt dla osób zarówno prawo-, jak i leworęcznych.

3 Jakość

Nieprzywieralna, udoskonalona powłoka PTFE zabezpiecza ostrze, a krojona żywność nie przykleja się do powierzchni noża.

4 Rączka

Wysokiej jakości tworzywo ABS jest łatwe do utrzymania w czystości, komfortowe w użyciu i higieniczne.



Noże Edge



reddot design award
winner 2013

Nóż do skrobania, 8 cm

Nr art. **1003091**

EAN



Długość: **8 cm**

Ciężar: **43 g**

Szt./opak. **5**

Stary nr art. **978301**



Lekki, poręczny nóż z krótkim ostrzem do skrobania i obierania warzyw lub owoców.

Nóż do pomidorów, 13 cm

Nr art. **1003092**

EAN



Długość: **13 cm**

Ciężar: **51 g**

Szt./opak. **5**

Stary nr art. **978304**



Dzięki ząbkowanemu ostrzu nóż z łatwością pokroi warzywa i owoce o śliskiej skórce.

Nóż typu Deba, 12 cm

Nr art. **1003096**

EAN



Długość: **12 cm**

Ciężar: **54 g**

Szt./opak. **5**

Stary nr art. **978326**



Nóż typu Deba sprawdzi się podczas siekania warzyw.

Nóż szefa kuchni, 15 cm

Nr art. **1003095**

EAN



Długość: **15 cm**

Ciężar: **106 g**

Szt./opak. **5**

Stary nr art. **978311**



Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw.

Nóż szefa kuchni, 19 cm

Nr art. **1003094**

EAN



Długość: **19 cm**

Ciężar: **124 g**

Szt./opak. **5**

Stary nr art. **978308**



Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw oraz porcjowanie mięsa czy ryb.



reddot design award
winner 2013

Nóż typu Santoku, 17 cm

Długość: 17 cm

Ciężar: 123 g

Szt./opak. 5

Nr art. 1003097

Stary nr art. 978331

EAN



Nóż typu azjatyckiego świetnie sprawdzi się podczas siekania i porcjowania.

Nóż do chleba, 24 cm

Długość: 24 cm

Ciężar: 114 g

Szt./opak. 5

Nr art. 1003093

Stary nr art. 978305

EAN



Nóż z długim ząbkowanym ostrzem przeznaczony do krojenia różnych rodzajów pieczywa.

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™

Ciężar: 87 g

Szt./opak. 6

Nr art. 1003098

Stary nr art. 978700

EAN



Łatwa w użyciu do wszystkich rodzajów noży Fiskars. Ceramiczna szpulka na ośce gwarantuje idealne ostrzenie noża. Silikonowa podstawa stabilizuje narzędzie podczas pracy. Wygodna w użyciu dla osób prawo- i leworęcznych.

Zestaw 5 noży w bloku

Ciężar: 1614 g

Szt./opak. 4

Nr art. 1003099

Stary nr art. 978791

EAN



Zestaw 5 podstawowych noży kuchennych: nóż do obierania, nóż do pomidorów, nóż do chleba, nóż szefa kuchni 20 cm oraz nóż typu Santoku. Blok umożliwia bezpieczne przechowywanie noży bez ryzyka zniszczenia ostrzy. Możliwość montażu bloku na ścianie.



Informacje techniczne

Noże

Linia	Materiał	Grubość ostrza		Kąt ostrzenia	Twardość	Materiał ręczki	Można myć w zmywarce
Royal	Niemiecka stal nierdzewna	od 1,6 mm	do 2,1 mm	-	55+/-2 HRC	Tworzywo POM	•**
Functional Form+	Japońska stal nierdzewna	od 1,7 mm	do 2,3 mm	30+/-4	53+/-2 HRC	Plastik	•
Functional Form	Japońska stal nierdzewna	od 1,1 mm	do 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Softouch™	•
Edge	Japońska stal nierdzewna	od 1,3 mm	do 2,3 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	ABS Plastik	•*

* Noże Edge pokryte powłoką PTFE. Zaleca się mycie ręczne noży.

** Zaleca się mycie ręczne noży.

Nożyczki

Linia	Można myć w zmywarce	Materiał	Twardość	SoftGrip™	Informacje dodatkowe
Classic	•	Szwedzka stal Sandvik	HRC 57	-	*
Functional Form Kitchen	•	Szwedzka stal Sandvik	HRC 57	•	
Functional Form Black & White	•	Szwedzka stal Sandvik	HRC 57	-	
Cuts+More		Stal nierdzewna	HRC 55	-	Powłoka tytanowa

* Rękojeści wykonane z tworzywa PBT, PP lub ABS. Nożyczki Classic z pomarańczowymi rękojeściami (z wyjątkiem 1005130 i 1003025) mogą być sterylizowane w autoklawie w temperaturze 137°C.

Ostrza wyposażone w mechanizm regulacji docisku.

Podana w katalogu długość dotyczy ostrzy.

Garnki i patelnie

Linia	Można myć w zmywarce	Materiał	Powłoka	Temp. piekarnika	Rodzaj kuchenki
Hard Face	•	Aluminium	Hardtec Superior	max. 150°C	Każdy*
Hard Face Optiheat	•	Aluminium	Hardtec Superior	max. 150°C	Indukcyjna
Hard Face Steel	•	Stal nierdzewna	Hardtec Superior	max. 150°C	Każdy*
Functional Form patelnie	•	Aluminium	Hardtec	max. 150°C	Każdy*
Functional Form garnki	•	Stal nierdzewna		max. 150°C	Każdy*

*Każdy rodzaj kuchenki

Sztućce

Linia	Materiał	Można myć w zmywarce
Functional Form	Japońska stal nierdzewna	•

Użytkowanie i pielęgnacja





Noże

Wszystkie noże Fiskars mają twardość od HRC 52 do HRC 55. Wysoka jakość noży idzie w parze z łatwością ostrzenia, co czyni je idealnymi do codziennego użytku (więcej informacji na ten temat znajdują Państwo w dziale Ostrzenie). Wysokiej jakości stal nierdzewna zapewnia długą żywotność ostrzy, a doskonale wyważenie zwiększa skuteczność cięcia. Rękojeści są formowane wtryskowo bezpośrednio na ostrzach, co niweluje możliwość zagnieżdżenia się bakterii. Wszystkie modele noży mają ergonomicznie zaprojektowane rękojeści. Ponadto wiele modeli posiada osłonę na palce, która zwiększa bezpieczeństwo użytkowania.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Każdy nóż wymaga regularnego ostrzenia. Aby dłużej pozostał ostry, warto pamiętać o krojeniu na miękkim podłożu, np. drewnianej lub plastikowej desce. Krojenie na twardych powierzchniach może spowodować szybsze stępienie ostrza. Prawidłowo użytkowany nóż dłużej zachowa swoje właściwości.

OSTRZENIE

Zawodowi kucharze korzystają ze stalowej ostrzałki przed każdym użyciem noża. W zwykłych domowych kuchniach nie trzeba aż tak często ostrzyć noży. Wystarczy robić to regularnie oraz wtedy, gdy zaistnieje taka potrzeba. Noże marki Fiskars wyprodukowano ze stali o stopniu twardości od HRC 52 do HRC 55, dzięki czemu są idealne do użytku domowego. Im ostrze noża jest twardsze, tym dłużej zachowuje swoje właściwości. Noże firmy Fiskars to przykład doskonałej równowagi między zachowaniem ostrości a koniecznością ostrzenia. Proponujemy Państwu dwa rodzaje ostrzałek: Roll-Sharp™ i ostrzałkę stalową. Użycie ostrzałki stalowej wymaga specjalnej techniki. Całkowity kąt ostrzenia noży marki Fiskars wynosi 30°, co oznacza, że ostrze noża należy naprzemiennie przesunąć po ostrzałce stalowej pod kątem 15° z jednej i drugiej strony, stosując długie, równomierne pociągnięcia. Za pomocą ostrzałki Fiskars Roll-Sharp™

da się ostrzyć szybko i łatwo ostrzyć – wystarczy po umieszczeniu jej na płaskim podłożu przesunąć przez nią ostrze noża kilkakrotnie do tyłu i do przodu. Gdy się używa tej ostrzałki, można mieć pewność, że ostrzenie odbywa się pod właściwym kątem. Bez względu na stosowaną metodę nóż marki Fiskars należy po naostrzeniu spłukać gorącą wodą i osuszyć.

CZYSZCZENIE

Wszystkie noże marki Fiskars można myć w zmywarce, jednak mycie ręczne przedłuża ich żywotność. Gdy noże są myte ręcznie, należy je spłukiwać i od razu osuszać. Ważne jest również, aby nie pozostawiać zaschniętych resztek jedzenia na powierzchniach noża, ponieważ w dłuższym okresie kwasy występujące w pokarmie mogą doprowadzić do jego uszkodzenia. Myjąc noże marki Fiskars w zmywarce, należy zwracać uwagę, aby nie stykały się z innymi przyborami, naczyniami lub sztucami, co może spowodować uszkodzenie ostrza.

PLAMY RDZY

Śladowe ilości rdzy, obecne niekiedy w zmywarkach wszelkich typów, mogą się rozprzestrzeniać w trakcie pracy urządzenia. W przypadku mycia noży Fiskars w zmywarce po zakończeniu cyklu zmywania zaleca się otwarcie jej drzwiczek w celu wypuszczenia pary. Dobrze jest też osuszyć noże suchą szmatką bezpośrednio po zakończeniu pracy zmywarki. Jeśli jednak na nożach pojawiają się plamki rdzy, to można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka do czyszczenia stali.

PRZECHOWYWANIE

Podczas przechowywania w szufladzie ostrza noży przeważnie tępią się na skutek zderzania się z innymi przedmiotami. Aby noże marki Fiskars zachowały ostrość, należy je przechowywać w bloku na noże lub na listwie magnetycznej.

Użytkowanie i pielęgnacja



Nożyczki

Rękojeści wszystkich nożyczek firmy Fiskars są formowane metodą wtryskową bezpośrednio na ostrzach. Zapewnia to maksymalną higienę, ponieważ nie ma w nich szczelin ani otworów, w których mogłyby się gromadzić bakterie. Rękojeści robi się z tworzywa sztucznego, odpornego na uderzenia. Precyzyjnie szlifowane ostrza są wykonane z hartowanej szwedzkiej stali Sandvik o twardości HRC 55 lub HRC 57. Siłę docisku ostrzy można łatwo regulować za pomocą śruby.

PIELĘGNACJA

Rękojeści nożyczek firmy Fiskars z serii Classic wykonane są z tworzywa PBT, które można skutecznie sterylizować promieniami gamma lub w autoklawie. W przypadku użycia autoklawu temperatura procesu nie powinna przekraczać 137°C. Zaleca się regularne ostrzenie nożyczek za pomocą ostrzałki Fiskars Clip-Sharp™.

Większość nożyczek Fiskars można myć w zmywarkach.

PRZECHOWYWANIE

Niektóre nożyczki firmy Fiskars sprzedawane są w opakowaniu minimalizującym możliwość skażenia się nimi w sytuacji, gdy leżą luzem lub w szufladzie. Opakowanie to chroni również nożyczki przed uszkodzeniem i pomaga dłużej utrzymać ich ostrość.

Sztućce

Wszystkie sztućce firmy Fiskars są wykonane ze stali nierdzewnej. Pomimo swej nazwy żadna stal nierdzewna nie jest całkowicie odporna na wpływ czynników zewnętrznych. Stąd mianem „stal nierdzewna” określa się stal odporną na rdzę, której drobinki można łatwo usunąć za pomocą środka do czyszczenia stali.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Nowe sztućce przed pierwszym użyciem należy umyć ręcznie. Aby jak najdłużej zachować dobry wygląd sztućców firmy Fiskars, warto przynajmniej raz w roku wypolerować je odpowiednim środkiem do czyszczenia stali.

CZYSZCZENIE

Najlepszym sposobem na utrzymanie sztućców firmy Fiskars w czystości jest mycie ręczne, co pozwoli zachować ich powierzchnię w dobrym stanie przez wiele lat. Jeśli decydujemy się na mycie w zmywarce, to przed umieszczeniem w niej sztućców zaleca się ich opłukanie, a po umyciu – osuszenie ściereczką. Po zakończeniu pracy zmywarki należy otworzyć drzwiczki w celu wypuszczenia pary.

PLAMY RDZY

Śladowe ilości rdzy są czasami obecne we wszystkich typach zmywarek i mogą się rozchodzić w trakcie pracy urządzenia. Jeśli plamy rdzy pojawiają się na Państwa sztućcach, to można je usunąć przy użyciu odpowiedniego środka do czyszczenia stali.



Naczynia kuchenne

Najlepszy materiał do produkcji patelni stanowi aluminium dzięki swoim właściwościom grzewczym oraz dobremu przekazywaniu ciepła. Patelnie aluminiowe są też lekkie, co dodatkowo gwarantuje komfort pracy. Stal nierdzewna to materiał najwyższej jakości, łatwy w pielęgnacji i czyszczeniu. Wytrzymuje bardzo wysokie temperatury oraz jest odporna na rdzę i kwasy. Jedynie wysokie stężenia soli i bardzo silne kwasy mogą zniszczyć powłokę stali nierdzewnej.

POWŁOKI

Jakość stosowanych powłok odgrywa ogromną rolę, więc staramy się nieprzerwanie pracować nad ich udoskonalaniem. Powłoka PTFE ma właściwości nieprzywieralne, a dodatkowo jest niezwykle wytrzymała. Akcesoria używane do gotowania w naczyniach z nieprzywieralną powłoką powinny być drewniane lub wykonane z tworzywa.

Żadna powłoka nie zawiera kwasu perfluorooktanowego (PFOA).

UŻYTKOWANIE

Przed rozpoczęciem smażenia należy nalać odrobinę oleju lub kilka łyżeczek wody na powierzchnię patelni – nigdy nie wolno podgrzewać pustego naczynia. Gdy olej się rozgrzeje lub wyparuje nalana woda, patelnia będzie odpowiednio rozgrzana do smażenia. Najlepiej smażyć na średnim ogniu, temperatury powyżej 250°C mogą uszkodzić naczynia kuchenne. Nie należy dodawać soli do niezagotowanej wody ani przechowywać żywności w naczyniach pokrytych powłoką. Nie wolno zalewać rozgrzanych naczyń zimną wodą, bo taka różnica temperatur może uszkodzić ich powierzchnię.

CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynia. Produkty ze stali nierdzewnej można myć w zmywarkach, jednak polecamy mycie ręczne, dzięki któremu naczynia dłużej zachowają swoje właściwości.

Notes





Fiskars od 1649 roku wciąż udoskonala produkty i poszerza ofertę. Nasze nożyczki przecięły już miliony metrów materiałów, nasze siekiery rozłupały miliony pieńków, a nasze noże ucięły miliony kromek chleba – wszystko z doskonałym rezultatem.

KUCHNIA | **OGRÓD** | **SZKOŁA I BIURO** | **HOBBY**

BIURO HANDLOWE
ul. Annopol 4A
03-236 Warszawa
tel. 22 310 85 00
www.fiskars.pl

FISKARS®