

The background of the entire page is a high-quality photograph of a kitchen scene. In the foreground, a large, sharp Fiskars kitchen knife with a black handle and a silver blade lies on a dark grey cutting board. The blade has some water droplets on it. Behind the knife, there is a pile of freshly chopped green herbs. In the background, slightly out of focus, is a wooden spoon resting on the same surface. The overall lighting is soft and natural, creating a clean and professional look.

FISKARS®

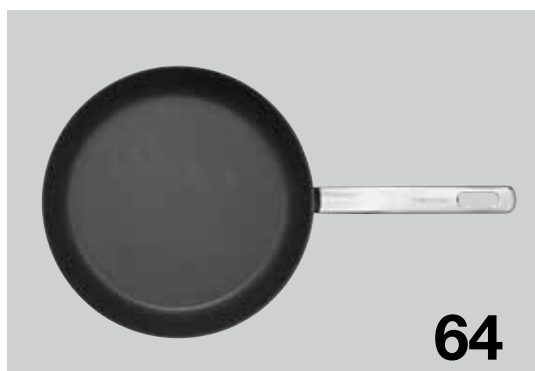
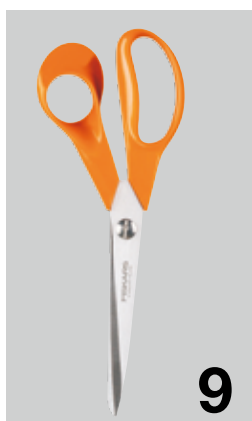
Katalog artykułów kuchennych

2018



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

7 Nożyczki Classic

12 Fiskars Premium

14 Hard Face
Garnki i patelnie

22 Hard Face Steel
Garnki i patelnie

28 Functional Form+
Noże

34 Codzienna harmonia

38 Functional Form
Noże
Akcesoria
Nożyczki
Patelnie
Sztućce

70 Edge
Noże

76 Informacje techniczne

78 Użytkowanie i pielęgnacja

82 Ekspozycja

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**.



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

			Nr art. 1000815	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 3 2 3
Długość: 21 cm	Ciężar: 84 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 859853		



Nożyczki o wszechstronnym zastosowaniu w domu, biurze czy szkole.

Nożyce profesjonalne krawieckie, 24 cm

			Nr art. 1005151	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 6 3 0 6
Długość: 24 cm	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

			Nr art. 1000814	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 0 1 9
Długość: 21 cm	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

			Nr art. 1000819	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 7 4 7 1
Długość: 18 cm	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

			Nr art. 1000816	EAN	 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 9 7 2
Długość: 17 cm	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: **24g**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

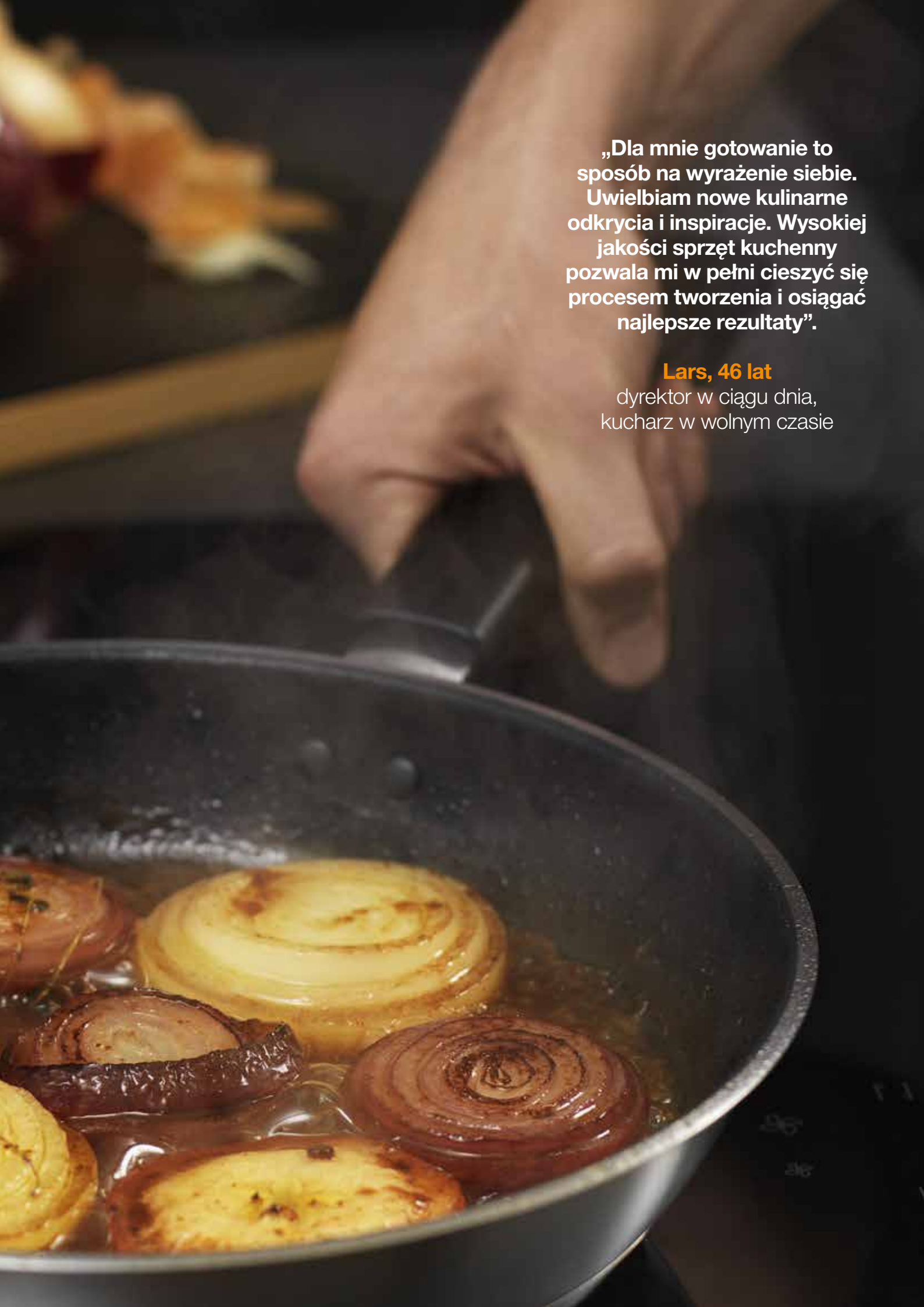
...

**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.

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

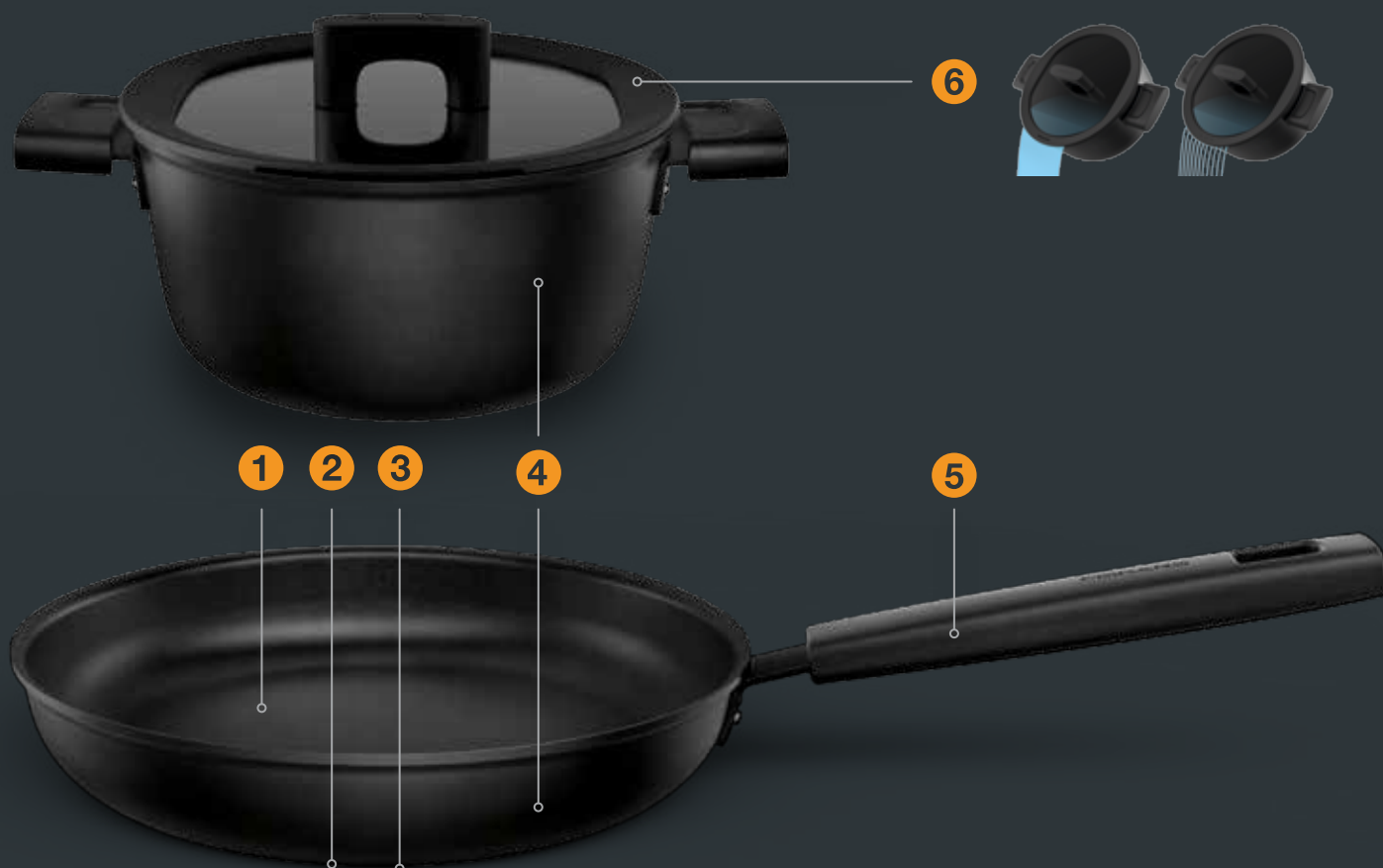
Hard Face



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 ujęcia 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 rączka

Bakelitowa rączka gwarantuje pewny chwyt.

6 Pokrywka

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

7 Do użytku na każdym rodzaju kuchni

8 Produkowane w Finlandii

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

9 Wyjątkowy design

Matowe wykończenie, nowoczesny design.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Garnki Hard Face

Rondel 1,8 l z pokrywką

			Nr art. 1020874	EAN	 6 424002 005155
Średnica: 38,5 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.

Garnek 3,5 l z pokrywką

			Nr art. 1020875	EAN	 6 424002 005162
Średnica: 31 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	 6 424002 005179
Średnica: 30 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	 6 424002 005100
Średnica: 20 cm	Ciężar: 866 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia 24 cm

			Nr art. 1020870	EAN	 6 424002 005117
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.

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 cmNr art. **1020895**Średnica: **26 cm**Ciężar: **2146 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -

EAN



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

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 24 cmNr art. **1020879**Średnica: **24 cm**Ciężar: **1876 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 26 cmNr art. **1020890**Średnica: **26 cm**Ciężar: **2146 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 28 cmNr art. **1020891**Średnica: **28 cm**Ciężar: **2440 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Do użycia na każdym rodzaju kuchenki.

Patelnia do naleśników 22 cmNr art. **1020877**Średnica: **22 cm**Ciężar: **830 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



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

Patelnia do placków 27 cmNr art. **1025571**

EAN



6 424002 008200

Średnica: **27 cm**Ciężar: **1311**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

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

Wok 28 cmNr art. **1020892**

EAN



6 424002 005230

Średnica: **26 cm**Ciężar: **1618 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



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 nieprzywierała powłoka typu Hardtec Superior gwarantuje najlepsze rezultaty.

2 3-warstwowe dno

Wewnętrzna warstwa aluminiowa zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła.

3 Wytrzymałość

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

4 Bezpieczne ręczki

Bakelitowe ręczki nie nagrywają się i są komfortowe w użyciu.

5 Szklana pokrywa 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 rączek.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in
Finland

Hard Face Steel

Rondel 1,8 l z pokrywką

Nr art. **1025230**

EAN

Średnica: **20 cm**Ciężar: **1334 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość



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. -

Nowość



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. -

Nowość



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. -

Nowość



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. -

Nowość



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 szefa kuchni 26 cm/2,8 l z pokrywkąNr art. **1025251**

EAN

Średnica: **26 cm**Ciężar: **2440 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

Wysokiej jakości patelnia szefa kuchni 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. Patelnia szefa ma wysokie brzegi oraz pokrywkę ze szkła z wbudowanym systemem odcędzania. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.



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	
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	
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	
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. Doskonale również jako nóż śniadaniowy.

Nóż szefa kuchni, 12 cm			Nr art. 1016013	EAN	
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	
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 cmNr art. **1016007**

EAN

Długość: **19 cm**Ciężar: **258 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



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

Nóż do chleba, 24 cmNr art. **1016001**

EAN

Długość: **24 cm**Ciężar: **259 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



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

Nóż szefa kuchni, 17 cm, typ azjatyckiNr art. **1015999**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **252 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



Nóż typu azjatyckiego, świetny do siekania i porcjowania.

Widelec do mięsaNr art. **1016002**

EAN

Długość: **26 cm**Ciężar: **200 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



Pomocny przy serwowaniu np. pieczeni.

Zestaw 5 noży w blokuNr art. **1016004**

EAN

Ciężar: **2526 g**Szt./opak. **2**

Stary nr art. -



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 nożytek kuchennych.

Akcesoria Functional Form+

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™

Nr art. **1019217**

EAN



6 424002 003922

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



6 424002 003939

Długość: **39 cm**Ciężar: **442 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



Listwa magnetyczna umożliwia bezpieczne przechowywanie noży.

A close-up photograph of a person's hand, wearing a light-colored knitted sleeve, holding two large black salad spoons. The hand is positioned over a white bowl filled with a fresh salad. The salad contains green leafy vegetables, sliced red tomatoes, and pieces of grilled chicken. In the background, a wooden cutting board with more sliced tomatoes is visible. The lighting is soft and natural, creating a warm and inviting atmosphere.

„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 przechowywaniu**, 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



Linia produktów charakteryzująca się niezwykłą ergonomią i funkcjonalnością. W jej skład wchodzi: wykonane z wysokiej jakości stali nowoczesne noże, poręczne akcesoria do różnych zadań kuchennych, nożyczki z ergonomicznymi rączkami oraz patelnie idealnie dopasowane do każdego rodzaju kuchni.



Noże s. 40

Patelnie s. 62

Akcesoria kuchenne s. 47

Sztućce s. 67

Nożyczki s. 58

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, 17 cm, typ azjatyckiNr 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 cmNr art. **1014210**Długość: **23 cm**Ciężar: **109 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102614**

EAN



6 424001 026144



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

Nóż do mięsa, 24 cmNr art. **1014193**Długość: **24 cm**Ciężar: **88 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102620**

EAN



6 424001 026205



Długie ostrze idealnie sprawdzi się podczas porcjowania różnych rodzajów mięsa.

Nóż kuchenny, uniwersalny, 20 cmNr art. **1014204**Długość: **20 cm**Ciężar: **85 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102617**

EAN



6 424001 026175



Nóż o wszechstronnym zastosowaniu.

Nóż do filetowania, 20 cmNr art. **1014200**Długość: **20 cm**Ciężar: **70 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102619**

EAN



6 424001 026199



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

Nóż do szynki i łososia, 26 cmNr art. **1014202**Długość: **26 cm**Ciężar: **88 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **102621**

EAN



6 424001 026212



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

Widelec do mięsaNr art. **1014192**

EAN

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

Widelec do mięsa.

Ostrzałka stalowaNr 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, blackNr art. **1014279**

EAN

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

Zestaw 3 noży z ząbkowanym ostrzem.

Zestaw noży do obierania, blackNr art. **1014276**

EAN

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

Zestaw 3 noży o uniwersalnym zastosowaniu.

Zestaw noży kuchennych, blackNr 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., blackNr 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., orangeNr 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, whiteNr art. **1015988**

EAN

Ciężar: **123 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



Zestaw 3 noży z ząbkowanym ostrzem.

Zestaw 5 noży w blokuNr 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, czarnyNr 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, białyNr art. **1014209**

EAN

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

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 blokuNr art. **1018781**

EAN

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

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, pustyNr art. **1014228**

EAN

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

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 brzoazowego 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		



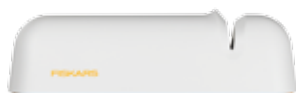
Deska z drewna brzoazowego z 3 wymiennymi plastikowymi nakładkami umożliwiającymi szybką zmianę deski w zależności od krojonych produktów.

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

Skrobaczka do warzyw			Nr 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 głowicą			Nr 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”.

Skrobaczka z ruchomym ostrzem			Nr art. 1019534	EAN	
Długość: 18 cm	Ciężar: 59 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



Do obierania warzyw i owoców.

Obierak do warzyw			Nr 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 twardego			Nr 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 miękkiego

Nr art. **1016128**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **38 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



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

Nóż do sera

Nr art. **1015987**

EAN

Długość: **24 mm**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**

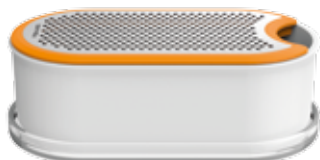
Stary nr art. -



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.

Szpatuła

			Nr art. 1014447	EAN	
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.

Szpatuła

			Nr art. 1023612	EAN	
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.

Łyżka

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



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

Łyżka

			Nr art. 1023611	EAN	
Długość: 36,5 cm	Ciężar: 78 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		



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

Łyżka do makaronu

Nr art. **1019532**

EAN

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.

Krajalnica do jajek

Nr art. **1016126**

EAN

Średnica: **12 cm**Ciężar: **180 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



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

Wyciskarka do cytrusów

Nr art. **1016125**

EAN

Średnica: **15 cm**Ciężar: **207 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



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

Nr art. **1016132**

EAN

Średnica: **17 cm**Ciężar: **340 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



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

Nr art. **1016121**

EAN

Długość: **21 cm**Ciężar: **114 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



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

Nóż do pizzy

Nr art. **1019533**

EAN

Długość: **26 cm**Ciężar: **67 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



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.

Praska do czosnku

Nr art. **1014349**

EAN

Długość: **18,1 cm**Ciężar: **105 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



Praska pozwala szybko i łatwo zgnieść nawet duże ząbki czosnku.

TrzepaczkaNr art. **1014437**

EAN

Długość: **34,1 cm**Ciężar: **48 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

6 424002 001010



Idealna do przygotowania półpłynnych ciast,
np. na naleśniki.

Trzepaczka spiralnaNr art. **1014438**

EAN

Długość: **34,5 cm**Ciężar: **37 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

6 424002 001027



Idealna do przygotowania gładkich sosów
i kremów.

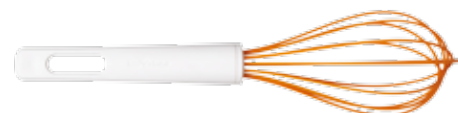
Trzepaczka z silikonowymi końcówkamiNr art. **1023613**

EAN

Długość: **29 cm**Ciężar: **77 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

6 424002 005773



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

Pędzelek silikonowyNr art. **1023614**

EAN

Długość: **18,5 cm**Ciężar: **55 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

6 424002 005780



Specjalny gwiazdkowy kształt włosia lepiej zbiera
i przytrzymuje sos.

Szpatułka do ciastaNr art. **1023615**

EAN

Długość: **26,5 cm**Ciężar: **72 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

6 424002 005797



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

Pokrywka ochronna

Nr art. **1014348**

EAN

Średnica: **40,2 cm**Ciężar: **200 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



Zabezpiecza przed pryskającym olejem.
Nadaje się do każdej patelni.

Durszlak

Nr art. **1014345**

EAN

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.

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.

Szczypce

Nr art. **1002986**

EAN

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.

Wałek do ciasta

Nr art. **1003021**

EAN

Długość: **31 cm**Ciężar: **394 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **858174**

Metalowy wałek pokryty nieprzywieralną
powłoką ułatwiającą wałkowanie lepkiego ciasta.
Ergonomiczne uchwyty zapewniają komfort
użytkowania.

Ostrzałka do nożyczek Clip-Sharp™Nr art. **1000812**Ciężar: **75 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **859600**

EAN



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.

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. **10**

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, czarneNr 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 rybNr 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 drobiuNr 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, wieloczynnościoweNr 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.



Functional Form

Patelnie idealnie dopasowane



1 Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni gazowych

Grube, aluminiowe dno równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni patelni, a wysokiej jakości nieprzywieralna powłoka Hardtec ułatwia przygotowanie potraw. Rączka wykonana ze stali nierdzewnej nie ulegnie zniszczeniu podczas kontaktu z ogniem.

2 Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni indukcyjnych

Spód z magnetycznej stali nierdzewnej nagrzewa się równomiernie i szybko, a wysokiej jakości nieprzywieralna powłoka Hardtec ułatwia przygotowanie potraw. Rączka wykonana ze stali nierdzewnej.

3 Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni elektrycznych

Patelnia jest wykonana z lekkiego aluminium, które usprawnia nagrzewanie, a wysokiej jakości nieprzywieralna powłoka Hardtec ułatwia przygotowanie potraw. Bakelitowa rączka nie nagrzewa się, co gwarantuje komfort pracy.

4 Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni ceramicznych

Energochłonny spód nagrzewa się o 50% szybciej, a wysokiej jakości nieprzywieralna powłoka Hardtec ułatwia przygotowanie potraw. Dodatkowo patelnię wyposażono w bakelitową rączkę, która się nie nagrzewa.

Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni ceramicznych

Patelnia 24 cm, do kuchenek ceramicznych			Nr art.	1015336	EAN	6 424002 001300
Średnica: 24 cm	Ciężar: 800 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni ceramicznych.

Patelnia 26 cm, do kuchenek ceramicznych			Nr art.	1015332	EAN	6 424002 001270
Średnica: 26 cm	Ciężar: 1010 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni ceramicznych.

Patelnia 28 cm, do kuchenek ceramicznych			Nr art.	1015319	EAN	6 424002 001249
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1100 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni ceramicznych.

Patelnia szefa kuchni 26 cm, do kuchenek ceramicznych			Nr art.	1015324	EAN	6 424002 001201
Średnica: 26 cm	Ciężar: 1500 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni ceramicznych.



Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni indukcyjnych

Patelnia 24 cm, do kuchenek indukcyjnych			Nr art.	1015334	EAN	6 424 002 001287
Średnica: 24 cm	Ciężar: 800 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni indukcyjnych.

Patelnia 26 cm, do kuchenek indukcyjnych			Nr art.	1015330	EAN	6 424 002 001256
Średnica: 26 cm	Ciężar: 940 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni indukcyjnych.

Patelnia 28 cm, do kuchenek indukcyjnych			Nr art.	1015317	EAN	6 424 002 001225
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1080 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni indukcyjnych.

Patelnia szefa kuchni 26 cm, do kuchenek indukcyjnych			Nr art.	1015322	EAN	6 424 002 001188
Średnica: 26 cm	Ciężar: 1460 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	-		



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni indukcyjnych.



Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni gazowych

Patelnia 24 cm, do kuchenek gazowych

Nr art. **1015335**

EAN



6 424 002 001294

Średnica: **24 cm**Ciężar: **700 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni gazowych.

Patelnia 26 cm, do kuchenek gazowych

Nr art. **1015331**

EAN



6 424 002 001263

Średnica: **26 cm**Ciężar: **1010 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni gazowych.

Patelnia 28 cm, do kuchenek gazowych

Nr art. **1015318**

EAN



6 424 002 001232

Średnica: **28 cm**Ciężar: **1100 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni gazowych.

Patelnia szefa kuchni 26 cm, do kuchenek gazowych

Nr art. **1015323**

EAN



6 424 002 001195

Średnica: **26 cm**Ciężar: **1500 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni gazowych.



Patelnie Functional Form

idealnie dopasowane do kuchni elektrycznych

Patelnia 24 cm, do kuchenek elektrycznych

Nr art. **1015338**

EAN

Średnica: **24 cm**Ciężar: **820 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni elektrycznych.

Patelnia 26 cm, do kuchenek elektrycznych

Nr art. **1015320**

EAN

Średnica: **26 cm**Ciężar: **960 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni elektrycznych.

Patelnia 28 cm, do kuchenek elektrycznych

Nr art. **1015337**

EAN

Średnica: **28 cm**Ciężar: **1130 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni elektrycznych.

Patelnia szefa kuchni 26 cm, do kuchenek elektrycznych

Nr art. **1015321**

EAN

Średnica: **26 cm**Ciężar: **1460 g**Szt./opak. **4**

Stary nr art. -



Patelnia idealnie dopasowana do kuchni elektrycznych.



Sztućce Functional Form

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



W opakowaniu 4 szt.

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



W opakowaniu 4 szt.

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



W opakowaniu 4 szt.

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



W opakowaniu 4 szt.

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



Łyżka i widelec do serwowania sałatek.

Zestaw do serwowania, matowyNr art. **1002959**

EAN

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

5 702268 562201



Łyżka do nakładania warzyw i łyżka do sosów.

Zestaw sztućców, 16 szt., matowyNr art. **1002958**

EAN

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

5 702268 562164



Zestaw sztućców dla 4 osób.

Zestaw sztućców, 24 szt., matowyNr art. **1002961**

EAN

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

5 702268 562249



Zestaw sztućców dla 6 osób.

Zestaw sztućców, 24 szt., błyszczącyNr art. **1002949**

EAN

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

5 702268 561242



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

Nóż do skrobania, 8 cm

			Nr art. 1003091	EAN	 6 424009 783018
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	 6 424009 783049
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	 6 424009 783261
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	 6 424009 783117
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	 6 424009 783087
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.

Nóż typu Santoku, 17 cm

Nr art. **1003097**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **123 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **978331**

Nóż typu azjatyckiego świetnie sprawdzi się podczas siekania i porcjowania.

Nóż do chleba, 24 cm

Nr art. **1003093**

EAN

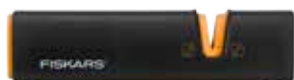
Długość: **24 cm**Ciężar: **114 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **978305**

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

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™

Nr art. **1003098**

EAN

Ciężar: **87 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **978700**

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

Nr art. **1003099**

EAN

Ciężar: **1614 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **978791**

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.



FISKARS® EDGE
Easy care coating - Stainless Steel

Informacje techniczne

Noże

Linia	Materiał	Grubość ostrza		Kąt ostrzenia	Twardość	Materiał ręczki	Można myć w zmywarce
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.

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 idealnie dopasowana do kuchni ceramicznych	•	Aluminium	Hardtec	max. 150°C	Ceramiczna
Functional Form idealnie dopasowana do kuchni indukcyjnych	•	Stal nierdzewna	Hardtec	max. 150°C	Indukcyjna
Functional Form idealnie dopasowana do kuchni gazowych	•	Aluminium	Hardtec	max. 150°C	Gazowa
Functional Form idealnie dopasowana do kuchni elektrycznych	•	Stal nierdzewna	Hardtec	max. 150°C	Elektryczna

*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 palec, 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 zderzenia 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 optukanie, 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.



Stojak UNI AGD
200x79x40 cm



Stojak UNI MC
200x79x40 cm





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