



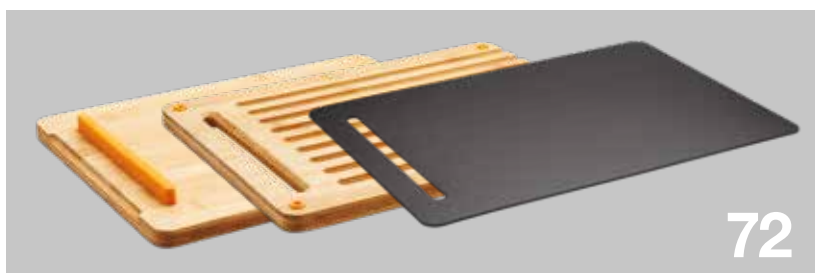
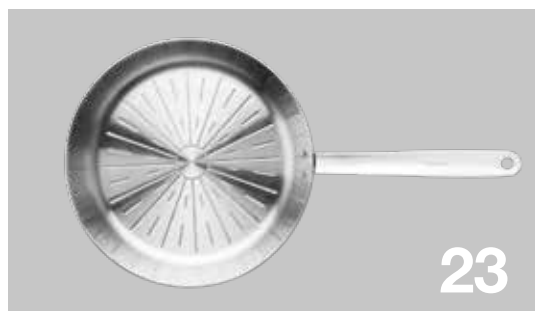
FISKARS®

Katalog artykułów kuchennych 2021



Od ponad 370 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 Technologie i materiały

8 Właściwości powłok

11 Cechy patelni

12 Cechy noży

20 All Steel pure

Patelnie

24 Hard Face

Garnki i patelnie

31 Hard Face Steel

Garnki i patelnie

34 Royal

Noże

40 Edge

Noże

46 Hard Edge

Noże

52 Nożyczki Classic

60 Functional Form

Patelnie i garnki

Noże

Akcesoria

Nożyczki

Sztućce

88 Informacje techniczne

89 Użytkowanie i pielęgnacja

Fińska marka z ponad 370-letnią tradycją



1649 Założenie huty stali w wiosce Fiskars

1832 Powstaje pierwsza w Finlandii fabryka sztućców. Asortyment produkowanych wyrobów, oprócz noży, powiększa się o widelce i nożyczki

1883 Fiskars staje się spółką z ograniczoną odpowiedzialnością

1929 Fiskars wprowadza w życie plany restrukturyzacji spółki w celu rozpoczęcia masowej produkcji

1956 Fiskars stale udoskonala swoją ofertę naczyń kuchennych

Wszystkie naczynia produkowane są w miejscowości Sorsakoski w centralnej Finlandii. Fabryka była nie tylko częścią lokalnej społeczności, lecz także całego regionu Leppävirta już od 1891 roku. Początkowo wyrabiano w niej naczynia Hackaman, później zaczęła funkcjonować jako fabryka Fiskars. Naczynia Fiskars wytwarzane są z materiałów najwyższej jakości i mają ponadczasowy design. Łączą w sobie innowację i skandynawskie rzemiosło.



Technologie i materiały

Naczynia Fiskars – materiały

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna to doskonały materiał do produkcji naczyń, przeznaczony do wszystkich rodzajów gotowania. Ze względu na swoje naturalne właściwości stal nierdzewna jest niezwykle wytrzymała, higieniczna i łatwa w utrzymaniu. Materiał ten ceniony jest za swój naturalnie atrakcyjny wygląd i odporność na bardzo wysokie temperatury. Wszystkie naczynia kuchenne Fiskars wykonane ze stali nierdzewnej zawierają warstwę aluminium, która poprawia przewodność cieplną. Naczynia Fiskars przeznaczone są do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym na płytach indukcyjnych. Linie naczyń ze stali nierdzewnej Fiskars to All Steel pure i Hard Face Steel.

Aluminium

Aluminium ma bardzo dobrą przewodność cieplną, dzięki czemu w naturalny sposób zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła na dno i boki naczynia, co przyspiesza przygotowywanie potraw i oszczędza energię. Naczynia z aluminium są lekkie i doskonałe do codziennego gotowania. Przeznaczone są do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym na płytach indukcyjnych. Linie naczyń aluminiowych Fiskars to Functional Form i Hard Face.

Technologie używane w naszych produktach

Technologie	Energy Base	OPTIHEAT™	3-warstwowe dno	LZR-EDGE™
Piktogramy				
Opisy	Technologia Energy Base sprawdza się na wszystkich rodzajach kuchenek, ale w przypadku płyty ceramicznej korzyści są największe. Dzięki zastosowanym materiałom dno naczynia nagrzewa się do 50% szybciej. W ten sposób oszczędzamy nawet 30% normalnie zużywanej energii. Technologia stosowana we wszystkich aluminiowych naczyniach Fiskars.	Technologia OPTIHEAT™ zabezpiecza patelnię używaną na płycie indukcyjnej przed jej przegrzaniem – dodatkowa płytka umieszczona w dnie blokuje procesy magnetyczne, gdy temperatura przekroczy 230°C. Technologia OPTIHEAT™ aktywuje się tylko na płycie indukcyjnej, ale można ją stosować także na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.	Wysokiej jakości 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprzodza ciepło. Warstwy z grubego aluminium zostały umieszczone pomiędzy warstwami wysokiej jakości stali nierdzewnej. Technologia używana we wszystkich naczyniach ze stali nierdzewnej Fiskars.	Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ na krawędzi tnącej nóż jest w stanie zachować ostrość 4-krotnie dłużej niż standardowe noże.
Linie produktów	Hard Face, Functional Form	Hard Face OPTIHEAT™	All Steel pure, Hard Face Steel, Functional Form	Hard Edge
Idealne na	płytę ceramiczną, również na wszystkie rodzaje kuchenek	płytę indukcyjną, również na wszystkie rodzaje kuchenek	wszystkie rodzaje kuchenek	



Właściwości powłok

W naczyniach kuchennych, zwłaszcza patelniach, stosuje się powłoki nieprzywierające. Dzięki temu smażone, pieczone czy gotowane potrawy nie przywierają do dna, a patelnię jest łatwiej utrzymać w czystości. Produkty aluminiowe zawsze posiadają powłokę, stalowe zaś – tylko wtedy, gdy warstwa ochronna przed przywieraniem potraw jest niezbędna.

Istnieją różnice w jakości i właściwościach powłok. Powłoki PTFE w naczyniach Fiskars składają się z 2–4 warstw, przy czym powłoka 4-warstwowa jest niezwykle wytrzymała i odporna na zarysowania. Grubość i liczba warstw odpowiada trwałości i wytrzymałości naczynia. Wyjątkowa trwałość na długie lata zależy ostatecznie od jakości i sposobu obróbki powłoki. Wszystkie powłoki Fiskars są wolne od szkodliwych substancji typu PFAS (PFOA i PFOS).

Do mieszania potraw należy używać drewnianych, silikonowych lub plastikowych akcesoriów kuchennych, które nie uszkodzą powierzchni nieprzywieralnej i znacznie wydłużą żywotność naczynia.

Pomimo że powłoki są odporne na wysokie temperatury, mieszanki tworzyw sztucznych (PTFE) stają się bardziej miękkie i wrażliwe na bardzo gorącej patelni, w temperaturze powyżej 240°C.

Powłoki stosowane w naszych produktach

Powłoki	Hardtec™	Hardtec Superior+™
Piktogramy		
Opisy	2-warstwowa powłoka PTFE	4-warstwowa powłoka PTFE
Linie produktów	Functional Form	Hard Face, Hard Face Steel Hard Face Optiheat™
Bez PFAS	✓	✓
Wytrzymałość	Bardzo trwała, nieprzywierająca powłoka. Wszystkie naczynia pokryte PTFE można poddać recyklingowi, gdy powłoka straci swoje najlepsze właściwości.	Wyjątkowo trwała, odporna na zarysowania i ścieranie nieprzywieralna powłoka. Wszystkie naczynia pokryte PTFE można poddać recyklingowi, gdy powłoka straci swoje najlepsze właściwości.
Cechy	Wrażliwa na temperatury powyżej 240°C. Łatwa do czyszczenia.	Wrażliwa na temperatury powyżej 240°C. Łatwa do czyszczenia.
Maks. temperatura smażenia °C	240°C	240°C
Można myć w zmywarce	✓	✓

CYKL ŻYCIA PRODUKTU

❶ Nowe produkty przekazywane są do punktów sprzedaży.

❷ Zużyte naczynia można oddać do specjalnie wyznaczonych miejsc.

❸ Następnie zużyte produkty transportowane są do specjalistycznego zakładu przetwarzania.

❹ Odzyskane surowce przetwarzane są na nowe komponenty i z powrotem wracają do fabryki producenta.

❺ Wysokiej jakości naczynia kuchenne Fiskars produkowane są w historycznej fabryce Sorsakoski, w środkowej Finlandii, przy użyciu nowoczesnych i ekologicznych technologii.



Naczynia kuchenne firmy Fiskars wykonane są w 70% z materiałów, które są surowcami wtórnymi. Do produkcji naczyń używamy wysokiej jakości stali nierdzewnej, która jest w 85% **poddawana recyklingowi**. Jednocześnie dążymy do wykorzystywania w naszych naczyniach materiałów w pełni pochodzących z recyklingu.

Nowa linia naczyń kuchennych **Fiskars All Steel pure osiąga wyjątkowo wysoki poziom recyklingu wynoszący 90%**.

Jesteśmy bardzo dumni z wysokiego stopnia recyklingu i zamierzamy w przyszłości dalej podążać tą obraną drogą z innymi liniami produktów.

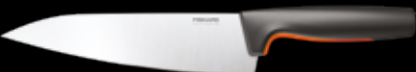
70% materiałów pochodzi z recyklingu

Cechy naszych patelni

Linie produktów	Cechy	Powłoka nie- przywierająca	Łatwość czyszczenia (wewnątrz)	Wytrzyma- łość dna	Można myć w zmy- warce	Zastoso- wanie	Przeznacze- nie	Można używać w piekar- niku > 150°C	Maks. tempe- ratura smażenia °C
All Steel pure 	Wytrzymała, nawet przy wysokich temperaturach	–	Wysoka	Najwyższa	✓	Steki	Dla entuz- jastów gotowania	✓	270°C
Hard Face 	Wyjątkowo trwała, nieprzywieralna powłoka, do codziennego gotowania	HARDTEC SUPERIOR+™	Najwyższa	Wyższa	✓	Uniwer- salne	Do codzien- nego użytku	–	240°C
Hard Face Steel 	Wyjątkowo trwała, nieprzywieralna powłoka, do codziennego gotowania	HARDTEC SUPERIOR+™	Najwyższa	Najwyższa	✓	Uniwer- salne	Do codzien- nego użytku	–	240°C
Functional Form 	Funkcjonalny design, do codziennego użytku	HARDTEC™	Najwyższa	Wysoka	✓	Ryby, jajka, warzywa	Do codzien- nego użytku	–	240°C

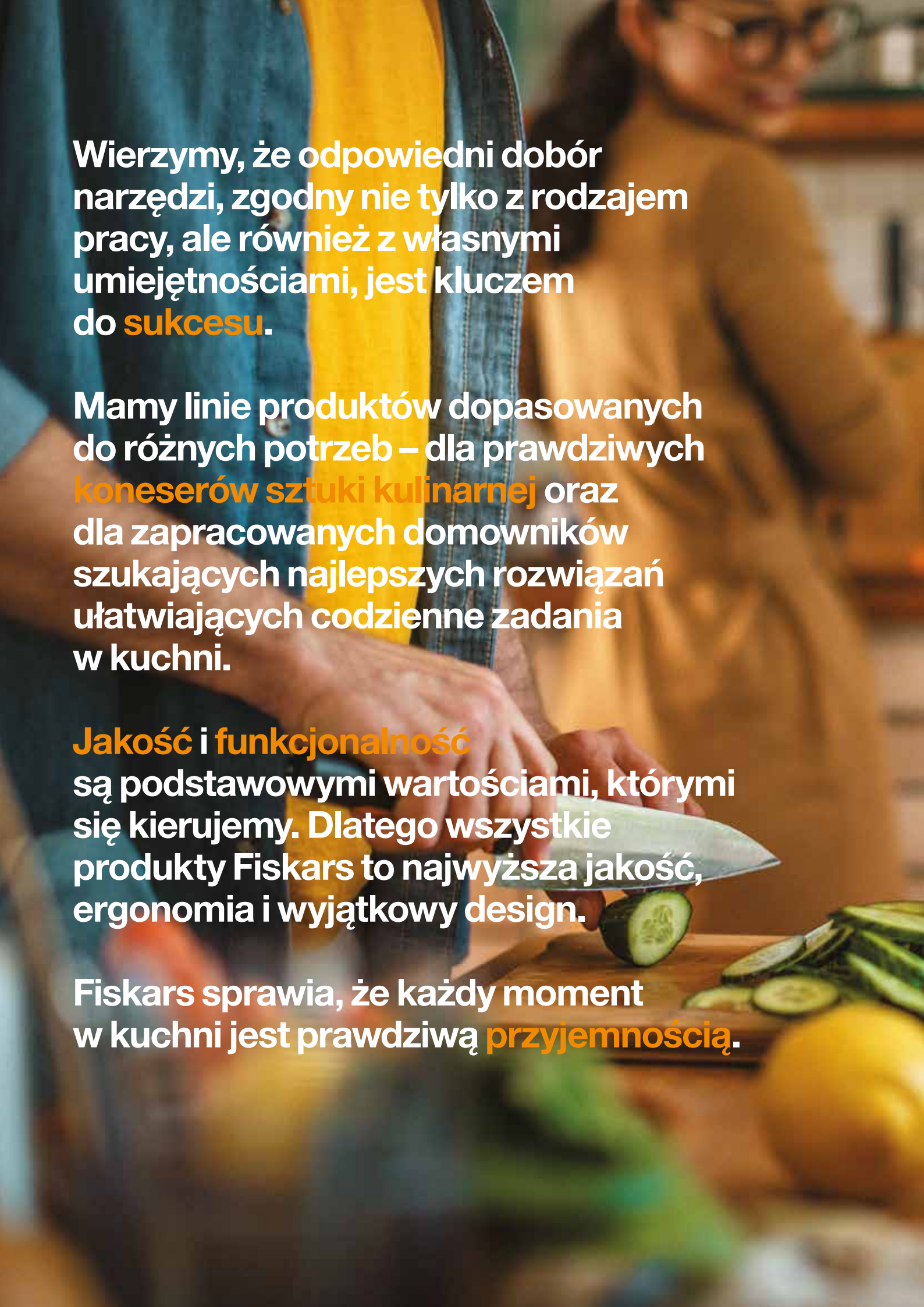
Cechy naszych

Noże

Linie produktów	Zalety	Cechy	Materiał na rękojeści
Royal 	Ciężki, do wydajnego krojenia	Mocny i solidny	Niemiecka stal nierdzewna i tworzywo
Edge 	Nowoczesny design, nieprzywieralna powłoka na ostrzu	Powłoka zapobiegająca przywieraniu krojonej żywności	Tworzywo (ABS)
Hard Edge 	Dłużej zachowuje ostrość podczas codziennego użytkowania	Ostry i wytrzymały	Tworzywo z powłoką SoftGrip™ (połączenie TPV i PP)
Functional Form 	Funkcjonalne wzornictwo, doskonały do codziennego użytku	Bezpieczny	Tworzywo z powłoką SoftGrip™ (połączenie TPV i PP)

noży

Ostrze	Stopień ostrości	Można myć w zmywarce	Kąt ostrzenia i zalecenia dot. ostrzenia	Przeznaczenie	Bezpieczeństwo
Niemiecka stal nierdzewna	Wyższy	✓	30+/-4 ostrzałka stalowa lub RollSharp	Dla entuzjastów gotowania	**
Japońska stal nierdzewna + powłoka PTFE	Wysoki	✓	30+/-4 ostrzałka stalowa lub RollSharp	Do codziennego użytku	*
Japońska stal nierdzewna	LZR EDGE™ – dłużej ostry	✓	26+/-2 ostrzałka stalowa lub RollSharp	Dla entuzjastów gotowania, do codziennego użytku	***
Japońska stal nierdzewna	Wysoki	✓	26+/-2 ostrzałka stalowa lub RollSharp	Do codziennego użytku	***



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**.

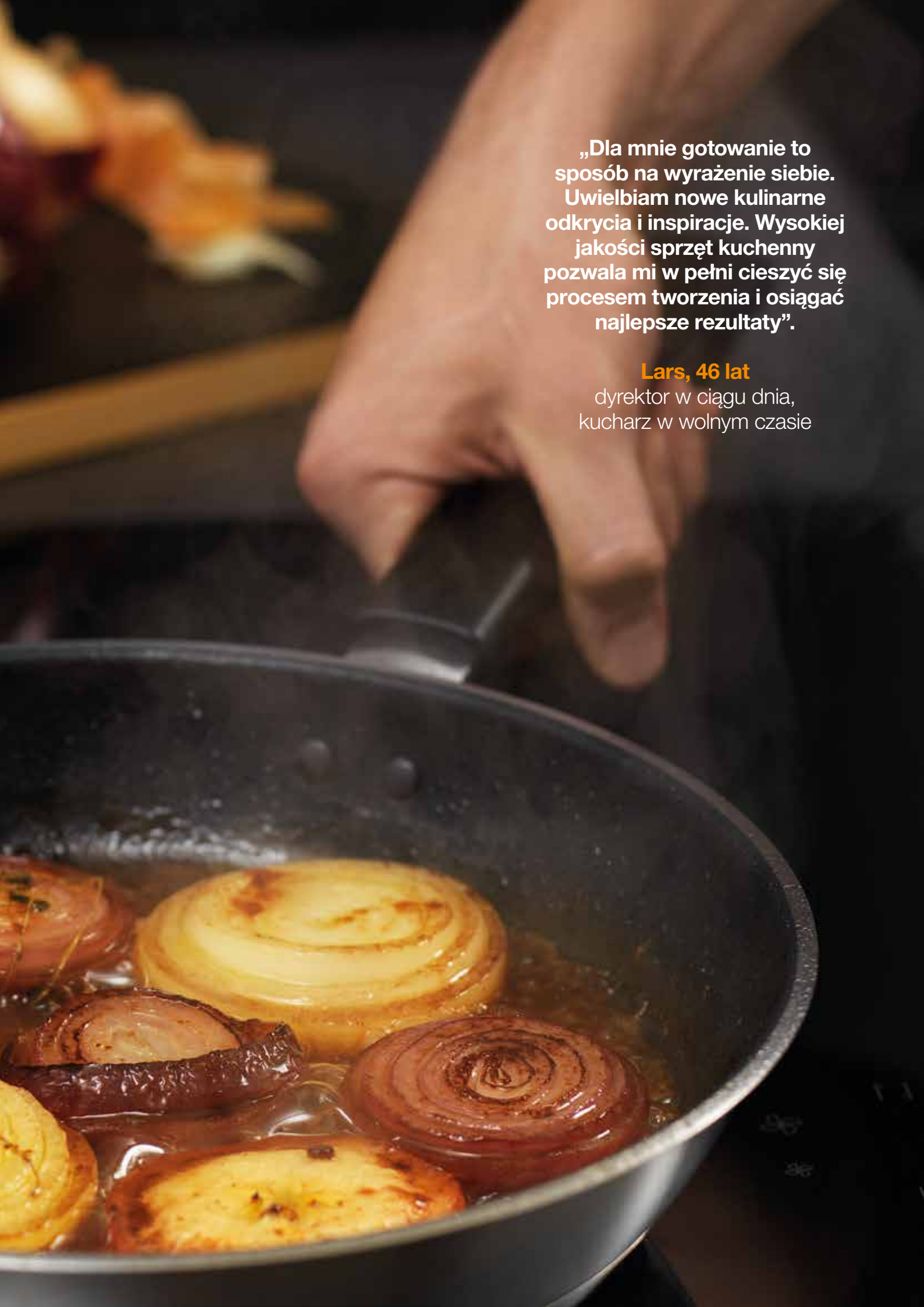


We be
the world
to sh

believe
d is yours
ape.

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

**All Steel pure -
nowa linia naczyń pure
ze stali nierdzewnej, bez
powłoki i bez tworzywa**





Nowa, wyjątkowa linia produktów All Steel pure, wytwarzana zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju*, to świadomy wybór konsumentów dbających o środowisko.

Niezwykle funkcjonalna, trwała i elegancka linia nowej generacji naczyń bez powłoki łączy w sobie ekologię i wydajność.

Patelnie Fiskars All Steel pure bez powłoki można używać w wysokich temperaturach i wstawiać do piekarnika. Idealnie nadają się do zrumienienia potrawy. Aby uniknąć przypalenia i przywierania potraw do dna, należy kontrolować temperaturę smażenia.

Patelnie ze stali nierdzewnej bez powłoki zarumienią potrawy w znacznie niższych temperaturach niż patelnie powlekane. Brak warstwy ochronnej sprawia, że są niezwykle trwałe, a ich żywotność ekstremalnie długa.

*Wyprodukowano w 90% z materiałów pochodzących z recyklingu, produkt łatwy do recyklingu.

All Steel pure



1 Wytrzymałość

Wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej 18/10. Można używać metalowych akcesoriów.

2 Bezpieczna rączka

Rączki wykonane są ze stali nierdzewnej, można bezpiecznie używać ich w piekarniku.

3 Specjalne żłobienia

Dno żłobione w specjalne rowki ułatwia równomierne rozprowadzanie tłuszczu na patelni.

4 3-warstwowe dno

Grube 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło.

5 Zaokrąglone ranty

Wzmocnione, zaokrąglone ranty zwiększają trwałość i odporność patelni na uszkodzenia.

6 Szlifowanie

Matowa wewnętrzna powierzchnia szlifowana w tradycyjny sposób.

7 Wyprodukowano w Finlandii

Wszystkie patelnie stalowe produkowane są w fabryce Sorsakoski w środkowej Finlandii.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in Finland

Patelnie All Steel pure

Patelnia 24 cm

				Nr art.	1057594	EAN	
	Średnica: 24 cm	Ciężar: 1030 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		

Nowość



Patelnia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 o średnicy 24 cm. Funkcjonalna, idealna do przygotowywania różnego rodzaju potraw. Dno żłobione w specjalne rowki. Brak powłoki umożliwia smażenie także w wysokiej temperaturze. Grube 3-warstwowe dno ułatwia efektywne i równomierne rozprowadzanie ciepła. Przeznaczona do każdego typu kuchenek.

Patelnia 28 cm

				Nr art.	1057595	EAN	
	Średnica: 28 cm	Ciężar: 1420 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		

Nowość



Patelnia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 o średnicy 28 cm. Funkcjonalna, idealna do przygotowywania różnego rodzaju potraw. Dno żłobione w specjalne rowki. Brak powłoki umożliwia smażenie także w wysokiej temperaturze. Grube 3-warstwowe dno ułatwia efektywne i równomierne rozprowadzanie ciepła. Przeznaczona do każdego typu kuchenek.

Wok 28 cm

				Nr art.	1057596	EAN	
	Średnica: 28 cm	Ciężar: 1195 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		

Nowość



Wok wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 o średnicy 28 cm. Funkcjonalny, idealny do przygotowywania różnego rodzaju potraw. Dno żłobione w specjalne rowki. Brak powłoki umożliwia smażenie także w wysokiej temperaturze. Grube 3-warstwowe dno ułatwia efektywne i równomierne rozprowadzanie ciepła. Przeznaczony do każdego typu kuchenek.

Czy wiesz, że...

Patelnie ze stali nierdzewnej bez powłoki przyrumienią potrawy w znacznie niższych temperaturach niż patelnie powlekane, dlatego ważne jest obniżenie temperatury smażenia, aby uniknąć przypalenia i przyklejenia się do dna. Wypróbuj sam i znajdź optymalną temperaturę dla uzyskania idealnego koloru twojej potrawy!



Hard Face

Wyjątkowo wytrzymała, nieprzywieralna powłoka

Naczynia Hard Face zostały stworzone z myślą o wymagających miłośnikach gotowania. Nowa, nieprzywieralna powłoka Hardtec Superior+™ jest jeszcze bardziej wytrzymała i wyjątkowo odporna na zarysowania i ścieranie. Ciche, szklane pokrywki, wykończone silikonowym brzegiem posiadają dwie funkcje wylewania i system kontroli ujścia pary.

Fiskars prezentuje kolejną generację naczyń z linii Hard Face z udoskonaloną powłoką Hardtec Superior+™ - do wyboru w wersji aluminiowej lub ze stali nierdzewnej.





Hard Face



1 Wyjątkowo wytrzymała powłoka

Nowa, nieprzywieralna powłoka Hardtec Superior+™ (wolna od PFOA i PFAS), jest jeszcze bardziej wytrzymała i wyjątkowo odporna na zarysowania i ścieranie.

2 Energooszczędne dno

Patelnie posiadają wyjątkowo grube i energooszczędne dno, które dzięki zastosowaniu odpowiednich materiałów rozgrzewają się o 50% szybciej. W ten sposób oszczędzamy nawet 30% normalnie zużywanej energii.

3 Wygodna rączka

Bakelitowa rączka nie nagrzewa się, dzięki czemu naczynie jest bezpieczne w użytkowaniu.

4 Pokrywka

Szklane pokrywki, wykończone silikonowym brzegiem posiadają dwie funkcje wylewania i system kontroli ujęcia pary.

5 Do użytku na każdym rodzaju kuchni

Technologia Optiheat™ dostosowana do kuchenek indukcyjnych, jak również wszelkich innych typów kuchni. Technologia Optiheat™ zabezpiecza patelnię przed przegrzaniem na kuchniach indukcyjnych.

6 Wyprodukowano w Finlandii

Naczynia Hard Face wyprodukowano w Fabryce Sorsakoski w centralnej Finlandii.

7 Wyjątkowy design

- Elegancka, płaska szklana pokrywa.
- Matowe, czarne wykończenie.
- Nowoczesny design.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in Finland

Garnki Hard Face



reddot design award
winner 2016

Rondel 1,8 l z pokrywką

Nr art. **1052226**

EAN



Średnica: **18 cm**

Ciężar: **1300 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Wykonany z aluminium, od wewnątrz pokryty specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Idealny do przygotowywania potraw na bazie mleka. Pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujęcia pary i odcedzania oraz rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.

Rondel 2,5 l z pokrywką

Nr art. **1052235**

EAN



Średnica: **21 cm**

Ciężar: **1660 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Wykonany z aluminium, od wewnątrz pokryty specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Idealny do przygotowywania potraw na bazie mleka. Pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujęcia pary i odcedzania oraz rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.

Garnek 3,5 l z pokrywką

Nr art. **1052227**

EAN



Średnica: **22 cm**

Ciężar: **1820 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Wykonany z aluminium, od wewnątrz pokryty specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Idealny do przygotowywania potraw na bazie mleka. Pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujęcia pary i odcedzania oraz rączki wykonane z nienagrzewającego się bakelitu.

Garnek 5 l z pokrywką

Nr art. **1052228**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **2410 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Wykonany z aluminium, od wewnątrz pokryty specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Idealny do przygotowywania potraw na bazie mleka. Pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujęcia pary i odcedzania oraz rączki wykonane z nienagrzewającego się bakelitu.

Patelnia 20 cm

Nr art. **1052221**

EAN



Średnica: **20 cm**

Ciężar: **800 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.



reddot design award
winner 2016

Patelnia 24 cm				Nr art.	1052222	EAN	
	Średnica: 24 cm	Ciężar: 1000 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
				Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.			

Patelnia 26 cm				Nr art.	1052223	EAN	
	Średnica: 26 cm	Ciężar: 1200 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
				Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.			

Patelnia 28 cm				Nr art.	1052224	EAN	
	Średnica: 28 cm	Ciężar: 1360 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
				Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.			

Patelnia 30 cm				Nr art.	1052225	EAN	
	Średnica: 30 cm	Ciężar: 1750 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
				Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.			

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 24 cm				Nr art.	1052230	EAN	
	Średnica: 24 cm	Ciężar: 1730 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
				Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujęcia pary i odcieczania oraz rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.			



reddot design award
winner 2016

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 26 cm

Nr art. 1052231

EAN



Średnica: 26 cm

Ciężar: 1980 g

Szt./opak. 4

Stary nr art. -



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujścia pary i odcedzania oraz rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.

Patelnia szefa kuchni z pokrywką 28 cm

Nr art. 1052232

EAN



Średnica: 28 cm

Ciężar: 2250 g

Szt./opak. 4

Stary nr art. -



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujścia pary i odcedzania oraz rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.

Patelnia do naleśników 22 cm

Nr art. 1052229

EAN



Średnica: 22 cm

Ciężar: 830 g

Szt./opak. 6

Stary nr art. -



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Idealna do przygotowania naleśników i omletów. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.

Patelnia do placzków 24 cm

Nr art. 1052234

EAN



Średnica: 24 cm

Ciężar: 1200 g

Szt./opak. 6

Stary nr art. -



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Idealna do przygotowania placzków. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.

Wok 28 cm

Nr art. 1052233

EAN



Średnica: 28 cm

Ciężar: 1460 g

Szt./opak. 4

Stary nr art. -



Wykonany z aluminium, od wewnątrz pokryty specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Minimalistyczny design patelni uzupełnia rączka wykonana z nienagrzewającego się bakelitu.



reddot design award
winner 2016

OH Patelnia 24 cm

Nr art. **1052236**

EAN



Średnica: **24 cm**

Ciężar: **1000 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Specjalna technologia Optiheat™ zabezpiecza patelnię przed przegrzaniem powyżej 230°C na płycie indukcyjnej.

OH Patelnia 28 cm

Nr art. **1052237**

EAN



Średnica: **28 cm**

Ciężar: **1360 g**

Szt./opak. **6**

Stary nr art. **-**



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Specjalna technologia Optiheat™ zabezpiecza patelnię przed przegrzaniem powyżej 230°C na płycie indukcyjnej.

OH Patelnia szefa kuchni z pokrywką 26 cm

Nr art. **1052238**

EAN



Średnica: **26 cm**

Ciężar: **1980 g**

Szt./opak. **4**

Stary nr art. **-**



Wykonana z aluminium, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Specjalna technologia Optiheat™ zabezpiecza patelnię przed przegrzaniem powyżej 230°C na płycie indukcyjnej. Pokrywka wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym systemem ujścia pary i odcedzania.

Hard Face Steel

– ze stali nierdzewnej



1 Wyjątkowo wytrzymała powłoka

Nowa, nieprzylepialna powłoka Hardtec Superior+™ (wolna od PFOA i PFAS), jest jeszcze bardziej wytrzymała i wyjątkowo odporna na zarysowania i ścieranie.

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 Wygodna rączka

Bakelitowa rączka nie nagrzewa się, dzięki czemu naczynie jest bezpieczne w użytkowaniu.

5 Pokrywki

Szklane pokrywki, wykończone silikonowym brzegiem posiadają dwie funkcje wylewania i system kontroli ujęcia pary.

6 Na każdy rodzaj płyty kuchennej

7 Wyprodukowano w Finlandii

Naczynia Hard Face wyprodukowano w Fabryce Sorsakoski w centralnej Finlandii.

8 Wyjątkowy design

- Eleganckie, szklane pokrywki.
- Nowoczesny design rączek.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Hard Face Steel

Rondel 1,8 l z pokrywką			Nr art.	1052239	EAN	
Średnica: 18 cm	Ciężar: 1230 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		
			Wysokiej jakości rondel wyposażony w pokrywkę ze szkła z wbudowanym system ujścia pary i odcędzania oraz bakelitową rączkę. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła. Miarka wewnątrz rondla. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.			

Garnek 3,5 l z pokrywką			Nr art.	1052240	EAN	
Średnica: 20 cm	Ciężar: 1680 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		
			Wysokiej jakości garnek wyposażony w pokrywkę ze szkła z wbudowanym ssystem ujścia pary i odcędzania oraz bakelitowe rączki. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła. Miarka wewnątrz garnka. Do użytku na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.			

Garnek 5 l z pokrywką			Nr art.	1052241	EAN	
Średnica: 22 cm	Ciężar: 2010 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		
			Wysokiej jakości garnek wyposażony w pokrywkę ze szkła z wbudowanym system ujścia pary i odcędzania oraz 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.	1052246	EAN	
Średnica: 26 cm	Ciężar: 1310 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
			Wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą 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.	1052247	EAN	
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1580 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	–		
			Wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą 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 z pokrywką 26 cm

Nr art. **1052248**

EAN

Średnica: **26 cm**Ciężar: **2270 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Wysokiej jakości patelnia ze stali nierdzewnej, od wewnątrz pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką Hardtec Superior+™. Pokrywką wykończona silikonowym brzegiem z wbudowanym system ujścia pary i odcedzania. Grube 3-warstwowe dno umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła, a bakelitowa rączka nie nagrzewa się. 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 ostrza: 7 cm	Ciężar: 182 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		

Idealny do skrobania i obierania owoców lub warzyw.



Nóż do obierania

			Nr art.	1016467	EAN	
Długość ostrza: 12 cm	Ciężar: 195 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		

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



Nóż do pomidorów

			Nr art.	1016462	EAN	
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 186 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		

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



Nóż szefa kuchni, średni

			Nr art.	1016469	EAN	
Długość ostrza: 15 cm	Ciężar: 237 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		

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



Nóż typu Santoku

			Nr art.	1016465	EAN	
Długość ostrza: 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.





Nóż szefa kuchni, duży

			Nr art.	1016468	EAN	
Długość ostrza: 21 cm	Ciężar: 295 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		



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

Nóż do chleba

			Nr art.	1016470	EAN	
Długość ostrza: 23 cm	Ciężar: 295 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		



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



0%
Fast food
100%
Szczęścia

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 i specjalny szlif ostrza zapewniają ostrość noży.

2 Ergonomia

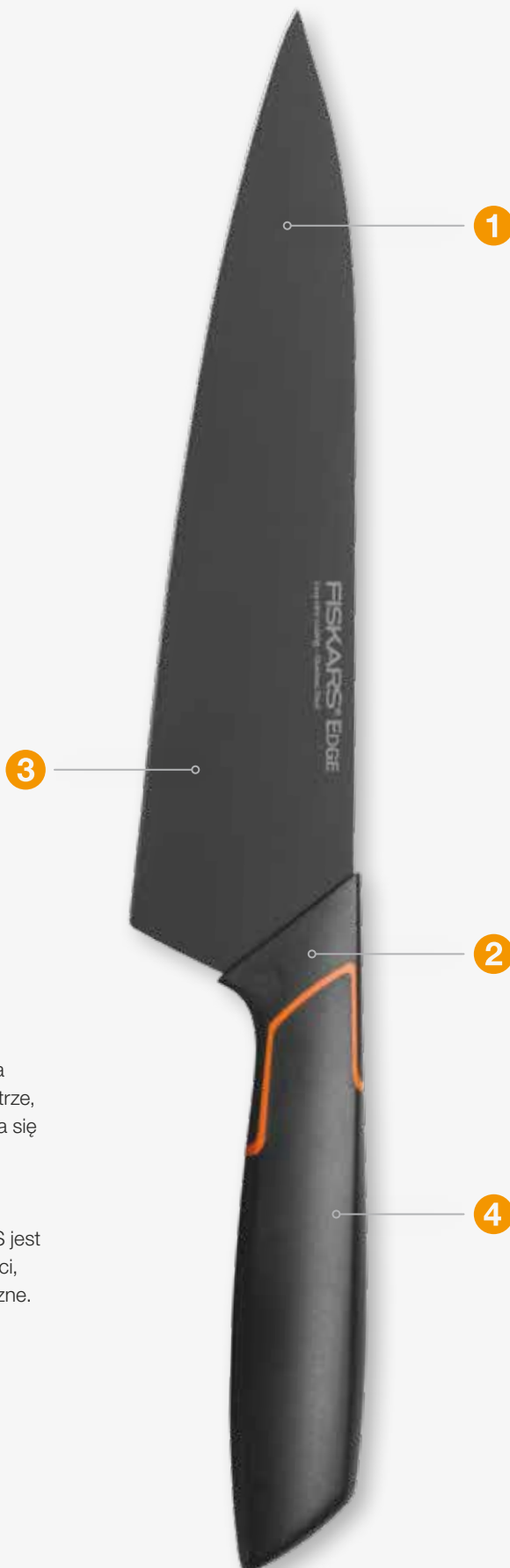
Ergonomiczny kształt umożliwia różne chwyt dla osób zarówno prawo-, jak i leworęcznych.

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

			Nr art.	1003091	EAN	 6 424 009 783 018
Długość ostrza: 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

			Nr art.	1003092	EAN	 6 424 009 783 049
Długość ostrza: 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

			Nr art.	1003096	EAN	 6 424 009 783 261
Długość ostrza: 12 cm	Ciężar: 54 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	978326		



Nóż typu Deba sprawdzi się podczas siekania warzyw.

Nóż szefa kuchni, średni

			Nr art.	1003095	EAN	 6 424 009 783 117
Długość ostrza: 15 cm	Ciężar: 106 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	978311		



Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw.

Nóż szefa kuchni, duży

			Nr art.	1003094	EAN	 6 424 009 783 087
Długość ostrza: 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

			Nr art.	1003097	EAN	 6 424 009 7833 15
Długość ostrza: 17 cm	Ciężar: 123 g	Szt./opak. 5	Szt.	5		



Nóż typu azjatyckiego świetnie sprawdzi się podczas siekania warzyw i porcjowania mięsa i ryb.

Nóż do chleba

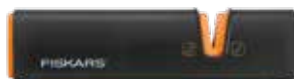
			Nr art.	1003093	EAN	 6 424 009 7830 56
Długość ostrza: 24 cm	Ciężar: 114 g	Szt./opak. 5	Szt.	5		



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

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™

			Nr art.	1003098	EAN	 6 424 009 7870 09
Długość: 16,5 cm	Ciężar: 87 g	Szt./opak. 6	Szt.	6		



Zalecana do ostrzenia wszystkich noży Fiskars. Wygodna w użyciu dla osób prawo- i leworęcznych. Nóż ostrzy się szybko i lekko dzięki zastosowaniu ceramicznej szpulki na ośce. Nie wymaga energii elektrycznej.

Zestaw 5 noży w bloku

			Nr art.	1003099	EAN	 6 424 009 7879 17
Wysokość: 37 cm	Ciężar: 1614 g	Szt./opak. 4	Szt.	4		



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.



0%
Fast food
100%
Szczęścia

Hard Edge

Ostrość na dłużej

Noże Hard Edge marki Fiskars zostały zaprojektowane tak, by pozostawały dłużej ostre i przede wszystkim żeby codzienna praca w kuchni stała się jeszcze bardziej komfortowa. Ostrza noży wykonano z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż Hard Edge pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt, dzięki czemu nóż dobrze układa się w dłoni.





Noże Hard Edge

Noże Hard Edge zostały zaprojektowane tak, by pozostawały dłużej ostre podczas codziennej pracy w kuchni.

1 Rewolucyjna technologia LZR-EDGE™

Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże.

2 Grube ostrze ze stali nierdzewnej

Noże mają ostrza z grubej stali nierdzewnej, co gwarantuje trwałość i niezawodność.

3 Komfortowa rękojeść

Powłoka Softouch™ i struktura 3D gwarantują pewny i bezpieczny chwyt, dzięki czemu nóż dobrze układa się w dłoni.

4 Łatwa pielęgnacja

Gdy ostrze się stępi, łatwo i szybko uda się je naostrzyć, używając zwykłej ostrzałki lub ostrzałki stalowej. Nóż można również myć w zmywarce.



Noże Hard Edge

Nóż do chleba

			Nr art.	1054945	EAN	
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 118 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Nóż z ząbkowanym ostrzem idealnie nadaje się do krojenia różnych rodzajów pieczywa. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż do filetowania

			Nr art.	1054946	EAN	
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 86 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Nóż z długim i elastycznym ostrzem doskonale sprawdza się podczas filetowania ryb. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż do mięsa

			Nr art.	1051760	EAN	
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 113 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Nóż z prostym, długim ostrzem przeznaczony do porcjowania mięsa. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż szefa kuchni, duży

			Nr art.	1051747	EAN	
Długość ostrza: 20 cm	Ciężar: 120 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Duży nóż kuchenny niezastąpiony podczas wszelkich prac w kuchni. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż szefa kuchni, średni

			Nr art.	1051748	EAN	
Długość ostrza: 17 cm	Ciężar: 106 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Średniej wielkości nóż kuchenny niezastąpiony podczas wszelkich prac w kuchni. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż typu Santoku

			Nr art.	1051761	EAN	
Długość ostrza: 16 cm	Ciężar: 115 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Nóż typu azjatyckiego z szerokim ostrzem idealnie nadaje się do porcjowania mięsa i ryb oraz siekania warzyw. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż szefa kuchni, mały

			Nr art.	1051749	EAN	
Długość ostrza: 13,5 cm	Ciężar: 66 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Mały nóż kuchenny o uniwersalnym zastosowaniu. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż do pomidorów

			Nr art.	1054947	EAN	
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 55 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Nóż dzięki ząbkowanemu ostrzu z łatwością pokroi warzywa i owoce o śliskiej skórce. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż do obierania

			Nr art.	1051762	EAN	
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 54 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Nóż doskonale nadaje się do obierania i krojenia owoców oraz warzyw. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.

Nóż do skrobania

			Nr art.	1051777	EAN	
Długość ostrza: 9 cm	Ciężar: 51 g	Szt./opak. 5	Stary nr art.	–		



Niezastąpiony do oskrobywania i obierania warzyw oraz owoców. Jego ostrze zostało wykonane z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej. Dzięki temu nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt.



0%

Fast food

100%

Szczęścia

Nożyczki Classic

Ikona designu od ponad 50 lat



Klasyczne pomarańczowe nożyczki są ikoną designu. Szeroki wachlarz ostrzy sprawia, że każdy znajdzie odpowiedni dla siebie model. Wykonane są z materiałów najwyższej jakości.



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	
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, 25 cm			Nr art.	1005151	EAN	
Długość: 25 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	
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	
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	
Długość: 17 cm	Ciężar: 45 g	Szt./opak. 10	Stary nr art.	859859		



Lekkie nożyczki do różnych zadań biurowych.

Nożyczki dla hobbystów, 13 cmNr 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 składane, 11 cmNr art. **1005134**

EAN

Długość: **11 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**

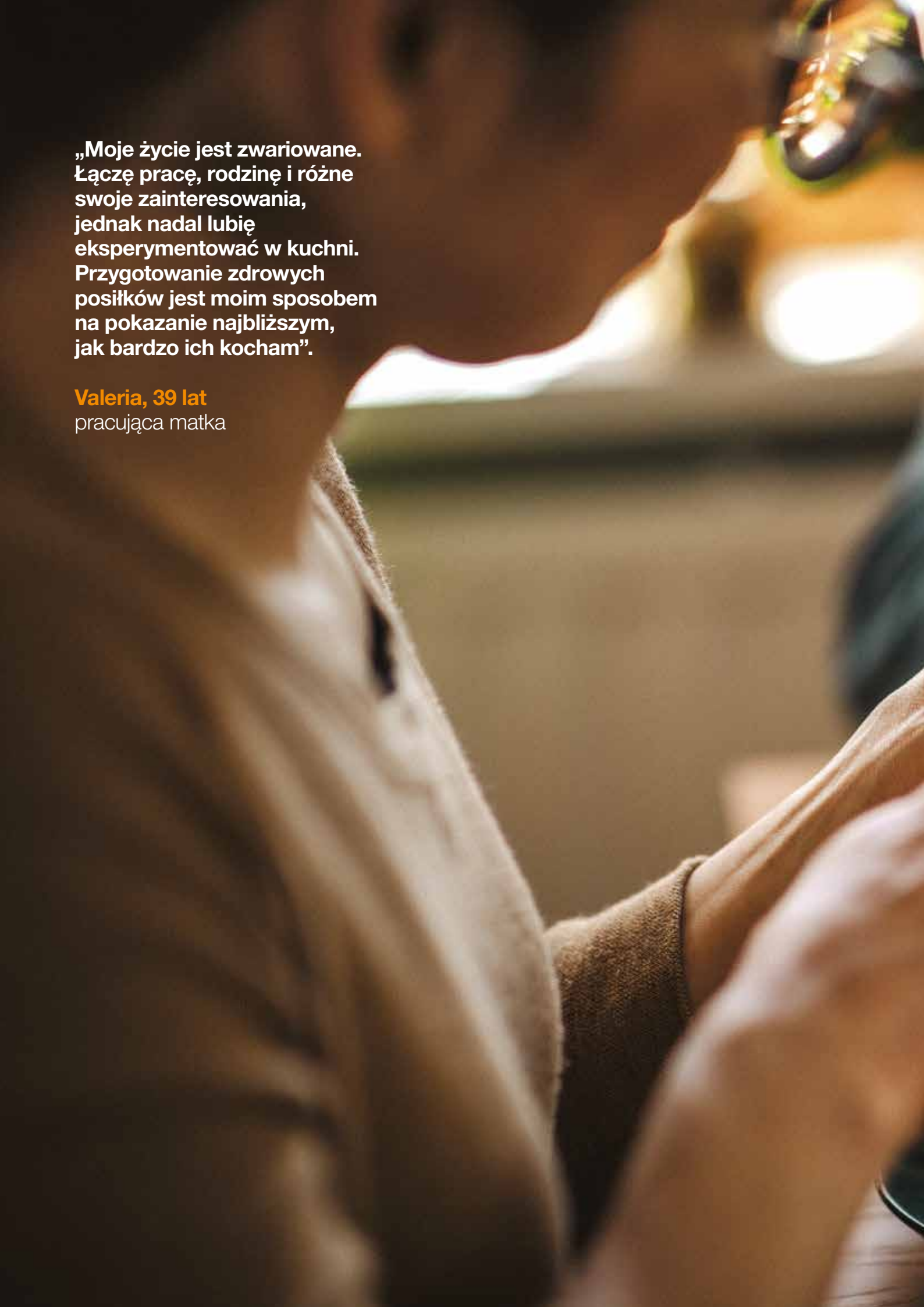
Nożyczki o cienkich, spiczastych, zagiętych ostrzach.

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 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 przechowywaniu

A woman wearing a brown apron and glasses is cooking in a kitchen. She is adding green vegetables to a pot on a stove. The background is blurred, showing other people and kitchen items.

Functional Form™

Do codziennej pracy w kuchni

A warm, out-of-focus kitchen scene. In the foreground, a hand is seen placing a piece of broccoli into a pot with an orange lid on a gas stove. To the right, a woven basket holds various vegetables, including a large yellow pepper, a tomato, and leafy greens. The background is softly blurred, showing a person in a kitchen setting with warm lighting.

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. 64

Noże s. 68

Akcesoria kuchenne s. 74

Nożyczki s. 82

Sztućce s. 86

Patelnie Functional Form™



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 stosy

Oszczędność miejsca dzięki łatwemu układaniu patelni jedna na drugiej.

5 Płaska, szklana pokrywka z 2 otworami

Patelnia szefa kuchni ma wielofunkcyjną pokrywę z silikonowym brzegiem, która doskonale przylega do rantu naczynia. Jest wyposażona w funkcję odciedzania i system kontroli ujęcia pary.

6 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek

7 Wyprodukowano w Finlandii

Naczynia Functional Form wyprodukowano w Fabryce Sorsakoski w centralnej Finlandii.

8 Łatwe do utrzymania w czystości

- Można myć w zmywarce.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher safe



Made in Finland

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.	–		



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.	–		



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.	–		



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.	–		



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: 1300 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	–		



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™



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 funkcję odcędzania i system kontroli ujścia pary.

6 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek

7 Wyprodukowano w Finlandii

Naczynia Functional Form wyprodukowano w Fabryce Sorsakoski w centralnej Finlandii.

8 Wyjątkowy design

- Elegancka, płaska szklana pokrywa.
- Nowoczesna design ręczek.
- Doskonała trwałość, można myć w zmywarce.



Induction



Ceramic



Gas



Traditional



Ovenproof



Dishwasher
safe



Made in
Finland

Garnki Functional Form™



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. **-**



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. **-**



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. **-**



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. **-**



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, efektywnej
pracy w kuchni.
Ergonomiczna i bezpieczna
rękojeść.

1 Lepsza wydajność cięcia

Wysokiej jakości japońska stal
nierdzewna gwarantuje zachowanie
ostrości przez długi czas
i odporność na korozję.

**2 Można myć w zmywarce,
trwała konstrukcja**

Lepszy balans i zwiększona trwałość
dzięki szerszemu ostrzu.

3 Higiena i komfort

Bezpieczny, antypoślizgowy
uchwyt z powłoką Softouch.
Osłona na palec dla większego
bezpieczeństwa.

4 Ergonomiczna rękojeść

Umożliwia różne rodzaje chwytu
w zależności od wykonywanego
zadania (siekanie, obieranie,
filetowanie).



Noże Functional Form™

Nóż szefa kuchni, duży

Nr art. **1057534**

EAN

Długość ostrza: **20 cm**Ciężar: **117 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość



Duży nóż z szerokim ostrzem, o wszechstronnym zastosowaniu w kuchni.

Nóż szefa kuchni, średni

Nr art. **1057535**

EAN

Długość ostrza: **16 cm**Ciężar: **92 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość



Średniej wielkości nóż z szerokim ostrzem, przeznaczony do różnych zadań kuchennych.

Nóż typu Santoku

Nr art. **1057536**

EAN

Długość ostrza: **16 cm**Ciężar: **110 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość



Nóż typu azjatyckiego przeznaczony do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Nóż Nakiri

Nr art. **1057537**

EAN

Długość ostrza: **16 cm**Ciężar: **122 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość



Nóż uniwersalny typu azjatyckiego z szerokim ostrzem, idealny do siekania dużych warzyw.

Nóż do chleba

Nr art. **1057538**

EAN

Długość ostrza: **21 cm**Ciężar: **98 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość



Długie, ząbkowane ostrze doskonale do krojenia różnych rodzajów pieczywa.

Nóż do mięsa			Nr art. 1057539	EAN	
Długość ostrza: 21 cm	Ciężar: 100 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		

Nowość



Długie ostrze idealne do porcjowania różnych rodzajów mięs.

Nóż do filetowania			Nr art. 1057540	EAN	
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 79 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		

Nowość



Wąskie i elastyczne ostrze doskonale do filetowania ryb lub mięs.

Nóż szefa kuchni, mały			Nr art. 1057541	EAN	
Długość ostrza: 12 cm	Ciężar: 53 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		

Nowość



Mały, uniwersalny nóż z szerokim ostrzem, idealny do większości kuchennych zadań.

Nóż do obierania			Nr art. 1057542	EAN	
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 42 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		

Nowość



Nóż przeznaczony do obierania i krojenia owoców oraz warzyw.

Nóż do pomidorów			Nr art. 1057543	EAN	
Długość ostrza: 12 cm	Ciężar: 45 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		

Nowość



Ząbkowane ostrze idealne do krojenia warzyw i owoców o śliskiej, cienkiej skórce.

Nóż do skrobania, prostyNr art. **1057544**

EAN

Długość ostrza: **8 cm**Ciężar: **41 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

Poręczny nóż z krótkim ostrzem do skrobania i obierania warzyw oraz owoców.

Nóż do skrobania, zagiętyNr art. **1057545**

EAN

Długość ostrza: **7 cm**Ciężar: **38 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

Nóż z zakrzywionym ostrzem, idealny do precyzyjnego obierania okrągłych warzyw korzeniowych i owoców.

Szpatułka do smarowaniaNr art. **1057546**

EAN

Długość ostrza: **8 cm**Ciężar: **43 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

Idealny nóż do rozprowadzania masła lub miękkiego sera na pieczywie.

Widelec do rybNr art. **1057547**

EAN

Długość ostrza: **7 cm**Ciężar: **58 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

Idealny do przygotowywania i serwowania różnych rodzajów ryb.

Widelec do mięsaNr art. **1057548**

EAN

Długość ostrza: **11 cm**Ciężar: **65 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Nowość

Idealny do serwowania wszystkich rodzajów mięs.

Zestaw 5 noży w bambusowym bloku

Nr art. **1057552**Ciężar: **1070 g**

Stary nr art. -

EAN



Nowość



Komplet 5 noży kuchennych w bambusowym bloku zawiera:

- nóż do obierania
- nóż do pomidorów
- nóż typu Santoku
- nóż do chleba
- nóż szefa kuchni, duży

Zestaw 3 noży w bambusowym bloku

Nr art. **1057553**Ciężar: **857 g**

Stary nr art. -

EAN



Nowość



Komplet 3 noży kuchennych w bambusowym bloku zawiera:

- nóż do obierania
- nóż typu Santoku
- nóż szefa kuchni, duży

Ostrzałka stalowa

Nr art. **1057549**Długość ostrza: **20 cm**Ciężar: **168 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Nowość



Wytrzymała ostrzałka przeznaczona do ostrzenia noży Fiskars.

Bambusowy zestaw desek do krojenia

Nr art. **1057550**Długość: **35 cm**Ciężar: **1982 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Nowość



Trzyczęściowy zestaw do krojenia: deska do krojenia pieczywa z rowkami na okruchy, płaska deska do krojenia oraz wymienna nakładka z tworzywa.

Silikonowe nóżki zapewniają stabilność i uniemożliwiają ślizganie się po blacie. Wykonana z bambusa. Zaimpregnowana olejem lnianym.

Bambusowa deska do krojenia

Nr art. **1059230**Długość: **35 cm**Ciężar: **883 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Nowość



Dwustronna deska do krojenia. Jedna strona deski wyposażona jest w specjalne rowki, które zbierają okruszki z krojonego pieczywa. Druga strona gładka sprawdzi się do krojenia mięsa, ryb, warzyw lub owoców. Wykonana z drewna bambusowego. Zaimpregnowana olejem lnianym.

Wymienne deski do krojenia, 3 szt.

Nr art. **1059231**

EAN

Długość: **34,6 cm**Ciężar: **339 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Nowość

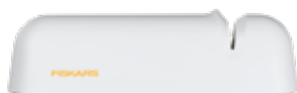


Trzy wymienne deski do krojenia, które uzupełniają zestaw bambusowych desek do krojenia.

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™, biała

Nr art. **1014214**

EAN

Długość: **23,6 cm**Ciężar: **73 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **-**

Łatwa w użyciu. Przeznaczona do ostrzenia noży.

Listwa magnetyczna, gładka

Nr art. **1001483**

EAN

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

Elegancka listwa magnetyczna. Wykonana z czarnego tworzywa ze stalowym wykończeniem. Umożliwia bezpieczne przechowywanie noży. W komplecie zestaw do montażu na ścianie. Projekt: Jens Ulfeldt.

Aksesoria 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	
Długość: 29 cm	Ciężar: 80 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



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	
Długość: 29 cm	Ciężar: 70 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



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

Łyżka do makaronu			Nr art.	1027301	EAN	
Długość: 29 cm	Ciężar: 70 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



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

Łyżka cedzakowa			Nr art.	1027302	EAN	
Długość: 37 cm	Ciężar: 110 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



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

Szczypce			Nr art.	1027303	EAN	
Długość: 29 cm	Ciężar: 70 g	Szt./opak. 6	Stary nr art.	-		



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.

DurszlakŚrednica: **26 cm**Ciężar: **320 g**Szt./opak. **6**Nr art. **1027304**Stary nr art. **-**

EAN



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

Pokrywka ochronnaŚrednica: **30 cm**Ciężar: **310 g**Szt./opak. **6**Nr art. **1027305**Stary nr art. **-**

EAN



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

Praska do czosnkuDługość: **16 cm**Ciężar: **100 g**Szt./opak. **5**Nr art. **1028361**Stary nr art. **-**

EAN



Idealna do łatwego i szybkiego wyciskania czosnku, a także imbiru czy kaparów. Jedną z części jest zakończona specjalnym, pomarańczowym skrobakiem, który ułatwia usuwanie kawałków czosnku z kratki, bez pozostawiania zapachu na dłoniach.

Skrobaczka do warzywDługość: **18 cm**Ciężar: **36 g**Szt./opak. **6**Nr art. **1014418**Stary nr art. **-**

EAN



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

Skrobaczka z ruchomą głowicąDługość: **18 cm**Ciężar: **41 g**Szt./opak. **6**Nr art. **1014419**Stary nr art. **-**

EAN



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 plasterów. Krótkie ostrza wykonane ze stali nierdzewnej zapobiegają przyklejaniu się sera.

Nóż do seraNr 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 warzywNr art. **1014416**

EAN

Długość: **32 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: 32 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

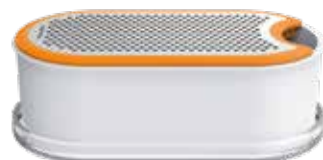
			Nr art.	1014412	EAN	
Długość: 32 cm	Ciężar: 109 g	Szt./opak. 2	Stary nr art.	–		



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

			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 słojczka.

Nóż do pizzy

Nr art. **1019533**

EAN

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

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

Suszarka do sałaty

Nr art. **1014433**

EAN

Średnica: **25 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.

TrzepaczkaNr art. **1014437**

EAN

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

Idealna do przygotowania półpłynnych ciast, np. na naleśniki.

Trzepaczka spiralnaNr art. **1014438**

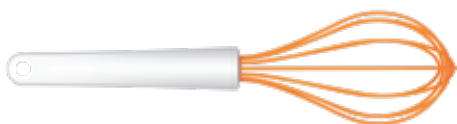
EAN

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

Idealna do przygotowania gładkich sosów i kremów. Nowy design

Trzepaczka z silikonowymi końcówkamiNr 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 silikonowyNr 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 ciastaNr 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 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

Długość: **4 cm**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.	–		



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Długie, wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej, idealne do cięcia różnych typów materiałów. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt. Dla osób praworęcznych. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Wyprodukowane w Finlandii.

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



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Uniwersalne nożyczki do różnych zadań w domu czy biurze. Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt. Dla osób praworęcznych. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Wyprodukowane w Finlandii.

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



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Przeznaczone do cięcia papieru czy delikatnych materiałów. Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt. Dla osób prawo i leworęcznych. Wyprodukowane w Finlandii.

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



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Długie, wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej, idealne do cięcia różnych typów materiałów. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt. Dla osób praworęcznych. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Wyprodukowane w Finlandii.

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



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Uniwersalne nożyczki do różnych zadań w domu czy biurze. Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt. Dla osób praworęcznych. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Wyprodukowane w Finlandii.

Nożyczki do papieru, 17 cm, czarneNr art. **1020415**

EAN

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

Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Przeznaczone do cięcia papieru czy delikatnych materiałów. Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Ergonomiczne ręczki ułatwiają chwyt. Dla osób prawo i leworęcznych. Wyprodukowane w Finlandii.

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.



0%
Fast food
100%
Szczęścia

Sztuńce Functional Form™

Zestaw do sałatek, matowy

Nr art. 1002960

EAN



Długość: 30 cm

Ciężar: 134 g

Szt./opak. 6

Stary nr art. 856222



Łyżka i widelec do serwowania sałatek.

Zestaw do serwowania, matowy

Nr art. 1002959

EAN



Długość: 30 cm

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.



0%
Fast food
100%
Szczęścia

Informacje techniczne

Noże

Linia	Materiał	Grubość ostrza		Kąt ostrzenia	Materiał rączki	Szlif	Można myć w zmywarce
Royal	Niemiecka stal nierdzewna	od 1,6 mm	do 2,1 mm	30+/-4	Stal nierdzewna i tworzywo POM	wypukły	zaleca się mycie ręczne
Edge	Japońska stal nierdzewna	od 1,3 mm	do 2,3 mm	30+/-4	Tworzywo ABS	stożkowy	✓*
Hard Edge	Japońska stal nierdzewna	od 1,7 mm	do 2,2 mm	26+/-2	Santopren (TPV) + polipropylen	stożkowy	✓
Functional Form	Japońska stal nierdzewna	od 1,1 mm	do 1,7 mm	26+/-2	Softouch™	stożkowy	✓
* Noże Edge pokryte powłoką PTFE.							

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	-	
Ostrza wyposażone w mechanizm regulacji docisku.					

Garnki i patelnie

Linia	Można myć w zmywarce	Materiał	Powłoka	Rączki	Temp. piekarnika	Rodzaj kuchenki
All Steel Pure	✓	Stal nierdzewna	-	Stal nierdzewna	max. 270°C	Każdy
Hard Face	✓	Aluminium	Hardtec Superior+™	Bakelitowe	max. 150°C	Każdy
Hard Face OPTIHEAT™	✓	Aluminium	Hardtec Superior+™	Bakelitowe	max. 150°C	Indukcyjna, każdy
Hard Face Steel	✓	Stal nierdzewna	Hardtec Superior+™	Bakelitowe	max. 150°C	Każdy
Functional Form patelnie	✓	Aluminium	Hardtec	Bakelitowe	max. 150°C	Każdy
Functional Form garnki	✓	Stal nierdzewna	-	Bakelitowe	max. 150°C	Każdy

Sztućce

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

Użytkowanie i pielęgnacja



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 przesuwając 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 sztućcami, 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.



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 skaleczenia 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.

Wszystkie produkty z kategorii kuchnia są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Notatki

Notatki





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