

Katalog artykułów
kuchennych
2025

FISKARS





Od ponad 375 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

- 07 Nasza historia
- 08 Technologie i materiały
- 10 Właściwości powłok
- 13 Cechy patelni
- 14 Cechy noży

- 18 Norden
Naczynia do gotowania w plenerze

- 24 All Steel pure
Patelnie

- 30 All Steel
Garnki i patelnie
Noże
Sztućce

- 44 Hard Face
Garnki i patelnie

- 52 Hard Edge
Noże

- 58 Edge
Noże

- 64 Nożyczki Classic

- 72 Functional Form
Patelnie i garnki
Noże
Akcesoria
Nożyczki
Sztućce

- 102 Informacje techniczne

- 103 Użytkowanie i pielęgnacja

**Wierz
że Twoje s
rozkw**

**zamy,
szczęście
witnie.**



**Fińska
marka
z ponad
375-letnią
tradycją**



- 1649** Założenie huty stali w wiosce Fiskars
- 1832** Powstaje pierwsza w Finlandii fabryka sztuców. 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 Hackman, 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.

*Z wyjątkiem naczyń żeliwnych.

Technologie i materiały

Naczynia Fiskars – materiały

Stal nierdzewna

Stal nierdzewna występuje w różnych „standardach”, takich jak japoński czy niemiecki, choć różnice między nimi są niewielkie. Jest to najczęściej stosowany rodzaj stali w nożach kuchennych, ceniony za swoje wyjątkowe właściwości, w tym wysoką odporność i trwałość. Stal nierdzewna, jak sama nazwa wskazuje jest odporna na korozję, co czyni ją doskonałym wyborem do codziennego użytku w kuchni. Ten rodzaj stali stosowany jest w nożach Fiskars **Hard Edge**, **Edge** i **Functional Form**.




Stal wysokowęglowa

Stal nierdzewna wysokowęglowa zawiera większą ilość węgla, co przekłada się na jej wyższą wytrzymałość i twardość. W porównaniu do standardowej stali nierdzewnej jest jednak bardziej krucha. Chociaż stal wysokowęglowa wyróżnia się większą odpornością na zużycie, jest bardziej podatna na korozję w warunkach wysokiej wilgotności. Powodem tego jest brak naturalnych właściwości antykorozyjnych, które występują w klasycznej stali nierdzewnej. Ten rodzaj stali jest szczególnie ceniony przez profesjonalnych kucharzy za swoje właściwości użytkowe. Linia Fiskars All Steel produkowana jest ze stali wysokowęglowej.

Aluminium

Aluminium ma bardzo dobrą przewodność cieplną, dzięki czemu w naturalny sposób zapewnia równomierne rozprzeczanie 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 kucharek, w tym na płytach indukcyjnych. Linie naczyń aluminiowych Fiskars to **Hard Face**.

Technologie używane w naszych produktach

Technologie	Energy Base	3-warstwowe dno	LZR-EDGE™
Piktogramy			
Opisy	<p>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.</p> <p>Technologia stosowana we wszystkich aluminiowych naczyniach Fiskars.</p>	<p>Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło.</p> <p>Technologia używana we wszystkich naczyniach ze stali nierdzewnej Fiskars.</p>	<p>Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ na krawędzi tnącej nóż jest w stanie zachować ostrość 4-krotnie dłużej niż standardowe noże.</p>
Linie produktów	Hard Face	All Steel, Functional Form	Hard Edge
Idealne na	płyte ceramiczną, również na wszystkie rodzaje kuchenek	wszystkie rodzaje kuchenek	



Właściwości powłok

W naczyniach kuchennych, szczególnie w patelniach, stosowane są powłoki nieprzywierające. Dzięki nim smażone, pieczone czy gotowane potrawy nie przywierają do dna, a utrzymanie patelni w czystości staje się łatwiejsze. Naczynia aluminiowe Fiskars, takie jak seria Hard Face, zawsze mają powłokę, natomiast w naczyniach stalowych z serii All Steel powłoka jest stosowana tylko wtedy, gdy warstwa nieprzywierająca jest pożądana.

Fiskars stosuje powłoki ceramiczne, oferując bezpieczne i ekologiczne rozwiązanie do gotowania. Powłoka ceramiczna nie zawiera tworzyw sztucznych, co czyni ją przyjazną

zarówno dla zdrowia, jak i dla środowiska. Dodatkowo, proces produkcji powłok ceramicznych wymaga około 30% mniej energii* niż w przypadku powłok PTFE.

Fiskars oferuje dwa rodzaje powłok ceramicznych: Ceratec™ i Ceratec™ Superior. Powłoka Ceratec™ zapewnia bardzo dobre właściwości nieprzywierające, natomiast Ceratec™ Superior wyróżnia się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i jest idealna do pracy w wysokich temperaturach. Ceramiczna powłoka doskonale sprawdza się w przyrumienianiu potraw, a jej maksymalna temperatura smażenia wynosi 270°C.

Aby utrzymać powierzchnię powłoki w dobrym stanie i przedłużyć trwałość powlekanych naczyń kuchennych, zaleca się stosowanie przyborów wykonanych z materiałów nierusujących, takich jak drewno, silikon czy plastik. Rekomendujemy ręczne mycie naczyń z powłoką ceramiczną. Choć naczynia Fiskars z powłoką ceramiczną można myć w zmywarce, ręczne mycie patelni pomoże wydłużyć żywotność naczynia.

*Zgodnie z testami przeprowadzonymi w naszej fabryce w Sorsakoski w Finlandii, proces powlekania ceramicznego zużywa około 30% mniej energii w porównaniu ze starszymi powłokami PTFE.

Powłoki stosowane w naszych produktach





Powłoki	Ceratec™	Ceratec™ Superior
Piktogramy		
Opisy	Powłoka ceramiczna	Powłoka ceramiczna
Linie produktów	Functional Form	Hard Face, All Steel
Bez plastiku	✓	✓
Wytrzymałość	Bardzo dobre właściwości nieprzywierające; odporność na zarysowania.	Doskonałe właściwości nieprzywierające; wysoka odporność na ścieranie i zarysowania.
Cechy	Doskonała odporność na ciepło i twardość. Idealna do przyrumieniania potraw. Łatwa do czyszczenia.	Doskonała odporność na ciepło i twardość. Idealna do przyrumieniania potraw. Łatwa do czyszczenia.
Maks. temperatura pieczenia i smażenia	270°C	270°C
Zmywarka	✓	✓



Nasze naczynia kuchenne powstają z materiałów przyjaznych środowisku – **stal nierdzewna** w **90%** pochodzi z **recyklingu**, a **aluminium** w **100%** jest materiałem odzyskanym.





90% stal nierdzewna
z recyklingu
i **100%** aluminium
z recyklingu

Cechy naszych patelni

Linie produktów	Cechy	Powłoka non-stick	Łatwość czyszczenia (wewnątrz)	Wytrzymałość dna	Zmywarka	Zastosowanie	Przeznaczenie	Można używać w piekarniku > 150°C	Maks. temperatura smażenia
All Steel pure 	Trwałość, jakość premium, klasyczna stal	–	Dobra	Najlepsza	✓	Steki	Entuzjaści gotowania	✓	270°C
All Steel z powłoką 	Trwałość, jakość premium, klasyczna stal	Lepsza CERATEC SUPERIOR™+	Lepsza	Najlepsza	✓	Steki, uniwersalne	Entuzjaści gotowania	✓	270°C
Nowość Hard Face 	Wytrzymałość na intensywne użytkowanie	Lepsza CERATEC SUPERIOR™+	Najlepsza	Lepsza	✓	Uniwersalne	Codziennie gotujący	–	270°C
Functional Form 	Funkcjonalność na co dzień	Dobra CERATEC™	Lepsza	Dobra	✓	Uniwersalne	Codziennie gotujący	–	270°C

Cechy naszych

Noże

Linie produktów	Zalety	Cechy	Rękojeść
<p>All Steel</p> 	<p>Trwały, jakość premium, klasyczna stal</p>	<p>Dobrze wyważony, ciężki</p>	<p>Stal nierdzewna</p>
<p>Hard Edge</p> 	<p>Trwała ostrość na co dzień</p>	<p>Ostry, trwały</p>	<p>Tworzywo z SoftGrip™ (TPV i PP)</p>
<p>Edge</p> 	<p>Nowoczesny, wszechstronny, nieprzywieralny</p>	<p>Powłoka nieprzywieralna</p>	<p>Tworzywo (ABS)</p>
<p>Functional Form</p> 	<p>Funkcjonalny design</p>	<p>Ergonomiczny, wygodny</p>	<p>Tworzywo z SoftGrip™ (TPV i PP)</p>

noży

Ostrze	Stopień ostrości	Zmywarka	Kąt ostrzenia i rekomendacja ostrzałki	Przeznaczenie	Bezpieczeństwo
Japońska, wysokowęglowa stal nierdzewna	Lepszy	—	26+/-3 ostrzałka stalowa lub Roll-Sharp™	Entuzjaści gotowania	*
Japońska stal nierdzewna	Najlepszy (LZR-EDGE™)	✓	26+/-2 ostrzałka stalowa lub Roll-Sharp™	Entuzjaści gotowania, codziennie gotujący	***
Japońska stal nierdzewna + powłoka non-stick	Dobry	✓	30+/-4 ostrzałka stalowa lub Roll-Sharp™	Codziennie gotujący	*
Japońska stal nierdzewna	Dobry	✓	26+/-2 ostrzałka stalowa lub Roll-Sharp™	Codziennie gotujący	***

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





Norden

Skandynawski design inspirowany naturą

Kolekcja naczyń Norden do gotowania w plenerze łączy typową dla Północy stylistykę z najnowszą technologią, oferując to, co w skandynawskiej tradycji najlepsze. Wszystkie elementy kolekcji są wielofunkcyjne i kompatybilne ze sobą, co pozwala na zdrowe przygotowywanie różnych rodzajów żywności na wiele sposobów.





Norden naczynia do gotowania w plenerze



ZAPROJEKTOWANE W FINLANDII



Grill akcesoria

1 Solidne, wysokiej jakości drewno

Drewno dębowe i brzoźowe poddane obróbce termicznej, pochodzące z lasów gospodarowanych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.

3 Drewno do powlekanych naczyń kuchennych

Wszystkie drewniane przybory nadają się do powlekanych naczyń.

2 Wysokiej jakości stal nierdzewna dla wyjątkowej wydajności

Wysokiej jakości stal nierdzewna, bardzo trwała i odporna na wysokie temperatury.

4 Doskonale wyważone

Komfort i pełna kontrola podczas użytkowania.



Handwash only

Grill naczynia

1 Trwałe żeliwo

Garnek i talerz żeliwny do różnorodnego zastosowania.

2 Łatwe do czyszczenia

Zastosowanie technologii THERMIUM™ sprawia, że wewnętrzna powierzchnia jest bardzo łatwa do czyszczenia i pielęgnacji.

3 Wysokie temperatury

Odporne na temperaturę do 270°C; nie zaleca się używania z metalowymi akcesoriami.

4 Najwyższej jakości stal nierdzewna

Najwyższej jakości stal nierdzewna zapewnia wyjątkową trwałość.

5 Stalowe sitko/kosz do gotowania na parze

Wielofunkcyjny kosz: idealny do grillowania delikatnych składników, gotowania na parze oraz używania jako durszlak.

6 Multifunkcyjny system Norden Grill Chef

Połącz z garnkiem Norden Grill Chef, aby przygotować jedno lub dwupoziomowe dania gotowane na parze, na zewnątrz lub w kuchni.

7 Wygodne przechowywanie

Wszystkie elementy systemu Grill Chef można bez problemu umieścić wewnątrz garnka.



Sitko/kosz



Talerz



Garnek



Norden naczynia do gotowania w plenerze

Garnek Grill Chef			Nr art. 1066430	EAN 6 424 002 016 311
Średnica: 34 cm	Ciężar: 5860 g	Szt./opak. 1	Stary nr art. -	



Garnek żeliwny wyróżnia się wyjątkową wytrzymałością. Przeznaczony jest do różnych zastosowań. Może być używany na płycie indukcyjnej, ceramicznej, gazowej i tradycyjnej, a także nad otwartym ogniem czy na grillu. Zastosowanie technologii Thermium™ sprawia, że wewnętrzna powierzchnia jest bardzo łatwa do czyszczenia i pielęgnacji. Pokrywką wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Część multifunkcyjnego systemu Norden Grill Chef, możliwość układania w stos.

Stalowe sitko/kosz Grill Chef			Nr art. 1066431	EAN 6 424 002 016 328
Średnica: 32,2 cm	Ciężar: 1050 g	Szt./opak. 1	Stary nr art. -	



Wielofunkcyjny kosz służy do grillowania delikatnych składników, gotowania na parze, a także jako durszlak. Najwyższej jakości stal nierdzewna zapewnia wyjątkową trwałość. Można połączyć z garnkiem Norden Grill Chef, aby przygotować 1 lub 2 poziomowe, gotowane na parze danie, na zewnątrz lub w kuchni. Część multifunkcyjnego systemu Norden Grill Chef, możliwość układania w stos.

Talerz żeliwny Grill Chef			Nr art. 1066432	EAN 6 424 002 016 335
Średnica: 32,2 cm	Ciężar: 2640 g	Szt./opak. 1	Stary nr art. -	



Talerz żeliwny wyróżnia się wyjątkową wytrzymałością. Idealny do przygotowywania naleśników, ryby, warzyw lub innych potraw na grillu czy nad otwartym ogniem. 2 warstwy emalii i zastosowanie unikalnej technologii Thermium™ sprawiają, że wewnętrzna powierzchnia talerza jest bardzo łatwa do czyszczenia i pielęgnacji. Nóżki na spodzie gwarantują stabilność podczas gotowania i serwowania dania. Część multifunkcyjnego systemu Norden Grill Chef, możliwość układania w stos.

Szpatuła Grill Chef			Nr art. 1066425	EAN 6 424 002 016 267
Długość: 44,1 cm	Ciężar: 390 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



Solidna, wysokiej jakości głowica ze stali nierdzewnej. Idealna do obracania żywności dzięki cienkiej krawędzi. Ząbkowana powierzchnia ułatwia krojenie. Praktyczna pętka do zawieszania. Rączka wykonana z wysokiej jakości drewna brzoźowego poddanego obróbce cieplnej.

Szczypce Grill Chef			Nr art. 1066426	EAN 6 424 002 016 274
Długość: 44,1 cm	Ciężar: 380 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



Solidne, wysokiej jakości szczypce ze stali nierdzewnej. Ząbkowane końcówki zapewniają precyzyjny chwyt i charakteryzują się wysoką wytrzymałością na skręcanie. Praktyczna pętka do zawieszania. Rączka wykonana z wysokiej jakości drewna brzoźowego poddanego obróbce cieplnej.

Widelec Grill ChefNr art. **1066427**

EAN

Długość: **44,1 cm**Ciężar: **310 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Solidny, wysokiej jakości widelec ze stali nierdzewnej z łatwością chwyta nawet duże kawałki. Praktyczna pętka do zawieszania. Rączka wykonana z wysokiej jakości drewna brzoźowego poddanej obróbce cieplnej.

Zestaw 2-częściowy Grill ChefNr art. **1066552**

EAN

Długość: **44,1 cm**Ciężar: **780 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Zestaw akcesoriów kuchennych składa się ze szpatuły i szczypiec. Wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej z rączkami z drewna brzoźowego. Posiadają pętelkę do zawieszania, co ułatwia przechowywanie narzędzi.

**Drewniana łyżka Grill Chef**Nr art. **1066428**

EAN

Długość: **38 cm**Ciężar: **130 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Piękna łyżka idealna do grillowania, gotowania czy serwowania. Wykonana z litego, wysokiej jakości drewna dębowego. Kolorystyka i układ słoi mogą się różnić – co sprawia, że każdy produkt jest niepowtarzalny i unikatowy. Doskonale wyważona o harmonijnym designie. Idealna do naczyń z powlekaną powierzchnią.

Drewniana szpatuła Grill ChefNr art. **1066429**

EAN

Długość: **38 cm**Ciężar: **130 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**

Piękna szpatuła idealna do grillowania, gotowania czy serwowania. Wykonana z litego, wysokiej jakości drewna dębowego. Kolorystyka i układ słoi mogą się różnić – co sprawia, że każdy produkt jest niepowtarzalny i unikatowy. Doskonale wyważona o harmonijnym designie. Idealna do naczyń z powlekaną powierzchnią.



All Steel pure

Patelnie ze stali nierdzewnej bez powłoki

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, bez plastiku.







Patelnie All Steel pure bez powłoki



reddot winner 2023
best of the best



1 Trwałość

Wykonane z trwałej stali nierdzewnej, można używać metalowych przyborów.

2 Klasyczna stal nierdzewna

Można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C.

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 Stal nierdzewna z recyklingu

Wyprodukowane w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą.

7 Wyprodukowano w Finlandii

Wszystkie patelnie ze stali wyprodukowano w fabryce Sorsakoski w Finlandii.



MADE IN
FINLAND

Patelnie All Steel pure

Patelnia 24 cm			Nr art. 1065627	EAN 6 424002 015888
Średnica: 24 cm	Ciężar: 1030 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Wykonana z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwała. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło. Można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C. Wyprodukowana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą.

Patelnia 28 cm			Nr art. 1065628	EAN 6 424002 015895
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1420 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Wykonana z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwała. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło. Można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C. Wyprodukowana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą.

Wok 28 cm			Nr art. 1065629	EAN 6 424002 015901
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1200 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Wykonany z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwały. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło. Można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C. Wyprodukowana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą.

Czy wiesz, że...

Patelnie ze stali nierdzewnej bez powłoki przyrumienią potrawy w znacznie niższych temperaturach niż patelnie powlekaone. 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!



All Steel

Ponadczasowy design

W świecie, gdzie dominują szybko zmieniające się trendy i produkty jednorazowego użytku, Fiskars All Steel stanowi symbol niezrównanej jakości i ponadczasowego rzemiosła.

Każdy szczegół odzwierciedla nasze zaangażowanie w tworzenie naczyń kuchennych, które są wyjątkowo trwałe i zaprojektowane na lata. Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, All Steel zapewnia niezrównaną wytrzymałość oraz efektywne rozpraszanie ciepła, oferując jednocześnie łatwość użytkowania i pielęgnacji.

Prosty, ponadczasowy design, wielokrotnie nagradzany za swoją estetykę, sprawia, że kuchnia staje się miejscem pełnym radości i inspiracji.





All Steel garnki i patelnie



reddot winner 2023
best of the best



1 Stal nierdzewna z recyklingu

Wykonane w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą.

2 Klasyczna stal nierdzewna

Można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C.

3 Nieprzywierająca powłoka Ceratec™ Superior

Doskonałe właściwości nieprzywierające, idealna do użytku w wysokich temperaturach.

4 3-warstwowe dno

Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprzodza ciepło.

5 Wyprodukowano w Finlandii


Wszystkie patelnie ze stali wyprodukowano w fabryce Sorsakoski w Finlandii.



MADE IN
FINLAND

Garnki i patelnie All Steel

Rondel 1,5 l z pokrywką			Nr art. 1064750	EAN  6 424002 014973
Średnica: 16 cm	Ciężar: 930 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		 MADE IN FINLAND	Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprawdza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonany w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczętkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych. Wewnętrzna skala pomiarowa. Bezpieczny uchwyt ze stali nierdzewnej oraz pokrywka z funkcją kontroli pary. Wykonany z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwały.	
Rondel/patelnia 2 l			Nr art. 1064748	EAN  6 424002 014959
Średnica: 20 cm	Ciężar: 1005 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		 MADE IN FINLAND	Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprawdza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonany w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczętkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych. Wewnętrzna skala pomiarowa. Bezpieczny uchwyt ze stali nierdzewnej. Wykonany z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwały.	
Garnek 3 l z pokrywką			Nr art. 1064751	EAN  6 424002 014980
Średnica: 15,2 cm	Ciężar: 1290 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		 MADE IN FINLAND	Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprawdza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonany w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczętkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych. Wewnętrzna skala pomiarowa. Bezpieczne uchwyty ze stali nierdzewnej oraz pokrywka z funkcją kontroli pary. Wykonany z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwały.	
Garnek 5 l z pokrywką			Nr art. 1064752	EAN  6 424002 014997
Średnica: 20 cm	Ciężar: 1800 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		 MADE IN FINLAND	Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprawdza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonany w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczętkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych. Wewnętrzna skala pomiarowa. Bezpieczne uchwyty ze stali nierdzewnej oraz pokrywka z funkcją kontroli pary. Wykonany z niepowlekanej stali nierdzewnej. Wyjątkowo trwały.	
Patelnia 24 cm			Nr art. 1064743	EAN  6 424002 014904
Średnica: 24 cm	Ciężar: 1140 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		 MADE IN FINLAND	Powłoka Ceratec™ Superior o doskonałych właściwościach nieprzywierających, idealna do użytku w wysokich temperaturach. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprawdza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonany w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczętkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych.	

Patelnia 26 cm				Nr art. 1064744	EAN  6 424002 014911
Średnica: 26 cm	Ciężar: 1330 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		
		 MADE IN FINLAND	Powłoka Ceratec™ Superior o doskonałych właściwościach nieprzywierających, idealna do użytku w wysokich temperaturach. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczotkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych.		
Patelnia 28 cm				Nr art. 1064745	EAN  6 424002 014928
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1460 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -		
		 MADE IN FINLAND	Powłoka Ceratec™ Superior o doskonałych właściwościach nieprzywierających, idealna do użytku w wysokich temperaturach. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczotkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych.		
Patelnia szefa kuchni 26 cm z pokrywką				Nr art. 1064746	EAN  6 424002 014935
Średnica: 26 cm	Ciężar: 2080 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -		
		 MADE IN FINLAND	Powłoka Ceratec™ Superior o doskonałych właściwościach nieprzywierających, idealna do użytku w wysokich temperaturach. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Pokrywka ze stali nierdzewnej umożliwia smażenie i gotowanie na wolnym ogniu. Wykonana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczotkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych.		
Wok 28 cm				Nr art. 1064747	EAN  6 424002 014942
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1310 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -		
		 MADE IN FINLAND	Powłoka Ceratec™ Superior o doskonałych właściwościach nieprzywierających, idealna do użytku w wysokich temperaturach. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Wykonany w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczotkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych.		
Brytfanna 28 cm				Nr art. 1064749	EAN  6 424002 014966
Średnica: 28 cm	Ciężar: 2400 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -		
		 MADE IN FINLAND	Powłoka Ceratec™ Superior o doskonałych właściwościach nieprzywierających, idealna do użytku w wysokich temperaturach. Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych. Bezpieczne uchwyty ze stali nierdzewnej i pokrywka z funkcją kontroli pary. Wykonana w 90% ze stali z recyklingu, co pozwala obniżyć ślad węglowy o 92% w porównaniu z tradycyjną stalą. Szczotkowane wykończenie ogranicza zużycie materiałów produkcyjnych.		



Noże All Steel

Trwałe i eleganckie

Noże All Steel wyróżniają się niezwykle wytrzymałością, a ich ostrze zachowuje ostrość przez długi czas. Zachwycają prostym, ale eleganckim wyglądem, który doskonale komponuje się w każdej kuchni. Dzięki nim codzienne gotowanie staje się wyjątkowym doświadczeniem. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz szybki, domowy obiad, czy wykwintne danie na specjalną okazję, All Steel to niezawodny wybór, który nadaje wyjątkowy charakter każdemu posiłkowi.





ALL STEEL

Noże All Steel



reddot winner 2023
best of the best



1 Najwyższej jakości stal

Wykonane z japońskiej stali wysokowęglowej (58 HRC).

2 Optymalne wyważenie

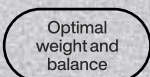
Równomierny rozkład wagi między ostrzem a uchwytem gwarantuje precyzyjne krojenie.

3 Minimalistyczny design

Nóż odlewany z jednego kawałka stali nierdzewnej.





















4 Wybór na lata

Noże All Steel wyróżniają się wyjątkową trwałością i długo zachowują ostrość. Są w pełni recyklingowalne i objęte 25-letnią gwarancją.



Handwash only

Noże All Steel

Nóż szefa kuchni, duży, 20 cm			Nr art. 1062882	EAN  6 424002 014270
Długość ostrza: 20 cm	Ciężar: 370 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		  reddit winner 2023 best of the best	<p>Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, duży nóż szefa kuchni Fiskars All Steel charakteryzuje się wszechstronnym zastosowaniem w każdej kuchni. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.</p>	
Nóż do chleba, 22 cm			Nr art. 1062883	EAN  6 424002 014287
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 360 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		  reddit winner 2023 best of the best	<p>Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, nóż do chleba Fiskars All Steel. Posiada długie, ząbkowane ostrze przeznaczone do krojenia różnych rodzajów pieczywa, także z twardą skórką. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.</p>	
Nóż Santoku, 16 cm			Nr art. 1062884	EAN  6 424002 014294
Długość ostrza: 16 cm	Ciężar: 370 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		  reddit winner 2023 best of the best	<p>Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, nóż Santoku Fiskars All Steel z szerokim ostrzem. Idealny do przygotowywania mięsa, ryb i warzyw. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.</p>	
Nóż tasak, 16 cm			Nr art. 1062885	EAN  6 424002 014300
Długość ostrza: 16 cm	Ciężar: 560 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		  reddit winner 2023 best of the best	<p>Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, nóż tasak Fiskars All Steel z szerokim ostrzem. Idealny do siekania i krojenia mięsa, ryb, twardych warzyw, kości. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.</p>	
Nóż szefa kuchni, mały, 13,5 cm			Nr art. 1062886	EAN  6 424002 014317
Długość ostrza: 13,5 cm	Ciężar: 270 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	
		  reddit winner 2023 best of the best	<p>Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, mały nóż szefa kuchni Fiskars All Steel z szerokim ostrzem. Przeznaczony do większości kuchennych zadań. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.</p>	

Nóż do obierania, 10 cmNr art. **1062887**

EAN

Długość ostrza: **10 cm**Ciężar: **250 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**reddot winner 2023
best of the best

Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, nóż do obierania Fiskars All Steel. Kształt ostrza jest idealny do obierania i krojenia owoców oraz warzyw. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.

Nóż do pomidorów, 12 cmNr art. **1062888**

EAN

Długość ostrza: **12 cm**Ciężar: **270 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**reddot winner 2023
best of the best

Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, nóż do pomidorów Fiskars All Steel. Ząbkowane ostrze jest idealne do krojenia warzyw i owoców z delikatną skórką. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.

Nóż do skrobania, 7 cmNr art. **1062889**

EAN

Długość ostrza: **7 cm**Ciężar: **240 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**reddot winner 2023
best of the best

Wykonany z najczystszej, wysokiej jakości stali nierdzewnej, nóż do skrobania Fiskars All Steel. Kształt ostrza jest idealny do obierania i krojenia małych owoców oraz warzyw. Japońska stal wysokowęglowa gwarantuje doskonałą trwałość, a jednorodna, odlewana konstrukcja zapewnia piękną, ponadczasową estetykę. Optymalne wyważenie sprawia, że cięcie jest wygodne i naturalne. Zaleca się mycie ręczne. Twardość: 58 HRC.

Premium blok na noże do szuflady

Drewniany blok na noże do szufladyNr art. **1062890**

EAN

Długość: **440 mm**Ciężar: **580 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-**www.fsc.org
FSC® C108760
The mark of responsible forestry

Drewniany blok na noże do szuflady to funkcjonalne i eleganckie rozwiązanie, które umożliwi przechowywanie 3 dużych i 4 małych noży. Skutecznie chroni ostrza przed stępieniem i uszkodzeniami, wydłużając ich żywotność. Uniwersalna konstrukcja sprawia, że pasuje do większości rodzajów noży. Produkt wykonany z drewna bukowego (certyfikat FSC®). Noże sprzedawane osobno.

Zestaw ostrzący Premium

Zestaw ostrzący Premium – osełka			Nr art. 1058937
Długość: –	Ciężar: 760 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. –

EAN



Zestaw ostrzący Premium dedykowany jest do ostrzenia noży z tytanu lub stali nierdzewnej z prostym ostrzem.

Komplet zawiera:

- blok kamienny o dwóch stopniach ziarnistości 1000/5000
- prowadnicę kątową (26°)
- skórę do polerowania
- futerał do przechowywania



Aby naostrzyć nóż osełką, wykonaj następujące kroki:

1 Zanurz

Zanurz osełkę w wodzie na 5-10 minut. Woda będzie działać jak smar podczas ostrzenia noża.

2 Szare/grube ziarno

Po namoczeniu oselki umieść ją w antypoślizgowym uchwycie szarym/grubym ziarnem (1000) skierowanym do góry.

3 Nóż w prowadnicy kąta

Podczas korzystania z prowadnicy kąta ostrzenia najłatwiejszym sposobem rozpoczęcia jest umieszczenie prowadnicy kąta blisko uchwytu i dokręcenie pomarańczowego pokrętła.

4 Rozpocznij ostrzenie

Chwyć nóż i prowadnicę, aby ostrze dotknęło kamienia. Prowadnica kątowna ma delikatnie dotykać kamienia wraz z ostrzem. Przeciągaj tam i z powrotem po kamieniu gładkimi, ale równomiernymi pociągnięciami.

5 Naostrz pozostałe części

Przesuń prowadnicę kątową bliżej końca noża, aby ostrzyć pozostałe części ostrza.

6 Obróć nóż

Po naostrzeniu jednej strony obróć nóż i powtórz czynność z drugą stroną ostrza.

7 Białe/gładkie ziarno

Teraz obróć osełkę, aby dokończyć ostrzenie białym/gładkim ziarnem (5000) skierowanym do góry. Naostrz całą długość ostrza za pomocą prowadnicy kątownej i powtórz czynność z obu stron ostrza.

8 Oplucz

Już prawie koniec. Zdejmij prowadnicę kątową z ostrza i oplucz nóż oraz kamień oselkowy pod bieżącą wodą, osusz je szmatką. Zachowaj ostrożność – nóż jest teraz bardzo ostry!







9 Poleruj skórą

Dodaj ostatni szlif, polerując ostrze dostarczoną skórą polerską. Połóż skórę na kamieniu szorstką stroną do góry i delikatnie przeciągnij nóż po skórze 3-5 razy po obu stronach.

10 Konserwacja

Gratulacje, gotowe! Więcej informacji dotyczących konserwacji noży na stronie www.fiskars.com

Szućce All Steel

All Steel zestaw sztućców, 16 szt.		Nr art. 1054778	EAN 6 424002 011552
Ciężar: 1000 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		Zestaw matowych sztućców dla 4 osób. 4 x łyżka stołowa 4 x widelec 4 x nóż 4 x łyżeczka deserowa	
All Steel sztućce do steków, 12 szt.		Nr art. 1071627	EAN 6 424002 018674
Ciężar: 900 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		Zestaw matowych sztućców dla 6 osób. 6 x widelec 6 x nóż do steków	
All Steel sztućce do steków, 24 szt.		Nr art. 1071625	EAN 6 424002 018650
Ciężar: 1900 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		Zestaw matowych sztućców dla 12 osób. 12 x widelec 12 x nóż do steków	

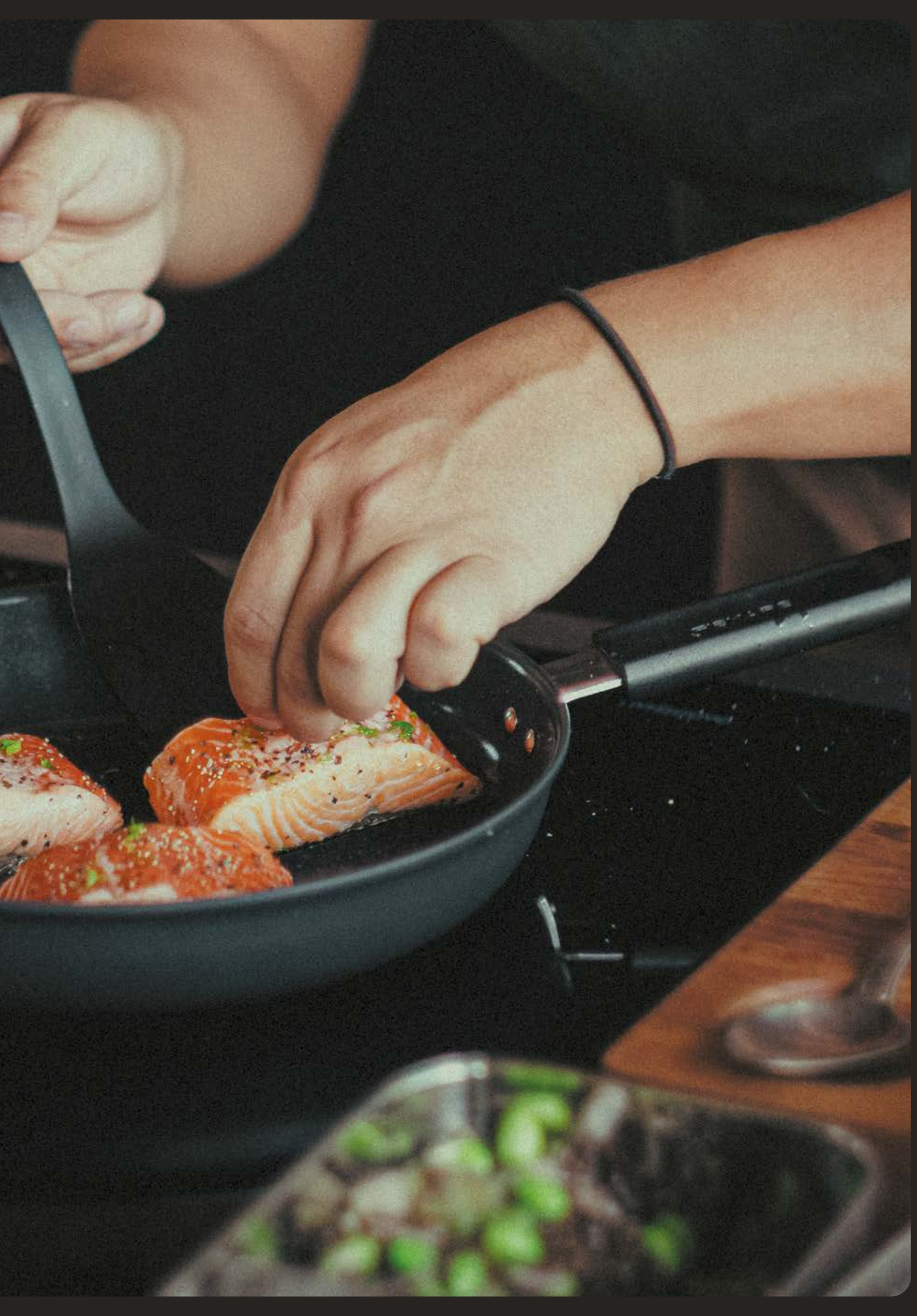


Hard Face

Uwielbia wyzwania

Wytrzymały i solidny na zewnątrz, przyjazny i troskliwy w środku. Hard Face to Twój zaufany towarzysz w kuchni, który pomoże Ci wyjść zwycięsko z każdego kulinarnego wyzwania.







FISKARS
Hard Face

Non-stick frying pan Ø 28 cm
Pöytäpaistin
Bakpanne
Eisofännenset



FISKARS
Hard Face

Non-stick frying pan Ø 20 cm
Pöytäpaistin
Bakpanne
Eisofännenset



FISKARS

Non-stick frying pan set Ø 24 & 28 cm
Pöytäpaistin
Bakpanne
Eisofännenset



FISKARS
Hard Face

Non-stick sauce pan 1.8 L
Pöytäpaistin
Bakpanne
Eisofännenset





Naczynia Hard Face z powłoką ceramiczną



1 Nieprzywierająca powłoka Ceratec™ Superior

Doskonale właściwości nieprzywierające, idealna do użytku w wysokich temperaturach.

2 Grube dno

Energooszczędna podstawa zapewnia do 50% szybsze nagrzewanie i zużywa o 30% mniej energii na płytach ceramicznych. Grube dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.

3 Komfortowy uchwyt

Plastikowy uchwyt o wygodnym kształcie pozostaje chłodny i zapewnia dobry chwyt.

4 Funkcjonalna szklana pokrywa

Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania.

5 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych.











6 Wyprodukowano w Finlandii











Wszystkie naczynia Hard Face wyprodukowano w fabryce Sorsakoski w Finlandii.



MADE IN
FINLAND

Nowość! Naczynia Hard Face z powłoką ceramiczną

Patelnia 20 cm z powłoką nieprzywierającą			Nr art.	1075457	EAN 
Średnica: 20 cm	Ciężar: 795 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052221	
Nowość		MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia lub zarumieniania mniejszych porcji, w tym jajek, warzyw, mięsa, drobiu, a nawet delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia 24 cm z powłoką nieprzywierającą			Nr art.	1075458	EAN 
Średnica: 24 cm	Ciężar: 985 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052222	
Nowość		MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia lub zarumieniania mniejszych porcji, w tym jajek, warzyw, mięsa, drobiu, a nawet delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia 26 cm z powłoką nieprzywierającą			Nr art.	1075459	EAN 
Średnica: 26 cm	Ciężar: 1220 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052223	
Nowość		MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia lub zarumieniania składników, w tym jajek, warzyw, mięsa, drobiu, a nawet delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia 28 cm z powłoką nieprzywierającą			Nr art.	1075520	EAN 
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1360 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052224	
Nowość		MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia lub zarumieniania składników, w tym jajek, warzyw, mięsa, drobiu, a nawet delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia 30 cm z powłoką nieprzywierającą			Nr art.	1075521	EAN 
Średnica: 30 cm	Ciężar: 1720 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052225	
Nowość		MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia lub zarumieniania składników, w tym jajek, warzyw, mięsa, drobiu, a nawet delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		

Patelnia do naleśników 22 cm z powłoką nieprzywierającą			Nr art. 1075522	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 9 9 2 3
Średnica: 22 cm	Ciężar: 825 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. 1052229	
Nowość 	MADE IN FINLAND	Idealna do robienia omeletów i naleśników, a także do smażenia lub podsmażania mniejszych porcji, w tym jaj, warzyw, mięsa, drobiu czy delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Wok 28 cm (4,5 l) z powłoką nieprzywierającą			Nr art. 1075523	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 9 9 3 0
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1460 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. 1052233	
Nowość 	MADE IN FINLAND	Idealny do przygotowywania ryżu lub makaronu do dań kuchni orientalnej, a także do smażenia warzyw, mięsa, drobiu czy delikatnych składników, takich jak ryba czy tofu. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia szefa kuchni 24 cm (2,2 l) z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art. 1075528	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 9 9 8 5
Średnica: 24 cm	Ciężar: 2017 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. 1052230	
Nowość 	MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia, duszenia i przygotowywania dań jednogarnkowych. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia szefa kuchni 26 cm (2,8 l) z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art. 1075529	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 9 9 9 2
Średnica: 26 cm	Ciężar: 2252 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. 1052231	
Nowość 	MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia, duszenia i przygotowywania dań jednogarnkowych. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		
Patelnia szefa kuchni 28 cm (3,5 l) z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art. 1075530	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 2 0 0 0 4
Średnica: 28 cm	Ciężar: 2516 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. 1052232	
Nowość 	MADE IN FINLAND	Idealna do smażenia, duszenia i przygotowywania dań jednogarnkowych. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.		

Rondel 1,8 l z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art.	1075524	EAN 6 424002 019947
Średnica: 18 cm	Ciężar: 1355 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052226	

**MADE IN FINLAND**

Idealny do przygotowywania sosów na bazie mleka lub wody. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.

Rondel 2,5 l z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art.	1075525	EAN 6 424002 019954
Średnica: 21 cm	Ciężar: 1578 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052235	

**MADE IN FINLAND**

Idealny do przygotowywania sosów na bazie mleka lub wody. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.

Garnek 3,5 l z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art.	1075526	EAN 6 424002 019961
Średnica: 22 cm	Ciężar: 2017 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052227	

**MADE IN FINLAND**

Idealny do przygotowywania zup czy sosów na bazie mleka lub wody. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.

Garnek 5 l z powłoką nieprzywierającą i z pokrywką			Nr art.	1075527	EAN 6 424002 019978
Średnica: 26 cm	Ciężar: 2687 g	Szt./opak. 4	Stary nr art.	1052228	

**MADE IN FINLAND**

Idealny do przygotowywania zup czy sosów na bazie mleka lub wody. Powłoka ceramiczna Ceratec™ Superior charakteryzuje się doskonałymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Przezroczysta, żaroodporna szklana pokrywa ułatwia przygotowywanie potraw i posiada dwie różne funkcje nalewania. Korpus patelni wykonany jest w 100% z aluminium pochodzącego z recyklingu. Grube dno zapewnia szybkie i wydajne nagrzewanie na wszystkich typach kuchenek, w tym na indukcji. Maksymalna temperatura smażenia 270°C. Można używać w piekarniku w temperaturze do 150°C.

Hard Edge

Ostrość na dłużej

Noże Hard Edge marki Fiskars zostały zaprojektowane tak, by pozostawały dłużej ostre, a codzienna praca w kuchni stała się jeszcze bardziej komfortowa.

Ostrza noży wykonano z grubej stali nierdzewnej przy zastosowaniu rewolucyjnej technologii LZR-EDGE™ na 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™ na 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






Stępione ostrze można szybko i łatwo naostrzyć przy użyciu zwykłej lub stalowej ostrzałki. Nóż można myć w zmywarce.



Dishwasher safe



Noże Hard Edge

Nóż do chleba, 22 cm			Nr art. 1054945	EAN 6 424002 011583
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. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.	
Nóż do filetowania, 22 cm			Nr art. 1054946	EAN 6 424002 011590
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 86 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Nóż z długim i elastycznym ostrzem doskonale sprawdzi się podczas filetowania ryb. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.	
Nóż do mięsa, 22 cm			Nr art. 1051760	EAN 6 424002 011033
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 113 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Nóż z prostym, długim ostrzem przeznaczony do porcjowania mięsa. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.	
Nóż szefa kuchni, duży, 20 cm			Nr art. 1051747	EAN 6 424002 011002
Długość ostrza: 20 cm	Ciężar: 120 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Duży nóż kuchenny niezastąpiony podczas wszelkich prac w kuchni. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.	
Nóż szefa kuchni, średni, 17 cm			Nr art. 1051748	EAN 6 424002 011019
Długość ostrza: 17 cm	Ciężar: 106 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Średniej wielkości nóż kuchenny niezastąpiony podczas wszelkich prac w kuchni. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.	

Nóż typ Santoku, 16 cm			Nr art. 1051761	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 4 0
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. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.

Nóż szefa kuchni, mały, 14 cm			Nr art. 1051749	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 2 6
Długość ostrza: 14 cm	Ciężar: 66 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	



Mały nóż kuchenny o uniwersalnym zastosowaniu. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.

Nóż do pomidorów, 11 cm			Nr art. 1054947	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 6 0 6
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. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.

Nóż do obierania, 11 cm			Nr art. 1051762	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 5 7
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 54 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	



Nóż doskonale nadaje się do obierania i krojenia owoców oraz warzyw. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.

Nóż do skrobania, 9 cm			Nr art. 1051777	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 6 4
Długość ostrza: 9 cm	Ciężar: 51 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	



Niezastąpiony do oskrobywania i obierania warzyw oraz owoców. Ostrze wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Dzięki zastosowaniu technologii LZR-EDGE™ krawędzi tnącej nóż pozostaje 4 razy dłużej ostry niż standardowe noże. Ergonomiczny kształt rękojeści z unikalną strukturą 3D gwarantuje pewny i bezpieczny chwyt. Twardość: 52 HRC.



Noże Edge

Stylowy
i elegancki design

Noże Fiskars Edge doskonale łączą w sobie funkcjonalność, trwałą jakość i nowoczesny design. Powłoka nieprzywierająca nie tylko nadaje nożom atrakcyjne czarne wykończenie – ułatwia ich czyszczenie i sprawia, że są bardziej wytrzymałe.





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 powłoka na ostrzu noża jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość 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 ostrza: 8 cm	Ciężar: 43 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Lekki, poręczny nóż z krótkim ostrzem do skrobania i obierania warzyw lub owoców. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.	
Nóż do pomidorów, 13 cm			Nr art. 1003092	EAN 6 424009 783049
Długość ostrza: 13 cm	Ciężar: 51 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Ząbkowane ostrze noża z łatwością pokroi warzywa i owoce o śliskiej skórce. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.	
Nóż typ Deba, 12 cm			Nr art. 1003096	EAN 6 424009 783261
Długość ostrza: 12 cm	Ciężar: 54 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Nóż typu Deba sprawdzi się podczas siekania warzyw. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.	
Nóż szefa kuchni, średni, 15 cm			Nr art. 1003095	EAN 6 424009 783117
Długość ostrza: 15 cm	Ciężar: 106 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.	
Nóż szefa kuchni, duży, 19 cm			Nr art. 1003094	EAN 6 424009 783087
Długość ostrza: 19 cm	Ciężar: 124 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	
			Podstawowy nóż każdego kucharza. Szerokie ostrze ułatwia siekanie warzyw oraz porcjowanie mięsa czy ryb. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.	

Nóż typ Santoku, 17 cm			Nr art. 1003097	EAN  6 424009 783315
Długość ostrza: 17 cm	Ciężar: 123 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	




Nóż typu azjatyckiego świetnie sprawdzi się podczas porcjowania mięsa i ryb oraz siekania warzyw. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.

Nóż do chleba, 23 cm			Nr art. 1003093	EAN  6 424009 783056
Długość ostrza: 23 cm	Ciężar: 114 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. -	




Nóż z długim ząbkowanym ostrzem przeznaczony do krojenia różnych rodzajów pieczywa. Elegancka powłoka na ostrzu jest odporna na przywieranie, co ułatwia krojenie i czyszczenie, a także zwiększa trwałość noża. Twardość: 52 HRC.

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™			Nr art. 1003098	EAN  6 424009 787009
Długość: 16,5 cm	Ciężar: 87 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

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 424009 787917
Wysokość: 37 cm	Ciężar: 1614 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



Zestaw 5 podstawowych noży kuchennych: nóż do skrobania, 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®



Nożyczki Classic

**Nożyczki na całe
życie – od 1967 roku**

Ikoniczny design z pomarańczowymi rączkami, który przetrwał próbę czasu. Wyjątkowa jakość i niezawodność. Idealne do różnych zadań związanych z cięciem w domu i jego otoczeniu.





Nożyczki Classic

Ikona fińskiego wzornictwa.



1 Ostrza

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

2 Łatwe czyszczenie

Uchwyty montowane metodą wtryskową bezpośrednio na ostrzach zapewniają trwałe i higieniczne połączenie, minimalizując ryzyko gromadzenia się bakterii.

3 Ergonomia

Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt.

4 Materiały

Wykonane z najwyższej jakości materiałów. Wyjątkowa trwałość i doskonała wydajność cięcia.


5 Kontrola jakości

Każda para nożyczek jest testowana i weryfikowana ręcznie.



TESTED BY HAND
MADE IN FINLAND

Nożyczki Classic

Nożyczki uniwersalne, 21 cm			Nr art. 1075031	EAN  6 424002 019473
Długość: 21 cm	Ciężar: 84 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 1000815	
 		 MADE IN FINLAND	<p>Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Wszechstronne zastosowanie w domu, biurze czy szkole. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Precyzyjnie szlifowane ostrza zapewniają czyste cięcie aż po sam czubek. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób praworęcznych.</p>	
Nożyczki uniwersalne, leworęczne, 21 cm			Nr art. 1075035	EAN  6 424002 019510
Długość: 21 cm	Ciężar: 86 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 1000814	
 		 MADE IN FINLAND	<p>Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Wszechstronne zastosowanie w domu, biurze czy szkole. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Precyzyjnie szlifowane ostrza zapewniają czyste cięcie aż po sam czubek. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Profil uchwyty dostosowany dla osób leworęcznych.</p>	
Nożyce profesjonalne krawieckie, 25 cm			Nr art. 1075038	EAN  6 424002 019541
Długość: 25 cm	Ciężar: 140 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 1005151	
 		 MADE IN FINLAND	<p>Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Duże, ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Wszechstronne zastosowanie w domu, biurze czy pracowni krawieckiej. Długie, trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Precyzyjnie szlifowane ostrza zapewniają czyste cięcie aż po sam czubek. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób praworęcznych.</p>	
Nożyczki kuchenne, 18 cm			Nr art. 1075051	EAN  6 424002 019572
Długość: 18 cm	Ciężar: 74 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 1000819	
 		 MADE IN FINLAND	<p>Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Wszechstronne zastosowanie w domu, biurze czy szkole. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Ząbkowane ostrze umożliwia lepszą kontrolę cięcia. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób praworęcznych.</p>	
Nożyczki uniwersalne, 16 cm			Nr art. 1075053	EAN  6 424002 019596
Długość: 16 cm	Ciężar: 45 g	Szt./opak. 10	Stary nr art. 1000816	
 		 MADE IN FINLAND	<p>Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Idealne do różnych zadań biurowych. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.</p>	

Nożyczki dla hobbystów, 13 cmNr art. **1075063**

EAN

Długość: **13 cm**Ciężar: **24 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **1005154**

6 424002 019695

Nowy design

**MADE IN FINLAND**

Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Idealne do różnych zadań biurowych i szkolnych. Krótkie, zaokrąglone ostrza bezpieczne dla dzieci. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyczki fryzjerskie, 17 cmNr art. **1075062**

EAN

Długość: **17 cm**Ciężar: **35 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **1003025**

6 424002 019688

Nowy design

**MADE IN FINLAND**

Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Idealne do strzyżenia włosów. Teksturowana krawędź ostrza zapobiega zsuwaniu się włosów. Podpórka na palec. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyczki do paznokci, 10 cmNr art. **1075060**

EAN

Długość: **10 cm**Ciężar: **14 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **1003028**

6 424002 019664

Nowy design

**MADE IN FINLAND**

Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Ostre ostrza i zaokrąglone końcówki zapewniają precyzyjne i bezpieczne obcinanie paznokci. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyczki do paznokci, wygięte, 10 cmNr art. **1075058**

EAN

Długość: **10 cm**Ciężar: **13 g**Szt./opak. **10**Stary nr art. **1000813**

6 424002 019640

Nowy design

**MADE IN FINLAND**

Nożyczki na całe życie: 25 lat przedłużonej gwarancji. Wyróżnia je wyjątkowa ostrość i trwała efektywność cięcia. Ergonomicznie wyprofilowane uchwyty gwarantują wygodny i pewny chwyt. Wyprodukowane w Finlandii z najwyższą starannością: ręcznie wykonane i przetestowane. Idealne do obcinania paznokci. Ostre końcówki i zakrzywione ostrza zapewniają precyzyjne cięcie aż po sam czubek. Trwałe ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez długi czas. Uchwyty wykonane z tworzywa odpornego na uderzenia. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.



Codzienna harmonia z Fiskars

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

Valeria, 39 lat
pracująca matka





Functional Form™

Najprostszly wybór do codziennego gotowania

Naczynia kuchenne Fiskars Functional Form sprawiają, że codzienne gotowanie staje się proste i przyjemne. Łatwe w obsłudze, czyszczeniu i przechowywaniu, praktyczne artykuły kuchenne – noże, nożyczki, akcesoria, garnki czy sztuczce – zaprojektowane z myślą o tym, by towarzyszyć Ci w kuchni każdego dnia i ułatwiać przygotowywanie pysznych posiłków.









FISKARS

Functional Form



Stainless steel casserole, 7L
puolittain kahdeksan litraa
Casserole stainless steel
Käsitönnetty ruostevapaa teräs

Made in Finland

1649

FISKARS

Functional Form



New stainless steel pan 17.06 cm
Käsitönnetty ruostevapaa teräs
Käsitönnetty ruostevapaa teräs

Made in Finland

1649

FISKARS

Functional Form



1649

Deep lid with built-in
steamer and built-in
Control



Non-stick coating - Free-free choice for cooking



Patelnie Functional Form™ z powłoką ceramiczną



1 Nieprzywierająca powłoka CERATEC™

Bardzo dobre właściwości nieprzywierające; idealna do użytku w wysokich temperaturach.

2 Grube dno

Grube, 3-warstwowe dno efektywnie i równomiernie rozprowadza ciepło.

3 Komfortowy uchwyt

Ergonomiczny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas gotowania i zapewnia wygodny, pewny chwyt. Patelnia nadaje się do użytku w piekarniku w temperaturze do 150°C.

4 Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu.

5 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek.


6 Wyprodukowano w Finlandii

Patelnie Functional Form wyprodukowano w fabryce Sorsakoski w Finlandii.



MADE IN
+
FINLAND


Patelnie Functional Form™

Patelnia 20 cm z powłoką ceramiczną			Nr art. 1072249	EAN  6 424002 018735
Średnica: 20 cm	Ciężar: 560 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND


Powłoka ceramiczna Ceratec™ wyróżnia się bardzo dobrymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wygodny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas gotowania, co zapewnia bezpieczne przenoszenie naczynia. Można myć w zmywarce. Wyprodukowana w Finlandii.

Patelnia 24 cm z powłoką ceramiczną			Nr art. 1072310	EAN  6 424002 018742
Średnica: 24 cm	Ciężar: 830 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND


Powłoka ceramiczna Ceratec™ wyróżnia się bardzo dobrymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wygodny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas gotowania, co zapewnia bezpieczne przenoszenie naczynia. Można myć w zmywarce. Wyprodukowana w Finlandii.

Patelnia 26 cm z powłoką ceramiczną			Nr art. 1072311	EAN  6 424002 018759
Średnica: 26 cm	Ciężar: 970 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND


Powłoka ceramiczna Ceratec™ wyróżnia się bardzo dobrymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wygodny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas gotowania, co zapewnia bezpieczne przenoszenie naczynia. Można myć w zmywarce. Wyprodukowana w Finlandii.

Patelnia 28 cm z powłoką ceramiczną			Nr art. 1072312	EAN  6 424002 018766
Średnica: 28 cm	Ciężar: 1120 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Powłoka ceramiczna Ceratec™ wyróżnia się bardzo dobrymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wygodny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas użytkowania, co zapewnia bezpieczne przenoszenie naczynia. Można myć w zmywarce. Wyprodukowana w Finlandii.

Wok 28 cm z powłoką ceramiczną			Nr art. 1072313	EAN  6 424002 018773
Średnica: 28 cm	Ciężar: 850 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Powłoka ceramiczna Ceratec™ wyróżnia się bardzo dobrymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wygodny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas gotowania, co zapewnia bezpieczne przenoszenie naczynia. Można myć w zmywarce. Wyprodukowany w Finlandii.

Patelnia szefa kuchni 26 cm z pokrywką, z powłoką ceramicznąNr art. **1072314**

EAN

Średnica: **26 cm**Ciężar: **2020 g**Szt./opak. **4**Stary nr art. **-****MADE IN
FINLAND**

Powłoka ceramiczna Ceratec™ wyróżnia się bardzo dobrymi właściwościami nieprzywierającymi i idealnie nadaje się do użytku w wysokich temperaturach. Korpus patelni wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Pokrywka z trwałego szkła borokrzemowego jest odporna na zmiany temperatury. Wygodny uchwyt z tworzywa pozostaje chłodny podczas gotowania, co zapewnia bezpieczne przenoszenie naczynia. Można myć w zmywarce. Wyprodukowana w Finlandii.



Garnki Functional Form™



1 Szklana pokrywka

Wykonana ze szkła borokrzemowego, niezwykle trwała i odporna na zmiany temperatury. Wyposażona w sitko oraz funkcję kontrolowania kipienia.

2 Prosta konstrukcja

Płaska, prosta konstrukcja pokrywki ułatwia jej czyszczenie i przechowywanie.

3 Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu.

4 Miara pojemności

Garnki z wewnętrzną skalą pomiarową.

5 Do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek.

6 Wyprodukowano w Finlandii

Garnki Functional Form wyprodukowano w fabryce Sorsakoski w Finlandii.



Induction



Ceramic



Gas




Traditional

Ovenproof
up to 150°CDishwasher
safe

MADE IN
+
FINLAND


Garnki Functional Form™

Rondel 1,5 l z pokrywką, stal nierdzewna			Nr art. 1072315	EAN  6 424002 018797
Średnica: 16 cm	Ciężar: 1090 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND


Pokrywka wykonana ze szkła borokrzemowego, wyjątkowo trwała i odporna na wysokie temperatury. Wyposażona w sitko oraz funkcję kontrolowania kipienia. Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wewnątrz rondla znajduje się skala pomiarowa. Można myć w zmywarce. Wyprodukowany w Finlandii.

Garnek 3 l z pokrywką, stal nierdzewna			Nr art. 1072316	EAN  6 424002 018803
Średnica: 20 cm	Ciężar: 1550 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND


Pokrywka wykonana ze szkła borokrzemowego, wyjątkowo trwała i odporna na wysokie temperatury. Wyposażona w sitko oraz funkcję kontrolowania kipienia. Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wewnątrz garnka znajduje się skala pomiarowa. Można myć w zmywarce. Wyprodukowany w Finlandii.

Garnek 5 l z pokrywką, stal nierdzewna			Nr art. 1072317	EAN  6 424002 018810
Średnica: 24 cm	Ciężar: 2220 g	Szt./opak. 4	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Pokrywka wykonana ze szkła borokrzemowego, wyjątkowo trwała i odporna na wysokie temperatury. Wyposażona w sitko oraz funkcję kontrolowania kipienia. Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wewnątrz garnka znajduje się skala pomiarowa. Można myć w zmywarce. Wyprodukowany w Finlandii.

Garnek 7 l z pokrywką, stal nierdzewna			Nr art. 1072318	EAN  6 424002 018827
Średnica: 26 cm	Ciężar: 2780 g	Szt./opak. 2	Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND

Pokrywka wykonana ze szkła borokrzemowego, wyjątkowo trwała i odporna na wysokie temperatury. Wyposażona w sitko oraz funkcję kontrolowania kipienia. Korpus wykonany w 90% ze stali nierdzewnej pochodzącej z recyklingu. Wewnątrz garnka znajduje się skala pomiarowa. Można myć w zmywarce. Wyprodukowany w Finlandii.

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

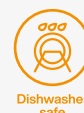
Lepszy balans i zwiększona trwałość dzięki szerszemu ostrzu.

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).



Dishwasher safe

Noże Functional Form™

Nóż szefa kuchni, duży, 20 cm			Nr art. 1057534	EAN 6 424002 012795
Długość ostrza: 20 cm	Ciężar: 117 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Duży nóż z szerokim ostrzem, o wszechstronnym zastosowaniu w kuchni. Twardość: 52 HRC.

Nóż szefa kuchni, średni, 17 cm			Nr art. 1057535	EAN 6 424002 012801
Długość ostrza: 17 cm	Ciężar: 92 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Średniej wielkości nóż z szerokim ostrzem, przeznaczony do różnych zadań kuchennych. Twardość: 52 HRC.

Nóż typu Santoku, 16 cm			Nr art. 1057536	EAN 6 424002 012818
Długość ostrza: 16 cm	Ciężar: 110 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Nóż typu azjatyckiego przeznaczony do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Twardość: 52 HRC.

Nóż Nakiri, 16 cm			Nr art. 1057537	EAN 6 424002 012825
Długość ostrza: 16 cm	Ciężar: 122 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	




Nóż uniwersalny typu azjatyckiego z szerokim ostrzem, idealny do siekania dużych warzyw. Twardość: 52 HRC.

Nóż do chleba, 21 cm			Nr art. 1057538	EAN 6 424002 012832
Długość ostrza: 21 cm	Ciężar: 98 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	




Długie, ząbkowane ostrze doskonałe do krojenia różnych rodzajów pieczywa. Twardość: 52 HRC.

Nóż do mięsa, 21 cm			Nr art. 1057539	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 4 9
Długość ostrza: 21 cm	Ciężar: 100 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	




Długie ostrze idealne do porcjowania różnych rodzajów mięs. Twardość: 52 HRC.

Nóż do filetowania, 22 cm			Nr art. 1057540	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 5 6
Długość ostrza: 22 cm	Ciężar: 79 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	




Wąskie i elastyczne ostrze doskonale do filetowania ryb lub mięs. Twardość: 52 HRC.

Nóż szefa kuchni, mały, 12 cm			Nr art. 1057541	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 6 3
Długość ostrza: 12 cm	Ciężar: 53 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	




Mały, uniwersalny nóż z szerokim ostrzem, idealny do większości kuchennych zadań. Twardość: 52 HRC.

Nóż do obierania, 11 cm			Nr art. 1057542	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 7 0
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 42 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Nóż przeznaczony do obierania i krojenia owoców oraz warzyw. Twardość: 52 HRC.

Nóż do pomidorów, 11 cm			Nr art. 1057543	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 8 8 7
Długość ostrza: 11 cm	Ciężar: 45 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Ząbkowane ostrze idealne do krojenia warzyw i owoców o śliskiej, cienkiej skórce. Twardość: 52 HRC.

Nóż do skrobania, prosty, 8 cmNr art. **1057544**Długość ostrza: **8 cm**Ciężar: **41 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Poręczny nóż z krótkim ostrzem do skrobania i obierania warzyw oraz owoców. Twardość: 52 HRC.

Nóż do skrobania, zagięty, 7 cmNr art. **1057545**Długość ostrza: **7 cm**Ciężar: **38 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Nóż z zakrzywionym ostrzem, idealny do precyzyjnego obierania okrągłych warzyw korzeniowych i owoców. Twardość: 52 HRC.

Szpatułka do smarowania, 8 cmNr art. **1057546**Długość ostrza: **8 cm**Ciężar: **43 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Idealny nóż do rozprowadzania masła lub miękkiego sera na pieczywie. Twardość: 52 HRC.

Widelec do ryb, 7 cmNr art. **1057547**Długość ostrza: **7 cm**Ciężar: **58 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Idealny do przygotowywania i serwowania różnych rodzajów ryb. Twardość: 52 HRC.

Widelec do mięsa, 11 cmNr art. **1057548**Długość ostrza: **11 cm**Ciężar: **65 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

EAN



Idealny do serwowania wszystkich rodzajów mięs. Twardość: 52 HRC.

Ostrzałka stalowa, 20 cm			Nr art. 1057549	EAN 6 424002 012948
Długość ostrza: 20 cm	Ciężar: 168 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Wytrzymała ostrzałka przeznaczona do ostrzenia noży Fiskars.

Bambusowy zestaw desek do krojenia			Nr art. 1057550	EAN 6 424002 012955
Długość: 35 cm	Ciężar: 1982 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



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. Bambusowe deski FSC® zaimpregnowane olejem lnianym.

Bambusowa deska do krojenia			Nr art. 1059230	EAN 6 424002 013549
Długość: 35 cm	Ciężar: 883 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



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. Bambusowe deski FSC® zaimpregnowane olejem lnianym.

Wymienne deski do krojenia, 3 szt.			Nr art. 1059231	EAN 6 424002 013556
Długość: 34,6 cm	Ciężar: 339 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



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

Zestaw 5 noży w bambusowym bloku			Nr art. 1057552	EAN 6 424002 012979
Wysokość: 37 cm	Ciężar: 1115 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Komplet 5 noży kuchennych w bambusowym bloku zawiera:

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

Blok wykonany z certyfikowanego bambusa FSC®.

Zestaw 3 noży w bambusowym blokuNr art. **1057553**

EAN

Wysokość: **37 cm**Ciężar: **857 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



Komplet 3 noży kuchennych w bambusowym bloku zawiera:

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

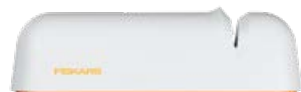
Blok wykonany z certyfikowanego bambusa FSC®.

Ostrzałka do noży Roll-Sharp™, białaNr art. **1014214**

EAN

Długość: **23,6 cm**Ciężar: **73 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



Łatwa w użyciu. Przeznaczona do ostrzenia noży. Nie wymaga energii elektrycznej. Antypoślizgowa podstawa zapobiega ślizganiu się ostrzałki po blacie podczas użycia.

Listwa magnetyczna, gładka, 32 cmNr art. **1001483**

EAN

Długość: **32 cm**Ciężar: **270 g**Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



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 przechowywaniu.



1 Łatwe w użyciu

Bezpieczna i komfortowa powłoka SoftGrip™.

2 Łatwe w przechowywaniu

Specjalne konstrukcje umożliwiające składanie.

3 Łatwe do utrzymania w czystości

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

Aksesoria Functional Form™

Łyżka			Nr art. 1027299	EAN 6 424002 009665
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 6 424002 009672
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 6 424002 009689
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 6 424002 009696
Długość: 29 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 6 424002 009702
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.

DurszlakNr art. **1027304**

EAN

Średnica: **26 cm** Ciężar: **320 g** Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



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

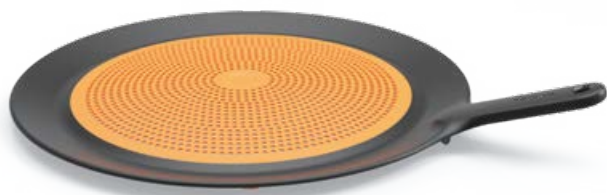
Pokrywka ochronnaNr art. **1027305**

EAN

Średnica: **30 cm** Ciężar: **310 g** Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

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

**Praska do czosnku**Nr art. **1028361**

EAN

Długość: **16 cm** Ciężar: **100 g** Szt./opak. **5**

Stary nr art. -



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

Skrobaczka do warzywNr art. **1014418**

EAN

Długość: **17 cm** Ciężar: **36 g** Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



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

Skrobaczka z ruchomą głowicąNr art. **1014419**

EAN

Długość: **18 cm** Ciężar: **41 g** Szt./opak. **6**

Stary nr art. -



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

Obierak do warzywNr art. **1016122**Długość: **15 cm**Ciężar: **57 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

EAN



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

Skrawak do sera twardegoNr art. **1016129**Długość: **21 cm**Ciężar: **50 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

EAN



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

Skrawak do sera miękkiegoNr art. **1016128**Długość: **17 cm**Ciężar: **38 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

EAN



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

Nóż do seraNr art. **1015987**Długość: **24 cm**Ciężar: **47 g**Szt./opak. **5**Stary nr art. **-**

EAN



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

Tarka do warzywNr art. **1014416**Długość: **32 cm**Ciężar: **127 g**Szt./opak. **2**Stary nr art. **-**

EAN



Idealna do krojenia warzyw w plasterki. Dzięki specjalnej osłonie na palce szybkie przygotowanie warzyw jest dużo bezpieczniejsze.

Tarka, duże oczkaNr 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 oczkaNr art. **1014412**

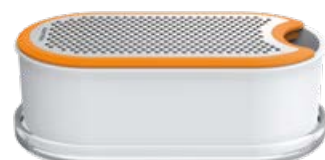
EAN

Długość: **32 cm**Ciężar: **109 g**Szt./opak. **2**Stary nr art. **-**

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

Tarka z pojemnikiemNr art. **1019530**

EAN

Długość: **17 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 nadmiar tartych produktów.

Krajalnica do jajekNr 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 cytrusówNr 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.

Zestaw 3 noży do smarowaniaNr 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 słoiczka.

Nóż do pizzyNr art. **1019533**

EAN

Długość: **19 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.

Trzepaczka spiralnaNr art. **1014438**

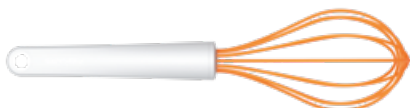
EAN

Długość: **27 cm**Ciężar: **37 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

Idealna do przygotowania gładkich sosów i kremów.

Trzepaczka z silikonowymi końcówkamiNr art. **1023613**

EAN

Długość: **28 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: **19 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



6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 9 7

Długość: **28 cm**Ciężar: **72 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

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

Pęseta do ościNr art. **1003023**

EAN



5 7 0 2 2 6 8 5 8 1 8 5 1

Długość: **13 cm**Ciężar: **48 g**Szt./opak. **6**Stary nr art. **-**

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



Łatwe cięcie w każdym domu



1 Ostrza

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

2 Ergonomia

Ergonomicznie zaprojektowane uchwyty gwarantują komfortowy i pewny chwyt.





3 Zastosowanie

Uniwersalne nożyczki do różnych prac związanych z cięciem w domu i jego otoczeniu.

4 Przyjazne dla środowiska


Wykonane z materiałów pochodzących z recyklingu.


Nożyczki Functional Form™

Nożyczki uniwersalne 21 cm			Nr art. 1074547	EAN 6 424002 019374	
Długość: 21 cm	Ciężar: 75 g	Szt./opak. 5	Stary nr art. 1019197		
		MADE IN FINLAND  Recycled materials	Nożyczki wykonane w co najmniej 70% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wyróżnia je wyjątkowy komfort i wydajność cięcia. Idealne do różnych prac związanych z cięciem w domu i jego otoczeniu. Ergonomiczne uchwyty powstały z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (80%) i włókna szklanego (20%), a ostrza – z przetworzonej stali nierdzewnej (~80%). Przeznaczone dla osób praworęcznych.		
					
Nożyczki uniwersalne 25 cm			Nr art. 1074546	EAN 6 424002 019381	
Długość: 25 cm	Ciężar: 121 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. 1019198		
		MADE IN FINLAND  Recycled materials	Duże nożyczki wykonane w co najmniej 70% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wyróżnia je wyjątkowy komfort i wydajność cięcia. Idealne do różnych prac związanych z cięciem w domu i jego otoczeniu. Ergonomiczne uchwyty powstały z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (80%) i włókna szklanego (20%), a ostrza – z przetworzonej stali nierdzewnej (~80%). Przeznaczone dla osób praworęcznych.		
					
Nożyczki kuchenne ząbkowane 21 cm			Nr art. 1074545	EAN 6 424002 019398	
Długość: 21 cm	Ciężar: 75 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. 1062543		
		MADE IN FINLAND  Recycled materials	Nożyczki wykonane w co najmniej 70% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wyróżnia je wyjątkowy komfort i wydajność cięcia. Idealne do różnych zastosowań w kuchni. Wytrzymałe, ząbkowane ostrza ułatwiają precyzyjne cięcia. Ergonomiczne uchwyty powstały z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (80%) i włókna szklanego (20%), a ostrza – z przetworzonej stali nierdzewnej (~80%). Przeznaczone dla osób praworęcznych.		
					
Nożyczki uniwersalne małe 17 cm			Nr art. 1074543	EAN 6 424002 019411	
Długość: 17 cm	Ciężar: 37 g	Szt./opak. 10	Stary nr art. 1062545		
		MADE IN FINLAND  Recycled materials	Małe nożyczki Fiskars wykonane w co najmniej 70% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wyróżnia je wyjątkowy komfort i wydajność cięcia. Idealne do różnych prac związanych z cięciem w domu i jego otoczeniu. Ergonomiczne uchwyty powstały z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (80%) i włókna szklanego (20%), a ostrza – z przetworzonej stali nierdzewnej (~80%). Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.		
					
Nożyczki hobbystyczne 13 cm			Nr art. 1074542	EAN 6 424002 019428	
Długość: 13 cm	Ciężar: 20 g	Szt./opak. 10	Stary nr art. 1062546		
		MADE IN FINLAND  Recycled materials	Nożyczki wykonane w co najmniej 70% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wyróżnia je wyjątkowy komfort i wydajność cięcia. Idealne do cięcia lekkich materiałów w różnych projektach artystycznych. Krótkie, zaokrąglone ostrza są bezpieczne dla dzieci. Ergonomiczne uchwyty powstały z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (80%) i włókna szklanego (20%), a ostrza – z przetworzonej stali nierdzewnej (~80%). Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.		
					

Nożyczki składane turystyczne			Nr art. 1075352	EAN 6 424002 019848
Długość: XX cm	Ciężar: 15 g	Szt./opak. 10	Stary nr art. 1005134	
			MADE IN FINLAND 	<p>Nożyczki wykonane w co najmniej 70% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wyróżnia je wyjątkowy komfort i wydajność cięcia. Idealne do drobnych prac związanych z cięciem, zwłaszcza w podróży. Wysokiej jakości ostrza z zaokrągloną końcówką pozwalają na bezpieczne przechowywanie nożyczek w kieszeni. Można je także przewozić w bagażu podręcznym w samolocie. Składane uchwyty wykonano z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu (80%) i włókna szklanego (20%), a ostrza – z przetworzonej stali nierdzewnej (~80%). Przeznaczone dla osób praworęcznych.</p>

Nożyczki uniwersalne, 25 cm, duże, białe			Nr art. 1020414	EAN 6 424002 004899
Długość: 25 cm	Ciężar: 156 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		MADE IN FINLAND	<p>Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Długie, wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej ułatwiają cięcie kilku warstw materiałów. Duże, ergonomicznie zaprojektowane uchwyty zapewniają komfortowy i pewny chwyt. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Przeznaczone dla osób praworęcznych. Wyprodukowane w Finlandii.</p>	

Nożyczki uniwersalne, 21 cm, białe			Nr art. 1020412	EAN 6 424002 004875
Długość: 21 cm	Ciężar: 90 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		MADE IN FINLAND	<p>Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Idealne do różnych prac związanych z cięciem w domu, szkole czy biurze. Wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają niezawodną wydajność cięcia. Ergonomicznie zaprojektowane uchwyty gwarantują komfortowy i pewny chwyt. Możliwość regulacji docisku ostrzy. Przeznaczone dla osób praworęcznych. Wyprodukowane w Finlandii.</p>	

Ostrzałka do nożyczek Clip-Sharp™			Nr art. 1000812	EAN 6 411501 960078
Długość: 4 cm	Ciężar: 58 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	
		MADE IN FINLAND	<p>Ostrzałka do nożyczek przeznaczona dla osób praworęcznych. Łatwa do czyszczenia, można myć w zmywarce. Nie nadaje się do ostrzy ząbkowanych, zakrzywionych ani z powłoką.</p>	

Nożyce do ryb

Długość: 22 cm			Ciężar: 164 g	Szt./opak. 5	Nr art. 1003032	EAN 6 411501 991270
					Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Wykonane w co najmniej 40% z materiałów pochodzących z recyklingu. Wytrzymałe, ząbkowane ostrze idealne do porcjowania ryb i usuwania łusek. Łatwo obsługiwana kciukiem blokada ostrzy. Regulacja docisku ostrzy pozwala na precyzyjne cięcie. Wyprofilowana rękojeść z miękką powłoką SoftGrip™ zapewnia wygodny i pewny chwyt. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyce do drobiu

Długość: 25 cm			Ciężar: 200 g	Szt./opak. 5	Nr art. 1003033	EAN 6 411501 997586
					Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Wykonane w co najmniej 40% z materiałów pochodzących z recyklingu. Idealne do zdejmowania skóry, cięcia oraz porcjowania drobiu i dziczyzny. Specjalne wyźłobienie umożliwia cięcie kości. Wygięte, wyprofilowane ostrza ułatwiają pracę. Łatwo obsługiwana kciukiem blokada ostrzy. Regulacja docisku ostrzy pozwala na precyzyjne cięcie. Wyprofilowana rękojeść z miękką powłoką SoftGrip™ zapewnia wygodny i pewny chwyt. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyczki kuchenne, wieloczynnościowe

Długość: 22 cm			Ciężar: 101 g	Szt./opak. 5	Nr art. 1003034	EAN 6 411501 997777
					Stary nr art. -	



MADE IN FINLAND



Łatwe w użyciu, czyszczeniu i przechowywaniu. Wykonane w co najmniej 40% z materiałów pochodzących z recyklingu. Lekkie nożyczki kuchenne, idealne do różnych zadań. Rękojeści z miękką powłoką SoftGrip™ zapewniają komfortową pracę. Dolne ostrze ząbkowane. W rękojeści znajduje się uchwyt do odkręcania korków od butelek. Regulacja docisku ostrzy pozwala na precyzyjne cięcie. Przeznaczone dla osób prawo- i leworęcznych.

Nożyce wielofunkcyjne Cuts+More

Długość: 23 cm			Ciężar: 130 g	Szt./opak. 3	Nr art. 1000809	EAN 6 411507 156925
					Stary nr art. -	



Nożyce przeznaczone do cięcia różnych materiałów, takich jak drut, przewody, sznurki czy tkaniny. Wysokiej jakości tytanowe ostrza zapewniają długotrwałą ostrość. Ergonomiczne ręczki gwarantują komfortową pracę. Nożyce wyposażone są w przecinak do drutu, przewodów i taśmy, wgłębienie do cięcia cienkich sznurków oraz otwieracz do butelek. Ostrza można łatwo rozdzielić i używać jednego z nich jako noża. Dodatkowo nożyce mają pokrowiec na ostrza oraz wbudowaną ostrzałkę. Przeznaczone dla osób praworęcznych.

Sztućce Functional Form™

Zestaw do sałatek, matowy			Nr art. 1002960	EAN 5 702268 562225
Długość: 22 cm	Ciężar: 134 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Łyżka i widelec do serwowania sałatek.

Zestaw do serwowania, matowy			Nr art. 1002959	EAN 5 702268 562201
Długość: 21,5 cm	Ciężar: 132 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Łyżka do nakładania warzyw i łyżka do sosów.

Zestaw sztućców, matowy, 16 szt.			Nr art. 1002958	EAN 5 702268 562164
Długość: -	Ciężar: 978 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Zestaw matowych sztućców dla 4 osób.
4 x łyżka stołowa
4 x widelec
4 x nóż
4 x łyżeczka deserowa

Zestaw sztućców, matowy 24 szt.			Nr art. 1071624	EAN 6 424002 018643
Długość: -	Ciężar: 1600 g	Szt./opak. 6	Stary nr art. -	



Zestaw matowych sztućców dla 6 osób.
6 x łyżka stołowa
6 x widelec
6 x nóż
6 x łyżeczka deserowa

Zestaw do sałatek, błyszczącyNr art. **1002948**

EAN



Długość: -

Ciężar: **1600 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Łyżka i widelec do serwowania sałatek.

**Zestaw do serwowania, błyszczący**Nr art. **1002947**

EAN



Długość: -

Ciężar: **1600 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Łyżka do nakładania warzyw i łyżka do sosów.

**Zestaw sztućców, błyszczący, 16 szt.**Nr art. **1002946**

EAN



Długość: -

Ciężar: **1600 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Zestaw błyszczących sztućców dla 4 osób.

4 x łyżka stołowa

4 x widelec

4 x nóż

4 x łyżeczka deserowa

**Zestaw sztućców, błyszczący, 24 szt.**Nr art. **1071623**

EAN



Długość: -

Ciężar: **1600 g**Szt./opak. **6**

Stary nr art. -

Zestaw błyszczących sztućców dla 6 osób.

6 x łyżka stołowa

6 x widelec

6 x nóż

6 x łyżeczka deserowa



Informacje techniczne

Noże

Linia	Materiał	Grubość ostrza		Kąt ostrzenia	Materiał rączki	Szlif	Można myć w zmywarce
All Steel	Japońska, wysokowęglowa stal nierdzewna	od 2,3 mm	do 2,3 mm **	26+/-3	Stal nierdzewna	Stożkowy	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	30+/-4	Softouch™	Stożkowy	✓

* Noże Edge pokryte powłoką; użyte w zmywarkach deterenty mogą z czasem powodować matowienie powłoki.

** Nóż tasak All Steel 3.3 mm.

Nożyczki

Linia	Można myć w zmywarce	Materiał	Twardość	Uchwyty	Informacje dodatkowe
Classic	✓	Stal nierdzewna	HRC 57	Tworzywo PBT	*
Functional Form	✓	Stal nierdzewna z recyklingu	HRC 57	PP i włókno szklane z recyklingu	Wykonane w co najmniej 70% z materiałów z recyklingu
Functional Form Kitchen	✓	Stal nierdzewna z recyklingu	HRC 57	PA i włókno szklane + SoftGrip	Wykonane w co najmniej 40% z materiałów z recyklingu
Functional Form White	✓	Stal nierdzewna	HRC 57	PP i włókno szklane	

* Uchwyty wykonane z odpornego na uderzenia tworzywa PBT. Nożyczki Classic można sterylizować w autoklawie w temperaturze do 121°C. Możliwość regulacji docisku ostrzy.

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
All Steel	✓	Stal nierdzewna	Ceratec™ Superior	Stal nierdzewna	max. 270°C	Każdy
Hard Face	✓	Aluminium	Ceratec™ Superior	Tworzywo	max. 150°C	Każdy
Functional Form patelnie	✓	Stal nierdzewna	Ceratec™	Tworzywo	max. 150°C	Każdy
Functional Form garnki	✓	Stal nierdzewna	-	Tworzywo	max. 150°C	Każdy

Sztućce

Linia	Materiał	Można myć w zmywarce
All Steel	Stal nierdzewna 18/10	✓
Functional Form	Stal nierdzewna 18/10	✓

Użytkowanie i pielęgnacja



Użytkowanie i pielęgnacja



Noże

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

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 52 HRC do 58 HRC, 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

Większość noży marki Fiskars można myć w zmywarce (noże All Steel należy myć ręcznie). 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 sztuczkami, 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 pojawią 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 skażenia się nimi w sytuacji, gdy leżą luzem lub w szufladzie. Opakowanie to chroni również nożyczki przed uszkodzeniem i pomaga dłużej utrzymać ich ostrość.

Sztućce

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

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

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

CZYSZCZENIE

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

PLAMY RDZY

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

Użytkowanie i pielęgnacja



Naczynia kuchenne

Naczynia Fiskars są łatwe w użyciu i utrzymaniu czystości. Dzięki nim przygotujesz idealnie zarumienione lub podsmażone potrawy, a ich pielęgnacja jest prosta i zajmuje niewiele czasu. Garnki i patelnie Fiskars są mocne i trwałe – przy odpowiedniej pielęgnacji mogą służyć przez wiele lat.

UŻYTKOWANIE

Przed smaženiem umieść na patelni trochę tłuszczu lub kilka łyżek wody – nigdy nie należy podgrzewać pustego naczynia. Gdy tłuszcz stanie się złocisty/brazowy lub woda wyparuje, oznacza to, że patelnia osiągnęła właściwą temperaturę.

Najlepiej smażyć na niskim lub średnim ogniu. Patelnia z nieprzywierającą powłoką ceramiczną dobrze znosi wysokie temperatury, jednak jej przegrzewanie może osłabić powłokę. Zachowaj szczególną ostrożność, korzystając z funkcji „booster” na płycie indukcyjnej, aby nie przegrzać naczynia.

Podczas gotowania w garnkach pamiętaj, aby sól dodawać dopiero po zagotowaniu wody. Nie przechowuj jedzenia w naczyniach pokrytych powłoką. Rozgrzanych naczyń nie wolno zalewać zimną wodą – różnica temperatur może uszkodzić ich powierzchnię.

Używaj wyłącznie drewnianych, silikonowych lub plastikowych akcesoriów na powlekanych patelniach, ponieważ metalowe przybory uszkadzają powłokę i skracają jej żywotność. Przybory metalowe można stosować tylko z naczyniami ze stali nierdzewnej bez powłoki.

CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynia. Po zakończeniu smażenia odczekaj, aż patelnia ostygnie, zanim ją umyjesz. Naczynia aluminiowe i ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce, jednak polecamy mycie ręczne, dzięki temu naczynia dłużej zachowają swoje właściwości.

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





Fiskars od 1649 r. pozostaje wierny tradycji, tworząc produkty ponadczasowe, wysokiej jakości, funkcjonalne i oparte na zasadzie zrównoważonego rozwoju. To sprawia, że gotowanie, praca w ogrodzie czy kreatywne zajęcia stają się przyjemne i inspirujące. Chcemy, by te pozytywne emocje wykraczały poza progi naszych domów. Wierzymy, że Fiskars inspirowanie do twórczego wykonywania codziennych obowiązków.

KUCHNIA | OGRÓD | SZKOŁA I BIURO | HOBBY