

The image shows a kitchen scene with two black Fiskars pans on a dark wooden countertop. The top pan contains a brown, textured mixture, possibly a stew or sauce, with a bright flame rising from it. The bottom pan contains sliced tomatoes and other ingredients. A hand is visible at the top left, holding the handle of the top pan. The overall lighting is warm and dramatic, highlighting the textures of the food and the wood.

FISKARS®

**Каталог
Кухня**

2020



Более 370 лет истории являются доказательством нашей приверженности качеству. Продукция Fiskars невероятно функциональна, удобна в использовании, впечатляюще долговечна и узнаваема.

Каталог Кухня



Содержание

4 **Hard Face**
Посуда

12 **Hard Edge**
Ножи

18 **Norr**
Ножи

24 **Functional Form+**
Ножи

30 **Ножницы Classic**

36 **Functional Form**
Посуда
Ножи
Аксессуары
Ножницы

56 **Edge**
Ножи

62 **Essential**
Ножи
Аксессуары

67 **Ножницы**


70 **Обслуживание и уход**

74 **Техническая информация**

Внимание! Все размеры в каталоге указаны с учетом индивидуальной упаковки.

Hard Face Для ИНТЕНСИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



A kitchen scene featuring a gas stove with a large flame on the left. In the center, a wooden cutting board holds two orange halves and a small bowl of shredded zucchini. To the right, a dark bowl contains coffee with a spoon. A glass of water sits on the wooden countertop. The background is dark, emphasizing the warm tones of the food and the fire.

Hard Face – для интенсивного использования. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ обладает превосходными антипригарными свойствами. Бесшумные силиконовые крышки имеют функции выхода пара и слива воды. Широкий ассортимент посуды Hard Face удовлетворит все ваши потребности.

Мы с гордостью представляем наше новое покрытие Hardtec Superior™ в обновленной линейке посуды Hard Face.

Hard Face

Функции и преимущества

Новые
ТЕХНОЛОГИИ



1 Превосходное покрытие

Новое поколение покрытия Hardtec Superior™ еще более долговечно, не содержит PFOA, подходит для ежедневной интенсивной работы.

2 Экономия энергии

На 50% более быстрый нагрев и экономия энергии 30% на керамических плитах.

3 Толстое дно

Очень толстое дно, которое позволяет равномерно и эффективно распределять тепло.

4 Безопасная ручка

Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват.

5 Плоская стеклянная крышка с 2 функциями

Крышка имеет бесшумные края из жаропрочного силикона и 2 функции выхода пара и слива воды.

6 Подходит для всех типов плит

Технология OPTIHEAT оптимизирована для индукции, но также подходит для всех типов плит. Технология OPTIHEAT

предотвращает посуду от перегрева на индукционных плитах.

7 Сделано в Финляндии

Посуда Hard Face производится в центральной Финляндии на заводе Сорсакоски.

8 Привлекательный дизайн

- Элегантная стеклянная крышка.
- Черная матовая отделка.
- Современный дизайн ручки.



Посуда Hard Face




reddot design award
winner 2016

Ковш, 1,8 л / 18 см с крышкой					Арт. № 1052226	EAN 
Высота: 13,5 см	Длина: 38,5 см	Ширина: 20 см	Вес: 1,3 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	




Алюминиевый ковш для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами делает посуду Hard Face идеальной, особенно для приготовления каш и продуктов на основе молока. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды. Бакелитовые ручки остаются прохладными.

Ковш, 2,5 л с крышкой					Арт. № 1052235	EAN 
Высота: 12,4 см	Длина: 40,2 см	Ширина: 23,2 см	Вес: 1,66 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	




Алюминиевый ковш для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами делает посуду Hard Face идеальной, особенно для приготовления каш и продуктов на основе молока. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды. Бакелитовые ручки остаются прохладными.

Кастрюля, 3,5 л / 22 см с крышкой					Арт. № 1052227	EAN 
Высота: 13,5 см	Длина: 31 см	Ширина: 24,5 см	Вес: 1,82 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	




Алюминиевая кастрюля для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами делает посуду Hard Face идеальной, особенно для приготовления каш и продуктов на основе молока. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды. Бакелитовые ручки остаются прохладными.

Кастрюля, 5 л / 26 см с крышкой					Арт. № 1052228	EAN 
Высота: 13,5 см	Длина: 33,2 см	Ширина: 27,9 см	Вес: 2,41 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Алюминиевая кастрюля для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами делает посуду Hard Face идеальной, особенно для приготовления каш и продуктов на основе молока. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды. Бакелитовые ручки остаются прохладными.

Сковорода, 20 см					Арт. № 1052221	EAN 
Высота: 8,5 см	Длина: 43 см	Ширина: 21,8 см	Вес: 0,8 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.


 reddot design award
winner 2016

Сковорода, 24 см					Арт. № 1052222	
Высота: 9 см	Длина: 44 см	Ширина: 25,5 см	Вес: 1 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

Сковорода, 26 см					Арт. № 1052223	
Высота: 10,9 см	Длина: 48,5 см	Ширина: 27,8 см	Вес: 1,2 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

Сковорода, 28 см					Арт. № 1052224	
Высота: 10,9 см	Длина: 50,5 см	Ширина: 29,8 см	Вес: 1,36 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

Сковорода, 30 см					Арт. № 1052225	
Высота: 10,5 см	Длина: 52,5 см	Ширина: 32 см	Вес: 1,75 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

Сотейник, 24 см / 2,2 л с крышкой					Арт. № 1052230	
Высота: 11 см	Длина: 46,5 см	Ширина: 25,8 см	Вес: 1,73 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевый сотейник для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды.



reddot design award
winner 2016

Сотейник, 26 см / 2,8 л с крышкой					Арт. № 1052231	
Высота: 11,5 см	Длина: 48,5 см	Ширина: 27,5 см	Вес: 1,98 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Алюминиевый сотейник для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды.

Сотейник, 28 см / 3,5 л с крышкой					Арт. № 1052232	
Высота: 11,5 см	Длина: 50,7 см	Ширина: 30 см	Вес: 1,28 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Алюминиевый сотейник для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды.

Сковорода для блинов, 22 см					Арт. № 1052229	
Высота: 6 см	Длина: 42 см	Ширина: 22,3 см	Вес: 0,83 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для блинов. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами делает сковороду идеальной для приготовления блинов и омлетов. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

Сковорода для оладий, 24 см					Арт. № 1052234	
Высота: 10,9 см	Длина: 48,5 см	Ширина: 27,8 см	Вес: 1,2 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для оладий. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами делает сковороду идеальной для приготовления оладий. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.


Вок, 28 см / 4,5л					Арт. № 1052233	
Высота: 13,3 см	Длина: 54 см	Ширина: 30 см	Вес: 1,46 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Алюминиевая сковорода-вок для интенсивной работы. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются прохладными и обеспечивают надежный захват во время готовки.



reddot design award
winner 2016

Сковорода, 24 см ОН					Арт. № 1052236	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 3 1
Высота: 9 см	Длина: 44 см	Ширина: 25,5 см	Вес: 1 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	




Алюминиевая сковорода для интенсивной работы с уникальной технологией ОРТІНЕАТ™. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами, а технология ОРТІНЕАТ™ защищает посуду от перегрева на индукционных плитах.

Сковорода, 28 см ОН					Арт. № 1052237	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 4 8
Высота: 10,9 см	Длина: 50,5 см	Ширина: 29,8 см	Вес: 1,36 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Алюминиевая сковорода для интенсивной работы с уникальной технологией ОРТІНЕАТ™. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами, а технология ОРТІНЕАТ™ защищает посуду от перегрева на индукционных плитах.

Сотейник, 2,8 л / 26 см с крышкой ОН					Арт. № 1052238	EAN  6 4 1 1 5 0 1 7 0 2 5 5 5
Высота: 11,5 см	Длина: 48,5 см	Ширина: 27,5 см	Вес: 1,98 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Алюминиевый сотейник для интенсивной работы с уникальной технологией ОРТІНЕАТ™. Новое поколение нашего самого прочного покрытия Hardtec Superior™ с превосходными антипригарными свойствами, а технология ОРТІНЕАТ™ защищает посуду от перегрева на индукционных плитах. Бесшумная стеклянная крышка с силиконовыми краями и отверстиями для выхода пара и слива воды.



Hard Edge

долговечная
острота



Ножи Fiskars Hard Edge разработаны для комфортной ежедневной работы на кухне, при этом они долго будут оставаться острыми. Лезвия ножей изготовлены из прочной нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на кромке. Благодаря этой технологии ножи Hard Edge остаются острыми в 4 раза дольше, чем обычные ножи. Рукоятка ножей имеет эргономичный дизайн с уникальным 3D-рисунком для обеспечения идеального захвата.



Hard Edge

Функции и преимущества



Новинка

Ножи Hard Edge разработаны для того, чтобы обеспечить долговечную остроту лезвий для любых задач на кухне.

1 Революционная технология **LZR-EDGE™**

Лезвие и кромка – главные герои ножей Hard Edge. Кромка лезвия усовершенствована благодаря технологии LZR-EDGE™, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше.

2 Толстое лезвие из нержавеющей стали

Ножи выполнены из толстой нержавеющей стали.

3 Комфортная ручка


Ручка с покрытием Softouch™ и трехмерный рисунок обеспечивают комфортный и надежный захват.











4 Простота в обслуживании

Ножи очень просты в обслуживании, при необходимости, их легко заточить: можно использовать любой инструмент для заточки. Можно мыть в посудомоечной машине.



Ножи Hard Edge

Нож для хлеба					Арт. № 1054945	 6 424002 011583
Высота: 42 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 8,6 см	Вес: 0,18 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Нож для хлеба Hard Edge идеально подходит для нарезки хлеба. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше, по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Филейный нож					Арт. № 1054946	 6 424002 011590
Высота: 42 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 8,6 см	Вес: 0,18 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Филейный нож Hard Edge с длинным и гибким лезвием, идеально подходит для обработки рыбы. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше, по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Разделочный нож					Арт. № 1051760	 6 424002 011033
Высота: 42 см	Длина: 2,5 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Разделочный нож Hard Edge идеально подходит для разделки мяса и рыбы. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше, по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Большой поварской нож					Арт. № 1051747	 6 424002 011002
Высота: 42 см	Длина: 2,5 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,12 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Большой поварской нож Hard Edge с прочным лезвием, для любых задач на кухне. Лезвия изготовлены из толстой нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке. Эта технология позволяет ножам оставаться острыми в 4 раза дольше по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и уникальным трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Средний поварской нож					Арт. № 1051748	 6 424002 011019
Высота: 42 см	Длина: 2,5 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,10 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Средний поварской нож Hard Edge – это удобный универсальный нож для любых задач на кухне. Лезвия ножей изготовлены из толстой нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке. Эта технология позволяет ножам оставаться острыми в 4 раза дольше по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и уникальным трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	

Нож Сантоку					Арт. № 1051761	
Высота: 42 см	Длина: 2,5 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Сантоку Hard Edge – нож общего назначения в азиатском стиле. Лезвия ножей изготовлены из толстой нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке. Эта технология позволяет ножам оставаться острыми в 4 раза дольше по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и уникальным трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Малый поварской нож					Арт. № 1051749	
Высота: 32 см	Длина: 2,2 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,06 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Малый поварской нож Hard Edge – универсальный нож для любых задач. Лезвия ножей изготовлены из толстой нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке. Эта технология позволяет ножам оставаться острыми в 4 раза дольше по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и уникальным трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Нож для помидоров					Арт. № 1054947	
Высота: 29 см	Длина: 2,3 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Нож для помидоров Hard Edge с зубчатым лезвием, идеален для овощей и фруктов с тонкой кожурой. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше, по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Нож для корнеплодов					Арт. № 1051762	
Высота: 32 см	Длина: 2,2 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Нож для корнеплодов Hard Edge подходит для чистки и нарезки овощей и фруктов. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше, по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	
Нож для овощей					Арт. № 1051777	
Высота: 32 см	Длина: 2,2 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	
Новинка					<p>Нож для овощей Hard Edge подходит для чистки и нарезки небольших овощей и фруктов. Лезвия ножей изготовлены из нержавеющей стали с революционной технологией LZR-EDGE™ на режущей кромке, обеспечивая остроту ножей в 4 раза дольше, по сравнению с обычными ножами. Рукоятка с эргономичным дизайном и трехмерным рисунком для обеспечения идеального захвата. Поставки начнутся с 15.08.2020.</p>	



Norr Для ЭНТУЗИАСТОВ КУХНИ



Серия ножей Norr подойдет для тех, кто любит готовить и хочет получать от процесса приготовления пищи истинное удовольствие. Fiskars Norr – это сочетание классического скандинавского дизайна и высококачественных премиальных материалов.



Ножи Norr

Особенности и преимущества

Великолепный скандинавский дизайн и высококачественные материалы устойчивые к воздействиям окружающей среды.

1 Высококачественные лезвия

Высококачественные лезвия сделаны из немецкой стали, закаленной до оптимальной твердости 54 ед. по шкале Роквелла.

2 Удобный дизайн

- Вдохновленный традиционной скандинавской кухней и культурой.
- Очень удобно держать в руке.

- Идеально сбалансированы и долговечны.
- Дизайн Jacob Leth-Espensen.

3 Прочные ручки

- Ручки изготовлены из норвежского клена по технологии Kevony.
- Kevony – экологически чистый способ повышения твердости и стойкости древесины до показателей тропической древесины.



Ножи Norr

Нож для овощей, 7 см					Арт. № 1016475	EAN 6 424002 002468
Высота: 32,5 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 8,1 см	Вес: 0,06 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Маленький, легкий и удобный нож с прямым лезвием и острым кончиком идеально подходит для очистки овощей и фруктов.

Нож для корнеплодов, 12 см					Арт. № 1016477	EAN 6 424002 002475
Высота: 32,5 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 8,1 см	Вес: 0,02 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Идеально подходит для измельчения зелени, нарезания овощей и фруктов.

Нож для томатов, 12 см					Арт. № 1016472	EAN 6 424002 002437
Высота: 32,5 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 8,1 см	Вес: 0,06 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Универсальный нож среднего размера с зубчатым лезвием для нарезания овощей и фруктов с тонкой кожурой. Также может быть использован для сервировки стола.

Нож Сантоку, 16 см					Арт. № 1016474	EAN 6 424002 002451
Высота: 41 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 9,6 см	Вес: 0,15 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Азиатский нож с широким лезвием для разделки мяса, рыбы и шинкования овощей.

Поварской нож, 20 см					Арт. № 1016478	EAN 6 424002 002482
Высота: 41 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 9,6 см	Вес: 0,16 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Большой нож с широким лезвием для разделки мяса, шинкования овощей и измельчения зелени.

Нож для хлеба, 21 см					Арт. № 1016480
Высота: 41 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 9,6 см	Вес: 0,15 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -

EAN



Нож с длинным зубчатым лезвием идеально подходит для нарезания хлеба с хрустящей корочкой.



Functional Form+ Идеально сбалансированы



Ножи Functional Form+ идеально сбалансированы для обеспечения точной и легкой нарезки. Гармоничный дизайн и тщательно подобранные материалы делают ножи удобными в использовании, легкими в чистке и хранении. С ножами Functional Form+ вы ощутите удовольствие от приготовления пищи.



Ножи Functional Form+

Особенности и преимущества

Идеально сбалансированы для точной и легкой нарезки.

1 Прочное лезвие

- Долговечное прочное лезвие.
- Высококачественная японская нержавеющая сталь.

2 Высокая устойчивость к коррозии

3 Идеально сбалансированы


- Идеальный баланс обеспечивает точную и легкую нарезку.

4 Ручка с покрытием Softouch

- Эргономичная и комфортная рукоять.
- Материал рукояти чрезвычайно устойчив к износу.




Ножи Functional Form+

Нож для овощей, 7 см					Арт. № 1016011	 EAN 6 424002 001737
Высота: 32,3 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 6,2 см	Вес: 0,08 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	




Идеально подходит для очистки от кожуры небольших овощей и фруктов.

Нож для корнеплодов, 11 см					Арт. № 1016010	 EAN 6 424002 001720
Высота: 32,3 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 6,2 см	Вес: 0,08 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	




Идеально подходит для нарезания и шинкования овощей и фруктов.

Нож для томатов, 11 см					Арт. № 1016014	 EAN 6 424002 001751
Высота: 32,3 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 6,2 см	Вес: 0,09 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	




Зубчатое лезвие идеально для нарезания овощей и фруктов с тонкой кожурой.

Малый поварской нож, 12 см					Арт. № 1016013	 EAN 6 424002 001744
Высота: 34,3 см	Длина: 2,7 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,09 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	



Маленькое, но в то же время крепкое лезвие идеально подходит для аккуратной резки.

Средний поварской нож, 17 см					Арт. № 1016008	 EAN 6 424002 001713
Высота: 42,3 см	Длина: 2,8 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,16 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	



Крепкое лезвие средних размеров идеально справляется с большинством задач.

Большой поварской нож, 19 см					Арт. № 1016007	 EAN 6 424002 001706
Высота: 42,3 см	Длина: 2,8 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,17 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	




Крепкое большое лезвие поможет легко справиться с задачами, требующими особого внимания.

Нож для хлеба, 24 см					Арт. № 1016001	 EAN 6 424002 001645
Высота: 46,6 см	Длина: 2,8 см	Ширина: 7,5 см	Вес: 0,18 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	




Крепкое зубчатое лезвие идеально подходит для нарезания хлеба с хрустящей корочкой.

Азиатский поварской нож, 17 см					Арт. № 1015999	 EAN 6 424002 001638
Высота: 42,3 см	Длина: 2,8 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,17 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	



Нож в азиатском стиле идеально подходит для нарезания крупных овощей и мяса.

Вилка для мяса					Арт. № 1016002	 EAN 6 424002 001652
Высота: 38,6 см	Длина: 3,6 см	Ширина: 6,2 см	Вес: 0,13 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	



Вилка идеально подходит для всех видов мяса.

Набор ножей в блоке (5 шт.)					Арт. № 1016004	 EAN 6 424002 001678
Высота: 38,6 см	Длина: 15,5 см	Ширина: 12,3 см	Вес: 2,34 кг	Шт./упак.: 2	Старый № -	



Красивый деревянный блок для компактного вертикального хранения ножей. Сильный магнитный держатель кухонных принадлежностей, например, ножниц. В блок входят: нож для корнеплодов, нож для томатов, азиатский поварской нож, большой поварской нож и нож для хлеба.

Точилка Roll-Sharp™

Арт. № 1019217

Высота: 7 см

Длина: 19,5 см

Ширина: 6 см

Вес: 0,1 кг

Шт./упак.: 6

Старый № -

EAN



Простая в использовании точилка с керамическим камнем и нескользящим основанием, одинаково подходит как для правой, так и для левой. Обеспечивает сохранение заточки ножей и увеличивает срок их использования. Легко чистить, можно мыть в посудомоечной машине.

Магнит настенный, 39 см

Арт. № 1019218

Высота: 3,6 см

Длина: 44,5 см

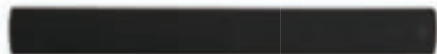
Ширина: 7,7 см

Вес: 0,37 кг

Шт./упак.: 4

Старый № -

EAN



Магнит для ножей с креплением к стене. Подходит для хранения ножей, где бы они не использовались на кухне. Дизайн Jens Ulfeldt.

Ножницы Classic С 1967 года



Коллекция ножниц Fiskars Classic давно стала классикой дизайна, которая сочетает в себе превосходное качество и производительность. Подходят для любых задач. Изготовлены из высококачественных материалов.



Ножницы Classic являются символом компании Fiskars и богатого финского наследия



Особенности и преимущества

1 Острые лезвия

Специально разработанная шлифовка лезвий обеспечивает высокую точность реза и позволяет лезвиям оставаться острыми максимально долго.

2 Простой уход

Чтобы гарантировать надежное и гигиеничное соединение лезвий и пластика, ручки отлиты под давлением и впрессованы прямо в корпус лезвия.

3 Эргономичность

Ножницы Fiskars Classic разработаны в строгом соответствии с естественными движениями руки, что обеспечивает высокую степень комфорта при работе. В ручках предусмотрена большая площадь нажима пальцев. Это означает, что прилагаемая вами сила распределяется равномерно, тем самым, обеспечивая комфорт и не допуская переутомления руки.

4 Лучшие материалы

Ножницы Fiskars Classic изготовлены из высококачественных материалов, которые гарантируют комфорт, функциональность и долговечность инструмента.

5 Контроль качества

Каждая единица продукции вручную тестируется до выхода с производства, таким образом, мы гарантируем, что в руки потребителя попадет продукция высшего качества.

Ножницы Classic

Ножницы общего назначения, 21 см					Арт. № 1000815	EAN 6 411501 985323
Высота: 27 см	Длина: 3 см	Ширина: 8,5 см	Вес: 0,096 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859853	



Идеальны для любых работ по дому, в школе и в офисе. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы профессиональные, для шитья, 25 см					Арт. № 1005151	EAN 6 411501 986306
Высота: 34 см	Длина: 2,2 см	Ширина: 11 см	Вес: 0,14 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859863	



Ножницы эргономичного дизайна с удобными ручками обеспечивают надёжный захват, длинные лезвия облегчают работу. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы общего назначения для левшей, 21 см					Арт. № 1000814	EAN 6 411501 985019
Высота: 28 см	Длина: 3 см	Ширина: 8,5 см	Вес: 0,099 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859850	



Ручки и лезвия, сделанные специально для левшей. Идеально подходит для всех видов режущих задач дома, в школе и в офисе. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы кухонные, 18 см					Арт. № 1000819	EAN 6 411501 987471
Высота: 27,5 см	Длина: 3 см	Ширина: 8,5 см	Вес: 0,087 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859874	




Для нарезки продуктов и вскрытия упаковок. Зазубренное лезвие обеспечивает надёжный захват. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы для бумаги, 17 см					Арт. № 1000816	EAN 6 411501 985972
Высота: 25,5 см	Длина: 2 см	Ширина: 1,1 см	Вес: 0,058 кг	Шт./упак.: 10	Старый № 859859	




Лёгкие ножницы с длинными лезвиями для работы с бумагой.

Ножницы для раскроя ткани					Арт. № 1005145	 EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 4 3 1 9
Высота: 1,5 см	Длина: 33,8 см	Ширина: 11 см	Вес: 0,2 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859843	



Эргономичный дизайн, большие ручки обеспечивают хорошее сцепление. Длинные лезвия для легкого раскроя ткани. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы зиг-заг					Арт. № 1005130	 EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 4 4 5 0 4
Высота: 1 см	Длина: 32 см	Ширина: 11 см	Вес: 0,139 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859445	



Эргономичный дизайн, большие ручки обеспечивают хорошее сцепление. Длинные лезвия для легкого раскроя ткани. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы для рукоделия Micro-Tip					Арт. № 1005153	 EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 8 1 0 2
Высота: 1 см	Длина: 28 см	Ширина: 8,5 см	Вес: 0,021 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859881	



С узкими, острыми наконечниками для рукоделия.

Точилка для ножниц					Арт. № 1005137	 EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 6 0 0 0 9
Высота: 22,4 см	Длина: 3,7 см	Ширина: 12,5 см	Вес: 0,084 кг	Шт./упак.: 6	Старый № 859600	




Простая в использовании точилка подходит как для правой, так и для левой. Гарантирует оптимальную заточку лезвий и длительный срок службы ножниц. Легко чистить. Можно мыть в посудомоечной машине.



Functional Form

ГОТОВИТЬ ЛЕГКО, КАЖДЫЙ ДЕНЬ!





Functional Form – это удобное решение всех повседневных задач на вашей кухне. Посуда и инструменты разработаны для удобства использования, чистки и хранения. В ассортименте широкий выбор ножей, ножниц, кухонных гаджетов и посуды, которые образуют на вашей кухне визуально гармоничную коллекцию.

Посуда с. 38

Ножи с. 42

Аксессуары с. 47

Ножницы с. 54

Сковороды и сотейники Functional Form



Особенности и преимущества

1 Долговечное покрытие

Очень прочное антипригарное покрытие Hardtec™ превратит процесс приготовления пищи в удовольствие.

2 Специальное покрытие дна

Покрытие защищает варочную поверхность от царапин.

3 Безопасные ручки

Бакелитовые ручки остаются прохладными и безопасны во время работы.

4 Компактность

Посуда штабелируемая, благодаря этому она занимает мало места.

5 Плоская стеклянная крышка с 2 функциями

В комплект к сотейникам входит многофункциональная бесшумная крышка с силиконовыми краями и функциями контроля выхода пара и слива воды.

6 Подходит для всех типов плит

7 Сделано в Финляндии

Вся посуда Functional Form производится в Финляндии на заводе в Сорсакоски.

8 Привлекательный дизайн

- Современный дизайн ручек.
- Легко ухаживать, можно мыть в посудомоечной машине.
- Элегантный дизайн крышки.



Посуда Functional Form



reddot design award
winner 2018

Сковорода, 24 см					Арт. № 1026572	
Высота: 44,4 см	Длина: 8,8 см	Ширина: 25 см	Вес: 0,8 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	
					<p>Сковорода для легкой ежедневной работы на кухне. Сделана из алюминия, благодаря чему быстро нагревается на всех плитах. Прочное, 2-х слойное покрытие PTFE Hardtec™ не содержит ПФОК. Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Посуда штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу до 150°C.</p>	
Сковорода, 26 см					Арт. № 1026573	
Высота: 46,9 см	Длина: 8,7 см	Ширина: 27,3 см	Вес: 1,08 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	
					<p>Сковорода для легкой ежедневной работы на кухне. Сделана из алюминия, благодаря чему быстро нагревается на всех плитах. Прочное, 2-х слойное покрытие PTFE Hardtec™ не содержит ПФОК. Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Посуда штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу до 150°C.</p>	
Сковорода, 28 см					Арт. № 1026574	
Высота: 48,5 см	Длина: 8,7 см	Ширина: 29,3 см	Вес: 1,11 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	
					<p>Сковорода для легкой ежедневной работы на кухне. Сделана из алюминия, благодаря чему быстро нагревается на всех плитах. Прочное, 2-х слойное покрытие PTFE Hardtec™ не содержит ПФОК. Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Посуда штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу до 150°C.</p>	
Сотейник, 26 см					Арт. № 1026575	
Высота: 46,4 см	Длина: 10,4 см	Ширина: 27,7 см	Вес: 1,89 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	
					<p>Сотейник для легкой работы на кухне. Сделан из алюминия, быстро нагревается на всех плитах. Прочное, 2-х слойное покрытие PTFE Hardtec™ не содержит ПФОК. Бакелитовые ручки остаются холодными, обеспечивают надежный захват. Плоская крышка с двумя функциями выхода пара и слива воды. Посуда штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Можно мыть в посудомоечной машине, использовать в духовом шкафу до 150°C.</p>	
Вок, 28 см					Арт. № 1027705	
Высота: 0 см	Длина: 0 см	Ширина: 0 см	Вес: 0 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	
					<p>Вок для легкой ежедневной работы на кухне. Сделан из алюминия, благодаря чему быстро нагревается на всех плитах. Прочное, 2-х слойное покрытие PTFE Hardtec™ не содержит ПФОК. Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Посуда линейки Functional Form штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу до 150°C.</p>	

Кастрюли и ковши Functional Form



Особенности и преимущества

1 Долговечность

Нержавеющая сталь – это невероятно прочный материал, который подходит для ежедневного интенсивного использования.

2 Безопасные и функциональные ручки

Бакелитовые ручки остаются прохладными и безопасны во время работы.

3 Компактность

Плоская штабелируемая крышка с бесшумными силиконовыми краями. Компактный дизайн, занимает мало места на кухне.

4 Стеклопанельная крышка

Можно наблюдать за процессом готовки сквозь плоскую крышку с термостойчивым силиконовым краем.

5 Крышка с 2 функциями

Две функции контроля выхода пара и слива воды.

6 Подходит для всех типов плит

7 Сделано в Финляндии

Вся посуда Functional Form производится в Финляндии на заводе в Сорсакоски.

8 Привлекательный дизайн


- Современный дизайн ручек.
- Легко ухаживать, можно мыть в посудомоечной машине.
- Элегантный дизайн крышки.



Посуда Functional Form




reddot design award
winner 2018

Ковш 1,5 л, нержавеющая сталь					Art. № 1026576	EAN 
Высота: 36 см	Длина: 12 см	Ширина: 17,8 см	Вес: 0,8 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	




Ковш для легкой ежедневной работы на кухне. Сделан из нержавеющей стали 18/10. Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Плоская крышка из закаленного стекла с двумя функциями выхода пара и слива воды. Посуда штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Легко ухаживать, можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу до 150°C.

Кастриля 3 л, нержавеющая сталь					Art. № 1026577	EAN 
Высота: 12 см	Длина: 32,2 см	Ширина: 22 см	Вес: 1,23 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	




Кастриля для ежедневной работы на кухне. Сделана из нержавеющей стали 18/10. Широкие бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Плоская крышка из закаленного стекла с двумя функциями выхода пара и слива воды. На внутренней стенке есть мерная шкала. Посуда штабелируемая, занимает мало места, ее удобно хранить. Легко ухаживать, можно мыть в посудомоечной машине, использовать в духовом шкафу до 150°C.

Кастриля 5 л, нержавеющая сталь					Art. № 1026578	EAN 
Высота: 14 см	Длина: 36,7 см	Ширина: 25,7 см	Вес: 1,74 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Кастриля для ежедневной работы на кухне. Сделана из нержавеющей стали 18/10. Широкие бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Плоская крышка из закаленного стекла с двумя функциями выхода пара и слива воды. На внутренней стенке есть мерная шкала. Посуда штабелируемая, занимает мало места, ее удобно хранить. Легко ухаживать, можно мыть в посудомоечной машине, использовать в духовом шкафу до 150°C.

Кастриля 7 л, нержавеющая сталь					Art. № 1026579	EAN 
Высота: 15,8 см	Длина: 38,5 см	Ширина: 27,8 см	Вес: 2,21 кг	Шт./упак.: 2	Старый № -	



Кастриля для легкой ежедневной работы на кухне. Сделана из нержавеющей стали 18/10. Широкие бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают надежный захват. Плоская крышка из закаленного стекла с двумя функциями выхода пара и слива воды. На внутренней стенке кастрили есть мерная шкала. Посуда штабелируемая, занимает мало места и ее удобно хранить. Легко ухаживать, можно мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу до 150°C.



Ножи Functional Form особенности и преимущества

Для удобства на кухне – каждый день!
Легко использовать, легко мыть, легко хранить.

1 Надежная производительность

- Высококачественная японская нержавеющая сталь обеспечивает отличную остроту и коррозионную стойкость.

2 Прочная конструкция

- Длинный хвостовик обеспечивает отличный баланс и долговечность.

3 Комфортный и гигиеничный материал ручки

- Безопасная нескользящая рукоять с материалом Softouch.
- Устойчив к мытью в посудомоечной машине.

4 Эргономичная ручка

- Удобный захват.
- Упор для пальцев обеспечит безопасность.



Ножи Functional Form

Нож для овощей, 7 см					Арт. № 1014227	EAN 6 424001 026243
Высота: 31,9 см	Длина: 2,1 см	Ширина: 6,6 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102624	



Маленький, лёгкий и удобный нож с прямым лезвием и острым кончиком идеально подходит для чистки овощей и фруктов.

Нож для томатов, 12 см					Арт. № 1014208	EAN 6 424001 026267
Высота: 31,9 см	Длина: 2,1 см	Ширина: 6,6 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102626	



Удобный универсальный нож среднего размера с зубчатым лезвием для нарезания овощей и фруктов с тонкой кожей.

Нож для корнеплодов, 11 см					Арт. № 1014205	EAN 6 424001 026236
Высота: 31,9 см	Длина: 2,1 см	Ширина: 6,6 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102623	



Удобный универсальный нож среднего размера для чистки и резки овощей и фруктов.

Нож малый поварской, 12 см					Арт. № 1014196	EAN 6 424001 026229
Высота: 31,9 см	Длина: 2,1 см	Ширина: 8,1 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102622	



Небольшой универсальный нож с широким лезвием идеально подходит для большинства задач.

Нож поварской, 16 см					Арт. № 1014195	EAN 6 424001 026168
Высота: 40 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 9,1 см	Вес: 0,09 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102616	




Нож общего назначения среднего размера с прочным лезвием, подходит для большинства задач.

Нож большой поварской, 20 см					Арт. № 1014194	EAN 
Высота: 40,3 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 9,1 см	Вес: 0,1 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102615	



Большой нож с прочным лезвием справится с большинством задач.

Поварской нож в чехле, 20 см					Арт. № 1014197	EAN 
Высота: 40,2 см	Длина: 2,1 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102641	



Большой нож общего назначения в защитном чехле. Легко использовать и легко мыть.

Азиатский поварской нож, 17 см					Арт. № 1014179	EAN 
Высота: 40,3 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 9,1 см	Вес: 0,1 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102618	



Азиатский нож общего назначения с широким лезвием идеально подходит для подготовки мяса, рыбы и овощей.

Нож для хлеба, 23 см					Арт. № 1014210	EAN 
Высота: 44,8 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 7,9 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102614	



Нож с длинным зубчатым лезвием идеально подходит для нарезания хлеба с хрустящей корочкой.

Нож для мяса, 24 см					Арт. № 1014193	EAN 
Высота: 44,8 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 7,9 см	Вес: 0,1 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102620	



Нож с прямым лезвием и тонкой режущей кромкой идеально подходит для нарезания мяса.

Нож кухонный, 20 см					Арт. № 1014204	EAN 6 424001 026175
Высота: 40,3 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 9,1 см	Вес: 0,09 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102617	



Универсальный нож для всех видов работ на кухне.

Нож филейный, 20 см					Арт. № 1014200	EAN 6 424001 026199
Высота: 44,8 см	Длина: 2,6 см	Ширина: 7,9 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102619	



Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.

Мусат					Арт. № 1014226	EAN 6 424001 026304
Высота: 42,3 см	Длина: 3,8 см	Ширина: 7,6 см	Вес: 0,17 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102630	



Долговечный мусат для заточки/правки ножей.

Набор ножей в деревянном блоке (5 шт.)					Арт. № 1014211	EAN 6 424001 026373
Высота: 38,3 см	Длина: 11,9 см	Ширина: 15,2 см	Вес: 2,1 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102637	



Дизайнерский деревянный блок для ножей с пятью самыми необходимыми ножами для приготовления пищи. В комплект входят: нож для корнеплодов (1014205), нож для томатов (1014208), нож для хлеба (1014210), большой поварской нож, 20 см (1014194), нож Сантоку, 17 см (1014179).

Деревянный блок для 5 ножей					Арт. № 1014228	EAN 6 424002 000839
Высота: 24,5 см	Длина: 9 см	Ширина: 14,7 см	Вес: 1,35 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 200083	



Дизайнерский деревянный блок из березы для компактного вертикального хранения ножей.

Точилка Roll-Sharp™, белая					Арт. № 1014214
Высота: 3,7 см	Длина: 23,6 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 102656

EAN



Безопасный и простой в использовании инструмент для заточки ножей.

Настенный магнит					Арт. № 1001483
Высота: 2,7 см	Длина: 41 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,3 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 854122

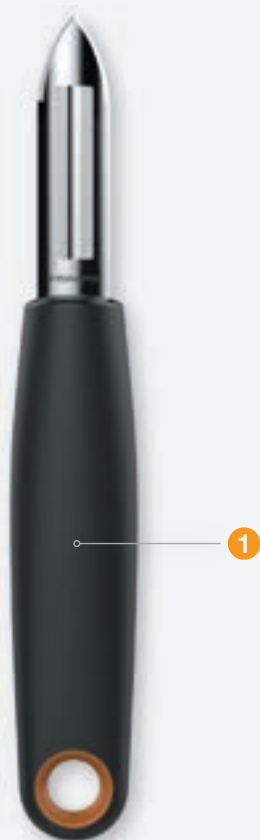
EAN



Элегантный и прочный магнит для надежного крепления ножей. Изготовлен из черного пластика с матовой металлической окантовкой. В комплект входит набор для крепления. Дизайн Jens Ulfeldt.

Аксессуары Functional Form особенности и преимущества

Для удобства на кухне – каждый день!
Легко использовать, легко мыть, легко
хранить.



1 Легко и безопасно использовать
Удобные рукоятки с покрытием Softgrip™



2 Легко хранить
Простое и компактное хранение
благодаря сборным конструкциям



3 Легко мыть
Все аксессуары легко чистить

Кухонные аксессуары Functional Form

Ложка с силиконовыми краями					Арт. № 1027299	EAN 6 424002 009665
Высота: 37,2 см	Длина: 4 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,08 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Ложка с силиконовыми краями Functional Form идеально подходит для приготовления и подачи блюд. Благодаря гибким силиконовым краям ложка не царапает покрытие сковороды или кастрюли, а также позволяет выложить всю еду без остатка. Интегрированная мерная шкала позволяет отмерить чайную, столовую ложку и 50 мл. Подходят для левшей и правшей. Можно мыть в посудомоечной машине.

Лопатка с силиконовыми краями					Арт. № 1027300	EAN 6 424002 009672
Высота: 37,3 см	Длина: 4,9 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Лопатка Functional Form идеально подходит для жарки. Силиконовые края не царапают покрытие сковороды. Можно мыть в посудомоечной машине.

Ложка для пасты					Арт. № 1027301	EAN 6 424002 009689
Высота: 36,4 см	Длина: 3,8 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Ложка для пасты Functional Form идеально подходит для приготовления и подачи спагетти, лапши и фетучини. Силиконовый кончик поможет собрать соус из посуды без остатка. Встроенное отверстие для измерения порции спагетти. Можно мыть в посудомоечной машине.

Шумовка					Арт. № 1027302	EAN 6 424002 009696
Высота: 37,2 см	Длина: 4,5 см	Ширина: 9,2 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Шумовка Functional Form идеально подходит для процеживания и перемешивания, позволит достать, например, вареные овощи из воды. Силиконовые края не царапают покрытие сковороды или кастрюли. Благодаря подставке инструмент легко разместить на сковороде, что обеспечивает чистоту на кухне. Можно мыть в посудомоечной машине.

Щипцы с силиконовыми краями					Арт. № 1027303	EAN 6 424002 009702
Высота: 35,8 см	Длина: 2,1 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Щипцы Functional Form имеют тонкие и заостренные кончики, с силиконовым покрытием, благодаря чему ими очень удобно переворачивать продукты во время жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.

Дуршлаг/пароваркаВысота: **46 см** | Длина: **9,9 см** | Ширина: **26 см** | Вес: **0,32 кг** | Шт./упак.: **6**Арт. № **1027304**

Старый № -

EAN



6 424 002 009719



Слить воду от пасты или промыть овощи - с этим легко справится дуршлаг Functional Form, который к тому же складывается для компактного хранения. Дуршлаг сделан из силикона, а его конструкция удобна в использовании и чистке. Также можно использовать как пароварку и мыть в посудомоечной машине.

Крышка для жаркиВысота: **40 см** | Длина: **5,6 см** | Ширина: **30 см** | Вес: **0,22 кг** | Шт./упак.: **6**Арт. № **1027305**

Старый № -

EAN



6 424 002 009726



Крышка для жарки Functional Form защитит вашу кухню от беспорядка во время жарки. Подходит ко всем размерам сковород. Можно мыть в посудомоечной машине.

Лопатка для переворачиванияВысота: **40 см** | Длина: **6,5 см** | Ширина: **8 см** | Вес: **0,05 кг** | Шт./упак.: **6**Арт. № **1023612**

Старый № -

EAN



6 424 002 005766



Идеально подходит для обжаривания. Заостренный и гибкий наконечник удобен для переворачивания блинов и омлетов.

Пресс для чеснокаВысота: **3,5 см** | Длина: **16 см** | Ширина: **5 см** | Вес: **0,10 кг** | Шт./упак.: **5**Арт. № **1028361**

Старый № -

EAN



6 424 002 010340



Легкая, разборная конструкция пресса для чеснока Functional Form избавит вас от рутинной чистки. Специальный стик удаляет остатки чеснока с лезвия. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

Нож для чистки с фиксированным лезвиемВысота: **2,4 см** | Длина: **26,7 см** | Ширина: **7,8 см** | Вес: **0,04 кг** | Шт./упак.: **6**Арт. № **1014418**Старый № **200093**

EAN




6 424 002 000938




Идеально подходит для очистки от кожуры. Ручка с покрытием Softgrip™.

GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016

Нож для чистки с поворотным лезвием					Арт. № 1014419	 EAN 6 424002 000945
Высота: 2,6 см	Длина: 26,7 см	Ширина: 7,8 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 6	Старый № 200094	



Идеально подходит для очистки от кожуры. Ручка с покрытием Softgrip™.

Овощечистка					Арт. № 1016122	 EAN 6 424002 001799
Высота: 2 см	Длина: 22,9 см	Ширина: 7,9 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	




Идеальна для очистки кожуры огурцов и моркови.

Нож для твёрдого сыра					Арт. № 1016129	 EAN 6 424002 001867
Высота: 30 см	Длина: 1,7 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	




Эргономичный нож для сыра. Идеально подходит для нарезания сыра «Эмменталь» и «Гауда».

Нож для сыра					Арт. № 1015987	 EAN 6 424002 001614
Высота: 31,5 см	Длина: 2,3 см	Ширина: 8,2 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	



Идеально подходит для нарезки и подачи как мягких, так и твердых сыров.

Овощерезка					Арт. № 1014416	 EAN 6 424002 000921
Высота: 5,9 см	Длина: 31,8 см	Ширина: 8,3 см	Вес: 0,13 кг	Шт./упак.: 2	Старый № 200092	



Идеально подходит для нарезки продуктов. Предохранитель для пальцев делает процесс безопасным.

Тёрка крупная					Арт. № 1014410	 EAN 6 424002 000884
Высота: 5,8 см	Длина: 31,8 см	Ширина: 8,3 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 2	Старый № 200088	



Идеально подходит для измельчения продуктов. Предохранитель для пальцев делает процесс безопасным.

Тёрка мелкая					Арт. № 1014412	 EAN 6 424002 000891
Высота: 5,9 см	Длина: 31,8 см	Ширина: 8,3 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 2	Старый № 200089	




Идеально подходит для измельчения продуктов. Предохранитель для пальцев делает процесс безопасным.

Тёрка с контейнером					Арт. № 1019530	 EAN 6 424002 004288
Высота: 21 см	Длина: 6,2 см	Ширина: 8,8 см	Вес: 0,12 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Идеально подходит для натирания сыра «Пармезан» и овощей. Используйте крышку, чтобы сохранить продукты свежими в холодильнике.

Яйцерезка					Арт. № 1016126	 EAN 6 424002 001836
Высота: 16,7 см	Длина: 5 см	Ширина: 12,6 см	Вес: 0,14 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Идеально подходит для нарезания яиц тонкими кусочками. Благодаря наличию контейнера для маленьких кусочков, на столе будет чисто.

Соковыжималка					Арт. № 1016125	 EAN 6 424002 001829
Высота: 5,2 см	Длина: 17,4 см	Ширина: 12,5 см	Вес: 0,16 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -	



Идеально подходит для приготовления свежих и вкусных соков. Легко мыть и хранить.

Нож для яблок с контейнером					Арт. № 1016132
Высота: 8 см	Длина: 20 см	Ширина: 13 см	Вес: 0,27 кг	Шт./упак.: 4	Старый № -



Идеально подходит для удаления сердцевины и нарезания яблок. Контейнер с силиконовой крышкой позволит сохранить яблоки свежими или взять с собой.

EAN



Нож для пиццы					Арт. № 1019533
Высота: 2,3 см	Длина: 26 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -



Идеально подходит для легкого нарезания пиццы. Благодаря пластиковому колесу можно использовать на антипригарных поверхностях.

EAN



Щипцы для салата					Арт. № 1014434
Высота: 33 см	Длина: 3 см	Ширина: 7,5 см	Вес: 0,08 кг	Шт./упак.: 4	Старый № 200098



Идеально подходят для приготовления и подачи салата. Могут использоваться как салатные ложки, так и щипцы, если их соединить вместе. Легко разъединить.

EAN



Венчик спиралевидный					Арт. № 1014438
Высота: 6,1 см	Длина: 34,5 см	Ширина: 7,8 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 6	Старый № 200102



Идеально подходит для взбивания. Особенно для взбивания кремов и соусов.

EAN



Венчик с силиконовым покрытием					Арт. № 1023613
Высота: 35,6 см	Длина: 7 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -



Идеально подходит для взбивания. Силиконовое покрытие венчика легко использовать, легко мыть.

EAN



Силиконовая кисть					Арт. № 1023614	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 8 0
Высота: 27 см	Длина: 1,9 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Идеально подходит для выпекания. Силиконовая щетка со специально разработанными щетинками, которые позволяют лучше удерживать жидкости.

Скребок для теста					Арт. № 1023615	 EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 9 7
Высота: 34,9 см	Длина: 1,6 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,06 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Идеально подходит для выпекания. Ассиметричный скребок позволяет тщательно удалить остатки теста из миски.

Щипцы для рыбы					Арт. № 1003023	 EAN 5 7 0 2 2 6 8 5 8 1 8 5 1
Высота: 3,7 см	Длина: 22,1 см	Ширина: 7,6 см	Вес: 0,06 кг	Шт./упак.: 6	Старый № 858185	



Щипцы из нержавеющей стали обеспечивают удобный и прочный захват рыбных костей.

Ножницы Functional Form

Универсальные ножницы, 24 см, черные					Арт. № 1019198	EAN 6 411509 961657
Высота: 32 см	Длина: 1,9 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,14 кг	Шт./упак.: 10	Старый № -	



Эргономичные ручки с мягким захватом и удобной большой петлей. Длинные лезвия облегчают резку различных многослойных материалов. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.

Универсальные ножницы, 21 см, черные					Арт. № 1019197	EAN 6 411509 951658
Высота: 27,5 см	Длина: 9 см	Ширина: 1,5 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	



Идеально подходят для всех видов работ по дому, в школе и в офисе, для толстых и тонких материалов. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.

Ножницы для рыбы					Арт. № 1003032	EAN 6 411501 991270
Высота: 2,5 см	Длина: 29 см	Ширина: 9,2 см	Вес: 0,16 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859912	



Прочные изогнутые ножницы с зазубренным лезвием для разделки и обработки рыбы. Ручки кусачек с мягким захватом подходят как для правой, так и для левой. Можно легко очистить чешую благодаря зазубринам на одном из лезвий, почистить рыбу и отрезать плавники. Механизм блокировки включается большим пальцем. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.

Ножницы для птицы					Арт. № 1003033	EAN 6 411501 997586
Высота: 2,5 см	Длина: 29 см	Ширина: 9,2 см	Вес: 0,2 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859975	



Прочные изогнутые ножницы с зазубренным лезвием позволяют легко справиться с разделкой и обработкой птицы и дичи. Зазубренное лезвие хорошо режет кости. Ручки с мягким захватом и удобной большой петлей подходят как для правой, так и для левой. Механизм блокировки включается большим пальцем. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.

Ножницы кухонные					Арт. № 1003034	EAN 6 411501 997777
Высота: 25,2 см	Длина: 1,7 см	Ширина: 8,8 см	Вес: 0,1 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 859977	



Ножницы с прочным острым лезвием и нескользящей безопасной ручкой с мягким захватом. Зазубренное нижнее лезвие облегчает работу. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.



Ножи Edge

Ножи Fiskars Edge имеют элегантный, современный дизайн и инновационные преимущества. Специальное покрытие придает ножам не только привлекательный внешний вид, но и делает ножи невероятно удобными в обслуживании.





Ножи Edge

особенности и преимущества

Долговечность для легкой работы,
удобство чистки и хранения.



1 Прочное лезвие

Высококачественная японская нержавеющая сталь 420 J2 и конусная заточка обеспечивают длительную остроту лезвия.

2 Эргономичный дизайн

- Подходят для левшей и правшей.
- Ручка позволяет держать нож близко к лезвию.

3 Долговечное лезвие, которое легко чистить

Защитное антипригарное тефлоновое покрытие защищает от коррозии и прилипания пищи к лезвию.

4 Долговечная ручка

Ручка из ударопрочного АБС пластика, удобно держать в руке, легко мыть.

Ножи Edge



reddot design award
winner 2013

Нож для овощей, 8 см					Арт. № 1003091	EAN 
Высота: 2 см	Длина: 33,5 см	Ширина: 6,5 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978301	



Маленький, лёгкий и удобный нож с прямым лезвием и острым кончиком идеально подходит для очистки овощей и фруктов. Также можно использовать для удаления картофельных глазков.

Нож для томатов, 13 см					Арт. № 1003092	EAN 
Высота: 2 см	Длина: 33,5 см	Ширина: 6,5 см	Вес: 0,06 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978304	



Удобный универсальный нож среднего размера с зубчатым лезвием для нарезания овощей и фруктов с тонкой кожурой. Также может быть использован как сервировочный нож.

Нож Деба, 12 см					Арт. № 1003096	EAN 
Высота: 2 см	Длина: 33,5 см	Ширина: 6,5 см	Вес: 0,07 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978326	




Нож в азиатском стиле идеально подходит для нарезки небольших овощей и мяса.

Поварской нож, 15 см					Арт. № 1003095	EAN 
Высота: 2 см	Длина: 37,2 см	Ширина: 7,5 см	Вес: 0,11 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978311	



Нож с широким прочным лезвием, подходит для большинства задач на кухне.

Поварской нож, 19 см					Арт. № 1003094	EAN 
Высота: 2,5 см	Длина: 42,5 см	Ширина: 7,5 см	Вес: 0,12 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978308	



Большой нож с широким лезвием для разделки мяса, шинкования овощей и измельчения зелени.



reddot design award
winner 2013

Нож Сантоку, 17 см					Арт. № 1003097	EAN  6 424009 783315
Высота: 2,5 см	Длина: 36,5 см	Ширина: 9,2 см	Вес: 0,13 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978331	



Азиатский нож с широким лезвием для разделки мяса, рыбы и шинкования овощей.

Нож для хлеба, 23 см					Арт. № 1003093	EAN  6 424009 783056
Высота: 2 см	Длина: 43 см	Ширина: 7,5 см	Вес: 0,14 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 978305	



Нож с длинным зубчатым лезвием идеально подходит для хлеба с хрустящей корочкой.

Набор ножей в блоке (5 шт.)					Арт. № 1003099	EAN  6 424009 787917
Высота: 8 см	Длина: 38,7 см	Ширина: 18,7 см	Вес: 1,61 кг	Шт./упак.: 4	Старый № 978791	



Блок с ножами, который можно разместить на стене, в кухонном ящике или просто поставить на столешницу. В набор входят: нож для овощей, нож для томатов, нож для хлеба, большой поварской нож и нож Сантоку.



Essential

Доступная необходимость



Линейка Essential состоит из ножей, кухонных аксессуаров и посуды. Каждый инструмент максимально практичен, но в то же время доступен. Ассортимент оптимален для тех, кто ищет аксессуары первой необходимости для кухни.



Ножи **с. 64**

Аксессуары **с. 66**

Ножницы **с. 67**

Ножи Essential

Нож для овощей, 7 см					Арт. № 1023780	 EAN 6 424002 006237
Высота: 29,5 см	Длина: 1,5 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,03 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002840	



Маленький, лёгкий и удобный нож с прямым лезвием и острым кончиком идеально подходит для очистки овощей и фруктов.

Нож для корнеплодов, 11 см					Арт. № 1023778	 EAN 6 424002 006213
Высота: 29,5 см	Длина: 1,7 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002842	




Удобный универсальный нож среднего размера для чистки и резки овощей и фруктов.

Нож для помидоров, 12 см					Арт. № 1023779	 EAN 6 424002 006220
Высота: 1,5 см	Длина: 30 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,55 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002843	



Универсальный нож среднего размера с зазубренным лезвием. Отлично подойдет для продуктов с коркой или тонкой кожей, таких как хлеб и помидоры. Удобный размер, подходит для сервировки стола.

Нож для хлеба, 23 см					Арт. № 1023774	 EAN 6 424002 006176
Высота: 43 см	Длина: 3 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,12 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002844	



Нож с длинным зубчатым лезвием идеально подходит для нарезания хлеба с хрустящей корочкой.

Нож кухонный, 21 см					Арт. № 1023776	 EAN 6 424002 006190
Высота: 43 см	Длина: 3 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,1 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002851	



Нож для различных видов кухонных работ.

Нож поварской, 21 см					Арт. № 1023775	EAN 6 424002 006183
Высота: 43 см	Длина: 3 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,12 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002845	



Большой нож с широким лезвием для разделки мяса, шинкования овощей и измельчения зелени.

Нож филейный, 18 см					Арт. № 1023777	EAN 6 424002 006206
Высота: 43 см	Длина: 3 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,08 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002852	



Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.

Нож для чистки					Арт. № 1023786	EAN 6 424002 006299
Высота: 1,5 см	Длина: 30 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,41 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1002841	



Нож для чистки овощей и фруктов.

Набор ножей в блоке (5 шт.)					Арт. № 1023782	EAN 6 424002 006251
Высота: 38 см	Длина: 8 см	Ширина: 16 см	Вес: 1,39 кг	Шт./упак.: 5	Старый № 1004931	



Деревянный блок для ножей. В комплект входит: нож для овощей, нож для корнеплодов, нож для хлеба, кухонный нож 21 см и азиатский поварской нож.

Точилка для ножей					Арт. № 1023811	EAN 6 424002 006541
Высота: 22,7 см	Длина: 6,5 см	Ширина: 12,5 см	Вес: 0,08 кг	Шт./упак.: 6	Старый № 1001482	



Простая в использовании точилка с керамическим камнем и удобным основанием одинаково удобна для правшей и левшей. Обеспечивает сохранение заточки ножей и увеличивает срок их использования. Легко чистится. Можно мыть в посудомоечной машине.

Аксессуары Essential

Ложка					Арт. № 1023804
Высота: 38 см	Длина: 4 см	Ширина: 6,8 см	Вес: 0,03 кг	Шт./упак.: 10	Старый № 1003008



Большая кухонная ложка. Заостренная форма ложки позволяет легко добраться во все уголки. Дизайн Tobias Wandrup.

Ложка для пасты					Арт. № 1023805
Высота: 38 см	Длина: 5,5 см	Ширина: 6 см	Вес: 0,04 кг	Шт./упак.: 10	Старый № 1003009



Ложка позволяет отделять готовые макароны от жидкости, удерживая пасту. Отверстием в ложке также можно отмерить 1 порцию спагетти. Дизайн Tobias Wandrup.

Половник для супа					Арт. № 1023806
Высота: 38 см	Длина: 8 см	Ширина: 8,5 см	Вес: 0,05 кг	Шт./упак.: 10	Старый № 1003010



Загнутые края половника защищают от разбрызгивания. Идеально подходит как для правой, так и для левой. Объем 100 мл. Дизайн Tobias Wandrup.

Лопатка					Арт. № 1023807
Высота: 38 см	Длина: 5 см	Ширина: 6 см	Вес: 0,03 кг	Шт./упак.: 10	Старый № 1003011




Гибкая лопатка с острыми краями, ассиметричной формы. Дизайн Tobias Wandrup.

Ножницы

Многопрофильные ножницы Cuts + More					Арт. № 1000809	 EAN 6 4 1 1 5 0 7 1 1 5 6 9 2 5
Высота: 30,3 см	Длина: 2,5 см	Ширина: 12 см	Вес: 0,13 кг	Шт./упак.: 3	Старый № 715692	

Многопрофильные ножницы для правшей.



Ножницы Amplify, 21 см					Арт. № 1020224	 EAN 6 4 1 1 5 0 8 1 8 9 1 5 8 0
Высота: 2 см	Длина: 22 см	Ширина: 8 см	Вес: 0,124 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	


Ножницы с технологией Amplify™ идеально справляются с широким спектром тяжелых задач резки. При раскрое плотной ткани технология Amplify™ учитывает расхождение лезвий и снова сводит их вместе. Этот инновационный подход позволяет разрезать даже такие материалы как кожа, мешковина и войлок. Покрытие Softgrip™: для удобной и безопасной работы. В комплекте защитный чехол для лезвий.



Ножницы Amplify, 24 см					Арт. № 1020223	 EAN 6 4 1 1 5 0 8 1 8 9 1 6 8 9
Высота: 2 см	Длина: 25 см	Ширина: 9 см	Вес: 0,191 кг	Шт./упак.: 5	Старый № -	

Ножницы с технологией Amplify™ идеально справляются с широким спектром тяжелых задач резки. При раскрое плотной ткани технология Amplify™ учитывает расхождение лезвий и снова сводит их вместе. Этот инновационный подход позволяет разрезать даже такие материалы как кожа, мешковина и войлок. Покрытие Softgrip™: для удобной и безопасной работы. В комплекте защитный чехол для лезвий.



Ножницы Titanium Non-Stick™, 18 см					Арт. № 1004720	 EAN 3 1 3 5 9 9 0 0 1 0 3 4 1 2 3
Высота: 1,3 см	Длина: 19,5 см	Ширина: 7 см	Вес: 0,050 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	

Благодаря покрытию Non-Stick™ на лезвии не остаются остатки клея от клейкой ленты. Лезвия выполнены из нержавеющей стали. Титановое покрытие на лезвиях увеличивает срок их службы. Ручки с покрытием Softgrip® обеспечивают комфортную работу. Подходят как для правшей, так и для левшей.



Ножницы Titanium Non-Stick™, 21 см					Арт. № 1004721	 EAN 3 1 3 5 9 9 0 0 1 0 3 4 1 3 0
Высота: 1,5 см	Длина: 25,1 см	Ширина: 8,5 см	Вес: 0,1 кг	Шт./упак.: 6	Старый № -	

Благодаря покрытию Non-Stick™ на лезвии не остаются остатки клея от клейкой ленты. Лезвия выполнены из нержавеющей стали. Титановое покрытие на лезвиях увеличивает срок их службы. Ручки с покрытием Softgrip® обеспечивают комфортную работу. Для правшей.



Обслуживание и уход





Ножи

Коэффициент твёрдости стали всех ножей Fiskars равен 52-56 единицам по шкале С. Роквелла. Благодаря этому поддерживается острота заточки лезвий, которая существовала на момент покупки, и регулируется в зависимости от применения ножей с помощью точилки. Именно поэтому они идеально подходят для повседневного использования. Лезвия ножей выполнены из нержавеющей стали, которая гарантирует их долговечность. Рукоятки большинства ножей Fiskars отлиты и смонтированы под давлением, тем самым обеспечивая плотное соединение, и препятствуют размножению бактерий. Качество рукоятей настолько высокое, что они не становятся скользкими, даже если на них попадёт вода или масло. Кроме того, на многих ножах Fiskars имеется большой упор для пальцев, благодаря которому риск соскальзывания пальцев на лезвие практически сводится к нулю.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чем лучше Вы ухаживаете за своими ножами Fiskars, тем реже Вам придётся их затачивать. Однако если Вы будете затачивать нож через равные промежутки времени – он всегда будет оставаться острым и готовым к работе. Нож будет дольше оставаться острым, если Вы будете использовать его на мягкой поверхности, например, на деревянной или пластмассовой доске для разделки. Никогда не используйте ножи на твёрдых кухонных поверхностях, чтобы не затупить лезвие.

После каждого использования ножа профессиональные повара используют точилки или мусат, чтобы подготовить нож к использованию в следующий раз. В обычных домашних условиях нет необходимости затачивать ножи так часто. Достаточно затачивать их регулярно или по мере необходимости. Коэффициент твёрдости ножей Fiskars равен 52-56 единицам по шкале С. Роквелла, поэтому они идеально подходят для ежедневного домашнего использования. Чем твёрже лезвие ножа, тем дольше оно остаётся острым. С другой стороны, высокая твёрдость затрудняет затачивание ножа и требует использование мусата. И наоборот, более мягкое лезвие легче заточить, но оно затупляется быстрее, поэтому его приходится затачивать чаще, хотя этот процесс происходит значительно легче. Благодаря качеству изготовления ножи Fiskars остаются острыми длительное время после затачивания. Затачивание станет особенно лёгким, если использовать точилку Fiskars Roll-Sharp или мусат. Работа с мусатом требует применения специальной техники. Общий угол заточки ножей Fiskars составляет 30 градусов. Используя мусат, следует затачивать нож с обеих сторон под правильным углом 15 градусов,

выполняя длинные равномерные движения. В качестве альтернативы можно использовать точилку Fiskars Roll-Sharp™, с помощью которой можно наточить нож быстро и легко: поставьте роликовую точилку Fiskars Roll-Sharp™ на плоскую поверхность, вставьте в паз точилки лезвие ножа и выполните 3-4 равномерных движения ножом вперёд и назад. Это гарантирует, что процесс затачивания происходит под правильным углом. Важно двигать нож вперёд и назад — так он будет затачиваться с обеих сторон. Независимо от того, какой способ затачивания ножей Fiskars Вы предпочитаете, помните, что после процедуры затачивания необходимо ополоснуть нож горячей водой и сразу его высушить.

ЧИСТКА

Все ножи Fiskars можно мыть в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем всё же мыть их вручную. Так они дольше будут оставаться острыми, а значит, Вы извлечёте максимум выгоды из своей покупки. При мытье ножей вручную их следует хорошо ополоснуть после использования и высушить сразу после мытья. Никогда не замачивайте ножи Fiskars. Кроме того, не допускайте высыхания остатков пищи на ноже – со временем кислоты, содержащиеся в остатках пищи, способны разъедать поверхность ножа. Если Вы всё же решите мыть ножи Fiskars в посудомоечной машине, проверьте, чтобы они не соприкасались с остальными принадлежностями, блюдами или столовыми приборами, поскольку такой контакт может повредить лезвие. В посудомоечных машинах всех видов иногда присутствует небольшое количество ржавчины. Она может распространяться в процессе работы машины. Такие пятна ржавчины могут образовываться внутри самой посудомоечной машины или на предметах, которые в неё закладываются для мытья. Кроме того, они могут остаться в машине после предыдущего мытья. Если Вы всё-таки предпочитаете мыть ножи Fiskars в посудомоечной машине, всегда открывайте дверцу после мытья, чтобы выпустить из неё образовавшийся пар. Также после завершения цикла посудомоечной машины рекомендуется высушивать ножи с помощью сухого полотенца. Если пятна ржавчины всё же появились на ножах, их можно удалить с помощью специального средства для очистки стали.

ХРАНЕНИЕ

Если положить нож в ящик без чехла, он быстро затупится, поскольку лезвие повреждается от движения и контакта с другими твёрдыми предметами. Чтобы ножи Fiskars всегда оставались острыми, их следует вставлять в специальный блок или подвешивать на магнитной стеновой стойке.

Обслуживание и уход



Ножницы

Ручки ножниц Fiskars отлиты и смонтированы под давлением. Благодаря этому они максимально гигиеничны, поскольку в местах соединений нет никаких трещин и щелей, где могли бы накапливаться бактерии. Ручки выполнены из ударопрочной пластмассы.

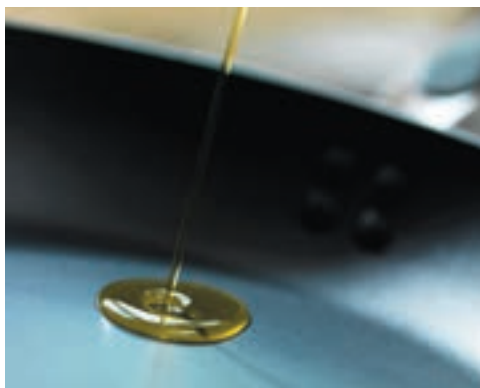
Лезвия, не содержащие никеля, отшлифованы с высокой точностью и сделаны из закалённой шведской стали Sandvik с коэффициентом твёрдости 55–57 единиц по шкале С. Роквелла. Натяжение лезвий ножниц регулируется с помощью специального винта.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Большая часть ручек ножниц Fiskars из коллекции Classic выполнены из полибутилентерефталата (PBT) – пластмассы, которую можно стерилизовать в автоклаве или с помощью гамма-лучей. Если вы используете автоклав, температура не должна превышать 137 °С. Лезвия всегда будут острыми, если по мере необходимости подтачивать их с помощью точилки Fiskars Clip-Sharp™. Ножницы можно мыть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

Большинство ножниц Fiskars продаётся в специальном чехле для хранения, поэтому никто не поранится, если, не глядя, возьмётся за ножницы, лежащие поблизости или в ящике комода. Кроме того, чехол защищает ножницы от повреждений и они дольше остаются острыми.



Кухонная посуда

Fiskars использует долговечные материалы высокого качества, а также инвестирует в R&D, чтобы улучшать посуду каждый день.

АЛЮМИНИЙ И НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ ДЛЯ ЛУЧШИХ КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОД

Алюминий, как материал для производства посуды с покрытием, превосходит другие материалы благодаря своей феноменальной теплопроводности. Такая посуда нагревается со всех сторон. Алюминиевая посуда проста в обращении, потому что алюминий является лёгким материалом. Также алюминий является мягким, поэтому покрывается вся поверхность посуды специальным материалом, чтобы посуда была более износостойкой. Нержавеющая сталь — это очень прочный материал, поэтому за ним легко ухаживать и чистить. Нержавеющая сталь выдерживает очень высокие температуры и агрессивные вещества, такие как кислоты. Только высококонцентрированные растворы поваренной соли и чрезвычайно сильные кислоты могут повредить поверхность из нержавеющей стали. Посуду с ручками из бакелита можно использовать в духовке при температуре до 150 °C, а с ручками из нержавеющей стали — до 250 °C.

ПОКРЫТИЕ

Качество покрытия является существенным параметром, поэтому Fiskars постоянно работает, чтобы сделать покрытие более прочным и повысить его антипригарные свойства. PTFE-покрытие от Fiskars обладает отличными антипригарными качествами. Преимущество данного покрытия в том, что оно является прочным и защищено от коррозии. Но для более долгого использования мы рекомендуем пользоваться пластиковыми или деревянными кухонными принадлежностями. Покрытие от Fiskars не содержит перфтороктановые кислоты (PFOA).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем начать готовить, в посуду необходимо добавить немного масла или пару ложек воды. Нельзя нагревать пустую кухонную посуду. Как только масло приобретает коричневый цвет, а вода испарилась, посуда достаточно нагрета для приготовления пищи. Готовить необходимо на умеренном огне. Температура выше 250 °C может привести к повреждению покрытия посуды. Не добавляйте соль до того, как вода закипела, и не храните пищу в посуде с покрытием. Горячую посуду не следует класть в холодную воду, так как резкие перепады температуры повредят дно посуды и она будет нагреваться не равномерно.

ЧИСТКА

Вымойте посуду перед первым использованием и всегда мойте посуду сразу же после её использования, но только после остывания. Изделия из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы посуды с покрытием из алюминия и нержавеющей стали — мойте её вручную.

! Все изделия Fiskars разрешено использовать с пищевыми продуктами.

Техническая информация

Ножи

Серия	Материал лезвия	Толщина лезвия		Угол заточки	Материал рукоятки	Заточка	Рекомендации
Hard Edge	Японская нержавеющая сталь	Мин.: 1,7 мм	Макс.: 2,2 мм	26 +/-2	Сантоплен (TPV) + Полипропилен	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине
Norr	Немецкая сталь W.1-4116	Мин.: 1,7 мм	Макс.: 2,2 мм	30+/-4	Норвежский клен по технологии Kebabu, сертифицирован FSC®	Конусная	Рекомендуется ручная мойка
Functional Form+	Японская нержавеющая сталь	Мин.: 1,7 мм	Макс.: 2,3 мм	30+/-4	Пластик	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине
Functional Form	Японская нержавеющая сталь 420 J2	Мин.: 1,1 мм	Макс.: 1,7 мм	30+/-4	Покрытие Softouch™	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине
Edge	Японская нержавеющая сталь	Мин.: 1,3 мм	Макс.: 2,3 мм	30+/-4	АБС пластик	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине *
Essential	Нержавеющая сталь	Мин.: 1,1 мм	Макс.: 1,7 мм	30+/-4	Пластик	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине

* Ножи Edge имеют тефлоновое покрытие, которое обеспечивает легкий уход.

Ножницы

Серия	Рекомендации	Материал	Твердость лезвия	Softgrip™	Примечания
Classic	Можно мыть в посудомоечной машине	Шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	-
Functional Form Black & White	Можно мыть в посудомоечной машине	Шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	-
Cuts+More	Рекомендуется ручная мойка	Нержавеющая сталь	HRC 55	-	Титановое покрытие лезвия

* Ручки изготовлены из ударостойкого полибутилтерефталата (PBT), полипропилена (PP) или акрилонитрилбутадиенстироловых (ABS) пластмасс. Ножницы серии Classic с оранжевыми ручками (кроме изделий 1005130 и 1003025) можно стерилизовать в автоклаве при температуре до 137 °C. Натяжение лезвий большинства наших ножниц можно легко регулировать, затянув винт, что обеспечивает простую чистку.

Посуда

Серия	Рекомендации	Материал	Покрытие	Ручки	Температура	Тип плиты
Hard Face	Можно мыть в посудомоечной машине	Алюминий	Hardtec™ Superior	Бакелитовые ручки	Макс. 150 °C	Все типы
Hard Face Optiheat	Можно мыть в посудомоечной машине	Алюминий	Hardtec™ Superior	Бакелитовые ручки	Макс. 150 °C	Индукция
Сковороды Functional Form	Можно мыть в посудомоечной машине	Алюминий	Hardtec	-	макс. 150 °C	Все типы
Ковши и кастрюли Functional Form	Можно мыть в посудомоечной машине	Нержавеющая сталь	-	-	макс. 150 °C	Все типы



Hardtec Superior

Очень прочное и антипригарное покрытие, которое сделает процесс приготовления пищи легким.



Optiheat

Технология Optiheat позволяет защитить сковороду от перегрева на индукционных плитах.



Energy base

Энергосберегающее дно с черным керамическим покрытием, нагревается значительно быстрее, чем блестящее стальное дно. На 50% более быстрый нагрев и 30% экономии энергии.





Fiskars – это пример эволюции инструментов с 1649 года. Нашими ножницами нарезаны миллионы метров ткани. Нашими топорами срублены миллионы деревьев. Нашими ножами нарезаны миллионы кусков хлеба. И все это выдающийся результат.

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА | ТОВАРЫ ДЛЯ САДА | ТОВАРЫ ДЛЯ РУКОДЕЛИЯ

ТОВАРЫ ДЛЯ ШИТЬЯ | ТОВАРЫ ДЛЯ ШКОЛЫ И ОФИСА

129090, г. Москва | пр. Мира, д. 6
Тел.: (495) 234 43 05

190005, г. Санкт-Петербург | Измайловский пр., д. 29И
Тел.: (812) 380 43 20

FISKARS®