

FISKARS®



Каталог Кухня

2016



Более 365 лет истории являются доказательством нашей приверженности к качеству. Продукция Fiskars невероятно функциональна, исключительно удобна в использовании, впечатляюще долговечна и узнаваема.

Каталог Кухня



Содержание

09 Fiskars на вашей кухне

Организация кухонного пространства
Концепция «Go» по сезонам
Категорийный менеджмент

14 Functional Form

Ножи
Ножницы
Аксессуары

30 Functional Form +

Ножи

34 Classic

Ножницы

38 Edge

Ножи

42 Essential

Кухонная посуда

46 KitchenSmart

Ножи и аксессуары

52 Обслуживание и уход

55 Техническая информация

**Наслаждайтесь
драгоценными
моментами
повседневной
жизни**







«Моя жизнь очень насыщена — я должна совмещать работу, семью и свои увлечения. Тем не менее, я хочу пробовать что-то новое, когда готовлю для своей семьи. Здоровая пища — это способ показать мою заботу о них».

Валерия, 39 лет,
работающая мать
двоих детей.

Занятым Домохозяйкам

В результате проведенных обширных исследований потребителей, мы много узнали о занятых домохозяйках: они ведут активный образ жизни и наслаждаются приготовлением здоровой пищи для своих семей. Занятые дома, они ценят хороший дизайн, который сочетает в себе эстетику и функциональность.



Что такое организация кухонного пространства?

Мы хотим показать занятым домохозяйкам, что кухня может приносить радость.

Вот почему мы создали продукты, которые охватывают весь процесс приготовления пищи.

Кухонные инструменты Fiskars легко использовать, легко мыть и легко хранить.

Это мы и называем **организацией кухонного пространства.**

Все наши инструменты образуют визуально совместимую коллекцию, которая создает гармонию на кухне. Они идеально сочетаются.



Functional Form™

✓ Легко использовать ✓ Легко мыть ✓ Легко хранить

Рост категории с

сезонной концепцией «GO»

Времена года влияют на повседневную жизнь наших потребителей — занятых домохозяек. Сезонность отражается в их жизни, например, в приготовлении блюд, предпочтениях в еде и покупательском поведении.

Компания Fiskars разработала концепцию по временам года «GO» для каждого сезона, чтобы вдохновлять наших потребителей приобретать коллекцию кухонных инструментов для лёгкого и удобного приготовления сезонных блюд.



Весна

Решение для **здорового питания**, активной жизни и занятий спортом.

Лето

Время для отдыха, **наслаждения хорошей пищей**, напитками и жизнью.

Осень

Снова в школу, на работу и **к своим ежедневным обязанностям**. К более дисциплинированному образу жизни.

Fiskars аксессуары для салата.
Идеальное сочетание.

Подарим что-то **НОВОЕ**

Functional Form™
✓ Легко использовать ✓ Легко мыть ✓ Легко хранить

FISKARS®

Go Salad

Весенняя концепция для здорового питания.

Новинка

Новые составляющие твоих идей на кухне.
Идеальное сочетание.

Functional Form™
✓ Легко использовать ✓ Легко мыть ✓ Легко хранить

FISKARS®

Go Pasta

Летняя концепция для получения удовольствия от жизни и встреч с друзьями.

От Fiskars. Сделай свой завтрак ещё полезнее.

Подарим что-то **НОВОЕ**

Functional Form™
✓ Легко использовать ✓ Легко мыть ✓ Легко хранить

FISKARS®

Go Breakfast

Осенняя концепция для возвращения к обычной жизни после отдыха.

Рост категории при помощи

правильного размещения товара и коммуникации

Правильный ассортимент

на полке зависит от:

- ✓ Уходимости с полки, доходности
- ✓ Места в ассортименте
- ✓ Инновационности

Наши принципы размещения

товара на полке строятся

на полном охвате процесса

приготовления:

- ✓ Удобство выбора продукции для каждой задачи
- ✓ Удобство выбора сопутствующих товаров

Покупательская активность

обусловлена:

- ✓ Лёгкостью нахождения нужного товара
- ✓ Пониманием того, зачем продукт нужен, и вдохновением от его использования



Режет всё

FISKARS®

Коммуникация на полке



1. Брендинг

Логотип Fiskars.

2. Навигация

Сориентировать покупателя по категориям.

3. Коммуникация по продукции

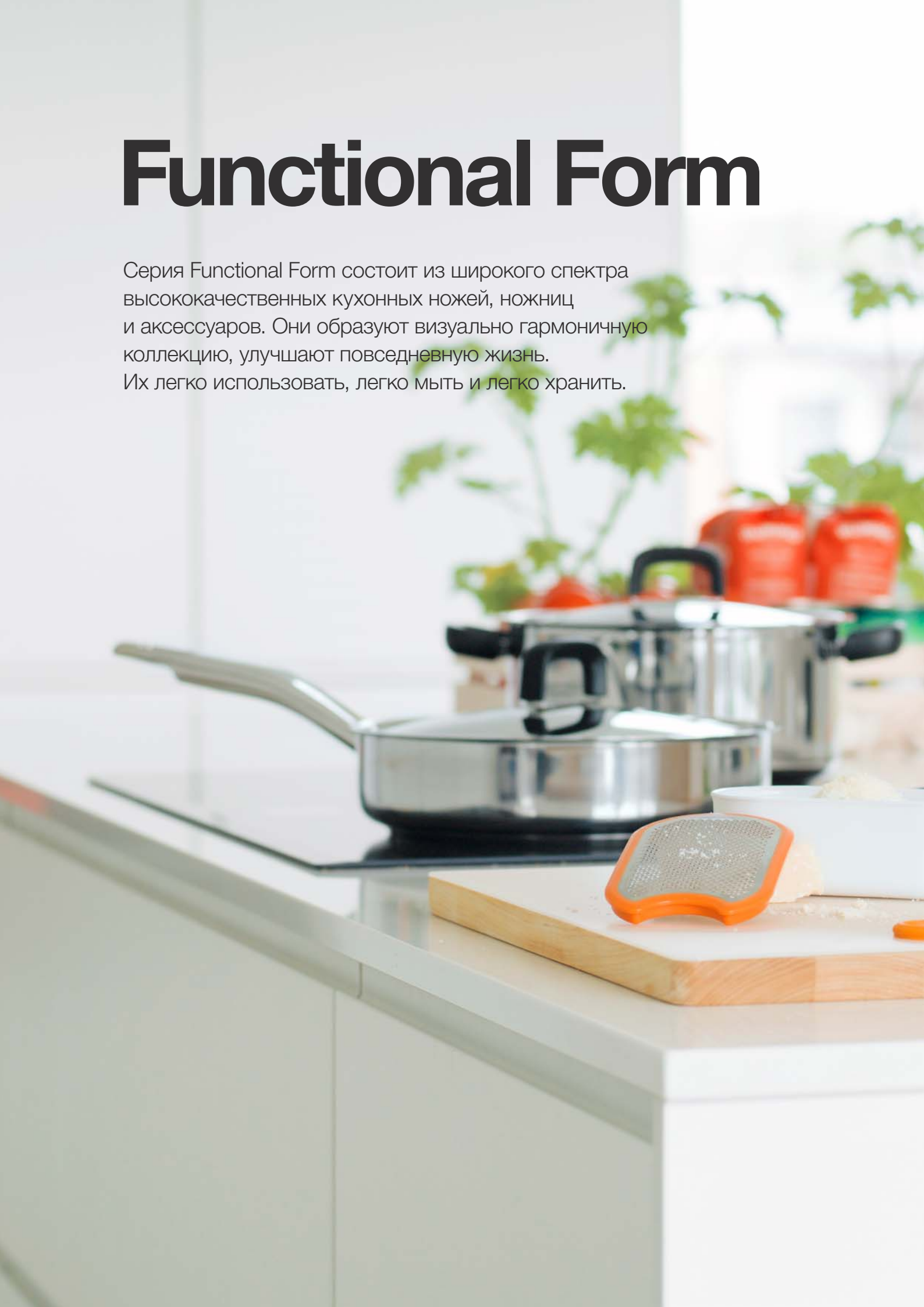
Призвать к действию при помощи рекламных материалов. Объяснить, как использовать.

4. Вдохновение

Расширить категорию и показать воплощение идей на кухне при помощи изображений продукции, готовых блюд и людей, которые готовят.

Functional Form

Серия Functional Form состоит из широкого спектра высококачественных кухонных ножей, ножниц и аксессуаров. Они образуют визуально гармоничную коллекцию, улучшают повседневную жизнь. Их легко использовать, легко мыть и легко хранить.





Ножи 16

Аксессуары для ножей 21

Ножницы 22

Кухонные аксессуары 24

Ножи Functional Form

Нож для овощей, 7 см

Высота: 319 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 66 мм	Вес: 57 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102624	EAN 6 424001 026243
					Артикул 1014227	



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

Нож для овощей, изогнутый, 7 см

Высота: 319 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 66 мм	Вес: 54 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102625	EAN 6 424001 026250
					Артикул 1014206	



Нож с изогнутым лезвием обеспечивает удобную обработку овощей небольшого размера.

Нож для помидоров, 12 см

Высота: 319 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 66 мм	Вес: 60 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102626	EAN 6 424001 026267
					Артикул 1014208	



Удобный универсальный нож среднего размера с зубчатым лезвием для резки овощей и фруктов с тонкой кожурой. Также может быть использован для сервировки стола.

Нож для корнеплодов, 11 см

Высота: 319 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 66 мм	Вес: 57 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102623	EAN 6 424001 026236
					Артикул 1014205	



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

Нож малый поварской, 12 см

Высота: 319 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 81 мм	Вес: 64 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102622	EAN 6 424001 026229
					Артикул 1014196	



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

Нож поварской, 16 см				Старый артикул	102616	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 6 8
Высота: 400 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 91 мм	Вес: 120 г	Шт./упак.: 5	Артикул	



Нож с широким лезвием для нарезания продуктов небольшого размера.

Нож поварской, 20 см				Старый артикул	102615	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 5 1
Высота: 403 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 91 мм	Вес: 128 г	Шт./упак.: 5	Артикул	



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

Поварской нож в чехле				Старый артикул	102641	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 4 1 0
Высота: 402 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 124 г	Шт./упак.: 5	Артикул	



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

Нож поварской, азиатский, 17 см				Старый артикул	102618	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 8 2
Высота: 403 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 91 мм	Вес: 134 г	Шт./упак.: 5	Артикул	




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

Нож для хлеба, 23 см				Старый артикул	102614	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 4 4
Высота: 448 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 79 мм	Вес: 141 г	Шт./упак.: 5	Артикул	



Нож с длинным зубчатым лезвием с лёгкостью справляется с жёсткими корками хлеба.

Нож кухонный, 20 см					Старый артикул	102617	EAN	
Высота: 403 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 91 мм	Вес: 120 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014204		


Нож для различных видов кухонных работ.



Нож филейный, 20 см					Старый артикул	102619	EAN	
Высота: 448 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 79 мм	Вес: 102 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014200		


Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.



Набор столовых ножей (чёрный)					Старый артикул	102658	EAN	
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 254 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014279		


Многофункциональный нож с зубчатым лезвием идеально подходит для сервировки стола и для приготовления еды.



Набор ножей для корнеплодов (чёрный)					Старый артикул	102657	EAN	
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 251 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014276		

Маленький универсальный нож идеально подходит для очистки кожуры и нарезки.



Набор ножей для стейка (чёрный)					Старый артикул	102659	EAN	
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 251 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014280		

Удобный и легкий нож с зубчатым лезвием идеально подходит для стейков.



Набор маленьких ножей (чёрный)					Старый артикул	102663	EAN 6 424001 026632
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 252 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014274	



Набор основных универсальных ножей. Подходит как для сервировки стола, так и для приготовления пищи.

Набор столовых ножей (оранжевый)					Старый артикул	102665	EAN 6 424001 026656
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 254 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014278	



Универсальный нож с зубчатым лезвием идеально подходит как для сервировки стола, так и для приготовления пищи.

Набор ножей для корнеплодов (оранжевый)					Старый артикул	102664	EAN 6 424001 026649
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 251 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014275	



Маленький универсальный нож идеально подходит для очистки кожуры и нарезки.

Набор маленьких ножей (оранжевый)					Старый артикул	102670	EAN 6 424001 026700
Высота: 332 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 252 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014272	



Набор основных универсальных ножей. Подходит как для сервировки стола, так и для приготовления пищи.

Набор столовых ножей (белый)					Старый артикул	-	EAN 6 424002 001621
Высота: 331 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 177 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1015988	



Удобен и прост в использовании. Лезвия выполнены из износостойкой нержавеющей стали.

Блоки с ножами серии Functional Form

Набор ножей в деревянном блоке (5 шт.)					Артикул 1014211	EAN 6 424001 026373
Высота: 383 мм	Длина: 120 мм	Ширина: 152 мм	Вес: 2415 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102637	



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

Набор ножей в чёрном блоке (5 шт.)					Артикул 1014190	EAN 6 424001 026380
Высота: 383 мм	Длина: 120 мм	Ширина: 152 мм	Вес: 2445 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 102638	



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

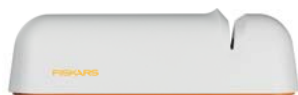
Аксессуары для ножей серии Functional Form

Разделочная доска, 2 части					Старый артикул	102653	EAN 6 424001 026533
Высота: 25 мм	Длина: 270 мм	Ширина: 440 мм	Вес: 1703 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014229	



Деревянная доска со сменной пластиковой частью — легко использовать, легко мыть, легко хранить.

Точилка для ножей (белая)					Старый артикул	102656	EAN 6 424001 026564
Высота: 236 мм	Длина: 40 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 73 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1014214	



Безопасный и простой в использовании инструмент для заточки ножей.

Точилка для ножей (чёрная)					Старый артикул	857000	EAN 6 411501 700070
Высота: 227 мм	Длина: 70 мм	Ширина: 125 мм	Вес: 95 г	Шт./упак.: 6	Артикул	1001482	



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

Настенный магнит					Старый артикул	854110	EAN 5 702268 541107
Высота: 18 мм	Длина: 380 мм	Ширина: 37 мм	Вес: 274 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1002919	



Устойчивый магнит для ножей с креплением к стене для безопасного хранения.

Ножницы серии Functional Form

Ножницы большие универсальные (белые)					Старый артикул	EAN 6 424002 004899
Высота: 23 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 156 г	Шт./упак.: 6	–	



Ручки с мягким захватом и удобной большой петлей. Длинные лезвия облегчают резку различных многослойных материалов. Натяжение лезвий можно регулировать.

Ножницы средние универсальные (белые)					Старый артикул	EAN 6 424002 004875
Высота: 19 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 99 г	Шт./упак.: 6	–	



Идеально подходят для всех видов работ по дому, в школе и офисе. Подходит для толстых и тонких материалов. Натяжение лезвий можно регулировать.

Ножницы малые универсальные (белые)					Старый артикул	EAN 6 424002 004882
Высота: 20 мм	Длина: 260 мм	Ширина: 85 мм	Вес: 56 г	Шт./упак.: 10	–	



Компактные и эргономичные ножницы идеально подходят для работы с легкими материалами и бумагой. Натяжение лезвий можно регулировать.

Ножницы большие универсальные (чёрные)					Старый артикул	EAN 6 411509 961657
Высота: 23 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 156 г	Шт./упак.: 10	–	



Ручки с мягким захватом и удобной большой петлей. Длинные лезвия облегчают резку различных многослойных материалов. Натяжение лезвий можно регулировать.

Ножницы средние универсальные (чёрные)					Старый артикул	EAN 6 411509 951658
Высота: 19 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 99 г	Шт./упак.: 6	–	



Идеально подходят для всех видов работ по дому, в школе и офисе. Подходит для толстых и тонких материалов. Натяжение лезвий можно регулировать.

Ножницы малые универсальные (чёрные)

Артикул **1020415**

EAN



Высота: **20 мм** | Длина: **260 мм** | Ширина: **85 мм** | Вес: **56 г** | Шт./упак.: **10**

Старый артикул **-**



Компактные и эргономичные ножницы идеально подходят для работы с легкими материалами и бумагой. Натяжение лезвий можно регулировать.

Ножницы для рыбы

Артикул **1003032**

EAN



Высота: **290 мм** | Длина: **20 мм** | Ширина: **90 мм** | Вес: **180 г** | Шт./упак.: **5**

Старый артикул **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. Механизм блокировки включается большим пальцем. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.

Ножницы для птицы

Артикул **1003033**

EAN



Высота: **290 мм** | Длина: **20 мм** | Ширина: **85 мм** | Вес: **218 г** | Шт./упак.: **5**

Старый артикул **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

Артикул **1003034**

EAN



Высота: **250 мм** | Длина: **20 мм** | Ширина: **85 мм** | Вес: **111 г** | Шт./упак.: **5**

Старый артикул **859977**



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

Кухонные аксессуары Functional Form

Нож для твёрдого сыра					Артикул 1016129	EAN 6 424002 001867
Высота: 300 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 75 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул -	



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

Нож для мягкого сыра					Артикул 1016128	EAN 6 424002 001850
Высота: 255 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 60 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул -	



Нож идеален для нарезания сыров «Эдам» или «Чеддар». Короткие лезвия из нержавеющей стали предотвращают прилипание сыра.

Яйцерезка					Артикул 1016126	EAN 6 424002 001836
Высота: 167 мм	Длина: 50 мм	Ширина: 126 мм	Вес: 180 г	Шт./упак.: 4	Старый артикул -	



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

Нож для сыра (белый)					Артикул 1015987	EAN 6 424002 001614
Высота: 315 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 82 мм	Вес: 66 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул -	



Идеально подходит для нарезания как мягких, так и твердых сыров.

Соковыжималка					Артикул 1016125	EAN 6 424002 001829
Высота: 52 мм	Длина: 170 мм	Ширина: 125 мм	Вес: 207 г	Шт./упак.: 4	Старый артикул -	



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

Нож для яблок с контейнером					Старый артикул	Артикул 1016132	EAN 6 424002 001898
Высота: 80 мм	Длина: 200 мм	Ширина: 130 мм	Вес: 340 г	Шт./упак.: 4	-		



Идеально подходит для удаления сердцевинки и нарезания яблок. Контейнер с силиконовой крышкой сохраняет дольки яблок свежими.

Кофе-пресс					Старый артикул	Артикул 1016127	EAN 6 424002 001843
Высота: 221 мм	Длина: 150 мм	Ширина: 111 мм	Вес: 656 г	Шт./упак.: 4	-		



Идеально подходит для приготовления свежего, ароматного кофе. Благодаря маркировке легко использовать в различных рецептах. Стекло рассчитано на 1 литр.

Маслёнка, ёмкость для хранения					Старый артикул	Артикул 1016131	EAN 6 424002 001881
Высота: 65 мм	Длина: 120 мм	Ширина: 170 мм	Вес: 192 г	Шт./упак.: 4	-		



Идеальна для сохранения масла и сыра свежими. Подходит как для сервировки стола, так и просто для хранения.

Овощечистка (У-форма)					Старый артикул	Артикул 1016122	EAN 6 424002 001799
Высота: 20 мм	Длина: 230 мм	Ширина: 79 мм	Вес: 57 г	Шт./упак.: 6	-		



Идеальна для очистки кожуры огурцов и моркови.

Нож для пиццы					Старый артикул	Артикул 1019533	EAN 6 424002 004301
Высота: 23 мм	Длина: 260 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 67 г	Шт./упак.: 6	-		



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

Открывашка для бутылок

Высота: 55 мм	Длина: 155 мм	Ширина: 68 мм	Вес: 109 г	Шт./упак.: 4	Старый артикул	Артикул 1019529	EAN 6 424002 004271
					-		



Идеально подходит для открытия бутылок без усилий.

Ложка для пасты

Высота: 370 мм	Длина: 37 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 65 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул	Артикул 1019532	EAN 6 424002 004295
					-		



Идеально подходит для подачи спагетти, лапши и феттуччини.

Овощечистка с плавающим лезвием

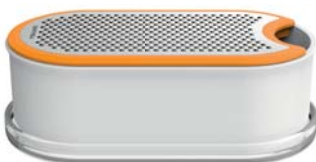
Высота: 18 мм	Длина: 270 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 59 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул	Артикул 1019534	EAN 6 424002 004318
					-		



Идеально подходит для чистки моркови и картофеля.

Тёрка с контейнером

Высота: 62 мм	Длина: 220 мм	Ширина: 92 мм	Вес: 140 г	Шт./упак.: 4	Старый артикул	Артикул 1019530	EAN 6 424002 004288
					-		



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

Овощерезка

Высота: 59 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 83 мм	Вес: 173 г	Шт./упак.: 2	Старый артикул	Артикул 1014416	EAN 6 424002 000921
					200092		



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

Тёрка мелкая					Артикул	1014412	EAN 6 424002 000891
Высота: 59 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 83 мм	Вес: 156 г	Шт./упак.: 2	Старый артикул	200089	



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

Нож для чистки с фиксированным лезвием					Артикул	1014418	EAN 6 424002 000938
Высота: 24 мм	Длина: 270 мм	Ширина: 78 мм	Вес: 60 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул	200093	



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

Нож для чистки с поворотным лезвием					Артикул	1014419	EAN 6 424002 000945
Высота: 26 мм	Длина: 270 мм	Ширина: 78 мм	Вес: 65 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул	200094	



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

Пресс для чеснока FF					Артикул	1014349	EAN 6 424002 000877
Высота: 38 мм	Длина: 180 мм	Ширина: 79 мм	Вес: 136 г	Шт./упак.: 4	Старый артикул	200087	



Идеально подходит для приготовления вкусных блюд. Чтобы было легче чистить, откиньте крышку.

Венчик					Артикул	1014437	EAN 6 424002 001010
Высота: 341 мм	Длина: 70 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 54 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул	200101	



Идеально подходит для взбивания. Особенно хорошо подходит для взбивания полужидких смесей, таких как смесь для блинов.

Венчик спиралевидный FF					Артикул 1014438	EAN 6 424002 001027
Высота: 61 мм	Длина: 350 мм	Ширина: 78 мм	Вес: 53 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 200102	



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

Крышка для жарки					Артикул 1014348	EAN 6 424002 000860
Высота: 462 мм	Длина: 50 мм	Ширина: 305 мм	Вес: 257 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 200086	



Идеальна для чистой и безопасной жарки. Подходит ко всем сковородам.

Дуршлаг					Артикул 1014345	EAN 6 424002 000846
Высота: 44 мм	Длина: 440 мм	Ширина: 195 мм	Вес: 244 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 200084	



Идеален для простого приготовления. Разборная конструкция упрощает хранение.

Ложка					Артикул 1014435	EAN 6 424002 000990
Высота: 28 мм	Длина: 360 мм	Ширина: 78 мм	Вес: 75 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 200099	



Идеально подходит для приготовления пищи и подачи блюд. Усиленный пластик добавляет ложке прочность, а силиконовая окантовка помогает легко справляться с каплями на сковороде.

Лопатка					Артикул 1014447	EAN 6 424002 001096
Высота: 370 мм	Длина: 40 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 64 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 200109	



Идеально подходит для приготовления пищи и подачи блюд. Твердый кончик оптимально подходит для липких продуктов.

Ложка большая, покрытие силикон					Артикул 1002982	EAN 5 702268 581011
Высота: 45 мм	Длина: 360 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 114 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 858101	



Ложка плоская из специального укрепленного нейлона, края которой выполнены из жаропрочного силикона для комфортного использования. Дизайн Jakob Heiberg.

Лопатка, покрытие силикон					Артикул 1002985	EAN 5 702268 581066
Высота: 47 мм	Длина: 360 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 104 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 858106	



Лопатка плоская из специального укрепленного нейлона, края которой выполнены из жаропрочного силикона для комфортного использования. Дизайн Jakob Heiberg.

Венчик, покрытие силикон					Артикул 1002984	EAN 5 702268 581059
Высота: 65 мм	Длина: 360 мм	Ширина: 80 мм	Вес: 111 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 858105	



Форма венчика позволяет равномерно перемешивать продукты даже в местах скругления посуды. Венчик сделан из нержавеющей стали с покрытием из силикона. Не оставляет царапин на антипригарном покрытии. Дизайн Jakob Heiberg.

Functional Form+

Functional Form+ ножи идеально сбалансированы, чтобы обеспечить точную и лёгкую нарезку продуктов. Благодаря хорошо сбалансированной конструкции и тщательно подобранным материалам, ножи легко использовать, легко мыть и легко хранить. Ножи Fiskars Functional Form+ делают повседневную работу на кухне радостной.





Ножи Functional Form+

Нож для овощей FF+					Старый артикул	Артикул 1016011	EAN 6 424002 001737
Высота: 323 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 62 мм	Вес: 129 г	Шт./упак.: 5	-		



Идеально подходит для очистки от кожуры небольших овощей и фруктов.

Нож для корнеплодов FF+					Старый артикул	Артикул 1016010	EAN 6 424002 001720
Высота: 323 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 62 мм	Вес: 133 г	Шт./упак.: 5	-		



Идеально подходит для нарезания и шинкования овощей и фруктов.

Нож для помидоров FF+					Старый артикул	Артикул 1016014	EAN 6 424002 001751
Высота: 323 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 62 мм	Вес: 135 г	Шт./упак.: 5	-		



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

Маленький поварской нож FF+					Старый артикул	Артикул 1016013	EAN 6 424002 001744
Высота: 343 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 70 мм	Вес: 150 г	Шт./упак.: 5	-		



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

Средний поварской нож FF+					Старый артикул	Артикул 1016008	EAN 6 424002 001713
Высота: 423 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 244 г	Шт./упак.: 5	-		



Крепкое лезвие средних размеров идеально справляется с большинством задач.

Большой поварской нож FF+					Старый артикул	Артикул 1016007	EAN 6 424002 001706
Высота: 423 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 258 г	Шт./упак.: 5	-		



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

Нож для хлеба FF+					Старый артикул	Артикул 1016001	EAN 6 424002 001645
Высота: 466 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 75 мм	Вес: 259 г	Шт./упак.: 5	-		



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

Азиатский нож FF+					Старый артикул	Артикул 1015999	EAN 6 424002 001638
Высота: 423 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 252 г	Шт./упак.: 5	-		



Азиатский нож идеально подходит для резки крупных овощей и мяса.

Точилка для ножей FF+					Старый артикул	Артикул 1019217	EAN 6 424002 003922
Высота: 70 мм	Длина: 250 мм	Ширина: 56 мм	Вес: 106 г	Шт./упак.: 6	-		



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

Магнит настенный FF+, 39 см					Старый артикул	Артикул 1019218	EAN 6 424002 003939
Высота: 36 мм	Длина: 450 мм	Ширина: 77 мм	Вес: 442 г	Шт./упак.: 4	-		



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

Ножницы Classic

Ножницы Fiskars серии Classic с оранжевыми ручками являются иконой дизайна, они популярны уже более четырёх десятилетий. Серия состоит из широкого ассортимента ножниц, лезвия которых изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.





Ножницы Classic

Ножницы общего назначения					Старый артикул	859853	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 3 2 3
Высота: 270 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 85 мм	Вес: 96 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1000815	



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

Ножницы профессиональные, для шитья					Старый артикул	859863	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 6 3 0 6
Высота: 340 мм	Длина: 22 мм	Ширина: 110 мм	Вес: 140 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1005151	



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

Ножницы кухонные					Старый артикул	859874	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 7 4 7 1
Высота: 275 мм	Длина: 30 мм	Ширина: 85 мм	Вес: 87 г	Шт./упак.: 5	Артикул	1000819	



Для разрезания еды и вскрытия упаковок. Зазубренные лезвия удерживают материал. Натяжение лезвий регулируется.

Ножницы для бумаги					Старый артикул	859859	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 9 7 2
Высота: 255 мм	Длина: 20 мм	Ширина: 110 мм	Вес: 58 г	Шт./упак.: 10	Артикул	1000816	



Лёгкие ножницы с длинными лезвиями для работы с бумагой.

Для записей

Ножи Edge

Ножи Fiskars серии Edge имеют элегантный современный дизайн и инновационную функциональность.

Специальное чёрное покрытие не только украшает ножи, но и делает их незаменимыми в использовании.



FISKARS® EDGE
Easy care coating - Stainless Steel



Ножи Edge

Нож для овощей, 8 см					Старый артикул	1003091	EAN 6 424009 783018
Высота: 20 мм	Длина: 340 мм	Ширина: 65 мм	Вес: 69 г	Шт./упак.: 5	Артикул	978301	



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

Нож для томатов, 13 см					Старый артикул	1003092	EAN 6 424009 783049
Высота: 20 мм	Длина: 340 мм	Ширина: 65 мм	Вес: 74 г	Шт./упак.: 5	Артикул	978304	



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

Нож «Деба», 12 см					Старый артикул	1003096	EAN 6 424009 783261
Высота: 20 мм	Длина: 340 мм	Ширина: 65 мм	Вес: 78 г	Шт./упак.: 5	Артикул	978326	



Азиатский нож для нарезания продуктов небольшого размера.

Нож кухонный, 15 см					Старый артикул	1003095	EAN 6 424009 783117
Высота: 20 мм	Длина: 370 мм	Ширина: 75 мм	Вес: 130 г	Шт./упак.: 5	Артикул	978311	



Нож с широким лезвием для нарезания продуктов небольшого размера.

Нож кухонный, 19 см					Старый артикул	1003094	EAN 6 424009 783087
Высота: 25 мм	Длина: 430 мм	Ширина: 75 мм	Вес: 148 г	Шт./упак.: 5	Артикул	978308	



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

Нож «Сантуко», 17 см					Артикул 1003097	EAN 6 424009 783315
Высота: 25 мм	Длина: 370 мм	Ширина: 92 мм	Вес: 151 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 978331	



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

Нож для хлеба, 23 см					Артикул 1003093	EAN 6 424009 783056
Высота: 20 мм	Длина: 430 мм	Ширина: 75 мм	Вес: 156 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 978305	



Нож с длинным зубчатым лезвием с лёгкостью справляется с жёсткими корками хлеба.

Точилка для ножей					Артикул 1003098	EAN 6 424009 787009
Высота: 233 мм	Длина: 40 мм	Ширина: 88 мм	Вес: 111 г	Шт./упак.: 6	Старый артикул 978700	



Простая в использовании точилка с керамическим камнем и удобным основанием подходит для правой и левой. Обеспечивает сохранение заточки ножей и увеличивает срок их использования. Легко чистится. Можно мыть в посудомоечной машине.

Набор ножей в блоке (5шт.)					Артикул 1003099	EAN 6 424009 787917
Высота: 80 мм	Длина: 390 мм	Ширина: 187 мм	Вес: 1940 г	Шт./упак.: 4	Старый артикул 978791	



Набор ножей в блоке легко разместить на стене или на столе. Включает в себя нож для чистки, нож для помидоров, нож для хлеба, большой поварской нож и нож Сантуко.

Кухонная посуда Essential

A close-up photograph of a person's hands holding a black pasta fork. The fork is lifting a portion of long, thin, yellow spaghetti from a stainless steel pot. The pot is on a dark surface, likely a stove. The background is blurred, showing a kitchen setting with green and white elements.

Кухонная посуда серии Essential создана для простого, ежедневного приготовления пищи. Входящие в ее состав предметы изготовлены из легких материалов – алюминия и нержавеющей стали, которые удобно держать в руках. Дно нагревается равномерно, а износостойкое покрытие сковороды делает процесс приготовления пищи простым.



Кухонная посуда Essential

Ковш, 1.5 л, сталь, без крышки					Старый артикул	Артикул 1019522	EAN 6 424002 004233
Высота: 105 мм	Длина: 319 мм	Ширина: 174 мм	Вес: 964 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкий ковш из нержавеющей стали для ежедневного приготовления пищи.

Кастрюля, 3 л, сталь					Старый артикул	Артикул 1019394	EAN 6 424002 003953
Высота: 117 мм	Длина: 317 мм	Ширина: 223 мм	Вес: 484 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую кастрюлю из нержавеющей стали для ежедневного приготовления пищи.

Сковорода, 24 см, сталь					Старый артикул	Артикул 1019516	EAN 6 424002 004172
Высота: 118 мм	Длина: 423 мм	Ширина: 255 мм	Вес: 581 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из нержавеющей стали для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

Сковорода, 26 см, сталь					Старый артикул	Артикул 1019518	EAN 6 424002 004196
Высота: 119 мм	Длина: 444 мм	Ширина: 274 мм	Вес: 643 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из нержавеющей стали для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

Сковорода, 28 см, сталь					Старый артикул	Артикул 1019520	EAN 6 424002 004219
Высота: 92 мм	Длина: 464 мм	Ширина: 295 мм	Вес: 584 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из нержавеющей стали для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

Сотейник, 24 см, сталь					Старый артикул	Артикул 1019524	EAN 6 424002 004257
Высота: 102 мм	Длина: 424 мм	Ширина: 260 мм	Вес: 682 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из нержавеющей стали для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

Сковорода, 22 см, алюминий					Старый артикул	Артикул 1019396	EAN 6 424002 003977
Высота: 53 мм	Длина: 405 мм	Ширина: 235 мм	Вес: 792 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из алюминия для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

Сковорода, 26 см, алюминий					Старый артикул	Артикул 1019498	EAN 6 424002 004134
Высота: 77 мм	Длина: 443 мм	Ширина: 273 мм	Вес: 470 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из алюминия для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

Сковорода, 28 см, алюминий					Старый артикул	Артикул 1019510	EAN 6 424002 004158
Высота: 68 мм	Длина: 465 мм	Ширина: 295 мм	Вес: 1102 г	Шт./упак.: 6	-		



Компания Fiskars разработала лёгкую сковороду из алюминия для ежедневного приготовления пищи с износостойким антипригарным покрытием.

KitchenSmart

Серия KitchenSmart идеально подходит для тех, кто ищет функциональные и незаменимые инструменты для своей кухни.





FISKARS®
stainless steel

Ножи и аксессуары серии KitchenSmart

Нож для овощей, 7 см					Артикул 1002840	EAN 5 702268 370011
Высота: 15 мм	Длина: 290 мм	Ширина: 68 мм	Вес: 48 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837001	



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

Нож для корнеплодов, 11 см					Артикул 1002842	EAN 5 702268 370035
Высота: 17 мм	Длина: 300 мм	Ширина: 68 мм	Вес: 52 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837003	



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

Нож для помидоров, 12 см					Артикул 1002843	EAN 5 702268 370042
Высота: 15 мм	Длина: 300 мм	Ширина: 70 мм	Вес: 55 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837004	



Практичный, удобный нож среднего размера с зазубренным лезвием. Отлично подходит для нарезания продуктов с корочкой или кожурой, таких как хлеб и помидоры. Так же подходит для сервировки стола.

Нож для хлеба, 23 см					Артикул 1002844	EAN 5 702268 370059
Высота: 30 мм	Длина: 430 мм	Ширина: 70 мм	Вес: 144 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837005	



Нож с длинным зубчатым лезвием с лёгкостью справляется с жёсткими корками хлеба.

Нож кухонный, 21 см					Артикул 1002851	EAN 5 702268 370295
Высота: 30 мм	Длина: 430 мм	Ширина: 70 мм	Вес: 122 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837029	



Нож для различных видов кухонных работ.

Нож поварской, 21 см					Артикул 1002845	EAN 5 702268 370080
Высота: 30 мм	Длина: 430 мм	Ширина: 90 мм	Вес: 146 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837008	



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

Нож филейный, 18 см					Артикул 1002852	EAN 5 702268 370363
Высота: 25 мм	Длина: 430 мм	Ширина: 70 мм	Вес: 99 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837036	



Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.

Набор ножей в блоке (5 шт.)					Артикул 1004931	EAN 5 702268 370912
Высота: 372 мм	Длина: 126 мм	Ширина: 79 мм	Вес: 1460 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837091	



Комплект состоит из: ножа для чистки (1002840), ножа для корнеплодов (1002842), ножа для хлеба (1002844), кухонного ножа, 21 см (1002851), ножа Сантоку (837031). Все ножи идут в деревянном блоке для ножей.

Нож для чистки картофеля					Артикул 1002841	EAN 5 702268 370028
Высота: 15 мм	Длина: 300 мм	Ширина: 70 мм	Вес: 41 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 837002	




Нож для чистки овощей и фруктов.

Молоток для мяса					Артикул 1002892	EAN 5 702268 380867
Высота: 47 мм	Длина: 320 мм	Ширина: 67 мм	Вес: 278 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул 838086	



Для отбивания мяса.


Нож для открывания консервных банок					Артикул	1002874	 EAN
Высота: 20 мм	Длина: 190 мм	Ширина: 60 мм	Вес: 34 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул	838055	



Яйцерезка					Артикул	1002888	 EAN
Высота: 34 мм	Длина: 190 мм	Ширина: 78 мм	Вес: 57 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул	838079	




Для простого и быстрого нарезания яиц, сваренных вкрутую.

Ситичко для чая					Артикул	1002890	 EAN
Высота: 45 мм	Длина: 240 мм	Ширина: 65 мм	Вес: 32 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул	838081	



Ситичко для чая с клещевым захватом, который позволяет легко захватывать чай и вытряхивать его после использования.

Тёрка 4-сторонняя					Артикул	1002895	 EAN
Высота: 78 мм	Длина: 230 мм	Ширина: 110 мм	Вес: 183 г	Шт./упак.: 5	Старый артикул	838091	



Классическая прямоугольная терка со стандартным набором вариантов и прочной ручкой сверху.

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. Рукояти 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 останутся 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 разъесть 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 чистки 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 стенной стойке.



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

Большая часть 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.

Обслуживание и уход



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 высоко концентрированные 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 °С, а с ручками из нержавеющей стали — до 250 °С.

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 °С 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. 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.

Ножницы

Серия	Рекомендуется ручная мойка	Можно мыть в посудомоечной машине	Материал	Твёрдость стали	Покрытие Softgrip™	Примечание
Classic	-	•	шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	*
Functional Form Kitchen	-	•	шведская сталь Sandvik	HRC 57	•	
Functional Form Black & White	-	•	шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	
Cuts+More	•	-	нержавеющая сталь	HRC 57	-	титановое покрытие лезвия

* Ручки изготовлены из ударостойкого полибутилентерефталата (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.

Ножи

Серия	Дизайн	Рекомендуется ручная мойка	Материал	Твёрдость стали	Покрытие Softgrip™
Functional Form	Fiskars	•	Японская нержавеющая сталь	HRC 52	•
Functional Form +	Fiskars	•	Японская нержавеющая сталь	HRC 53	-
KitchenSmart	Tobias Wandrup	•	Нержавеющая сталь	HRC 53	-
Edge	Fiskars	•	Японская нержавеющая сталь	HRC 53	-

Кухонные аксессуары

Серия	Дизайн	Рекомендуется ручная мойка	Материал
Functional Form (новинки)	Aivan	•	***
Functional Form	Jakob Heiberg, Tobias Wandrup и Jens Ulfeldt	•	нейлон на 50% усилен стекловолокном *, **
KitchenSmart	Fiskars	•	

* Касается большей части продукции в серии
 ** Жаропрочный силикон выдерживает температуру до 180 °C
 *** Большая часть продукции в серии выдерживает температуру до 220 °C

Кухонная посуда

Серия	Дизайнер	Можно мыть в посудомоечной машине	Материал	Покрытие	Максимальная температура	Вид кухонной плиты	Подходит для всех типов плит
Essential Stainless Steel Saucepans & Casseroles	Aivan	•	Нержавеющая сталь	2 слоя антипригарного покрытия (PTFE)	max 150 °C		•
Essential Stainless Steel Frying pans	Aivan	•	Нержавеющая сталь	2 слоя антипригарного покрытия (PTFE)	max 150 °C		•
Essential Aluminium Frying pans	Aivan	•	Алюминий	2 слоя антипригарного покрытия (PTFE)	max 150 °C	Керамическая	



Fiskars — это пример эволюции инструментов с 1649 года. Нашими ножницами нарезаны миллионы метров ткани. Нашими топорами срублен миллион деревьев. Нашими ножами нарезан миллион кусков хлеба. И это всё выдающийся результат.

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА | **ТОВАРЫ ДЛЯ САДА** | **ТОВАРЫ ДЛЯ РУКОДЕЛИЯ** | **ТОВАРЫ ДЛЯ ШИТЬЯ**
ТОВАРЫ ДЛЯ ШКОЛЫ И ОФИСА | **ТОВАРЫ ДЛЯ КРАСОТЫ**

191119, г. Санкт-Петербург | Обводный канал, д. 93 А, оф. 5/1
тел./факс: (812) 320 43 23

141061, г. Москва | пр. Мира, д. 6
тел./факс: (495) 234 43 05

FISKARS®