

# FISKARS®



## Каталог Кухня 2018



**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

- 04 Ножницы Classic
- 10 Посуда Hard Face
- 16 Norr  
Ножи
- 22 Functional Form+  
Ножи

## 28 Functional Form

- Ножи
- Кухонные аксессуары
- Ножницы

## 46 Essential

- Ножи
- Аксессуары

## 52 Обслуживание и уход

## 56 Техническая информация

### Пожалуйста, обратите внимание!

В каталоге указаны размеры продукции в упаковке.

# 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 попадает продукция высшего качества.

# Ножницы Classic

## Ножницы общего назначения

Высота: **30 мм** | Длина: **270 мм** | Ширина: **85 мм** | Вес: **96 гр** | Шт./упак.: **5**

Арт. № **1000815**

Старый № **859853**

EAN



6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 3 2 3



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

## Ножницы профессиональные, для шитья

Высота: **22 мм** | Длина: **340 мм** | Ширина: **110 мм** | Вес: **140 гр** | Шт./упак.: **5**

Арт. № **1005151**

Старый № **859863**

EAN



6 4 1 1 5 0 1 9 8 6 3 0 6



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

## Ножницы общего назначения для левшей

Высота: **30 мм** | Длина: **280 мм** | Ширина: **85 мм** | Вес: **99 гр** | Шт./упак.: **5**

Арт. № **1000814**

Старый № **859850**

EAN



6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 0 1 9



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

Высота: **30 мм** | Длина: **275 мм** | Ширина: **85 мм** | Вес: **87 гр** | Шт./упак.: **5**

Арт. № **1000819**

Старый № **859874**

EAN



6 4 1 1 5 0 1 9 8 7 4 7 1



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

## Ножницы для бумаги

Высота: **20 мм** | Длина: **255 мм** | Ширина: **110 мм** | Вес: **58 гр** | Шт./упак.: **10**

Арт. № **1000816**

Старый № **859859**

EAN



6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 9 7 2



Лёгкие ножницы с длинными лезвиями для работы с бумагой.

<b>Ножницы зиг-заг</b>					Арт. № <b>1005130</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 4 4 5 0 4
Высота: <b>10 мм</b>	Длина: <b>271 мм</b>	Ширина: <b>110 мм</b>	Вес: <b>139 г</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>859445</b>	



Для отделки краев и швов, при работе с тканями, фетром, бумагой и пр. Удлиненное нижнее лезвие эффективно удерживает режущий материал при работе.

<b>Ножницы для раскроя ткани</b>					Арт. № <b>1005145</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 4 3 1 9
Высота: <b>15 мм</b>	Длина: <b>338,2 мм</b>	Ширина: <b>11 мм</b>	Вес: <b>200 г</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>859843</b>	



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

<b>Ножницы для рукоделия Micro-Tip®</b>					Арт. № <b>1005153</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 8 1 0 2
Высота: <b>10 мм</b>	Длина: <b>280 мм</b>	Ширина: <b>85 мм</b>	Вес: <b>21 г</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>859881</b>	



С узкими, острыми наконечниками для рукоделия.

<b>Точилка для ножниц</b>					Арт. № <b>1005137</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 6 0 0 7 8
Высота: <b>225 мм</b>	Длина: <b>40 мм</b>	Ширина: <b>85 мм</b>	Вес: <b>84 г</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № <b>859600</b>	



Простая в использовании точилка для ножниц. Гарантирует оптимальную заточку лезвий и длительный срок службы ножниц. Не подходит для ножниц с серрейторными, изогнутыми лезвиями. Подходит только для ножниц с правым резом.



# Hard Face

## Функции и преимущества



### 1 Превосходное покрытие

Долговечное антипригарное покрытие Hardtec Superior сделает процесс приготовления пищи легким.

### 2 Экономия энергии

На 50% более быстрый нагрев и на 30% экономии энергии. Технология ортинеат предотвращает посуду от перегрева на индукционных плитах.

### 3 Толстое дно

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

### 4 Долговечность

Новое, еще более прочное внешнее покрытие.

### 5 Безопасная ручка

Бакелитовые ручки остаются холодными и обеспечивают крепкий захват.

### 6 Плоская стеклянная крышка с 2-мя отверстиями для выхода пара

### 7 Подходит для всех типов плит

Технология ортинеат оптимизирована для индукции.

### 8 Сделано в Финляндии

Посуда Hard Face производится в центральной Финляндии на заводе Сорсакоски.

### 9 Привлекательный дизайн

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



## Посуда Hard Face

<b>Сотейник 1,8 л / 18 см с крышкой</b>					Арт. № <b>1020874</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 1 5 5
Высота: <b>135 мм</b>	Длина: <b>385 мм</b>	Ширина: <b>200 мм</b>	Вес: <b>1401 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Сотейник имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Это делает сотейник Hard Face идеальным, особенно для каш и продуктов на основе молока. Бесшумная стеклянная крышка с отверстиями для выхода пара и слива воды. Бакелитовые ручки остаются холодными.

<b>Кастрюля 3,5 л / 22 см с крышкой</b>					Арт. № <b>1020875</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 1 6 2
Высота: <b>135 мм</b>	Длина: <b>310 мм</b>	Ширина: <b>245 мм</b>	Вес: <b>2018 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Кастрюля имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, что делает ее идеальной, особенно для приготовления блюд на основе молока. Бесшумная крышка с силиконовым краем и двумя отверстиями для выхода пара и слива воды, бакелитовые ручки всегда остаются холодными.

<b>Кастрюля 5 л / 26 см с крышкой</b>					Арт. № <b>1020876</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 1 7 9
Высота: <b>135 мм</b>	Длина: <b>332 мм</b>	Ширина: <b>279 мм</b>	Вес: <b>2645 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



Кастрюля имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, что делает ее идеальной, особенно для приготовления блюд на основе молока. Бесшумная крышка с силиконовым краем и двумя отверстиями для выхода пара и слива воды, бакелитовые ручки всегда остаются холодными.

<b>Сковорода 20 см</b>					Арт. № <b>1020829</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 1 0 0
Высота: <b>430 мм</b>	Длина: <b>85 мм</b>	Ширина: <b>218 мм</b>	Вес: <b>866 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

<b>Сковорода 24 см</b>					Арт. № <b>1020870</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 1 1 7
Высота: <b>440 мм</b>	Длина: <b>90 мм</b>	Ширина: <b>255 мм</b>	Вес: <b>1089 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

# Посуда Hard Face

## Сковорода 26 см

Высота: **485 мм** | Длина: **150 мм** | Ширина: **278 мм** | Вес: **1311 гр** | Шт./упак.: **6**

Арт. № **1020871**

EAN



Старый № -



Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

## Сковорода 28 см

Высота: **530 мм** | Длина: **170 мм** | Ширина: **298 мм** | Вес: **1489 гр** | Шт./упак.: **6**

Арт. № **1020872**

EAN



Старый № -



Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

## Сковорода 30 см

Высота: **525 мм** | Длина: **105 мм** | Ширина: **320 мм** | Вес: **1890 гр** | Шт./упак.: **6**

Арт. № **1020873**

EAN



Старый № -



Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

## Сковорода 24 см ОН

Высота: **440 мм** | Длина: **90 мм** | Ширина: **255 мм** | Вес: **1089 гр** | Шт./упак.: **6**

Арт. № **1020893**

EAN



Старый № -



Сковорода для интенсивного использования с уникальной технологией OPTINEAT™. Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, а технология OPTINEAT™ защитит сковороду от перегрева на индукционных плитах.

## Сковорода 28 см ОН

Высота: **530 мм** | Длина: **170 мм** | Ширина: **298 мм** | Вес: **1489 гр** | Шт./упак.: **6**

Арт. № **1020894**

EAN



Старый № -



Сковорода для интенсивного использования с уникальной технологией OPTINEAT™. Сковорода имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, а технология OPTINEAT™ защитит сковороду от перегрева на индукционных плитах.

**Сотейник 2,8 л / 26 см с крышкой ОН**Арт. № **1020895**Высота: **115 мм** | Длина: **485 мм** | Ширина: **275 мм** | Вес: **2146 гр** | Шт./упак.: **4**

Старый № -

EAN



Сотейник для интенсивного использования с уникальной технологией ОРТННЕАТ™. Сотейник имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, а технология ОРТННЕАТ™ защитит сотейник от перегрева на индукционных плитах. Бесшумная крышка с встроенной функцией слива воды.

**Сотейник 24 см/2,2л с крышкой**Арт. № **1020879**Высота: **150 мм** | Длина: **465 мм** | Ширина: **258 мм** | Вес: **1876 гр** | Шт./упак.: **6**

Старый № -

EAN



Сотейник имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки. Бесшумная крышка с встроенной функцией слива воды.

**Сотейник 26 см/2,8л с крышкой**Арт. № **1020890**Высота: **115 мм** | Длина: **485 мм** | Ширина: **275 мм** | Вес: **2146 гр** | Шт./упак.: **6**

Старый № -

EAN



Сотейник имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки. Бесшумная крышка с встроенной функцией слива воды.

**Сотейник 28 см/3,5л с крышкой**Арт. № **1020891**Высота: **115 мм** | Длина: **507 мм** | Ширина: **300 мм** | Вес: **2440 гр** | Шт./упак.: **6**

Старый № -

EAN



Сотейник имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки. Бесшумная крышка с встроенной функцией слива воды.

**Блинная сковорода 22 см**Арт. № **1020877**Высота: **420 мм** | Длина: **60 мм** | Ширина: **223 мм** | Вес: **830 гр** | Шт./упак.: **6**

Старый № -

EAN



Сковорода для блинов имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, которое делает сковороду Hard Face идеальной для блинов и омлетов. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

**Сковорода для оладий 27 см**Арт. № **1025571**

EAN

Высота: **109 мм**Длина: **485 мм**Ширина: **278 мм**Вес: **1311**Шт./упак.: **6**

Старый № -

**Новинка**

Сковорода для оладий имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами, которое делает сковороду Hard Face идеальной для оладий. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.

**Вок 28 см/4,5л**Арт. № **1020892**

EAN

Высота: **133 мм**Длина: **540 мм**Ширина: **300 мм**Вес: **1618 гр**Шт./упак.: **6**

Старый № -



Вок имеет самое долговечное покрытие Hardtec Superior с превосходными антипригарными свойствами. Современный черный дизайн дополняют бакелитовые ручки, которые остаются холодными и обеспечивают надежный захват во время готовки.



**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 экологически устойчивые материалы.

### 1 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 Джейкоб Лет-Эспенсен.

### 3 Прочные ручки

- Ручки изготовлены из норвежского клена по технологии Kebony.



# Ножи Norr

<b>Нож для чистки</b>					Арт. № <b>1016475</b>	EAN 6 424002 002468
Высота: <b>27 мм</b>	Длина: <b>325 мм</b>	Ширина: <b>81 мм</b>	Вес: <b>161 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



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

<b>Нож для овощей</b>					Арт. № <b>1016477</b>	EAN 6 424002 002475
Высота: <b>27 мм</b>	Длина: <b>325 мм</b>	Ширина: <b>81 мм</b>	Вес: <b>162 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



Идеально подходит для измельчения зелени, нарезания овощей и фруктов.

<b>Нож для томатов</b>					Арт. № <b>1016472</b>	EAN 6 424002 002437
Высота: <b>27 мм</b>	Длина: <b>325 мм</b>	Ширина: <b>81 мм</b>	Вес: <b>162 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



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

<b>Нож Сантоку</b>					Арт. № <b>1016474</b>	EAN 6 424002 002451
Высота: <b>27 мм</b>	Длина: <b>410 мм</b>	Ширина: <b>96 мм</b>	Вес: <b>289 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



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

<b>Поварской нож</b>					Арт. № <b>1016478</b>	EAN 6 424002 002482
Высота: <b>27 мм</b>	Длина: <b>410 мм</b>	Ширина: <b>96 мм</b>	Вес: <b>295 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



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

## Нож для хлеба

Арт. № **1016480**Высота: **27 мм**Длина: **410 мм**Ширина: **96 мм**Вес: **294 гр**Шт./упак.: **4**

Старый № -

EAN



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



FISKARS®  
QUALITY SINCE 1649

# 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

- Прочное и толстое лезвие.
- Высококачественная японская нержавеющая сталь.

### 2 Коррозионная стойкость

- 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+

<b>Нож для овощей 7 см</b>					Арт. № <b>1016011</b>	EAN 6 424002 001737
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>323 мм</b>	Ширина: <b>62 мм</b>	Вес: <b>129 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



Идеально подходит для очистки от кожуры небольших овощей и фруктов.

<b>Нож для корнеплодов 11 см</b>					Арт. № <b>1016010</b>	EAN 6 424002 001720
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>323 мм</b>	Ширина: <b>62 мм</b>	Вес: <b>133 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



Идеально подходит для нарезания и шинкования овощей и фруктов.

<b>Нож для томатов 11 см</b>					Арт. № <b>1016014</b>	EAN 6 424002 001751
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>323 мм</b>	Ширина: <b>62 мм</b>	Вес: <b>135 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



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

<b>Малый поварской нож 12 см</b>					Арт. № <b>1016013</b>	EAN 6 424002 001744
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>343 мм</b>	Ширина: <b>70 мм</b>	Вес: <b>150 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



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

<b>Средний поварской нож 17 см</b>					Арт. № <b>1016008</b>	EAN 6 424002 001713
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>423 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>244 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



Крепкое лезвие средних размеров идеально справляется с большинством задач.

<b>Большой поварской нож 19 см</b>					Арт. № <b>1016007</b>	EAN 6 424002 001706
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>423 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>258 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



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

<b>Нож для хлеба 24 см</b>					Арт. № <b>1016001</b>	EAN 6 424002 001645
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>466 мм</b>	Ширина: <b>75 мм</b>	Вес: <b>259 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



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

<b>Азиатский поварской нож 17 см</b>					Арт. № <b>1015999</b>	EAN 6 424002 001638
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>423 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>252 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



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

<b>Вилка для мяса</b>					Арт. № <b>1016002</b>	EAN 6 424002 001652
Высота: <b>40 мм</b>	Длина: <b>388 мм</b>	Ширина: <b>62 мм</b>	Вес: <b>200 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № -	



Вилка Functional Form+ станет идеальным помощником ножа. Используйте вилку для подачи мяса или рыбы. Устойчива к коррозии, можно мыть в посудомоечной машине.

<b>Набор ножей в блоке (5 шт.)</b>					Арт. № <b>1016004</b>	EAN 6 424002 001676
Высота: <b>386 мм</b>	Длина: <b>160 мм</b>	Ширина: <b>123 мм</b>	Вес: <b>2526 гр</b>	Шт./упак.: <b>2</b>	Старый № -	



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

## Аксессуары Functional Form+

### Точилка Roll-Sharp™

Высота: **70 мм**Длина: **250 мм**Ширина: **56 мм**Вес: **106 гр**Шт./упак.: **6**Арт. № **1019217**

Старый № -

EAN



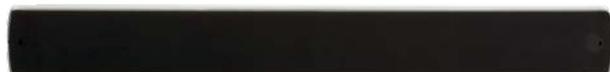
Простая в использовании точилка с керамическим камнем и нескользящим основанием, одинаково подходит как для правшей, так и для левшей. Обеспечивает сохранение заточки ножей и увеличивает срок их использования. Легко чистить, можно мыть в посудомоечной машине.

### Магнит настенный 39 см

Высота: **36 мм**Длина: **450 мм**Ширина: **77 мм**Вес: **442 гр**Шт./упак.: **4**Арт. № **1019218**

Старый № -

EAN



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

# Functional Form

## ГОТОВИТЬ ЛЕГКО, КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



Линейка инструментов Functional Form состоит из широкого спектра высококачественных ножей, ножниц и аксессуаров, которые позволяют упростить ежедневные задачи на современной кухне и превратить процесс приготовления блюд в истинное удовольствие.



**Ножи [с.31](#)**

**Кухонные аксессуары [с.36](#)**

**Ножницы [с.43](#)**

# Ножи Functional Form

## Особенности и преимущества

Для удобства на кухне - каждый день! Легко использовать, мыть и хранить.

**1 Надежная производительность**  
Высококачественная японская нержавеющая сталь 420 J2 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 посудомечной машине.

**4 Эргономичная ручка**

- Удобный захват.
- Упор для пальцев обеспечит безопасность.



## Ножи Functional Form

<b>Нож для овощей 7 см</b>					Арт. № <b>1014227</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 4 3
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>319 мм</b>	Ширина: <b>66 мм</b>	Вес: <b>57 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>102624</b>	



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

<b>Нож для томатов 12 см</b>					Арт. № <b>1014208</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 6 7
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>319 мм</b>	Ширина: <b>66 мм</b>	Вес: <b>60 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>102626</b>	



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

<b>Нож для корнеплодов 11 см</b>					Арт. № <b>1014205</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 3 6
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>319 мм</b>	Ширина: <b>66 мм</b>	Вес: <b>57 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>102623</b>	



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

<b>Нож малый поварской 12 см</b>					Арт. № <b>1014196</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 2 9
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>319 мм</b>	Ширина: <b>81 мм</b>	Вес: <b>64 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>102622</b>	



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

<b>Нож поварской 16 см</b>					Арт. № <b>1014195</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 6 8
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>400 мм</b>	Ширина: <b>91 мм</b>	Вес: <b>120 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>102616</b>	



Нож с широким лезвием для нарезания продуктов небольшого размера.

**Нож большой поварской 20 см**Арт. № **1014194**

EAN

Высота: **30 мм**Длина: **403 мм**Ширина: **91 мм**Вес: **128 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **102615**

6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 5 1



Большой нож с прочным лезвием справится с большинством задач.

**Поварской нож в чехле 20 см**Арт. № **1014197**

EAN

Высота: **20 мм**Длина: **402 мм**Ширина: **90 мм**Вес: **124 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **102641**

6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 4 1 0



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

**Азиатский поварской нож, 17 см**Арт. № **1014179**

EAN

Высота: **30 мм**Длина: **403 мм**Ширина: **91 мм**Вес: **134 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **102618**

6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 8 2



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

**Нож для хлеба 23 см**Арт. № **1014210**

EAN

Высота: **30 мм**Длина: **448 мм**Ширина: **79 мм**Вес: **141 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **102614**

6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 4 4



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

**Нож для мяса 24 см**Арт. № **1014193**

EAN

Высота: **30 мм**Длина: **448 мм**Ширина: **79 мм**Вес: **127 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **102620**

6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 2 0 5



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

**Нож кухонный 20 см**Арт. № **1014204**Высота: **30 мм** | Длина: **403 мм** | Ширина: **91 мм** | Вес: **120 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **102617**

EAN



6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 7 5



Универсальный нож для всех видов работ на кухне.

**Нож филейный 20 см**Арт. № **1014200**Высота: **30 мм** | Длина: **448 мм** | Ширина: **79 мм** | Вес: **102 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **102619**

EAN



6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 1 9 9



Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.

**Мусат**Арт. № **1014226**Высота: **40 мм** | Длина: **423 мм** | Ширина: **76 мм** | Вес: **183 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **102630**

EAN



6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 0 4



Долговечный мусат для заточки/правки ножей.

**Набор ножей в деревянном блоке (5 шт.)**Арт. № **1014211**Высота: **383 мм** | Длина: **120 мм** | Ширина: **152 мм** | Вес: **2415 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **102637**

EAN



6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 3 7 3



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).

**Точилка Roll-Sharp™, белая**Арт. № **1014214**Высота: **40 мм** | Длина: **236 мм** | Ширина: **80 мм** | Вес: **73 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **102656**

EAN



6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 5 6 4



Безопасный и простой в использовании инструмент для затачивания ножей.

**Настенный магнит**Арт. № **1001483**Высота: **27 мм**Длина: **410 мм**Ширина: **80 мм**Вес: **319 гр**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, мыть и хранить.



**1 Легко и безопасно использовать**  
Удобные рукоятки с покрытием  
Softgrip™

**2 Легко хранить**  
Простое и компактное хранение

**3 Легко мыть**  
Все аксессуары легко очищаются

## Кухонные аксессуары Functional Form

<b>Нож для чистки с фиксированным лезвием</b>					Арт. № <b>1014418</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 9 3 8
Высота: <b>24 мм</b>	Длина: <b>270 мм</b>	Ширина: <b>78 мм</b>	Вес: <b>60 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № <b>200093</b>	



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

<b>Нож для чистки с поворотным лезвием</b>					Арт. № <b>1014419</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 9 4 5
Высота: <b>26 мм</b>	Длина: <b>270 мм</b>	Ширина: <b>78 мм</b>	Вес: <b>65 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № <b>200094</b>	



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

<b>Овощечистка</b>					Арт. № <b>1016122</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 7 9 9
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>230 мм</b>	Ширина: <b>79 мм</b>	Вес: <b>57 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Идеальна для очистки кожуры огурцов и моркови.

<b>Нож для твёрдого сыра</b>					Арт. № <b>1016129</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 8 6 7
Высота: <b>300 мм</b>	Длина: <b>20 мм</b>	Ширина: <b>80 мм</b>	Вес: <b>75 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



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

<b>Овощерезка</b>					Арт. № <b>1014416</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 9 2 1
Высота: <b>59 мм</b>	Длина: <b>320 мм</b>	Ширина: <b>83 мм</b>	Вес: <b>173 гр</b>	Шт./упак.: <b>2</b>	Старый № <b>200092</b>	



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

<b>Тёрка крупная</b>					Арт. № <b>1014410</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 8 8 4
Высота: <b>58 мм</b>	Длина: <b>320 мм</b>	Ширина: <b>83 мм</b>	Вес: <b>156 гр</b>	Шт./упак.: <b>2</b>	Старый № <b>200088</b>	



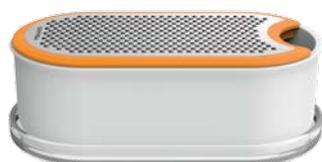
Идеально подходит для измельчения продуктов. Предохранитель для пальцев делает процесс безопасным.

<b>Тёрка мелкая</b>					Арт. № <b>1014412</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 8 9 1
Высота: <b>59 мм</b>	Длина: <b>320 мм</b>	Ширина: <b>83 мм</b>	Вес: <b>156 гр</b>	Шт./упак.: <b>2</b>	Старый № <b>200089</b>	



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

<b>Тёрка с контейнером</b>					Арт. № <b>1019530</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 4 2 8 8
Высота: <b>62 мм</b>	Длина: <b>220 мм</b>	Ширина: <b>92 мм</b>	Вес: <b>140 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № -	



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

<b>Лопатка</b>					Арт. № <b>1014447</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 0 9 6
Высота: <b>370 мм</b>	Длина: <b>40 мм</b>	Ширина: <b>80 мм</b>	Вес: <b>64 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № <b>200109</b>	



Идеально подходит для приготовления пищи и подачи блюд.

<b>Лопатка</b>					Арт. № <b>1023612</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 6 6
Высота: <b>400 мм</b>	Длина: <b>35 мм</b>	Ширина: <b>80 мм</b>	Вес: <b>59 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Идеально подходит для работы во время обжарки. Заостренный и гибкий наконечник удобен для переворачивания блинов и омлетов.

**Ложка для теста**Арт. № **1023611**Высота: **365 мм**    Длина: **32 мм**    Ширина: **80 мм**    Вес: **78 гр**    Шт./упак.: **6**

Старый № -

EAN



Идеально подойдет для любителей выпечки. Сделана из прочного пластика, гибкие силиконовые края позволяют тщательно очистить чашу от теста.

**Яйцерезка**Арт. № **1016126**Высота: **167 мм**    Длина: **50 мм**    Ширина: **126 мм**    Вес: **180 гр**    Шт./упак.: **4**

Старый № -

EAN



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

**Соковыжималка**Арт. № **1016125**Высота: **52 мм**    Длина: **170 мм**    Ширина: **125 мм**    Вес: **207 гр**    Шт./упак.: **4**

Старый № -

EAN



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

**Нож для яблок с контейнером**Арт. № **1016132**Высота: **80 мм**    Длина: **200 мм**    Ширина: **130 мм**    Вес: **340 гр**    Шт./упак.: **4**

Старый № -

EAN



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

**Нож для пиццы**Арт. № **1019533**Высота: **23 мм**    Длина: **260 мм**    Ширина: **90 мм**    Вес: **67 гр**    Шт./упак.: **6**

Старый № -

EAN



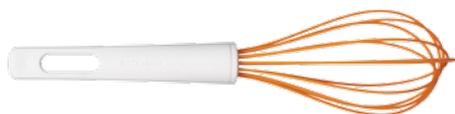
Идеально подходит для легкого нарезания пиццы. Благодаря пластиковому колесу можно использовать на антипригарных поверхностях.

<b>Щипцы для салата</b>					Арт. № <b>1014434</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 0 9 8 3
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>330 мм</b>	Ширина: <b>75 мм</b>	Вес: <b>129 гр</b>	Шт./упак.: <b>4</b>	Старый № <b>200098</b>	



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

<b>Венчик с силиконовым покрытием</b>					Арт. № <b>1023613</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 7 3
Высота: <b>60 мм</b>	Длина: <b>353 мм</b>	Ширина: <b>80 мм</b>	Вес: <b>77 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



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

<b>Спиральный венчик</b>					Арт. № <b>1014438</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 1 0 2 7
Высота: <b>61 мм</b>	Длина: <b>350 мм</b>	Ширина: <b>78 мм</b>	Вес: <b>53 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № <b>200102</b>	



Идеально подходит для легкого взбивания. Особенно подходит для взбивания сливок и соусов.

<b>Силиконовая кисть</b>					Арт. № <b>1023614</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 8 0
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>270 мм</b>	Ширина: <b>80 мм</b>	Вес: <b>55 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



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

<b>Скребок для теста</b>					Арт. № <b>1023615</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 5 7 9 7
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>347 мм</b>	Ширина: <b>80 мм</b>	Вес: <b>72 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



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

**Крышка для жарки**Арт. № **1014348**Высота: **462 мм**Длина: **50 мм**Ширина: **305 мм**Вес: **257 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **200086**

EAN



Идеальна для чистой и безопасной жарки.  
Подходит к сковородам до 28 см в диаметре.

**Дуршлаг**Арт. № **1014345**Высота: **44 мм**Длина: **440 мм**Ширина: **195 мм**Вес: **244 гр**Шт./упак.: **6**Старый № **200084**

EAN



Удобный силиконовый дуршлаг. Складная конструкция упрощает хранение.

**Щипцы для рыбы**Арт. № **1003023**Высота: **37 мм**Длина: **220 мм**Ширина: **76 мм**Вес: **68 гр**Шт./упак.: **6**Старый № **858185**

EAN



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

**Скалка с антипригарным покрытием**Арт. № **1003021**Высота: **70 мм**Длина: **400 мм**Ширина: **140 мм**Вес: **585 гр**Шт./упак.: **6**Старый № **858174**

EAN



Антипригарное покрытие предотвращает налипание теста. Эргономичные рукоятки. Победитель премии Red Dot design award 2010. Дизайн Jakob Heiberg.



# Ножницы Functional Form

# Ножницы Functional Form

<b>Универсальные ножницы 24 см, черные</b>					Арт. № <b>1019198</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 9 9 6 1 6 5 7
Высота: <b>23 мм</b>	Длина: <b>320 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>156 гр</b>	Шт./упак.: <b>10</b>	Старый № -	



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

<b>Универсальные ножницы 21 см черные</b>					Арт. № <b>1019197</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 9 9 5 1 6 5 8
Высота: <b>19 мм</b>	Длина: <b>320 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>99 гр</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



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

<b>Ножницы для рыбы</b>					Арт. № <b>1003032</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 9 1 2 7 0
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>290 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>180 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>859912</b>	



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.

<b>Ножницы для птицы</b>					Арт. № <b>1003033</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 9 7 5 8 6
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>290 мм</b>	Ширина: <b>85 мм</b>	Вес: <b>218 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>859975</b>	



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. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.

<b>Ножницы кухонные</b>					Арт. № <b>1003034</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 9 7 7 7 7
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>250 мм</b>	Ширина: <b>85 мм</b>	Вес: <b>111 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>859977</b>	



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

<b>Ножницы высокой производительности 24 см</b>					Арт. № <b>1005225</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 8 7 9 1 6 2 0
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>300 мм</b>	Ширина: <b>20 мм</b>	Вес: <b>159 г</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый №	



Идеальный выбор для универсального раскроя плотных и тяжелых тканей или сразу нескольких слоев материала. Технология Amplify™: режут в 2 раза быстрее. При раскрое плотной ткани технология Amplify™ учитывает расхождение лезвий и снова сводит их вместе.

<b>Ножницы высокой производительности 21 см</b>					Арт. № <b>1020224</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 8 1 8 9 1 5 8 0
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>280 мм</b>	Ширина: <b>20 мм</b>	Вес: <b>117 г</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Ножницы высокой производительности с технологией Amplify позволяет разрезать в 2 раза более плотные материалы. Лезвия из высококачественной стали долго останутся острыми.

<b>Ножницы высокой производительности 24 см</b>					Арт. № <b>1020223</b>	EAN 6 4 1 1 5 0 8 1 8 9 1 6 8 9
Высота: <b>20 мм</b>	Длина: <b>300 мм</b>	Ширина: <b>20 мм</b>	Вес: <b>159 г</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый № -	



Ножницы высокой производительности с технологией Amplify позволяет разрезать в 2 раза более плотные материалы. Лезвия из высококачественной стали долго останутся острыми.

<b>Ножницы общего назначения 18 см</b>					Арт. № <b>1004720</b>	EAN 3 1 3 5 9 9 0 0 1 0 5 4 1 2 3 1
Высота: <b>13 мм</b>	Длина: <b>195 мм</b>	Ширина: <b>13 мм</b>	Вес: <b>50 г</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый №	



Благодаря покрытию Non-Stick™ на лезвии не остаются остатки клея от клейкой ленты. Ручки с покрытием Softgrip® обеспечивают комфортную работу.

<b>Ножницы общего назначения 21 см</b>					Арт. № <b>1004721</b>	EAN 3 1 3 5 9 9 0 0 1 0 5 4 1 3 0 1
Высота: <b>15 мм</b>	Длина: <b>251 мм</b>	Ширина: <b>15 мм</b>	Вес: <b>100 г</b>	Шт./упак.: <b>6</b>	Старый №	



Благодаря покрытию Non-Stick™ на лезвии не остаются остатки клея от клейкой ленты. Ручки с покрытием Softgrip® обеспечивают комфортную работу.

**Многопрофильные ножницы Cuts + More**

Арт. № 1000809

Высота: 30 мм

Длина: 303 мм

Ширина: 120 мм

Вес: 189 гр

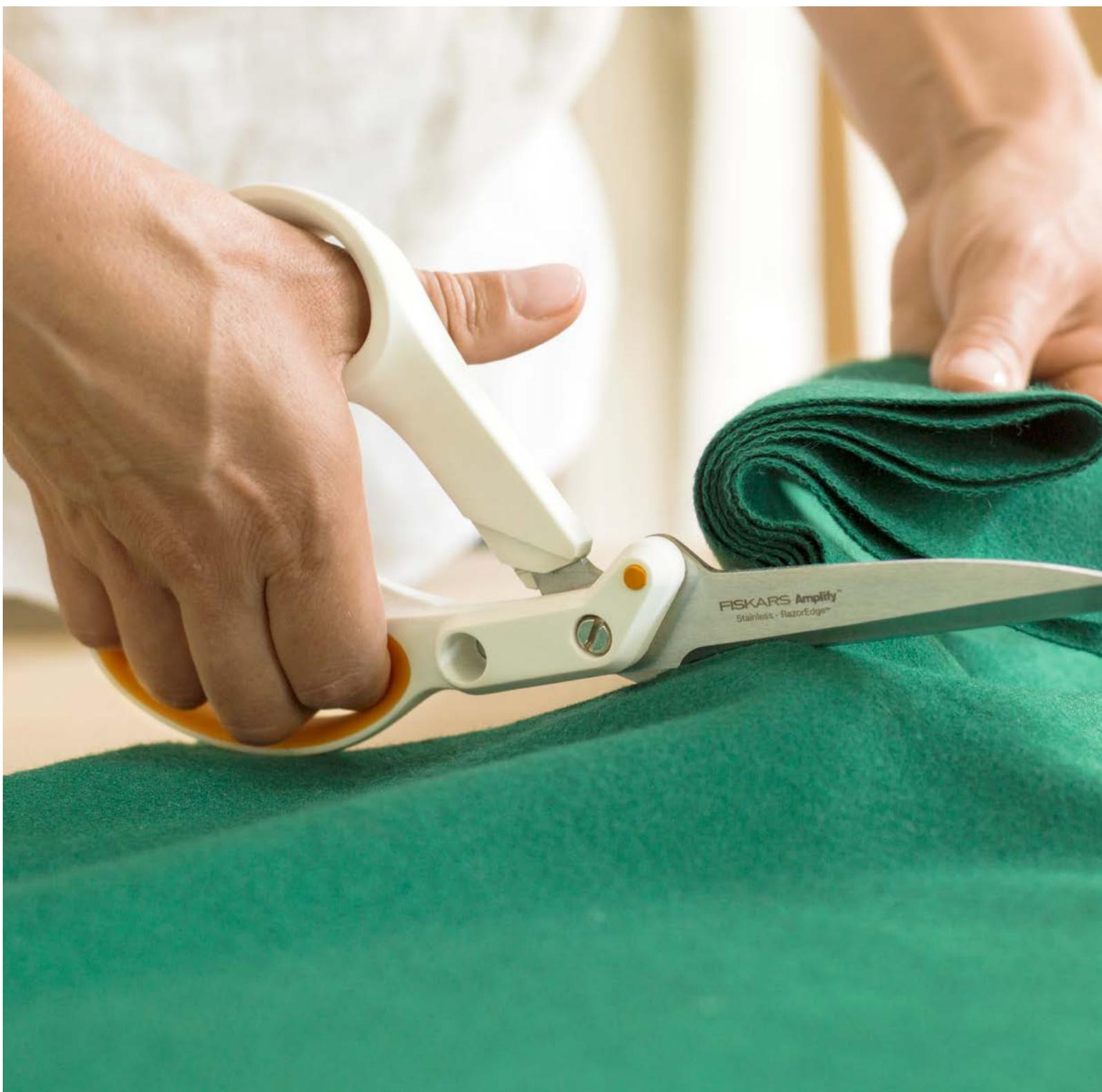
Шт./упак.: 3

Старый № 715692

EAN



Многопрофильные ножницы для правшей.



# 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.48**

Кухонные аксессуары **с.51**

# Ножи Essential

<b>Нож для овощей 7 см</b>					Арт. № <b>1023780</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 2 3 7
Высота: <b>15 мм</b>	Длина: <b>290 мм</b>	Ширина: <b>68 мм</b>	Вес: <b>48 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>1002840</b>	



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

<b>Нож для корнеплодов 11 см</b>					Арт. № <b>1023778</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 2 1 3
Высота: <b>17 мм</b>	Длина: <b>300 мм</b>	Ширина: <b>68 мм</b>	Вес: <b>52 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>1002842</b>	



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

<b>Нож для хлеба 23 см</b>					Арт. № <b>1023774</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 1 7 6
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>430 мм</b>	Ширина: <b>70 мм</b>	Вес: <b>144 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>1002844</b>	



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

<b>Нож кухонный 21 см</b>					Арт. № <b>1023776</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 1 9 0
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>430 мм</b>	Ширина: <b>70 мм</b>	Вес: <b>122 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>1002851</b>	



Нож для различных видов кухонных работ.

<b>Нож поварской 21 см</b>					Арт. № <b>1023775</b>	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 0 6 1 8 3
Высота: <b>30 мм</b>	Длина: <b>430 мм</b>	Ширина: <b>90 мм</b>	Вес: <b>146 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>1002845</b>	



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

**Нож филейный 18 см**Арт. № **1023777**Высота: **25 мм** | Длина: **430 мм** | Ширина: **70 мм** | Вес: **99 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **1002852**

EAN



Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.

**Набор ножей в блоке (5 шт.)**Арт. № **1023782**Высота: **372 мм** | Длина: **126 мм** | Ширина: **79 мм** | Вес: **1460 гр** | Шт./упак.: **5**Старый № **1004931**

EAN



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**Высота: **70 мм** | Длина: **227 мм** | Ширина: **125 мм** | Вес: **95 гр** | Шт./упак.: **6**Старый № **1001482**

EAN



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.

## Аксессуары Essential

<b>Нож для чистки</b>					Арт. № <b>1023786</b>	EAN 6 424002 006299
Высота: <b>15 мм</b>	Длина: <b>300 мм</b>	Ширина: <b>70 мм</b>	Вес: <b>41 гр</b>	Шт./упак.: <b>5</b>	Старый № <b>1002841</b>	



Нож для чистки овощей и фруктов.

<b>Ложка</b>					Арт. № <b>1023804</b>	EAN 6 424002 006473
Высота: <b>40 мм</b>	Длина: <b>380 мм</b>	Ширина: <b>68 мм</b>	Вес: <b>34 гр</b>	Шт./упак.: <b>10</b>	Старый № <b>1003008</b>	



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

<b>Ложка для пасты</b>					Арт. № <b>1023805</b>	EAN 6 424002 006480
Высота: <b>55 мм</b>	Длина: <b>380 мм</b>	Ширина: <b>60 мм</b>	Вес: <b>42 гр</b>	Шт./упак.: <b>10</b>	Старый № <b>1003009</b>	



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

<b>Половник для супа</b>					Арт. № <b>1023806</b>	EAN 6 424002 006497
Высота: <b>80 мм</b>	Длина: <b>380 мм</b>	Ширина: <b>85 мм</b>	Вес: <b>49 гр</b>	Шт./упак.: <b>10</b>	Старый № <b>1003010</b>	



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

<b>Лопатка</b>					Арт. № <b>1023807</b>	EAN 6 424002 006503
Высота: <b>50 мм</b>	Длина: <b>380 мм</b>	Ширина: <b>60 мм</b>	Вес: <b>33 гр</b>	Шт./упак.: <b>10</b>	Старый № <b>1003011</b>	



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

**Молоток для мяса**Арт. № **1023792**Высота: **47 мм**Длина: **320 мм**Ширина: **67 мм**Вес: **278 гр**Шт./упак.: **5**Старый № **1002892**

EAN



Для отбивания мяса.

# 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.

# 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 °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.



## 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.

# Техническая информация

## Ножницы

Серия	Рекомендации	Материал рукояти	Твердость лезвия	Покрывтие Softgrip™	Примечание
Classic	Можно мыть в посудомоечной машине	Шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	*
Funcional 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 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.

## Посуда

Серия	Рекомендации	Материал	Покрывтие	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

## Ножи

Серия	Материал лезвия	Толщина лезвия		Угол заточки	Твердость лезвия	Материал рукояти	Заточка	Рекомендации
		мин.: 1,1 mm	макс.: 1,7 mm					
Functional Form	Японская нержавеющая сталь 420 J2	мин.: 1,1 mm	макс.: 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Покрывтие Softouch™	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине
Functional Form+	Японская нержавеющая сталь	мин.: 1,7 mm	макс.: 2,3 mm	30+/-4	53+/-2 HRC	Пластик	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине
Essential	Нержавеющая сталь	мин.: 1,1 mm	макс.: 1,7 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Пластик	Конусная	Можно мыть в посудомоечной машине
Norr	Немецкая сталь W.1-4116	мин.: 1,7 mm	макс.: 2,2 mm	30+/-4	52+/-2 HRC	Норвежский клен по технологии Kebony, сертифицирован FSC®	Конусная	Рекомендуется ручная мойка





Fiskars – это пример эволюции инструментов с 1649 года. Нашими ножницами нарезаны миллионы метров ткани. Нашими топорами заготовлен миллион дров. Нашими ножами нарезан миллион кусков хлеба. На наших сковородах пожарен миллион стейков -и это всё выдающийся результат.

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