

FISKARS®

Каталог товаров для кухни

2015



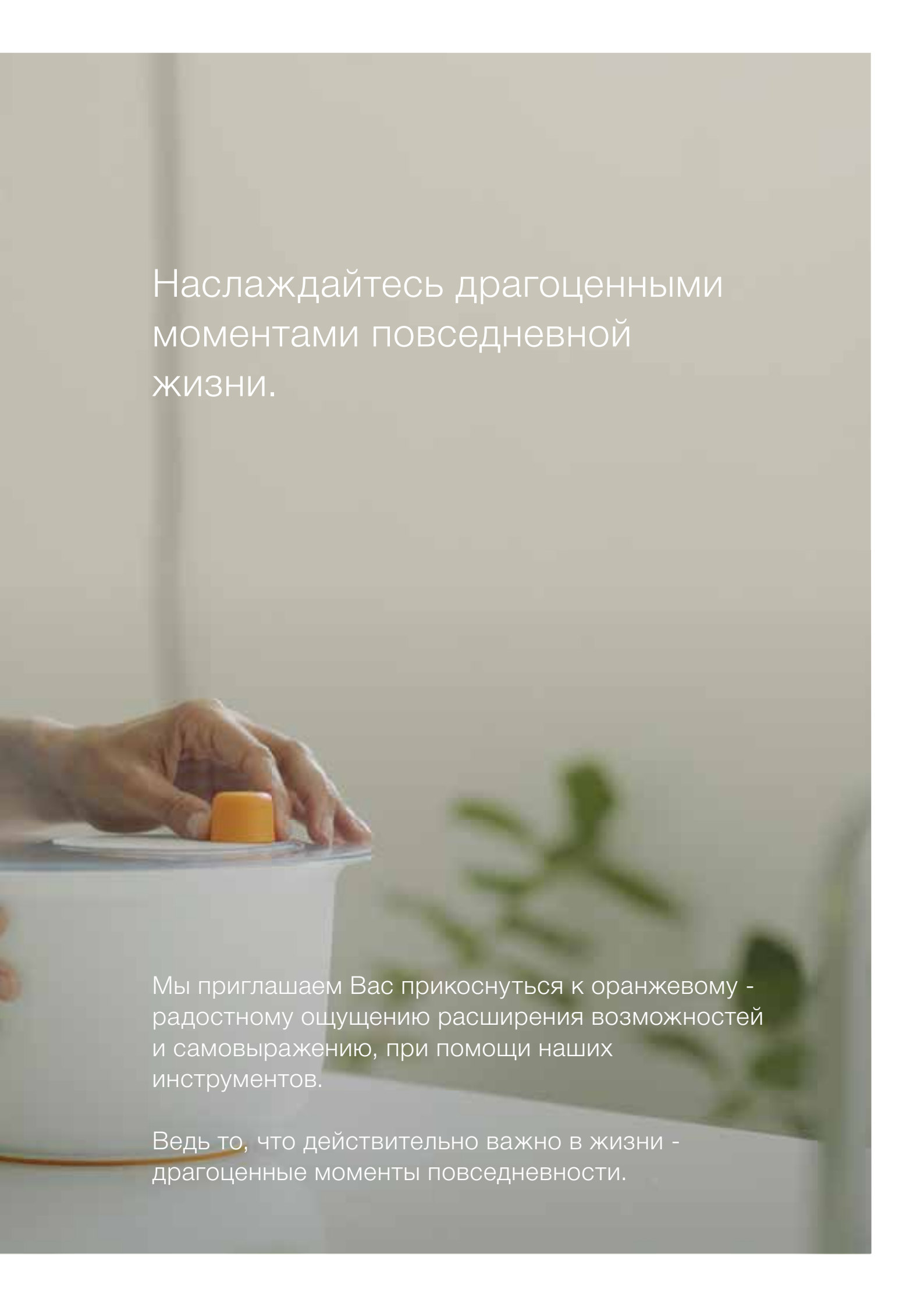


365 лет истории являются доказательством качества продукции. Продукция Fiskars является функциональной, невероятно удобной, впечатляет долговечностью и является иконой эстетики.

Содержание

Наше наследие06	Серия Edge	
Занятым хозяйкам07	Ножи46
Наша философия кухни09		
		Серия Solid	
Серия Functional Form		Ножи50
Ножи16	Столовые приборы52
Кухонные принадлежности21		
Ножницы26	Серия Inspiration	
Кухонная посуда27	Ножницы56
Столовые приборы30	Кухонные принадлежности57
Серия KitchenSmart		Универсальные и многофункциональные инструменты	
Ножи34	Ножницы60
Кухонные принадлежности35		
Ножницы37	Дополнительная информация	
Столовые приборы38	Примечания61
Кухонная посуда39	Обслуживание и уход62
		Примечания65
Серия Classic		Техническая информация66
Ножницы42		



A close-up photograph of a person's hand resting on a white, cylindrical container. The hand is positioned over a small, bright orange cap. The background is a soft, out-of-focus indoor setting with a white wall and a green plant. The overall mood is calm and focused on a simple, everyday action.

Наслаждайтесь драгоценными
моментами повседневной
жизни.

Мы приглашаем Вас прикоснуться к оранжевому -
радостному ощущению расширения возможностей
и самовыражению, при помощи наших
инструментов.


Ведь то, что действительно важно в жизни -
драгоценные моменты повседневности.



Проводя широкие исследования потребителей, мы узнали многое о занятых хозяйках. Они ведут активный образ жизни и наслаждаются приготовлением здоровой пищи для своей семьи. Занятые хозяйки оценят хороший дизайн, который сочетает в себе прекрасный внешний вид и функциональность.

Мы хотим поддержать занятых хозяек на кухне - каждый день. Поэтому мы разрабатываем продукты, которые учитывают весь процесс приготовления. Кухонные инструменты Fiskars легко использовать, чистить и хранить. Мы это называем “Управление кухней”. Продукция образует визуально совместимую коллекцию, которая создаёт гармонию на кухне. Она идеально подходят друг к другу.

- ✓ Легко использовать
- ✓ Легко чистить
- ✓ Легко хранить
- ✓ Идеальное сочетание

A woman with long, curly brown hair, wearing a light blue t-shirt, is smiling and looking down at a wooden cutting board. She is holding a knife and appears to be cutting a cantaloupe. On the cutting board, there are several slices of cantaloupe, some whole and some cut into smaller pieces. A young girl with long, wavy blonde hair, wearing a green and white plaid shirt, is sitting at the table and eating a slice of cantaloupe. She is looking towards the camera with a playful expression. The background is a plain, light-colored wall.


”Моя жизнь довольно беспокойная: я должна прекрасно справляться с работой, семьёй и своим хобби. Тем не менее, я хочу попробовать готовить новые блюда для своей семьи. Здоровое питание - это способ показать, что я забочусь о них.”

Валерия, 39, работающая мама двоих детей

Fiskars Functional Form. Идеальное сочетание.



Коллекция Functional Form от Fiskars формирует целую концепцию приготовления пищи, которая делает продукцию более привлекательной для покупки и лёгкой продажи.

A man with blonde hair is focused on cooking in a kitchen. He is using a black spatula to stir vegetables in a silver frying pan on a black induction cooktop. In the background, a woman with long brown hair is smiling and looking towards the camera. The scene is brightly lit, suggesting a clean and modern kitchen environment.

”Для нас представлено слишком много вариантов новой кухонной посуды, и они все так похожи. Я хотел бы, чтобы покупка новой посуды была гораздо легче.”

Джанни, 41, работающий папа двух детей

Fiskars Functional Form.

Идеальное сочетание.



На разных типах плит необходимо использовать разную кухонную посуду. Для более эффективного нагрева Fiskars создала новые сковороды для каждого типа плит. Подбор правильной сковороды для Вашей плиты ещё никогда не был так прост.

Продукция







Серия **Functional Form** состоит из широкого ассортимента высококачественных кухонных ножей, кухонных принадлежностей, посуды и столовых приборов. Они образуют гармоничную коллекцию инструментов, которая упрощает повседневную жизнь, благодаря тому, что инструменты легко использовать, чистить и хранить.



Нож для чистки овощей с прямым лезвием

SAP №: 1014227 | 7 см, 38 г, Шт./упак.: 5



Легкий и компактный нож идеально подходит для чистки и резки овощей и фруктов



Нож для чистки овощей с изогнутым лезвием

SAP №: 1014206 | Шт./упак.: 5



Нож с изогнутым лезвием обеспечивает удобную обработку овощей и фруктов небольшого размера.



Нож для очистки овощей

SAP №: 1014205 | Шт./упак.: 5



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



Нож для чистки томатов

SAP №: 1014208 | Шт./упак.: 5



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



Нож для масла

SAP №: 1014191 | Шт./упак.: 5



Идеально подходит для намазывания масла или мягкого сыра.



Маленький кухонный нож

SAP №: 1014196 | Шт./упак.: 5



Маленький нож идеально подходит для основных задач на кухне.



Средний нож 16 см

SAP №: 1014195 | Шт./упак.: 5



Средний нож идеально подходит для основных задач на кухне.



Большой нож 20 см

SAP №: 1014194 | Шт./упак.: 5



Большой нож идеально подходит для основных задач на кухне.



Азиатский нож

SAP №: 1014179 | Шт./упак.: 5



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



Кухонный нож

SAP №: 1014204 | Шт./упак.: 5



Универсальный нож идеально подходит для основных задач на кухне.



Нож для хлеба

SAP №: 1014210 | Шт./упак.: 5



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



Филеровочный нож

SAP №: 1014200 | Шт./упак.: 5



Нож специально разработан для филейной обработки рыбы.



Нож для нарезки лосося и ветчины

SAP №: 1014202 | Шт./упак.: 5



Нож с длинным и гибким лезвием для нарезания лосося и ветчины.



Нож для нарезания мяса

SAP №: 1014193 | Шт./упак.: 5



Нож для разделки всех видов мяса.



Большой нож с футляром

SAP №: 1014197 | 20 см, 111 г, Шт./упак.: 5



Большой нож идеально подходит для основных задач на кухне. Поставляется с защитным футляром.



Вилка для мяса

SAP №: 1014192 | Шт./упак.: 5



Вилка для всех видов мяса.



Мусат

SAP №: 1014226 | Шт./упак.: 5



Приспособление для затачивания ножей.



Набор столовых ножей (черный) 3 шт.

SAP №: 1014279 | Шт./упак.: 5



Универсальный нож с зубчатым лезвием идеально подходит для сервировки стола или для работы на кухне.



Набор ножей (черный) 3 шт.

SAP №: 1014276 | Шт./упак.: 5



Набор универсальных ножей идеально подходящих для очистки овощей и фруктов или других работ на кухне.



Набор маленьких ножей (оранжевый) 3 шт.

SAP №: 1014280 | Шт./упак.: 5



Набор легких и компактных ножей идеально подходящих для резки стейков.



Набор маленьких ножей (черный) 3 шт.

SAP №: 1014274 | 121 г, Шт./упак.: 5



Набор легких и компактных ножей идеально подходящих для резки стейков.



Набор столовых ножей (оранжевый) 3 шт.

SAP №: 1014278 | 123 г, Шт./упак.: 5

Универсальный нож с зубчатым лезвием идеально подходит для сервировки стола или для работы на кухне.



6 424001 026656



Набор ножей (оранжевый) 3 шт.

SAP №: 1014275 | 120 г, Шт./упак.: 5

Набор универсальных ножей идеально подходящих для очистки овощей и фруктов или других работ на кухне.



6 424001 026649



Набор маленьких ножей (оранжевый) 3 шт.

SAP №: 1014272 | 121 г, Шт./упак.: 5

Набор необходимых ножей подходящих для различных работ на кухне или для сервировки стола.



6 424001 026700



Деревянная подставка (без ножей)

SAP №: 1014228 | 1720 г, Шт./упак.: 5

Деревянная подставка изготовленная из березы для вертикального хранения ножей.



6 424002 000839



Набор ножей: деревянная подставка + 5 ножей

SAP №: 1014211 | 2100 г, Шт./упак.: 5

Деревянная подставка изготовленная из березы для вертикального хранения ножей, с набором необходимых ножей для работы на кухне.



6 424001 026373



Набор ножей: черная подставка + 5 ножей

SAP №: 1014190 | 2130 г, Шт./упак.: 5

Деревянная подставка изготовленная из березы для вертикального хранения ножей, с набором необходимых ножей для работы на кухне.



6 424001 026380



Набор ножей: белая подставка + 5 ножей

SAP №: 1014209 | 2130 г, Шт./упак.: 5

Деревянная подставка изготовленная из березы для вертикального хранения ножей, с набором необходимых ножей для работы на кухне.



6 424001 026397



Набор ножей: деревянная подставка + 7 ножей

SAP №: 1014225 | 2780 г, Шт./упак.: 5



Деревянная подставка изготовленная из березы для вертикального хранения ножей, с набором необходимый ножей для работы на кухне.



Доска разделочная, 2 шт.

SAP №: 1014229 | 1686 г, Шт./упак.: 5



Разделочная доска выполненная из березы в комплекте с пластиковой доской.



Доска разделочная, 4 шт.

SAP №: 1014212 | 2100 г, Шт./упак.: 5



Разделочная доска выполненная из березы в комплекте с тремя пластиковыми досками.



Доска разделочная (пластиковая) 3 шт.

SAP №: 1014213 | 627 г, Шт./упак.: 5



Сменные пластиковые поверхности для разделочных досок.



Точилка

SAP №: 1014214 | 55 г, Шт./упак.: 5



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



Набор для мытья салатов

SAP №: 1014433 | Шт./упак.: 2



Предназначен для мытья салатов и другой зелени. Можно мыть в посудомоечной машине.



Набор для перемешивания салата

SAP №: 1014434 | Шт./упак.: 4



Можно использовать как щипцы для подачи салата или как отдельные ложки для смешивания.



Овощерезка

SAP №: 1014416 | Шт./упак.: 2



Идеальный инструмент для легкого нарезания овощей с защитой пальцев.



Терка крупная

SAP №: 1014410 | Шт./упак.: 2



Терка с защитой пальцев.



Терка мелкая

SAP №: 1014412 | Шт./упак.: 2



Терка с защитой пальцев.



Шейкер для соусов

SAP №: 1014347 | Шт./упак.: 4



Идеально для хранения масла и подготовки смесей для заправки салатов. Стекло и силиконовая крышка.



Нож для чистки с фиксированным лезвием

SAP №: 1014418 | Шт./упак.: 6



Нож с фиксированным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Нож для чистки с вращающимся лезвием

SAP №: 1014419 | Шт./упак.: 6



Нож с поворотным лезвием для чистки овощей и фруктов. Ручка с покрытием Softgrip™.



Пресс для чеснока

SAP №: 1014349 | Шт./упак.: 4



Ручки можно разделить для легкой мойки.



Венчик

SAP №: 1014437 | Шт./упак.: 6



Венчик спиральный

SAP №: 1014438 | Шт./упак.: 6



Крышка с отверстиями

SAP №: 1014348 | Шт./упак.: 6



Идеально подходит для безопасной и чистой жарки. Подходит для всех плит.



Дуршлаг складной

SAP №: 1014345 | Шт./упак.: 6



Складывающаяся конструкция, легко хранить.



Ложка

SAP №: 1014435 | Шт./упак.: 6



Для приготовления и подачи блюд. Жесткий пластик сочетается с силиконовыми краями, которые позволят добраться до самых острых углов посуды.



Лопатка

SAP №: 1014447 | Шт./упак.: 6



Нож для чистки картофеля

SAP №: 1002965 | 6 см, 32 г, Шт./упак.: 5



Нож с поворотным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Нож для чистки овощей с вращающимся лезвием

SAP №: 1002998 | 15 см, 42 г, Шт./упак.: 6

Идеально подходит для чистки моркови, белой спаржи и других овощей удлинённой формы. Кончик ножа удобно использовать для удаления «глазков». Ручка с покрытием Softgrip™.



Делительный нож для яблок с подставкой

SAP №: 1003017 | 175 г, Шт./упак.: 6

Лезвие из нержавеющей стали разрезает яблоко на восемь долек, одновременно удаляя сердцевину. Дольки яблока остаются на специальной подставке и готовы к подаче на стол.



Пресс для цитрусовых

SAP №: 1003003 | 22,5 см, 163 г, Шт./упак.: 6

Вставка в виде кольца из силикона со специальными стенками позволяет получить сок без мякоти и косточек. Удобно расположенная ручка позволяет аккуратно переливать сок.



Штопор для вина

SAP №: 1002989 | 13,5 см, 79 г, Шт./упак.: 6

Предназначен для раскупоривания винных бутылок, закрытых пробкой.



Нож для тонкой нарезки сыра с тефлоновым покрытием

SAP №: 1003006 | 20,5 см, 40 г, Шт./упак.: 10



Нож для нарезания сыра на ломтики

SAP №: 1002990 | 21 см, 50 г, Шт./упак.: 6

Специальный дизайн лезвия позволяет легко порезать сыр. Ручку с покрытием Softgrip™ удобно держать в руке.



Нож для нарезания мягкого сыра на ломтики

SAP №: 1002991 | 17 см, 38 г, Шт./упак.: 6

Укороченное лезвие предотвращает прилипание мягкого сыра. Ручку с покрытием Softgrip™ удобно держать в руке.





Нож для сыра

SAP №: 1002995 | 24 см, 47 г, Шт./упак.: 6



Нож для нарезания очень мягкого сыра, отверстие которого предотвращает прилипание нарезанного на ломтики сыра. Ручку с покрытием Softgrip™ удобно держать в руке.



Двусторонняя тёрка с контейнером

SAP №: 1003001 | 17,7 см, 215 г, Шт./упак.: 6



Новая двусторонняя тёрка - мелкая с одной стороны и более крупная с другой - имеет твёрдый пластмассовый контейнер для хранения. Крышка с краями из силикона позволяет плотно закрывать и не допускает проникновения воздуха в контейнер.



Ложка большая

SAP №: 1002982 | 29,2 см, 95 г, Шт./упак.: 6



Ложка из специального укрепленного нейлона, края которой выполнены из жаропрочного силикона для комфортного использования.



Лопатка

SAP №: 1002985 | 28,2 см, 85 г, Шт./упак.: 6



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



Щипцы кухонные

SAP №: 1002986 | 32 см, 78 г, Шт./упак.: 6



Щипцы с заостренными концами и жаростойким ребристым покрытием из силикона для удобного использования.



Кисточка из силикона

SAP №: 1002987 | 18,5 см, 50 г, Шт./упак.: 6



Специальная форма силиконовых волокон кисточки ещё лучше удерживает масло и жидкости. Возможно использование в трёх вариантах наклона кисточки относительно поверхности.



Скребок для теста

SAP №: 1003012 | 26,5 см, 50 г, Шт./упак.: 10



Устойчив к температурам до 180°C.



Венчик

SAP №: 1002984 | 29,7 см, 90 г, Шт./упак.: 6



Венчик из нержавеющей стали с покрытием из силикона. Специально разработанная форма позволяет достигать краев сковород и кастрюль. Не оставляет царапин на антипригарном покрытии.



Металлическая скалка с тефлоновым покрытием

SAP №: 1003021 | 31 см, 394 г, Шт./упак.: 6



Металлическая скалка с эргономичными ручками и антипригарным покрытием, которое предотвращает прилипание теста к скалке.



Щипцы для рыбы

SAP №: 1003023 | 48 г, Шт./упак.: 6



Магнит настенный

SAP №: 1002919 | 33 см, 260 г, Шт./упак.: 5



Мощный магнит для безопасного хранения ножей.



Магнит настенный

SAP №: 1001483 | 32 см, 270 г, Шт./упак.: 5



Магнитные точки

SAP №: 1002921 | 23x23x15 mm, 2 pcs, 75 г, Шт./упак.: 5



Позволяют хранить ножи на стене или в ящике.



Точилка для ножей

SAP №: 1001482 | 64 г, Шт./упак.: 6



Простая в использовании точилка с японским керамическим камнем и удобным основанием подходит для правшей и левшей. Сохраняет заточку ножам и увеличивает срок их использования. Легко чистится. Можно мыть в посудомоечной машине.



Точилка для ножниц

SAP №: 1000812 | 75 г, Шт./упак.: 6



Простая в использовании точилка с японским керамическим камнем и удобным основанием подходит для правой и левой. Сохраняет заточку ножницам и увеличивает срок их использования. Легко чистится. Можно мыть в посудомоечной машине.



Ножницы для рыбы

SAP №: 1003032 | 22 см, 164 г, Шт./упак.: 5



Прочные изогнутые ножницы с зазубренным лезвием для разделки и обработки рыбы. Ручки ножниц 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

SAP №: 1003033 | 25 см, 200 г, Шт./упак.: 5



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.



Кухонные ножницы

SAP №: 1003034 | 22 см, 101 г, Шт./упак.: 5



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



Ножницы для ткани

SAP №: 1002911 | 24 см, 135 г, Шт./упак.: 6



Ножницы с длинными лезвиями для более лёгкой работы и с эргономичными ручками для удобного использования. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.



Ножницы общего назначения

SAP №: 1001480 | 21 см, 84 г, Шт./упак.: 6



Идеально подходят для всех видов работ по дому, в школе и офисе. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта. В упаковке ножницы белого и черного цветов по 3 шт.



Ножницы для бумаги

SAP №: 1002910 | 17 см, 40 г, Шт./упак.: 10



Лёгкие ножницы с длинными лезвиями для работы с бумагой. Натяжение лезвий регулируется с помощью винта.





Сковорода для традиционной комфорки 24 см

SAP №: 1015338 | 24 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на электрической плите. Толщина дна и стенок оптимизирована для быстрого нагревания. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из бакелита безопасна в использовании и остается холодной.



Сковорода для традиционной комфорки 26 см

SAP №: 1015320 | 26 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на электрической плите. Толщина дна и стенок оптимизирована для быстрого нагревания. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из бакелита безопасна в использовании и остается холодной.



Сковорода для традиционной комфорки 28 см

SAP №: 1015337 | 28 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на электрической плите. Толщина дна и стенок оптимизирована для быстрого нагревания. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из бакелита безопасна в использовании и остается холодной.



Сотейник для традиционной комфорки 26 см

SAP №: 1015321 | 26 см, Шт./упак.: 4



Сотейник оптимизирован для использования на электрической плите. Толщина дна и стенок оптимизирована для быстрого нагревания. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из бакелита безопасна в использовании и остается холодной.



Сковорода для керамической поверхности 24 см

SAP №: 1015336 | 24 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на керамической поверхности, нагревается в 2 раза быстрее чем обычные сковороды. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а бакелитовая ручка безопасные и остаются холодными.



Сковорода для керамической поверхности 26 см

SAP №: 1015332 | 26 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на керамической поверхности, нагревается в 2 раза быстрее чем обычные сковороды. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а бакелитовая ручка безопасные и остаются холодными.



Сковорода для керамической поверхности 28 см

SAP №: 1015319 | 28 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на керамической поверхности, нагревается в 2 раза быстрее чем обычные сковороды. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а бакелитовая ручка безопасные и остаются холодными.



**Сотейник для керамической поверхности
26 см**

SAP №: 1015324 | 26 см, Шт./упак.: 4



Сотейник с крышкой оптимизирован для использования на керамической поверхности, нагревается в 2 раза быстрее чем обычные сковороды. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а бакелитовая ручка безопасные и остаются холодными.



**Сковорода для индукционной поверхности
24 см**

SAP №: 1015334 | 24 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на индукционной поверхности. Дно сковороды спроектировано для оптимального распределения тепла. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



**Сковорода для индукционной поверхности
26 см**

SAP №: 1015330 | 26 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на индукционной поверхности. Дно сковороды спроектировано для оптимального распределения тепла. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



**Сковорода для индукционной поверхности
28 см**

SAP №: 1015317 | 28 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на индукционной поверхности. Дно сковороды спроектировано для оптимального распределения тепла. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



**Сотейник для индукционной поверхности
26 см**

SAP №: 1015322 | 26 см, Шт./упак.: 4



Сотейник с крышкой оптимизирован для использования на индукционной поверхности. Дно сотейника спроектировано для оптимального распределения тепла. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



Сковорода для газовой поверхности 24 см

SAP №: 1015335 | 24 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на газовой плите. Толстое дно сковороды оптимизировано для быстрого распределения тепла от газовой комфорки. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



Сковорода для газовой поверхности 26 см

SAP №: 1015331 | 26 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на газовой плите. Толстое дно сковороды оптимизировано для быстрого распределения тепла от газовой комфорки. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



Сковорода для газовой поверхности 28 см

SAP №: 1015318 | 28 см, Шт./упак.: 6



Сковорода оптимизирована для использования на газовой плите. Толстое дно сковороды оптимизировано для быстрого распределения тепла от газовой комфорки. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



Сотейник для газовой поверхности 26 см

SAP №: 1015323 | 26 см, Шт./упак.: 4



Сотейник оптимизированный для использования на газовой плите. Толстое дно сотейника оптимизировано для быстрого распределения тепла от газовой комфорки. Уникальное покрытие Hardtec позволяет легко пользоваться сковородой, а стильная ручка из нержавеющей стали безопасна в использовании.



Кастрюля 1,5 л

SAP №: 1015316 | 1,5 L, Шт./упак.: 6



Фискарс разработал идеальную кастрюлю для Вас. Крышка спроектирована для легкого слива воды. Кастрюля выполнена из прочной нержавеющей стали 18/10 и имеет прочную бакелитовую ручку.



Кастрюля 3,0 л

SAP №: 1015341 | 3,0 L, Шт./упак.: 4



Фискарс разработал идеальную кастрюлю для Вас. Крышка спроектирована для легкого слива воды. Кастрюля выполнена из прочной нержавеющей стали 18/10 и имеет прочные бакелитовые ручки.



Кастрюля 5,0 л

SAP №: 1015340 | 5,0 L, Шт./упак.: 4



Фискарс разработал идеальную кастрюлю для Вас. Крышка спроектирована для легкого слива воды. Кастрюля выполнена из прочной нержавеющей стали 18/10 и имеет прочные бакелитовые ручки.



Кастрюля 7,0 л

SAP №: 1015339 | 7,0 L, Шт./упак.: 2



Фискарс разработал идеальную кастрюлю для Вас. Крышка спроектирована для легкого слива воды. Кастрюля выполнена из прочной нержавеющей стали 18/10 и имеет прочные бакелитовые ручки.



Нож

SAP №: 1002952 | 4 pcs, 296 г, Шт./упак.: 6



Вилка

SAP №: 1002953 | 4 pcs, 160 г, Шт./упак.: 6



Ложка

SAP №: 1002954 | 4 pcs, 208 г, Шт./упак.: 6



Кофейная ложка

SAP №: 1002955 | 4 pcs, 80 г, Шт./упак.: 6



Лопаточка для торта

SAP №: 1002956 | 1 pcs, 96 г, Шт./упак.: 6



Набор для салата

SAP №: 1002960 | 2 pcs, 134 г, Шт./упак.: 6



Приборы для салата

SAP №: 1002948 | 2 pcs, 134 г, Шт./упак.: 6





Сервировочный набор

SAP №: 1002959 | 2 pcs, 132 г, Шт./упак.: 6



5 702268 562201



Набор столовых приборов, 16 пр.

SAP №: 1002958 | 16 pcs, 1200 г, Шт./упак.: 6



5 702268 562164

Набор в подарочной упаковке.



Набор столовых приборов, 24 пр.

SAP №: 1002961 | 24 pcs, 1600 г, Шт./упак.: 6



5 702268 562249

Набор в подарочной упаковке.



Набор столовых приборов, 24 пр.

SAP №: 1002949 | 24 pcs, 1600 г, Шт./упак.: 6



5 702268 561242

Набор в подарочной упаковке.



Серия **KitchenSmart** состоит из ножей, ножниц, кухонных принадлежностей, посуды и столовых приборов. Каждый предмет практичен и в тоже время доступный. Серия идеально подходит для тех, кто ищет основные незаменимые инструменты для своей кухни.



Нож для овощей

SAP №: 1002840 | 7 см, 31 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для корнеплодов

SAP №: 1002842 | 11 см, 35 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для помидоров

SAP №: 1002843 | 12 см, 37 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для хлеба

SAP №: 1002844 | 23 см, 104 г, Шт./упак.: 5



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



Кухонный нож, 21 см

SAP №: 1002851 | 21 см, 99 г, Шт./упак.: 5



Нож для различных видов кухонных работ.



Поварской нож

SAP №: 1002845 | 21 см, 111 г, Шт./упак.: 5



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



Филейный нож - гибкое лезвие

SAP №: 1002852 | 18 см, 71 г, Шт./упак.: 5



Нож с гибким лезвием специально разработан для филейной обработки рыбы.



Мусат

SAP №: 1002846 | 20 см, 180 г, Шт./упак.: 5



Приспособление для затачивания ножей



Нож для очистки

SAP №: 1002841 | 6 см, 27 г, Шт./упак.: 5



Нож с фиксированным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Нож для чистки картофеля

SAP №: 1002855 | 6 см, 26 г, Шт./упак.: 5



Нож с поворотным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Нож для сыра

SAP №: 1002859 | 21 см, 50 г, Шт./упак.: 5



Мягкий нож для сыра

SAP №: 1002860 | 17 см, 40 г, Шт./упак.: 5



Укороченное лезвие предотвращает прилипание мягкого сыра.



Нож для сыра

SAP №: 1002861 | 24 см, 50 г, Шт./упак.: 5



Нож для нарезания очень мягкого сыра, отверстие которого предотвращает прилипание нарезанного сыра.



Штопор с крылышками

SAP №: 1002856 | 16 см, 156 г, Шт./упак.: 5





Молоток для мяса

SAP №: 1002892 | 27,5 см, 292 г, Шт./упак.: 5



Внутренняя пластина пресса для чеснока из нержавеющей стали снимается, что позволяет легко чистить инструмент.



Нож для грибов с кисточкой

SAP №: 1002864 | 21 см, 42 г, Шт./упак.: 5



Пресс для чеснока

SAP №: 1002878 | 20 см, 176 г, Шт./упак.: 5



Приспособление для раскалывания скорлупы

SAP №: 1002880 | 17 см, 200 г, Шт./упак.: 5



Рыбчистка

SAP №: 1002873 | 19 см, 56 г, Шт./упак.: 5



Открывалка для банок

SAP №: 1002874 | 15 см, 40 г, Шт./упак.: 5



Открывалка для банок из нержавеющей стали

SAP №: 1002886 | 21 см, 190 г, Шт./упак.: 5





Нож для разрезания пиццы с нейлоновым лезвием

SAP №: 1002887 | 20 см, 50 г, Шт./упак.: 5



5 702268 380782



Нож для яиц

SAP №: 1002888 | 10 см, 50 г, Шт./упак.: 5



5 702268 380799



Ситечко для заварки чая

SAP №: 1002890 | 15 см, 20 г, Шт./упак.: 5



5 702268 380812



Прямоугольная терка 4-сторонняя

SAP №: 1002895 | 23 см, 244 г, Шт./упак.: 5



5 702268 380911



Ложка для мороженого

SAP №: 1002889 | 23 см, 60 г, Шт./упак.: 5



5 702268 380805



Ножницы для птицы

SAP №: 1002914 | 23 см, 152 г, Шт./упак.: 10



5 702268 399753



Кухонные ножницы для правой и левой

SAP №: 1002915 | 20 см, 112 г, Шт./упак.: 10



5 702268 399777



Набор столовых приборов, 16 пр.

SAP №: 1002838 | 16 pcs, 1200 г, Шт./упак.: 6



5 702268 363167

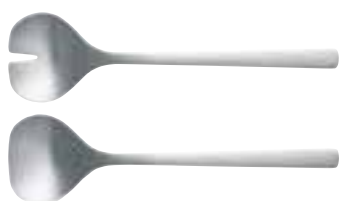


Набор столовых приборов, 24 пр.

SAP №: 1002839 | 24 pcs, 1600 г, Шт./упак.: 6



5 702268 363242



Набор для салата

SAP №: 1002837 | 2 pcs, 136 г, Шт./упак.: 6



5 702268 363129



Кастрюля 1,5 л

SAP №: 1004917 | 1,5 л, 800 г, Шт./упак.: 6



5 702268 352505



Кастрюля 2,0 л

SAP №: 1004918 | 2 л, 960 г, Шт./упак.: 6



5 702268 352529



Кастрюля 3,0 л

SAP №: 1004919 | 3 л, 1160 г, Шт./упак.: 6



5 702268 352543



Кастрюля 5,0 л

SAP №: 1004920 | 5,0 л, 1590 г, Шт./упак.: 4



5 702268 352567



Кастрюля 7,0 л

SAP №: 1004921 | 7 л, 1710 г, Шт./упак.: 4



5 702268 35258 1



Сковорода 24 см

SAP №: 1004922 | 24 см, 1015 г, Шт./упак.: 6



5 702268 35264 2



Сковорода 28 см

SAP №: 1002836 | 28 см, 1175 г, Шт./упак.: 4



5 702268 35268 0



Сковорода, алюминиевая 26 см

SAP №: 1004913 | 26 см, 830 г, Шт./упак.: 4



5 702268 35126 3



Сковорода, алюминиевая 28 см

SAP №: 1004914 | 28 см, 980 г, Шт./упак.: 4



5 702268 35128 7

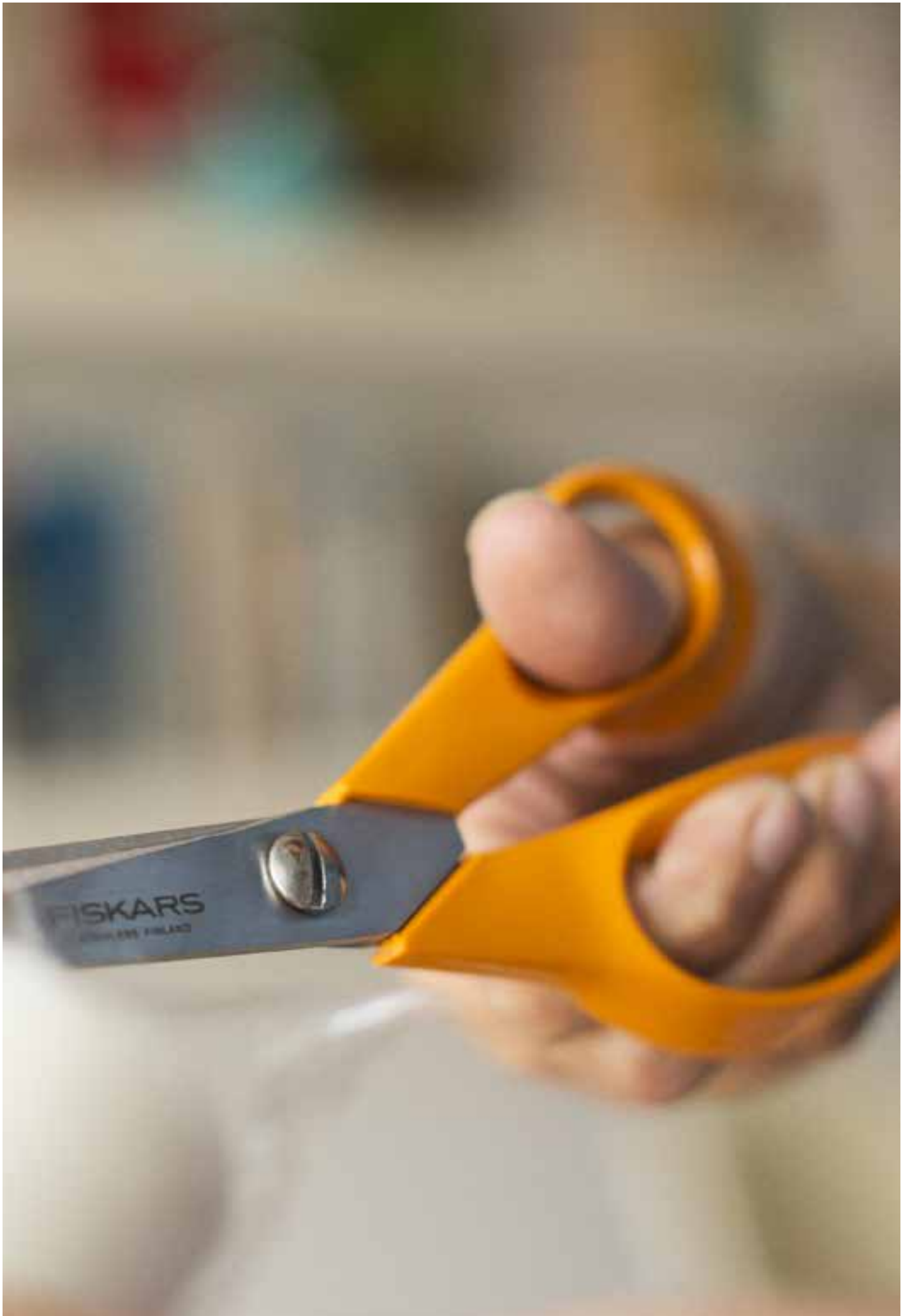


Сковорода, алюминиевая 32 см

SAP №: 1004915 | 32 см, 1345 г, Шт./упак.: 4



5 702268 35132 4



Оранжевые ручки ножниц Fiskars серии **Classic** являются иконой дизайна, которые популярны уже более четырёх десятилетий. Серия состоит из широкого ассортимента ножниц, лезвия которых изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.



Ножницы общего назначения

SAP №: 1000815 | 21 см, 84 г, Шт./упак.: 5



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



Ножницы общего назначения, для левшей

SAP №: 1000814 | 21 см, 86 г, Шт./упак.: 5



Кухонные ножницы

SAP №: 1000819 | 18 см, 74 г, Шт./упак.: 5



Ножницы для бумаги

SAP №: 1000816 | 17 см, 45 г, Шт./упак.: 10



Складные ножницы

SAP №: 1005134 | 11 см, 16 г, Шт./упак.: 10



Компактны, удобны в путешествии. Могут быть использованы в качестве брелока для ключей. Очень удобны при работы с мелкими деталями. Для правой и левой.

Образец классического дизайна
и высокого качества.

С 1967 года.





Ножи Fiskars серии **Edge** имеют элегантный современный дизайн и инновационные функции. Специальное чёрное покрытие не только украшает ножи, но и делает их более долговечными.



Нож для овощей

SAP №: 1003091 | 8 см, 43 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для томатов

SAP №: 1003092 | 13 см, 51 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для хлеба

SAP №: 1003093 | 23 см, 114 г, Шт./упак.: 5



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



Кухонный нож

SAP №: 1003095 | 15 см, 106 г, Шт./упак.: 5



Нож с широким лезвием для нарезания продуктов небольшого размера.



Кухонный нож

SAP №: 1003094 | 19 см, 124 г, Шт./упак.: 5



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



Нож “Деба”

SAP №: 1003096 | 12 см, 54 г, Шт./упак.: 5



Азиатский нож для нарезания продуктов небольшого размера.



Нож “Сантуко”

SAP №: 1003097 | 17 см, 123 г, Шт./упак.: 5



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



Точилка для ножей Roll-Sharp™

SAP №: 1003098 | 16,5 см, 87 г, Шт./упак.: 4



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



Набор ножей в блоке

SAP №: 1003099 | Шт./упак.: 6



Набор ножей в блоке легко разместить на стене или на столе. В набор входит нож для чистки, для томатов, кухонный нож 19 см и нож Сантуко®.



Ножи Fiskars серии **Solid** являются идеальным выбором повара, который ценит качество. Нескользящие ручки делают нож очень удобным в работе. Столовые приборы серии **Solid** идеально подходят как для повседневной сервировки, так и для праздничной сервировки стола.



Нож для овощей

SAP №: 1002971 | 7 см, 60 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для корнеплодов

SAP №: 1002972 | 11 см, 63 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для помидоров

SAP №: 1002973 | 12 см, 63 г, Шт./упак.: 5



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



Нож "Сантуко"

SAP №: 1002980 | 16 см, 248 г, Шт./упак.: 5



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



Поварской нож 17 см

SAP №: 1002977 | 17 см, 204 г, Шт./упак.: 5



Нож с широким лезвием для нарезания продуктов небольшого размера.



Поварской нож 21 см

SAP №: 1002976 | 21 см, 224 г, Шт./упак.: 5



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



Филейный нож

SAP №: 1002975 | 19 см, 170 г, Шт./упак.: 5



Нож специально разработан для филейной обработки рыбы.



Нож для хлеба

SAP №: 1002974 | 21 см, 228 г, Шт./упак.: 5



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



Нож для мяса

SAP №: 1002979 | 23 см, 230 г, Шт./упак.: 5



Нож для разделки всех видов мяса.



Вилка для мяса

SAP №: 1002978 | 28 см, 185 г, Шт./упак.: 5



Точилка

SAP №: 1003078 | 64 г, Шт./упак.: 6



Простая в использовании точилка с японским керамическим камнем и удобным основанием подходит для правой и левой руки. Сохраняет заточку ножей и увеличивает срок их использования. Легко чистится. Можно мыть в посудомоечной машине.



Магнит для хранения ножей

SAP №: 1003089 | 39 см, 368 г, Шт./упак.: 4





Pro Gusto Набор столовых приборов, 16 шт..

SAP №: 1008834 | 16 pcs, 1150 г, Шт./упак.: 6



Набор в подарочной упаковке.



Pro Gusto Набор столовых приборов, 24 шт..

SAP №: 1008835 | 24 pcs, 1650 г, Шт./упак.: 4



Набор в подарочной упаковке.



Pro Gusto набор для салата, 2 прибора

SAP №: 1008836 | 2 pcs, 400 г, Шт./упак.: 4



Набор в подарочной упаковке.





Ножницы и кухонные принадлежности серии **Inspiration** высокого качества и восхитительного цвета и узора. Дизайн ручки изготовлен инновационным способом, что делает продукцию долговечной в использовании.



Gloria Ножницы общего назначения

SAP №: 1000826 | 21 см, 84 г, Шт./упак.: 5



6 4 11509 9 51016



Gloria Ножницы для бумаги

SAP №: 1000832 | 17 см, 40 г, Шт./упак.: 10



6 4 11509 9 59012



Нож для нарезания сыра на ломтики, цвет кокосовый

SAP №: 1004831 | 22,5 см, 50 г, Шт./упак.: 6



5 7 02261 9 60615



Нож для нарезания мягкого сыра на ломтики, цвет кокосовый

SAP №: 1004834 | 17 см, 38 г, Шт./упак.: 6



5 7 02261 9 70614



Нож для чистки, цвет кокосовый

SAP №: 1004827 | 17 см, 22 г, Шт./упак.: 5



5 7 02261 9 00611

Нож с фиксированным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Нож для нарезания сыра на ломтики, цвет морской волны SAP №: 1002213 | 22,5 см, 50 г, Шт./упак.: 6



Нож для нарезания мягкого сыра на ломтики, цвет морской волны

SAP №: 1002215 | 17 см, 38 г, Шт./упак.: 6



Нож для чистки, цвет морской волны

SAP №: 1004828 | 17 см, 22 г, Шт./упак.: 5



Нож с фиксированным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Нож для нарезания сыра на ломтики, цвет лакричный SAP №: 1002832 | 22,5 см, 50 г, Шт./упак.: 6



Нож для нарезания мягкого сыра на ломтики, цвет лакричный

SAP №: 1002833 | 17 см, 38 г, Шт./упак.: 6



Нож для чистки, цвет лакричный

SAP №: 1004905 | 17 см, 22 г, Шт./упак.: 5



Нож с фиксированным лезвием для чистки овощей и фруктов.



Универсальные и многофункциональные ножницы Fiskars являются высококачественными продуктами для резки в любом месте дома. Ножницы общего назначения оснащены эргономичными ручками, благодаря которым работать легко, а разрезы получаются чёткими. Многофункциональные ножницы Cuts+More выполняют различные задачи в доме и в саду.



Ножницы общего назначения

SAP №: 1002703 | 21 см, 64 г, Шт./упак.: 10



Ножницы для бумаги

SAP №: 1002704 | 18 см, 40 г, Шт./упак.: 10



Лёгкие ножницы с длинными лезвиями для работы с бумагой



Многофункциональные ножницы назначения Cuts+More

SAP №: 1000809 | 23 см, 134 г, Шт./упак.: 3



Многоцелевые ножницы для правой руки



Ножи

Коэффициент твёрдости 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 препятствие размножению бактерий. Качество рукоятей настолько высокое, что они не становятся скользкими, даже если на них попадет 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

После каждого использования ножа профессиональные повара используют 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 легким, 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 движений ножом вперед и назад. Это гарантирует, что процесс затачивания происходит под правильным углом. Важно двигать нож вперед 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 все 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 все 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 нее образовавшийся пар. Также после завершения цикла посудомоечной машины рекомендуется высушивать ножи с помощью сухого полотенца. Если пятна ржавчины все 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 твердыми 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 закаленной шведской стали Sandvik с коэффициентом твердости 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 (ПВТ) – пластмассы, которую можно стерилизовать в автоклаве или с помощью гамма-лучей. Если вы используете автоклав, температура не должна превышать 137°C. 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 продается 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.



Столовые приборы

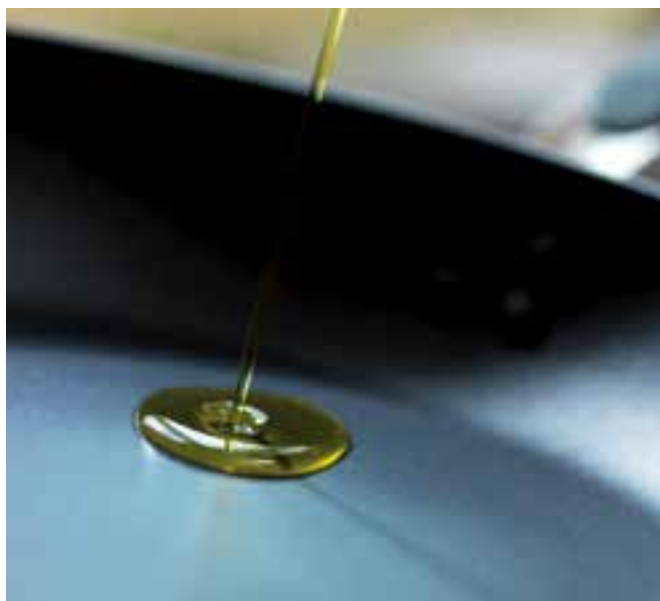
Все столовые приборы Fiskars изготовлены из нержавеющей стали. Несмотря на название, никакая сталь не может быть абсолютно стойкой к внешнему воздействию. Нержавеющая сталь - это сталь стойкая к образованию ржавчины. Если на ней появляются частицы ржавчины их можно легко удалить при помощи средства для чистки стальных изделий.

Чистка

Перед тем, как использовать столовые приборы в первый раз, их следует вымыть вручную. Чтобы сохранить внешний вид столовых приборов Fiskars максимально долго, рекомендуется полировать их с помощью специального средства для чистки стали как минимум раз в год.

Чтобы сохранить столовые приборы Fiskars в хорошем состоянии мы рекомендуем мыть их вручную. Столовые приборы следует тщательно вытереть после мытья. В случае использования посудомоечной машины, их следует предварительно промыть водой. После завершения цикла посудомоечной машины следует открыть её дверцу, чтобы удалить пар. Для получения лучшего результата после окончания работы посудомоечной машины столовые приборы необходимо протереть полотенцем.

В посудомоечных машинах всех видов иногда присутствует небольшое количество ржавчины и 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 пятна ржавчины всё же появятся на столовых приборах, Вы сможете удалить их с помощью специального средства Fiskars для чистки стали.



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 материалом, поэтому покрывается вся поверхность посуды специальным материалом, чтобы посуда была более износостойкая. 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 сильным и повысить его антипригарные

свойства. PTFE-покрытие от Fiskars обладает отличными антипригарными свойствами. 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 необходимо добавить немного масла или пару ложек воды в посуду. 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 в первый раз 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, то 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	-	*
FunctionalForm Kitchen	-	•	шведская сталь Sandvik	HRC 57	•	
Essential	-	•	шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	
Inspiration	-	•	шведская сталь Sandvik	HRC 57	-	серия Gloria от Christian Aminoff
Cuts+More	•	-	нержавеющая сталь	HRC 55	-	титановое покрытие лезвия
SmartCut	•	-	нержавеющая сталь	HRC 55	-	
KitchenSmart	-	•	нержавеющая сталь	HRC 55	-	

* Ручки изготовлены из ударостойкого полибутилентерэфалата (PBT), полипропилена (PP) или акрилонитрилбутадиенстироловых (ABS) пластмасс. | Ножницы серии Classic с оранжевыми ручками (кроме изделий 859445, 859487, 999361, 999261, 999262, 999263 и 999264) можно стерилизовать в автоклаве при температуре до 137°C.

Натяжение лезвий можно регулировать с помощью специального винта, что облегчает чистку и регулировку натяжения между лезвиями.

Ножи

Серия	Дизайнер	Рекомендуется ручная мойка	Можно мыть в посудомоечной машине	Материал	Твёрдость стали	Покрытие Softouch™
Functional Form	Fiskars	•	•	японская нержавеющая сталь	HRC 52	•
KitchenSmart	Tobias Wandrup	•	•	нержавеющая сталь	HRC 53	-
Edge	Fiskars	•	•	японская нержавеющая сталь	HRC 53	-
Solid	Tobias Wandrup	•	•	немецкая нержавеющая сталь	HRC 55	•

Кухонные принадлежности

Серия	Дизайнер	Рекомендуется ручная мойка	Можно мыть в посудомоечной машине	Материал
Functional Form	Jakob Heiberg, Tobias Wandrup, Tobias Jacobsen, Henriette Willerup, Bjarne Bo and Jens Ulfeldt	-	•	нейлон на 50% усилен стекловолокном *, **
Inspiration	Fiskars	-	•	
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

Столовые приборы

Серия	Дизайнер	Рекомендуется ручная мойка	Можно мыть в посудомоечной машине	Материал
Functional Form	Tobias Jacobsen	-	•	японская нержавеющая сталь
KitchenSmart	Designit	-	•	нержавеющая сталь
Solid	Magnus Lundström	-	•	нержавеющая сталь

Кухонная посуда

Серия	Дизайнер	Можно мыть в посудомоечной машине	Материал	Покрывтие	Максимальная температура	Вид кухонной плиты	Подходит для всех типов плит
Functional Form посуда для керамических плит	Aivan	•	алюминий	Hardtec	150 °C	керамическая	
Functional Form посуда для индукционных плит	Aivan	•	нержавеющая сталь	Hardtec	150 °C	индукционная	
Functional Form посуда для газовых плит	Aivan	•	алюминий	Hardtec	150 °C	газовая	
Functional Form посуда для традиционных (электрических) плит	Aivan	•	нержавеющая сталь	Hardtec	150 °C	традиционная / электрическая	
Functional Form Кастрюли и ковши	Aivan	•	нержавеющая сталь		150 °C		•
KitchenSmart Кастрюли и ковши из нержавеющей стали	Tobias Jacobsen	•	матированная нержавеющая сталь		200 °C		•
KitchenSmart Сковороды из нержавеющей стали	Tobias Jacobsen	•	матированная нержавеющая сталь	антипригарное покрытие Teflon®	150 °C		•
KitchenSmart Сковороды из алюминия	Tobias Wandrup		алюминий	антипригарное покрытие Whitford Eclipse®	150 °C		• (кроме индукционных)



Fiskars - это часть эволюции инструментов с 1649 года. Нашими ножницами нарезано миллионы метров ткани. Нашими топорами срублено миллион деревьев. Нашими ножами нарезано миллион кусков хлеба. Это всё превосходный результат.

Товары для дома | Товары для сада | Товары для рукоделия | Товары для шитья | Товары для школы и офиса | Товары для красоты