

FISKARS®

Katalog domácích potřeb

2015





365-letá historie je důkazem našeho závazku ke kvalitě. Výrobky Fiskars jsou důmyslně funkční, jednoznačně uživatelsky přívětivé, působivé svou dlouhou životností a esteticky kultovní.

Obsah

Naše dědictví	.06
Zaneprázdnění pracujících	.07
Naše filosofie	.09

Fiskars Functional Form

Nože.	.16
Náčiní	.21
Nůžky	.26
Nádobí	.27
Příbory.	.30

Fiskars KitchenSmart

Nože.	.34
Náčiní	.35
Nůžky	.37
Příbory	.38
Nádobí	.39

Fiskars Classic

Nůžky	.42
-----------------	-----

Fiskars Edge

Nože.	.46
---------------	-----

Fiskars Solid

Nože.	.50
Příbory.	.52

Fiskars Inspiration

Nůžky	.56
Náčiní	.57

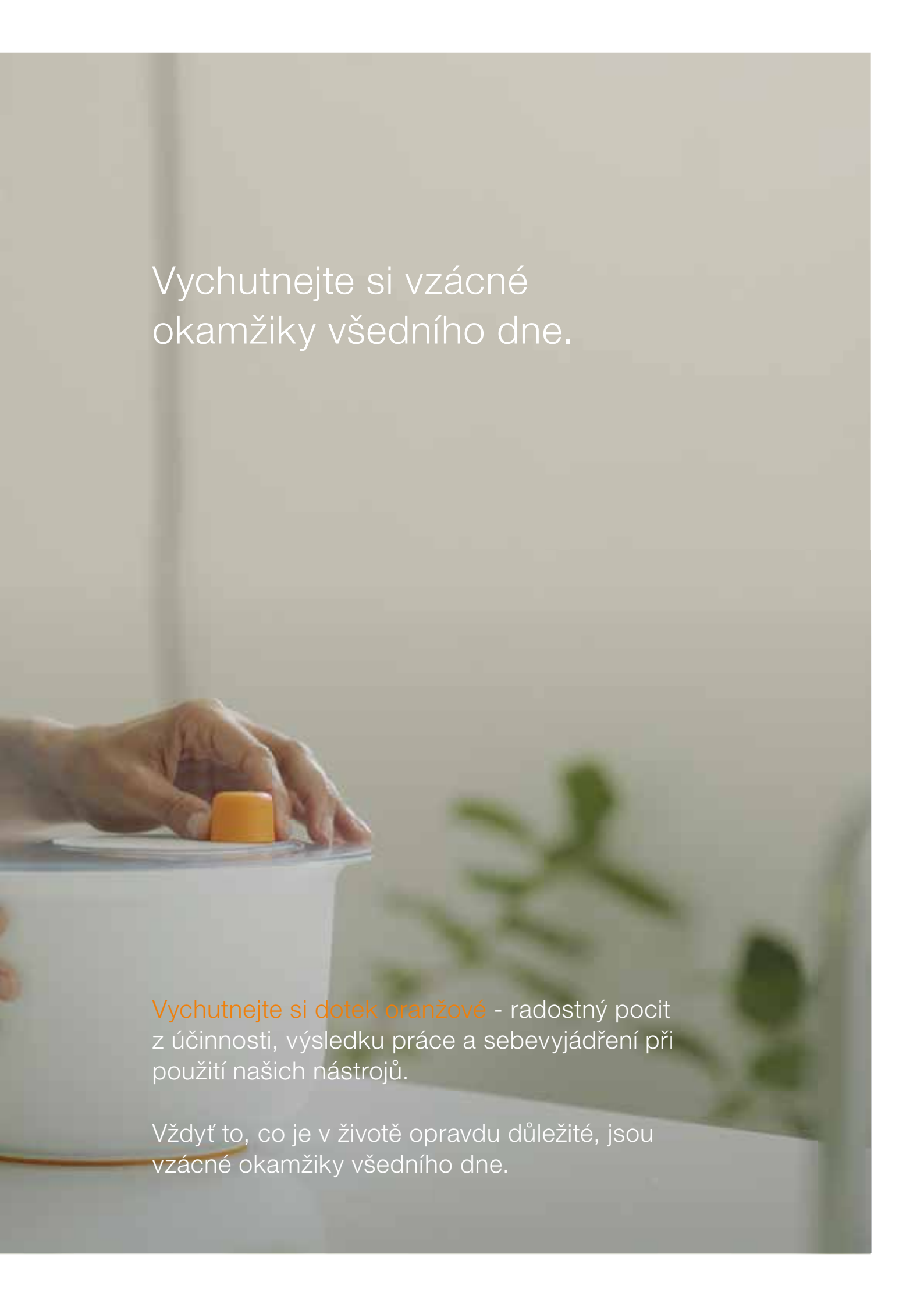
Fiskars Universal & Multi-purpose

Nůžky	.60
-----------------	-----

Informace

Poznámky	.61
Údržba a péče.	.62
Poznámky	.65
Technické informace.	.66





Vychutnejte si vzácné
okamžiky všedního dne.

Vychutnejte si dotek oranžové - radostný pocit
z účinnosti, výsledku práce a sebevyjádření při
použití našich nástrojů.

Vždyť to, co je v životě opravdu důležité, jsou
vzácné okamžiky všedního dne.



Provádění rozsáhlých spotřebitelských průzkumů nás naučilo mnohé o zaneprázdněných, pracujících lidech, kteří se navíc starají o domácnost. Vedou aktivní život, starají se o své zdraví, a proto rádi připravují zdravá jídla pro svou rodinu. Tito lidé oceňují výrobky Fiskars, které spojují dokonalou funkčnost s kvalitním designem.

Chceme podpořit aktivní lidi starající se o domácnost v jejich každodenní práci v kuchyni. Proto navrhujeme produkty, které kladou důraz na celý proces vaření. Kuchyňské potřeby Fiskars se **snadno používají, čistí a skladují**. Říkáme tomu management v kuchyni. Naše výrobky tvoří vizuálně kompaktní kolekci, která vytváří harmonii v kuchyni. **Společně jsou dokonalé.**

- ✓ Snadné použití
- ✓ Snadné čištění
- ✓ Snadné skladování
- ✓ Společně dokonalé

“Můj život je dost hektický, protože musím zvládnout práci, rodinu a koníčky. I tak chci ale vyzkoušet nové věci, když vařím pro mou rodinu. Zdravé jídlo je způsob, jak jim ukázat, že mi na nich záleží.”

Valeria, 39, pracující matka dvou dětí



Fiskars Functional Form. Společně dokonalé.



Kolekce Fiskars Functional Form je koncept založený na celkové přípravě pokrmu. Věříme, že díky tomu jsou výrobky Fiskars Functional Form atraktivní pro zákazníky.

A man with blonde hair is focused on cooking, using a black spatula to stir vegetables in a silver frying pan on a white induction cooktop. In the background, a woman with long brown hair is smiling and holding a bunch of green herbs. The scene is set in a bright, modern kitchen.

”Rozsah nabídky pánví, ze které člověk může vybírat, je obrovský. Všechny vypadají téměř stejně. Kéž by bylo pořizování nové pánve jednodušší.”

Gianni, 41, pracující otec dvou dětí

Fiskars Functional Form. Společně dokonalé.



Čtyři různé plotýnky potřebují čtyři různé pánve. Pro zajištění účinnosti zahřívání vytvořila společnost Fiskars nové pánve vhodné pro jednotlivé plotýnky. Vybrat tu správnou pánev pro tu správnou plotýnku nebylo nikdy snazší.

Výrobky







Kolekce **Functional Form** se skládá z širokého sortimentu kuchyňských nožů, náčiní, nádobí a příborů vysoké kvality. Společně tvoří harmonickou sadu, která obohacuje váš každodenní život snadným používáním, čištěním a skladováním.



Nůž Okrajovací

SAP no: 1014227 | 7 cm, 38 g, Ks v balení: 5



Šikovný malý lehký nůž s rovnou čepelí a ostrou špičkou, ideální pro okrajování ovoce a zeleniny. Je vhodný i pro vykrajování skvrn a kazů na potravinách.



Nůž Okrajovací

SAP no: 1014206 | Ks v balení: 5



Šikovný malý lehký nůž se zakřivenou čepelí a ostrou špičkou, ideální pro okrajování ovoce a zeleniny. Je vhodný i pro vykrajování skvrn a kazů na potravinách.



Nůž loupací

SAP no: 1014205 | Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž k loupání a krájení zeleniny a ovoce.



Nůž snídaňový

SAP no: 1014208 | Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž se zoubkovanou čepelí. Vynikající pro krájení potravin s kůrkou či slupkou např. pečiva nebo rajčat. Je vhodný i jako jídelní nůž.



Nůž roztírací

SAP no: 1014191 | Ks v balení: 5



Ideální nůž pro mazání másla a mazacích sýrů.



Nůž kuchařský 12 cm

SAP no: 1014196 | Ks v balení: 5



Malý kuchařský nůž s vysokou a silnou čepelí. Všestranný pomocník pro mnoho úkolů v kuchyni.



Nůž kuchařský 16 cm

SAP no: 1014195 | Ks v balení: 5



Středně velký kuchařský nůž s vysokou a silnou čepelí. Všestranný pomocník pro mnoho úkolů v kuchyni.



Nůž kuchařský 20 cm

SAP no: 1014194 | Ks v balení: 5



Velký kuchařský nůž s vysokou a silnou čepelí. Všestranný pomocník pro mnoho úkolů v kuchyni.



Nůž japonský

SAP no: 1014179 | Ks v balení: 5



Nůž asijského typu se širokým ostřím, ideální pro přípravu masa, ryb a zeleniny.



Nůž kuchyňský

SAP no: 1014204 | Ks v balení: 5



Kuchyňský nůž pro široké použití v kuchyni.



Nůž na chléb a pečivo

SAP no: 1014210 | Ks v balení: 5



Dlouhý silný nůž s vlnitou čepelí ke krájení pečiva. Snadno prořízne tvrdou kůrku chleba.



Nůž filetovací

SAP no: 1014200 | Ks v balení: 5



Tenký nůž s pružnou čepelí, vhodný pro přípravu masa a ryb.



Nůž plátkovací

SAP no: 1014202 | Ks v balení: 5



Dlouhá a tenká čepel nože je ideální pro plátkování šunky a ryb.



Nůž porcovací

SAP no: 1014193 | Ks v balení: 5



Porcovací nůž na všechny druhy masa.



Nůž kuchařský 20 cm s ochranou ostří

SAP no: 1014197 | 20 cm, 111 g, Ks v balení: 5



Velký kuchařský nůž se silným ostřím, ideální pro mnoho úkolů v kuchyni s ochranou ostří pro větší bezpečnost.



Vidlice porcovací

SAP no: 1014192 | Ks v balení: 5



Pomáhá při porcování pečeného masa.



Ocílka

SAP no: 1014226 | Ks v balení: 5



K ostření nožů.



Set 3 jídelních nožů, černé

SAP no: 1014279 | Ks v balení: 5



Sada tří nožů s vlnitým ostřím, ideální pro přípravu jídla i stolování.



Set 3 univerzálních nožů, černé

SAP no: 1014276 | Ks v balení: 5



Sada tří nožů pro široké použití, ideální pro krájení a okrajování.



Set 3 steak nožů, černé

SAP no: 1014280 | Ks v balení: 5



Sada tří steakových lehkých nožů s vlnitým ostřím.



Set 3 malých nožů, černé

SAP no: 1014274 | 121 g, Ks v balení: 5



Sada tří nožů pro široké použití v kuchyni vhodné i pro stolování.



Set 3 jídelních nožů, oranžové

SAP no: 1014278 | 123 g, Ks v balení: 5

Sada tří nožů s vlnitým ostřím, ideální pro přípravu jídla i stolování.



6 424001 026656



Set 3 univerzálních nožů, oranžové

SAP no: 1014275 | 120 g, Ks v balení: 5

Sada tří nožů pro široké použití, ideální pro krájení a okrajování.



6 424001 026649



Set 3 malých nožů, oranžové

SAP no: 1014272 | 121 g, Ks v balení: 5

Sada tří nožů pro široké použití v kuchyni vhodné i pro stolování.



6 424001 026700



Blok na nože

SAP no: 1014228 | 1720 g, Ks v balení: 5

Blok na nože s březového dřeva pro pohodlné a snadné ukládání nožů.



6 424002 000839



Blok s 5 noži

SAP no: 1014211 | 2100 g, Ks v balení: 5

Blok na nože s březového dřeva pro pohodlné a snadné ukládání nožů s pěti nejběžnějšími noži.



6 424001 026373



Blok černý s 5 noži

SAP no: 1014190 | 2130 g, Ks v balení: 5

Černý blok na nože s březového dřeva pro pohodlné a snadné ukládání nožů s pěti nejběžnějšími noži.



6 424001 026380



Blok bílý s 5 noži

SAP no: 1014209 | 2130 g, Ks v balení: 5

Bílý blok na nože s březového dřeva pro pohodlné a snadné ukládání nožů s pěti nejběžnějšími noži.



6 424001 026397



Blok se 7 noží

SAP no: 1014225 | 2780 g, Ks v balení: 5



Blok na nože s březového dřeva pro pohodlné a snadné ukládání nožů se sedmi nejběžnějšími noži.



Prkénko s plastovou deskou, 2 ks

SAP no: 1014229 | 1686 g, Ks v balení: 5



Dřevěné prkénko s jednou plastovou deskou, ideální pro přípravu různých druhů jídel. Jednoduché použití a ošetřování.



Prkénko s 3 plastovými deskami, 4 ks

SAP no: 1014212 | 2100 g, Ks v balení: 5



Dřevěné prkénko s třemi plastovými deskami, ideální pro přípravu různých druhů jídel. Jednoduché použití a ošetřování.



Plastové desky na prkénko 3ks

SAP no: 1014213 | 627 g, Ks v balení: 5



Náhradní plastové desky k dřevěnému prkénku Fiskars, 3 ks.



Ostříč Roll-Sharp

SAP no: 1014214 | 55 g, Ks v balení: 5



Ostříč na nože pro leváky i praváky s keramickými ostřicími kotoučky, který se snadno používá a na stole neklouže. Udrží optimální úhel ostří po celé délce čepele a nůž pak po dlouhou dobu pěkně řeže. Snadno se čistí. Může se mýt v myčce na nádobí.



Salát spinner

SAP no: 1014433 | Ks v balení: 2



Skvělá pomůcka pro přípravu a servírování čerstvých a chutných salátů. Vhodná pro mytí v myčce.



Kleště na salát

SAP no: 1014434 | Ks v balení: 4



Perfektví pro přípravu a servírování. Možno použít spojené jako kleště, nebo samostatně jako lopatky.



Kráječ zeleniny

SAP no: 1014416 | Ks v balení: 2



Skvělý kráječ pro jednoduché plátkování. Ochrana prstů zajišťuje bezpečné použití.



Hrubé struhadlo

SAP no: 1014410 | Ks v balení: 2



Skvělé struhadlo pro snadnou práci. Ochrana prstů zajišťuje bezpečné použití.



Jemné struhadlo

SAP no: 1014412 | Ks v balení: 2



Skvělé struhadlo pro snadnou práci. Ochrana prstů zajišťuje bezpečné použití.



Nádoba na zálivku

SAP no: 1014347 | Ks v balení: 4



Nádoba na zálivku vhodná pro přípravu dresinku.



Škrabka pevná

SAP no: 1014418 | Ks v balení: 6



Skvělá škrabka pro snadnou práci, Softgrip™ rukojeť



Otočná škrabka

SAP no: 1014419 | Ks v balení: 6



Skvělá škrabka pro snadnou práci, Softgrip™ rukojeť



Lis na česnek

SAP no: 1014349 | Ks v balení: 4



Skvělý pomocník pro chutné vaření. Mřížku lze snadno čistit.



Metla

SAP no: 1014437 | Ks v balení: 6



Výborný pomocník pro snadné míchání.



Spirálová metla

SAP no: 1014438 | Ks v balení: 6



Výborný pomocník pro snadné míchání omáček.



Poklička na pánev

SAP no: 1014348 | Ks v balení: 6



Tepelně odolná děrovaná poklička na zakrytí pánve. Je ze silikonu a nylonu vyztuženého sklenými vlákny. Zabraňuje stříkání oleje a udržuje teplo. Vhodná pro všechny pánve.



Cedník

SAP no: 1014345 | Ks v balení: 6



Silikonový cedník. Je skládací pro snadné skladování.



Kuchařská lžíce

SAP no: 1014435 | Ks v balení: 6



Je vyrobena z nylonu vyztuženého sklenými vlákny s okraji z tepelně odolného silikonu a rovnou měkkou hranou pro lepší manipulaci a pohodlí při vaření a podávání jídla.



Lopatka

SAP no: 1014447 | Ks v balení: 6



Výborný pomocník pro vaření a sevřování jídla.



Otočná škrabka

SAP no: 1002965 | 6 cm, 32 g, Ks v balení: 5



S otočnou čepelí k snadnému škrábání brambor a zeleniny. Design Jakob Heiberg.



Škrabka příčná

SAP no: 1002998 | 15 cm, 42 g, Ks v balení: 6

Ergonomická škrabka s otočnou čepelí a měkkým držadlem Softouch™. Špičkou škrabky lze vykrajovat očka. Příčná čepel je vhodná pro okrajování podlouhlé zeleniny, jako jsou mrkev a okurky. Design Jakob Heiberg.



Dělitko na jablka

SAP no: 1003017 | 175 g, Ks v balení: 6

Čepele z nerez oceli rozdělí jablko na osm stejných dílků a současně odstraní jaderník. Dílky zůstanou na spodní misce připravené k servírování. Design Jakob Heiberg.



Lis na citrusy

SAP no: 1003003 | 22,5 cm, 163 g, Ks v balení: 6

Oranžová silikonová vložka, která zachytí zrníčka. Lze ji pak vyjmout i s nimi a jednoduše opláchnout. Pohodlné držadlo. Design Jakob Heiberg.



Otvírák na víno

SAP no: 1002989 | 13,5 cm, 79 g, Ks v balení: 6

K vytahování korkových zátek z lahví vína. Design Jakob Heiberg.



Plátkovač na sýr nelepivý

SAP no: 1003006 | 20,5 cm, 40 g, Ks v balení: 10

Plátkovač je vhodný pro všechny druhy sýrů, měkký sýr se nelepí na čepel. Design Tobias Wandrup.



Plátkovač na sýr

SAP no: 1002990 | 21 cm, 50 g, Ks v balení: 6

Ergonomický plátkovač na sýr s měkkým držadlem Softouch™. Tvar čepel z nerez oceli zabraňuje zlomení plátku sýra, když se odkrajuje. Design Tobias Wandrup.



Plátkovač na měkký sýr

SAP no: 1002991 | 17 cm, 38 g, Ks v balení: 6

Ergonomický plátkovač na sýr s měkkým držadlem Softouch™. Krátká čepel z nerez oceli zabraňuje nalepení měkkého sýru. Design Tobias Wandrup.





Nůž na sýry

SAP no: 1002995 | 24 cm, 47 g, Ks v balení: 6



Pro krájení sýrů. Otvory zajišťují, že se sýr při krájení nelepí. Měkké pohodlné držadlo. Design Tobias Wandrup.



Struhadlo s miskou

SAP no: 1003001 | 17,7 cm, 215 g, Ks v balení: 6



Jemné struhadlo na jedné a hrubé na druhé straně. Pasuje na misku, do které padají strouhané potraviny. Víčko s měkkým okrajem se použije jako neklouzavá podložka, nebo k uzavření misky. Velmi ostré břity. Design Jakob Heiberg.



Kuchařská lžice špičatá

SAP no: 1002982 | 29,2 cm, 95 g, Ks v balení: 6



Je vyrobena z nylonu vyztuženého sklenými vlákny s okraji z tepelně odolného silikonu a plochou hranou do špičky pro lepší manipulaci a pohodlí při vaření a podávání jídla. Design Jakob Heiberg.



Lopatka

SAP no: 1002985 | 28,2 cm, 85 g, Ks v balení: 6



Je vyrobena z nylonu vyztuženého sklenými vlákny s okraji z tepelně odolného silikonu pro lepší manipulaci a pohodlí při vaření a podávání jídla. Design Jakob Heiberg.



Kleště

SAP no: 1002986 | 32 cm, 78 g, Ks v balení: 6



Špičaté kleště z pevného plastu. Místa uchopení jsou potažena měkkým, tepelně odolným silikonem. Design Jakob Heiberg.



Mašlovačka se silikonovými vlákny

SAP no: 1002987 | 18,5 cm, 50 g, Ks v balení: 6



Silikonová mašlovačka s nastavitelnou pracovní částí do tří poloh. Vlákna mají speciální tvar pro zachycení většího množství oleje. Pohodlné držadlo. Design Jakob Heiberg.



Stěrka na těsto

SAP no: 1003012 | 26,5 cm, 50 g, Ks v balení: 10



Stěrka na těsto s asymetrickou pracovní částí ze silikonu, který vydrží teploty do 180°C. Asymetrický tvar umožňuje snadno dosáhnout do různých míst. Design Tobias Wandrup.



Metla

SAP no: 1002984 | 29,7 cm, 90 g, Ks v balení: 6



Metla s dráty z nerez oceli potaženými silikonem. Nepoškodí nádobí s nepřilnavým povrchem. Dostanete se s ní i do okrajů pánví a hrnců. Design Jakob Heiberg.



Váleček na těsto s nepřilnavým povrchem

SAP no: 1003021 | 31 cm, 394 g, Ks v balení: 6



Ocelový váleček potažený nepřilnavým povlakem, který zamezuje nalepení těsta na jeho povrch. Ergonomicky tvarovaná držadla. Váleček byl oceněn Red Dot design award 2010. Design Jakob Heiberg.



Pinzeta na rybí kosti

SAP no: 1003023 | 48 g, Ks v balení: 6



K odstraňování rybích kostí. Vyrobená z nerez oceli pro dosažení pevného stisku.



Magnetický držák na nože

SAP no: 1002919 | 33 cm, 260 g, Ks v balení: 5



Silný magnet pro bezpečné zavěšení nožů na stěně všude tam, kde se v kuchyni používají.



Magnet na nože

SAP no: 1001483 | 32 cm, 270 g, Ks v balení: 5



Elegantní a silný magnet k bezpečnému zavěšení nožů na určeném místě. Vyroben z černého plastu s matným kovovým okrajem. Součástky k montáži jsou součástí dodávky.



Magnetické body

SAP no: 1002921 | 23x23x15 mm, 2 pcs, 75 g, Ks v balení: 5



Dekoratívni magnety na zavěšení nožů na stěnu nebo kamkoliv, kde je používáme. Design Jens Ulfeldt.



Ostříč nožů Roll-Sharp

SAP no: 1001482 | 64 g, Ks v balení: 6



Ostříč na nože pro leváky i praváky s keramickými ostřicími kotoučky, který se snadno používá a na stole neklouže. Udrží optimální úhel ostří po celé délce čepele a nůž pak po dlouhou dobu pěkně řeže. Snadno se čistí. Může se mýt v myčce na nádobí.



Ostříč nůžek Clip-Sharp

SAP no: 1000812 | 75 g, Ks v balení: 6



Nepotřebuje elektřinu. Je vhodný pro praváky i pro leváky. Pravidelné používání ostříče nůžek Clip-Sharp udržuje vaše nůžky stále perfektně ostré.



Nůžky na ryby

SAP no: 1003032 | 22 cm, 164 g, Ks v balení: 5



Silné zoubkované nůžky na porcování ryb. Snadno se s nimi škrábou šupiny, kuchá a porcuje ryba. Pohodlná držadla pro praváky i leváky. Horní s měkkým elastomerem, spodní s okem, které zamezí sklouznutí ruky. Zámek je konstruován pro bezpečné přenášení.



Nůžky kuchařské

SAP no: 1003033 | 25 cm, 200 g, Ks v balení: 5



Silné nůžky na porcování dřevě i zvěřiny. Tenké zahnuté čepele usnadňují práci. Pohodlná držadla pro praváky i leváky. Horní s měkkým elastomerem, spodní s okem, které zamezí sklouznutí ruky. Zámek je konstruován pro bezpečné přenášení.



Nůžky kuchyňské

SAP no: 1003034 | 22 cm, 101 g, Ks v balení: 5



Protiskluzová měkká držadla pro bezpečné držení, tvarovaná pro odšroubování PET lahví. Silné ostré čepele se zoubkováním, které usnadňuje stříhání.



Nůžky krejčovské

SAP no: 1002911 | 24 cm, 135 g, Ks v balení: 6



Ergonomické nůžky s pohodlnými držadly pro pevné držení. Dlouhé čepele pro snadné stříhání. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Nůžky univerzální

SAP no: 1001480 | 21 cm, 84 g, Ks v balení: 6



Nejmodernější nůžky pro všechny druhy stříhání doma, ve škole i v kanceláři. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Nůžky kancelářské

SAP no: 1002910 | 17 cm, 40 g, Ks v balení: 10



Lehké nůžky s dlouhými čepelími na stříhání papíru. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Pánev 24 cm, optimalizováno pro elektrickou varnou desku

SAP no: 1015338 | 24 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro sklokeramické varné desky. Pánev se ohřeje až o 50 % rychleji. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



6 424002 001324



Pánev 26 cm, optimalizováno pro elektrickou varnou desku

SAP no: 1015320 | 26 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro sklokeramické varné desky. Pánev se ohřeje až o 50 % rychleji. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



6 424002 001164



Pánev 28 cm, optimalizováno pro elektrickou varnou desku

SAP no: 1015337 | 28 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro sklokeramické varné desky. Pánev se ohřeje až o 50 % rychleji. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



6 424002 001317



Pánev hluboká 26 cm, optimalizováno pro elektrickou varnou desku

SAP no: 1015321 | 26 cm, Ks v balení: 4

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro sklokeramické varné desky. Pánev se ohřeje až o 50 % rychleji. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



6 424002 001171



Pánev 24 cm, optimalizováno pro indukční desku

SAP no: 1015336 | 24 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro indukční varné desky. Dno pánve je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve.



6 424002 001300



Pánev 26 cm, optimalizováno pro indukční desku

SAP no: 1015332 | 26 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro indukční varné desky. Dno pánve je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve.



6 424002 001270



Pánev 28 cm, optimalizováno pro indukční desku

SAP no: 1015319 | 28 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro indukční varné desky. Dno pánve je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve.



6 424002 001249



Pánev hluboká 26 cm, optimalizováno pro indukční desku

SAP no: 1015324 | 26 cm, Ks v balení: 4



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro indukční varné desky. Dno pánve je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve.



Pánev 24 cm, optimalizováno pro plynovou desku

SAP no: 1015334 | 24 cm, Ks v balení: 6



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro plynové sporáky. Tlusté dno je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání na plynových sporácích. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve na plynu.



Pánev 26 cm, optimalizováno pro plynovou desku

SAP no: 1015330 | 26 cm, Ks v balení: 6



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro plynové sporáky. Tlusté dno je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání na plynových sporácích. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve na plynu.



Pánev 28 cm, optimalizováno pro plynovou desku

SAP no: 1015317 | 28 cm, Ks v balení: 6



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro plynové sporáky. Tlusté dno je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání na plynových sporácích. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve na plynu.



Pánev hluboká 26 cm, optimalizováno pro plynovou desku

SAP no: 1015322 | 26 cm, Ks v balení: 4



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro plynové sporáky. Tlusté dno je optimalizované pro rovnoměrné ohřívání na plynových sporácích. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Držadlo z nerez oceli je bezpečné při ohřívání pánve na plynu.



Pánev 24 cm, optimalizováno pro tradiční vaření

SAP no: 1015335 | 24 cm, Ks v balení: 6



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro tradiční sporáky. Tloušťka pánve je optimalizovaná pro rychlejší ohřev. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



Pánev 26 cm, optimalizováno pro tradiční vaření

SAP no: 1015331 | 26 cm, Ks v balení: 6



Fiskars vyvinul skvělou pánev pro tradiční sporáky. Tloušťka pánve je optimalizovaná pro rychlejší ohřev. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



Pánev 28 cm, optimalizováno pro tradiční vaření

SAP no: 1015318 | 28 cm, Ks v balení: 6

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro tradiční sporáky. Tloušťka pánve je optimalizovaná pro rychlejší ohřev. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



6 424002 001232



Pánev hluboká 26 cm, optimalizováno pro tradiční vaření

SAP no: 1015323 | 26 cm, Ks v balení: 4

Fiskars vyvinul skvělou pánev pro tradiční sporáky. Tloušťka pánve je optimalizovaná pro rychlejší ohřev. Velmi odolná vnitřní nepřilnavá vrstva Hardtec zabraňuje připékání a dobře se na ní smaží. Bakelitové držadlo je bezpečné a při ohřívání zůstává studené.



6 424002 001195



Hrnc s pokličkou 1,5 l, nerez ocel.

SAP no: 1015316 | 1,5 L, Ks v balení: 6

Hrnc Fiskars pro všechny druhy vaření. Poklička je přizpůsobená pro snadné vylévání, není nutné používat cedník. Dno hrnce je optimalizované pro rychlejší ohřívání. Hrnc je z odolné 18/10 nerezové oceli a má bezpečná bakelitová držadla, která se dobře drží.



6 424002 001218



Hrnc s pokličkou 3 l, nerez ocel.

SAP no: 1015341 | 3,0 L, Ks v balení: 4

Hrnc Fiskars pro všechny druhy vaření. Poklička je přizpůsobená pro snadné vylévání, není nutné používat cedník. Dno hrnce je optimalizované pro rychlejší ohřívání. Hrnc je z odolné 18/10 nerezové oceli a má bezpečná bakelitová držadla, která se dobře drží.



6 424002 001355



Hrnc s pokličkou 5 l, nerez ocel.

SAP no: 1015340 | 5,0 L, Ks v balení: 4

Hrnc Fiskars pro všechny druhy vaření. Poklička je přizpůsobená pro snadné vylévání, není nutné používat cedník. Dno hrnce je optimalizované pro rychlejší ohřívání. Hrnc je z odolné 18/10 nerezové oceli a má bezpečná bakelitová držadla, která se dobře drží.



6 424002 001348



Hrnc s pokličkou 7 l, nerez ocel.

SAP no: 1015339 | 7,0 L, Ks v balení: 2

Hrnc Fiskars pro všechny druhy vaření. Poklička je přizpůsobená pro snadné vylévání, není nutné používat cedník. Dno hrnce je optimalizované pro rychlejší ohřívání. Hrnc je z odolné 18/10 nerezové oceli a má bezpečná bakelitová držadla, která se dobře drží.



6 424002 001331



Nože jídelní, matný lesk

SAP no: 1002952 | 4 pcs, 296 g, Ks v balení: 6



Vidličky jídelní, matný lesk

SAP no: 1002953 | 4 pcs, 160 g, Ks v balení: 6



Lžíce jídelní, matný lesk

SAP no: 1002954 | 4 pcs, 208 g, Ks v balení: 6



Lžičky, matný lesk

SAP no: 1002955 | 4 pcs, 80 g, Ks v balení: 6



Dortová lopatka, matný lesk

SAP no: 1002956 | 1 pcs, 96 g, Ks v balení: 6



Salátová souprava, matný lesk

SAP no: 1002960 | 2 pcs, 134 g, Ks v balení: 6



Salátová lžíce a vidlice



Salátová souprava, zrcadlový lesk

SAP no: 1002948 | 2 pcs, 134 g, Ks v balení: 6



Salátová lžíce a vidlice



Servírovací souprava, matný lesk

SAP no: 1002959 | 2 pcs, 132 g, Ks v balení: 6

Servírovací souprava s lžící a naběračkou



5 702268 562201



Souprava příborů 16 ks, matný lesk

SAP no: 1002958 | 16 pcs, 1200 g, Ks v balení: 6

Dárkové balení obsahující příbory pro čtyři osoby.



5 702268 562164



Souprava příborů 24 ks, matný lesk

SAP no: 1002961 | 24 pcs, 1600 g, Ks v balení: 6

Dárkové balení obsahující příbory pro šest osob.



5 702268 562249



Souprava příborů 24 ks, zrcadlový lesk

SAP no: 1002949 | 24 pcs, 1600 g, Ks v balení: 6

Dárkové balení obsahující příbory pro šest osob.



5 702268 561242



Řada **KitchenSmart** se skládá z nožů, nůžek, kuchyňského náčiní, nádobí a příborů. Každá položka je navržena tak, aby byla praktická a zároveň cenově dostupná. Tato řada je ideální pro každého, kdo touží vybavit svou kuchyň všemi základními potřebami, které v ní nesmí chybět.



Nůž okrajovací

SAP no: 1002840 | 7 cm, 31 g, Ks v balení: 5



Šikovný malý lehký nůž s rovnou čepelí a ostrou špičkou, ideální pro okrajování ovoce a zeleniny. Je vhodný i pro vykrajování skvrn a kazů na potravinách.



Nůž loupací

SAP no: 1002842 | 11 cm, 35 g, Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž k loupání a krájení zeleniny a ovoce.



Nůž snídaňový

SAP no: 1002843 | 12 cm, 37 g, Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž se zoubkovanou čepelí. Vynikající pro krájení potravin s kůrkou či slupkou např. pečiva nebo rajčat. Je vhodný i jako jídelní nůž.



Nůž na chléb a pečivo

SAP no: 1002844 | 23 cm, 104 g, Ks v balení: 5



Dlouhý silný nůž s vlnitou čepelí ke krájení pečiva. Snadno prořízne tvrdou kůrku chleba.



Nůž kuchyňský, 21 cm

SAP no: 1002851 | 21 cm, 99 g, Ks v balení: 5



Univerzální nůž pro různé použití.



Nůž kuchařský

SAP no: 1002845 | 21 cm, 111 g, Ks v balení: 5



Velký nůž s vysokou silnou čepelí. Všestranný pro krájení masa, zeleniny a sekání bylinek.



Nůž filetovací s pružnou čepelí, 18 cm

SAP no: 1002852 | 18 cm, 71 g, Ks v balení: 5



Pružná čepel je určena k filetování ryb.



Ocílka

SAP no: 1002846 | 20 cm, 180 g, Ks v balení: 5



K ostření nožů.



Škrabka

SAP no: 1002841 | 6 cm, 27 g, Ks v balení: 5



Ke škrábání brambor a mrkve.



Otočná škrabka

SAP no: 1002855 | 6 cm, 26 g, Ks v balení: 5



S otočnou čepelí ke snadnému škrábání brambor a zeleniny.



Plátkovač na sýr

SAP no: 1002859 | 21 cm, 50 g, Ks v balení: 5



Úhel čepelí z nerez oceli zajišťuje, že se sýr při krájení neláme.



Plátkovač na měkký sýr

SAP no: 1002860 | 17 cm, 40 g, Ks v balení: 5



„Poloviční“ čepel zajišťuje, že se sýr při krájení nelepí.



Nůž na sýry

SAP no: 1002861 | 24 cm, 50 g, Ks v balení: 5



Pro krájení sýra. Otvory zajišťují, že se sýr při krájení nelepí.



Vývrtka s křídélky

SAP no: 1002856 | 16 cm, 156 g, Ks v balení: 5



Vývrtka s křídélky ke snadnému otevírání lahví vína.



Palička na maso

SAP no: 1002892 | 27,5 cm, 292 g, Ks v balení: 5



Speciální palička k naklepání masa.



Nůž na houby se štětečkem

SAP no: 1002864 | 21 cm, 42 g, Ks v balení: 5



Nůž na houby se štětečkem z polypropylenu.



Lis na česnek

SAP no: 1002878 | 20 cm, 176 g, Ks v balení: 5



Lis na česnek se dvěma praktickými držadly. Vyjímatelná pracovní část z korozivzdorné oceli, která se snadno čistí.



Louskáček na ořechy, slitina zinku

SAP no: 1002880 | 17 cm, 200 g, Ks v balení: 5



Robustní louskáček na většinu druhů ořechů.



Škrabka na ryby

SAP no: 1002873 | 19 cm, 56 g, Ks v balení: 5



Vyrobena z nerez oceli. Ke škrábání ryb s většími šupinami.



Otvírák konzerv

SAP no: 1002874 | 15 cm, 40 g, Ks v balení: 5



Otvírák na konzervy

SAP no: 1002886 | 21 cm, 190 g, Ks v balení: 5



Masivní otvírák konzerv se dvěma držadly.



Kráječ pizzy

SAP no: 1002887 | 20 cm, 50 g, Ks v balení: 5



Kráječ pizzy s nylonovým kotoučkem.



Plátkovač vajíček

SAP no: 1002888 | 10 cm, 50 g, Ks v balení: 5



Pro snadné plátkování vajíček natvrdo.



Čajový infuzér

SAP no: 1002890 | 15 cm, 20 g, Ks v balení: 5



Čajový infuzér je zkonstruován jako kleště. Snadno se plní a použitý obsah se dá snadno vysypat.



Struhadlo čtyřhranné

SAP no: 1002895 | 23 cm, 244 g, Ks v balení: 5



Klasické čtyřhranné struhadlo se všemi základními funkcemi a pevným držadlem.



Naběračka na zmrzlinu

SAP no: 1002889 | 23 cm, 60 g, Ks v balení: 5



Nerez naběračka na zmrzlinu s pevným držadlem. Vhodná i k dlabání melounu.



Nůžky kuchařské

SAP no: 1002914 | 23 cm, 152 g, Ks v balení: 10



Silné nůžky na porcování drůbeže i zvěřiny. Tenké zahnuté čepele usnadňují práci. Pohodlná držadla pro praváky i leváky. Spodní s okem, které zamezí sklouznutí ruky. Zámek je konstruován pro bezpečné přenášení.



Nůžky kuchyňské

SAP no: 1002915 | 20 cm, 112 g, Ks v balení: 10



Silné ostré čepele se zoubkováním, které usnadňuje stříhání. Otvírák na PET lahve



Souprava příborů, 16 ks

SAP no: 1002838 | 16 pcs, 1200 g, Ks v balení: 6

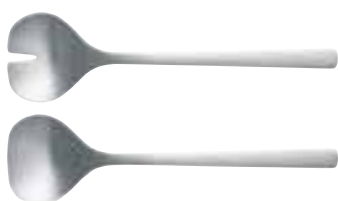
Dárkové balení obsahující příbory pro čtyři osoby.



Souprava příborů, 24 ks

SAP no: 1002839 | 24 pcs, 1600 g, Ks v balení: 6

Dárkové balení obsahující příbory pro šest osob.



Salátová souprava

SAP no: 1002837 | 2 pcs, 136 g, Ks v balení: 6



Rendlík s pokličkou

SAP no: 1004917 | 1,5 l, 800 g, Ks v balení: 6



Hrnec s pokličkou

SAP no: 1004918 | 2 l, 960 g, Ks v balení: 6



Hrnec s pokličkou

SAP no: 1004919 | 3 l, 1160 g, Ks v balení: 6



Hrnec s pokličkou

SAP no: 1004920 | 5,0 l, 1590 g, Ks v balení: 4





Hrnec s pokličkou

SAP no: 1004921 | 7 l, 1710 g, Ks v balení: 4



Pánev

SAP no: 1004922 | 24 cm, 1015 g, Ks v balení: 6



Pánev

SAP no: 1002836 | 28 cm, 1175 g, Ks v balení: 4



Pánev, hliník

SAP no: 1004913 | 26 cm, 830 g, Ks v balení: 4



Pánev, hliník

SAP no: 1004914 | 28 cm, 980 g, Ks v balení: 4



Pánev, hliník

SAP no: 1004915 | 32 cm, 1345 g, Ks v balení: 4





Fiskars **Classic**, nůžky s oranžovou rukojetí, jsou ikonami designu populárními již více než čtyři desetiletí. Tato řada se skládá ze širokého sortimentu nůžek s ostřím vyrobeným z nerezové oceli vysoké kvality.



Nůžky univerzální

SAP no: 1000815 | 21 cm, 84 g, Ks v balení: 5



Ideální na všechny druhy stříhání doma, ve škole i v kanceláři. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Nůžky univerzální pro leváky

SAP no: 1000814 | 21 cm, 86 g, Ks v balení: 5



Držadla i čepel jsou speciálně vytvořeny pro leváky. Ideální pro všechny každodenní úkoly v domácnosti, ve škole i v kanceláři. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Nůžky kuchyňské

SAP no: 1000819 | 18 cm, 74 g, Ks v balení: 5



Na stříhání masa i zeleniny. K otevírání balíčků v kuchyni. Zoubkované čepel nedovolí materiálu vyklouznout.



Nůžky kancelářské

SAP no: 1000816 | 17 cm, 45 g, Ks v balení: 10



Lehké kompaktní nůžky s dlouhými čepelimi na stříhání papíru.



Nůžky skládací

SAP no: 1005134 | 11 cm, 16 g, Ks v balení: 10



Velmi lehké a kompaktní nůžky s dlouhými čepelimi pro stříhání papíru. Jsou vhodné pro praváky i leváky. Jsou vždy po ruce jako přívěšek, v balení první pomoci, v kabelce a na cestách.

Kultovní provedení Classic
s vynikající kvalitou
a výkonem.

Od roku 1967.





Nože Fiskars **Edge** se vyznačují elegantním, moderním designem a inovativními prvky. Jejich speciální povrchová úprava propůjčuje nožům atraktivní černý vzhled a zároveň umožňuje snadnou údržbu.



Nůž okrajovací

SAP no: 1003091 | 8 cm, 43 g, Ks v balení: 5



Šikovní malý lehký nůž s rovnou čepelí a ostrou špičkou, ideální pro okrajování ovoce a zeleniny. Je vhodný i pro vykrajování skvrn a kazů na potravinách.



Nůž snídaňový

SAP no: 1003092 | 13 cm, 51 g, Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž se zoubkovanou čepelí. Vynikající pro krájení potravin s kůrkou či slupkou např. pečiva nebo rajčat. Je vhodný i jako jídelní nůž.



Nůž na chléb

SAP no: 1003093 | 23 cm, 114 g, Ks v balení: 5



Dlouhý silný nůž s vlnitou čepelí ke krájení pečiva. Snadno prořízne tvrdou kůrku chleba.



Nůž kuchařský malý

SAP no: 1003095 | 15 cm, 106 g, Ks v balení: 5



Masivní nůž s vysokou silnou čepelí. Vhodný ke krájení potravin střední velikosti.



Nůž kuchařský velký

SAP no: 1003094 | 19 cm, 124 g, Ks v balení: 5



Velký nůž s vysokou silnou čepelí. Všestranný pro krájení masa, zeleniny a sekání bylinek.



Nůž Deba

SAP no: 1003096 | 12 cm, 54 g, Ks v balení: 5



Nůž japonského typu pro krájení potravin střední velikosti.



Nůž Santoku

SAP no: 1003097 | 17 cm, 123 g, Ks v balení: 5



Nůž japonského typu se širokou čepelí vhodný pro přípravu masa, ryb a zeleniny.



Ostříč na nože Roll-Sharp™

SAP no: 1003098 | 16,5 cm, 87 g, Ks v balení: 4



Ostříč na nože pro leváky i praváky s keramickými ostřicími kotoučky, který se snadno používá a na stole neklouže. Udrží optimální úhel ostří po celé délce čepelí a nůž pak po dlouhou dobu pěkně řeže. Snadno se čistí. Je také vhodný pro ostření tlustých čepelí jako mají velké kuchyňské nože a sekáčky.



Blok na nože s 5 noži

SAP no: 1003099 | Ks v balení: 6



“Blok na nože, který lze mít namontovaný na zdi, uložený v zásuvce nebo na pracovní desce. Součástí balení je nůž okrajovací, nůž snídaňový, nůž na chléb, nůž kuchařský velký a nůž Santoku.



Nože Fiskars **Solid** jsou perfektní volbou pro kuchaře, kteří rozeznají kvalitu. Díky protiskluzovým rukojetím je práce s těmito noži mimořádně pohodlná.

Stylová řada příborů **Solid** je ideální pro každodenní stolování, ale zároveň je vhodná i pro slavnostně prostřený stůl.



Nůž okrajovací

SAP no: 1002971 | 7 cm, 60 g, Ks v balení: 5



Šikovní malý lehký nůž s rovnou čepelí a ostrou špičkou, ideální pro okrajování ovoce a zeleniny. Je vhodný i pro vykrajování skvrn a kazů na potravinách.



Nůž loupací

SAP no: 1002972 | 11 cm, 63 g, Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž k loupání a krájení zeleniny a ovoce.



Nůž snídaňový

SAP no: 1002973 | 12 cm, 63 g, Ks v balení: 5



Střední univerzální nůž se zoubkovanou čepelí. Vynikající pro krájení potravin s kůrkou či slupkou např. pečiva nebo rajčat. Je vhodný i jako jídelní nůž.



Nůž Santoku

SAP no: 1002980 | 16 cm, 248 g, Ks v balení: 5



Nůž japonského typu se širokou čepelí, na který se díky speciálnímu výbrusu na bocích čepele nelepí potraviny. Vhodný k přípravě masa, ryb a zeleniny.



Nůž kuchařský

SAP no: 1002977 | 17 cm, 204 g, Ks v balení: 5



Masivní nůž s vysokou silnou čepelí. Vhodný ke krájení potravin střední velikosti.



Nůž kuchařský

SAP no: 1002976 | 21 cm, 224 g, Ks v balení: 5



Velký nůž s vysokou silnou čepelí. Všestranný pro krájení masa, zeleniny a sekání bylinek.



Nůž filetovací

SAP no: 1002975 | 19 cm, 170 g, Ks v balení: 5



Pružná čepel je určena k filetování ryb.



Nůž na chléb a pečivo

SAP no: 1002974 | 21 cm, 228 g, Ks v balení: 5



Dlouhý silný nůž s vlnitou čepelí ke krájení pečiva. Snadno prořízne tvrdou kůrku chleba.



Nůž porcovací

SAP no: 1002979 | 23 cm, 230 g, Ks v balení: 5



Porcovací nůž na všechny druhy masa.



Vidlice porcovací

SAP no: 1002978 | 28 cm, 185 g, Ks v balení: 5



Pomáhá při porcování pečeného masa.



Ostříč na nože Roll-Sharp

SAP no: 1003078 | 64 g, Ks v balení: 6



Ostříč na nože pro leváky i praváky s keramickými ostřicími kotoučky, který se snadno používá a na stole neklouže. Udrží optimální úhel ostří po celé délce čepelí a nůž pak po dlouhou dobu pěkně řeže. Snadno se čistí. Může se mýt v myčce na nádobí.



Magnetická lišta

SAP no: 1003089 | 39 cm, 368 g, Ks v balení: 4



Silný magnet pro bezpečné zavěšení nožů na stěně všude tam, kde se v kuchyni používají.



Pro Gusto souprava příborů 16 ks

SAP no: 1008834 | 16 pcs, 1150 g, Ks v balení: 6



Dárkové balení obsahující příbory pro čtyři osoby.



Pro Gusto souprava příborů 24 ks

SAP no: 1008835 | 24 pcs, 1650 g, Ks v balení: 4



Dárkové balení obsahující příbory pro šest osob.



Pro Gusto sada pro servírování salátu

SAP no: 1008836 | 2 pcs, 400 g, Ks v balení: 4



Salátová lžíce a vidlička.





Nůžky a kuchyňské náčiní **Inspiration** jsou výrobky vysoké kvality v příjemných barvách a vzorech. Rukojeti jsou vyráběny novou inovativní metodou, jež činí jejich dekor velmi odolným proti opotřebování.



Nůžky univerzální, Gloria

SAP no: 1000826 | 21 cm, 84 g, Ks v balení: 5



Ideální na všechny druhy stříhání doma, ve škole nebo v kanceláři. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Nůžky kancelářské, Gloria

SAP no: 1000832 | 17 cm, 40 g, Ks v balení: 10



Lehké kompaktní nůžky s dlouhými čepelimi na stříhání papíru. Možnost nastavit přítlak čepelí.



Plátkovač na sýr, kokos

SAP no: 1004831 | 22,5 cm, 50 g, Ks v balení: 6



Úhel čepel z nerez oceli zajišťuje, že se sýr při krájení neláme.



Plátkovač na měkký sýr, kokos

SAP no: 1004834 | 17 cm, 38 g, Ks v balení: 6



„Poloviční“ čepel zajišťuje, že se sýr při krájení nelepí. Měkké pohodlné držadlo.”



Škrabka, kokos

SAP no: 1004827 | 17 cm, 22 g, Ks v balení: 5



Na škrábání brambor, mrkve atd.



Plátkovač na sýr, aqua

SAP no: 1002213 | 22,5 cm, 50 g, Ks v balení: 6



Úhel čepele z nerez oceli zajišťuje, že se sýr při krájení neláme.



Plátkovač na měkký sýr, aqua

SAP no: 1002215 | 17 cm, 38 g, Ks v balení: 6



„Poloviční“ čepel zajišťuje, že se sýr při krájení nelepi.



Škrabka, aqua

SAP no: 1004828 | 17 cm, 22 g, Ks v balení: 5



Na škrábání brambor, mrkve atd.



Plátkovač na sýr, lékořice

SAP no: 1002832 | 22,5 cm, 50 g, Ks v balení: 6



Úhel čepele z nerez oceli zajišťuje, že se sýr při krájení neláme.



Plátkovač na měkký sýr, lékořice

SAP no: 1002833 | 17 cm, 38 g, Ks v balení: 6



„Poloviční“ čepel zajišťuje, že se sýr při krájení nelepi.



Škrabka, lékořice

SAP no: 1004905 | 17 cm, 22 g, Ks v balení: 5



Na škrábání brambor, mrkve atd.



Universální a víceúčelové nůžky Fiskars **Universal & Multi-purpose** jsou výrobky vysoké kvality, určené pro rozličné práce zahrnující stříhání, jež se vyskytují v každé domácnosti. Univerzální nůžky mají ergonomicky tvarované rukojeti, které činí stříhání snadným a plynulým. Víceúčelové nůžky Cuts+More slouží k mnoha úkonům v domácnosti a na zahradě.



Nůžky univerzální

SAP no: 1002703 | 21 cm, 64 g, Ks v balení: 10



5 702267 193536



Nůžky kancelářské

SAP no: 1002704 | 18 cm, 40 g, Ks v balení: 10



5 702267 193598



Nůžky víceúčelové

SAP no: 1000809 | 23 cm, 134 g, Ks v balení: 3



6 411507 156925

Špičkové víceúčelové nůžky.

Poznámky



Nože

Všechny nože Fiskars mají tvrdost mezi HRC 52 a HRC 56. To umožňuje jejich opětovné broušení a činí je tak ideálními pro každodenní použití v domácnosti. Čepel je vyráběna z nerezové oceli, což zaručuje dlouhou životnost. Rukojeti nožů Fiskars jsou vstříkovány do forem přímo na čepelích. Takto je vytvořeno spojení, které zabraňuje usazování bakterií v místě spoje. Materiál a spoj našich rukojetí umožňují bezpečné krájení i pokud je rukojeť vlhká či mastná. Mnohé z nožů Fiskars mají velkou zárazku na prsty, která minimalizuje nebezpečí, že prsty sklouznou na čepel.

Údržba

Čím lépe se budete o nože Fiskars starat, tím delší budou intervaly mezi nezbytným nabroušením. Nicméně je naprosto normální, že k udržení dokonalého ostří je nůž potřeba občas nabrousit. Nůž zůstane ostrý po delší dobu, pokud s ním budete krájet na vhodném povrchu, jako je prkénko ze dřeva nebo z plastu. Nůž byste neměli nikdy používat přímo na tvrdém povrchu, protože tím se tupí jeho ostří.

Profesionální kuchaři používají ocílku pokaždé, když nůž používají, aby se ujistili, že je ostrý a připravený k práci. V běžných domácnostech není nutné nože brousit tak často. Postačí, když je budete brousit v pravidelných intervalech a nebo prostě v případě potřeby. Nože Fiskars mají tvrdost mezi HRC 52 a HRC 56, což je činí ideálními pro každodenní použití v domácnosti. Čím tvrdší je čepel nože, tím déle zůstává ostrá. Ovšem vyšší tvrdost způsobuje, že je obtížnější nůž opětovně nabrousit. Na druhou stranu, čím měkkčí čepel, tím snáze se brousí, ale zároveň se rychleji otupí a je třeba brousit ji častěji, i když je tento proces přiměřeně snazší. Díky své kvalitě zůstávají nože Fiskars ostré pozoruhodně dlouhou dobu po přebroušení. Broušení je

jednodušší s použitím brousku Fiskars Roll-Sharp™ nebo ocílky Fiskars. Použití ocílky vyžaduje určitou zručnost. Nože Fiskars mají celkový úhel ostří 30 stupňů, což znamená, že nůž by měl být veden směrem dolů po ocílce v úhlu 15 stupňů z každé strany. Používejte dlouhé rovnoměrné tahy. Pokud použijete brousek Fiskars Roll-Sharp™, broušení bude rychlejší a jednodušší. Umístěte brousek Roll-Sharp™ na rovný povrch a čepel nože protáhněte brouskem tam a zpět 15 až 20-krát. Tím bude zajištěno broušení ve správném úhlu. Je důležité, abyste nožem pohybovali jak dopředu, tak dozadu. Tím zajistíte, že nůž bude nabroušen po obou stranách. Nehleďte na to, jaké metodě dáváte při broušení nožů Fiskars přednost, jakmile broušení dokončíte, opláchněte nůž horkou vodou a ihned jej vysušte.

Čištění

Všechny nože Fiskars lze mýt v myčce na nádobí. Pro zachování vyšší trvanlivosti ostří však doporučujeme ruční mytí. Po ručním mytí je třeba nože ihned opláchnout a osušit. Nenechávejte nože Fiskars odmočit, ani na nich nenechávejte zaschnout zbytky jídla, protože kyseliny v nich obsažené mohou při dlouhodobém působení nůž poškodit. Pokud myjete nože Fiskars v myčce na nádobí, přesvědčte se, že nepřijdou do kontaktu s dalším kuchyňským náčiním, nádobím a příbory, protože to by poškodilo jejich ostří.

Ve všech myčkách se občas objevuje malé množství rzi, která se může rozptýlit, zatímco je myčka v provozu. Tyto rezavé skvrny mohou pocházet přímo z myčky, nebo z mytého nádobí. Mohou rovněž pocházet z předchozích mycích cyklů. Pokud dáváte přednost mytí nožů Fiskars v myčce na nádobí, otevřete po skončení cyklu dvířka, aby mohla zevnitř unikát pára. Poté, co je mycí cyklus dokončen, vysušte nože utěrkou. Pokud se na vašich nožích objeví rezavé skvrny, můžete je odstranit pomocí běžných čistících prostředků na ocel.

Skládování

Většina nožů se rychle otupí, pokud je budete ukládat přímo do zásuvky, protože ostří se neustálým pohybem a kontaktem s ostatním náčiním poškodí. Aby nože Fiskars zůstaly ostré, ukládejte je do bloku na nože nebo na magnetickou lištu.



Nůžky

Rukojeti všech nůžek Fiskars jsou vstřikovány do formy přímo na čepelích. Díky tomu jsou maximálně hygienické, protože zde nejsou žádné mezery a praskliny, v nichž by se mohly hromadit bakterie. Naše rukojeti jsou vyrobeny z nárazuvzdorného plastu.

Čepele jsou vyrobeny z kalené švédské oceli Sandvik s tvrdostí HRC 55 a HRC 57, neobsahují nikl a jsou precizně nabroušené. Napětí mezi čepelími lze snadno upravovat.

Údržba

Většina rukojetí nůžek Fiskars Classic je vyrobena z polybutylentereftalátu (PBT), umělé hmoty, která může být účinně sterilizována buď pomocí gama paprsků nebo v autoklávu. Pokud používáte autokláv, teplota by neměla přesahovat 137°C. Doporučujeme čepel pravidelně ostřit brouskem na nůžky Fiskars Clip-Sharp™. Fiskars nůžky lze mýt v myčce.

Skladování

Některé z nůžek Fiskars jsou prodávány se skladovacím krytem, který zabraňuje poranění prstů a rukou o špičky nůžek, když jsou nůžky volně položené nebo jsou uloženy v zásuvce. Kryt zároveň chrání nůžky proti poškození a udržuje je ostré.



Příbory

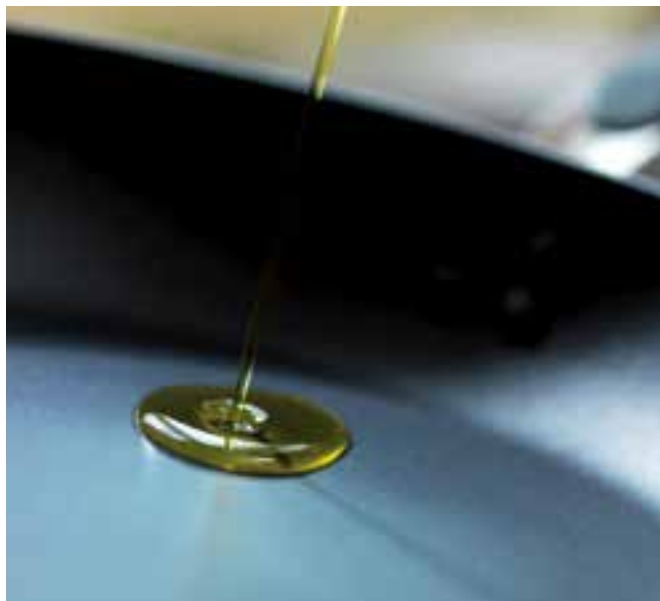
Všechny příbory Fiskars jsou vyrobeny z nerezové oceli. Navzdory svému jménu neexistuje nerezová ocel, která by byla absolutně odolná vůči všem vnějším vlivům. Nerezová ocel je název pro ocel, která je odolná proti rzi a u které mohou být jakékoliv malé částičky rzi odstraněny běžným čistícím prostředkem na ocel.

Čištění

Před prvním použitím příbory vždy umyjte. Abyste udrželi dobrý vzhled příborů Fiskars co nejdéle, doporučujeme je alespoň jednou ročně přelestit běžným čistícím prostředkem na ocel.

Pro zachování dobrého stavu příborů Fiskars doporučujeme ruční mytí. Po umytí příbory pečlivě osušte. Pokud myjete příbory v myčce, je třeba je předem opláchnout. Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka, aby mohla unikát pára. K dosažení co nejlepšího vzhledu je vhodné příbory osušit utěrkou ihned po ukončení mycího cyklu.

Ve všech myčkách se občas objevuje malé množství rzi, která se může rozptýlit, zatímco je myčka v provozu. Tyto rezavé skvrny mohou pocházet přímo z myčky, nebo z mytého nádobí. Mohou rovněž pocházet z předchozích mycích cyklů. Pokud dáváte přednost mytí nožů Fiskars v myčce na nádobí, otevřete po skončení cyklu dvířka, aby mohla zevnitř unikát pára. Poté, co je mycí cyklus dokončen, vysušte příbory utěrkou. Pokud se na vašich přístrojích objeví rezavé skvrny, můžete je odstranit pomocí běžných čistících prostředků na ocel.



Nádobí

Společnost Fiskars používá odolné materiály vysoké kvality a rovněž investuje do výzkumu a vývoje, aby mohla vytvářet to nejlepší nádobí pro každodenní použití.

Hliník a nerezová ocel na nejlepší hrnce a pánve

Hliník je díky své úžasné tepelné vodivosti zdaleka ten nejlepší základní materiál pro jádro pánve s povrchovou úpravou. Upravované jídlo je zahříváno nejen dnem, ale i stranami pánve. Hliníkové pánve se snadno používají, protože hliník je lehký kov. Je to rovněž měkký materiál, což nám umožňuje potáhnout celý povrch pánve a zajistit tak mnohem větší odolnost. Nerezová ocel je extrémně odolná a snadná na údržbu a čištění. Nerezová ocel odolává velmi vysokým teplotám a žíravým látkám, jako jsou kyseliny. Pouze vysoké koncentrace roztoků kuchyňské soli a extrémně silné kyseliny mohou poškodit povrch z nerezové oceli. Výrobky s bakelitovými úchyty jsou bezpečné pro použití v troubě až do 150 °C a výrobky s úchyty z nerezové oceli do až do 250°C.

Povrchová úprava

Kvalita povrchové úpravy je zásadní, a proto společnost Fiskars neustále pracuje na tom, aby byly povrchové vrstvy co nejodolnější a zároveň zlepšuje jejich nepřilnavé vlastnosti. Fiskars PTFE povrchová vrstva má vynikající nepřilnavé vlastnosti. Mezi výhodami tohoto povrchu je odolnost a účinná ochrana proti korozi. Z důvodů prodloužení životnosti používejte umělohmotné nebo dřevěné kuchyňské náčiní. Povrchová vrstva Fiskars neobsahuje kyselinu perfluoroktanovou (PFOA).

Všechny výrobky Fiskars Kitchen products jsou schváleny pro přímý kontakt s potravinami.

Použití a údržba

Předtím, než začnete vařit, nalijte do pánve trochu oleje nebo několik lžic vody. Nezaehřívajte prázdnou pánev. Jakmile olej ztmavne, nebo se voda vypaří, pánev je dostatečně zahřátá pro smažení. Smažte na mírném plameni. Teploty nad 250 °C mohou poškodit povrchovou úpravu pánve. Nepřidávejte sůl, dokud se voda nezačne vařit a neskladujte potraviny v pánvích s povrchovou vrstvou. Horké nádobí nevkládějte do studené vody, teplotní šok může způsobit deformaci dna pánve.

Čištění

Před prvním použitím nádobí umyjte a čistěte ihned po každém použití. Výrobky z nerezové oceli lze mýt v myčce. Ruční mytí potaženého hliníkového a ocelového nádobí prodlužuje jeho životnost.

Poznámky

[illegible]

Nůžky

Produktové jméno	Mytí v ruce doporučeno	Mytí v myčce možné	Materiál	Tvrdost	Softgrip™	Poznámky
Classic	-	•	Švédská ocel Sandvik	HRC 57	-	*
FunctionalForm Kitchen	-	•	Švédská ocel Sandvik	HRC 57	•	
Essential	-	•	Švédská ocel Sandvik	HRC 57	-	
Inspiration	-	•	Švédská ocel Sandvik	HRC 57	-	Vzory Gloria podle Christian Aminoff / Provoke
Cuts+More	•	-	Nerezová ocel	HRC 55	-	Čepele s titanovým povrchem
SmartCut	•	-	Nerezová ocel	HRC 55	-	
KitchenSmart	-	•	Nerezová ocel	HRC 55	-	
* Rukojeti vyrobeny z nárazuvzdorného plastu PBT, PP nebo ABS. Klasické nůžky s oranžovými rukojetmi (s výjimkou výrobků č. 859445, 859487, 999361, 999261, 999262, 999263 a 999264) lze sterilizovat v autoklávu při teplotách až 137°C Přítlak čepelí většiny typů nůžek lze snadno nastavit pomocí šroubku.						

Nože

Produktové jméno	Designér	Mytí v ruce doporučeno	Mytí v myčce možné	Materiál	Tvrdost	Softouch™
Functional Form	Fiskars	•	•	Japonská nerezová ocel	HRC 52	•
KitchenSmart	Tobias Wandrup	•	•	Nerezová ocel	HRC 53	-
Edge	Fiskars	•	•	Japonská nerezová ocel	HRC 53	-
Solid	Tobias Wandrup	•	•	Německá nerezová ocel	HRC 55	-•

Náčíní

Produktové jméno	Designér	Mytí v ruce doporučeno	Mytí v myčce možné	Materiál
Functional Form	Jakob Heiberg, Tobias Wandrup, Tobias Jacobsen, Henriette Willerup, Bjarne Bo a Jens Ulfeldt	-	•	Je vyrobena z nylonu vyztuženého 50% sklenými vlákny *, **
Inspiration	Fiskars	-	•	
KitchenSmart	Fiskars	-	•	
* Zahnuje většinu výrobků v řadě ** Použity silikon odolává teplotám až 180 °C *** Většina výrobků z této skupiny odolává teplotám až do 220 °C				

Přístroje

Produktové jméno	Designér	Mytí v ruce doporučeno	Mytí v myčce možné	Materiál
Functional Form	Tobias Jacobsen	-	•	Japonská nerezová ocel
KitchenSmart	Designit	-	•	Nerezová ocel
Solid	Magnus Lundström	-	•	Nerezová ocel

Nádoby

Produktové jméno	Designér	Mytí v myčce možné	Materiál	Povrch	Teplota trouby	Optimalizováno pro	All hobs
Functional Form pánve optimalizované pro použití na sklokeramických varných deskách	Aivan	•	Hliník	Hardtec	max 150 °C	Sklokeramické varné desky	
Functional Form pánve optimalizované pro použití na indukčních varných deskách	Aivan	•	Nerezová ocel	Hardtec	max 150 °C	Indukční varné desky	
Functional Form pánve optimalizované pro použití na plynových varných deskách	Aivan	•	Hliník	Hardtec	max 150 °C	Plynové varné desky	
Functional Form pánve optimalizované pro použití na tradičních plotnách	Aivan	•	Nerezová ocel	Hardtec	max 150 °C	Tradiční plotny	
Functional Form nádoby	Aivan	•	Nerezová ocel		max 150 °C		•
KitchenSmart nádoby z nerezové oceli	Tobias Jacobsen	•	Matná nerezová ocel		max 200 °C		•
KitchenSmart pánve z nerezové oceli	Tobias Jacobsen	•	Matná nerezová ocel	Teflon® nepřilnavý	max 150 °C		•
KitchenSmart Hliníkové pánve	Tobias Wandrup		Hliník	Whitford Eclipse® nepřilnavý	max 150 °C	-	• (excl. induction)



Společnost Fiskars se podílí na vývoji nástrojů a nářadí od roku 1649. Naše nůžky nastříhaly miliony metrů látek. Naše sekery opracovaly miliony stromů. Naše nože ukrojily miliony krajíců chleba - to vše s mimořádným výsledkem.

Domácnost | Zahrada | Tvořivost | Šití | Škola & Kancelář | Krása