

FISKARS®



Catalogo Casa e Cucina

2016



Oltre 365 anni di storia sono la prova della nostra devozione alla qualità. I prodotti Fiskars sono perfettamente funzionali, unici e facili da usare, incredibilmente resistenti ed icone di design.

Catalogo Casa e Cucina



Indice

08 Fiskars in cucina

La gestione in cucina
Go Concept stagionali
Pentole ottimizzate
La comunicazione
Coltivare anche a casa

18 Functional Form

Coltelli
Forbici
Accessori
Pentole
Posate

48 Functional Form +

Coltelli

55 Classic

Forbici

62 Edge

Coltelli

66 KitchenSmart

Coltelli
Forbici
Accessori

74 Amplify

Forbici

78 Inspiration

Forbici

82 Recycled & Non-Stick

86 Forbici bambino

92 Il giardino a casa

Forbici
Vasi
KitchenGarden
Accessori

98 Cura e manutenzione

101 Informazioni tecniche

Nota bene!

Tutte le misure inserite in questo catalogo sono riferite alla confezione

**Goditi
le piccole
gioie
quotidiane.**







”La mia vita è molto frenetica, devo destreggiarmi tra lavoro, famiglia e hobby. Mi piace, comunque, sperimentare e provare a cucinare cose nuove per i miei familiari. Un pasto salutare serve per dimostrare che mi prendo cura di loro.”

Valeria, 39 anni,
due figli, impiegata.

I “Busy Homemaker”

Lo studio approfondito del mercato ci ha insegnato a conoscere i “busy homemaker”. Si tratta di persone che conducono una vita molto attiva, a cui piace cucinare cibi sani in famiglia ed apprezzano il design che combina estetica e funzionalità.



Come si gestisce la cucina?

Vogliamo sostenere i “Busy Homemaker” nelle loro cucine. Ogni giorno.

Perciò, progettiamo prodotti per l'intero processo di preparazione in cucina. Gli accessori Fiskars Kitchen sono facili da usare, pulire e riporre.

Questa è per noi la **perfetta gestione della cucina.**

I prodotti danno vita ad una collezione complementare di funzionalità e colore, che crea armonia in cucina. Vi presentiamo il mix perfetto.



Functional Form™

✓ Facile da usare ✓ Facile da pulire ✓ Facile da riporre

Razionalizza l'assortimento con

i "Go Concept" stagionali

La vita quotidiana del nostro consumatore target è influenzata dalle stagioni. Esse si riflettono nella routine, in cucina, nelle scelte alimentari e d'acquisto.

Fiskars ha studiato "Go Concept" stagionali per soddisfare le esigenze dei consumatori durante la preparazione delle pietanze in cucina. Ma anche per ispirarli all'acquisto dell'intera collezione degli accessori Fiskars, studiati ciascuno per un determinato utilizzo o occasione.



Primavera

Il proposito del nuovo anno
per una cucina sana
ed una vita attiva.

Estate

Il momento per rilassarsi e
godersi la vita con buon
cibo e drink in compagnia.

Autunno

Ritorno a scuola e al lavoro...
e alla routine quotidiana.
Una vita più disciplinata.

Fiskars - L'insalata. Il mix perfetto.

PROVA UNA **NOVITÀ**

Functional Form™
 ✓ Facile da usare ✓ Facile da pulire ✓ Facile da riporre

FISKARS®

Go Salad

Il mix perfetto per il cibo salutare, ideale in primavera.

Novità

Ingredienti per cucinare con facilità.
 Il mix perfetto.

Functional Form™
 ✓ Facile da usare ✓ Facile da pulire ✓ Facile da riporre

FISKARS®

Go Pasta

Il concetto ideale per l'estate: per la pasta perfetta, da condividere sulla tavola.

Fiskars. La colazione è ancora più gustosa

PROVA UNA **NOVITÀ**

Functional Form™
 ✓ Facile da usare ✓ Facile da pulire ✓ Facile da riporre

FISKARS®

Go Breakfast

Il mix perfetto dei prodotti per la colazione. Ideale per l'autunno.

Scegli la pentola perfetta per il tuo piano cottura.

Functional Form

Pentole ottimizzate

Scegliere una pentola diventa semplice. 4 diversi piani cottura esigono 4 padelle differenti. Fiskars ha creato la pentola perfetta per la cottura più efficiente su ciascun piano. Trovare la pentola ideale non è mai stato così semplice.

Concetto testato sui consumatori, risultato:

- ✓ Facile e immediato da comprendere
- ✓ Facile decidere
- ✓ Facile scegliere
- ✓ Facile acquistare





Amplia l'assortimento grazie a

esposizione e comunicazione

Il mix di prodotto sullo scaffale è determinato da:

- ✓ Rotazione del prodotto e fatturato per metro quadro
- ✓ Ruolo nell'assortimento
- ✓ Valore dell'innovazione

I nostri prodotti a scaffale coprono l'intero processo di preparazione in cucina:

- ✓ Scaffale suddiviso per concetti per una scelta più semplice
- ✓ Suddivisione per serie e fasce di prezzo

La propensione all'acquisto è spinta da:

- ✓ Prodotti facili da trovare
- ✓ Informazioni sul prodotto e scaffale che ispira



Tagliare è semplice

FISKARS®

Comunicazione a scaffale



1. Brand

Logo Fiskars in testata.

2. Scelta

Orientare il consumatore con la segnalazione della categoria.

3. Comunicazione di prodotto

Materiale didattico, con attivazione all'azione.

4. Ispirazione

Elevare il profilo della categoria e rendere accattivante il procedimento di preparazione alla cottura.

Coinvolgere il consumatore con nuove categorie di prodotto

Fiskars per coltivare anche a casa

Fiskars guida la moda del giardinaggio urbano con nuovi prodotti innovativi per far crescere al meglio i tuoi ingredienti anche in casa.

Godere di erbe aromatiche fresche tutto l'anno è ora molto semplice grazie al nuovo Fiskars KitchenGarden™ – una soluzione di design che sfrutta la potenza della luce LED per garantire non solo la freschezza, ma anche la crescita delle piante acquistate in un ambiente perfetto.





Functional Form

La serie Functional Form comprende un'ampia gamma di coltelli da cucina, forbici, accessori, pentole e posate di alta qualità. Insieme, formano una collezione armoniosa che migliora e semplifica la vita quotidiana perchè facile da usare, pulire e riporre.





Coltelli [p.20](#)

Accessori [p.31](#)

Accessori per il taglio [p.27](#)

Pentole [p.41](#)

Forbici [p.29](#)

Posate [p.46](#)

Functional Form - Coltelli

Verdura dritto					Codice	1014227	EAN 6 424001 026243				
Altezza:	319 mm	Lunghezza:	20 mm	Profondità:	66 mm	Peso:		57 g	M.I.:	5	Articolo



La lama dritta permette di pelare e tagliare con precisione piccoli ortaggi e frutta.

Verdura curvo					Codice	1014206	EAN 6 424001 026250				
Altezza:	319 mm	Lunghezza:	20 mm	Profondità:	66 mm	Peso:		54 g	M.I.:	5	Articolo



La lama curva permette di pelare e tagliare con precisione piccoli ortaggi e frutta.

Tavola Multiuso					Codice	1014208	EAN 6 424001 026267				
Altezza:	319 mm	Lunghezza:	20 mm	Profondità:	66 mm	Peso:		60 g	M.I.:	5	Articolo



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per tagliare verdure a buccia sottile, come pomodori e melanzane.

Spalmaburro					Codice	1014191	EAN 6 424001 026281				
Altezza:	319 mm	Lunghezza:	20 mm	Profondità:	81 mm	Peso:		59 g	M.I.:	5	Articolo



Per spalmare burro, marmellata, creme e salse dense.

Spelucchino					Codice	1014205	EAN 6 424001 026236				
Altezza:	319 mm	Lunghezza:	20 mm	Profondità:	66 mm	Peso:		57 g	M.I.:	5	Articolo



Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.

Cuoco piccolo 12 cmAltezza: **319 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **81 mm** Weight: **64 g** M.I.: **5**Codice **1014196**Articolo **F150102622**

EAN



6 424001 026229



Piccolo coltello a lama larga e robusta, ideale per qualsiasi taglio in cucina.

Cuoco medio 16 cmAltezza: **400 mm** Lunghezza: **30 mm** Profondità: **91 mm** Peso: **120 g** M.I.: **5**Codice **1014195**Articolo **F150102616**

EAN



6 424001 026168



Tradizionale coltello da cucina a lama larga per tritare verdure e affettare carni crude.

Cuoco grande 20 cmAltezza: **403 mm** Lunghezza: **30 mm** Profondità: **91 mm** Peso: **128 g** M.I.: **5**Codice **1014194**Articolo **F150102615**

EAN



6 424001 026151



Tradizionale coltello da cucina a lama larga per tritare verdure e affettare carni crude.

Cuoco grande 20 cm con guainaAltezza: **402 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **90 mm** Peso: **124 g** M.I.: **5**Codice **1014197**Articolo **F150102641**

EAN



6 424001 026410



La custodia protegge la lama del coltello tradizionale da cuoco a lama larga, anche durante il lavaggio in lavastoviglie.

SantokuAltezza: **403 mm** Lunghezza: **30 mm** Profondità: **91 mm** Peso: **134 g** M.I.: **5**Codice **1014179**Articolo **F150102618**

EAN



6 424001 026182



Coltello orientale da cuoco "Santoku" a lama larga per tritare carne, pesce, ortaggi e verdure.

Pane					Codice 1014210	EAN 6 424001 026144
Altezza: 448 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 79 mm	Peso: 141 g	M.I.: 5	Articolo F150102614	



Coltello a lama seghettata. Per tagliare pane, focacce, pizze e prodotti da forno.

Arrosto					Codice 1014193	EAN 6 424001 026205
Altezza: 448 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 79 mm	Peso: 127 g	M.I.: 5	Articolo F150102620	



Coltello arrosto, per tagliare ed affettare tutti i tipi di carni cotte.

Cucina					Codice 1014204	EAN 6 424001 026175
Altezza: 403 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 91 mm	Peso: 120 g	M.I.: 5	Articolo F150102617	



Coltello da cucina a lama stretta adatto per qualsiasi taglio in cucina.

Filetto					Codice 1014200	EAN 6 424001 026199
Altezza: 448 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 79 mm	Peso: 102 g	M.I.: 5	Articolo F150102619	



Lama sottile e molto flessibile, ottima per filettare.

Prosciutto e salmone					Codice 1014202	EAN 6 424001 026212
Altezza: 479 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 79 mm	Peso: 119 g	M.I.: 5	Articolo F150102621	



Lama lunga e flessibile, ideale per affettare prosciutto e salmone.

ForchettoneCodice **1014192**Altezza: **363 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **63 mm** Weight: **75 g** M.I.: **5**Articolo **F150102629**

EAN



Per girare e controllare le pietanze durante la cottura e il taglio.

AcciainoCodice **1014226**Altezza: **423 mm** Lunghezza: **40 mm** Profondità: **76 mm** Peso: **183 g** M.I.: **5**Articolo **F150102630**

EAN



Per affilare tutti i tipi di coltelli.

Set 3 pezzi Tavola neroCodice **1014279**Altezza: **332 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **126 mm** Peso: **254 g** M.I.: **5**Articolo **F173102658**

EAN



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per il taglio di verdure a buccia sottile.

Set 3 pezzi Spelucchino neroCodice **1014276**Altezza: **332 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **126 mm** Peso: **251 g** M.I.: **5**Articolo **F173102657**

EAN



Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.

Set 3 pezzi Bistecca neroCodice **1014280**Altezza: **332 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **126 mm** Peso: **251 g** M.I.: **5**Articolo **F173102659**

EAN



Coltello pratico e leggero a lama seghettata, ideale per tagliare la carne.

Set 3 pezzi Cucina nero					Codice 1014274	EAN 6 424001 026632
Altezza: 332 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 126 mm	Peso: 252 g	M.I.: 5	Articolo F173102663	



Il set perfetto dei coltelli da tenere in cucina o sulla tavola per qualsiasi esigenza di taglio.

Set 3 pezzi Tavola arancione					Codice 1014278	EAN 6 424001 026656
Altezza: 332 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 126 mm	Peso: 254 g	M.I.: 5	Articolo F173102665	



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per il taglio di verdure a buccia sottile.

Set 3 pezzi Spelucchino arancione					Codice 1014275	EAN 6 424001 026649
Altezza: 332 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 126 mm	Peso: 251 g	M.I.: 5	Articolo F173102664	



Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.

Set 3 pezzi Cucina arancione					Codice 1014272	EAN 6 424001 026700
Altezza: 332 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 126 mm	Peso: 252 g	M.I.: 5	Articolo F173102670	



Il set perfetto dei coltelli da tenere in cucina o sulla tavola per qualsiasi esigenza di taglio.

Set 3 pezzi Tavola bianco					Codice 1015988	EAN 6 424002 001621
Altezza: 331 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 126 mm	Peso: 177 g	M.I.: 5	Articolo F173200162	



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per il taglio di verdure a buccia sottile.

Verdura nero box 20 pezziCodice **1014270**

EAN

Altezza: **80 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **137 mm** Weight: **550 g** M.I.: **1/20**Articolo **F173102662**

Il coltello perfetto per pelare e tagliare con precisione piccoli ortaggi e frutta.
Codice singolo 1014270B - EAN Singolo 6424002001058

Spelucchino nero box 20 pezziCodice **1014256**

EAN

Altezza: **80 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **137 mm** Peso: **990 g** M.I.: **1/20**Articolo **F173102660**

Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.
Codice singolo 1014256B - EAN singolo 6424002001034

Tavola nero box 20 pezziCodice **1014257**

EAN

Altezza: **80 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **137 mm** Peso: **930 g** M.I.: **1/20**Articolo **F173102661**

La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per il taglio di verdure a buccia sottile.
Codice singolo 1014257B - EAN singolo 6424002001041

Verdura arancione box 20 pezziCodice **1014259**

EAN

Altezza: **80 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **137 mm** Peso: **550 g** M.I.: **1/20**Articolo **F173102669**

Il coltello perfetto per pelare e tagliare con precisione piccoli ortaggi e frutta.
Codice singolo 1014259B - EAN singolo 6424002001089

Spelucchino arancione box 20 pezziCodice **1014255**

EAN

Altezza: **80 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **137 mm** Peso: **990 g** M.I.: **1/20**Articolo **F173102667**

Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.
Codice singolo 1014255B - EAN singolo 6424002001065

Tavola arancione box 20 pezzi					Codice 1014258	EAN 6 424001 026687
Altezza: 80 mm	Lunghezza: 270 mm	Profondità: 137 mm	Peso: 930 g	M.I.: 1/20	Articolo F173102668	



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per il taglio di verdure a buccia sottile.
Codice singolo 1014258B - EAN singolo 6424002001072

Ceppo 5 coltelli, legno					Codice 1014211	EAN 6 424001 026373
Altezza: 383 mm	Lunghezza: 120 mm	Profondità: 152 mm	Peso: 2415 g	M.I.: 5	Articolo F157102637	



Ceppo in betulla completo di Spelucchino, Multiuso dentato punta tonda, Cuoco cm 20, Pane, Santoku

Ceppo 5 coltelli, nero					Codice 1014190	EAN 6 424001 026380
Altezza: 383 mm	Lunghezza: 120 mm	Profondità: 152 mm	Peso: 2445 g	M.I.: 5	Articolo F157102638	



Ceppo in betulla nero completo di Spelucchino, Multiuso dentato punta tonda, Cuoco cm 20, Pane, Santoku

Ceppo 5 coltelli, bianco					Codice 1014209	EAN 6 424001 026397
Altezza: 383 mm	Lunghezza: 120 mm	Profondità: 152 mm	Peso: 2415 g	M.I.: 5	Articolo F157102639	



Ceppo in betulla bianco completo di Spelucchino, Multiuso dentato punta tonda, Cuoco cm 20, Pane, Santoku

Ceppo 7 coltelli					Codice 1018781	EAN 6 424002 002598
Altezza: 383 mm	Lunghezza: 120 mm	Profondità: 203 mm	Peso: 3010 g	M.I.: 5	Articolo F157200259	



Ceppo di design in betulla, completo di Spelucchino, Multiuso dentato a punta, Multiuso dentato a punta, Cuoco cm. 12, Cuoco cm. 20, Pane, Santoku.

Functional Form - Accessori per il taglio

Ceppo vuoto, legno					Codice 1014228	EAN 6 424002 000839
Altezza: 245 mm	Lunghezza: 90 mm	Profondità: 147 mm	Weight: 1657 g	M.I.: 5	Articolo F153200083	



Ceppo di design in betulla, perfetto per conservare in poco spazio i tuoi coltelli preferiti.

Tagliere betulla 2 pezzi					Codice 1014229	EAN 6 424001 026533
Altezza: 25 mm	Lunghezza: 270 mm	Profondità: 440 mm	Peso: 1703 g	M.I.: 5	Articolo F153102653	



Tagliere in betulla con superficie in plastica intercambiabile - facile da usare, pulire e riporre.

Tagliere betulla 4 pezzi					Codice 1014212	EAN 6 424001 026540
Altezza: 29 mm	Lunghezza: 270 mm	Profondità: 440 mm	Peso: 2117 g	M.I.: 5	Articolo F153102654	



Tagliere in betulla con tre superfici in plastica intercambiabili - facile da usare, pulire e riporre.

Taglieri in plastica, 3 pezzi					Codice 1014213	EAN 6 424001 026557
Altezza: 6 mm	Lunghezza: 270 mm	Profondità: 440 mm	Peso: 644 g	M.I.: 5	Articolo F153102655	



Superfici in plastica intercambiabili da utilizzare con il complementare tagliere in betulla.

Affilalama Roll-sharp™					Codice 1014214	EAN 6 424001 026564
Altezza: 236 mm	Lunghezza: 40 mm	Profondità: 80 mm	Peso: 73 g	M.I.: 5	Articolo F021102656	



Attrezzo sicuro e facile da usare per affilare i coltelli e mantenerli affilati nel tempo. Adatto anche per mancini. Mola in ceramica di lunga durata e superficie d'appoggio antiscivolo. Resistente al lavaggio in lavastoviglie.

Affilalama nero					Codice 1001482	EAN 6 4 1 1 5 0 1 7 0 0 0 7 0
Altezza: 227 mm	Lunghezza: 70 mm	Profondità: 125 mm	Peso: 95 g	M.I.: 6	Articolo F021857000	



Attrezzo sicuro e facile da usare per affilare i coltelli e mantenerli affilati nel tempo. Adatto anche per mancini. Mola in ceramica di lunga durata e superficie d'appoggio antiscivolo. Resistente al lavaggio in lavastoviglie.

Box affilalama nero 9 pezzi					Codice 1014300	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 4 4 1
Altezza: 185 mm	Lunghezza: 255 mm	Profondità: 180 mm	Peso: 880 g	M.I.: 1	Articolo F521102644	



Attrezzo sicuro e facile da usare per affilare i coltelli e mantenerli affilati nel tempo. Adatto anche per mancini. Mola in ceramica di lunga durata e superficie d'appoggio antiscivolo. Resistente al lavaggio in lavastoviglie.

Codice singolo 1001482 - EAN singolo 6411502011359

Appendicoltelli magnetico					Codice 1001483	EAN 5 7 0 2 2 6 8 5 4 1 2 2 0
Altezza: 27 mm	Lunghezza: 410 mm	Profondità: 80 mm	Peso: 319 g	M.I.: 5	Articolo F152854122	



Magnete per appendere i coltelli in sicurezza. In plastica nera con bordi in metallo lucido. Include il set per montare l'appendicoltelli al muro. Design Jens Ulfeldt.

Functional Form - Forbici

Sarto, bianche					Codice 1020414	EAN 6 424002 004899
Altezza: 23 mm	Lunghezza: 320 mm	Profondità: 90 mm	Weight: 156 g	M.I.: 6	Articolo F061200489	



Impugnatura ergonomica per una presa perfetta. Lame lunghe per facilitare il taglio dei tessuti. La tensione delle lame può essere regolata tramite il perno a vite.

Multiuso, bianche					Codice 1020412	EAN 6 424002 004875
Altezza: 19 mm	Lunghezza: 320 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 99 g	M.I.: 6	Articolo F061200487	



Ideali per ogni tipo di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Ufficio e lavoro, bianche					Codice 1020413	EAN 6 424002 004882
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 260 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 56 g	M.I.: 10	Articolo F061200488	



Forbici leggere e compatte con lame lunghe, ideali per tagliare carta e stoffa.

Sarto, nere					Codice 1019198	EAN 6 411509 961657
Altezza: 23 mm	Lunghezza: 320 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 156 g	M.I.: 10	Articolo F061996165	



Impugnatura ergonomica per una presa perfetta. Lame lunghe per facilitare il taglio dei tessuti. La tensione delle lame può essere regolata tramite il perno a vite.

Multiuso, nere					Codice 1019197	EAN 6 411509 951658
Altezza: 19 mm	Lunghezza: 320 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 99 g	M.I.: 6	Articolo F061995165	



Ideali per ogni tipo di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Ufficio e lavoro, nere					Codice 1020415	EAN 6 424002 004905
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 260 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 56 g	M.I.: 10	Articolo F061200490	



Forbici leggere e compatte con lame lunghe, ideali per tagliare carta e stoffa.

Pesce					Codice 1003032	EAN 6 411501 991270
Altezza: 290 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 180 g	M.I.: 5	Articolo F051859912	



Forbici robuste con dentatura speciale per squamare, aprire e tagliare il pesce. Manici con impugnatura in materiale morbido e antiscivolo, adatta anche per mancini. La comoda impugnatura ad anello si abbina al pratico meccanismo di chiusura di sicurezza. Tensione delle lame regolabile.

Trinciapollo					Codice 1003033	EAN 6 411501 997586
Altezza: 290 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 218 g	M.I.: 5	Articolo F051859975	



Forbici robuste per tagliare e spezzettare pollame e cacciagione. Lame a chiusura progressiva ideali per tagliare le ossa con facilità. La comoda impugnatura antiscivolo ad anello è adatta anche per mancini ed è dotata di una pratica chiusura di sicurezza. Tensione delle lame regolabile.

Cucina multiuso					Codice 1003034	EAN 6 411501 997777
Altezza: 250 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 111 g	M.I.: 5	Articolo F051859977	



Impugnatura sicura antiscivolo. Lame robuste ed affilate con lama inferiore seghettata per tagliare con facilità. Tensione delle lame regolabile.

Functional Form - Accessori

Affetta formaggio a pasta dura					Codice 1016129	EAN 6 424002 001867
Altezza: 300 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 80 mm	Weight: 75 g	M.I.: 6	Articolo F182200186	



Affetta formaggio ergonomico perfetto per emmental o formaggi stagionati.

Affetta formaggio a pasta molle					Codice 1016128	EAN 6 424002 001850
Altezza: 255 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 80 mm	Peso: 60 g	M.I.: 6	Articolo F182200185	



La lama corta in acciaio inox permette al formaggio di non rimanere attaccato alla lama.

Affetta uova					Codice 1016126	EAN 6 424002 001836
Altezza: 167 mm	Lunghezza: 50 mm	Profondità: 126 mm	Peso: 180 g	M.I.: 4	Articolo F182200183	



Ideale per tagliare le uova a fette sottili. Dotato di contenitore per i gusci.

Coltello formaggio					Codice 1015987	EAN 6 424002 001614
Altezza: 315 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 82 mm	Peso: 66 g	M.I.: 5	Articolo F173200161	



Ideale per tagliare e servire formaggi a pasta molle e dura.

Spremi agrumi					Codice 1016125	EAN 6 424002 001829
Altezza: 52 mm	Lunghezza: 170 mm	Profondità: 125 mm	Peso: 207 g	M.I.: 4	Articolo F182200182	



Perfetto per preparare succhi freschi e gustosi.

Tagliamela con contenitoreCodice **1016132**

EAN

Altezza: **80 mm**Lunghezza: **200 mm**Profondità: **130 mm**Peso: **340 g**M.I.: **4**Articolo **F182200189**

6 424002 001898



Ideale per tagliare le mele e togliere il torsolo.
Contenitore con coperchio per una merenda sana da portare ovunque.

Infusore caffè/TheCodice **1016127**

EAN

Altezza: **221 mm**Lunghezza: **150 mm**Profondità: **111 mm**Peso: **656 g**M.I.: **4**Articolo **F182200184**

6 424002 001843



Ideale per preparare caffè fresco e aromatico.
Facile da usare, contiene fino a 1 L di caffè.

Contenitore per burroCodice **1016131**

EAN

Altezza: **65 mm**Lunghezza: **120 mm**Profondità: **170 mm**Peso: **192 g**M.I.: **4**Articolo **F182200188**

6 424002 001881



Contenitore per burro o formaggio. Perfetto per servire e conservare il prodotto.

Set coltelli per colazioneCodice **1016121**

EAN

Altezza: **254 mm**Lunghezza: **20 mm**Profondità: **99 mm**Peso: **114 g**M.I.: **4**Articolo **F182200178**

6 424002 001782



Coltelli in plastica a lama dentata, ideali per tagliare croissant e panini e spalmare creme e marmellate.

Sbuccia verduraCodice **1016122**

EAN

Altezza: **20 mm**Lunghezza: **230 mm**Profondità: **79 mm**Peso: **57 g**M.I.: **6**Articolo **F182200179**

6 424002 001799



Perfetto per pelare carote e cetrioli.

Rotella tagliapizzaCodice **1019533**Altezza: **23 mm** Lunghezza: **260 mm** Profondità: **90 mm** Weight: **67 g** M.I.: **6**Articolo **F182200430**

EAN



Perfetto per tagliare la pizza con facilità.
La superficie in plastica permette l'utilizzo anche con superfici antiaderenti.

LevatappiCodice **1019529**Altezza: **55 mm** Lunghezza: **155 mm** Profondità: **68 mm** Peso: **109 g** M.I.: **4**Articolo **F182200427**

EAN



Perfetto per aprire le bottiglie con tappo in sughero.

ServispaghettiCodice **1019532**Altezza: **370 mm** Lunghezza: **37 mm** Profondità: **80 mm** Peso: **65 g** M.I.: **6**Articolo **F182200429**

EAN



Perfetto per servire spaghetti, tagliatelle e pasta lunga.

Sbucciatore lama oscillanteCodice **1019534**Altezza: **18 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **80 mm** Peso: **59 g** M.I.: **6**Articolo **F182200431**

EAN



Perfetto per pelare carote e patate.

Grattugia con contenitoreCodice **1019530**Altezza: **62 mm** Lunghezza: **220 mm** Profondità: **92 mm** Peso: **140 g** M.I.: **4**Articolo **F182200428**

EAN



Perfetto per grattugiare grana e verdure.
Il coperchio permette di conservare i prodotti freschi in frigorifero.

Pinza spine di pesce					Codice 1003023	EAN 5 702268 581851
Altezza: 37 mm	Lunghezza: 220 mm	Profondità: 76 mm	Peso: 68 g	M.I.: 6	Articolo F152858185	



Pinza per spine di pesce in acciaio inox, adatta per rimuovere facilmente le spine da salmone, merluzzo e altri pesci.

Centrifuga per insalata					Codice 1014433	EAN 6 424002 000976
Altezza: 169 mm	Lunghezza: 250 mm	Profondità: 253 mm	Peso: 755 g	M.I.: 2	Articolo F182200097	



Perfetto per preparare e servire insalate fresche e gustose. Resistente al lavaggio in lavastoviglie.

Set per servire					Codice 1014434	EAN 6 424002 000983
Altezza: 330 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 75 mm	Peso: 129 g	M.I.: 4	Articolo F182200098	



Ideale per preparare e per servire, come cucchiaio o come pinza. Facile da separare e pulire.

Affetta verdure					Codice 1014416	EAN 6 424002 000921
Altezza: 59 mm	Lunghezza: 320 mm	Profondità: 83 mm	Peso: 173 g	M.I.: 2	Articolo F182200092	



Grattugia ideale per affettare le verdure. Il paradito la rende sicura e facile da usare.

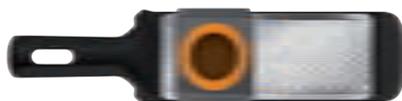
Grattugia a grana grossa					Codice 1014410	EAN 6 424002 000884
Altezza: 58 mm	Lunghezza: 320 mm	Profondità: 83 mm	Peso: 156 g	M.I.: 2	Articolo F182200088	



Ideale per grattugiare facilmente. Il paradito la rende sicura e facile da usare.

Grattugia a grana fineCodice **1014412**Altezza: **59 mm** Lunghezza: **320 mm** Profondità: **83 mm** Weight: **156 g** M.I.: **2**Articolo **F182200089**

EAN



Ideale per grattugiare facilmente. Il paradito la rende sicura e facile da usare.

Shaker per condimentiCodice **1014347**Altezza: **160 mm** Lunghezza: **80 mm** Profondità: **78 mm** Peso: **227 g** M.I.: **4**Articolo **F182200085**

EAN



Preparare, servire e conservare i condimenti più gustosi non è mai stato così semplice: basta ruotare il coperchio in silicone.

SbucciatuttoCodice **1014418**Altezza: **24 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **78 mm** Peso: **60 g** M.I.: **6**Articolo **F182200093**

EAN



Per pelare patate, carote e altri tipi di ortaggi.

Sbucciatutto con lama oscillanteCodice **1014419**Altezza: **26 mm** Lunghezza: **270 mm** Profondità: **78 mm** Peso: **65 g** M.I.: **6**Articolo **F182200094**

EAN



Lama oscillante per pelare facilmente patate, carote e altri tipi di ortaggi.

Spremi aglioCodice **1014349**Altezza: **38 mm** Lunghezza: **180 mm** Profondità: **79 mm** Peso: **136 g** M.I.: **4**Articolo **F182200087**

EAN



Griglia in acciaio inox removibile. Facile da pulire.

Frusta					Codice 1014437	EAN 6 424002 001010
Altezza: 341 mm	Lunghezza: 70 mm	Profondità: 80 mm	Peso: 54 g	M.I.: 6	Articolo F182200101	



Frusta perfetta per mescolare, sbattere e montare con semplicità.

Frusta a spirale					Codice 1014438	EAN 6 424002 001027
Altezza: 61 mm	Lunghezza: 350 mm	Profondità: 78 mm	Peso: 53 g	M.I.: 6	Articolo F182200102	



Particolarmente indicata per mescolare senza danneggiare la superficie delle pentole. Ideale per le salse.

Coperchio para schizzi					Codice 1014348	EAN 6 424002 000860
Altezza: 462 mm	Lunghezza: 50 mm	Profondità: 305 mm	Peso: 257 g	M.I.: 5	Articolo F182200086	



Ideale per friggere in maniera sicura e pulita, per bloccare gli schizzi di olio ed evitare scottature.

Scolapasta pieghevole					Codice 1014345	EAN 6 424002 000846
Altezza: 44 mm	Lunghezza: 440 mm	Profondità: 195 mm	Peso: 244 g	M.I.: 6	Articolo F182200084	



Scolapasta pieghevole salvaspazio. Si ripone facilmente nel cassetto.

Cucchiaio					Codice 1014435	EAN 6 424002 000990
Altezza: 28 mm	Lunghezza: 360 mm	Profondità: 78 mm	Peso: 75 g	M.I.: 6	Articolo F182200099	



Perfetto sia per cucinare che per servire. In plastica resistente; l'inserto in silicone ripulisce perfettamente la pentola.

SpatolaCodice **1014447**Altezza: **370 mm** Lunghezza: **40 mm** Profondità: **80 mm** Weight: **64 g** M.I.: **6**Articolo **F182200109**

EAN



6 424002 001096



Perfetta sia per cucinare che per servire. Bordo rigido per rimuovere tutti i residui del cibo.

Affetta formaggio antiaderenteCodice **1003006**Altezza: **20 mm** Lunghezza: **290 mm** Profondità: **75 mm** Peso: **44 g** M.I.: **10**Articolo **F152858146**

EAN



5 702268 581462



Ideale per formaggi semi-stagionati e morbidi che non rimangono attaccati alla lama. La forma della lama evita che il formaggio si rompa mentre si affetta.

Cucchiaino punta tondaCodice **1002982**Altezza: **45 mm** Lunghezza: **360 mm** Profondità: **80 mm** Peso: **114 g** M.I.: **6**Articolo **F152858101**

EAN



5 702268 581011



Cucchiaino in nylon rinforzato con fibra di vetro con bordo in silicone resistente al calore, trattiene meglio i liquidi di cottura. Ideale per mescolare mentre si cucina e per servire. Punta tonda per un controllo perfetto. Design Jakob Heiberg.

Spatola siliconeCodice **1002985**Altezza: **47 mm** Lunghezza: **360 mm** Profondità: **80 mm** Peso: **104 g** M.I.: **6**Articolo **F152858106**

EAN



5 702268 581066



Spatola in nylon rinforzato con fibra di vetro con bordi in silicone resistente al calore. Ideale per cucinare e per servire. Design Jakob Heiberg.

Pinza punte siliconeCodice **1002986**Altezza: **25 mm** Lunghezza: **390 mm** Profondità: **80 mm** Peso: **98 g** M.I.: **6**Articolo **F152858107**

EAN



5 702268 581073



Punta rivestita in silicone, resistente al calore, per una presa più precisa e sicura. Design Jakob Heiberg.

Pennello silicone					Codice 1002987	EAN 5 702268 581103
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 250 mm	Profondità: 81 mm	Peso: 68 g	M.I.: 6	Articolo F152858110	



Pennello in silicone con 3 posizioni di utilizzo. Le setole in silicone permettono di trattenere meglio olio e liquidi di cottura. Design Jakob Heiberg.

Spatola dolci in silicone					Codice 1003012	EAN 5 702268 581554
Altezza: 5 mm	Lunghezza: 350 mm	Profondità: 60 mm	Peso: 55 g	M.I.: 10	Articolo F152858155	



Spatola con testa in silicone, resiste a temperature fino a 180°C. Rimuove facilmente l'impasto dagli angoli. Design Tobias Wandrup.

Frusta punte silicone					Codice 1002984	EAN 5 702268 581059
Altezza: 65 mm	Lunghezza: 360 mm	Profondità: 80 mm	Peso: 111 g	M.I.: 6	Articolo F152858105	



Frusta in acciaio inox con punte in silicone, indicata per pentole con rivestimento antiaderente: non ne danneggia la superficie. La forma della frusta permette di raggiungere gli angoli di ogni pentola e casseruola. Design Jakob Heiberg.

Mattarello antiaderente					Codice 1003021	EAN 5 702268 581745
Altezza: 70 mm	Lunghezza: 400 mm	Profondità: 140 mm	Peso: 585 g	M.I.: 6	Articolo F152858174	



Tamburo in metallo con rivestimento in Teflon®: evita che la pasta si attacchi al mattarello. Manici ergonomici. Design Jakob Heiberg.

Cucchiaio grande					Codice 1003008	EAN 5 702268 581516
Altezza: 300 mm	Lunghezza:	Profondità:	Peso: 31 g	M.I.: 10	Articolo F152858151	



La forma appuntita permette di raggiungere anche gli angoli della pentola. Design Tobias Wandrup.

ServispaghettiCodice **1003009**Altezza: **285 mm**

Lunghezza:

Profondità:

Weight: **39 g**M.I.: **10**Articolo **F152858152**

EAN



Permette di scolare e servire la pasta facilmente. E' dotato di foro dosa-spaghetti per due persone.
Design Tobias Wandrup.

MestoloCodice **1003010**Altezza: **280 mm**

Lunghezza:

Profondità:

Peso: **40 g**M.I.: **10**Articolo **F152858153**

EAN



Ideale anche per mancini. Bordo arrotondato anti-goccia. Capacità 100 ml.
Design Tobias Wandrup.

Spatola frittiCodice **1003011**Altezza: **280 mm**

Lunghezza:

Profondità:

Peso: **29 g**M.I.: **10**Articolo **F152858154**

EAN



Spatola con bordo affilato, testa asimmetrica. Flessibile per un facile utilizzo.
Design Tobias Wandrup.

Pinza cucinaCodice **1003005**Altezza: **290 mm**

Lunghezza:

Profondità:

Peso:

M.I.: **10**Articolo **F152858143**

EAN



Pinza ideale per superfici antiaderenti, utilissima per prendere più facilmente il cibo.
Design Tobias Wandrup.

Pennello arrostiCodice **1003014**Altezza: **200 mm**

Lunghezza:

Profondità:

Peso: **26 g**M.I.: **10**Articolo **F152858160**

EAN



Pennello con setole naturali, non bruciano a contatto con il calore. Design Tobias Wandrup.

Frusta					Codice 1003013	EAN 5 702268 581592
Altezza: 295 mm	Lunghezza:	Profondità:	Peso: 39 g	M.I.: 10	Articolo F152858159	



Frusta media per mescolare, sbattere e montare, ideale per superfici antiaderenti. Design Tobias Wandrup.

Frusta a spirale					Codice 1003007	EAN 5 702268 581509
Altezza: 280 mm	Lunghezza:	Profondità:	Peso: 22 g	M.I.: 10	Articolo F152858150	



Particolarmente indicata per mescolare senza danneggiare la superficie delle pentole. Ideale per le salse. Testa removibile, facile da pulire. Design Tobias Wandrup.

Spremiaglio					Codice 1002994	EAN 5 702268 581240
Altezza:	Lunghezza:	Profondità:	Peso: 78 g	M.I.: 5	Articolo F152858124	



Griglia in acciaio inox removibile. Facile da pulire.

Functional Form - Pentole

Ottimizzate per piastra in ceramica.

Padella 24 cm - piastra ceramica					Codice 1015336	EAN 6 424002 001300
Altezza: 47 mm	Lunghezza: 450 mm	Profondità: 252 mm	Weight: 850 g	M.I.: 6	Articolo F154200130	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra in ceramica. La base è ottimizzata per cuocere i cibi più velocemente (+50 %). Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in bachelite è sicuro e non si surriscalda.

Padella 26 cm - piastra ceramica					Codice 1015332	EAN 6 424002 001270
Altezza: 53 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 273 mm	Peso: 1080 g	M.I.: 6	Articolo F154200127	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra in ceramica. La base è ottimizzata per cuocere i cibi più velocemente (+50 %). Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in bachelite è sicuro e non si surriscalda.

Padella 28 cm - piastra ceramica					Codice 1015319	EAN 6 424002 001249
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 500 mm	Profondità: 290 mm	Peso: 1150 g	M.I.: 6	Articolo F154200124	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra in ceramica. La base è ottimizzata per cuocere i cibi più velocemente (+50 %). Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in bachelite è sicuro e non si surriscalda.

Tegame con coperchio 26 cm - piastra ceramica					Codice 1015324	EAN 6 424002 001201
Altezza: 81 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 282 mm	Peso: 1680 g	M.I.: 4	Articolo F154200120	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra in ceramica. La base è ottimizzata per cuocere i cibi più velocemente (+50 %). Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in bachelite è sicuro e non si surriscalda.



Functional Form - Pentole

Ottimizzate per piano a induzione

Padella 24 cm - induzione					Codice 1015334	EAN 6 424002 001287
Altezza: 45 mm	Lunghezza: 450 mm	Profondità: 252 mm	Peso: 840 g	M.I.: 6	Articolo F154200128	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra a induzione. La base è ottimizzata per una cottura efficiente e omogenea. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Padella 26 cm - induzione					Codice 1015330	EAN 6 424002 001256
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 275 mm	Peso: 990 g	M.I.: 6	Articolo F154200125	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra a induzione. La base è ottimizzata per una cottura efficiente e omogenea. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Padella 28 cm - induzione					Codice 1015317	EAN 6 424002 001225
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 500 mm	Profondità: 296 mm	Peso: 1140 g	M.I.: 6	Articolo F154200122	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra a induzione. La base è ottimizzata per una cottura efficiente e omogenea. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Tegame con coperchio 26 cm - induzione					Codice 1015322	EAN 6 424002 001188
Altezza: 81 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 280 mm	Peso: 1620 g	M.I.: 4	Articolo F154200118	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra a induzione. La base è ottimizzata per una cottura efficiente e omogenea. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.



Functional Form - Pentole

Ottimizzate per fornello a gas

Padella 24 cm - gas					Codice 1015335	EAN 6 424002 001294
Altezza: 45 mm	Lunghezza: 450 mm	Profondità: 252 mm	Weight: 750 g	M.I.: 6	Articolo F154200129	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per il tuo fornello a gas. La base spessa è ottimizzata per una cottura uniforme sul celere piano di cottura a gas. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Padella 26 cm - gas					Codice 1015331	EAN 6 424002 001263
Altezza: 53 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 273 mm	Peso: 1080 g	M.I.: 6	Articolo F154200126	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per il tuo fornello a gas. La base spessa è ottimizzata per una cottura uniforme sul celere piano di cottura a gas. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Padella 28 cm - gas					Codice 1015318	EAN 6 424002 001232
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 500 mm	Profondità: 290 mm	Peso: 1140 g	M.I.: 6	Articolo F154200123	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per il tuo fornello a gas. La base spessa è ottimizzata per una cottura uniforme sul celere piano di cottura a gas. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Tegame con coperchio 26 cm - gas					Codice 1015323	EAN 6 424002 001195
Altezza: 81 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 282 mm	Peso: 1680 g	M.I.: 4	Articolo F154200119	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per il tuo fornello a gas. La base spessa è ottimizzata per una cottura uniforme sul celere piano di cottura a gas. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.



Functional Form - Pentole

Ottimizzati per piastra tradizionale

Padella 24 cm - piastra					Codice 1015338	EAN 6 424002 001324
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 440 mm	Profondità: 255 mm	Peso: 860 g	M.I.: 6	Articolo F154200132	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra. Lo spessore della padella è ideale per cuocere più velocemente. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Padella 26 cm - piastra					Codice 1015320	EAN 6 424002 001164
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 275 mm	Peso: 1040 g	M.I.: 6	Articolo F154200116	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra. Lo spessore della padella è ideale per cuocere più velocemente. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Padella 28 cm - piastra					Codice 1015337	EAN 6 424002 001317
Altezza: 55 mm	Lunghezza: 490 mm	Profondità: 295 mm	Peso: 1190 g	M.I.: 6	Articolo F154200131	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra. Lo spessore della padella è ideale per cuocere più velocemente. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.

Tegame con coperchio 26 cm - piastra					Codice 1015321	EAN 6 424002 001171
Altezza: 81 mm	Lunghezza: 480 mm	Profondità: 280 mm	Peso: 1620 g	M.I.: 4	Articolo F154200117	



Fiskars ha sviluppato la padella perfetta per la tua piastra. Lo spessore della padella è ideale per cuocere più velocemente. Il rivestimento resistente Hardtec facilita la cottura, il cibo non attacca e il manico in acciaio inox è sicuro e non si surriscalda.



Functional Form - Pentole

Per tutti i piani cottura

Pentola 1,5 litri con coperchio					Codice 1015316	EAN 6 424002 001218
Altezza: 90 mm	Lunghezza: 360 mm	Profondità: 183 mm	Weight: 770 g	M.I.: 6	Articolo F154200121	



Fiskars ha sviluppato la pentola perfetta per te. Il coperchio è progettato per scolare in maniera perfetta, senza bisogno di altri accessori. La base è ottimizzata per una cottura più veloce. Il corpo in acciaio inox resistente 18/10 è dotato di inserti in bachelite che garantiscono un'ottima presa.

Pentola 3,0 litri con coperchio					Codice 1015341	EAN 6 424002 001355
Altezza: 120 mm	Lunghezza: 310 mm	Profondità: 217 mm	Peso: 1100 g	M.I.: 4	Articolo F154200135	



Fiskars ha sviluppato la pentola perfetta per te. Il coperchio è progettato per scolare in maniera perfetta, senza bisogno di altri accessori. La base è ottimizzata per una cottura più veloce. Il corpo in acciaio inox resistente 18/10 è dotato di inserti in bachelite che garantiscono un'ottima presa.

Pentola 5,0 litri con coperchio					Codice 1015340	EAN 6 424002 001348
Altezza: 140 mm	Lunghezza: 350 mm	Profondità: 256 mm	Peso: 1560 g	M.I.: 4	Articolo F154200134	



Fiskars ha sviluppato la pentola perfetta per te. Il coperchio è progettato per scolare in maniera perfetta, senza bisogno di altri accessori. La base è ottimizzata per una cottura più veloce. Il corpo in acciaio inox resistente 18/10 è dotato di inserti in bachelite che garantiscono un'ottima presa.

Pentola 7,0 litri con coperchio					Codice 1015339	EAN 6 424002 001331
Altezza: 157 mm	Lunghezza: 380 mm	Profondità: 283 mm	Peso: 1890 g	M.I.: 2	Articolo F154200133	



Fiskars ha sviluppato la pentola perfetta per te. Il coperchio è progettato per scolare in maniera perfetta, senza bisogno di altri accessori. La base è ottimizzata per una cottura più veloce. Il corpo in acciaio inox resistente 18/10 è dotato di inserti in bachelite che garantiscono un'ottima presa.



Functional Form - Posate

Coltello tavola 4 pezzi

Altezza: **30 mm** Lunghezza: **300 mm** Profondità: **120 mm** Peso: **383 g** M.I.: **6** Codice **1002952** Articolo **F151856200**

EAN



Forchetta tavola 4 pezzi

Altezza: **30 mm** Lunghezza: **300 mm** Profondità: **119 mm** Peso: **213 g** M.I.: **6** Codice **1002953** Articolo **F151856201**

EAN



Cucchiaino tavola 4 pezzi

Altezza: **45 mm** Lunghezza: **300 mm** Profondità: **120 mm** Peso: **246 g** M.I.: **6** Codice **1002954** Articolo **F151856202**

EAN



Cucchiaino da tè 4 pezzi

Altezza: **30 mm** Lunghezza: **220 mm** Profondità: **120 mm** Peso: **112 g** M.I.: **6** Codice **1002955** Articolo **F151856203**

EAN



Set insalata 2 pezzi, satinatoCodice **1002960**

EAN

Altezza: **35 mm** Lunghezza: **300 mm** Profondità: **120 mm** Weight: **163 g** M.I.: **6**Articolo **F151856222**

5 702268 562225



Cucchiaio e forchetta per servire.

Set per servire 2 pezzi, satinatoCodice **1002959**

EAN

Altezza: **40 mm** Lunghezza: **300 mm** Profondità: **139 mm** Peso: **170 g** M.I.: **6**Articolo **F151856220**

5 702268 562201



Cucchiaio e mestolo per servire.

Set 16 pezzi, satinatoCodice **1002958**

EAN

Altezza: **55 mm** Lunghezza: **250 mm** Profondità: **165 mm** Peso: **978 g** M.I.: **6**Articolo **F151856216**

5 702268 562164



Quattro pezzi per posata: forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino.

Set 24 pezzi, satinatoCodice **1002961**

EAN

Altezza: **55 mm** Lunghezza: **290 mm** Profondità: **480 mm** Peso: **1665 g** M.I.: **6**Articolo **F151856224**

5 702268 562249



Sei pezzi per posata: forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino.

Set 24 pezzi, lucideCodice **1002949**

EAN

Altezza: **57 mm** Lunghezza: **290 mm** Profondità: **480 mm** Peso: **1665 g** M.I.: **6**Articolo **F151856124**

5 702268 561242



Sei pezzi per posata: forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino.

Functional Form+

I coltelli Functional Form+ sono perfettamente bilanciati per assicurare la massima potenza e precisione di taglio. Il design equilibrato e i materiali scelti con cura rendono i coltelli facili da usare, pulire e riporre. I coltelli Fiskars Functional Form+ aggiungono gioia alla quotidiana preparazione del cibo offrendo quel piccolo, ma essenziale, +





Functional Form+ Coltelli

Verdura dritto					Codice 1016011	EAN 6 424002 001737
Altezza: 323 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 62 mm	Peso: 129 g	M.I.: 5	Articolo F177200173	



Pratico coltello compatto e leggero con lama dritta e punta resistente. Ideale per tagliare e pelare la verdura e per tagli di precisione.

Spelucchino					Codice 1016010	EAN 6 424002 001720
Altezza: 323 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 62 mm	Peso: 133 g	M.I.: 5	Articolo F177200172	



Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.

Tavola Multiuso					Codice 1016014	EAN 6 424002 001751
Altezza: 323 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 62 mm	Peso: 135 g	M.I.: 5	Articolo F177200175	



Pratico coltello con lama seghettata. Eccellente per tagliare in tavola oppure cibi con crosta o buccia come pane o pomodori.

Deba					Codice 1016013	EAN 6 424002 001744
Altezza: 343 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 150 g	M.I.: 5	Articolo F177200174	



Piccolo coltello a lama larga e robusta, ideale per qualsiasi taglio in cucina.

Cuoco 17 cm					Codice 1016008	EAN 6 424002 001713
Altezza: 423 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 244 g	M.I.: 5	Articolo F177200171	



Tradizionale coltello da cucina a lama larga per tagliare e tritare verdure e affettare carni crude.

Cuoco 19 cm					Codice 1016007	EAN 6 424002 001706
Altezza: 423 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 90 mm	Weight: 258 g	M.I.: 5	Articolo F177200170	



Tradizionale coltello da cucina a lama larga per tagliare e tritare verdure e affettare carni crude.

Pane					Codice 1016001	EAN 6 424002 001645
Altezza: 466 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 75 mm	Peso: 259 g	M.I.: 5	Articolo F177200164	



Coltello a lama seghettata. Per tagliare pane, focacce, pizze e prodotti da forno.

Santoku					Codice 1015999	EAN 6 424002 001638
Altezza: 423 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 252 g	M.I.: 5	Articolo F177200163	



Coltello orientale da cuoco "Santoku" a lama larga per tritare carne, pesce, ortaggi e verdure.

Forchettone					Codice 1016002	EAN 6 424002 001652
Altezza: 388 mm	Lunghezza: 40 mm	Profondità: 62 mm	Peso: 200 g	M.I.: 5	Articolo F177200165	



Per girare e controllare le pietanze durante la cottura e il taglio.

Ceppo 5 coltelli					Codice 1016004	EAN 6 424002 001676
Altezza: 386 mm	Lunghezza: 160 mm	Profondità: 123 mm	Peso: 2526 g	M.I.: 2	Articolo F177200167	



Ceppo in betulla completo di Spelucchino, Tavola Multiuso, Cuoco cm 19, Pane, Santoku.

Functional Form+ Accessori

Affilalama					Codice 1019217	EAN 6 424002 003922
Altezza: 70 mm	Lunghezza: 250 mm	Profondità: 56 mm	Peso: 106 g	M.I.: 6	Articolo F177200392	



Attrezzo sicuro e facile da usare per affilare i coltelli e mantenerli affilati nel tempo. Adatto anche per mancini. Mola in ceramica di lunga durata e superficie d'appoggio antiscivolo. Resistente al lavaggio in lavastoviglie.

Barra magnetica					Codice 1019218	EAN 6 424002 003939
Altezza: 36 mm	Lunghezza: 450 mm	Profondità: 77 mm	Peso: 442 g	M.I.: 4	Articolo F177200393	



Barra magnetica per assicurare i coltelli alla parete, o riporli in qualsiasi luogo della cucina. Design Jens Ulfeldt.

Forbici Classic

Le forbici Fiskars Classic con manico arancione sono icone di design famose da oltre 4 decenni. La serie comprende un'ampia selezione di forbici con lame in acciaio di alta qualità.





Multiuso					Codice	1000815	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 3 2 3				
Altezza:	270 mm	Lunghezza:	30 mm	Profondità:	85 mm	Peso:		96 g	M.I.:	5	Articolo



Ideali per tutti i tipi di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Multiuso mancini					Codice	1000814	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 0 1 9				
Altezza:	280 mm	Lunghezza:	30 mm	Profondità:	85 mm	Peso:		99 g	M.I.:	5	Articolo



Manici ergonomici e lame studiate appositamente per mancini. Ideali per tutti i tipi di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Cucina					Codice	1000819	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 7 4 7 1				
Altezza:	275 mm	Lunghezza:	30 mm	Profondità:	85 mm	Peso:		87 g	M.I.:	5	Articolo



Per tagliare cibi e aprire confezioni in cucina. Le lame seghettate trattengono cibo e materiale durante il taglio. Tensione delle lame regolabile.

Ufficio e lavoro					Codice	1000816	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 5 9 7 2				
Altezza:	255 mm	Lunghezza:	20 mm	Profondità:	110 mm	Peso:		58 g	M.I.:	10	Articolo



Forbici leggere e compatte con lame lunghe, ideali per tagliare carta e stoffa.

Fai da te					Codice	1005154	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 9 1 0 9				
Altezza:	200 mm	Lunghezza:	10 mm	Profondità:	85 mm	Peso:		24 g	M.I.:	5	Articolo



Le lame corte ed arrotondate sono ideali per bambini e possono essere riposte in sicurezza anche in tasca.

Sarto					Codice 1005151	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 6 3 0 6
Altezza: 340 mm	Lunghezza: 22 mm	Profondità: 110 mm	Weight: 140 g	M.I.: 5	Articolo VU00009863	



Impugnatura ergonomica per una presa perfetta. Lame lunghe per facilitare il taglio dei tessuti. La tensione delle lame può essere regolata tramite il perno a vite.

Sarto professionali					Codice 1005145	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 4 3 1 9
Altezza: 338,2 mm	Lunghezza: 15 mm	Profondità: 11 mm	Peso: 200 g	M.I.: 5	Articolo VU00009843	



Impugnature ergonomiche per uso professionale. Lame lunghe per facilitare il taglio dei tessuti. La tensione delle lame può essere regolata tramite il perno a vite.

Tagliacampioni					Codice 1005130	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 4 4 5 0 4
Altezza: 320 mm	Lunghezza: 10 mm	Profondità: 110 mm	Peso: 139 g	M.I.: 5	Articolo VU00009445	



Raccomandate per rifinire i bordi di tessuti o materiali quali feltro, stoffa, carta e tappezzeria. La lama inferiore allungata permette di riposizionare le forbici rendendo precisi anche i tagli lunghi.

Cucito					Codice 1005153	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 8 1 0 2
Altezza: 200 mm	Lunghezza: 10 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 21 g	M.I.: 5	Articolo VU00009881	



Lame appuntite ed affilate per lavori di cucito di precisione.

Ricamo lame dritte					Codice 1005143	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 0 7 0 0
Altezza: 200 mm	Lunghezza: 11 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 14 g	M.I.: 5	Articolo VU00009807	



Lame appuntite ed affilate per lavori di precisione e di ricamo.

Ricamo lame curve					Codice 1005144	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 8 0 8 0 9
Altezza: 200 mm	Lunghezza: 12 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 22 g	M.I.: 5	Articolo VU00009808	



Lame curve perfette per lavori di precisione e di ricamo.

Tagliafili					Codice 1005132	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 4 9 5 0 9
Altezza: 180 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 90 mm	Peso: 26 g	M.I.: 10	Articolo VU00009495	



Lame appuntite ed affilate, ideali per lavori di precisione di ricamo, taglio di fili e filati.

Taglia asole					Codice 1004739	EAN 3 3 5 9 9 0 0 0 5 9 9 2 0
Altezza: 220 mm	Lunghezza: 10 mm	Profondità: 95 mm	Peso: 54 g	M.I.: 6	Articolo VU00005992	



Forbici progettate per tagliare le asole.

Forbici pieghevoli					Codice 1005134	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 5 1 2 3 6
Altezza: 150 mm	Lunghezza: 10 mm	Profondità: 91 mm	Peso: 28 g	M.I.: 5	Articolo VU00009512	



Forbici pieghevoli. Adatte anche per mancini. Forbici multiuso, possono essere utilizzate come portachiavi, nei kit di pronto soccorso, nella borsetta o quando si viaggia.

Affilatorbici Clip-Sharp™					Codice 1000812	EAN 6 4 1 1 5 0 1 9 6 0 0 7 8
Altezza: 225 mm	Lunghezza: 40 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 84 g	M.I.: 6	Articolo F051859600	



Non richiede l'utilizzo di elettricità. Rispristina e mantiene affilate le lame delle forbici per farle durare nel tempo. Facile da usare, adatto anche per mancini. Semplice da pulire, resiste al lavaggio in lavastoviglie.

ParrucchiereCodice **1003025**Altezza: **250 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **85 mm** Weight: **54 g** M.I.: **10**Articolo **F051609487**

EAN



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



Superficie della lama antiscivolo per evitare che i capelli scivolino durante il taglio.
Manici con paradito.

ManicureCodice **1003028**Altezza: **200 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **85 mm** Peso: **23 g** M.I.: **10**Articolo **F051859806**

EAN



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



Forbici manicure con punte arrotondate per il massimo della sicurezza, anche per le unghie dei bambini.

Manicure curveCodice **1000813**Altezza: **200 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **85 mm** Peso: **23 g** M.I.: **10**Articolo **F051859808**

EAN



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



Forbici manicure con lame curve molto sottili per tagli accurati. La linea curva delle lame facilita il taglio.

Box Multiuso 18 pezziCodice **1014287**Altezza: **185 mm** Lunghezza: **255 mm** Profondità: **180 mm** Peso: **1862 g** M.I.: **1**Articolo **F551102646**

EAN



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



Forbici ideali per tutti i tipi di taglio, a casa, a scuola o in ufficio.

Box Cucina 18 pezziCodice **1014285**Altezza: **185 mm** Lunghezza: **255 mm** Profondità: **180 mm** Peso: **1682 g** M.I.: **1**Articolo **F551102645**

EAN



6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 4 5 8



Per tagliare cibi e aprire confezioni in cucina. Le lame seghettate trattengono il materiale durante il taglio.

Box back to school 24 pezziCodice **1014283**Altezza: **185 mm**Lunghezza: **255 mm**Profondità: **180 mm**Peso: **1286 g**M.I.: **1**Articolo **F551102647**

EAN



6 x Multiuso, 9 x ufficio e lavoro, 9 x fai da te.

Box Multiuso 20 pezziCodice **1016208**Altezza: **328 mm**Lunghezza: **130 mm**Profondità: **460 mm**

Peso:

M.I.: **1**Articolo **F051200193**

EAN



Forbici ideali per tutti i tipi di taglio, a casa, a scuola o in ufficio.

Codice singolo 1000815 - EAN singolo 6411501985323

Coltelli Edge

I coltelli Fiskars Edge sono dotati di caratteristiche innovative e di un design moderno, accattivante. Il rivestimento antiaderente è molto più del puro look total black del prodotto - lo rende più semplice da pulire e facilita il taglio.





Verdura dritto					Codice 1003091	EAN 6 424009 783018
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 340 mm	Profondità: 65 mm	Peso: 69 g	M.I.: 5	Articolo F172978301	



Pratico coltello compatto e leggero con lama dritta e punta resistente. Ideale per tagliare e pelare la verdura e per tagli di precisione.

Tavola Multiuso					Codice 1003092	EAN 6 424009 783049
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 340 mm	Profondità: 65 mm	Peso: 74 g	M.I.: 5	Articolo F172978304	



Pratico coltello con lama seghettata. Eccellente per tagliare in tavola oppure cibi con crosta o buccia come pane o pomodori.

Deba					Codice 1003096	EAN 6 424009 783261
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 340 mm	Profondità: 65 mm	Peso: 78 g	M.I.: 5	Articolo F172978326	



Piccolo coltello a lama larga e robusta, ideale per qualsiasi taglio in cucina.

Cuoco 15 cm					Codice 1003095	EAN 6 424009 783117
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 370 mm	Profondità: 75 mm	Peso: 130 g	M.I.: 5	Articolo F172978311	



Tradizionale coltello da cucina a lama larga per tagliare e tritare verdure e affettare carni crude.

Cuoco 19 cm					Codice 1003094	EAN 6 424009 783087
Altezza: 25 mm	Lunghezza: 430 mm	Profondità: 75 mm	Peso: 148 g	M.I.: 5	Articolo F172978308	



Tradizionale coltello da cucina a lama larga per tagliare e tritare verdure e affettare carni crude.

SantokuCodice **1003097**Altezza: **25 mm** Lunghezza: **370 mm** Profondità: **92 mm** Weight: **151 g** M.I.: **5**Articolo **F172978331**

EAN



Coltello orientale da cuoco "Santoku" a lama larga per tritare carne, pesce, ortaggi e verdure.

PaneCodice **1003093**Altezza: **20 mm** Lunghezza: **430 mm** Profondità: **75 mm** Peso: **156 g** M.I.: **5**Articolo **F172978305**

EAN



Coltello a lama seghettata. Per tagliare pane, focacce, pizze e prodotti da forno.

AffilalamaCodice **1003098**Altezza: **233 mm** Lunghezza: **40 mm** Profondità: **88 mm** Peso: **111 g** M.I.: **6**Articolo **F172978700**

EAN



Affilalama facile da utilizzare, non richiede l'utilizzo di elettricità. Dotato di mola in ceramica e superficie d'appoggio antiscivolo. Adatto anche per mancini. Durata e angolo di taglio perfetto assicurati, si consiglia di utilizzare una volta al mese. Facile da aprire e pulire. Due posizioni per lame più sottili o più spesse.

Ceppo nero 5 coltelliCodice **1003099**Altezza: **80 mm** Lunghezza: **390 mm** Profondità: **187 mm** Peso: **1940 g** M.I.: **4**Articolo **F172978791**

EAN



Ceppo per coltelli che si può fissare alla parete, tenere nel cassetto o riporre in un armadio. Include i coltelli spelucchino, verdura, pane, cuoco grande e santoku.

KitchenSmart

La serie KitchenSmart comprende coltelli, forbici, accessori e posate. Ciascun prodotto è progettato per essere pratico e funzionale. Si tratta della collezione ideale per chi vuole equipaggiare la cucina con gli attrezzi essenziali.





FISKARS
DESIGNED IN SWEDEN

KitchenSmart - Coltelli

Verdura dritto					Codice 1002840	EAN 5 702268 370011
Altezza: 15 mm	Lunghezza: 290 mm	Profondità: 68 mm	Peso: 48 g	M.I.: 5	Articolo F161837001	



Pratico coltello compatto e leggero con lama dritta e punta resistente. Ideale per tagliare e pelare frutta e verdura e per tagli di precisione.

Spelucchino					Codice 1002842	EAN 5 702268 370035
Altezza: 17 mm	Lunghezza: 300 mm	Profondità: 68 mm	Peso: 52 g	M.I.: 5	Articolo F161837003	



Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta.

Tavola Multiuso					Codice 1002843	EAN 5 702268 370042
Altezza: 15 mm	Lunghezza: 300 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 55 g	M.I.: 5	Articolo F161837004	



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per tagliare verdure a buccia sottile come pomodori e melanzane.

Pane					Codice 1002844	EAN 5 702268 370059
Altezza: 30 mm	Lunghezza: 430 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 144 g	M.I.: 5	Articolo F161837005	



Lama seghettata per tagliare pane, focacce, pizze e prodotti da forno.

Cucina					Codice 1002851	EAN 5 702268 370295
Altezza: 30 mm	Lunghezza: 430 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 122 g	M.I.: 5	Articolo F161837029	



Coltello da cucina per uso universale adatto per tagliare carni, verdura e frutta.

Cuoco 21 cmCodice **1002845**Altezza: **30 mm** Lunghezza: **430 mm** Profondità: **90 mm** Weight: **146 g** M.I.: **5**Articolo **F161837008**

EAN



5 702268 370080



Coltello da cucina a lama larga adatto per tritare verdure e affettare carni crude.

FilettoCodice **1002852**Altezza: **25 mm** Lunghezza: **430 mm** Profondità: **70 mm** Peso: **99 g** M.I.: **5**Articolo **F161837036**

EAN



5 702268 370363



Lama corta e flessibile appositamente studiata per filettare.

Prosciutto e salmoneCodice **1002847**Altezza: Lunghezza: Profondità: Peso: **91 g** M.I.: **5**Articolo **F161837017**

EAN



5 702268 370172



Coltello ideale per affettare prosciutto e salmone. Lama flessibile.

AcciainoCodice **1002846**Altezza: **25 mm** Lunghezza: **430 mm** Profondità: **70 mm** Peso: **182 g** M.I.: **5**Articolo **F161837009**

EAN



5 702268 370097



Per affilare tutti i tipi di coltelli.

Ceppo 5 coltelliCodice **1004931**Altezza: **372 mm** Lunghezza: **126 mm** Profondità: **79 mm** Peso: **1460 g** M.I.: **5**Articolo **F161837091**

EAN



5 702268 370912



Ceppo in betulla completo di Spelucchino, Multiuso dentato a punta tonda, Cucina, Pane, Santoku

KitchenSmart & altre forbici

Trinciapollo					Codice 1002914	EAN 5 702268 399753
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 270 mm	Profondità: 88 mm	Peso: 156 g	M.I.: 10	Articolo F061839975	



Forbici robuste per tagliare e spezzettare pollame e cacciagione. Lame a chiusura progressiva ideali per tagliare le ossa con facilità. La comoda impugnatura ad anello è adatta anche per mancini ed è dotata di una pratica chiusura di sicurezza. Tensione delle lame regolabile.

Cucina multiuso					Codice 1002915	EAN 5 702268 399777
Altezza: 19 mm	Lunghezza: 250 mm	Profondità: 88 mm	Peso: 115 g	M.I.: 10	Articolo F061839977	



Forbici resistenti, lama inferiore seghettata che rende il taglio particolarmente semplice. Dotate di comodo svita tappi.

Multiuso					Codice 1002703	EAN 5 702267 193536
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 250 mm	Profondità: 110 mm	Peso: 88 g	M.I.: 10	Articolo F071719353	



Ideali per ogni tipo di taglio a casa, a scuola e in ufficio.

Ufficio e lavoro					Codice 1002704	EAN 5 702267 193598
Altezza: 10 mm	Lunghezza: 220 mm	Profondità: 95 mm	Peso: 54 g	M.I.: 10	Articolo F071719359	



Leggere con lame lunghe per tagliare carta e cartoncino.

Multiuso Cuts + More					Codice 1000809	EAN 6 411507 156925
Altezza: 303 mm	Lunghezza: 30 mm	Profondità: 120 mm	Peso: 189 g	M.I.: 3	Articolo F071715692	



Le forbici più innovative e funzionali, perfette per qualsiasi utilizzo in casa e in giardino. Dotate di tagliafilì, apribottiglie, guaina affilatorbici, taglierina, incavo tagliacorda e tanto altro ancora.

KitchenSmart - Accessori

Pelapatate					Codice 1002841	EAN 5 702268 370028
Altezza: 15 mm	Lunghezza: 300 mm	Profondità: 70 mm	Weight: 41 g	M.I.: 5	Articolo F161837002	



Per pelare patate e carote.

Pelapatate oscillante					Codice 1002855	EAN 5 702268 370394
Altezza: 20 mm	Lunghezza: 300 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 44 g	M.I.: 5	Articolo F161837039	



Lama oscillante per pelare con facilità patate e altri ortaggi.

Mezzaluna					Codice 1023531	EAN 8 008220 042383
Altezza:	Lunghezza:	Profondità:	Peso: 210 g	M.I.: 5	Articolo F161837137	



Ideale per tritare e sminuzzare.

Sbucciatutto					Codice 1023532	EAN 8 008220 042369
Altezza:	Lunghezza:	Profondità:	Peso:	M.I.: 6	Articolo F161837104	



Perfetto per sbucciare o pelare ortaggi e verdura. 1 pezzo per colore.

Sbucciatutto - Box 20 pezzi					Codice 1023533	EAN 8 008220 042369
Altezza:	Lunghezza:	Profondità:	Peso:	M.I.: 1	Articolo F561837101	



KitchenSmart - Utility

Utility Tris con pelapatate					Codice 1002004	EAN 5 702261 029404
Altezza: 16 mm	Lunghezza: 300 mm	Profondità: 110 mm	Peso: 135 g	M.I.: 10	Articolo F175102940	



Spelucchino, verdura curvo e pelapatate. Tre coltelli indispensabili in cucina per tagliare, pelare e sbucciare frutta e verdura.

Utility verdura curvo box 20 pezzi					Codice 1002692	EAN 5 702267 173163
Altezza: 12 mm	Lunghezza: 190 mm	Profondità: 28 mm	Peso: 31 g	M.I.: 20	Articolo F175717316	



La lama curva permette di pelare e tagliare con precisione piccoli ortaggi e frutta. Box da 20 pezzi.

Utility spelucchino box 20 pezzi					Codice 1002690	EAN 5 702267 173033
Altezza: 13 mm	Lunghezza: 220 mm	Profondità: 25 mm	Peso: 37 g	M.I.: 20	Articolo F175717303	



Per pelare e tagliare velocemente e con precisione verdura e frutta. Box da 20 pezzi.

Utility bistecca box 20 pezzi					Codice 1002691	EAN 5 702267 173040
Altezza: 13 mm	Lunghezza: 230 mm	Profondità: 26 mm	Peso: 38 g	M.I.: 20	Articolo F175717304	



La lama seghettata lo rende adatto a tavola o per tagliare verdure a buccia sottile, come pomodori e melanzane. Box da 20 pezzi.

Utility pelapatate box 20 pezzi					Codice 1002689	EAN 5 702267 173026
Altezza: 60 mm	Lunghezza:	Profondità:	Peso: 24 g	M.I.: 20	Articolo F175717302	



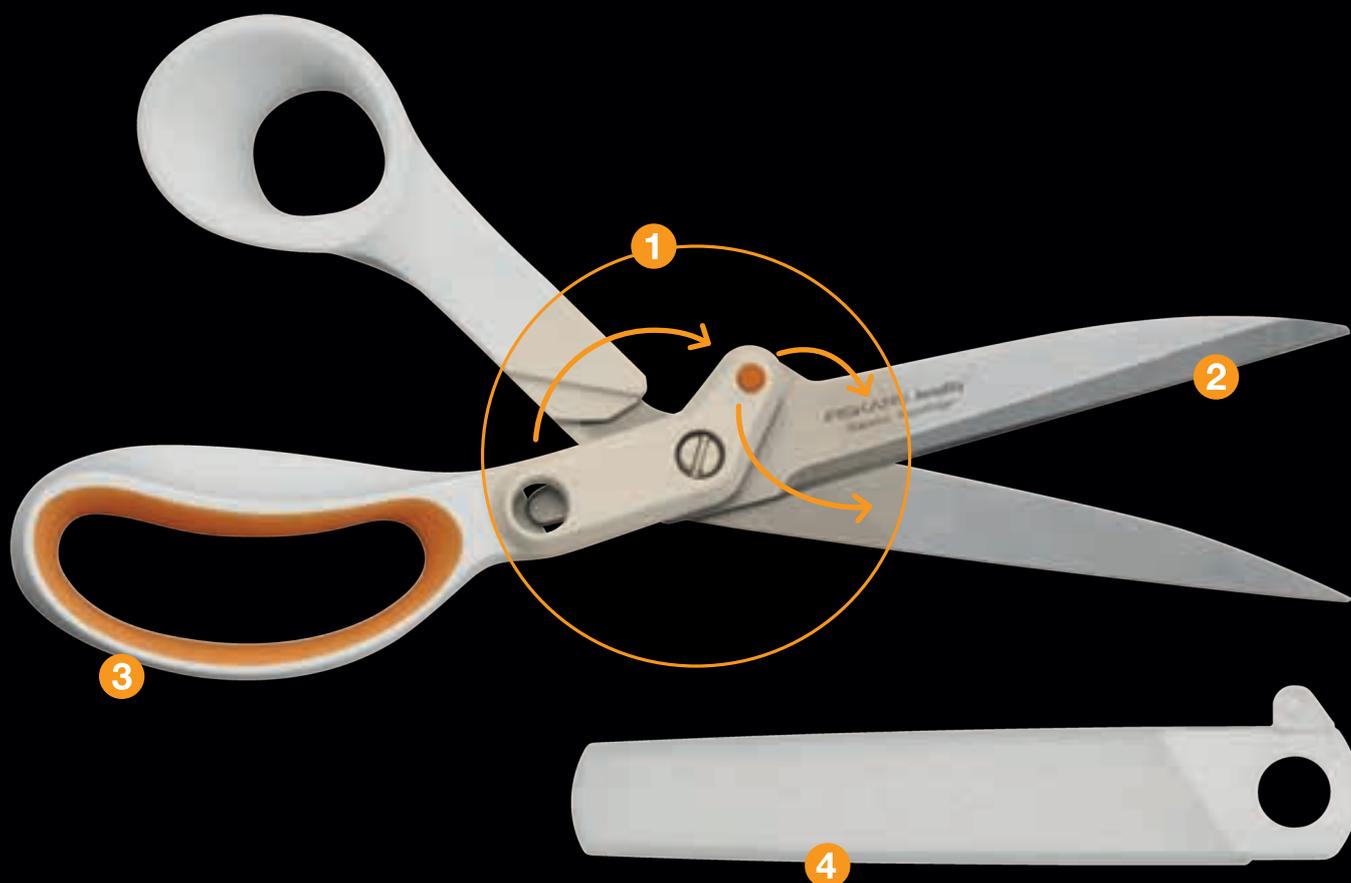
Per pelare patate e carote. Box da 20 pezzi.



Forbici Amplify



Ideali per tagliare tessuti e materiali molto spessi o multistrato.



Caratteristiche & Vantaggi

1 Più forti

La tecnologia Amplify spinge le lame a ricongiungersi per un taglio senza sforzo anche con i materiali più pesanti

2 Lame speciali

Le lame super affilate RazorEdge™ assicurano un taglio pulito fino alla punta

3 Design ergonomico

Il manico ergonomico con i punti di pressione Softgrip® assicura comfort e controllo

4 Riposte in sicurezza

La custodia protettiva mantiene le lame affilate in totale sicurezza

Sarto amplifyCodice **1005225**

EAN

Altezza: **300 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **120 mm** Weight: **159 g** M.I.: **6**Articolo **VU0009162S**

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



Ideale per tagli sartoriali che richiedono tempo, perfezione e per materiali spessi.

Multiuso di precisione 21 cm amplifyCodice **1005223**

EAN

Altezza: **280 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **83 mm** Peso: **117 g** M.I.: **6**Articolo **VU00009154**

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



Ideale per tagli che richiedono tempo, perfezione e per materiali spessi.

Multiuso di precisione 15 cm amplifyCodice **1016211**

EAN

Altezza: **225 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **95 mm** Peso: **81 g** M.I.: **6**Articolo **VU00007062**

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



Lame più corte per lame di precisione. Perfetto per tagli nello stretto, complicati e per disfare i filati.

Hardware amplifyCodice **1020223**

EAN

Altezza: **300 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **120 mm** Peso: **159 g** M.I.: **6**Articolo **VH00009168**

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

**Novità**

La potenza del taglio Amplify™ permette tagli su materiali spessi fino a due volte le forbici standard. Le lame in acciaio inox di alta qualità rimangono affilate a lungo.

Multiuso hardware 21 cmCodice **1020224**

EAN

Altezza: **280 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **83 mm** Peso: **117 g** M.I.: **6**Articolo **VH00009158**

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

**Novità**

La potenza del taglio Amplify™ permette tagli su materiali spessi fino a due volte le forbici standard. Le lame in acciaio inox di alta qualità rimangono affilate a lungo.

Forbici Inspiration



Forbici e accessori Inspiration sono prodotti di alta qualità con colori e decori speciali e accattivanti. I manici sono prodotti con un metodo nuovo, innovativo che rende il decoro molto resistente per l'uso quotidiano.



Multiuso Lucy					Codice	1020278	EAN 6 424002 004813				
Altezza:	19 mm	Lunghezza:	320 mm	Profondità:	90 mm	Peso:		99 g	M.I.:	6	Articolo



Ideali per ogni tipo di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Ufficio e lavoro Lucy					Codice	1020279	EAN 6 424002 004820				
Altezza:	20 mm	Lunghezza:	260 mm	Profondità:	85 mm	Peso:		56 g	M.I.:	10	Articolo



Leggere con lame molto lunghe, ideali per tagliare in modo continuo la carta. Tensione delle lame regolabile.

Multiuso Ruby					Codice	1020330	EAN 6 424002 004837				
Altezza:	19 mm	Lunghezza:	320 mm	Profondità:	90 mm	Peso:		99 g	M.I.:	6	Articolo



Ideali per ogni tipo di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Ufficio e lavoro Ruby					Codice	1020331	EAN 6 424002 004844				
Altezza:	20 mm	Lunghezza:	260 mm	Profondità:	85 mm	Peso:		56 g	M.I.:	10	Articolo



Leggere con lame molto lunghe, ideali per tagliare in modo continuo la carta. Tensione delle lame regolabile.

Multiuso GloriaCodice **1000826**Altezza: **273 mm** Lunghezza: **30 mm** Profondità: **85 mm** Weight: **99 g** M.I.: **5**Articolo **F081995101**

EAN



Ideali per ogni tipo di taglio a casa, a scuola e in ufficio. Tensione delle lame regolabile.

Ufficio e lavoro GloriaCodice **1000832**Altezza: **250 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **85 mm** Peso: **52 g** M.I.: **10**Articolo **F081995901**

EAN



Leggere con lame molto lunghe, ideali per tagliare in modo continuo la carta. Tensione delle lame regolabile.

Ricamo GloriaCodice **1000840**Altezza: **111 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **93 mm** Peso: **20 g** M.I.: **5**Articolo **F081998101**

EAN



Forbici ricamo perfette per i lavori di precisione.



Ulteriori accessori Inspiration sul catalogo Giardinaggio e sul nostro sito web:

www.fiskars.it/prodotti/forbici

Forbici Recycled & Non-Stick





Perfette per l'utilizzo quotidiano in ufficio



Caratteristiche & Vantaggi

RECYCLED

1 Materiale riciclato

Manici al 100 % in plastica riciclata

2 Scelta consapevole

Per consumatori che amano e difendono l'ambiente

NON-STICK

3 Lame rivestite

Lame rivestite per evitare che anche le sostanze più appiccicose rimangano attaccate alle lame

4 Funzionalità

Facili e veloci da pulire

5 Design ergonomico

Manici Softgrip® che assicurano comfort e un controllo perfetto

Recycled multiuso 21 cm

Altezza: 245 mm	Lunghezza: 10 mm	Profondità: 100 mm	Weight: 83 g	M.I.: 10
------------------------	-------------------------	---------------------------	---------------------	-----------------

Codice **1001302**

Articolo **VU00209102**

EAN



100% manico in materiale riciclato. 100 % confezione in materiale riciclato.

Recycled multiuso 18 cm

Altezza: 225 mm	Lunghezza: 20 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 57 g	M.I.: 10
------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------	-----------------

Codice **1005127**

Articolo **VU00209101**

EAN



100% manico in materiale riciclato. 100 % confezione in materiale riciclato. Perfetta anche per mancini.

Titanium Non-Stick multiuso 21 cm

Altezza: 251 mm	Lunghezza: 15 mm	Profondità: 85 mm	Peso: 100 g	M.I.: 6
------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------	----------------

Codice **1004721**

Articolo **VU00005413**

EAN



Ideale per tagliare anche materiali che tendono ad appiccicare sulla lama.

Titanium Non-Stick multiuso 18 cm

Altezza: 195 mm	Lunghezza: 13 mm	Profondità: 70 mm	Peso: 50 g	M.I.: 6
------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------	----------------

Codice **1004720**

Articolo **VU00005412**

EAN



Ideale per tagliare anche materiali che tendono ad appiccicare sulla lama.

Forbici Bambino





I classici per i bambini



Caratteristiche & Vantaggi

1 Manici

Manici studiati sulle dimensioni delle mani dei bambini

2 Lame in acciaio inox

Resistenti alla corrosione per durare più a lungo

3 Lame affilate e sicure

Le uniche forbici dedicate ai bambini con l'affilatura delle lame studiata per ottimizzare il taglio con la massima sicurezza

4 Punta arrotondata

Punta arrotondata per la massima sicurezza durante e dopo il taglio

5 Destri e mancini

Disponibili anche forbici studiate per i mancini

Bambino arancioneCodice **1005166**Altezza: **206 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **77 mm** Weight: **31 g** M.I.: **10**Articolo **VS00009992**

EAN



4+

Impugnatura progettata per le mani dei bambini.
Punta arrotondata per una maggiore sicurezza.
Tensione delle lame regolabile.

Bambino rosso, manciniCodice **1005169**Altezza: **206 mm** Lunghezza: **20 mm** Profondità: **77 mm** Peso: **31 g** M.I.: **10**Articolo **VS00009993**

EAN



4+

Perfette per mancini. Impugnatura progettata per le mani dei bambini. Punta arrotondata per una maggiore sicurezza.
Tensione delle lame regolabile.

Animals, pesceCodice **1003746**Altezza: **110 mm** Lunghezza: **14 mm** Profondità: **151 mm** Peso: **50 g** M.I.: **6**Articolo **VS00001378**

EAN



Ideali per bambini.

Animals, apeCodice **1003747**Altezza: **125 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **152 mm** Peso: **47 g** M.I.: **6**Articolo **VS00001379**

EAN



Ideali per bambini.

Animals, coccinellaCodice **1004612**Altezza: **120 mm** Lunghezza: **10 mm** Profondità: **150 mm** Peso: **46 g** M.I.: **6**Articolo **VS00001381**

EAN



Ideali per bambini.

Animals, panda

Codice **1004613**

Altezza: **120 mm**

Lunghezza: **10 mm**

Profondità: **151 mm**

Peso: **50 g**

M.I.: **6**

Articolo **VS00001382**

EAN



Ideali per bambini.



Il giardino a casa

Più gusto alla tua cucina! Vuoi erbe aromatiche fresche ogni giorno? Inizia a coltivarle nella tua cucina, con la serra Fiskars Herb Garden. Freschi aromi a portata di mano, che rendono ancora più saporiti i manicaretti e ancora più gioiosa la preparazione del cibo in cucina. Crescere le piantine sane e rigogliose non è mai stato così facile. Pronte per impiattare — e per offrirti più gusto — tutto l'anno.





Forbici per piante aromatiche

Altezza: **21,2 mm** Lunghezza: **5,8 mm** Profondità: **3,5 mm** Peso: **224 g** M.I.: **4**

Codice **1003481**

Articolo **F030111810**

EAN



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



Forbici di precisione dotate di chiusura sicura e lame in acciaio inox affilate, per non danneggiare le piante aromatiche al momento del taglio.

Vaso per piante aromatiche S

Altezza: **12 mm** Lunghezza: **15,2 mm** Profondità: **12,6 mm** Peso: **170 g** M.I.: **4**

Codice **1003651**

Articolo **F030111821**

EAN



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



Il vaso Fiskars assicura una crescita perfetta: il supporto arancione va inserito all'interno del bianco; il tappetino capillare assorbe l'esatta quantità necessaria alla pianta per crescere.

Vaso per piante aromatiche L

Altezza: **14 mm** Lunghezza: **17,8 mm** Profondità: **15,5 mm** Peso: **250 g** M.I.: **4**

Codice **1003654**

Articolo **F030111831**

EAN



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



Il vaso Fiskars assicura una crescita perfetta: il supporto arancione va inserito all'interno del bianco; il tappetino capillare assorbe l'esatta quantità necessaria alla pianta per crescere.

HerbGarden

Altezza: **20,5 mm** Lunghezza: **23,5 mm** Profondità: **38 mm** Peso: **1000 g** M.I.: **2**

Codice **1015627**

Articolo **F030148300**

EAN



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



Il vaso utilizza la luce a LED per assicurare non solo la freschezza delle piantine inserite ma anche la loro continua crescita.

KitchenGarden Basic

Altezza: **46 mm** Lunghezza: **29 mm** Profondità: **29 mm** Peso: **1860 g** M.I.: **2**

Codice **1003453**

Articolo **F030148400**

EAN



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



La serra utilizza la luce a LED per assicurare non solo la freschezza delle piantine inserite ma anche la loro continua crescita in un ambiente protetto e ideale.

KitchenGarden Premium

Altezza: 46 mm	Lunghezza: 29 mm	Profondità: 29 mm	Weight: 1860 g	M.I.: 2
-----------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------	----------------

Codice **1003454**

Articolo **F030148500**

EAN



La serra utilizza la luce a LED per assicurare non solo la freschezza delle piantine inserite ma anche la loro continua crescita in un ambiente protetto e ideale. Livello della luce regolabile. Include un telecomando.

KitchenGarden Basic decentrato

Altezza: 46 mm	Lunghezza: 29 mm	Profondità: 29 mm	Peso: 1860 g	M.I.: 2
-----------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------	----------------

Codice **1014114**

Articolo **F030148430**

EAN



La serra utilizza la luce a LED decentrata per assicurare non solo la freschezza delle piantine inserite ma anche la loro continua crescita in un ambiente protetto e ideale.

KitchenGarden Premium decentrato

Altezza: 46 mm	Lunghezza: 29 mm	Profondità: 29 mm	Peso: 1860 g	M.I.: 2
-----------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------	----------------

Codice **1014115**

Articolo **F030148431**

EAN



La serra utilizza la luce a LED decentrata per assicurare non solo la freschezza delle piantine inserite ma anche la loro continua crescita in un ambiente protetto e ideale. Livello della luce regolabile. Include un telecomando.

Contenitore erbe aromatiche set 2 pezzi

Altezza: 9 mm	Lunghezza: 15 mm	Profondità: 18 mm	Peso: 52 g	M.I.: 4
----------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------	----------------

Codice **1005109**

Articolo **F030148406**

EAN



Da utilizzare con i vasi Fiskars, vaso di supporto diametro 8 cm.

Feltro capillare set 4 pezzi

Altezza: 1 mm	Lunghezza: 12 mm	Profondità: 15 mm	Peso: 4 g	M.I.: 4
----------------------	-------------------------	--------------------------	------------------	----------------

Codice **1005110**

Articolo **F030148407**

EAN



Tappetino capillare per assicurare la giusta quantità di acqua dalle radici alla piantina nel vaso Fiskars.

Set giardinaggio urbano

Codice **1015626**

EAN



Altezza: **4,5 mm** Lunghezza: **27,5 mm** Profondità: **13,5 mm** Peso: **290 g** M.I.: **4**

Articolo **F030148620**



Gli strumenti essenziali per piantare e coltivare in città. Il set include tridente, trapiantatore e un coltello pieghevole in una custodia tessile per riporre tutto con la massima sicurezza.

Box forbici per piante aromatiche 24 pezzi

Codice **1003482**

EAN



Altezza: Lunghezza: Profondità: Peso: **1344 g** M.I.: **1**

Articolo **F030111816**



Box da banco 24 pezzi.
Codice singolo 1003481 - EAN singolo
6411501118103

Uso e manutenzione



Coltelli

Tutti i coltelli Fiskars hanno una durezza che va da HRC 52 a HRC 56. Questo permette di riaffilarli dopo il normale utilizzo in cucina, mantenendoli sempre efficienti nel tempo. Le lame sono in acciaio inox, quindi, estremamente resistenti e durature nel tempo. I manici della maggior parte dei coltelli Fiskars sono sovrainiettati direttamente sulla lama per garantire massima igiene e compattezza tra manici e lame, evitando così il formarsi di fessure in cui si possano infiltrare sporco e batteri. L'alta qualità dei manici evita che diventino scivolosi se bagnati o unti. Molti coltelli Fiskars hanno un paradito che minimizza il rischio, evitando che le dita scivolino sotto la lama durante il taglio.

MANUTENZIONE

Più cura avrete dei vostri coltelli Fiskars, più manterrete le lame affilate nel tempo. In ogni caso, è normale riaffilare regolarmente i coltelli per mantenere l'affilatura. Se per tagliare utilizzerete una superficie d'appoggio come un tagliere in legno o in plastica, il coltello rimarrà affilato a lungo. Non si dovrebbe mai tagliare direttamente sul ripiano della cucina perché una superficie dura può danneggiare il filo del coltello.

Gli chef professionisti riaffilano il coltello con un acciaino subito dopo l'utilizzo, in modo che sia pronto a tagliare per l'utilizzo successivo. Non è necessario riaffilare così spesso i coltelli nel normale utilizzo quotidiano in cucina. Basta riaffilarli di tanto in tanto, quando lo ritenete necessario. I coltelli Fiskars hanno una durezza che va da HRC 52 a HRC 56, che li rende ideali per il normale uso casalingo. Più la durezza di un coltello è elevata, più questo resterà affilato a lungo nel tempo. D'altra parte, una durezza maggiore rende anche le lame più difficili da affilare, e richiede l'utilizzo di un acciaino. Al contrario, una lama meno dura è più facile da affilare, ma si rovina più in fretta e deve essere riaffilata più spesso, sebbene il procedimento di affilatura risulti meno complicato. I coltelli Fiskars, grazie alle caratteristiche di alta qualità, quando vengono riaffilati, mantengono a lungo l'affilatura. Inoltre, riaffilare un coltello Fiskars è facile: basta utilizzare un Affilalama Fiskars o un acciaino, anche se l'utilizzo di quest'ultimo richiede una tecnica più specifica. I coltelli Fiskars hanno un angolo di affilatura di 30°: è necessario, quindi, far scorrere la lama su tutta la lunghezza, descrivendo un breve arco e

mantenendo un'inclinatura di 15°; ripetete poi il movimento sull'altra faccia. In alternativa, potete utilizzare l'affilalama Fiskars che vi aiuterà ad affilare i vostri coltelli in modo facile e veloce. Appoggiare l'affilalama su di una superficie piatta, porre delicatamente la lama sulla ruota e far scorrere la lama del coltello avanti e indietro 3/4 volte. L'affilatura verrà effettuata mantenendo l'angolo giusto di inclinatura. E' molto importante far scorrere la lama del coltello avanti e indietro, in modo da affilare la lama su entrambi i lati. Indipendentemente dal metodo di affilatura che utilizzerete, è importante risciacquare con acqua calda la polvere d'acciaio residua dopo l'affilatura.

PULIZIA

Tutti i coltelli Fiskars sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie. In ogni caso, si consiglia di lavare a mano i coltelli. In questo modo si mantiene l'affilatura più a lungo e i coltelli durano di più. Quando si lavano i coltelli a mano, bisogna risciacquarli e asciugarli immediatamente dopo il lavaggio. E' importante rimuovere subito i residui di cibo dal coltello perché nel tempo gli acidi presenti nel cibo potrebbero danneggiare il coltello. Se li lavate in lavastoviglie, fate in modo che non vengano in contatto con altri accessori, piatti o posate perché questo potrebbe danneggiare il filo della lama.

A volte capita che si formi una piccola quantità di ruggine nella lavastoviglie che va in circolo durante il ciclo di lavaggio. Queste macchie di ruggine possono formarsi all'interno della lavastoviglie oppure provenire da altri utensili, anche presenti durante i lavaggi precedenti. Se preferite lavare i vostri coltelli Fiskars in lavastoviglie, appena terminato il ciclo di lavaggio è consigliabile aprire lo sportello della lavastoviglie e fare uscire il vapore. Per ottenere il massimo risultato, asciugateli immediatamente con un panno asciutto. Se vedete comparire macchie di ruggine sui coltelli, sarà sufficiente rimuoverle utilizzando un prodotto specifico per togliere la ruggine.

CUSTODIA

Se i coltelli vengono riposti in un cassetto, la maggior parte delle volte si rovinano in quanto il filo della lama viene danneggiato dal movimento del cassetto e dal contatto con gli altri attrezzi da cucina. Per mantenere i coltelli Fiskars affilati è consigliabile inserirli in un ceppo o appenderli su un porta coltelli magnetico.



Forbici

I manici di tutte le forbici Fiskars sono sovra iniettati direttamente sulle lame. Questa tecnica garantisce la massima igiene delle forbici, poichè non si formano fessure o spazi in cui si possano infiltrare sporco e batteri. I manici sono in plastica resistente agli urti.

La lame in acciaio inox svedese Sandvik hanno una durezza HRC 55 oppure HRC 57, sono affilate con estrema precisione e non contengono nickel. La tensione tra le lame può essere facilmente regolata grazie al perno a vite brevettato.

MANUTENZIONE

La maggior parte delle forbici Classic sono fabbricate con plastica speciale (PBT), una plastica particolare che può essere sterilizzata in maniera efficace sia utilizzando i raggi gamma che l'autoclave, ad una temperatura massima di 137°C. Si consiglia di mantenere affilate le lame utilizzando regolarmente un'affilatorbici Fiskars Clip-Sharp. Praticamente tutte le forbici Fiskars sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie.

CUSTODIA

La maggior parte delle forbici Fiskars sono dotate di una custodia copri lama che evita di ferirsi o pungersi le dita se le forbici vengono lasciate nel cassetto o su di un ripiano. La custodia protegge le forbici da qualsiasi danno e aiuta a mantenere l'affilatura più a lungo.



Posate

Tutte le posate Fiskars sono in acciaio inox. L'acciaio inossidabile, nonostante il nome, non è in assoluto resistente a qualsiasi agente esterno. S'intende per acciaio inox, un acciaio resistente alla ruggine ma nel caso in cui dovessero comparire alcune macchioline di ruggine, sarà sufficiente rimuoverle utilizzando un prodotto specifico per togliere la ruggine.

PULIZIA

Le posate nuove dovrebbero essere lavate a mano prima dell'utilizzo. Per mantenere le vostre posate brillanti e lucide nel tempo, è consigliabile pulirle almeno una volta all'anno con un prodotto apposito per la pulizia dell'acciaio.

Il modo migliore per lavare le posate Fiskars è il lavaggio a mano. Questo contribuisce a mantenere la superficie delle posate in buone condizioni per molti anni. Le posate dovrebbero essere asciugate immediatamente dopo il lavaggio. Se lavate in lavastoviglie, dovrebbero essere asciugate subito. Appena terminato il ciclo di lavaggio è consigliabile aprire il portello della lavastoviglie e fare uscire il vapore. Per ottenere il massimo risultato, asciugate immediatamente le posate con un panno asciutto.

A volte una piccola quantità di ruggine si forma nella lavastoviglie e va in circolo durante il ciclo di lavaggio. Questa ruggine può formarsi all'interno della lavastoviglie o per altri utensili lavati con i coltelli. Può anche derivare da lavaggi precedenti. Se lavate le posate Fiskars in lavastoviglie, appena terminato il lavaggio è consigliabile aprire lo sportello della lavastoviglie e fare uscire il vapore. Per ottenere il massimo risultato, asciugate subito le posate con un panno asciutto. Se vedete comparire macchie di ruggine sulle posate, sarà sufficiente rimuoverle utilizzando un prodotto specifico per togliere la ruggine.

Uso e manutenzione



Pentole

Fiskars utilizza materiali resistenti di alta qualità e investe in ricerca per ottenere il miglior risultato di cottura, ogni giorno.

ACCIAIO INOX E ALLUMINIO PER LE MIGLIORI PENTOLE E PADELLE

L'alluminio, grazie alla sua incredibile capacità di condurre il calore, è il materiale migliore per le padelle antiaderenti. Il cibo viene riscaldato fino ai bordi del tegame. Le padelle in alluminio sono comode da usare anche perché il materiale è leggero. E' un metallo morbido: per questo viene rivestita l'intera padella, per renderla più resistente all'usura del tempo. L'acciaio inox è un materiale molto resistente, facile da trattare e da pulire. Resiste anche alle temperature più elevate e alle sostanze aggressive, come il detersivo della lavastoviglie. La superficie inox potrebbe essere danneggiata solo dai sali di cottura più concentrati o dagli acidi estremamente corrosivi. I prodotti con inserti in bachelite possono essere utilizzati in forno fino a 150°C, i prodotti con manico in acciaio inox fino a 250°C.

RIVESTIMENTI

La qualità del rivestimento è essenziale, perciò Fiskars continua a cercare superfici più resistenti, con proprietà antiaderenti più efficaci. I rivestimenti in PTFE di Fiskars offrono ottime proprietà antiaderenti. I vantaggi includono la durata e l'elevata resistenza alla corrosione. Si consiglia di usare accessori in plastica e legno per evitare di rovinare le superfici. I rivestimenti Fiskars non contengono PFOA.

MANUTENZIONE

Versa un po' di olio o qualche cucchiaino d'acqua nella padella prima di iniziare la cottura. Non riscaldare mai la pentola vuota. Una volta che l'olio soffrigge o l'acqua evapora, la padella è pronta per l'uso. Si consiglia di friggere principalmente a fuoco medio. Temperature superiori ai 250°C possono danneggiare il rivestimento. Si consiglia di non aggiungere sale prima che l'acqua bolla e non conservare il cibo in pentole con rivestimento antiaderente. Non immergere una pentola bollente in acqua fredda: lo shock termico potrebbe danneggiare la base della pentola.

PULIZIA

Si consiglia di lavare le pentole prima di utilizzarle la prima volta e di pulirle immediatamente dopo l'uso. I prodotti in acciaio inox resistono al lavaggio in lavastoviglie. Lavare a mano le pentole in alluminio rivestito e in acciaio inox, ne allunga la durata.

Forbici

Serie	Lavaggio a mano consigliato	Lavabile in lavastoviglie	Materiale	Durezza	Softgrip™	Note
Classic	-	•	Acciaio svedese Sandvik	HRC 57	-	*
Functional Form Kitchen	-	•	Acciaio svedese Sandvik	HRC 57	•	
Functional Form	-	•	Acciaio svedese Sandvik	HRC 57	-	
Inspiration	-	•	Acciaio svedese Sandvik	HRC 57	-	Decoro Gloria by Christian Aminoff / Provoke
Cuts+More	•	-	Acciaio inox	HRC 55	-	Lame rivestite in titanio
KitchenSmart	-	•	Acciaio inox	HRC 55	-	

* I manici sono in plastica PBT, PP o ABS resistente agli urti | Le forbici classiche con manici arancioni (eccetto le 1005130 e 1003025) possono essere sterilizzate in autoclave alla temperatura massima di 137°C

La tensione delle lame della maggior parte delle nostre forbici può essere regolata facilmente stringendo il perno con il cacciavite, fatto che rende estremamente facile anche la pulizia.

Coltelli

Serie	Designer	Lavabile in lavastoviglie	Materiale	Durezza	Softouch™
Functional Form	Fiskars	•	Acciaio inox giapponese	HRC 52	•
Functional Form +	Fiskars	•	Acciaio inox giapponese	HRC 53	-
KitchenSmart	Tobias Wandrup	•	Acciaio inox	HRC 53	-
Edge	Fiskars	•	Acciaio inox giapponese	HRC 53	-

Accessori

Serie	Designer	Lavabile in lavastoviglie	Materiale
Functional Form (novità)	Aivan	•	***
Functional Form	Jakob Heiberg, Tobias Wandrup e Jens Ulfeldt	•	Rinforzato con nylon in fibra di vetro *, **
KitchenSmart	Fiskars	•	

* Riguarda la maggior parte dei prodotti della serie
 ** Silicone resistente al calore fino a 180°C
 *** La maggior parte dei prodotti della linea resiste fino a temperature di 220°C

Posate

Serie	Designer	Lavaggio a mano consigliato	Lavabili in lavastoviglie	Materiale
Functional Form	Tobias Jacobsen	-	•	Acciaio inox giapponese

Pentole

Serie	Designer	Lavabile in lavastoviglie	Materiale	Rivestimento	Temperatura in forno	Ottimizzate	Tutti i piani cottura
Functional Form Padelle ottimizzate per piastra in ceramica	Aivan	•	Alluminio	Hardtec	max 150 °C	Ceramica	
Functional Form Padelle ottimizzate per piastra a induzione	Aivan	•	Acciaio inox	Hardtec	max 150 °C	Induzione	
Functional Form Padelle ottimizzate per fornello a gas	Aivan	•	Alluminio	Hardtec	max 150 °C	Fornello a Gas	
Functional Form Padelle ottimizzate per piastra tradizionale	Aivan	•	Acciaio inox	Hardtec	max 150 °C	Piastra tradizionale	
Functional Form Pentole	Aivan	•	Acciaio inox		max 150 °C		•

Il giardino a casa

Serie	N.Vasi erbe aromatiche	Lavabile in lavastoviglie	Materiale	Max potenza di luce	Accessori inclusi
Fiskars HerbGarden	6	base di supporto	ABS	5,2W	-
Fiskars KitchenGarden	4	base di supporto	ABS	8,6W	2 x supporto vaso 2 x feltro capillare
Fiskars KitchenGarden premium	4	base di supporto	ABS	8,6W	2 x supporto vaso 2 x feltro capillare



Fiskars ha contribuito all'innovazione degli attrezzi da taglio dal 1649. Le nostre forbici hanno tagliato milioni di tessuti e materiali. Le nostre asce hanno spaccato milioni di tronchi. I nostri attrezzi da taglio hanno potato milioni di piante. I nostri coltelli hanno tagliato milioni di fette di pane. Le nostre pentole hanno cucinato milioni di cibi - sempre con un risultato eccellente.

CASA E CUCINA | **GIARDINAGGIO** | **CRAFT** | **CUCITO** | **SCUOLA E UFFICIO** | **BELLEZZA**