

A high-quality photograph of a Fiskars kitchen knife submerged in clear water. The knife is positioned vertically, with its blade pointing upwards. The water is clear, and the knife's reflection is visible on the surface. The background is a dark, textured blue. The Fiskars logo is prominently displayed at the top in a bold, orange, sans-serif font. On the blade of the knife, there is a small, embossed logo and the text 'SINCE 1814' and '44111'.

FISKARS®

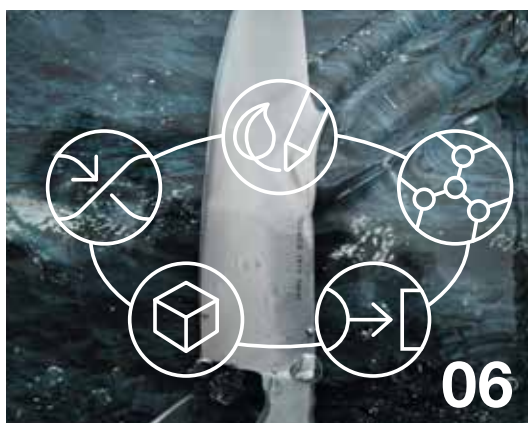
Catalogo Cucina

Everyday cooking
2023



**Oltre 370 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.**

Indice



Indice

- 06 **Agiamo per l'ambiente**
- 08 **La nostra storia**
- 13 **Coltelli Fiskars per la cucina di tutti i giorni**

- 17 **Coltelli Hard Edge**

- 27 **Functional Form**
Pentolame
Coltelli
Utensili

- 47 **Coltelli Edge**

- 52 **Essential**
Coltelli
Utensili

- 58 **Informazioni tecniche**

- 60 **Cura e manutenzione**

Attenzione! Tutte le misure indicate nel catalogo si riferiscono al prodotto confezionato.

**Crediam
possa c
tua fe**

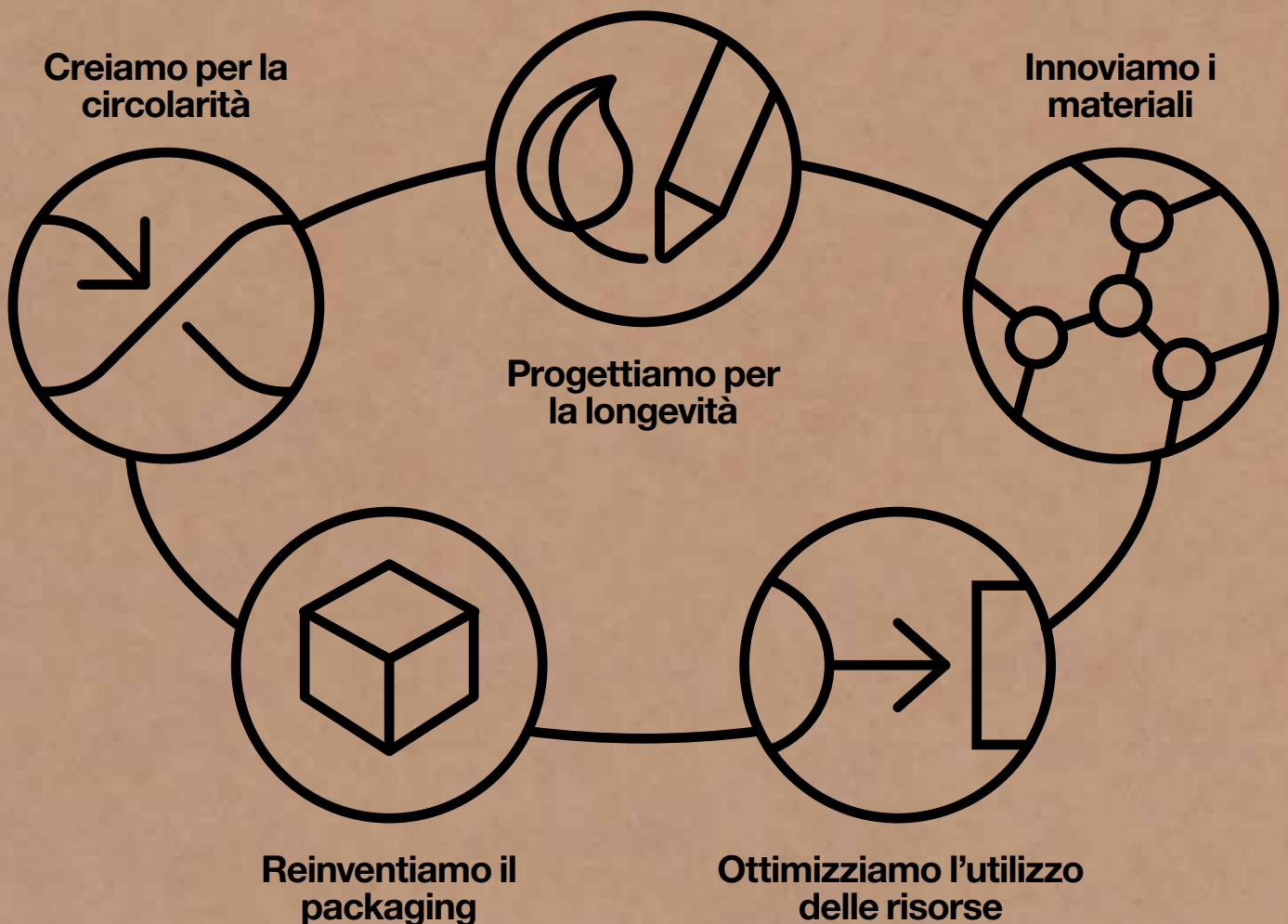
no che tu
creare la
elicità.

Agiamo per l'ambiente.



Per saperne di più
fiskars.it/sostenibilita

Fare ciò che amiamo ci rende felici. Per permetterci di godere davvero delle attività che amiamo e avere un impatto positivo al di là delle nostre case, Fiskars agisce per l'ambiente. Ogni dettaglio dei prodotti è progettato per il meglio dell'utente e dell'ambiente, aumentando la sostenibilità e la felicità in generale.





La storia di Fiskars ha inizio oltre 370 anni fa.





1649 Viene fondata la fonderia Fiskars nel Villaggio di Fiskars

1832 La produzione si concentra sulla lavorazione del ferro e viene fondata la prima coltelleria finlandese, con una gamma di prodotti che va dai coltelli a forchette e forbici

1883 Fiskars diventa una società per azioni

1929 Fiskars si trasforma per adattarsi alla produzione di massa





1956 Fiskars affina la sua esperienza nel pentolame

Tutte le pentole e padelle Fiskars sono prodotte nel nostro stabilimento nella Finlandia centrale, nel villaggio di Sorsakoski. La fabbrica è stata parte inseparabile di Sorsakoski e dell'intera area di Leppävirta dal 1891, servendo prima come fabbrica Hackman e successivamente come fabbrica Fiskars. Realizzate con materiali di alta qualità, le nostre pentole sono durevoli e senza tempo - combinando perfettamente innovazione e artigianato nordico.



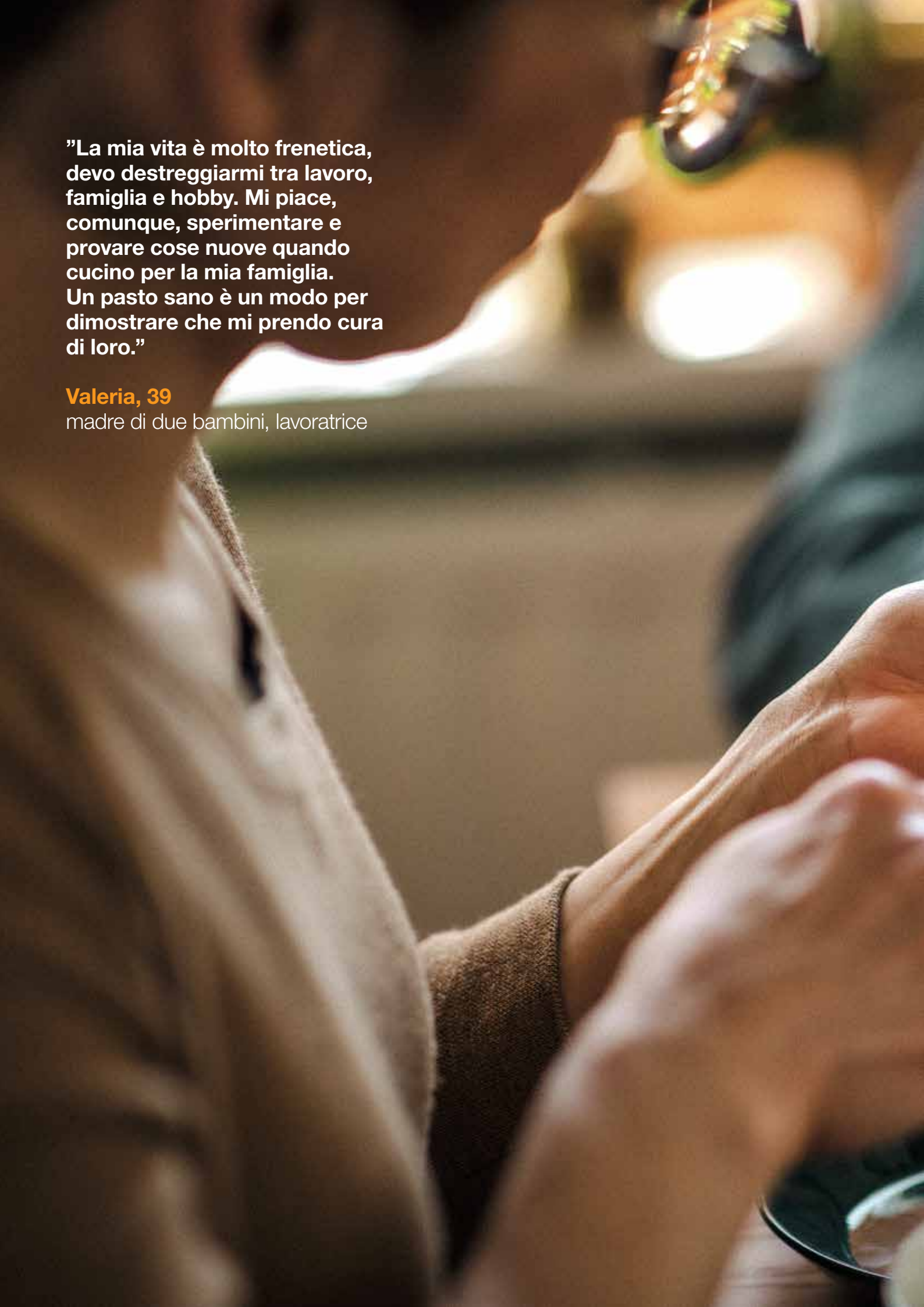
Le caratteristiche dei

Posizionamento dei **coltelli Fiskars** per la cucina di tutti i giorni

Gamma	Value proposition	Percezione	Materiale del manico
<p>Hard Edge</p> 	<p>Resistenti e affilati a lungo per l'uso intenso quotidiano</p>	<p>Affilati e durevoli</p>	<p>Plastica con SoftGrip™ (combinazione di TPV e PP)</p>
<p>Edge</p> 	<p>Moderni e versatili, con proprietà antiaderenti</p>	<p>Antiaderenti e senza sforzo</p>	<p>Plastica (ABS)</p>
<p>Functional Form</p> 	<p>Design ingegnoso per la cucina di tutti i giorni</p>		<p>Plastica con SoftGrip™ (combinazione di TPV e PP)</p>
<p>Essential</p> 	<p>Una gamma completa e conveniente</p>		<p>Plastica</p>

coltelli Fiskars

Materiale della lama	Potenza di taglio e affilatura (MANTENIMENTO DEL FILO DI TAGLIO)	Lavabili in lavastoviglie	Angolo di arrotatura	Utente	Misure di sicurezza
Acciaio inossidabile giapponese	Ottimo LZR EDGE™	✓	26+/-2	Appassionato di cucina e utente quotidiano	***
Acciaio inossidabile giapponese + rivestimento PTFE	Buono	✓	30+/-4	Utente quotidiano	*
Acciaio inossidabile giapponese	Buono	✓	26+/-2	Utente quotidiano	***
Acciaio inossidabile	Buono	✓	30+/-4	Utente quotidiano	*



"La mia vita è molto frenetica, devo destreggiarmi tra lavoro, famiglia e hobby. Mi piace, comunque, sperimentare e provare cose nuove quando cucino per la mia famiglia. Un pasto sano è un modo per dimostrare che mi prendo cura di loro."

Valeria, 39

madre di due bambini, lavoratrice

Prodotti Fiskars per la cucina di tutti i giorni



Hard Edge

Resistenti e affilati a lungo per l'uso intenso quotidiano

I coltelli Fiskars Hard Edge sono progettati per garantire che restino affilati a lungo e siano in grado di gestire comodamente le esigenze quotidiane in cucina.

Le lame dei coltelli sono in acciaio inossidabile ad alto spessore; la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo di taglio consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli tradizionali. Il manico ergonomico presenta un'esclusiva trama tridimensionale per garantire una presa perfetta.





Coltelli Hard Edge

caratteristiche e vantaggi

I coltelli Hard Edge sono progettati per garantire un'affilatura più duratura per tutte le occasioni.



1 Rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™

Il punto forte del coltello Hard Edge è la lama e il filo di taglio. Il filo di taglio è stato perfezionato utilizzando la tecnologia LZR-EDGE™ che conferisce al coltello una affilatura duratura, che dura 4 volte più a lungo.

2 Spessa lama in acciaio inox

I coltelli hanno spesse lame in acciaio inossidabile per una maggiore durata.

3 Presa comoda

Impugnatura Softouch™ tridimensionale per una presa comoda e sicura.

4 Facile da mantenere

Il coltello è facile da mantenere e, quando necessario, è facile da riaffilare: è possibile utilizzare qualsiasi strumento di affilatura. Il coltello è anche lavabile in lavastoviglie.



Dishwasher safe

Coltelli Hard Edge

Coltello per pane, 22 cm					Art. no. 1054945	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 5 8 3
Height: 41.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 187 g	Retail box: 5	Old art. no. -	



- Il Coltello per il pane Hard Edge ha una lama seghettata ideale per tagliare il pane con crosta dura.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello per sfilettare, 22 cm					Art. no. 1054946	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 5 9 0
Height: 41.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 187 g	Retail box: 5	Old art. no. -	



- Il coltello per sfilettare Hard Edge ha una lama lunga e flessibile, ideale per sfilettare il pesce.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello per arrosto (trinciante), 22 cm					Art. no. 1051760	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 3 3
Height: 41.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 148 g	Retail box: 5	Old art. no. -	



- Il coltello trinciante Hard Edge ha una lama lunga e dritta, con un tagliente fine ideale per affettare gli arrosti.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello da cuoco grande, 20 cm					Art. no. 1051747	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 0 2
Height: 41.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 158 g	Retail box: 5	Old art. no. -	




- Il Coltello da cuoco grande Hard Edge è robusto e versatile, adatto a tante attività di taglio.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello da cuoco medio, 17 cm					Art. no. 1051748	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 1 9
Height: 36.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 138 g	Retail box: 5	Old art. no. -	




- Il coltello da cuoco medio Hard Edge è un attrezzo pratico e versatile, adatto a tante operazioni di taglio.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello Santoku, 16 cm					Art. no. 1051761	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 4 0
Height: 36.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 147 g	Retail box: 5	Old art. no. -	




- Il coltello Santoku Hard Edge in stile asiatico con lama larga è perfetto per tanti tipi di preparazioni: carne, pesce e verdure.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello da cuoco piccolo, 14 cm					Art. no. 1051749	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 2 6
Height: 36.9 cm	Length: 8.6 cm	Width: 2.6 cm	Weight: 93 g	Retail box: 5	Old art. no. -	




- Il coltello da cuoco piccolo Hard Edge è uno strumento comodo, multiuso, adatto a tante operazioni di taglio.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello da tavola multiuso, 11 cm					Art. no. 1054947	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 6 0 6
Height: 29.1 cm	Length: 7 cm	Width: 2.3 cm	Weight: 69 g	Retail box: 5	Old art. no. -	




- Il coltello da tavola multiuso Hard Edge ha una lama seghettata ideale anche per tagliare frutta e verdura a buccia fine.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Spelucchino, 11 cm					Art. no. 1051762	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 5 7
Height: 29.1 cm	Length: 7 cm	Width: 2.3 cm	Weight: 74 g	Retail box: 5	Old art. no. -	



- Lo Spelucchino Hard Edge è ideale per tagliare e affettare frutta e verdura.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.

Coltello per verdura a lama dritta, 9 cm					Art. no. 1051777	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 1 0 6 4
Height: 29.1 cm	Length: 7 cm	Width: 2.3 cm	Weight: 72 g	Retail box: 5	Old art. no. -	



- Il Coltello per verdura Hard Edge è ideale per sbucciare e tagliare piccoli ortaggi e frutta.
- Le lame sono realizzate in acciaio inox di maggiore spessore, con la rivoluzionaria tecnologia LZR-EDGE™ sul filo lama, che consente al coltello di rimanere affilato 4 volte più a lungo rispetto ai coltelli standard.
- Le forme ergonomiche dei manici con l'esclusivo motivo in 3D garantiscono un'ottima presa.



The cauliflower is a member of the Brassicaceae family, which also includes broccoli, Brussels sprouts, and cabbage. It is a cruciferous vegetable, meaning it has a central stalk from which the florets grow. Cauliflower is a versatile vegetable that can be eaten raw or cooked. It is a good source of fiber, vitamin C, and potassium.

How to Choose Cauliflower
 Look for a cauliflower that is firm and has a dense, white head. The leaves should be green and fresh. Avoid cauliflower that is soft, yellowed, or has a strong odor.

How to Store Cauliflower
 Store cauliflower in a plastic bag in the refrigerator. It will last for up to a week.

How to Prepare Cauliflower
 Wash the cauliflower thoroughly. Remove the leaves and cut the head into florets. You can also cut it into a large head for roasting.

How to Cook Cauliflower
 Cauliflower can be steamed, roasted, or sautéed. It is often used in soups, stews, and casseroles.

Health Benefits of Cauliflower
 Cauliflower is a low-calorie vegetable that is high in fiber. It is also a good source of antioxidants and anti-inflammatory compounds.

Recipe: Cauliflower Steaks
 Preheat the oven to 400°F. Wash and cut the cauliflower into 1-inch thick steaks. Drizzle with olive oil and season with salt and pepper. Roast for 20-25 minutes.

Cauliflower is a healthy and delicious vegetable that is easy to incorporate into your diet.

Functional Form™

Fiskars rende la cucina di **tutti i giorni facile e veloce** per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli. Le nostre soluzioni coprono tutti i passaggi di preparazione dei piatti e i nostri prodotti sono progettati per essere **facili da usare, pulire, riporre** e per essere complementari tra loro.

La funzionalità combinata con l'ergonomia, la progettazione di prodotti **sicuri** e al tempo stesso **accattivanti**, permettono anche a chi ha poco tempo di avere successo e **divertirsi** in cucina.

La gamma Functional Form è la più ampia di Fiskars e offre una varietà di coltelli, accessori, forbici, posate e pentole di alta qualità che soddisfano tutte le esigenze. Functional Form rende la cucina di ogni giorno **facile, comoda e veloce**.



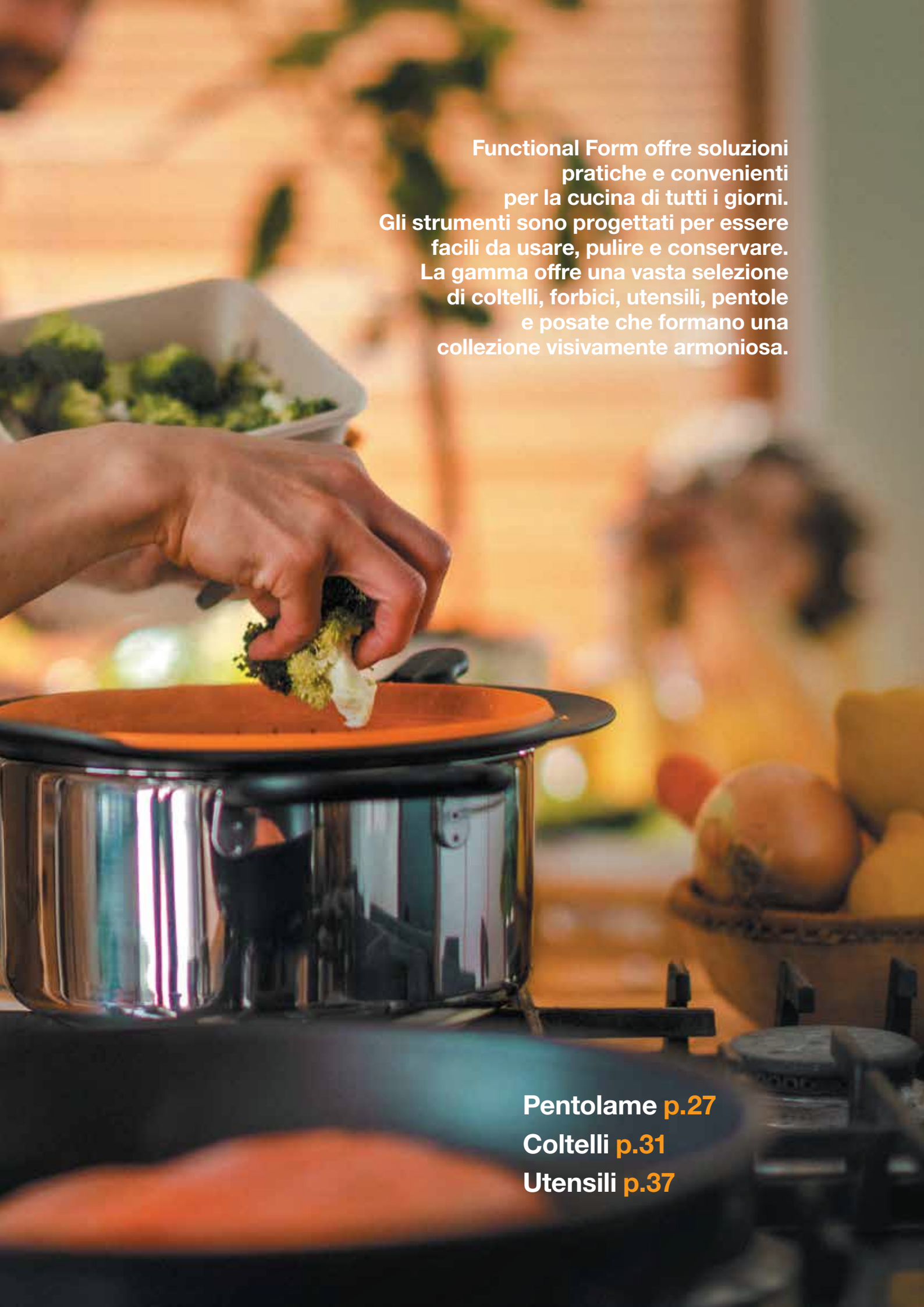
Functional Form™

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

A woman with dark hair, wearing a brown textured cardigan with a matching belt, is shown from the chest up. She is looking down and to the right, with her hands near a kitchen counter. The background is softly blurred, showing other people in a kitchen setting. The lighting is warm and natural.

Functional Form™

Design ingegnoso per la
cucina di tutti i giorni



Functional Form offre soluzioni
pratiche e convenienti
per la cucina di tutti i giorni.
Gli strumenti sono progettati per essere
facili da usare, pulire e conservare.
La gamma offre una vasta selezione
di coltelli, forbici, utensili, pentole
e posate che formano una
collezione visivamente armoniosa.

Pentolame p.27

Coltelli p.31

Utensili p.37

Functional Form





Padelle Functional Form™



Caratteristiche e vantaggi

1 Rivestimento durevole

Il rivestimento Hardtec™, estremamente resistente e antiaderente, facilita la cottura.

2 Base rivestita

La base ricoperta non graffia il piano cottura.

3 Manico sicuro

Il manico in bachelite non si surriscalda e garantisce una buona presa.

4 Impilabili

Il design salvaspazio facilita l'impilabilità

5 Coperchio in vetro piano con 2 opzioni di versamento

Il coperchio multifunzione con bordo in silicone permette di svuotare i liquidi e tenere sotto controllo vapore e bollitura.

6 Adatte a tutti i piani cottura

7 Made in Finland

Tutti i prodotti Functional Form sono realizzati nello stabilimento Sorsakoski nella Finlandia centrale.

8 Facili da pulire


- Durano a lungo anche lavandole in lavastoviglie.



Pentole e padelle Functional Form™




reddot design award
winner 2018

Padella, 24 cm					Art. no. 1026572	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 0 3
Height: 44,4 cm	Length: 8,8 cm	Width: 25 cm	Weight: 0,8 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND


- Padella per la cucina di tutti i giorni.
- Realizzata in alluminio, con il resistente rivestimento antiaderente PTFE Hardtec™ a 2 strati. Il rivestimento è privo di PFOA/PFOS.
- Il pratico manico non si surriscalda, per una presa sicura.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Padella, 26 cm					Art. no. 1026573	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 1 0
Height: 46,9 cm	Length: 8,7 cm	Width: 27,3 cm	Weight: 1,08 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND


- Padella per la cucina di tutti i giorni.
- Realizzata in alluminio, con il resistente rivestimento antiaderente PTFE Hardtec™ a 2 strati. Il rivestimento è privo di PFOA/PFOS.
- Il pratico manico non si surriscalda, per una presa sicura.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Padella, 28 cm					Art. no. 1026574	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 2 7
Height: 48,5 cm	Length: 8,7 cm	Width: 29,3 cm	Weight: 1,12 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND


- Padella per la cucina di tutti i giorni.
- Realizzata in alluminio, con il resistente rivestimento antiaderente PTFE Hardtec™ a 2 strati. Il rivestimento è privo di PFOA/PFOS.
- Il pratico manico non si surriscalda, per una presa sicura.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Padella sauté con coperchio, 26 cm					Art. no. 1026575	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 3 4
Height: 46,4 cm	Length: 10,4 cm	Width: 27,7 cm	Weight: 2 kg	Retail box: 4	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND

- Padella sauté per la cucina di tutti i giorni, utilizzabile su qualsiasi piano di cottura.
- Realizzata in alluminio, con il resistente rivestimento antiaderente PTFE Hardtec™ a 2 strati. Il rivestimento è privo di PFOA/PFOS.
- Il pratico manico non si surriscalda, per una presa sicura.
- Coperchio piatto che permette due tipi di versamento, funzione controllo vapore/bollitura e bordi in silicone che riducono il rumore.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Wok, 28 cm					Art. no. 1027705	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 1 0 1 0 4
Height: 48,8 cm	Length: 14,5 cm	Width: 30,5 cm	Weight: 1,6 kg	Retail box: 4	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND

- Wok per la cucina di tutti i giorni.
- Realizzato in alluminio, con il resistente rivestimento antiaderente PTFE Hardtec™ a 2 strati. Il rivestimento è privo di PFOA/PFOS.
- Il pratico manico non si surriscalda, per una presa sicura.
- Coperchio piatto che permette due tipi di versamento, funzione controllo vapore/bollitura e bordi in silicone che riducono il rumore.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Pentole Functional Form™



Caratteristiche e vantaggi

1 Durevoli

L'acciaio inossidabile è un materiale estremamente resistente e perfetto per l'uso quotidiano.

2 Manici sicuri e funzionali

I manici in bachelite non si surriscaldano e garantiscono una buona presa.

3 Impilabili

Coperchio multifunzionale piatto e impilabile con bordo in silicone. Design salvaspazio.

4 Coperchio di vetro piano

È possibile controllare la cottura attraverso il coperchio di vetro con bordo in silicone, resistente al calore e durevole.

5 Coperchio con 2 opzioni di versamento

Due funzioni di versamento dell'acqua, controllo di vapore ed ebollizione.

6 Adatte a tutti i piani cottura

7 Made in Finland

Tutti i prodotti Functional Form sono realizzati nello stabilimento Sorsakoski nella Finlandia centrale.

8 Design accattivante

- Elegante coperchio in vetro piano.
- Design moderno e unificato del manico.
- Eccellente durata, a prova di lavastoviglie.



Induzione



Ceramica



Gas



Elettrico



Forno



Lavabili in
lavastoviglie




Made in
Finland

Pentole e padelle Functional Form™




reddot design award
winner 2018

Pentola, 1,5L					Art. no. 1026576	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 4 1
Height: 36 cm	Length: 12 cm	Width: 17,8 cm	Weight: 0,9 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND


- Pentola non rivestita per la cucina di tutti giorni, utilizzabile su qualsiasi piano cottura.
- Realizzata in acciaio inox. Il pratico manico non si surriscalda, per una presa sicura.
- Coperchio piatto che permette due tipi di versamento, funzione controllo vapore/bollitura e bordi in silicone che riducono il rumore.
- Il vetro temperato permette di osservare in tutta sicurezza gli alimenti.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Pentola, 3L					Art. no. 1026577	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 5 8
Height: 12 cm	Length: 32,2 cm	Width: 22 cm	Weight: 1,23 kg	Retail box: 4	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND


- Pentola non rivestita per la cucina di tutti giorni, utilizzabile su qualsiasi piano cottura.
- Realizzata in acciaio inox. Le maniglie comode e ampie non si surriscaldano, per una presa sicura.
- Coperchio piatto che permette due tipi di versamento, funzione controllo vapore/bollitura e bordi in silicone che riducono il rumore.
- Il vetro temperato permette di osservare in tutta sicurezza gli alimenti.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Pentola, 5L					Art. no. 1026578	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 6 5
Height: 14 cm	Length: 36,7 cm	Width: 25,7 cm	Weight: 1,74 kg	Retail box: 4	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND

- Pentola non rivestita per la cucina di tutti giorni, utilizzabile su qualsiasi piano cottura.
- Realizzata in acciaio inox. Le maniglie comode e ampie non si surriscaldano, per una presa sicura.
- Coperchio piatto che permette due tipi di versamento, funzione controllo vapore/bollitura e bordi in silicone che riducono il rumore.
- Il vetro temperato permette di osservare in tutta sicurezza gli alimenti.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.

Pentola, 7L					Art. no. 1026579	EAN  6 4 2 4 0 0 2 0 0 8 9 7 2
Height: 15,8 cm	Length: 38,5 cm	Width: 27,8 cm	Weight: 2,31 kg	Retail box: 2	Old art. no. -	



MADE IN FINLAND

- Pentola non rivestita per la cucina di tutti giorni, utilizzabile su qualsiasi piano cottura.
- Realizzata in acciaio inox. Le maniglie comode e ampie non si surriscaldano, per una presa sicura.
- Coperchio piatto che permette due tipi di versamento, funzione controllo vapore/bollitura e bordi in silicone che riducono il rumore.
- Il vetro temperato permette di osservare in tutta sicurezza gli alimenti.
- Design compatto, impilabile.
- Facile da pulire, molto resistente ai lavaggi in lavastoviglie, utilizzabile in forno fino a 150°C.



Coltelli Functional Form™ caratteristiche e vantaggi

Buone prestazioni di taglio
e impugnatura morbida e sicura
per i tagli di tutti i giorni



1 Prestazioni di taglio migliorate

L'acciaio inossidabile Giapponese di alta qualità garantisce una buona affilatura e resistenza alla corrosione.

2 Struttura durevole e lavabile in lavastoviglie

Larghezza della lama aumentata per maggiore equilibrio e durevolezza.

3 Manico igienico e confortevole

- Impugnatura antiscivolo sicura con materiale Softouch.
- Protezione paradito profonda per una maggiore sicurezza.

4 Impugnatura ergonomica

- Adatta a diverse prese.

Coltelli Functional Form™

Coltello da cuoco grande, 20 cm					Art. no. 1057534	EAN 6 424002 012795
Height: 2.38 cm	Length: 41 cm	Width: 9 cm	Weight: 0.146 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Coltello multiuso grande con lama molto resistente, perfetto per vari tipi di taglio.

Coltello da cuoco medio, 17 cm					Art. no. 1057535	EAN 6 424002 012801
Height: 2.38 cm	Length: 35.5 cm	Width: 9 cm	Weight: 0.117 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Coltello multiuso medio con lama molto resistente, perfetto per vari tipi di taglio.

Coltello Santoku, 16 cm					Art. no. 1057536	EAN 6 424002 012818
Height: 2.38 cm	Length: 35.5 cm	Width: 9 cm	Weight: 0.135 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Coltello multiuso in stile asiatico con lama larga, perfetto per preparare carne, pesce e verdure.

Coltello Nakiri, 16 cm					Art. no. 1057537	EAN 6 424002 012825
Height: 2.38 cm	Length: 35.5 cm	Width: 9 cm	Weight: 0.147 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Coltello multiuso in stile asiatico con lama larga ideale per tritare verdure di grandi dimensioni.

Coltello per il pane, 21 cm					Art. no. 1057538	EAN 6 424002 012832
Height: 2.38 cm	Length: 41 cm	Width: 9 cm	Weight: 0.127 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- La lama lunga e seghettata è ideale per tagliare il pane con crosta dura.

Coltello per arrosto (trinciante), 21 cmArt. no. **1057539**Height: **2.38 cm** Length: **41 cm** Width: **9 cm** Weight: **0.129 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- La lama dritta e sottile è perfetta per tagliare vari tipi di carne.

Coltello per sfilettare, 22 cmArt. no. **1057540**Height: **2.38 cm** Length: **41 cm** Width: **9 cm** Weight: **0.108 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- La lama sottile e flessibile è ideale per sfilettare il pesce.

Coltello da cuoco piccolo, 12 cmArt. no. **1057541**Height: **2.07 cm** Length: **29.5 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.069 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- Coltello multiuso piccolo con lama molto resistente, perfetto per vari tipi di taglio.

Spelucchino, 11 cmArt. no. **1057542**Height: **2.07 cm** Length: **29.5 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.058 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- Coltello multiuso perfetto per sbucciare e tagliare la frutta e la verdura.

Coltello da tavola multiuso, 11 cmArt. no. **1057543**Height: **2.07 cm** Length: **29.5 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.061 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- Lama seghettata è perfetta per tagliare alimenti con crosta sottile o superficie esterna scivolosa.

Coltello per verdura a lama dritta, 8 cmHeight: **2.07 cm** Length: **26 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.054 kg** Retail box: **6**Art. no. **1057544**

Old art. no. -

EAN



- Coltello compatto ideale per sbucciare frutta e verdura.

Coltello per verdura a lama curva, 7 cmHeight: **2.07 cm** Length: **26 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.051 kg** Retail box: **6**Art. no. **1057545**

Old art. no. -

EAN



- Coltello compatto con lama ricurva ideale per sbucciare con precisione ortaggi rotondi e frutta.

Coltello spalmaburro, 8 cmHeight: **2.07 cm** Length: **26 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.056 kg** Retail box: **6**Art. no. **1057546**

Old art. no. -

EAN



- Ideale per spalmare burro, formaggi a pasta molle e creme.

Forchettone per pesce, 7 cmHeight: **3.6 cm** Length: **26 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.07 kg** Retail box: **6**Art. no. **1057547**

Old art. no. -

EAN



- Forchettone per il pesce, adatto a vari tipi di pesce.

Forchettone per arrosto, 11 cmHeight: **3.6 cm** Length: **29.5 cm** Width: **6.9 cm** Weight: **0.082 kg** Retail box: **6**Art. no. **1057548**

Old art. no. -

EAN



- Forchettone per arrostiti, adatto a vari tipi di carne.

Accessori Functional Form™

Acciaino, 20 cm					Art. no. 1057549	EAN 6 424002 012948
Height: 3.6 cm	Length: 41 cm	Width: 9 cm	Weight: 0.198 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Acciaino resistente per affilare i coltelli.

Tagliere in bambù, 3 pezzi, FSC					Art. no. 1057550	EAN 6 424002 012955
Height: 3.8 cm	Length: 35 cm	Width: 25 cm	Weight: 2.015 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Set con 3 taglieri: scanalato, piatto e in plastica (sostituibile).
- I taglieri sono dotati di piedini in silicone antiscivolo e sono facilmente impilabili.
- Superficie in bambù trattata con olio di lino.
- Bambù certificato FSC®.

Tagliere per il pane in bambù, FSC					Art. no. 1059230	EAN 6 424002 013549
Height: 1.5 cm	Length: 35 cm	Width: 25 cm	Weight: 0.883 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Tagliere a due lati.
- Lato scanalato per tagliare il pane.
- Realizzati in bambù, con superficie trattata con olio di lino.
- Bambù certificato FSC®.

Taglieri di ricambio, 3 pezzi					Art. no. 1059231	EAN 6 424002 013556
Height: 0.45 cm	Length: 34.6 cm	Width: 24.6 cm	Weight: 0.387 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Tre taglieri in plastica di ricambio per completare il set di taglieri in bambù.

Ceppo in bambù, 5 coltelli, FSC					Art. no. 1057552	EAN 6 424002 012979
Height: 37,1 cm	Length: 20,2 cm	Width: 14,2 cm	Weight: 1,480 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Ceppo portacoltelli FF con 5 coltelli nero e legno.
- Contiene: uno Spelucchino (1057542), un Coltello da tavola multiuso (1057543), un Coltello Santoku (1057536), un Coltello per il pane (1057538) e un Coltello da cuoco grande (1057534)
- Bambù certificato FSC®.

Ceppo in bambù, 3 coltelli, FSC

Height: 37,1 cm	Length: 20,2 cm	Width: 14,2 cm	Weight: 1,225 kg	Retail box: 6	Art. no. 1057553	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 9 8 6
					Old art. no. -	



- Ceppo portacoltelli FF con 3 coltelli nero e legno.
- Contiene: un Spelucchino (1057542), un Coltello Santoku (1057536) e un Coltello da cuoco grande (1057534)
- Bambù certificato FSC®.

Ceppo in plastica, 5 coltelli

Height: 37,1 cm	Length: 20,2 cm	Width: 14,2 cm	Weight: 1,303 kg	Retail box: 6	Art. no. 1057554	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 2 9 9 3
					Old art. no. -	



- Ceppo portacoltelli FF con 5 coltelli neri.
- Contiene: uno Spelucchino (1057542), un Coltello da tavola multiuso (1057543), un Coltello Santoku (1057536), un Coltello per il pane (1057538) e un Coltello da cuoco grande (1057534)

Ceppo in plastica, 3 coltelli

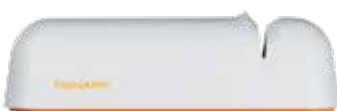
Height: 37,1 cm	Length: 20,2 cm	Width: 14,2 cm	Weight: 1,035 kg	Retail box: 6	Art. no. 1057555	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 3 0 0 6
					Old art. no. -	



- Ceppo portacoltelli FF con 3 coltelli neri.
- Contiene: un Spelucchino (1057542), un Coltello Santoku (1057536) e un Coltello da cuoco grande (1057534)

Affilalama Roll-Sharp™, bianco

Height: 3,7 cm	Length: 23,6 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,07 kg	Retail box: 5	Art. no. 1014214	EAN 6 4 2 4 0 0 1 0 2 6 5 6 4
					Old art. no. 102656	

**MADE IN FINLAND**

- Sicuro e facile da usare, per affilare coltelli in acciaio inox con lama dritta.

Affilalama Roll-Sharp™, bianco

Height: 2,7 cm	Length: 41 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,3 kg	Retail box: 5	Art. no. 1001483	EAN 5 7 0 2 2 6 8 5 4 1 2 2 0
					Old art. no. 854122	



- Magnete elegante e resistente per tenere i coltelli fermi e in sicurezza.
- Realizzato in plastica nera con bordi in metallo satinato.
- Set per montaggio a parete incluso. Design di Jens Ulfeldt.
- Importante: il magnete a parete per coltelli non funziona con i coltelli Titanium/Taiten.

Utensili Functional Form™ caratteristiche e vantaggi

Per cucinare con semplicità ogni giorno.
Facili da usare, pulire, riporre.



1 Sicuri e facili da usare

- Comodo e sicuro manico in materiale Softgrip™.

2 Facili da riporre

- Studiati per essere riposti facilmente grazie a strutture pieghevoli.

3 Facili da pulire

- Progettati per la massima igiene.

Utensili Functional Form™

Cucchiaino in silicone					Art. no. 1027299	EAN 6 424002 009665
Height: 37,2 cm	Length: 4 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,08 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Il bordo flessibile in silicone pulisce perfettamente le pentole e le padelle.
- Può essere utilizzato anche come misurino: cucchiaino, cucchiaino e 50 cl.

Spatola con bordo in silicone					Art. no. 1027300	EAN 6 424002 009672
Height: 37,3 cm	Length: 4,9 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,07 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Bordi flessibili in silicone molto comodi.
- Ottime dimensioni e design robusto, adatti a vari tipi di frittura.

Servispaghetti					Art. no. 1027301	EAN 6 424002 009689
Height: 36,4 cm	Length: 3,8 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,07 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- La punta consente di raschiare e staccare il sugo o salsa dai bordi della pentola.
- Misuratore porzione integrato.
- Denti lunghi per facilitare il sollevamento di spaghetti e altra pasta lunga.

Cucchiaino forato					Art. no. 1027302	EAN 6 424002 009696
Height: 37,2 cm	Length: 4,5 cm	Width: 9,2 cm	Weight: 0,11 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Il bordo flessibile in silicone pulisce perfettamente le pentole e le padelle.
- Perfetto per scolare e mescolare.

Pinze in silicone					Art. no. 1027303	EAN 6 424002 009702
Height: 35,8 cm	Length: 2,1 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,07 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Strumento utile e semplice da usare, con punte in silicone molto precise.
- La forma inclinata rende l'utilizzo con le padelle più semplice.
- Denti appuntiti per una presa perfetta.

Scolapasta pieghevole / vaporiera

Art. no. **1027304**

EAN



Height: **46 cm** Length: **9,9 cm** Width: **26 cm** Weight: **0,32 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -



- La struttura pieghevole rende il colino facile da riporre.
- Può essere utilizzato anche come vaporiera.

Coperchio paraschizzi in silicone

Art. no. **1027305**

EAN



Height: **40 cm** Length: **5,6 cm** Width: **30 cm** Weight: **0,22 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -



- Fritture perfette, senza sporcare tutto il piano cottura.
- Può essere utilizzato su padelle di qualsiasi dimensione.

Spatola

Art. no. **1023612**

EAN



Height: **40 cm** Length: **6,5 cm** Width: **8 cm** Weight: **0,05 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -



- Perfetta per frittiture più semplici.
- Punta affilata e flessibile perfetta per capovolgere omelette e frittate.

Spremi aglio

Art. no. **1028361**

EAN



Height: **3,5 cm** Length: **16 cm** Width: **5 cm** Weight: **0,10 kg** Retail box: **5**

Old art. no. -



- Spreme facilmente e senza sforzo.
- Può essere smontato e lavato con facilità.
- Raschietto per rimuovere l'aglio pressato dalla griglia.

Pelapatate a lama fissa

Art. no. **1014418**

EAN



Height: **2,4 cm** Length: **26,7 cm** Width: **7,8 cm** Weight: **0,04 kg** Retail box: **6**

Old art. no. **200093**



- Perfetto per pelare con facilità.
- Impugnatura in Softgrip™ sicura e comoda.

Pelapatate a lama oscillanteArt. no. **1014419**Height: **2,6 cm**Length: **26,7 cm**Width: **7,8 cm**Weight: **0,04 kg**Retail box: **6**Old art. no. **200094**

EAN



- Perfetto per pelare con facilità.
- Impugnatura in Softgrip™ sicura e comoda.

SbucciatuttoArt. no. **1016122**Height: **2 cm**Length: **22,9 cm**Width: **7,9 cm**Weight: **0,04 kg**Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- Perfetto per sbucciare cetrioli, carote e altri ortaggi.

Affetta formaggio a pasta duraArt. no. **1016129**Height: **30 cm**Length: **1,7 cm**Width: **8 cm**Weight: **0,05 kg**Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- Affetta formaggio ergonomico perfetto per Emmenthal o gouda.

Affetta formaggio a pasta molleArt. no. **1016128**Height: **25,5 cm**Length: **1,7 cm**Width: **8 cm**Weight: **0,04 kg**Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



- Perfetto per affettare l'edam e altri formaggi a pasta molle.
- La lama corta in acciaio inox impedisce ai formaggi morbidi di attaccarsi alla lama.

Coltello per formaggioArt. no. **1015987**Height: **31,5 cm**Length: **2,3 cm**Width: **8,2 cm**Weight: **0,05 kg**Retail box: **5**

Old art. no. -

EAN



- Perfetto per tagliare e servire sia formaggi a pasta molle che dura.

Affetta verdure					Art. no. 1014416	EAN 6 424002 000921
Height: 5,9 cm	Length: 31,8 cm	Width: 8,3 cm	Weight: 0,13 kg	Retail box: 2	Old art. no. 200092	



- Affetta facilmente vari tipi di verdure.
- Protezione per le dita.

Grattugia a grana grossa					Art. no. 1014410	EAN 6 424002 000884
Height: 5,8 cm	Length: 31,8 cm	Width: 8,3 cm	Weight: 0,11 kg	Retail box: 2	Old art. no. 200088	



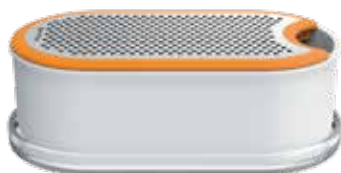
- Perfetto per grattugiare facilmente.
- Protezione per le dita.

Grattugia a grana fine					Art. no. 1014412	EAN 6 424002 000891
Height: 5,9 cm	Length: 31,8 cm	Width: 8,3 cm	Weight: 0,11 kg	Retail box: 2	Old art. no. 200089	



- Perfetto per grattugiare facilmente.
- Protezione per le dita.

Grattugia con contenitore					Art. no. 1019530	EAN 6 424002 004288
Height: 21 cm	Length: 6,2 cm	Width: 8,8 cm	Weight: 0,12 kg	Retail box: 4	Old art. no. -	



- Perfetto per grattugiare parmigiano e verdure.
- Il coperchio permette di mantenere gli alimenti freschi in frigorifero.

Affetta uova					Art. no. 1016126	EAN 6 424002 001836
Height: 16,7 cm	Length: 5 cm	Width: 12,6 cm	Weight: 0,14 kg	Retail box: 4	Old art. no. -	



- Perfetto per tagliare le uova a fette sottili.
- Il contenitore per le uova affettate tiene il tavolo ordinato.

Spremi agrumiArt. no. **1016125**Height: **5,2 cm** Length: **17,4 cm** Width: **12,5 cm** Weight: **0,16 kg** Retail box: **4**

Old art. no. -

EAN



6 424002 001829

**GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016**

- Perfetto per succhi di frutta freschi e deliziosi.
- Facile da pulire e riporre.

Set coltelli per colazioneArt. no. **1016121**Height: **25,4 cm** Length: **2,3 cm** Width: **9,9 cm** Weight: **0,07 kg** Retail box: **4**

Old art. no. -

EAN



6 424002 001782

**GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016**

- Perfetto per spalmare burro, miele o marmellata.
- Coltelli in plastica seghettata per il taglio di panini o croissant e per diversi tipi di creme spalmabili.

Rotella tagliapizzaArt. no. **1019533**Height: **2,3 cm** Length: **26 cm** Width: **9 cm** Weight: **0,05 kg** Retail box: **6**

Old art. no. -

EAN



6 424002 004301



- Perfetta per affettare facilmente la pizza.
- La ruota in plastica è adatta anche a superfici antiaderenti.

Set per insalataArt. no. **1014434**Height: **33 cm** Length: **3 cm** Width: **7,5 cm** Weight: **0,08 kg** Retail box: **4**Old art. no. **200098**

EAN



6 424002 000983

**GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016**

- Perfetti sia come cucchiali, per preparare e servire l'insalata, che uniti a mo' di pinze.
- Facile da separare e pulire.

Frusta a spiraleArt. no. **1014438**Height: **6,1 cm** Length: **34,5 cm** Width: **7,8 cm** Weight: **0,04 kg** Retail box: **6**Old art. no. **200102**


EAN

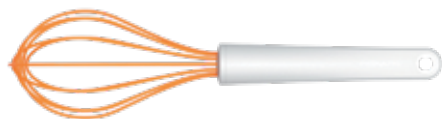


6 424002 001027


**GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016**

- Perfetta per sbattere e montare con facilità.
- Particolarmente indicata per montare panna e salse.

Frusta in silicone					Art. no. 1023613	 EAN 6 424002 005773
Height: 35,6 cm	Length: 7 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,05 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	




- Perfetta per sbattere e montare con facilità.
- La frusta rivestita in silicone è facile da usare e pulire.

Pennello in silicone					Art. no. 1023614	 EAN 6 424002 005780
Height: 27 cm	Length: 1,9 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,05 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	




- Perfetto per facilitare la cottura.
- Pennello con setole appositamente progettate per trattenere meglio i liquidi.

Spatola in silicone					Art. no. 1023615	 EAN 6 424002 005797
Height: 34,9 cm	Length: 1,6 cm	Width: 8 cm	Weight: 0,06 kg	Retail box: 6	Old art. no. -	



- Perfetto per facilitare la cottura.
- La spatola asimmetrica pulisce perfettamente l'interno dei contenitori.

Pinze per lische di pesce					Art. no. 1003023	 EAN 5 702268 581851
Height: 3,7 cm	Length: 22,1 cm	Width: 7,6 cm	Weight: 0,06 kg	Retail box: 6	Old art. no. 858185	



- L'acciaio inox permette di afferrare facilmente le lische di pesce.



**Design
ingegnoso
per la cucina
di tutti i giorni**

Coltelli Edge

Moderni e versatili,
con proprietà antiaderenti



**I coltelli Fiskars Edge hanno un design elegante
e moderno e caratteristiche innovative.
Il rivestimento antiaderente non solo
dona al coltello un'attraente finitura nera,
ma lo rende anche più facile da mantenere.**



Coltelli Edge

caratteristiche e vantaggi

Lunga durata per un taglio netto, una facile pulizia e conservazione.

1 Lama robusta e spessa per un taglio ottimale

L'acciaio inossidabile Giapponese di alta qualità 420 J2 e l'arrotatura garantiscono una lama perfettamente affilata.

2 Design ergonomico

- Adatto per prese diverse e ideale anche per mancini.
- Il manico consente di impugnare il coltello vicino alla lama.

3 Lama resistente e facile da pulire

Il rivestimento protettivo in PTFE antiaderente previene la corrosione ed evita che gli alimenti aderiscano alla lama.

4 Manico resistente

Manico in plastica ABS resistente agli urti e facile da pulire.



Dishwasher safe

Coltelli Edge



reddot design award
winner 2013

Coltello per verdura a lama dritta, 8 cm

Height: **2 cm** Length: **33,5 cm** Width: **6,5 cm** Weight: **0,05 kg** Retail box: **5**

Art. no. **1003091**

Old art. no. **978301**

EAN



- Coltello piccolo, leggero, maneggevole con lama dritta e punta rigida.
- Coltello ideale per sbucciare frutta e verdura.
- Adatto anche per eliminare macchie e imperfezioni.

Coltello da tavola multiuso, 13 cm

Height: **2 cm** Length: **33,5 cm** Width: **6,5 cm** Weight: **0,06 kg** Retail box: **5**

Art. no. **1003092**

Old art. no. **978304**

EAN



- Coltello maneggevole e versatile di medie dimensioni, con lama seghettata.
- Ideale per tagliare alimenti con crosta o pelle scivolosa come pane e pomodori.
- Può essere utilizzato anche a tavola.

Coltello Deba, 12 cm

Height: **2 cm** Length: **33,5 cm** Width: **6,5 cm** Weight: **0,07 kg** Retail box: **5**

Art. no. **1003096**

Old art. no. **978326**

EAN



- Coltello asiatico per il taglio di alimenti di medie dimensioni.

Coltello da cuoco piccolo, 15 cm

Height: **2 cm** Length: **37,2 cm** Width: **7,5 cm** Weight: **0,11 kg** Retail box: **5**

Art. no. **1003095**

Old art. no. **978311**

EAN



- Coltello robusto con lama larga e resistente.
- Coltello adatto al taglio di alimenti di medie dimensioni.

Coltello da cuoco grande, 19 cm

Height: **2,5 cm** Length: **42,5 cm** Width: **7,5 cm** Weight: **0,12 kg** Retail box: **5**

Art. no. **1003094**

Old art. no. **978308**

EAN



- Coltello grande con lama larga e resistente.
- Ottimo per tagliare la carne oppure per tritare verdure ed erbe.



reddot design award
winner 2013

Coltello Santoku, 17 cm					Art. no. 1003097	EAN 6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 3 1 5
Height: 2,5 cm	Length: 36,5 cm	Width: 9,2 cm	Weight: 0,13 kg	Retail box: 5	Old art. no. 978331	



- Coltello asiatico a lama larga.
- Uno strumento multiuso per la preparazione di carne, pesce e anche verdure.

Coltello per il pane, 23 cm					Art. no. 1003093	EAN 6 4 2 4 0 0 9 7 8 3 0 5 6
Height: 2 cm	Length: 43 cm	Width: 7,5 cm	Weight: 0,14 kg	Retail box: 5	Old art. no. 978305	



- Coltello robusto con una lama lunga e seghettata.
- Taglia senza sforzo anche il pane con crosta dura.

Affilalama Roll-Sharp™					Art. no. 1003098	EAN 6 4 2 4 0 0 9 7 8 7 0 0 9
Height: 23,3 cm	Length: 3,7 cm	Width: 8,8 cm	Weight: 0,09 kg	Retail box: 6	Old art. no. 978700	



MADE IN
FINLAND

- Affilalama facile da usare con mola in ceramica e base antiscivolo, adatto anche ai mancini.
- Esegue ottimi tagli e rimane affilato nel tempo.
- Facile da smontare e pulire.
- Può essere usato anche per affilare lame di maggiore spessore, comprese le mannaie.

Ceppo, 5 coltelli					Art. no. 1003099	EAN 6 4 2 4 0 0 9 7 8 7 9 1 7
Height: 8 cm	Length: 38,7 cm	Width: 18,7 cm	Weight: 1,61 kg	Retail box: 4	Old art. no. 978791	



- Ceppo per coltelli installabile sia a parete che nei cassetti oppure sul top della cucina.
- Il ceppo per coltelli comprende un coltello per le verdure, un coltello da tavola multiuso, un coltello per il pane, un coltello da cuoco grande e un coltello Santoku.



Essential

Una gamma completa
e conveniente



La gamma Essential offre coltelli, forbici e utensili.
Ogni elemento è progettato per essere pratico e conveniente.
Questa gamma è ideale per chi cerca prodotti essenziali
per la propria cucina.



Coltelli [p.52](#)
Utensili [p.54](#)

Coltelli Essential

Coltello per verdura a lama dritta, 7 cm

Height: 29,5 cm	Length: 1,5 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 5	Art. no. 1065580	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 5 5 9 8
					Old art. no. 1023780	



- Coltello piccolo, leggero, maneggevole con lama dritta e punta rigida.
- Coltello ideale per sbucciare frutta e verdura.
- Adatto anche per eliminare macchie e imperfezioni.

Spelucchino, 11 cm

Height: 29,5 cm	Length: 1,7 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,04 kg	Retail box: 5	Art. no. 1065568	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 5 5 7 4
					Old art. no. 1023778	



- Coltello maneggevole e versatile di medie dimensioni adatto a sbucciare e tagliare frutta e verdura.

Coltello da tavola multiuso, 12 cm

Height: 29,5 cm	Length: 1,5 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,04 kg	Retail box: 5	Art. no. 1065569	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 5 5 8 1
					Old art. no. 1023779	



- Coltello maneggevole e versatile di medie dimensioni con lama seghettata.
- Ideale per tagliare alimenti con crosta o pelle scivolosa come pane e pomodori.
- Può essere utilizzato anche a tavola.

Coltello per pane, 23 cm

Height: 43 cm	Length: 3 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,12 kg	Retail box: 5	Art. no. 1065564	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 5 5 3 6
					Old art. no. 1023774	



- Coltello robusto con una lama lunga e seghettata.
- Taglia senza sforzo anche il pane con crosta dura.

Coltello da cucina, 21 cm

Height: 43 cm	Length: 3 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,1 kg	Retail box: 5	Art. no. 1065566	EAN 6 4 2 4 0 0 2 0 1 5 5 5 0
					Old art. no. 1023776	



- Coltello multiuso adatto a vari tipi di taglio.

Coltello da cuoco, 21 cm					Art. no. 1065565	EAN 6 424002 015543
Height: 43 cm	Length: 3 cm	Width: 9 cm	Weight: 0,12 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023775	



- Coltello grande con lama larga e resistente.
- Ottimo per tagliare la carne oppure per tritare verdure ed erbe.

Coltello per sfilettare, 18 cm					Art. no. 1065567	EAN 6 424002 015567
Height: 43 cm	Length: 3 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,08 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023777	



- Lama flessibile appositamente progettata per sfilettare il pesce.

Acciaino, 20 cm					Art. no. 1065581	EAN 6 424002 015604
Height: 42,5 cm	Length: 2,5 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,16 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023781	



- Per affilare i coltelli.

Ceppo, 5 coltelli					Art. no. 1023782	EAN 6 424002 006251
Height: 38 cm	Length: 8 cm	Width: 16 cm	Weight: 1,39 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1004931	



- Un ceppo in betulla con 5 coltelli: Coltello per verdura, Speluchino, Coltello per il pane, Coltello da cucina (21 cm) e Coltello da cuoco in stile asiatico.

Affilalama Roll-Sharp™ Essential					Art. no. 1065598	EAN 6 424002 015772
Height: 22,7 cm	Length: 6,5 cm	Width: 12,5 cm	Weight: 0,08 kg	Retail box: 6	Old art. no. 1023811	



MADE IN FINLAND

- Affilalama facile da usare con mola in ceramica e base antiscivolo, adatto anche ai mancini.
- Esegue ottimi tagli e rimane affilato nel tempo.
- Facile da pulire.
- Lavabile in lavastoviglie.

Utensili Essential

Pelapatate					Art. no. 1065585	EAN 6 424002 015642
Height: 24,5 cm	Length: 1,7 cm	Width: 6,5 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023786	



- Per sbucciare frutta e verdura.

Pelapatate a lama oscillante					Art. no. 1065586	EAN 6 424002 015659
Height: 24,5 cm	Length: 1,7 cm	Width: 6,5 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023787	



- Pelapatate con lama oscillante per pelare facilmente le patate, ma anche frutta e verdura.

Sbucciatutto nero					Art. no. 1065599	EAN 6 424002 015789
Height: 21 cm	Length: 1,5 cm	Width: 6,5 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023824	



- Sbucciatutto nero per sbucciare le verdure.

Affetta formaggio					Art. no. 1065587	EAN 6 424002 015666
Height: 22 cm	Length: 1,8 cm	Width: 7,5 cm	Weight: 0,04 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023789	



- La lama angolata in acciaio inox permette al formaggio di non rompersi durante il taglio.

Affetta formaggio a pasta molle					Art. no. 1065588	EAN 6 424002 015673
Height: 17 cm	Length: 1,8 cm	Width: 7,5 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 5	Old art. no. 1023790	



- La lama corta in acciaio inox impedisce ai formaggi morbidi di attaccarsi alla lama.

Grattugia a quattro latiArt. no. **1065589**Height: **23 cm** Length: **8,3 cm** Width: **11 cm** Weight: **0,16 kg** Retail box: **5**Old art. no. **1023798**

EAN



- Grattugia a quattro lati classica con maniglia resistente e tutte le funzioni standard di grattugia.

Pennello per arrostiArt. no. **1065590**Height: **29 cm** Length: **1,5 cm** Width: **6 cm** Weight: **0,03 kg** Retail box: **10**Old art. no. **1023802**

EAN



- Pennello con setole naturali resistenti al calore. Design di Tobias Wandrup.

Spatola in siliconeArt. no. **1065591**Height: **35,8 cm** Length: **0,8 cm** Width: **6 cm** Weight: **0,05 kg** Retail box: **10**Old art. no. **1023803**

EAN



- Spatola con testa in silicone asimmetrica.
- Permette di raschiare da diverse angolazioni. Design di Tobias Wandrup.

Cucchiaino grandeArt. no. **1065592**Height: **38 cm** Length: **4 cm** Width: **6,8 cm** Weight: **0,03 kg** Retail box: **10**Old art. no. **1023804**

EAN



- Cucchiaino da cucina grande.
- Forma appuntita che facilita l'uso anche negli angoli più stretti. Design di Tobias Wandrup.

ServispaghettiArt. no. **1065593**Height: **38 cm** Length: **5,5 cm** Width: **6 cm** Weight: **0,04 kg** Retail box: **10**Old art. no. **1023805**

EAN



- Servispaghetti che raccoglie bene la pasta lunga e permette di scolare.
- Il foro può essere utilizzato per misurare 1 porzione di spaghetti. Design di Tobias Wandrup.

Mestolo					Art. no. 1065594	EAN 6 424002 015734
Height: 38 cm	Length: 8 cm	Width: 8,5 cm	Weight: 0,05 kg	Retail box: 10	Old art. no. 1023806	



- Bordo antigoccia ideale anche per i mancini. Capacità 100 ml. Design di Tobias Wandrup.

Spatola per fritti					Art. no. 1065595	EAN 6 424002 015741
Height: 38 cm	Length: 5 cm	Width: 6 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 10	Old art. no. 1023807	



- Spatola flessibile con bordi vivi e comoda testa asimmetrica. Design di Tobias Wandrup.

Frusta a spirale					Art. no. 1065596	EAN 6 424002 015758
Height: 35,5 cm	Length: 5,5 cm	Width: 6,5 cm	Weight: 0,02 kg	Retail box: 10	Old art. no. 1023809	



- Frusta a spirale perfetta per la preparazione di salse e molto altro.
- Facile da pulire, testa rimovibile, ideale per superfici antiaderenti. Design di Tobias Wandrup.

Pinza da cucina					Art. no. 1065597	EAN 6 424002 015765
Height: 37,5 cm	Length: 1,5 cm	Width: 7 cm	Weight: 0,03 kg	Retail box: 10	Old art. no. 1023810	



- Ideale per superfici antiaderenti. Design di Tobias Wandrup.



Informazioni tecniche

Coltelli

Gamma	Materiale della lama	Spessore della lama		Angolo di affilatura	Materiale del manico	Molatura	Istruzioni di lavaggio
Hard Edge	Acciaio inossidabile standard giapponese	Piccoli: 1,7 mm	Grandi: 2,2 mm	26 +/-2	Santoprene (TPV) + Polipropilene	Molatura conica	Lavabili in lavastoviglie
Functional Form	Acciaio inossidabile standard giapponese	Piccoli: 1,1 mm	Grandi: 1,7 mm	30+/-4	Softouch™	Molatura conica	Lavabili in lavastoviglie
Edge	Acciaio inossidabile standard giapponese	Piccoli: 1,3 mm	Grandi: 2,3 mm	30+/-4	Plastica ABS	Molatura conica	Lavabili in lavastoviglie*
Essential	Acciaio inossidabile	Piccoli: 1,1 mm	Grandi: 1,7 mm	30+/-4	Plastica	Molatura conica	Lavabili in lavastoviglie

** I coltelli Edge hanno un rivestimento PTFE che ne facilita la manutenzione

Padelle e Pentole

Gamma	Istruzioni di lavaggio	Materiale	Rivestimento	Temperatura in forno	Tipologia di fornello
Padelle Functional Form	Lavabili in lavastoviglie	Alluminio	Hardtec	max 150 °C	Tutti
Pentole Functional Form	Lavabili in lavastoviglie	Acciaio inossidabile	-	max 150 °C	Tutti

Cura e manutenzione



Cura e manutenzione



Coltelli

Il coltello giusto può fare la differenza quando si tratta di preparare i tuoi ingredienti. Non solo è essenziale scegliere il coltello più adatto per il piatto e le attività da svolgere, ma dovrai anche considerare quali caratteristiche, tra cui comfort, estetica, longevità e altro, rendono un coltello o un set di coltelli da cucina ideale per te e la tua cucina. Fiskars conosce l'importanza di dotare la tua cucina degli strumenti giusti e offriamo non solo un assortimento completo e ponderato di tipologie di coltelli, ma anche gamme che si adattano a tutti i tuoi must-have e alle tue preferenze personali.

MANUTENZIONE

Migliore è la cura di un coltello Fiskars, più lunghi sono gli intervalli prima che sia necessario affilarlo. Tuttavia, è perfettamente normale che un coltello abbia bisogno di essere affilato di tanto in tanto per mantenere un tagliente perfetto. Un coltello rimane affilato più a lungo se fai attenzione a tagliare sempre su una superficie adatta come un tagliere di legno o di plastica. Per evitare di smussarne il filo di taglio, ti consigliamo di non utilizzare mai il coltello direttamente sulle superfici dure della cucina.

Gli chef professionisti affilano il coltello prima di ogni utilizzo per assicurarsi che sia perfettamente affilato. Nel normale utilizzo domestico, non è necessario affilare i coltelli così spesso. È sufficiente affilarli a intervalli regolari o semplicemente quando ne hanno bisogno. I coltelli Fiskars realizzati in acciaio, hanno una durezza compresa tra HRC 52 e HRC 58, che li rende ideali per l'uso domestico quotidiano. Anche l'affilatura può essere svolta in modo molto semplice utilizzando un affila lama Fiskars Roll-Sharp™, un acciaino Fiskars o una cote Fiskars.

Utilizza un affila lama Fiskars Roll-Sharp™ per portare a termine il lavoro in modo rapido e semplice. Il Roll-Sharp™ deve essere posizionato su una superficie piana e la lama del coltello va spinta avanti e indietro attraverso l'affila lama per 15-20 volte. Questo assicura che l'affilatura avvenga esattamente all'angolo giusto. È importante muovere il coltello avanti e indietro per assicurarsi che sia affilato su entrambi i lati. Usare un acciaino o una cote richiede una certa abilità. L'angolo di affilatura totale del coltello determina in quale grado deve essere eseguita l'affilatura. Con un acciaino, il coltello dovrebbe essere

passato lungo l'affilatore con l'angolo ottimale in ogni direzione e l'operazione va poi ripetuta sull'altro lato. Usa tratti lunghi e uniformi. La cote Fiskars Whetstone include tutte le attrezzature necessarie per affilare un coltello. Questo affilacoltelli estremamente efficace è adatto per l'uso su tutti i coltelli Fiskars®, compresi i coltelli in titanio, che possono essere affilati solo con una cote. La confezione contiene istruzioni dettagliate per affilare i coltelli a casa in modo sicuro e confortevole. Indipendentemente dal metodo che preferisci utilizzare per mantenere affilati i tuoi coltelli Fiskars, dovresti risciacquare il coltello con acqua calda e asciugarlo una volta terminato.

PULIZIA

La maggior parte dei coltelli Fiskars può essere lavata in lavastoviglie. I coltelli Norden, Titanium, Norr e All Steel devono essere lavati a mano. Quando lavi i coltelli a mano, sciacquali e asciugali subito dopo il lavaggio. I coltelli Fiskars non devono essere lasciati in ammollo. È inoltre importante non lasciare che i resti di cibo si asciughino sulla superficie del coltello, perché gli acidi presenti nel residuo di cibo a lungo andare danneggeranno il coltello. Se metti i coltelli Fiskars in lavastoviglie, è una buona idea assicurarsi che non entrino in contatto con altri utensili, piatti o posate, perché ciò ne danneggerebbe il tagliente. Piccole quantità di ruggine sono talvolta presenti nelle lavastoviglie di tutti i tipi e possono diffondersi mentre la lavastoviglie è in funzione. Queste macchie di ruggine possono derivare dall'interno della lavastoviglie stessa o da altri oggetti che vengono lavati. Potrebbero anche essere un residuo di precedenti lavaggi. Se preferisci lavare i tuoi coltelli Fiskars in lavastoviglie, apri lo sportello per far fuoriuscire il vapore. Si consiglia di asciugare i coltelli con un panno asciutto una volta terminato il ciclo di lavaggio in lavastoviglie. Se compaiono macchie di ruggine sui coltelli, puoi rimuoverle utilizzando un normale prodotto per la pulizia dell'acciaio.

CONSERVAZIONE

La maggior parte dei coltelli si smussa rapidamente se vengono riposti in un cassetto, perché il tagliente viene danneggiato dal movimento e dal contatto con altri oggetti. Per mantenere affilati i coltelli Fiskars, devono essere collocati in un ceppo portacoltelli o su un appendicoltelli magnetico a muro.





Fiskars sostiene i principi di alta qualità e design intuitivo e sostenibile, sin dal 1649. Diamo ad ogni appassionato la possibilità di seguire la propria passione e creare la propria vita. Crediamo che rendere la proprie attività giornaliere piacevoli, stimolanti e sostenibili porti felicità e benessere nelle nostre case e famiglie, fra i nostri amici, nelle comunità e nell'intero pianeta.

CUCINA | GIARDINAGGIO | HOBBISTICA | CUCITO | SCUOLA & UFFICIO