Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 08:56

Link do produktu: https://ergocom.pl/noz-do-siekania-fiskars-16-cm-santoku-fiskars-functional-form-p-4645.html



Nóż do siekania Fiskars 16 cm Santoku Fiskars Functional Form

Cena	**89,55 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**278403441**
Kod producenta	**016071**
Kod EAN	**6424002012818**

Opis produktu

Nóż do siekania Fiskars 16 cm Santoku Fiskars Functional Form

- Z japońskiej stali nierdzewnej
- Uchwyt SoftGrip
- Osłona palców

Nr art.: 170610 !!!

Noże **Functional Form** zostały stworzone po to, aby przygotowywanie posiłków było prawdziwą przyjemnością. Ergonomiczna rękojeść z powłoką Softgrip umożliwia cięcie i krojenie pod dowolnym kątem. Różnorodność linii sprawia, że każdy znajdzie odpowiedni do swoich potrzeb nóż.

Aby noże zawsze pozostawały ostre, Fiskars zaprojektował ostrzałkę do noży Roll-Sharp. Wygodna w użyciu, gwarantuje idealne ostrzenie wszystkich rodzajów noży Fiskars. Dla pasjonatów gotowania proponujemy deskę do krojenia z wymienymi nakładkami. Dzięki temu w tym samym czasie możemy kroić warzywa, mięso, ryby, zachowując higienę przygotowywania posiłków.

- **Noże Functional Form™** do codziennej pracy w kuchni
- Bezpieczny, antypoślizgowy uchwyt z powłoką Softgrip®
- Osłona na palce dla większego bezpieczeństwa
- Ergonomiczna rękojeść
- Wysokiej jakości stal japońska gwarantuje długotrwałą ostrość i odporność na korozję
- Można myć w zmywarce

- długość całkowita: **28 cm**, materiał: **ostrze ze stali nierdzewnej**/rękojeść z tworzywa
- długość ostrza: **16 cm**,
- waga: **110 g**,
- **Nóż typu azjatyckiego** przeznaczony do krojenia mięs, ryb, warzyw, idealny do codziennego użytkowania
- Udoskonalony design, funkcjonalność i parametry cięcia
- Doskonalsze cięcie dzięki dodatkowej **polerowanej krawędzi,** lepszy **balans i zwiększona trwałość** dzięki szerszemu ostrzu, ergonomiczna rękojeść z osłoną na palce i antypoślizgową powłoką **Softouch** gwarantuje bezpieczniejszy i pewniejszy chwyt
- Ekologiczne opakowanie (min. ilość tworzywa), które można poddać recyklingowi, **można myć w zmywarce**, jednak zaleca się mycie ręczne, fiński design
- twardość ostrza: 53 HRC,

WARTO WIEDZIEĆ

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Każdy nóż wymaga regularnego ostrzenia. Aby dłużej pozostał ostry warto pamiętać o krojeniu na miękkim podłożu, np. drewnianej lub plastikowej desce. Krojenie na twardych powierzchniach może spowodować szybsze stępienie ostrza. Prawidłowo użytkowany nóż dłużej zachowa swoje właściwości.

OSTRZENIE NOŻY

Zawodowi kucharze korzystają ze stalowej ostrzałki przed każdym użyciem noża. W zwykłych domowych kuchniach nie trzeba aż tak często ostrzyć noży. Wystarczy robić to regularnie oraz wtedy, gdy zaistnieje taka potrzeba. Noże marki Fiskars wyprodukowano ze stali o stopniu twardości od **HRC 52 do HRC 55**, dzięki czemu są idealne do użytku domowego. Im ostrze noża jest twardsze, tym dłużej zachowuje swoje właściwości. Noże firmy Fiskars to przykład doskonałej równowagi między zachowaniem ostrości a koniecznością ostrzenia. Fiskars proponuje dwa rodzaje ostrzałek: Roll-Sharp™ i ostrzałkę stalową. Użycie ostrzałki stalowej wymaga specjalnej techniki. Całkowity kąt ostrzenia noży marki Fiskars wynosi 30°, co oznacza, że ostrze noża należy naprzemiennie przesuwać po ostrzałce stalowej pod kątem 15° z jednej i drugiej strony, stosując długie, równomierne pociągnięcia. Za

pomocą ostrzałki **Fiskars Roll-Sharp**™ da się ostrzyć szybko i łatwo – wystarczy po umieszczeniu jej na płaskim podłożu przesunąć przez nią ostrze noża kilkakrotnie do tyłu i do przodu. Gdy się używa tej ostrzałki, można mieć pewność, że ostrzenie odbywa się pod właściwym kątem. Bez względu na stosowaną metodę nóż marki Fiskars należy po naostrzeniu spłukać gorącą wodą i osuszyć.

CZYSZCZENIE

Wszystkie noże marki Fiskars można myć w zmywarce, **jednak mycie ręczne przedłuża ich żywotność**. Gdy noże są myte ręcznie, należy je spłukiwać i od razu osuszać. Ważne jest również, aby nie pozostawiać zaschniętych resztek jedzenia na powierzchniach noża, ponieważ w dłuższym okresie kwasy występujące w pokarmie mogą doprowadzić do jego uszkodzenia. Myjąc noże marki Fiskars w zmywarce, należy zwracać uwagę, aby nie stykały się z innymi przyborami, naczyniami lub sztućcami, co może spowodować uszkodzenie ostrza.

PLAMY RDZY

Śladowe ilości rdzy, obecne niekiedy w zmywarkach wszelkich typów, mogą się rozprzestrzeniać w trakcie pracy urządzenia. W przypadku mycia noży Fiskars w zmywarce po zakończeniu cyklu zmywania zaleca się otwarcie jej drzwiczek w celu wypuszczenia pary. Dobrze jest też osuszyć noże suchą szmatką bezpośrednio po zakończeniu pracy zmywarki. Jeśli jednak na nożach pojawią się plamki rdzy, to **można je usunąć za pomocą odpowiedniego środka do czyszczenia stali.**

PRZECHOWYWANIE

Podczas przechowywania w szufladzie ostrza noży przeważnie tępią się na skutek zderzania się z innymi przedmiotami. Aby noże marki Fiskars zachowały ostrość, należy je przechowywać w bloku na noże, listwie magnetycznej lub w specjalnych wkładach do szuflad przeznaczonych do przechowywania noży.