

STAVÍME NA ZKUŠENOSTI

Již od svého založení v roce 1649 má Fiskars dobrou pověst na základě svých inovací a kvality. Společnost Fiskars začala v malé finské vesnici a nyní je to světová firma působící ve více než třiceti zemích.

Náš proslulý oranžový design držadel nůžek je v posledních třiceti letech mnohokrát napodobován. Však pouze originál má tu čest být vystaven v Muzeu moderního umění v New Yorku.

Při vývoji výrobků Fiskars se zaměřujeme zejména na inovaci, ergonomii a bezpečnost. Vynikající kvalita domácích potřeb přináší i jejich dlouhou životnost.

Kromě toho, že nože Fiskars usnadňují práci v kuchyni, ji také zpřijemňují.

Věříme, že budete mít ze svého nože Fiskars radost



OD PŘEDKRMU K ZÁKUSKU

Porcovací nůž

Porcovací nůž na všechny způsoby krájení masa



Pokud chcete krájet tenoučké plátky z pečeného masa, zde je jednoduché doporučení: Dejte pečené maso na půl hodiny do mrazáku a krájejte pak lehce zmrazené.

Jednoduchý způsob jak získat malé množství rozmačkaného česneku je rozmačkat stroužek porcovacím nožem přímo na prkénku.

Česnek v medu

Rozkrojte celý česnek vodorovně, potřete směsí medu a másla na povrchu a pečte 20 minut v troubě při teplotě 175 stupňů.

Nůž snídaňový

Malý kuchyňský nůž se zahnutou čepelí můžete použít ke krájení rajčat i další zeleniny a ovoce se slupkou.



Rajčatová koruna a košíček

Vedte šikmý řez zespodu nahoru nad střed rajčete a pak řežte šikmo dolů opět od počátečního bodu koruny. Pokračujte v řezání nahoru a dolů kolem celého rajčete. Opatrně oddělte obě části a budete mít první dvě koruny. Vykrajejte si rajčatový košík podle obrázku. Nejprve od držadla vykrojením čtvrtek na každé straně. Pak udělejte zářezy a nakonec opatrně vydlábněte dužinu. Vyplňte ji směsí kostiček rajčete, cibule a česneku. Okořeňte bazalkou, černým pepřem, osolte, přidejte trochu olivového oleje a citrónové šťávy.

OD PŘEDKRMU K ZÁKUSKU

Filetovací nůž

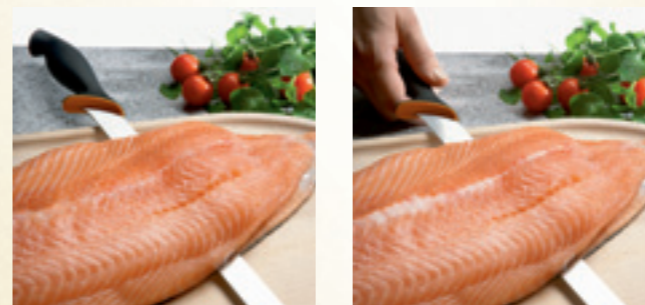
Nakrájejte rybu na tenké plátky pomocí tenkého filetovacího nože.



Dlouhou čepelí filetovacího nože také snadno vykrojíte tvrdé jádro ananasu a zbavíte jej slupky. Odkrojte oba konce ananasu. Protlačte čepel nože skrz vedle tvrdého jádra. Řežte kolem jádra a pak jádro vytlačte. Podobně odkrojíte i slupku za současného prohnutí nože podle tvaru ananasu.

Nůž na lososa

Dlouhá pružná čepel nože na ryby a maso nakrájí šunku i lososa na potřebné plátky



Pružná čepel filetovacího nože usnadňuje oddělit břišní kosti ryby. Za pomoci tohoto nože, který klouže podél kůže, je její oddělení snadným úkolem.

Japonský nůž

Japonský nůž na sekání zeleniny. Všechny druhy tvrdé zeleniny, jako je ředkvička, mrkev, celer, cuketa a různé druhy papriky, se mohou podávat s nálevem.



Nálev

Vyrobte chutný nálev s crème fraîche smíchaný s malým zázvorem, medem, rajčatovým protlakem, solí, pepřem a grapefruitovým džusem.

**Toto není
BROŽURKA
O NOŽÍCH**

**TOTO JE VŠE CO O NICH
POTŘEBUJETE VĚDĚT**



FISKARS®

TOOLS OF INSPIRATION™

FISKARS®

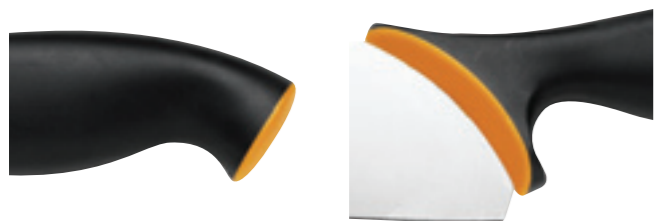
TOOLS OF INSPIRATION™

ZÍSKEJTE OD SVÝCH NOŽŮ CO NEJVÍCE

Nůž musí být jistě ostrý, aby mohl řezat. To je bráno jako samozřejmost. A pokud sháníte vhodné nože, tak víte, že Fiskars patří k těm nejlepším.

Proto se můžete soustředit pouze na hledání toho nože Fiskars, kterému dáte přednost a který se nejlépe hodí pro přípravu vašeho jídla.

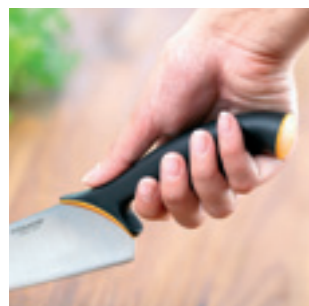
Bezpečnost



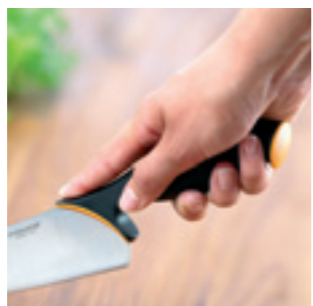
Nůž může být nebezpečný při používání a to byl důvod, proč jsme vyvinuli dva speciální detaily: Povrch Softouch® vytváří pocit, že rukojeť nože je měkká a prakticky neklouže. Zarážka na rukojeti nože zabraňuje sklouznutí prstů na čepel.

Dobré držení

Nůž se musí pohodlně držet. Měli byste mít pocit, jako by byl prodloužením vaší ruky. Existují různé způsoby jak jej držet bezpečně – záleží na tom, co s ním.



Pokud chcete použít sílu – přitlačte jej palcem.



Když chcete přesně krájet – kontrolujte čepel svým ukazováčkem.



Při sekání držte stěnkou blízko čepel.



Pro běžné krájení – ponechte prsty na straně.

Kované zakončení



Kované zakončení čepel dává noži správnou hmotnost a vyváženost, což jsou důležité vlastnosti pro zkušenější kuchaře.

Design

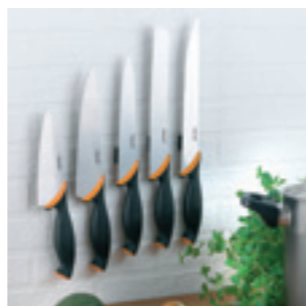


Vzhled nože nemá vliv na to, jak se s ním bude krájet – ale hezký vzhled zvýší váš pocit uspokojení při práci v kuchyni.

STAREJTE SE O SVŮJ NŮŽ

Ačkoliv je váš nůž ostrý, když jej kupujete, jsou však určitá pravidla, jejichž dodržování vám zajistí, aby stále zůstal ostrým a užitečným nástrojem.

Správné ukládání nože pomůže zabránit jeho rychlému otupení. Nože, které jsou ukládány volně s ostatními do zásuvky se navzájem poškozují. Měli byste je vždy ukládat do bloku, nebo na magnetický držák.



Roll-Sharp®

Používejte pravidelně Roll-Sharp®, aby byly vaše nože stále ostré – bez ohledu na typ, který máte.



Přitlačte Roll-Sharp® na rovný povrch. Ostříč je určen jak pro praváky, tak i pro leváky.

Vložte nůž do vodící drážky. Pohybuje jím jako při řezání po celé délce čepel tam a zpět čtyřikrát až pětkrát a současně jej jemně přitlačujte do řezu. Pak nůž opláchněte ve vodě a je opět perfektně ostrý.

POUŽÍVEJTE SPRÁVNÝ NŮŽ KE SPRÁVNÉMU ÚČELU

Množství nožů, které potřebujete se velmi liší podle toho, jakou práci s nimi v kuchyni děláte a k čemu je používáte.

Fiskars vyvinul nože pro hlavní úkoly, proto si můžete vybrat takové, které splňují vaše požadavky.

VĚTŠINA LIDÍ SI VYSTAČÍ SE ČTYŘMI AŽ PĚTI NOŽI.



Loupačí nůž

– jeden z nejdůležitějších druhů nožů, který je obzvláště vhodný na malé ovoce a zeleninu.



Škrabka

– na škrábání všech typů zeleniny. Snadno se s ní pracuje.



Nůž na chléb a pečivo

– vlnitá čepel perfektně krájí měkký i křupavý chléb.



Kuchařský nůž

– nejlepší nůž pro profesionálního kuchaře.



Kuchyňský nůž

– univerzální nůž na krájení ovoce, větší zeleniny, masa, drůbeže, atd.

Zkušenější "domácí" kuchař jistě ocení přidání dalších speciálních nožů do tohoto základního výběru:



Japonský nůž

– obzvláště vhodný ke krájení většího množství zeleniny a bylin.



Filetovací nůž

– s dlouhou pružnou čepelí, vhodnou k filetování ryb.



Nůž na šunku a lososa

– s dlouhou tenkou čepelí, navrženo ke snadnému krájení tenkých plátků šunky, lososa, atd.



Snídaňový nůž

– perfektní ke krájení plátků rajčat, atd.



Nůž porcovací

– s čepelí navrženo ke snadnému porcování masa

NAJDĚTE SVÉHO OSOBNÍHO FAVORITA

Fiskars vyrábí pět různých řad nožů. To usnadňuje výběr takového nože, který přesně splňuje vaše požadavky.



Functional Form Skupina nožů navržená v Dánsku pro běžné každodenní používání. Ergonomické držadlo má povrch Softouch® a velkou zarážku, která chrání prsty.



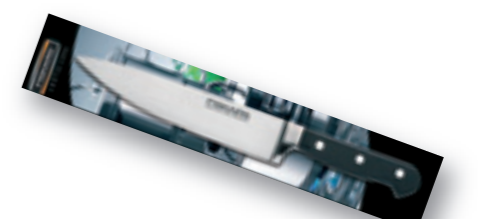
Avanti Ergonomicky navržená řada nožů s pohodlným držadlem a velkou zarážku, která chrání prsty. Jde o praktickou řadu pro každou kuchyň.



Classic Tradiční, ale účinný design s důrazem na funkci a bezpečnost. Má Softouch® držadlo a a velkou zarážku, která chrání prsty. Přitažlivá klasická řada nožů.



Gourmet Řada kvalitních nožů v italském designu je určena pro aktivního domácího kuchaře, který hledá opravdu dobrý nůž.



Chef de Luxe Řada nožů pro profesionálního kuchaře. Italský design vykován ze švédské oceli Sandvik s rozšířením u držadla pro dosažení správného vyvážení. Vysoká kvalita.