

*Fissler*



NEW

# Original-Profi Collection®

La Collezione Original-Profi® è una delle linee di pentole di maggior successo al mondo e una vera icona del design.

Qualità da chef e dettagli intelligenti rendono le cotture un'esperienza. Prodotto in Germania con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato, la Original-Profi Collection® è estremamente affidabile e sostenibile.

La collezione offre le pentole e padelle giuste per ogni cottura e specialità.



Scan to watch  
product video



## Original-Profi Collection®

<b>Paese d'origine</b>	Qualità da chef - made in Germany
<b>Garanzia</b>	5 anni di garanzia*
<b>Materiale</b>	Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato
<b>Superficie esterna</b>	Acciaio inox satinato
<b>Superficie interna</b>	Acciaio inox finemente lucidato
<b>Fondo</b>	Esclusivo fondo Fissler Cookstar® a risparmio energetico per una distribuzione ottimale del calore
<b>Piani cottura</b>	Adatto a tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione
<b>Coperchio</b>	Coperchio in metallo con funzione Fissler Condensate-Plus per piatti più saporiti e succosi
<b>Bordo di versamento</b>	Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite
<b>Manici</b>	Manici ergonomici in metallo Fissler Stay-Cool per una piacevole presa
<b>Scala graduata</b>	Contrassegni di misura in litri e quarti
<b>Idoneità al forno</b>	Adatto all'uso in forno fino a 230 °C
<b>Idoneità alla lavastoviglie</b>	Lavabile in lavastoviglie

\*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

# Original-Profi Collection®

## Caratteristiche e vantaggi

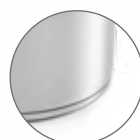
### Funzione Condensate-Plus

La forma leggermente concava del coperchio metallico Original-Profi Collection® permette al vapore di gocciolare di nuovo nella pentola, rendendo i piatti più succosi e gustosi.



### Acciaio inox 18/10 riciclato fino al 90%

Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio per durare per generazioni.



### Scala graduata in litri e quarti

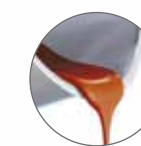
La scala graduata di misurazione integrata rende facile misurare i liquidi.

### Bordo di versamento extra-large



### 15 anni di garanzia

Di lunga durata, con una garanzia di 15 anni.



Bordo di versamento extra-large per un versamento comodo e preciso di liquidi senza fuoriuscite.

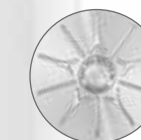
### Manici in metallo Stay-Cool

I manici con impugnatura ergonomica in metallo Fissler Stay-Cool si adattano perfettamente e assicurano una piacevole presa senza scottature.



### Esclusivo fondo Cookstar®

Il fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica è adatto a tutti i tipi di piano cottura, compreso l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



### Made in Germany

Tecnologia all'avanguardia, professionalità e materiali di prima qualità materiali - dal 1845.



\*For detailed information on our warranties, please go to page 71.





# Original-Profi Collection®



## 5-piece set with pan

Stew pot	16 cm Ø	2.1 l
Stew pot	20 cm Ø	4.0 l
Stew pot	24 cm Ø	6.3 l
Saucepan w/o lid	16 cm Ø	1.4 l
Pan w/o lid	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-05-000/0



## 5-piece set

Stew pot	16 cm Ø	2.1 l
Stew pot	20 cm Ø	4.0 l
Stew pot	24 cm Ø	6.3 l
Casserole	20 cm Ø	2.6 l
Serving pan w/o lid	28 cm Ø	3.0 l

Item no. 084-388-05-000/0



## 3-piece set

Stew pot	20 cm Ø	4.0 l
Saucepan w/o lid	16 cm Ø	1.4 l
Pan w/o lid	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-03-000/0





Stew pot

16 cm Ø 2.1 l  
20 cm Ø 4.0 l  
24 cm Ø 6.3 l

Item no. 084-128-16-000/o  
Item no. 084-128-20-000/o  
Item no. 084-128-24-000/o



Item no. 084-128-28-000/o



High stew pot

20 cm Ø 5.2 l  
24 cm Ø 9.1 l  
28 cm Ø 14.0 l

Item no. 084-118-20-000/o



Item no. 084-118-24-000/o



Item no. 084-118-28-000/o



Serving pan 18/10 stainless steel

24 cm Ø 2.0 l  
28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-388-24-100/o



Item no. 084-388-28-100/o



Pan

24 cm Ø 2.0 l  
28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-378-24-100/o



Item no. 084-378-28-100/o



Multistar

20 cm Ø 6.0 l

Item no. 084-108-20-000/o



Milk pot

16 cm Ø 1.4 l

Item no. 084-198-16-100/o



Saucepan without lid

16 cm Ø 1.4 l

Item no. 084-158-16-100/o



Conical pan

20 cm Ø 1.9 l

Item no. 084-148-20-100/o



Round roaster with high-dome lid

28 cm Ø 4.8 l

Item no. 084-588-28-000/o



Steamer inset for pots

20 cm Ø

Item no. 084-788-20-000/o



24 cm Ø

Item no. 084-788-24-000/o



28 cm Ø

Item no. 084-788-28-000/o



Wok with lid

30 cm Ø 4.1 l

Item no. 084-888-30-000/o



High-dome lid for pans and serving pans

24 cm Ø

Item no. 084-388-24-200/o



28 cm Ø

Item no. 084-388-28-200/o

