Fissler

Padelle nel **dettaglio**

	TIPI DI PIANI COTTURA		PROPRIETÀ DI COTTURA			ALIMENTI			CARATTERISTICHE										
	Adatto ad ogni tipo	Adatto ad ogni tipo, escluso induzione	Croccanti	Delicate	Speciali	Es. Carne o pollame	Es. uova o pesce impanato	Es. piatti gratinati, grill o wok	Superficie resistente ai graffi	Proprietà antiade-renti di alta qualità	Superficie Novogrill	Bordo per versare	Scala di misura-zione integrata	Idoneo in forno	Facile da pulire	Lavabile in lava-stoviglie	Garanzia (in anni)*	Made in Germany
Original-Profi Collection® pan	●●		●●			●●		●	●●		●	●	●●	●		●●	15	●
Original-Profi Collection® serving pan	●●		●●			●●		●	●●		●	●	●●	●		●●	15	●
Adamant® Comfort	●●		●	●		●	●		●●	●			●		●	●	5	●
Adamant® Classic	●●		●	●		●	●		●●	●					●	●	5	●
Adamant® serving pan	●●		●	●	●	●	●	●	●●	●			●	●	●	●	5	●
Adamant® wok 32 cm	●●		●	●	●●	●	●	●●	●●	●					●	●	5	●
Adamant® wok pan	●●		●	●	●●	●	●	●●	●●	●					●	●	5	●
Ceratal® Comfort	●●		●	●		●	●			●					●	-		●
Cenit® induction	●			●			●								●	-		
Cenit® induction serving pan	●			●			●								●	-		
Cenit® induction wok pan	●			●	●●		●	●●							●	-		
Cenit® induction grill pan	●			●	●			●●							●	-		
Cenit® wok		●		●	●●		●	●●							●	-		

LEGENDA:

●● MOLTO ADATTO

● ADATTO

\- POCO ADATTO

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

NEW

Original-Profi Collection®

La Original-Profi Collection® è una delle linee di maggior successo.

Le pentole in acciaio inossidabile di questa linea sono perfette per scottare e cuocere a basso contenuto di grassi carne e frutti di mare. Come tutti gli articoli della Original-Profi Collection®, queste pentole sono realizzate con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato, rendendole particolarmente resistenti e durevoli.

DESIGN AWARD 2020

Original-Profi Collection® Padella

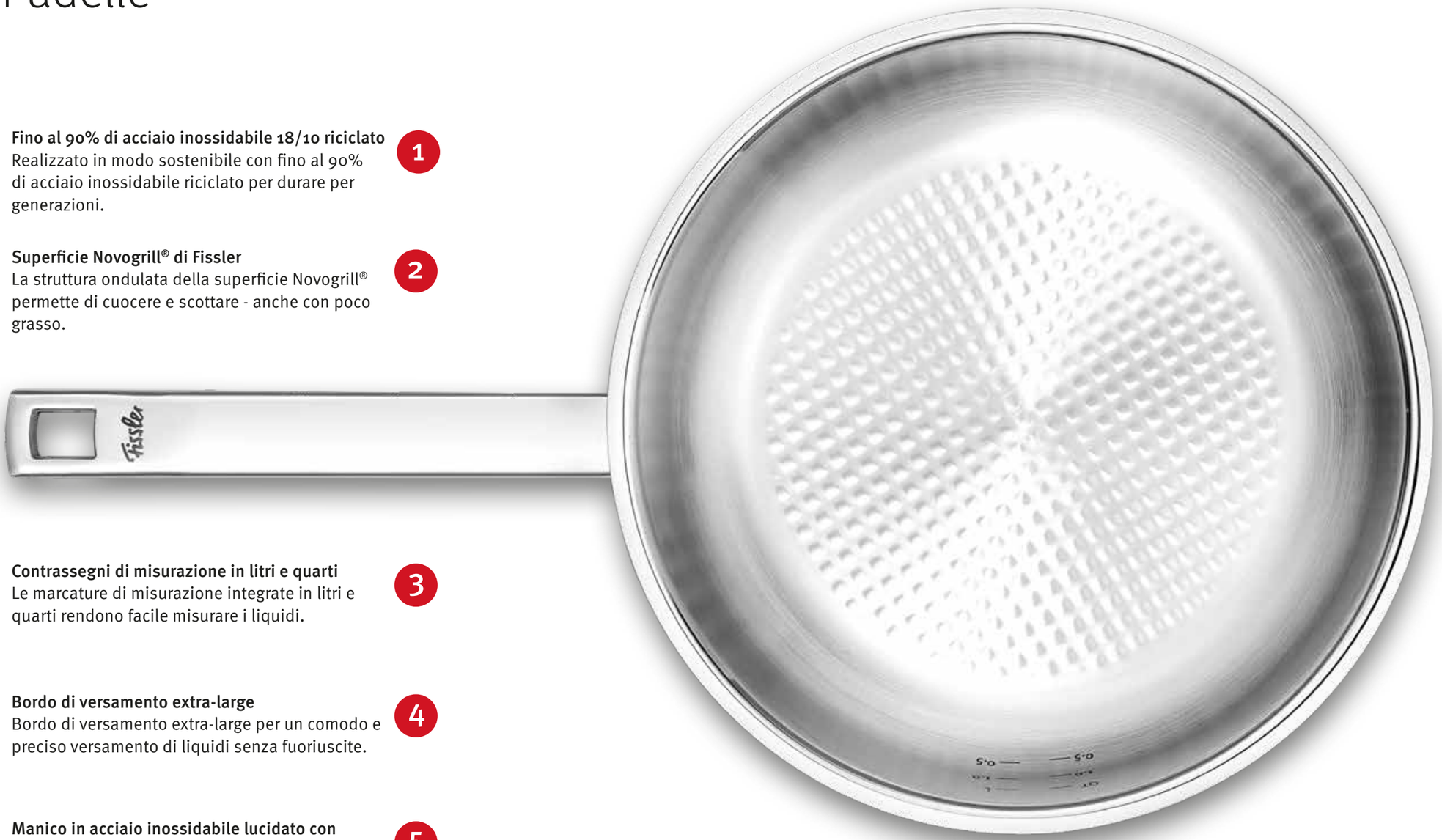
Paese d'origine	Qualità da chef - made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia*
Adatto per	Perfetta per scottare e cuocere a basso contenuto di grassi carne e frutti di mare
Materiale	Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inossidabile satinato
Superficie interna	Acciaio inossidabile finemente lucidato con Novogrill® superficie ondulata
Durata	Estremamente durevole e resistente
Fondo Esclusivo	Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
Idoneità al piano di cottura	Adatto a tutti i tipi di piano di cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello
Contrassegni di misura	Contrassegni di misura in litri e quarti
Idoneità al forno	Suitable for oven use at up to 230 °C (450 °F)
Idoneità alla lavastoviglie	Lavabile in lavastoviglie
Accessori	Coperchio in metallo e coperchio in vetro sono disponibili separatamente

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

Original-Profi Collection®
Padelle

Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato 1
Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.

Superficie Novogrill® di Fissler 2
La struttura ondulata della superficie Novogrill® permette di cuocere e scottare - anche con poco grasso.



Contrassegni di misurazione in litri e quarti 3
Le marcature di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.

Bordo di versamento extra-large 4
Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.

Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello 5
Manico di alta qualità, in acciaio inossidabile 18/10, resistente al forno fino a 230 °C

Esclusivo Fondo Cookstar 6
Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica è adatta per tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.

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

Made in Germany
Tecnologia, precisione e materiali di alta qualità - dal 1845

Garanzia di 15 anni
Di Lunga durata, con una garanzia di 15 anni.

Original-Profi Collection®
Pans

Pan

24 cm ø	2.0 l	Item no. 084-378-24-100/0	4009209380773
28 cm ø	3.0 l	Item no. 084-378-28-100/0	4009209380766

Serving pan 18/10 stainless steel

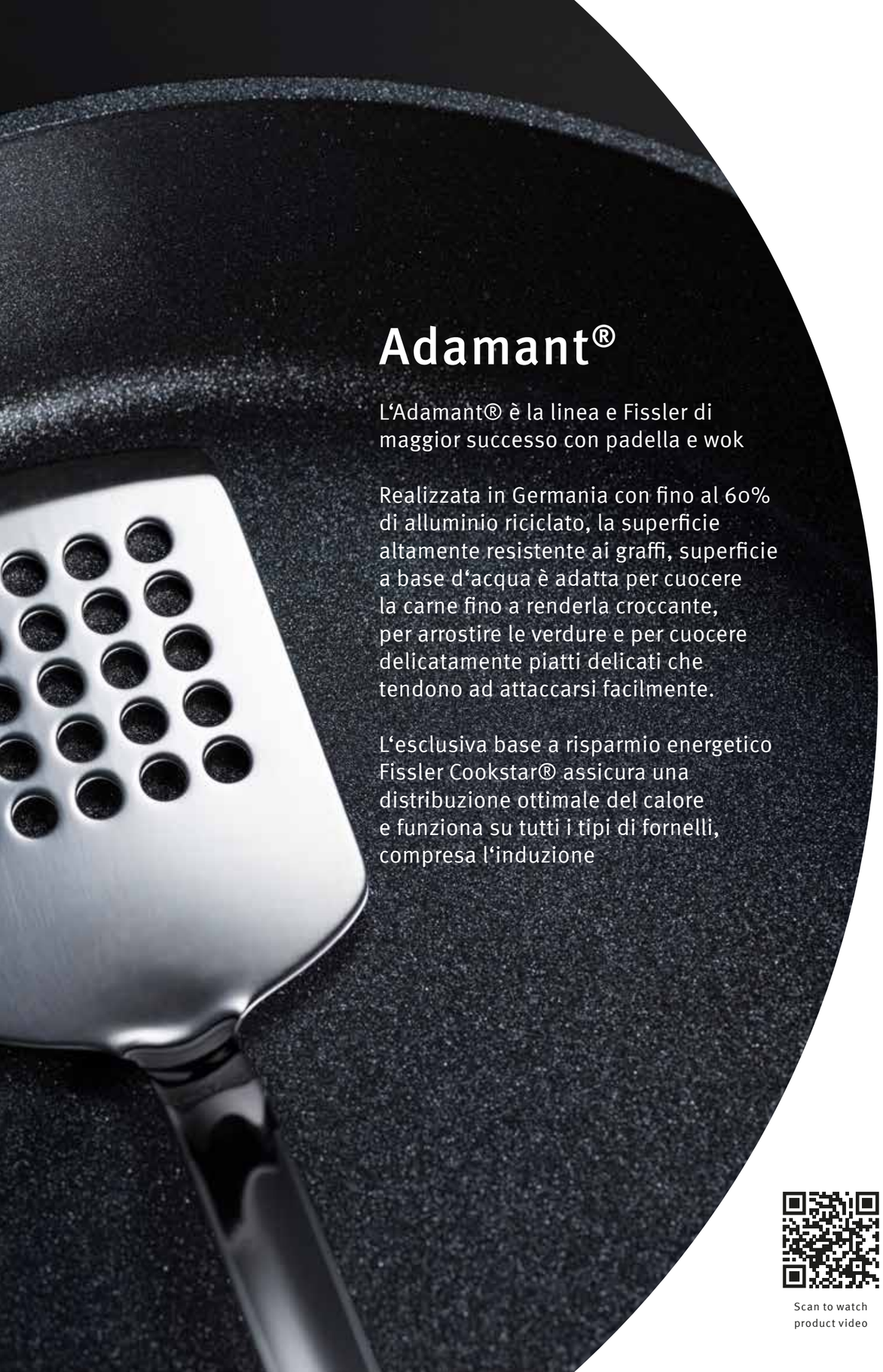
24 cm ø	2.0 l	Item no. 084-388-24-100/0	4009209380445
28 cm ø	3.0 l	Item no. 084-388-28-100/0	4009209379982

Serving pan 18/10 stainless steel with high-dome lid

24 cm ø	2.0 l	Item no. 084-388-24-000/0	4009209380452
28 cm ø	3.0 l	Item no. 084-388-28-000/0	4009209379975

High-dome lid for pans and serving pans

24 cm ø	Item no. 084-388-24-200/0	
28 cm ø	Item no. 084-388-28-200/0	



Adamant®

L‘Adamant® è la linea e Fissler di maggior successo con padella e wok

Realizzata in Germania con fino al 60% di alluminio riciclato, la superficie altamente resistente ai graffi, superficie a base d‘acqua è adatta per cuocere la carne fino a renderla croccante, per arrostire le verdure e per cuocere delicatamente piatti delicati che tendono ad attaccarsi facilmente.

L‘esclusiva base a risparmio energetico Fissler Cookstar® assicura una distribuzione ottimale del calore e funziona su tutti i tipi di fornelli, compresa l‘induzione

Scan to watch product video

Adamant®

Paese d‘origine	Qualità premium - made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Ambito di applicazione	Adatto per cuocere in modo croccante la carne, per arrostire verdure e per cuocere delicatamente piatti delicati
Rivestimento	Rivestimento PTFE altamente resistente ai graffi, a base d‘acqua contenente particelle di carburo di silicio, privo di PFOA**, con ottime proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento nero a base d‘acqua, senza PFOA**
Superficie interna	Rivestimento nero a base d‘acqua, privo di PFOA**
Durata	Estremamente resistente, permette l‘uso di utensili da cucina
Fondo Esclusivo	Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
Idoneità al piano di cottura	Adatto a tutti i tipi di piano di cottura, compresa l‘induzione
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza Fissler con protezione per le dita
Contrassegni di misura	Contrassegni di misura in litri
Idoneità al forno	Non adatto all‘uso in forno
Pulizia	Facile da pulire grazie alle sue proprietà antiaderenti
Idoneità alla lavastoviglie	Lavabile in lavastoviglie, si consiglia la pulizia a mano
Accessori	Coperchio in metallo, coperchio in vetro e paraspruzzi Clippix® sono disponibili separatamente

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.
**PFOA-free according to EU regulation 1907/2006 (changed by 2017/1000)

Adamant®
Caratteristiche e Vantaggi

Rivestimento antiaderente altamente resistente ai graffi 1
Rivestimento antiaderente a base d'acqua altamente resistente ai graffi con particelle di carburo di silicio.

Fino al 60% di alluminio riciclato 2
Realizzato in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.

Bordo alto e superficie di cottura extra-large 3
L' Adamant® Comfort ha un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large grazie la sua innovativa forma conica, tipica del corpo della padella Fissler Comfort. Questo assicura una comoda mescolatura e girare senza fuoriuscite.

Marcature di misura in litri 4
Le marcature di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.

Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler 5
Robusta impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler con protezione per le dita. Il paraspruzzi Fissler Clippix® disponibile separatamente può essere agganciato all'impugnatura.

Esclusivo Fondo Cookstar 6
Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica è adatto per tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore

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

Made in Germany
Tecnologia leader, precisione e materiali di prima qualità - dal 1845

Garanzia di 5 anni
Di Lunga durata, con una garanzia di 5 anni.

Adamant®

Adamant® Comfort

20 cm ø	1.1 l	Item no. 159-105-20-100/0	4009209367606
24 cm ø	2.1 l	Item no. 159-105-24-100/0	4009209367613
28 cm ø	3.2 l	Item no. 159-105-28-100/0	4009209367651

Adamant® Classic

20 cm ø	1.1 l	Item no. 157-304-20-100/0	4009209367620
24 cm ø	1.7 l	Item no. 157-304-24-100/0	4009209367637
28 cm ø	2.6 l	Item no. 157-304-28-100/0	4009209367644

Adamant® serving pan

24 cm ø	2.1 l	Item no. 056-515-24-100/0	4009209372990
28 cm ø	3.2 l	Item no. 056-515-28-100/0	4009209372983

Adamant® wok pan

28 cm ø	3.7 l	Item no. 157-805-28-100/0	4009209372976

Adamant® wok with lid

31 cm ø	4.3 l	Item no. 056-805-31-000/0	4009209373003

Cenit®

Cenit® è la scelta perfetta per tutti coloro che cercano la qualità Fissler ad un prezzo accessibile. Il suo rivestimento antiaderente è ideale per cucinare delicatamente piatti delicati.

Cenit® induction

20 cm ø	1.3 l	Item no. 045-301-20-100/0
24 cm ø	2.0 l	Item no. 045-301-24-100/0
28 cm ø	3.1 l	Item no. 045-301-28-100/0

4 009209 368375
4 009209 368382
4 009209 368399

2-piece set
Cenit® induction

Item no. 045-301-02-100/0

4 009209 368283

Pan 24 cm ø 2.0 l
Pan 28 cm ø 3.1 l

Cenit® induction serving pan

28 cm ø 3.1 l

Item no. 045-501-28-100/0

4 009209 368634

Cenit® induction grill pan

28 x 28 cm 2.1 l

Item no. 045-601-28-100/0

4 009209 375571

Cenit® induction wok pan

28 cm ø 3.5 l

Item no. 045-801-28-100/0

4 009209 375564

Ceratal®

Ceratal® combina una cottura sana e buone proprietà antiaderenti.

Il suo rivestimento ecologico a base d‘acqua è privo di PFAS/PTFE.

L‘esclusivo fondo Fissler Cookstar® a risparmio energetico assicura una distribuzione ottimale del calore e funziona su tutti i tipi di piano cottura, compresa l‘induzione.

NEW **NOVITA’ PRIMAVERA**

Ceratal® Comfort

Paese d‘origine	Qualità premium - prodotto in Germania
Garanzia	-
Adatta	Per cuocere in modo ecologico, senza PFAS/PTFE*
Rivestimento	Rivestimento ceramico a base d‘acqua con buone proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento grigio a base d‘acqua, privo di PFAS/PTFE
Superficie interna	Rivestimento grigio a base d‘acqua, privo di PFAS/PTFE
Durata	Rivestimento ceramico di lunga durata
Fondo Esclusivo	Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
Idoneità al piano cottura	Adatto a tutti i tipi di piano cottura, incluso quello a induzione
Manico	Manico ergonomico di sicurezza Fissler con protezione per le dita
Idoneità al forno	Non adatto all‘uso in forno
Pulizia	Non lavabile in lavastoviglie, si consiglia la pulizia a mano
Accessori	Coperchio in metallo, coperchio in vetro e paraspruzzi Clippix® sono disponibili separatamente

*Ceratal® coating free from PFAS/PTFE.

Ceratal® Comfort
Caratteristiche e vantaggi

Rivestimento senza PFAS/PFTE 1
Rivestimento antiaderente ceramico a base d'acqua privo di PFAS/PTFE.

Fino al 60% di alluminio riciclato 2
Prodotto in Germania in modo sostenibile con fino al 60% di di alluminio riciclato.

Bordo alto e superficie di frittura extra-large 3
Ceratal® Comfort ha un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large grazie alla sua innovativa forma conica, tipica della padella Fissler Comfort. Questo assicura una comoda mescolatura e rotazione senza fuoriuscite.

Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler 4
Robusta impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler con protezione per le dita. Il paraspruzzi Fissler Clippix® disponibile separatamente, può essere agganciato all'impugnatura.

Esclusivo Fondo Cookstar 5
Il Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica è adatta per tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore

Made in Germany
Tecnologia all'avanguardia, precisione e materiali di prima qualità - dal 1845

Ceratal® Comfort

Ceratal® Comfort

Disponibile da aprile 2022

24 cm ø	2.1 l	Item no. 159-220-24-100/0	4009209390871
28 cm ø	3.2 l	Item no. 159-220-28-100/0	4009209390864

Accessori per **Padelle**

Clippix® paraspruzzi universale

Il paraspruzzi in acciaio inossidabile previene le bruciature causate dagli schizzi di grasso e mantiene anche la padella pulita. Si adatta a tutte le padelle con un diametro da 24 a 28 cm e può essere agganciato ai modelli con manico di sicurezza o manico comfort. Con occhiello per appendere. Lavabile in lavastoviglie.

Item no. 120-070-00-200/0 4009209276632

Disponibile da Giugno 2022

Glass lid

20 cm ø	Item no. 001-104-20-200/0	4009209385150
24 cm ø	Item no. 001-104-24-200/0	4009209385174
26 cm ø	Item no. 001-104-26-200/0	4009209385181
28 cm ø	Item no. 001-104-28-200/0	4009209385198
30 cm ø	Item no. 001-804-30-200/0	4009209390055
32 cm ø	Item no. 001-804-32-200/0	4009209390093

Proteggi padella, set di 2 pezzi

Con la protezione per padelle Fissler, padelle e wok rivestiti possono essere facilmente impilati e conservati. Aiuta a proteggere i rivestimenti di alta qualità da graffi e danni.

Item no. 001-006-02-000/0 4009209381033