

*Fissler*



Pentole a pressione

# Pentole a pressione nel dettaglio



TIPI DI PIANI COTTURA		ASSORTIMENTO		MATERIALE		MANICI		SCALA DI MISURAZIONE	
Adatto ad ogni piano cottura	Fondo Cookstar®	Sets	Singoli	Acciaio inox 18/10 lucido	Acciaio inox 18/10 satinato	Impugnatura di sicurezza	Manico Removibile	Scala graduata in litri	Linea di riempimento
Vitavit® Premium		●	●	●	●	●	●	●	●
Vitaquick®		●		●	●	●	●	●	

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA			CARATTERISTICHE PRINCIPALI									
Sistema di sicurezza multi-livello	Indicatore di posizione del coperchio	Indicatore di Chiusura	Valvola di pressione con sistema a semaforo	Indicatore di pressione	Sistema di cottura regolabile	Opzione cottura senza pressione	Funzione depressurizzazione	Superficie Novogrill®	Forma conica impilabile	Lavaggio in lavastoviglie	Garanzia (in anni)*	Made in Germany
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	15	●
●	●	●		●					●	●	15	●

\*For detailed information on our warranties, please go to page 69.

## LEGENDA:

- ADATTO



# Vitavit® Premium

NEW

Progettato, sviluppato e prodotto in Germania, Vitavit® Premium è parte integrante delle cucine di tutto il mondo dal 1953.

Vitavit® Premium fa risparmiare fino al 70% di tempo di cottura rispetto alle pentole convenzionali.

Questo si traduce in un risparmio energetico fino al 50%. Cucinare con Vitavit® Premium ti dà tempo per ciò che conta davvero. Aiuta a proteggere l'ambiente, e preserva i tuoi ingredienti.



## Vitavit® Premium

<b>Paese d'origine</b>	Qualità premium - made in Germany
<b>Garanzia</b>	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio inossidabile*
<b>Materiale</b>	Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato
<b>Superficie esterna</b>	Acciaio inox satinato
<b>Superficie interna</b>	Acciaio inossidabile finemente lucidato con superficie Novogril
<b>Valvola di controllo</b>	Valvola di cottura con sistema a semaforo e quattro impostazioni di cottura
<b>Impostazioni di cottura</b>	Quattro impostazioni di cottura, inclusa un'opzione di cottura a vapore senza pressione
<b>Funzione di depressurizzazione</b>	Funzione di depressurizzazione sul manico per regolare la pressione
<b>Indicatore di bloccaggio</b>	Dispositivo di posizionamento del coperchio e indicatore di bloccaggio per chiudere in sicurezza la pentola a pressione
<b>Fondo Esclusivo</b>	Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
<b>Idoneità al piano cottura</b>	Adatta a tutti i tipi di piano cottura, compreso quello a induzione
<b>Manico</b>	Manico ergonomico di sicurezza a portata di mano
<b>Scala graduata</b>	Scala graduata in litri con controllo del livello di riempimento
<b>Idoneità al forno</b>	Non adatto all'uso in forno
<b>Idoneità alla lavastoviglie</b>	Lavabile in lavastoviglie, ad eccezione delle parti rimovibili
<b>Accessori</b>	L'inserto per il vapore e il treppiede sono inclusi

\*For detailed information on our warranties, please go to page 69



Scan to watch  
product video

# Vitavit® Premium

## Caratteristiche e vantaggi

### Valvola di cottura con sistema a semaforo

La pressione all'interno della pentola può essereregolata comodamente grazie alla valvola di cottura con sistema a semaforo.



### Funzione di depressurizzazione

La pressione può essere ridotta facilmente e in modo sicuro grazie alla funzione di depressurizzazione sulla valvola di cottura e sulla maniglia



### Quattro impostazioni di cottura

Le quattro impostazioni di cottura sulla valvola, compresa un'opzione senza pressione, permettono una cottura extra-gentile o molto veloce.



### Fissler Novogrill® superficie

La struttura ondulata della superficie Novogrill permette di cuocere e scottare - anche con poco grasso



### Materiali con garanzia di 15 anni dal 1845.

Garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inossidabile.



### Indicatore di bloccaggio

Passando dal rosso al verde con un "clic" udibile, l'indicatore di chiusura segnala che la pentola a pressione è stata chiusa in modo sicuro.



### Aiuto per il posizionamento del coperchio

Il pratico ausilio di posizionamento rende più facile mettere il coperchio e bloccarlo.



### Facile da pulire

Il corpo della pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tutte le altre parti sono facili da rimuovere per la pulizia a mano



### Esclusivo fondo Cookstar

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



### Made in Germany

Tecnologia all'avanguardia, precisione e materiali di prima qualità. Materiali con garanzia di 15 anni - dal 1845

\*For detailed information on our warranties, please go to page 69.

# Vitavit® Premium



## Pressure cooker

With steamer inset and tripod.

18 cm Ø	2.5 l
22 cm Ø	3.5 l
22 cm Ø	4.5 l
22 cm Ø	6.0 l
26 cm Ø	8.0 l

Item no. 622-212-02-070/0
Item no. 622-412-03-070/0
Item no. 622-412-04-070/0
Item no. 622-412-06-070/0
Item no. 622-812-08-070/0

4 0 0 9 2 0 9 3 7 9 7 1 5
4 0 0 9 2 0 9 3 7 9 7 2 2
4 0 0 9 2 0 9 3 7 9 7 3 9
4 0 0 9 2 0 9 3 7 9 7 8 4
4 0 0 9 2 0 9 3 7 9 7 9 1



## Rubber gasket

18 cm Ø
22 cm Ø
26 cm Ø

Item no. 600-000-18-795/0
Item no. 600-000-22-795/0
Item no. 600-000-26-795/0

4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 9 5
4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 0 1
4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 1 8



# Vitaquick®

Sano, veloce e semplice - questa è la cucina con Vitaquick® in poche parole.

Cucinare con la pressione non potrebbe essere più semplice che con questa pentola a pressione „Made in Germany“. Due impostazioni di cottura offrono la flessibilità necessaria per preparare i piatti delicatamente e velocemente.

In questo modo, risparmi tempo per fare ciò che più ti piace.



## Vitaquick®

<b>Paese d'origine</b>	Qualità premium - made in Germany
<b>Garanzia</b>	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio inossidabile*
<b>Materiale</b>	Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato
<b>Superficie esterna</b>	Acciaio inossidabile lucidato
<b>Superficie interna</b>	Acciaio inossidabile finemente lucidato
<b>Valvola di controllo</b>	Display di cottura con due impostazioni di cottura
<b>Impostazioni di cottura</b>	Due impostazioni di cottura
<b>Funzione di depressurizzazione</b>	Funzione di depressurizzazione sul manico per regolare la pressione
<b>Indicatore di bloccaggio</b>	Dispositivo di posizionamento del coperchio e indicatore di bloccaggio per chiudere in sicurezza la pentola a pressione
<b>Base</b>	Base supertermica per una distribuzione uniforme del calore
<b>Idoneità al piano cottura</b>	Adatto a tutti i tipi di piano cottura, incluso quello a induzione
<b>Manico</b>	Manico in plastica
<b>Scala graduata</b>	Controllo del livello di riempimento
<b>Idoneità al forno</b>	Non adatto all'uso in forno
<b>Idoneità alla lavastoviglie</b>	Lavabile in lavastoviglie, ad eccezione delle parti rimovibili
<b>Accessori</b>	L'inserto per il vapore e il treppiede sono disponibili separatamente

\*For detailed information on our warranties, please go to page 69.

# Vitaquick®

## Caratteristiche e vantaggi

### Display di cottura con due impostazioni

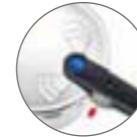
La pressione all'interno della pentola può essere regolata facilmente grazie al dispositivo di cottura.

Le due impostazioni di cottura permettono una cottura molto delicata o molto veloce



### Funzione di depressurizzazione

La pressione può essere ridotta facilmente e in sicurezza grazie alla funzione di depressurizzazione sulla maniglia.



### Aiuto per il posizionamento del coperchio

Il pratico ausilio di posizionamento rende più facile mettere il coperchio e bloccarlo.



### 15 anni di Garanzia

Di lunga durata, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inossidabile.



\*For detailed information on our warranties, please go to page 69.

### Indicatore di bloccaggio

Passando dal rosso al verde con un Click, l'indicatore di chiusura segnala che la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro



### Facile da pulire

Il corpo della pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tutte le altre parti sono facili da rimuovere per la pulizia a mano.



### Made in Germany

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



# Vitaquick®



**Pressure cooker**

22 cm Ø 3.5 l

Item no. 600-300-03-000/0

4009209303956

22 cm Ø 4.5 l

Item no. 600-300-04-000/0

4009209315348

22 cm Ø 6.0 l

Item no. 600-300-06-000/0

4009209315355

26 cm Ø 8.0 l

Item no. 600-700-08-000/0

4009209315379

26 cm Ø 10.0 l

Item no. 600-700-10-000/0

4009209315386



**Rubber gasket**

22 cm Ø

Item no. 600-000-22-795/0

40092093077701

26 cm Ø

Item no. 600-000-26-795/0

40092093077718

INSERTI VERDI SUL  
COPERCHIO E SU MANICO



## DESIGN ACCATTIVANTE

- Inserti verdi su manici e coperchio
- Il verde rappresenta sostenibilità, freschezza e dinamicità



## VITAQUICK® GREEN

### FISSLER PORTA COLORE IN CUCINA!

...GREEN è un colore attraente

...GREEN simboleggia la sostenibilità e la natura

...GREEN ha un effetto fresco e tonificante

**Pressure cooker**

22 cm Ø 4.5 l

Item no. 600-350-04-070/0

4009209381459

22 cm Ø 6.5 l

Item no. 600-350-06-070/0

4009209381466

22 cm Ø 6.0 l + 2,5 l

Item no. 600-350-11-090/0

4009209385129

22 cm Ø 6.0 l + 3,5 l

Item no. 600-350-13-090/0

4009209385112



# Accessori per Pentole a Pressione

## Inserto per la cottura a fuoco lento con treppiede



L'inserto non forato per la cottura a fuoco lento può essere usato per preparare un piatto aggiuntivo con brodo o una salsa. La base chiusa non lascia passare il liquido, quindi ogni piatto può essere cucinato separatamente.

22 cm Ø

Item no. 610-300-00-820/o

4009209307671

26 cm Ø

Item no. 610-700-00-820/o

4009209307336

## Vaporiera con treppiede



La speciale perforazione di questo inserto permette al vapore acqueo o al brodo di circolare liberamente. Questo assicura che i cibi delicati come il pesce o le verdure tenere siano cotti delicatamente e saporiti tutto intorno.

18 cm Ø

Item no. 610-100-00-800/o

4009209307299

22 cm Ø

Item no. 610-300-00-800/o

4009209307305

26 cm Ø

Item no. 610-700-00-800/o

4009209307312

## Disponibili da giugno 2022

### Coperchi in vetro



18 cm Ø

Item no. 001-104-18-200/o

4009209385143

22 cm Ø

Item no. 001-104-22-200/o

4009209385167

26 cm Ø

Item no. 001-104-26-200/o

4009209385181

### Coperchi in vetro



Con il coperchio aggiuntivo in vetro resistente al calore, tutte le pentole a pressione possono anche essere usate come pentole per cotture convenzionali.

22 cm Ø

Item no. 021-641-22-600/o

4009209230757

