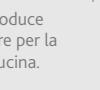
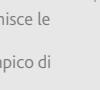
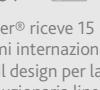
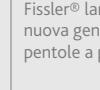


Fissler



Fissler

Fissler

<p>*1845 L'azienda viene fondata a Idar-Oberstein, Germania, da Carl Philipp Fissler®, inizialmente come attività di idraulica e tubazioni.</p> 	<p>1930 Fissler® equipa German passenger liners with special cookware for large kitchens.</p> 	<p>1953 Fissler® sviluppa la prima pentola a pressione con valvola di sicurezza brevettata a più regolazioni. Fissler® produce la prima pentola tedesca in acciaio inox con il fondo brevettato super-resistente "Thermic".</p> 	<p>1980 Fissler® presenta la sua gamma di pentole in acciaio inox con manici in metallo anti-scottatura.</p> 	<p>1995 Per celebrare i suoi 150 anni, Fissler® introduce nuove importanti innovazioni come il fondo universale cookstar e la robusta sigillatura antiaderente Protectal.</p>	<p>2001 Fissler® introduce la serie Black Edition, prodotti di qualità superiore dotati del premiato rivestimento antiaderente sealing.</p> 	<p>2005 Fissler® riceve numerosi premi per intesa®, la pentola intelligente.</p> 	<p>2012 La linea top di gamma luno® promette un nuovo "modo di cucinare".</p> 	<p>2014 Q! Fissler® lancia una gamma completa e altamente sofisticata di accessori per la cucina chiamata Q!</p> 	<p>2017 Fissler® introduce la Top Innovation ° Sensored: Cottura finalmente semplice.</p> 
<p>1892 Fissler® inventa la cucina da campo mobile, nota come "goulash cannon".</p> 	<p>1900 Fissler® produce attrezzature per la casa e la cucina.</p> 	<p>1936 Fissler® rifornisce le cucine del villaggio olimpico di Berlino.</p> 	<p>1969 Fissler® propone la prima padella a pressione.</p> 	<p>1989 Fissler® riceve 15 premi internazionali per il design per la rivoluzionaria linea di pentole Magic.</p> 	<p>1998 Fissler® sviluppa una gamma completa di accessori da cucina che offrono design e funzionalità.</p> 	<p>2003 Fissler® rilancia la serie di pentole di maggiore successo al mondo, la original-profi collection®.</p> 	<p>2006 Fissler® introduce un sistema di cottura impareggiabile, consolidando il suo posto leader sul mercato europeo.</p> 	<p>2009 Con la linea vitaVit®, Fissler® lancia una nuova generazione di pentole a pressione.</p> 	<p>2013 Fissler® lancia il sempre affilatissimo Fissler® bionic.</p> 
<p>2015 Fissler® introduce l'assistente in cucina digitale vitacontrol® digitale l'App per la cottura</p> 									

Sempre un passo avanti, da 170 anni

Se le pentole potessero parlare, quelle di Fissler® avrebbero parecchio da dire. Ci racconterebbero dell'era del "goulash cannon" a cavallo del secolo scorso, delle prime pentole in alluminio per i piani cottura elettrici, un vero successo negli anni Venti. Sicuramente ci parlerebbero dell'invenzione di Fissler® dei primi manici anti-scottatura, del fondo universale, della padella a pressione e dell'ingegnosa applicazione della tecnica spaziale, sfociata nel primo rivestimento antiaderente delle nostre padelle. E questi sono solo alcuni esempi tratti da un lungo elenco di tradizioni Fissler®, che testimoniano l'ampia gamma di importanti invenzioni e sviluppi che hanno trasformato una piccola attività di idraulica nata nel 1845 in uno dei produttori di attrezzature da cucina più importanti al mondo.

Una cosa è certa: oggi giorno, ciascuna pentola incarna circa 170 anni di esperienza, qualità e innovazione. Tutti i prodotti Fissler® dimostrano, ogni singolo giorno, che con loro cucinare è più sano, veloce, gustoso.



Qualità

Ogni prodotto Fissler® è fabbricato con i migliori materiali, compreso l'acciaio inox 18/10 tedesco, e viene sottoposto a un sistema certificato di controllo della qualità. Tali materiali, abbinati al preciso engineering tedesco e a proprietà uniche, assicurano che i prodotti Fissler® offrano una vita intera di soddisfazioni.

Innovazione

Fissler® è nota per gli standard dettati e il lancio di nuove tendenze in cucina. Innumerevoli partner internazionali, design brevettati e premi dimostrano l'incredibile rendimento dell'azienda. Le innovazioni di Fissler® hanno rivoluzionato il mondo della cottura.

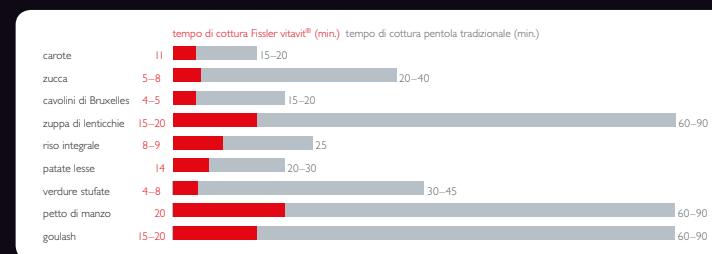


CUCINARE CON UNA PENTOLA A PRESSIONE
SIGNIFICA POCO LAVORO E TANTI VANTAGGI.

VANTAGGIO 1

Risparmiare tempo!

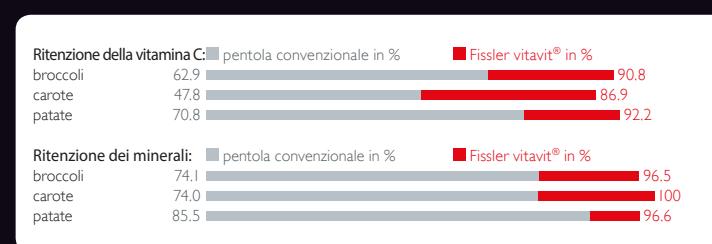
Cucinare con una pentola a pressione richiede molto meno tempo di una pentola tradizionale. Ciò è dovuto al fatto che l'elevata pressione che si forma all'interno del contenitore chiuso ermeticamente innalza il punto di ebollizione dell'acqua. Pertanto, si può cucinare a temperature da 110 a 116°C, ideali per ridurre il tempo di cottura del 70% circa!



VANTAGGIO 2

Preservare vitamine e sali minerali!

Come risultato dei brevi tempi di cottura e del metodo delicato, che prevede la rimozione dell'ossigeno, la pentola a pressione preserva vitamine e minerali.



VANTAGGIO 3

Sapore intenso!

Poiché la cottura a pressione implica tempi brevi e la rimozione dell'ossigeno, il gusto e il colore naturale degli alimenti vengono conservati a livelli nettamente superiori rispetto ad un metodo di cottura tradizionale. Si vede e si sente!



UN VANTAGGIO SPECIALE: VAPORE SENZA PRESSIONE

Le edizioni Fissler® vitavit® edition e vitavit® premium sono dotate di un'impostazione aggiuntiva per una cottura a vapore delicata, che funziona senza pressione e rende superflua una vaporiera separata.

PRESSURE COOKER

PENTOLA A PRESSIONE

- Arrostire o stufare la carne
- Cuocere le verdure a vapore
- Preparare zuppe e stufati
- Bollire riso e patate
- Cuocere il pesce a vapore
- Preparare alimenti per bambini
- Scongelare
- Preparare marmellate e dolci

IL TUTTO RISPARMIANDO TEMPO SENZA PASSARE ORE ED ORE AI FORNELLI

La cottura a pressione è Salutare

Cucinare con la pentola a pressione otterrà diversi vantaggi e uno di questi risiede nel fatto che le vitamine e i minerali contenuti negli ingredienti vengono quasi totalmente conservati. Da uno studio si è scoperto che la pressione vaporizzata all'interno della pentola a pressione permette di conservare al meglio le vitamine.

La cottura a pressione è Veloce

All'interno della pentola a pressione viene a crearsi una sovrappressione che riduce il processo di cottura al minimo indispensabile con piatti stufati fino al 70%. Ciò consente di risparmiare moltissimo tempo, soprattutto nel caso di piatti complessi.



La cottura a pressione è Risparmio Energetico

Le pentole a pressione Fissler® utilizzano l'energia in modo molto più efficiente rispetto alle pentole tradizionali. Oltre alla sovrappressione durante il processo di cottura, il fondo Cookstar totalmente incapsulato, insieme alla stabilità garantita e al cuore in alluminio assicurano una distribuzione e una conservazione del calore ottimali. Il tempo di cottura ridotto consente una riduzione del consumo energetico fino al 50%.



PRESSURE COOKER

PENTOLA A PRESSIONE

FASI DI COTTURA

Le pentole a pressione Fissler® sono sicure e semplici da utilizzare: 4 fasi per ottenere un pasto perfetto!

1. **Apri la pentola** semplicemente premendo il tasto di comando sulla maniglia del coperchio e ruota il coperchio verso destra. Prepara gli ingredienti e mettili all'interno della pentola a pressione. Versa la quantità minima di acqua/brodo/vino (200-300 ml come base di partenza)



2. **Chiudi la pentola** a pressione seguendo i punti rossi posti sulla linguetta metallica posta sul coperchio e sulla maniglia. Un "CLICK" indica la chiusura in sicurezza della pentola. Scegli l'impostazione di cottura (per i modelli Vitavit®) – cottura 1 per i cibi delicati e cottura 2 per carne e stufati- Con il display di cottura a semaforo la vostra pentola a pressione Fissler® vi guiderà nell'intero processo di cottura. Giallo: la temperatura è stata quasi raggiunta – Verde la temperatura è stata raggiunta, abbassare la fiamma – Rosso: attenzione abbassare la fiamma temperatura troppo alta.



3. **A cottura ultimata** Depressurizza la pentola a pressione. E' possibile effettuare questa operazione in 4 modi differenti a seconda del modello che si possiede. Con tutti i modelli è possibile: depressurizzare rapidamente utilizzando il pulsante di comando sulla maniglia del coperchio – consentendo alla pentola di raffreddarsi – depressurizzare sotto l'acqua corrente. Per i modelli Vivavit® Premium e Vitavit® edition è possibile depressurizzare in modo delicato utilizzando la valvola di controllo posta sul coperchio.



4. **Ora la pentola è pronta** per essere aperta per gustare le vostre preparazioni



MODELLO A CONFRONTO



vitacontrol® digital (accessori):

L'aiuto alla cottura intelligente. Grazie all'App Cooking di Fissler, ti accompagna fase per fase nell'intero processo di cottura.

Vitavit® Edition

Vitavit® Premium

Vitavit® Comfort

Vitavit® Quick

Non compatibile Non compatibile

Display di cottura con indicatore a semaforo:

Consente di monitorare il processo di cottura in tutta semplicità.

•

•

•

•

Impostazione di cottura a vapore senza pressione:

Per una cottura particolarmente delicata senza pressione.

•

•

Impostazioni delicatezza e velocità:

Per una cottura perfetta, delicata e rapida.

•

•

•

•

Sfiato per il vapore regolabile

Per ridurre la pressione in modo semplice ed affidabile.

•

•

Misurino interno (in litri)

Consente di controllare rapidamente il livello di riempimento.

•

•

•

•

Sistema di sicurezza innovativo

Per posizionare con semplicità il coperchio.

•

•

•

•

Comodo supporto di posizionamento:

Per posizionare con semplicità il coperchio.

•

•

•

•

Indicatore di bloccaggio:

Indica otticamente e acusticamente se la pentola è chiusa.

•

•

•

•

Manico rimovibile:

Per una pulizia più semplice.

•

•

•

•

Manico di sicurezza ricurvo:

Per una tenuta salda e una movimentazione sicura. Grazie alla pratica maniglia laterale, il corpo della pentola può essere afferrato anche senza il coperchio.

•

•

Base di cottura cookstar:

La base di cottura cookstar perfettamente a livello riscalda la pentola in modo rapido e uniforme e consente di risparmiare energia, indipendentemente dal fatto che venga utilizzata su un piano cottura a gas, elettrico o a induzione.

•

•

•

•

Fondo super thermic:

Il fondo super thermic totalmente incapsulato è adatto a tutti i tipi di piano cottura, compresi quelli a induzione, e garantisce un assorbimento, una distribuzione e una conservazione del calore ottimali.

•

•

Funzione di impilamento:

Per risparmiare spazio.

•

•

•

•



Fissler

VITAVIT® EDITION DESIGN

★★★★★ vitavit® edition design

Cottura sana rapida e 100% sicura



La nuova vitavit® è la pentola a pressione ideale per chi desidera il massimo per la sua cucina. Il design unico e le prestazioni fuori dal comune ne fanno il modello di punta della famiglia vitavit® ideale per i metodi di cottura più attuali.



Regolatore di chiusura: per posizionare in modo semplice il coperchio.



Livelli di cottura regolabili: per una cottura sia delicata che rapida, sempre al punto giusto.



Indicatore di cottura "a semaforo": aiuta a gestire in modo semplice il processo della cottura.



CLICK

Indicatore di chiusura: indicatore acustico e ottico per capire se la pentola è chiusa in maniera sicura.



Evaporazione regolabile: per ridurre la pressione in modo semplice e sicuro.



Cottura al vapore senza pressione: per una cottura particolarmente delicata al vapore. Un'altra caratteristica che rende superflua una vaporiera separata.



Manico amovibile: per una pulizia più semplice.



Fondo universale CookStar per ogni piano cottura: per la perfetta diffusione del calore. Adatto a ogni tipo di piano cottura, compresi quelli a induzione.

Fissler

VITAVIT® EDITION DESIGN



VITAVIT® EDITION DESIGN | PENTOLA A PRESSIONE + INSERTO

Una moderna pentola a pressione con molte funzioni innovative. La funzione di cottura a vapore integrata è adatta a piatti particolarmente delicati. Il pratico inserto per cottura a vapore perforato è già incluso. La scala di misurazione sulla parete interna indica la quantità minima e massima di liquido. La maniglia removibile rende le pentole a pressione facile da pulire. In acciaio inox 18/10. Assolutamente sicura e facile da usare grazie alla moderna tecnologia tedesca con valvola di sicurezza Euromatic che limita automaticamente la pressione all'interno della pentola. Il blocco integrato della pressione residua permette di aprire la pentola solo quando la pressione è stata completamente rilasciata. Dotata di 3 dispositivi di sicurezza.

Tre livelli di cottura regolabili:

Oltre ai due tradizionali metodi di preparazione del cibo (quello delicato e quello veloce), la pentola a pressione vitavit® edition digital offre una nuova modalità di preparazione. Infatti, funziona anche senza pressione: puoi fare sughi, condimenti e miscele quando vuoi.

Funzioni comode e precise di dispersione:

Il nuovo dispositivo di dispersione ti consente di regolare la dispersione di vapore in modo estremamente pratico e rapido.

La semplice logica del semaforo:

il nuovo indicatore colorato rende il processo di cottura facile da controllare. Giallo: il piano cottura può essere spento subito
Verde: la temperatura desiderata è stata raggiunta, quindi si può iniziare a cucinare
Rosso: la temperatura è troppo alta.

La cottura a vapore senza pressione:

La pentola a pressione vitavit® edition design si distingue per la modalità di preparazione degli alimenti, tra le quali quella senza pressione. Quest'ultima funzione ti assicura di gustare miscele e condimenti davvero deliziosi.

Accessori di alta qualità inclusi:

Le pentole a pressione della linea vitavit® design è dotata di un funzionale cestello perforato con il suo treppiedi



ART.

4 009209



Lt.

630-303-04-070/0 348681 22 4,5 con cestello e trepiedi

630-303-06-070/0 348674 22 6,0 con cestello e trepiedi





Fissler

VITAVIT® PREMIUM

★★★★★ vitavit® premium

Cottura sana rapida e 100% sicura



Con la nuova vitavit® premium Fissler® rende la cottura veloce ancora più comoda, sana e versatile! Numerose ed uniche sono le funzioni e le innovazioni che vi garantiscono un nuovo modo di vivere la cucina. La nuova vitavit® premium consente inoltre di risparmiare denaro ed energia.



Regolatore di chiusura: per posizionare in modo semplice il coperchio.



Livelli di cottura regolabili: per una cottura sia delicata che rapida, sempre al punto giusto.



Indicatore di cottura "a semaforo": aiuta a gestire in modo semplice il processo della cottura.



CLICK

Indicatore di chiusura: indicatore acustico e ottico per capire se la pentola è chiusa in maniera sicura.



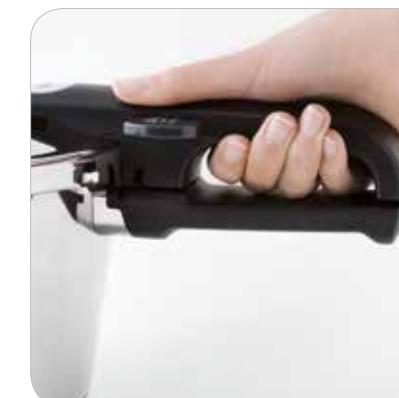
Evaporazione regolabile: per ridurre la pressione in modo semplice e sicuro.



Cottura al vapore senza pressione: per una cottura particolarmente delicata al vapore. Un'altra caratteristica che rende superflua una vaporiera separata.



Manico amovibile: per una pulizia più semplice.



Manico di sicurezza a occhiello: permette di spostare la pentola con facilità e in modo sicuro, infilando la mano nell'intercapedine del manico. Grazie al contromanico il corpo della pentola si può afferrare anche senza coperchio.



Fondo universale CookStar per ogni piano cottura: per la perfetta diffusione del calore. Adatto a ogni tipo di piano cottura, compresi quelli a induzione.



Vitavit

VITAVIT® PREMIUM

VITAVIT® PREMIUM | PENTOLA A PRESSIONE + INSERTO

Una moderna pentola a pressione con molte funzioni innovative. La funzione di cottura a vapore integrata è adatta a piatti particolarmente delicati. Il pratico inserto per cottura a vapore perforato è già incluso. La scala di misurazione sulla parete interna indica la quantità minima e massima di liquido. La maniglia removibile rende le pentole a pressione facile da pulire. In acciaio inox 18/10. Assolutamente sicura e facile da usare grazie alla moderna tecnologia tedesca con valvola di sicurezza Euromatic che limita automaticamente la pressione all'interno della pentola. Il blocco integrato della pressione residua permette di aprire la pentola solo quando la pressione è stata completamente rilasciata. Dotata di 3 dispositivi di sicurezza.

Tre livelli di cottura regolabili:

Oltre ai due tradizionali metodi di preparazione del cibo (quello delicato e quello veloce), la pentola a pressione vitavit® edition digital offre una nuova modalità di preparazione. Infatti, funziona anche senza pressione: puoi fare sughi, condimenti e miscele quando vuoi.

Funzioni comode e precise di dispersione:

Il nuovo dispositivo di dispersione ti consente di regolare la dispersione di vapore in modo estremamente pratico e rapido.

La semplice logica del semaforo:

Il nuovo indicatore colorato rende il processo di cottura facile da controllare. Giallo: il piano cottura può essere spento subito

Verde: la temperatura desiderata è stata raggiunta, quindi si può iniziare a cucinare

Rosso: la temperatura è troppo alta.

La cottura a vapore senza pressione:

La pentola a pressione vitavit® premium si distingue per la modalità di preparazione degli alimenti, tra le quali quella senza pressione. Quest'ultima funzione ti assicura di gustare miscele e condimenti davvero deliziosi.

Accessori di alta qualità inclusi:

Le pentole a pressione della linea vitavit® design è dotata di un funzionale cestello perforato con il suo treppiede



VITAVIT® PREMIUM | PADELLA FONDA A PRESSIONE

Con superficie di cottura novogrill senza inserti



ART.	4 009209	Ø	Lt.
------	----------	---	-----

620-701-04-000/0 317915 26 4,0



★★★★★
vitavit® comfort

Cottura sana rapida e 100% sicura

Il modo ideale per mangiare sano. La semplice maneggevolezza e le comode funzioni della Fissler® Vitavit® Comfort la rendono indispensabile. Usa la tua pentola a pressione ogni singolo giorno. Con l'impostazione delicata per cibi delicati come verdure e pesce, e l'impostazione veloce per zuppe, carni o stufati. Quasi tutto può essere preparato rapidamente nella vostra pentola a pressione con il risultato di cibi sani e deliziosi.



Regolatore di chiusura: per posizionare in modo semplice il coperchio.



Livelli di cottura regolabili: per una cottura delicata e rapida al punto giusto.



Indicatore di cottura "a semaforo": aiuta a gestire in modo semplice il processo della cottura.



Indicatore di chiusura: indicatore acustico e ottico per capire se la pentola è chiusa in maniera sicura.



Manico amovibile: per una pulizia più semplice.



Fondo CookStar per ogni piano cottura: per la perfetta diffusione del calore. Adatto a ogni tipo di piano cottura, compresi quelli a induzione.



Fissler

VITAVIT® COMFORT

VITAVIT® COMFORT | PENTOLA A PRESSIONE + INSERTO

La pentola a pressione vitavit® comfort ha due livelli cottura. La regolazione delicata è destinata a piatti raffinati come verdure fini o pesce, mentre la regolazione rapida è ideale per carni e stufati. La linguetta metallica sul coperchio facilita il posizionamento. Se il coperchio viene chiuso correttamente, un "clic" è udibile e il display colorato nella maniglia passa da rosso a verde. Il pratico inserto perforato è già incluso. La scala di misurazione sulla parete interna indica la quantità minima e massima di liquido. La maniglia removibile rende le pentole a pressione facile da pulire. In acciaio inox 18/10. Assolutamente sicura e facile da usare grazie alla moderna tecnologia tedesca con valvola di sicurezza Euromatic che limita automaticamente la pressione all'interno della pentola. Il blocco integrato della pressione residua permette di aprire la pentola solo quando la pressione è stata completamente rilasciata. Dotata di 3 dispositivi di sicurezza.

La semplice logica del semaforo:

il nuovo indicatore colorato rende il processo di cottura facile da controllare. Giallo: il piano cottura può essere spento subito
Verde: la temperatura desiderata è stata raggiunta, quindi si può iniziare a cucinare
Rosso: la temperatura è troppo alta.

Rilasciare il vapore:

Se la temperatura nella pentola aumenta troppo, la funzione di rilascio automatico permette al vapore di fuoriuscire, assicurando che la temperatura all'interno della pentola rimanga costante.

Accessori di alta qualità inclusi:

Le pentole a pressione della linea vitavit® comfort sono dotate di un funzionale cestello perforato con il suo treppiede.



VITAVIT® COMFORT | PENTOLA A PRESSIONE



	ART. 4009209		Lt.
610-100-02-000/0	307039	18	2,5 senza inserto
610-300-04-000/0	303970	22	4,5 senza inserto
610-300-06-000/0	303987	22	6,0 senza inserto

Fissler

VITAVIT® COMFORT



Fissler

VITAQUICK®

★★★★★ vitaquick®

Cottura sana rapida e 100% sicura

vitaquick® è il modello base della gamma di pentole a vapore Fissler®. Con il suo accattivante design e le proprietà ingegnose, si rivolge in particolar modo a chi è agli esordi con la cottura a pressione.



Regolatore di chiusura: per posizionare in modo semplice il coperchio.



Indicatore di chiusura: indicatore acustico e ottico per capire se la pentola è chiusa in maniera sicura.



Ampio indicatore: con due tacche, per impostazioni delicate e rapide.



Manico amovibile: per una pulizia più semplice.



Il fondo supertermico incapsulato può essere usato su qualsiasi tipo di piano cottura e garantisce un assorbimento, una distribuzione e una ritenzione del calore ottimali.

VITAQUICK® | PENTOLA A PRESSIONE

Grazie alla linguetta di metallo sul suo manico, è estremamente semplice posizionare il coperchio al suo posto e grazie al suo bordo innovativo, chiudere la pentola è ancora più facile. Quando la pentola è chiusa correttamente, si sente un click e l'indicatore colorato sul manico si sposta dal rosso al verde. Solo a quel punto la pentola è pronta per cucinare. Manici rimovibili, per un lavaggio più facile. La base incapsulata supertermica può essere usata con tutti i piani cottura, anche quello ad induzione, e garantisce un ottimale assorbimento, mantenimento e distribuzione del calore.



ART. 4 009209 Lt.

600-300-04-000/0 315348 22 4,5 senza inserto

600-300-06-000/0 315355 22 6,0 senza inserto

600-700-08-000/0 315379 26 8,0 senza inserto





Smart: accessori Fissler vitavit®.

Con i pratici accessori Fissler vitavit®, è possibile rendere la vostra pentola a pressione anche più agevole utilizzandola con i vari livelli, oppure con la funzione "vapore" o per scongelare o addirittura per friggere. Approfittate dell'infinita versatilità della vostra vitavit® Fissler.

ACCESSORI | CESTELLO PERFORATO + TREPIEDE

Inserto perforato e treppiede in acciaio inossidabile di alta qualità 18/10. Ideale per tutte le pentole a pressione. Grazie alla speciale perforazione nella parte inferiore dell'inserto di cottura a vapore vitavit®, il vapore dell'acqua o del brodo può circolare liberamente all'interno della pentola. In questo modo, cibi delicati come pesce o verdure tenere possono essere cucinati delicatamente e aromatizzati.



ART.

4 009209



Lt.

610-100-00-800/0	307299	18
610-300-00-800/0	307305	22
610-700-00-800/0	307312	26

ATTENZIONE AI DETTAGLI

COPERCHIO

È importante che il coperchio sia a chiusura ermetica. In tal modo, calore e liquidi restano all'interno, proteggendo gli aromi e risparmiando energia.

I coperchi piatti in acciaio inox possono essere usati anche per girare i pancake.

I coperchi in vetro consentono di tenere d'occhio il cibo quando cuoce.

Alcuni coperchi, come quelli della Fissler original-profi collection®, sono concavi, vale a dire incurvati verso l'interno.

Quando il vapore prodotto converge all'interno del coperchio, condensa e torna gocciolando nella pentola e sul cibo, rendendolo ancora più gustoso e sugoso.



MANICI

Non importa che siano in acciaio inox o plastica, importa che siano saldamente attaccati al corpo della pentola e pratici da impugnare.

Uno schermo termico evita che i manici anti-scottatura si scaldino quando vengono usati su un piano cottura elettrico.

I manici in acciaio inox possono essere usati in forno e lavastoviglie.

I manici in plastica non si surriscaldano e possono essere utilizzati in forno fino a 80°C, risultando quindi ideali per cucinare a basse temperature.

Il coperchio a chiusura ermetica mantiene il calore e i liquidi all'interno della pentola, garantendo una cottura a risparmio energetico.

L'ampio bordo garantisce una versata facile e sicura di salse e zuppe, senza sgoccioli.

Questi ampi manici sono facili da impugnare e non si scaldano sul fuoco.

Un fondo extra spesso con un nucleo in alluminio garantisce una distribuzione e ritenzione ottimali del calore.

Per produrre una pentola Fissler® levigata e lucidata sono necessari 63 passaggi di lavorazione.



CASSERUOLE & PENTOLE

ISPIRAZIONE PER UNA CUCINA CREATIVA

Per una pentola perfetta, corpo, fondo, coperchio e manici fanno la differenza.

Corpo della pentola:

è essenziale che una buona pentola sia resistente. Lo spessore delle pareti e l'altezza della pentola differenziano una pentola economica da una di qualità superiore.

Fondo:

un fondo spesso con un nucleo in alluminio incapsulato garantisce un assorbimento, una distribuzione e una ritenzione ottimali del calore.

Il fondo della pentola deve essere sempre ben aderente al piano cottura, in modo da risparmiare tempo ed energia quando si cucina.

Il test della farina:

se il fondo non ripartisce bene il calore, la farina non si scurisce uniformemente, bruciando in determinati punti. La farina nella pentola Fissler® (sulla destra), invece, presenta un colore uniforme, dal centro ai margini, una caratteristica particolarmente importante quando si preparano salse o budini.

Una sezione trasversale del fondo ne rivela la reale qualità. La pentola Fissler® ha un fondo dallo spessore costante, senza spazi intermedi.

Per tutte le pentole in acciaio inox Fissler®, gli strati del fondo devono essere uniti con un peso di 1.500 tonnellate per creare un pezzo unico.

Con le pentole in acciaio inox di Fissler®, sul fondo non si formano punti caldi di altri.

Altri



Fissler®



Altri



Fissler®





original-profi collection® ★★★★★

Inizialmente sviluppata dai professionisti per i professionisti, la Fissler® original-profi collection® fornisce le attrezature perfette a chiunque apprezzi qualità senza compromessi, design accattivante e caratteristiche eccelse. Si tratta di classici del design realizzati in igienico acciaio inox 18/10, che li rende utensili da cucina "Made in Germany" estremamente durevoli. La superficie opaca resiste a macchie d'acqua, colorazione e graffi. Tutti i prodotti possono essere utilizzati in forno e in lavastoviglie.



Gli ampi, pratici manici in metallo anti-scottatura sono facili da impugnare e non si scaldano durante il normale uso sul piano cottura.



Particolamente pesante, il coperchio a chiusura ermetica è ideale per una cottura a risparmio energetico. Mantiene il calore e tutti gli aromi del cibo all'interno della pentola.



La scala di misura integrata è pratica per misurare i liquidi e rende superfluo un misurino separato.



La speciale curvatura condensate-plus sul coperchio permette alla condensa di gocciolare dal centro del coperchio direttamente sul cibo, rendendolo più gustoso e sugoso. Inoltre, posizionando dei cubetti di ghiaccio al centro del coperchio si accelera il processo di condensazione per creare piatti ancora più ricchi.



L'ampio bordo garantisce una versata facile e sicura di salse e zuppe, senza sgocciolii.



Il fondo universale cookstar a risparmio energetico può essere usato su qualsiasi tipo di piano cottura e garantisce un assorbimento, una distribuzione e una ritenzione del calore ottimali.



ORIGINAL-PROFI COLLECTION | MULTI STAR

L'originale pentola multi-star può fare quasi tutto. L'inserto traforato, alto 22,7 cm, è rimovibile e ideale per la cottura di pasta o verdure. Il coperchio è robusto e chiude ermeticamente permettendo al calore e all'umidità di rimanere all'interno. La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensate-plus, fa ricadere l'acqua condensata nella pentola. Questo rende il cibo ancora più gustoso e più succoso. Le maniglie in acciaio inossidabile anti-scottatura sono facili da impugnare e la rendono più maneggevole. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la pentola in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-103-20-002/0 276441 20 6,0



ORIGINAL-PROFI COLLECTION | PENTOLA

Originale pentola extra alta con coperchio robusto che chiude ermeticamente permettendo al calore e all'umidità di rimanere all'interno. La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensate-plus, fa ricadere l'acqua condensata nella pentola. Questo rende il cibo ancora più gustoso e più succoso. Le maniglie in acciaio inossidabile anti-scottatura sono facili da impugnare e la rendono più maneggevole. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la pentola in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-113-16-000/0 276281 16 2,6
084-113-20-000/0 276298 20 5,2
084-113-24-000/0 276304 24 9,1
084-113-28-000/0 276311 28 14,0



ORIGINAL-PROFI COLLECTION | CASSERUOLA ALTA

Casseruola alta professionale con coperchio robusto che chiude ermeticamente permettendo al calore e all'umidità di rimanere all'interno. La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensate-plus, fa ricadere l'acqua condensata nella casseruola. Questo rende il cibo ancora più gustoso e più succoso. Le maniglie in acciaio inossidabile anti-scottatura sono facili da impugnare e la rendono più maneggevole. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la casseruola in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-123-16-000/0 276212 16 2,0

084-123-20-000/0 276229 20 3,9

084-123-24-000/0 276236 24 6,3

084-123-28-000/0 276243 28 7,2



ORIGINAL-PROFI COLLECTION | CASSERUOLA BASSA

Casseruola professionale particolarmente adatta per cuocere con poca acqua risparmiando energia. Le maniglie in acciaio inossidabile anti-scottatura sono facili da impugnare e la rendono più maneggevole. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la casseruola in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-133-16-000/0 276182 16 1,4

084-133-20-000/0 276175 20 2,6

084-133-24-000/0 276199 24 4,6

084-133-28-000/0 276205 28 7,2





ORIGINAL-PROFI COLLECTION | CASSERUOLINO 1 MANICO

Casseruolino realizzato per piccole quantità con manico lungo in acciaio inossidabile per una presa sicura e anti-scottatura. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda il casseruolino in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



	18/10		
ART.	4 009209		Lt.
084-153-16-100/0	276342	16	1,4

ORIGINAL-PROFI COLLECTION | BOLLILATTE

Il pentolino giusto per il latte. Adatto anche alla cioccolata calda. Con un manico grande in acciaio inossidabile anti-scottatura facile da impugnare e scala di misurazione. Distribuzione ottimale del calore grazie al fondo CookStar a risparmio energetico adatto a ogni piano cottura. Il pratico bordo a versare previene lo sgocciolamento quando si versa il liquido nella tazza.



	18/10		
ART.	4 009209		Lt.
084-193-16-100/0	276380	16	2,6

ORIGINAL-PROFI COLLECTION | SERVING PAN

Particolarmente adatta per rendere croccanti carni bianche e rosse. E' il completamento ideale della linea original-profi[®]. Grazie alla curvatura tra fondo e bordo, nessun residuo di cibo rimane nel tegame. Le maniglie in acciaio inossidabile anti-scottatura sono facili da impugnare e la rendono più maneggevole. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda il tegame in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



	18/10		
ART.	4 009209		Lt.
084-358-24-100/0	336138	24	

	18/10		
ART.	4 009209		Lt.

ORIGINAL-PROFI COLLECTION | PADELLA

La padella dei professionisti. Ideale per cibi croccanti, arrosti e flambé. E' il completamento ideale della linea original-profi[®]. Grazie alla curvatura tra fondo e bordo, nessun residuo di cibo rimane nella padella. Manico lungo in acciaio inossidabile per una presa sicura e anti-scottatura. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la padella in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



	18/10		
ART.	4 009209		Lt.
084-368-24-100/0	336053	24	

	18/10		
ART.	4 009209		Lt.

ORIGINAL-PROFI COLLECTION | TEGAME CON COPERCHIO A CUPOLA

Il tegame professionale con coperchio a cupola è ideale per brasare la carne o per arrosti che richiedono un po' più di spazio. Il coperchio è robusto e chiude ermeticamente permettendo al calore e all'umidità di rimanere all'interno. La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensa-plus, fa ricadere l'acqua condensata nel tegame. Questo rende il cibo ancora più gustoso e più succoso. L'ampia maniglia del coperchio è particolarmente facile da impugnare, poiché è meno calda grazie alla piastra di protezione dal calore. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda il tegame in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



	18/10		
ART.	4 009209		Lt.
084-373-28-001/0	283166	28	4,8

ACCESSORI | COPERCHIO A CUPOLA

Coperchi realizzati in acciaio inox 18/10 resistente e inossidabile. Per la cottura di grosse porzioni, come un cosciotto d'agnello, è necessario un coperchio corrispondente, che fornisce maggiore spazio verso l'alto. La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensa-plus, fa ricadere il liquido condensato nella padella e favorisce una cottura delicata nel suo stesso succo. Adatto per cottura fino a 220 °C



ART.	4 009209
083-363-24-200/0	252148



Pure-Profi collection

Collezione pure-profi®, la stessa qualità di Original- profi con un design diverso.

- Design unico e nuovo per fornire più varietà e attirare più gruppi target
- "Made in Germany" è sinonimo di qualità del prodotto di prima classe e standard elevati
- Garanzia di 10 anni



- Sorprendente e moderno
- Design armonioso con elementi lucidi e opachi
- Forma angolare della base, bordo versatore e bordo del coperchio
- Grandi maniglie resistenti
- I manici in acciaio inossidabile rimangono freddi durante la cottura



- Bordo di versamento extra largo
- Per versare con precisione senza fastidiosi gocciolamenti
- Per una cucina pulita.



- Pratica scala di misurazione
- Scala di misurazione integrata, incisa al laser per litri e quarti per una misurazione semplice senza la necessità di un misurino



- Risparmio Energetico
- Base per tutti i fornelli cookstar® con un nuovo design per un controllo termico ottimale su qualsiasi Piano induzione



- Dettagli Unici
- Impugnatura angolata e forma a flangia con un disegno circolare a punti





PURE-PROFI COLLECTION | PENTOLA ALTA CON COPERCHIO IN METALLO

Design puro e distintivo
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Coperchio in metallo con funzione condensa plus
Bordo di versamento extra largo
Maniglie in metallo "freddo"
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Fondo cookstar® adatta all'induzione



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-112-24-000/0	371344	24	9,1
084-112-28-000/0	371351	28	14,0



PURE-PROFI COLLECTION | CASSERUOLINO 1 MANICO SENZA COPERCHIO

Design puro e distintivo
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Bordo di versamento extra largo
Manico in acciaio "fFreddo"
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Fondo cookstar® adatta all'induzione



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-152-16-100/0	371337	16	1,4
------------------	--------	----	-----



PURE-PROFI COLLECTION | CASSERUOLA BASSA CON COPERCHIO IN METALLO

Design puro e distintivo
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Coperchio in metallo con funzione condensa plus
Bordo di versamento extra largo
Maniglie in metallo "freddo"
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Fondo cookstar® adatta all'induzione



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-132-20-000/0	371313	20	2,6
084-132-24-000/0	371320	24	4,6



PURE-PROFI COLLECTION | SERVING PAN CON COPERCHIO A CUPOLA

Design puro e distintivo
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Coperchio in metallo con funzione condensa plus
Bordo di versamento extra largo
Maniglie in metallo "freddo"
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Fondo cookstar® adatta all'induzione



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-352-28-000/0	375311	28	3,0
------------------	--------	----	-----





PURE-PROFI COLLECTION | SERVING PAN SENZA COPERCHIO

Design puro e distintivo
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Coperchio in metallo con funzione condensa plus
Bordo di versamento extra largo
Maniglie in metallo "freddo"
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Fondo cookstar® adatta all'induzione



	18/10	
ART.		Ø
084-352-28-100/0	371368	28

PURE-PROFI COLLECTION | TEGAME CON COPERCHIO A CUPOLA

La migliore prova di una riuscita combinazione di design e funzionalità è la rostiera in acciaio inossidabile della collezione pure-profi. Grazie al coperchio ad alto volume, porzioni e arrosti più grandi non solo possono essere preparati comodamente, ma anche serviti caldi ed eleganti.
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Coperchio ad alto volume con funzione condensa plus
Bordo di versamento extra largo
Maniglie in metallo freddo
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Base universale cookstar® adatta all'induzione



	18/10	
ART.		Ø
084-572-28-000/0	371382	28



PURE-PROFI COLLECTION | WOK 1 MANICO CON COPERCHIO IN ACCIAIO

Gli amanti della cucina asiatica possono divertirsi con l'esclusivo wok in acciaio inossidabile sia sui fornelli che a tavola, perché colpisce sia per forma che per funzione.
Realizzato in acciaio inossidabile 18/10 satinato
Adatto al forno fino a 230 °C
Lavabile in lavastoviglie
Coperchio alto in metallo con funzione condensa plus
Bordo di versamento extra largo
Maniglie in metallo freddo
Scala di misurazione incisa a laser (litri e quarti)
Base universale cookstar® adatta all'induzione



	18/10	
ART.		Ø
084-812-30-000/00	371337	16



Bonn ★★★

La linea Bonn di Fissler®, oltre essere elegante, ha molto da offrire in termini qualitativi.

La robusta base super-termica garantisce una distribuzione ottimale del calore. Il coperchio in vetro per la cottura a vista garantisce che non venga sprecata energia durante il controllo del contenuto. E grazie all'intelligente accumulatore di calore le maniglie in acciaio inossidabile restano fredde mentre la pentola cuoce sui fornelli.



I manici in acciaio inossidabile sono dotati di resistenze termiche con anelli in silicone che isolano l'impugnatura dal calore della pentola.



Il coperchio in vetro temprato resistente e di alta qualità consente una cottura a piena efficienza energetica ed è utilizzabile in forno fino a 180° C.



Un ampio bordo a versare assicura che i liquidi possano essere versati con precisione senza versamenti accidentali. Il piano cottura e il piano della cucina restano quindi puliti. Una scala di misurazione sul lato interno è comoda per dosare i liquidi. Non c'è bisogno di pulire un misurino dosatore.



Il fondo super-thermic garantisce l'assorbimento, la distribuzione e la ritenzione del calore ottimali, a prescindere dal tipo di piano cottura utilizzato.





BONN | SET 9 PZ

Composto da:
 casseruola fonda 16 cm
 casseruola fonda 20 cm
 casseruola fonda 24 cm
 casseruola bassa 20 cm
 casseruolino 1 manico 16 cm senza coperchio



ART. 4 009209 Ø Lt.

086-112-05-000/0

364032



BONN | CASSERUOLA ALTA

Robusta base supertermica che fornisce una distribuzione ottimale del calore
 Coperchio di vetro per evitare perdite di energia e offrire una pratica cottura a vista, resistente in forno fino a 180°C.
 I manici in acciaio inossidabile sono dotati di resistenze termiche con anelli in silicone che isolano l'impugnatura dal calore della pentola
 Ampio bordo che consente di versare con precisione senza sgocciolare
 Scala di misurazione integrata per dosare i liquidi
 Acciaio inossidabile altamente lucidato



ART. 4 009209 Ø Lt.

086-112-16-000/0

363554

16

2,1

086-112-20-000/0

363561

20

3,6

086-112-24-000/0

363578

24

5,7



BONN | CASSERUOLA BASSA

Robusta base supertermica che fornisce una distribuzione ottimale del calore
 Coperchio di vetro per evitare perdite di energia e offrire una pratica cottura a vista, resistente in forno fino a 180°C.
 I manici in acciaio inossidabile sono dotati di resistenze termiche con anelli in silicone che isolano l'impugnatura dal calore della pentola
 Ampio bordo che consente di versare con precisione senza sgocciolare
 Scala di misurazione integrata per dosare i liquidi
 Acciaio inossidabile altamente lucidato



ART. 4 009209 Ø Lt.

086-122-20-000/0 363585 20 2,4



BONN | CASSERUOLINO 1 MANICO

Robusta base supertermica che fornisce una distribuzione ottimale del calore
 I manici in acciaio inossidabile sono dotati di resistenze termiche con anelli in silicone che isolano l'impugnatura dal calore della pentola
 Ampio bordo che consente di versare con precisione senza sgocciolare
 Scala di misurazione integrata per dosare i liquidi
 Acciaio inossidabile altamente lucidato



ART. 4 009209 Ø Lt.

086-152-16-100/0 363592 16 1,4



Paris ★★

La linea Paris di Fissler®, è la scelta economica per i principianti in cucina. In acciaio inossidabile 18/10 è adatte a tutti i piani cottura e possono essere utilizzate anche in forno fino a 180 gradi Celsius. La scelta perfetta e conveniente per qualsiasi aspirante Chef!



Gli ampi, pratici manici in metallo anti-scottatura sono facili da impugnare e non si scaldano durante il normale uso sul piano cottura.



Attraverso i coperchi di vetro puoi tenere d'occhio le tue preparazioni. Lavabili in lavastoviglie.



L'ampio bordo garantisce una versata facile e sicura di salse e zuppe, senza sgocciolii.



Fondo super-thermic garantisce l'assorbimento, la distribuzione e la ritenzione del calore ottimali, a prescindere dal tipo di piano cottura utilizzato.





PARIS

Paris di Fissler® è la scelta perfetta per gli aspiranti chef. La linea in acciaio 18/10 è adatta per ogni tipo di piano cottura e può essere utilizzata in forno fino a 180° C. Attraverso il coperchio in vetro puoi controllare facilmente la cottura. Lavabile in lavastoviglie.

PARIS | SET 9 PZ

Composto da:
casseruola fonda 16 cm
casseruola fonda 20 cm
casseruola fonda 24 cm
casseruola bassa 20 cm
casseruolino 1 manico 16 cm senza coperchio



ART. 4 009209 Ø Lt.
002-114-05-000/0 299518

PARIS | CASSERUOLA ALTA



ART.	4 009209	Ø	Lt.
002-114-16-000/0	299426	16	2,1
002-114-20-000/0	299433	20	3,6
002-114-24-000/0	299440	24	5,7



PARIS | CASSERUOLA BASSA



ART. 4 009209 Ø Lt.
002-124-16-000/0 299457 16 1,4
002-124-20-000/0 299464 20 2,4
002-124-24-000/0 299471 24 3,9



PARIS | CASSERUOLINO 1 MANICO 16 CM SENZA COPERCHIO



ART. 4 009209 Ø Lt.
002-154-16-100/0 299488 16 1,4



ATTENZIONE AI DETTAGLI

RAPIDA DORATURA

Per conferire rapidamente colore o doratura a cibi come carne o pollame, una padella resistente alle alte temperature è essenziale. Realizzate in acciaio inox, le padelle Fissler® "crispy" steelux possono essere scaldate a temperature molto alte senza deformarsi e sono perfettamente stabili sui fornelli. Una distribuzione del calore uniforme significa che la carne sarà croccante fuori e deliziosamente tenera dentro. Ideale per bistecche, pollame, petto d'anatra e similari



PIATTI SUCCULENTI

Grazie al specifico rivestimento in ceramica, le padelle Fissler® "crispy" resistono a temperature di 400°C e sono antiruggio. Anche gli utensili da cucina metallici non le danneggiano. Queste padelle sono ideali per piatti ricchi come salsicce, stufato di vitello, polpette, cotolette e patate fritte.



CON DELICATEZZA E ATTENZIONE

Una cottura delicata di cibi che tendono ad attaccarsi, come uova, verdure in pastella, pesce o pasta, riesce meglio in una padella antiaderente "protect", che consente di cuocere delicatamente senza che gli alimenti si attacchino.



PER GLI SPECIALISTI

Speciali padelle completano l'attrezzatura: per esempio la padella asiatica "special" per piatti da preparare nel wok.

LA PADELLA DEL FUTURO, IDEALE PER OGNI PIATTO CON COTTURA SENZA CONDIMENTO.

Un bordo ampio consente di versare con precisione e senza sgocciolare.

Una scala di misura integrata è molto pratica per misurare i liquidi e rende superfluo un misurino separato.

Il manico di sicurezza ergonomico si lascia impugnare con facilità e la forma innovativa della schermatura termica offre una protezione efficace contro lo scivolamento delle dita.



Davvero pratico! Il coperchio in vetro o la protezione antispruzzi clippix possono essere agganciati al manico di sicurezza della padella.

Una buona padella deve avere un occhiello per appendere e risparmiare spazio in cucina.

Un fondo extra spesso consente alla padella di aderire alla superficie del piano cottura, garantendo una distribuzione e ritenzione ottimali del calore.



PADELLE SPECIALI PER OGNI PIATTO

Le padelle Fissler® si differenziano dalle altre per la loro alta qualità e il rendimento straordinario, dando vita a risultati di cottura eccezionali. Con le loro numerose caratteristiche innovative, queste padelle offrono la soluzione ideale per risolvere qualsiasi compito, in linea con il motto Fissler®: "Cuocere come si deve. Semplicemente come si deve."

Trova la padella più adatta a te.



crispy

Una padella "crispy" è perfetta per cuocere rapidamente a temperature elevate, per esempio carne e pollame.



protect

Una padella antiaderente "protect" è ideale per cuocere con delicatezza cibi che tendono ad attaccarsi, come pesce o uova.



Tutte le padelle Fissler® sono senza PFOA.

Il rivestimento ideale per ogni esigenza.



Rivestimento antiaderente protectal-plus. Questo rivestimento straordinario fornisce la massima antiaderenza. Il rivestimento protectal-plus è durissimo, estremamente durevole, antiabrasione e molto facile da pulire. Garantita senza PFOA.



Rivestimento antiaderente secural. Comprovata milioni di volte, questo rivestimento standard è estremamente resistente a graffi e abrasioni. Robusta, durevole e facile da pulire. Garantita senza PFOA.



Rivestimento in ceramica ceratal. Realizzata su una base meramente minerale. Estremamente dura, antiruggio e resistente a temperature fino a 400°C. Persino gli utensili in metallo non la danneggiano. Garantita senza PTFE e PFOA.



CRISPY | IDEALE PER LA COTTURA DI CARNE E POLLAME CON EFFETTO GRILL

Le padelle Fissler® Crispy in acciaio inox possono raggiungere temperature molto elevate senza deformarsi. Sono estremamente stabili e distribuiscono il calore in maniera uniforme, grazie al fondo cookstar. Fondo cookstar ad induzione adatto a tutti i piani cottura. Superficie di cottura NOVOGRILL per la cottura senza grassi con effetto grill. Manico in metallo lucido a bassa conducibilità termica, adatto anche alla cottura in forno. Scala graduata interna. Bordo antigoccia.

Corretto utilizzo di Crispy

1. Riscaldare la padella senza grassi/olio a fiamma bassa per 3/4 minuti circa.
2. Con il dito lasciar cadere un po' di acqua fredda nella padella. Se le gocce d'acqua si muovono nella padella assumendo la forma di piccole perle, significa che la temperatura ottimale è raggiunta.
3. Mettere in padella poco olio e porre la carne (non salata e non fredda da frigo) e premere con decisione con una paletta. Inizialmente la carne si attaccherà alla padella ma, dopo circa 2-3 minuti si staccherà, creando una patina croccante e potrà essere girata.
4. Come indicazione di cottura per la carne, si calcola un minuto per parte per ogni centimetro di spessore. Per capire quando la carne è cotta, premerla con una paletta e maggiore sarà la resistenza nella pressione, più sarà cotta la carne. Poco prima della fine della cottura salare e pepare.



CRISPY | PADELLA FONDA STEELUX PREMIUM

Con superficie Novogrill per un effetto grill e un'ottima distribuzione dei grassi. Estremamente resistenti. Fondo universale CookStar adatto all'induzione. Ambio bordo che consente di versare con precisione senza sgocciolare. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.



ART.	4 009209	Ø	Lt.
121-400-20-100/0	318172	20	1,3
121-400-24-100/0	318196	24	2,0
121-400-28-100/0	318233	28	3,0



CATANIA | PADELLA

Padelle di acciaio inossidabile 18/10 con superficie interna resistente ai graffi e facile da pulire. Il fondo termico completamente incapsulato, garantisce un rapido assorbimento e una distribuzione uniforme del calore. Estremamente robusta.

ART.	4 009209	Ø	Lt.
081-353-24-100/0	327358	24	
081-353-28-100/0	327365	28	





SensoRed®



Padelle °SensoRed® cottura più semplici grazie alla tecnologia °SensoRed®

L'innovativa padella °SensoRed® è dotata di rivestimento antiaderente termosensibile, di lunga durata e che indica la temperatura di cottura ideale grazie al colore dell'intera superficie interna. Quando la padella è fredda, la superficie è coperta da chiazze molto più scure, il rivestimento della padella cambia sempre più colore mentre si scalda, fino a diventare scuro come le macchioline. Non appena ciò accade, significa che la padella ha raggiunto la temperatura ideale e può iniziare la cottura. Grazie al fondo cookstar è adatta a tutti i tipi di piani cottura, inclusi i piani ad induzione. La forma ergonomica e confortevole dell'impugnatura assicura che possa essere impugnata con facilità e che sia adatta anche per le mani più piccole.



°SENSORED | PADELLA

La padella alluminio rivestito indica automaticamente la temperatura ideale. Nuova concezione con antiaderente innovativo termosensibile di colore terracotta che consente di sapere quando è stato raggiunto il momento giusto di cottura per non sprecare tempo ed energia e salvaguardare l'alimento. Quando viene riscaldata, l'intera superficie cambia colore delle macchie indicando il momento giusto per poter iniziare. Manico confortevole ed ergonomico.



reddot design award
winner 2017



ART. 4 009209 Ø Lt.

157-303-24-100/0	358260	24	1,7
157-303-28-100/0	358246	28	2,6

°SENSORED | WOK

Wok, in alluminio rivestito, con speciale forma per una facile cottura. Nuova concezione con antiaderente innovativo termosensibile di colore terracotta che consente di sapere quando è stato raggiunto il momento giusto di cottura per non sprecare tempo ed energia e salvaguardare l'alimento. Quando viene riscaldata, l'intera superficie cambia colore delle macchie indicando il momento giusto per poter iniziare. Manico confortevole ed ergonomico.



ART. 4 009209 Ø Lt.

157-803-28-100/0	358321	28	3,7
------------------	--------	----	-----



cenit®



QUALITÀ A UN PREZZO ENTRY-LEVEL

Fissler con Cenit, ha posizionato per la prima volta sul mercato la serie di pentole di alta qualità a un prezzo entry-level che offre l'opportunità di raggiungere anche i più giovani. Allo stesso tempo, il marchio Fissler offre ai consumatori la certezza che, acquistando la pentola cenit, stanno acquistando un prodotto di alta qualità. Ampliando il suo portafoglio di prodotti, Fissler sta completando la sua vasta gamma di prodotti e sottolinea ancora una volta la sua competenza per quanto riguarda le pentole realizzate con passione e precisione.

CENIT® | PADELLA

Rivestimento antiaderente a 3 strati.
Grazie all'impugnatura comoda e dalla forma ergonomica, cenit® sta comodamente in mano.
La padella è ideale per fornelli in vetroceramica, elettrici e a gas ed è quindi un semplice compagno per la cottura quotidiana.
Impugnatura ergonomica
Corpo in alluminio



ART.	4 009209	Ø	Lt.
045-300-20-100/0	368641	20	1,4
045-300-24-100/0	368658	24	2,1
045-300-28-100/0	368665	28	3,2

CENIT® INDUCTION | PADELLA

Rivestimento antiaderente a 3 strati.
Grazie all'impugnatura comoda e dalla forma ergonomica, cenit® sta comodamente in mano.
La padella è ideale su tutti i piani cottura
Impugnatura ergonomica
Corpo in alluminio



ART.	4 009209	Ø	Lt.
045-301-20-100/0	368375	20	1,1
045-301-24-100/0	368382	24	1,7
045-301-28-100/0	368399	28	2,6



CENIT® INDUCTION | SERVING PAN S/COPERCHIO

Rivestimento antiaderente a 3 strati.
Due comodi manici permettono di trasportare il tegame in sicurezza.
Dotata di una base adatta all'induzione, la padella a induzione cenit® può essere utilizzata su tutti i tipi di fornelli. Realizzato in alluminio



ART. 4 009209	Ø	Lt.		

045-501-28-100/0 368634 28

CENIT® INDUCTION | BISTECCHIERA

Rivestimento antiaderente a 3 strati.
Grazie all'impugnatura comoda e dalla forma ergonomica, cenit® sta comodamente in mano.
La Bistecciera è ideale su tutti i piani cottura
Impugnatura ergonomica
Corpo in alluminio



ART. 4 009209	Ø	Lt.		

045-601-28-100/0 375571 28

CENIT® INDUCTION | WOK 1 M S/COP

Il cenit® wok a induzione: perfetto per tutti i giorni.
Padella wok con rivestimento antiaderente a 3 strati per tutti i tipi di piani cottura
corpo padella in alluminio rivestimento antiaderente a 3 strati
Comoda impugnatura ergonomica del wok a induzione cenit® si adatta comodamente alla mano.



ART. 4 009209	Ø	Lt.		

045-801-28-100/0 375564 28



adamant

RESISTENTE, FACILE DA MANEGGIARE

Con la padella adamant, i graffi sono ormai un lontano ricordo. Il segreto? Il rivestimento estremamente robusto. Le particelle di carburo di silicio che contiene formano una nuova struttura superficiale dura come la pietra, che supporta anche l'uso di utensili da cucina in metallo. La padella, compatibile con le cucine a induzione, è anche dotata di eccellenti proprietà antiaderenti e di un'ottima condutività termica che la rendono ideale per cotture delicate e croccanti. Tutte queste caratteristiche fanno della linea adamant una soluzione completa per la tua cucina.



EFFETTI "GRANITICI" A COLPO D'OCCHIO

Rivestimento innovativo
con particelle di carburo di silicio

Compatibilità con
cucine a induzione

Conduttività termica
eccellente

Per cotture
delicate e croccanti

Straordinarie proprietà
antiaderenti

Eccellente superficie antigraffio

Ideale per l'uso quotidiano e
le alte temperature

PFOA-free





ADAMANT COMFORT | PADELLA

Grazie al bordo alto e alla superficie di cottura molto ampia, la linea di padelle adamant comfort consente di preparare più porzioni di alimenti e di capovolgerli con facilità. L'impugnatura pratica ed ergonomica si adatta perfettamente alla mano; la padella è anche dotata di una pratica funzione di aggancio per il coperchio in vetro e lo schermo antispruzzo. La scala misurazione sulla parete interna consente di dosare comodamente i liquidi



ART. 4 009209 Ø Lt.

159-105-20-100/0	367606	20	1,4
159-105-24-100/0	367613	24	2,1
159-105-28-100/0	367651	28	3,2

ADAMANT CLASSIC | PADELLA

La linea adamant classic si distingue per il suo design senza tempo. L'impugnatura pratica ed ergonomica si adatta perfettamente alla mano; la padella è anche dotata di una pratica funzione di aggancio per il coperchio in vetro e lo schermo antispruzzo.



ART. 4 009209 Ø Lt.

157-304-20-100/0	367620	20	1,1
157-304-24-100/0	367637	24	1,7
157-304-28-100/0	367644	28	2,6

ADAMANT | SERVING PAN

Finitura estremamente resistente contenente particelle di carburo di silicio. Questi formano una struttura superficiale innovativa che è dura come la pietra e consente persino l'uso di utensili da cucina in metallo! Tegame con ottime proprietà antiaderenti e un'eccezionale conduttività termica, che lo rende perfetto sia per le cotture delicate che croccanti. Questa padella robusta è caratterizzata da un design senza tempo. Fondo cookstar® adatto a qualsiasi tipo di piano cottura, compresa l'induzione. La pratica scala di misurazione consente di dosare i liquidi comodamente. Resistente al forno a 220° C



ART. 4 009209 Ø Lt.

056-515-24-100/0	372990	24
056-515-28-100/0	372983	28



ADAMANT | WOK, Ø 28 CM

Ideale per cucinare piatti asiatici e non solo. Il fondo universale CookStar riscalda in modo uniforme i cibi. Il rivestimento interno Adamant garantisce la massima antiaderenza.



ART. 4 009209 Ø Lt.

157-805-28-100	372976	28
----------------	--------	----



ADAMANT | WOK 2 MANICI, Ø 31 CM

Estremamente resistente contenente particelle di carburo di silicio. Questi formano una struttura superficiale innovativa che è dura come la pietra e consente persino l'uso di utensili da cucina in metallo! Presenta ottime proprietà antiaderenti e un'eccezionale conduttività termica, che lo rende perfetto per qualsiasi cottura. Con la sua base per piano cottura cookstar®, è adatto a qualsiasi tipo di piano cottura, compresa l'induzione.



ART. 4 009209 Ø Lt.

056-805-31-000/0	373003	31
------------------	--------	----





Woks

WOK | PER LE TUE CREAZIONI IN STILE ORIENTALE



Design classico minimale e acciaio inossidabile di alta qualità "made in Germany". Estremamente stabile. Cucinare come i professionisti: il fondo incapsulato CookStar super-forte è stabile su ogni tipo di piano cottura e conquista con le sue ottime proprietà termiche. Superficie di cottura Novogrill. Un vero vantaggio per i cuochi che puntano al benessere: la speciale forma a nido d'ape della superficie di cottura Novogrill è ideale per una cottura salutare e con pochi grassi. Addio alle presine. Durante la cottura i grandi manici in acciaio inossidabile restano freddi e si afferrano saldamente con le mani.

Semplicemente pratico | La griglia drenante

realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità funge da appoggio per il cibo cotto e mantiene caldi gli ingredienti pronti durante la cottura della parte restante. Inserto per la cottura al vapore come accessorio.

L'inserto per la cottura al vapore in acciaio inossidabile rendono possibile la cottura al vapore di verdure fresche, preservando le vitamine, o la preparazione di deliziosi piatti asiatici. Fissler® offre una gamma completa di wok in acciaio inossidabile e alluminio fuso.

Ogni wok offre vantaggi diversi nella preparazione di deliziosi piatti esotici e non solo.

Frittura in olio bollente | Grazie alla loro forma a mezza sfera e all'ampia superficie, i wok sono perfetti per la frittura in olio bollente, anche quando si tratta di grandi quantità di ingredienti. Questo metodo di cottura conferisce al cibo una deliziosa copertura croccante lasciando l'interno succoso.

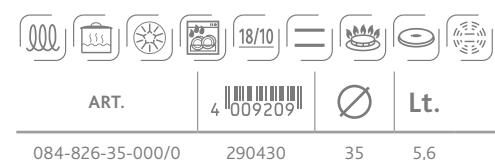
Cottura al vapore | La cottura al vapore consente agli ingredienti di conservare al massimo il loro sapore autentico. Questo metodo di cottura delicato trattiene il valore nutrizionale degli ingredienti. È un metodo molto diffuso sia per questo, sia perché è semplice e produce cibi dall'aspetto invitante.





WOK | ORIGINAL PRO C/COP

Per gli amici della cucina asiatica un must assoluto. Design classico, alta funzionalità e qualità in acciaio inossidabile. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda il wok in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico, sia che venga utilizzato su gas, piano elettrico, vetroceramica o ad induzione. Dotato di griglia per lo sgocciolamento dei cibi fritti oppure per mantenere il cibo al caldo. Superficie Novigrill, manici anti-scottatura, coperchio in vetro temperato utilizzabile in forno fino a 180°C.

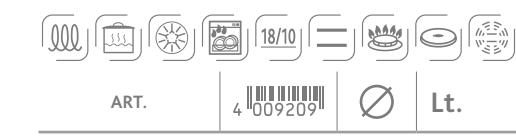


ART. 084-826-35-000/0 290430 35 5,6



WOK | NANJING WOK C/COP+INSERTO

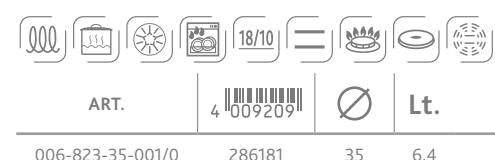
Wok in acciaio inox con coperchio in vetro e inserto per cottura a vapore. Dotata anche di griglia in acciaio inossidabile di alta qualità che funge da ripiano per le fritture e per mantenere caldo il cibo durante la cottura. Manici anti-scottatura. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda il wok in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico, sia che venga utilizzato su gas, piano elettrico, vetroceramica o ad induzione. Resistente in forno fino a 180°C.



ART. 006-833-35-001/0 286723 35

WOK | KUNMING C/COP

Wok in acciaio inox con coperchio in vetro e pratiche maniglie in metallo per un piacere culinario asiatico. La griglia in acciaio inossidabile di alta qualità funge da ripiano per le fritture e per mantenere caldo il cibo durante la cottura. Manici anti-scottatura. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda il wok in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico, sia che venga utilizzato su gas, piano elettrico, vetroceramica o ad induzione.



ART. 006-823-35-001/0 286181 35 6,4

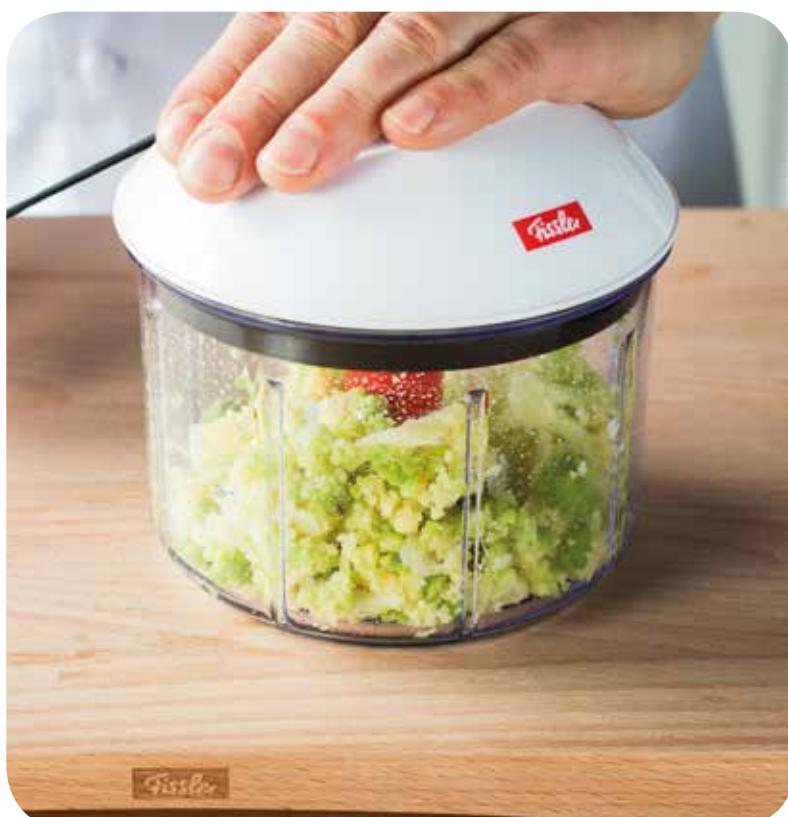


SPECIAL | ASIA WOK 1 MANICO

Il wok in alluminio rivestito è l'ideale per cucinare piatti asiatici e non solo. La speciale forma consente di saltare facilmente i cibi. Il fondo universale CookStar, con diametro di 15,5 cm, è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la padella in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico, sia che venga utilizzato su gas, piano elettrico, vetroceramica o ad induzione. Il rivestimento interno Protectal + garantisce la massima antiaderenza, è estremamente resistente e particolarmente facile da pulire. Manico confortevole ed ergonomico.



ART. 156-201-28-100/0 293448 28 3,7



FINECUT | PER TAGLIARE, CENTRIFUGARE, MISCELARE E MANTENERE FRESCO

Finecut taglia in un attimo verdure, come cipolle e carote, e anche frutti e erbe fresche. Consente anche di centrifugare erbe fresche, miscelare zuppe, salse e intingoli e mantenere freschi i cibi.

Semplicemente innovativo | Questo sistema a nastro funziona senza elettricità ed è di semplice utilizzo. Basta solo tirare il meccanismo più volte e tutto quanto viene tagliato perfettamente.

Non potrebbe essere più semplice | Fai ruotare la lama rotante tra le 15 e le 20 volte per risultati perfetti in pochi secondi.

Pulito in un baleno | Passare semplicemente con un panno umido il coperchio salva-freschezza e il coperchio con il meccanismo a nastro, mentre, tutti gli altri pezzi in lavastoviglie.



FINECUT | IL PICCOLO MAGO DELLA CUCINA

Semplicemente innovativo:
questo sistema per tritare funziona senza elettricità ed è di semplice utilizzo. Basta solo tirare il meccanismo più volte e qualche secondo dopo tutto quanto è stato tagliato perfettamente.

Non potrebbe essere più semplice.

Pulito in un baleno:

passare semplicemente il coperchio salva-freschezza e il coperchio con il meccanismo da tirare con un panno umido e mettere tutti gli altri pezzi in lavastoviglie.

Accessori inclusi: i pratici accessori fanno di Finecut uno strumento universale: cestello per centrifuga, inserto per miscelare, spatola e coperchio salva-freschezza.



ART. 4 009209 Ø Lt.

001-051-00-062/0 296739 12 0,9



FINECUT | TAGLIO ROTORE CON DUE LAME



ART. 4 009209 Ø Lt.

001-051-00-063/0 301334





ACCESSORI | STACKING ASSISTANT

Protezione ottimale per poter impilare pentole e padelle, in antiaderente e non, senza danneggiarle. Set di due pezzi. In silicone, flessibile e adattabile ad ogni forma, facile da pulire, resistente al calore fino a 50° C (non usare come sottopentola per pentole calde)



ART.	4 009209	Ø	Lt.
001-004-02-000/0	347363		

ACCESSORI | COPERCHIO IN VETRO TEMPERATO

Coperchio in vetro di qualità che consente di risparmiare energia e di controllare costantemente la cottura. Utilizzabile in forno (220°C).



ART.	4 009209	Ø	Lt.
047-323-24-200/0	216928	24	
047-323-28-200/0	216942	28	
047-323-32-200/0	229416	32	

ACCESSORI | COPERCHIO COMFORT IN VETRO

Questo coperchio in vetro di alta qualità si chiude perfettamente e consente una comoda cottura a vista senza perdita di sapore ed energia. Grazie alla sua impugnatura ergonomica, resistente al calore, può essere afferrato in sicurezza



ART.	4 009209	Ø	Lt.
175-000-20-200/0	277172	20	
175-000-24-200/0	277165	24	
175-000-26-200/0	277158	26	
175-000-28-200/0	277141	28	



ACCESSORI | COPERCHIO A CUPOLA

Coperchi realizzati in acciaio inox 18/10 resistente e inossidabile. Per la cottura di grosse porzioni, come un cosciotto d'agnello, è necessario un coperchio corrispondente, che fornisce maggiore spazio verso l'alto. La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensa-plus, fa ricadere il liquido condensato nella padella e favorisce una cottura delicata nel suo stesso succo. Adatto per cottura fino a 220° C



ART.	4 009209	Ø	Lt.
083-363-24-200/0	252148	24	
083-363-32-200/0	252162	32	



CLEANING AND CARE | DETERSIVO PER ACCIAIO INOX

Per assicurare che le pentole e padelle in acciaio inossidabile diano i risultati migliori quando si cuociono e si arrostiscono le diverse pietanze, richiedono una cura regolare. Anche se l'acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità di Fissler® è estremamente robusto e facile da pulire, la giusta cura ne fa prodotti ancora più durevoli. Tracce dell'uso quotidiano, macchie e impronte danno all'acciaio inossidabile un aspetto trascurato e spento. I prodotti per la cura per acciaio inossidabile proteggono le stoviglie, senza striature e senza sforzo, donando nuovo splendore a pentole e padelle. Ideale anche per una pulizia antigraffio e per lucidare rame, ottone e cromature con risultati ancora più brillanti. I prodotti per la cura per acciaio inossidabile rimuovono residui ostinati: incrostazioni da lavabi, piani cottura e pentole con delicatezza e senza graffiare. Grasso e cibo bruciato non hanno scampo! I prodotti per la cura per acciaio inossidabile e il Detergente per acciaio inossidabile di Fissler® sono biodegradabili, privi di fosfati ed efficaci in piccoli quantitativi.



ART.	4 009209	Ø	Lt.
021-002-91-001/0	347004		250 ml



LEGENDA SIMBOLOGIA FISSLER®



Fondo universale Cookstar
Adatta per i piani ad induzione



Chiusura ermetica del coperchio



Fondo Super Thermic



Lavabile in lavastoviglie



Superficie interna satinata



Acciaio in 18/10



Adatto all'utilizzo in forno



Bordo allungato per versare



Adatto ai piani cottura a gas



Con scala graduata interna



Angolo arrotondato tra
fondo e parete



Adatto ai piani cottura elettrici



Adatto ai piani cottura elettrici e vetrocera-
mica



La marcatura CE è stata introdotta con la Decisione 93/465/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1993 al fine di accelerare la costituzione del Mercato unico Europeo previsto dal Trattato CE, segnatamente dagli Art. 28, 29 e 30.

La marcatura CE indica che il prodotto è conforme a tutte le disposizioni comunitarie che prevedono il suo utilizzo: dalla progettazione, alla fabbricazione, all'immissione sul mercato, alla messa in servizio del prodotto fino allo smaltimento. La marcatura CE disciplina l'intero ciclo di vita del prodotto dal momento dell'immissione sul mercato.

Gli Stati membri non possono limitare l'immissione sul mercato o la messa in servizio di prodotti che hanno la marcatura "CE", tranne il caso in cui sia provata la non conformità del prodotto in sede giudiziale. La marcatura deve essere apposta prima che il prodotto sia immesso sul mercato europeo o messo in servizio.

Il marchio CE è un contrassegno che deve essere apposto su determinate tipologie di prodotti dal fabbricante stesso che con esso autocertifica la rispondenza (o conformità) ai requisiti essenziali per la commercializzazione e utilizzo nell'Unione Europea stabiliti nelle Direttive di nuovo approccio. L'apposizione del marchio è prescritta per legge per poter commercializzare il prodotto nei paesi aderenti allo Spazio economico europeo (SEE). Talune direttive possono escludere l'apposizione del marchio CE su alcuni prodotti. Tali prodotti possono circolare liberamente sul mercato europeo se sono accompagnati ad esempio da una dichiarazione o da un certificato di conformità. Esempi di alcune direttive che richiedono il marchio CE sono la Direttiva prodotti da costruzione, la Direttiva bassa tensione, la Direttiva macchine, la Direttiva compatibilità elettromagnetica, la Direttiva per i sistemi in pressione, la Direttiva per i dispositivi medici.

Il simbolo CE significa "Conformità Europea" (e non conformità essenziale), ed indica che il prodotto che lo porta è conforme ai requisiti essenziali previsti da Direttive in materia di sicurezza, sanità pubblica, tutela del consumatore, ecc. pertanto non rappresenta un marchio di qualità del prodotto o, tantomeno, di origine ma che il prodotto gode della Presunzione di conformità.

GARANZIA

In conformità alle Direttive Europee la garanzia è di 24 Mesi ed è valida solo se riconducibile a difetti/vizi di produzione e/o fabbricazione e a difetti delle materie prime utilizzate.

La garanzia opera solo dietro presentazione di scontrino d'acquisto e/o fatture

I Malfunzionamenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Il TÜV (acronimo di Technischer Überwachungs-Verein, in italiano Associazione di Controllo Tecnico) rappresenta delle società di certificazione tedesche in ambito di sistemi di gestione sicurezza alimentare e ambientale e per la qualità del sistema di gestione aziendale.

I TÜV sono presenti in altri paesi, oltre alla Germania, compresa l'Italia, con marchi proprietari e una propria rete di auditori. TÜV è presente in Italia dal 1987 ad opera del gruppo TÜV SÜD fondato nel 1866 in Baviera.

I TÜV come gruppo entrarono a far parte dello scenario tedesco circa 130 anni fa, nel quadro delle iniziative pubbliche del tempo e della sicurezza sul posto di lavoro. Intorno al 1870 vi erano in totale 43 TÜV, originariamente creati per l'ispezione degli impianti di caldaie a vapore nel paese.

I servizi offerti sono la Certificazione di Sistema alla Certificazione di Prodotto, attività di Ispezione e Supporto tecnico, Certificazione del Personale e attività di Formazione.

Le Società con marchio e nome TÜV pur vantando un'origine comune, operano indipendentemente l'uno dall'altro; ogni TÜV è provvisto di propri accreditamenti rilasciati da organismi nazionali.

Tra i principali organismi di Certificazione TÜV: TÜV InterCert, TÜV Rheinland, TÜV NORD, TÜV Sued.



Il marchio GS è un marchio di sicurezza volontario, considerato garanzia di qualità e affidabilità in Germania, nei Paesi di lingua tedesca e, più in generale, in tutta Europa.

Le ricerche dimostrano che i consumatori tedeschi sono disposti a pagare un prezzo superiore per un prodotto contrassegnato da un marchio di certificazione forte e conosciuto. Ecco che in quel caso il marchio GS diventa per voi un elemento prezioso.

Qualunque prodotto elettrico, meccanico o elettromeccanico contrassegnato dal marchio GS è stato testato ed è risultato conforme ai requisiti minimi fissati dalla legge tedesca sulla sicurezza delle apparecchiature e dei prodotti.

Il marchio GS (GS sta per Geprüfte Sicherheit ovvero "sicurezza verificata") è un marchio autorizzato dal governo tedesco, che può essere emesso soltanto da un ente accreditato per le certificazioni e le prove di sicurezza sui prodotti. Dal 1° aprile 2008 i prodotti richiedenti il marchio GS, devono essere testati con riferimento alla lista PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons) - in italiano IPA (Idrocarburi Policiclici Aromatici) - e tali test devono dimostrare livelli di PAH tollerabili.