

Fissler

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®





Fissler

LINEA ORIGINAL PROFI®

Fissler

LINEA ORIGINAL PROFI®

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.



Particolarmente 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.



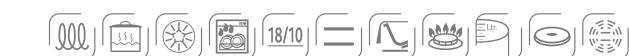
ART. 4 009209 Ø Lt.

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

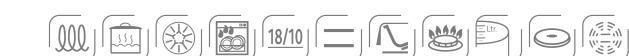
084-123-24-000/0 276236 24 6,3

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.		
084-358-28-100/0	336145	28				

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.		
084-368-28-100/0	336060	28				

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			Lt.	
084-363-24-200/0	252148	24			



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 "freddo"
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



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-352-28-100/0 371368 28 3,0

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



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-572-28-000/0 371382 28 4,8

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



ART. 4 009209 Ø Lt.

084-812-30-000/0 371337 16 1,4



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 comodo 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.





Tisler

LINEA BONN

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



Tisler

LINEA BONN

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 sgoccioli.



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 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 | 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 | CASSERUOLINO 1 MANICO 16 CM SENZA COPERCHIO



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

