

Fissler



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.

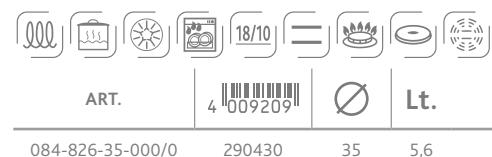
Cottura al vapore | La cottura al vapore consente agli ingredienti di conservare al massimo il loro sapore autentico. Questo metodo di cottura delicato trattiene il valore nutrizionale degli ingredienti. È un metodo molto diffuso sia per questo, sia perché è semplice e produce cibi dall'aspetto invitante.





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. 4 009209 Ø Lt.

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



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. 4 009209 Ø Lt.

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



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. 4 009209 Ø Lt.

006-833-35-001/0 286723 35

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. 4 009209 Ø Lt.

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