



PROFESSIONAL



PUNTO.DE

IL TUO PUNTO
DI RIFERIMENTO

Fissler

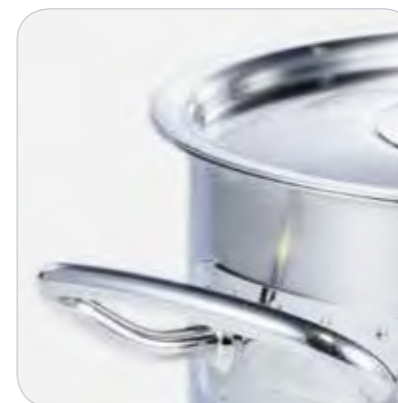


★★★★★
original-profi collection®
 Di alta qualità | Versatile | Impeccabile.

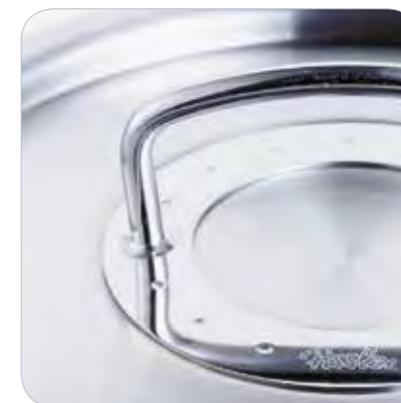


Cucinare con i professionisti.

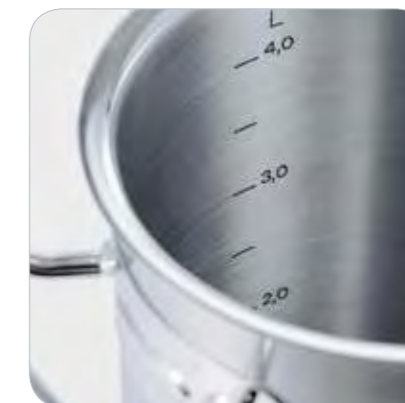
La original pro collection® è stata ideata dai professionisti per i professionisti. Ecco perché è così robusta. Tutte le pentole sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 massiccio. Made in Germany



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



Gusto garantito. La chiave è il coperchio extra pesante a chiusura ermetica: calore e umidità sono trattenuti all'interno della pentola. Garantendo così che il cibo mantenga tutti gli aromi.



Manici facili da impugnare. I grandi manici in acciaio inossidabile facili da impugnare restano freddi durante la cottura. Pertanto non sarà più necessario preoccuparsi delle presine.



La speciale curvatura condensate-plus sul coperchio permette alla condensa di gocciolare dal centro del coperchio direttamente sul cibo, rendendolo più gustoso e sughoso. 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.



Uno per tutti. Il nostro classico affidabile: il fondo CookStar è adatto a ogni piano cottura, scalda la pentola in modo rapido e uniforme e fa risparmiare energia.

★★★★★
original-profi collection®
Di alta qualità | Versatile | Impeccabile.



	COD.ART.	EAN 4009209	DESCRIZIONE
 	084-193-16-100/0	27638 0	Original Pro - bollilatte, ø 16 cm In 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. 
	084-133-16-000/0	27618 2	Original Pro - casseruola bassa, ø 16 cm
	084-133-20-000/0	27617 5	Original Pro - casseruola bassa, ø 20 cm
	084-133-24-000/0	27619 9	Original Pro - casseruola bassa, ø 24 cm
 	084-133-28-000/0	27620 5	Original Pro - casseruola bassa, ø 28 cm La casseruola dei professionisti. Particolarmente adatta per cuocere con poca acqua risparmiando energia. Superficie lucida opaca in acciaio inossidabile. Resistente alle macchie dell'acqua e ai graffi. I manici grandi in acciaio inossidabile anti-scottatura facili da impugnare la rendono più maneggevole. 
	084-123-16-000/0	27621 2	Original Pro - casseruola fonda, ø 16 cm
	084-123-20-000/0	27622 9	Original Pro - casseruola fonda, ø 20 cm
	084-123-24-000/0	27623 6	Original Pro - casseruola fonda, ø 24 cm
 	084-123-28-000/0	27624 3	Original Pro - casseruola fonda, ø 28 cm Il nostro classico sicuro: la casseruola per stufati professionale realizzata in acciaio inossidabile particolarmente robusto. I manici grandi in acciaio inossidabile anti-scottatura facili da impugnare non si riscaldano durante l'uso normale su un piano cottura elettrico. Lavabile in lavastoviglie e utilizzabile anche in forno. Il coperchio massiccio e a chiusura ermetica consente di cuocere con poca acqua, risparmiando energia. 

	COD.ART.	EAN 4009209	DESCRIZIONE
 	084-113-20-000/0	27629 8	Original Pro - pentola, ø 20 cm
	084-113-24-000/0	27630 4	Original Pro - pentola, ø 24 cm
	084-113-28-000/0	27631 1	FOriginal Pro - pentola, ø 28 cm Per grandi appetiti. Casseruola per arrostiti extra-alta, particolarmente adatta per le zuppe. Realizzata in acciaio inossidabile massiccio e di alto spessore con superficie lucida opaca. Resistente alle macchie dell'acqua e ai graffi. Funzione Condensa-plus per un aroma ancora più persistente. La pratica scala di misurazione aiuta a dosare correttamente i liquidi. 
	084-103-20-002/0	27644 1	Original Pro - Multi star, ø 20 cm Una pentola che sa fare praticamente tutto: multi-star con inserto per scolare. Realizzata in acciaio inossidabile massiccio con superficie lucida opaca. Con un coperchio extra-pesante a chiusura ermetica e funzione condensa-plus, per ancora più sapore. Distribuzione ottimale del calore grazie al fondo CookStar a risparmio energetico adatto a ogni piano cottura. Garantita 10 anni. 
 	084-368-20-100/0	33604 6	Original Pro - padella ø 20 cm, senza cop.
	084-368-24-100/0	33605 3	Original Pro - padella ø 24 cm, senza cop.
	084-368-28-100/0	33606 0	Original Pro - padella ø 28 cm, senza cop.
	084-368-32-100/0	33607 7	Original Pro - padella ø 32 cm, senza cop. La padella dei professionisti. Ideale per cibi croccanti, arrostiti e flambé. Realizzata in acciaio inossidabile massiccio. Con un passaggio arrotondato dal fondo alla parete della padella e un manico in acciaio inossidabile anti-scottatura facile da impugnare. Utilizzabile anche in forno e lavabile in lavastoviglie. 

★★★★★
original-profi collection®
Di alta qualità | Versatile | Impeccabile.



	COD.ART.	EAN 4009209	DESCRIZIONE
 	084-153-16-100/0	27634 2	Original Pro - casseruolino 1 manICO , ø16s/c
			Per un pasto frugale. Tegame basso realizzato in acciaio inossidabile massiccio di alta qualità. Particolarmente adatto per cuocere al salto verdure e per arrostiti piccoli pezzi di carne. Resistente alle macchie dell'acqua e ai graffi. Lavabile in lavastoviglie e utilizzabile anche in forno. Con un manico in acciaio inossidabile anti-scottatura facile da impugnare.
			
 	084-358-20-100/0	33608 4	Original Pro - serving pan, ø 20 cm senza coperchio
	084-358-24-100/0	33613 8	Original Pro - serving pan, ø 20 cm senza coperchio
	084-358-28-100/0	33614 5	Original Pro - serving pan, ø 20 cm senza coperchio
	084-358-32-100/0	33615 2	Original Pro - serving pan, ø 20 cm senza coperchio
			Ideale per arrostiti e stufare carne e verdura. Adatta a ogni tipo di piano cottura, compresi quelli a induzione. La pratica scala di misurazione consente di dosare i liquidi con la massima semplicità. Realizzata in acciaio inossidabile massiccio facile da pulire, con garanzia di 10 anni.
 	084-373-24-000/0	27632 8	Original Pro - tegame, ø 24 cm
	084-373-28-000/0	27633 5	Original Pro - tegame, ø 28 cm
			Ideale per arrostiti e stufare carne e verdura. Adatta a ogni tipo di piano cottura, compresi quelli a induzione. La pratica scala di misurazione consente di dosare i liquidi con la massima semplicità. Realizzata in acciaio inossidabile massiccio facile da pulire, con garanzia di 10 anni.
			

	COD.ART.	EAN 4009209	DESCRIZIONE
 	084-373-28-001/0	28316 6	Original Pro - tegame con coperchio a cupola 28
			Ideale per arrostiti e stufare carne e verdura. Adatta a ogni tipo di piano cottura, compresi quelli a induzione. La pratica scala di misurazione consente di dosare i liquidi con la massima semplicità. Realizzata in acciaio inossidabile massiccio facile da pulire, con garanzia di 10 anni.
 	083-363-24-200/0	25214 8	Original Pro - coperchio a cupola 24 cm
	083-363-28-200/0	25215 5	Original Pro - coperchio a cupola 28 cm
	083-363-32-200/0	25216 2	Original Pro - coperchio a cupola 32 cm
			Coperchio per padella utilizzabile anche in forno e lavabile in lavastoviglie. Realizzato in acciaio inossidabile massiccio. Il grande manico del coperchio è facile da afferrare perché la protezione contro il calore ad anello assicura che non diventi troppo caldo.
			
 	084-123-25-000/0	27647 2	Original Pro - set 9 pz
			Casseruola fonda 16 cm ø, casseruola fonda 20 cm ø, casseruola fonda 24 cm ø, casseruola bassa 20 cm ø, casseruolino con manico lungo s. coperchio 16 cm ø



PUNTO DE srl - Via Industria, 9/11 - 20010 Boffalora Sopra Ticino (MI)
 Tel. +39.02.9746295 - Fax +39.02.97249052 - www.puntode.it - info@puntode.it