

Fissler



Cucinare è gratitudine.
Le cotture, gli ingredienti e
le persone per cui cuciniamo.



Scan the code to
watch the video



Gratitudine. Made in Germany.

Made in Germany - per noi significa creare un valore duraturo. Con la nostra combinazione di tecnologia innovativa, maestria e materiali di prima qualità, creiamo le migliori pentole. Dal 1845 per essere precisi. In ogni curva, bordo e superficie celebriamo la nostra esperienza e la passione. Siamo orgogliosi del fatto che alcuni dei nostri dipendenti lavorano in Fissler da oltre 30, alcuni addirittura da oltre 40 anni - proprio come i loro genitori e nonni prima di loro. Questo ci ha permesso di sviluppare idee e arricchire il nostro know-how attraverso le generazioni, portando all'innovazioni. Come azienda a conduzione familiare, tuttavia, Made in Germany significa anche mantenere la nostra produzione in Germania.

Dalla sua fondazione a Idar-Oberstein nel 1845 da parte di Carl Philipp Fissler, Fissler è profondamente radicata nella regione della Renania-Palatinato. È qui che produciamo i nostri utensili, le nostre linee, formiamo le generazioni future, continuiamo ad innovare e garantire una qualità perfetta. Da casa nostra veniamo a casa vostra: ispirando e potenziando i cuochi appassionati di tutto il mondo. Creare pentole di qualità superiore per apprezzare i migliori Ingredienti e i momenti speciali con le persone per cui cuciniamo.

Fissler. Finest Cookware. #madeforwhatmatters



Scan the code to watch
the video



NEW

Original-Profi Collection®

La Collezione Original-Profi® è una delle linee di pentole di maggior successo al mondo e una vera icona del design.

Qualità da chef e dettagli intelligenti rendono le cotture un'esperienza. Prodotto in Germania con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato, la Original-Profi Collection® è estremamente affidabile e sostenibile.

La collezione offre le pentole e padelle giuste per ogni cottura e specialità.



Original-Profi Collection®

Paese d'origine	Qualità da chef - made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox finemente lucidato
Fondo	Esclusivo fondo Fissler Cookstar® a risparmio energetico per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura	Adatto a tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in metallo con funzione Fissler Condensate-Plus per piatti più saporiti e succosi
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manici ergonomici in metallo Fissler Stay-Cool per una piacevole presa
Scala graduata	Contrassegni di misura in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatto all'uso in forno fino a 230 °C
Idoneità alla lavastoviglie	Lavabile in lavastoviglie

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.



Scan to watch
product video

Original-Profi Collection®

Caratteristiche e vantaggi

Funzione Condensate-Plus

La forma leggermente concava del coperchio metallico Original-Profi Collection® permette al vapore di gocciolare di nuovo nella pentola, rendendo i piatti più succosi e gustosi.



Acciaio inox 18/10 riciclato fino al 90%

Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio per durare per generazioni.



Scala graduata in litri e quarti

La scala graduata di misurazione integrata rende facile misurare i liquidi.

Bordo di versamento extra-large



15 anni di garanzia

Di lunga durata, con una garanzia di 15 anni.



*For detailed information on our warranties, please go to page 71.



Bordo di versamento extra-large per un versamento comodo e preciso di liquidi senza fuoriuscite.

Manici in metallo Stay-Cool

I manici con impugnatura ergonomica in metallo Fissler Stay-Cool si adattano perfettamente e assicurano una piacevole presa senza scottature.

Esclusivo fondo Cookstar®

Il fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica è adatto a tutti i tipi di piano cottura, compreso l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.

Made in Germany

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



Original-Profi Collection®



5-piece set with pan

Stew pot	16 cm Ø	2.1 l
Stew pot	20 cm Ø	4.0 l
Stew pot	24 cm Ø	6.3 l
Saucépan w/o lid	16 cm Ø	1.4 l
Pan w/o lid	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-05-000/0



5-piece set

Stew pot	16 cm Ø	2.1 l
Stew pot	20 cm Ø	4.0 l
Stew pot	24 cm Ø	6.3 l
Casserole	20 cm Ø	2.6 l
Serving pan w/o lid	28 cm Ø	3.0 l

Item no. 084-388-05-000/0



3-piece set

Stew pot	20 cm Ø	4.0 l
Saucépan w/o lid	16 cm Ø	1.4 l
Pan w/o lid	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-03-000/0



**Stew pot**

16 cm Ø 2.1 l
20 cm Ø 4.0 l
24 cm Ø 6.3 l

Item no. 084-128-16-000/0
Item no. 084-128-20-000/0
Item no. 084-128-24-000/0

4009209379913

4009209379920

4009209379937

4009209380489

**High stew pot**

20 cm Ø 5.2 l
24 cm Ø 9.1 l
28 cm Ø 14.0 l

Item no. 084-118-20-000/0
Item no. 084-118-24-000/0
Item no. 084-118-28-000/0

4009209380476

4009209379890

4009209379906

**Casserole**

16 cm Ø 1.4 l
20 cm Ø 2.6 l
24 cm Ø 4.6 l

Item no. 084-138-16-000/0
Item no. 084-138-20-000/0
Item no. 084-138-24-000/0

4009209380490

4009209379944

4009209379951

**Saucepan without lid**

16 cm Ø 1.4 l

Item no. 084-158-16-100/0

4009209379968

**Conical pan**

20 cm Ø 1.9 l

Item no. 084-148-20-100/0

4009209380421

**Round roaster with high-dome lid**

28 cm Ø 4.8 l

Item no. 084-588-28-000/0

4009209379999

**Wok with lid**

30 cm Ø 4.1 l

Item no. 084-888-30-000/0

4009209380001

**Serving pan 18/10 stainless steel**

24 cm Ø 2.0 l
28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-388-24-100/0
Item no. 084-388-28-100/0

4009209380445

4009209379982

**Pan**

24 cm Ø 2.0 l
28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-378-24-100/0
Item no. 084-378-28-100/0

4009209380773

4009209380766

**Multistar**

20 cm Ø 6.0 l

Item no. 084-108-20-000/0

4009209380414

**Milk pot**

16 cm Ø 1.4 l

Item no. 084-198-16-100/0

4009209380438

**Steamer inset for pots**

20 cm Ø
24 cm Ø
28 cm Ø

Item no. 084-788-20-000/0
Item no. 084-788-24-000/0
Item no. 084-788-28-000/0

4009209380735

4009209380391

4009209380407

**High-dome lid for pans and serving pans**

24 cm Ø
28 cm Ø

Item no. 084-388-24-200/0
Item no. 084-388-28-200/0

4009209381398

4009209381404



Pentole a pressione

Pentole a pressione nel dettaglio



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

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

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

LEGENDA:

● ADATTO



Vitavit® Premium

NEW

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

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

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



Fissler



Scan to watch
product video



Vitavit® Premium

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

*For detailed information on our warranties, please go to page 71

Vitavit® Premium

Caratteristiche e vantaggi

Valvola di cottura con sistema a semaforo

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



Funzione di depressurizzazione

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



Quattro impostazioni di cottura

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



Fissler Novogrill® superficie

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



Materiali con garanzia di 15 anni dal 1845.

Garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inossidabile.



*For detailed information on our warranties, please go to page 71.



Indicatore di bloccaggio

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



Aiuto per il posizionamento del coperchio

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



Facile da pulire

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



Esclusivo fondo Cookstar

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



Made in Germany

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



Vitavit® Premium



Pressure cooker

With steamer inset and tripod.

18 cm Ø	2.5 l	Item no. 622-212-02-070/0	
22 cm Ø	3.5 l	Item no. 622-412-03-070/0	
22 cm Ø	4.5 l	Item no. 622-412-04-070/0	
22 cm Ø	6.0 l	Item no. 622-412-06-070/0	
26 cm Ø	8.0 l	Item no. 622-812-08-070/0	



Rubber gasket

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



Vitaquick®

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

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

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



Vitaquick®

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

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

Vitaquick®

Caratteristiche e vantaggi

Display di cottura con due impostazioni

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

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



Funzione di depressurizzazione

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



Aiuto per il posizionamento del coperchio

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



15 anni di Garanzia

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



Indicatore di bloccaggio

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



Facile da pulire

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



Made in Germany

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



*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

Vitaquick®



Pressure cooker

22 cm Ø	3.5 l
22 cm Ø	4.5 l
22 cm Ø	6.0 l
26 cm Ø	8.0 l
26 cm Ø	10.0 l

Item no. 600-300-03-000/0	
Item no. 600-300-04-000/0	
Item no. 600-300-06-000/0	
Item no. 600-700-08-000/0	
Item no. 600-700-10-000/0	



Rubber gasket

22 cm Ø
26 cm Ø

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



VITAQUICK® GREEN FISSLER PORTA COLORE IN CUCINA!

...GREEN è un colore attraente
...GREEN simboleggia la sostenibilità e la natura
...GREEN ha un effetto fresco e tonificante

Pressure cooker

22 cm Ø	4.5 l	Item no. 600-350-04-070/0	
22 cm Ø	6.5 l	Item no. 600-350-06-070/0	
22 cm Ø	6.0 l + 2,5 l	Item no. 600-350-11-090/0	
22 cm Ø	6.0 l + 3,5 l	Item no. 600-350-13-090/0	



Accessori per Pentole a Pressione



Inserto per la cottura a fuoco lento con treppiede

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

22 cm Ø

Item no. 610-300-00-820/0



26 cm Ø

Item no. 610-700-00-820/0



Vaporiera con treppiede

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

18 cm Ø

Item no. 610-100-00-800/0



22 cm Ø

Item no. 610-300-00-800/0



26 cm Ø

Item no. 610-700-00-800/0



Disponibili da giugno 2022



Coperchi in vetro

18 cm Ø

Item no. 001-104-18-200/0



22 cm Ø

Item no. 001-104-22-200/0



26 cm Ø

Item no. 001-104-26-200/0



Coperchi in vetro

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

22 cm Ø

Item no. 021-641-22-600/0





Padelle nel dettaglio



	TIPI DI PIANI COTTURA		PROPRIETÀ DI COTTURA			ALIMENTI			CARATTERISTICHE									
	Adatto ad ogni tipo	Adatto ad ogni tipo, escluso induzione	Croccanti	Delicate	Speciali	Es. Carne o pollame	Es. uova o pesce impanato	Es. piatti gratinati, grill o wok	Superficie resistente ai graffi	Proprietà antiaderenti di alta qualità	Superficie Novogrill	Bordo per versare	Scala di misurazione integrata	Idoneo in forno	Facile da pulire	Lavabile in lavastoviglie	Garanzia (in anni)*	Made in Germany
Original-Profi Collection® pan	● ●		● ●			● ●		●	● ●		●	●	● ●	●	● ●		15	●
Original-Profi Collection® serving pan	● ●		● ●			● ●		●	● ●		●	●	● ●	●	● ●		15	●
Adamant® Comfort	● ●		●	●		●		●							●	●	5	●
Adamant® Classic	● ●		●	●		●		●							●	●	5	●
Adamant® serving pan	● ●		●	●	●	●		●							●	●	5	●
Adamant® wok 32 cm	● ●		●	●	● ●	●		●							●	●	5	●
Adamant® wok pan	● ●		●	●	● ●	●		●							●	●	5	●
Ceratal® Comfort	● ●		●	●		●		●							●	-		●
Cenit® induction	●			●				●							●	-		
Cenit® induction serving pan	●			●				●							●	-		
Cenit® induction wok pan	●			●	● ●			●							●	-		
Cenit® induction grill pan	●			●	●			●							●	-		
Cenit® wok		●		●	● ●			●							●	-		

LEGENDA:

- ● MOLTO ADATTO
- ADATTO
- POCO ADATTO

*For detailed information on our warranties, please go to page 71

NEW

Original-Profi Collection®

La Original-Profi Collection® è una delle linee di maggior successo.

Le pentole in acciaio inossidabile di questa linea sono perfette per scottare e cuocere a basso contenuto di grassi carne e frutti di mare. Come tutti gli articoli della Original-Profi Collection®, queste pentole sono realizzate con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato, rendendole particolarmente resistenti e durevoli.



Original-Profi Collection® Padella

Paese d'origine	Qualità da chef - made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia*
Adatto per	Perfetta per scottare e cuocere a basso contenuto di grassi carne e frutti di mare
Materiale	Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inossidabile satinato
Superficie interna	Acciaio inossidabile finemente lucidato con Novogrill® superficie ondulata
Durata	Estremamente durevole e resistente
Fondo Esclusivo	Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
Idoneità al piano di cottura	Adatto a tutti i tipi di piano di cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello
Contrassegni di misura	Contrassegni di misura in litri e quarti
Idoneità al forno	Suitable for oven use at up to 230 °C (450 °F)
Idoneità alla lavastoviglie	Lavabile in lavastoviglie
Accessori	Coperchio in metallo e coperchio in vetro sono disponibili separatamente

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

Original-Profi Collection®

Padelle

Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato

Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.

1

Superficie Novogrill® di Fissler

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

2



Contrassegni di misurazione in litri e quarti

Le marcature di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.

3

Bordo di versamento extra-large

Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.

4

Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello

Manico di alta qualità, in acciaio inossidabile 18/10, resistente al forno fino a 230 °C

5

Esclusivo Fondo Cookstar

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

6



Made in Germany

Tecnologia, precisione e materiali di alta qualità - dal 1845



Garanzia di 15 anni

Di lunga durata, con una garanzia di 15 anni.

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

Original-Profi Collection®

Pans



Pan

24 cm Ø 2.0 l

Item no. 084-378-24-100/0

4009209380773

28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-378-28-100/0

4009209380766



Serving pan 18/10 stainless steel

24 cm Ø 2.0 l

Item no. 084-388-24-100/0

4009209380445

28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-388-28-100/0

4009209379982

Serving pan 18/10 stainless steel with high-dome lid

24 cm Ø 2.0 l

Item no. 084-388-24-000/0

4009209380452

28 cm Ø 3.0 l

Item no. 084-388-28-000/0

4009209379975



High-dome lid for pans and serving pans

24 cm Ø

Item no. 084-388-24-200/0

4009209380451

28 cm Ø

Item no. 084-388-28-200/0

4009209379974



Adamant®

L'Adamant® è la linea e Fissler di maggior successo con padella e wok

Realizzata in Germania con fino al 60% di alluminio riciclato, la superficie altamente resistente ai graffi, superficie a base d'acqua è adatta per cuocere la carne fino a renderla croccante, per arrostire le verdure e per cuocere delicatamente piatti delicati che tendono ad attaccarsi facilmente.

L'esclusiva base a risparmio energetico Fissler Cookstar® assicura una distribuzione ottimale del calore e funziona su tutti i tipi di fornelli, compresa l'induzione



Scan to watch
product video



Adamant®

Paese d'origine	Qualità premium - made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Ambito di applicazione	Adatto per cuocere in modo croccante la carne, per arrostire verdure e per cuocere delicatamente piatti delicati
Rivestimento	Rivestimento PTFE altamente resistente ai graffi, a base d'acqua contenente particelle di carburo di silicio, privo di PFOA**, con ottime proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento nero a base d'acqua, senza PFOA**
Superficie interna	Rivestimento nero a base d'acqua, privo di PFOA**
Durata	Estremamente resistente, permette l'uso di utensili da cucina
Fondo Esclusivo	Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
Idoneità al piano di cottura	Adatto a tutti i tipi di piano di cottura, compresa l'induzione
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza Fissler con protezione per le dita
Contrassegni di misura	Contrassegni di misura in litri
Idoneità al forno	Non adatto all'uso in forno
Pulizia	Facile da pulire grazie alle sue proprietà antiaderenti
Idoneità alla lavastoviglie	Lavabile in lavastoviglie, si consiglia la pulizia a mano
Accessori	Coperchio in metallo, coperchio in vetro e paraspruzzi Clippix® sono disponibili separatamente

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

**PFOA-free according to EU regulation 1907/2006 (changed by 2017/1000)

Adamant®

Caratteristiche e Vantaggi

Rivestimento antiaderente altamente resistente ai graffi

Rivestimento antiaderente a base d'acqua altamente resistente ai graffi con particelle di carburo di silicio.

1

Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzato in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.

2



Bordo alto e superficie di cottura extra-large

L' Adamant® Comfort ha un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large grazie la sua innovativa forma conica, tipica del corpo della padella Fissler Comfort. Questo assicura una comoda mescolatura e girare senza fuoriuscite.

3

Marcature di misura in litri

Le marcature di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.

4

Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler

Robusta impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler con protezione per le dita. Il paraspruzzi Fissler Clippix® disponibile separatamente può essere agganciato all'impugnatura.

5

Esclusivo Fondo Cookstar

Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica è adatto per tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore

6

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.



Made in Germany

Tecnologia leader, precisione e materiali di prima qualità - dal 1845



Garanzia di 5 anni

Di Lunga durata, con una garanzia di 5 anni.

Adamant®



Adamant® Comfort

20 cm Ø 1.1 l

Item no. 159-105-20-100/0

24 cm Ø 2.1 l

Item no. 159-105-24-100/0

28 cm Ø 3.2 l

Item no. 159-105-28-100/0

4 0 0 9 2 0 9 3 6 7 6 0 6

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

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



Adamant® Classic

20 cm Ø 1.1 l

Item no. 157-304-20-100/0

4 0 0 9 2 0 9 3 6 7 6 2 0

24 cm Ø 1.7 l

Item no. 157-304-24-100/0

4 0 0 9 2 0 9 3 6 7 6 3 7

28 cm Ø 2.6 l

Item no. 157-304-28-100/0

4 0 0 9 2 0 9 3 6 7 6 4 4



Adamant® serving pan

24 cm Ø 2.1 l

Item no. 056-515-24-100/0

28 cm Ø 3.2 l

Item no. 056-515-28-100/0

4 0 0 9 2 0 9 3 7 2 9 9 0

4 0 0 9 2 0 9 3 7 2 9 8 3



Adamant® wok pan

28 cm Ø 3.7 l

Item no. 157-805-28-100/0

4 0 0 9 2 0 9 3 7 2 9 7 6



Adamant® wok with lid

31 cm Ø 4.3 l

Item no. 056-805-31-000/0

4 0 0 9 2 0 9 3 7 3 0 0 3

Cenit®

Cenit® è la scelta perfetta per tutti coloro che cercano la qualità Fissler ad un prezzo accessibile. Il suo rivestimento antiaderente è ideale per cucinare delicatamente piatti delicati.



Cenit® induction

20 cm Ø 1.3 l

Item no. 045-301-20-100/0



4009209368375

24 cm Ø 2.0 l

Item no. 045-301-24-100/0



4009209368382

28 cm Ø 3.1 l

Item no. 045-301-28-100/0



4009209368399



2-piece set Cenit® induction

Pan 24 cm Ø 2.0 l
Pan 28 cm Ø 3.1 l

Item no. 045-301-02-100/0



4009209368283



Cenit® induction serving pan

28 cm Ø 3.1 l

Item no. 045-501-28-100/0



4009209368634



Cenit® induction grill pan

28 x 28 cm 2.1 l

Item no. 045-601-28-100/0



4009209375571



Cenit® induction wok pan

28 cm Ø 3.5 l

Item no. 045-801-28-100/0



4009209375564



Ceratal®

Ceratal® combina una cottura sana e buone proprietà antiaderenti.

Il suo rivestimento ecologico a base d'acqua è privo di PFAS/PTFE.

L'esclusivo fondo Fissler Cookstar® a risparmio energetico assicura una distribuzione ottimale del calore e funziona su tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione.



NEW

NOVITA' PRIMAVERA



Ceratal® Comfort

Paese d'origine	Qualità premium - prodotto in Germania
Garanzia	-
Adatta	Per cuocere in modo ecologico, senza PFAS/PTFE*
Rivestimento	Rivestimento ceramico a base d'acqua con buone proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento grigio a base d'acqua, privo di PFAS/PTFE
Superficie interna	Rivestimento grigio a base d'acqua, privo di PFAS/PTFE
Durata	Rivestimento ceramico di lunga durata
Fondo Esclusivo	Fondo Fissler Cookstar® ad alta efficienza energetica per distribuzione ottimale del calore
Idoneità al piano cottura	Adatto a tutti i tipi di piano cottura, incluso quello a induzione
Manico	Manico ergonomico di sicurezza Fissler con protezione per le dita
Idoneità al forno	Non adatto all'uso in forno
Pulizia	Non lavabile in lavastoviglie, si consiglia la pulizia a mano
Accessori	Coperchio in metallo, coperchio in vetro e paraspruzzi Clippix® sono disponibili separatamente

*Ceratal® coating free from PFAS/PTFE.

Ceratal® Comfort

Caratteristiche e vantaggi

Rivestimento senza PFAS/PFTE

Rivestimento antiaderente ceramico a base d'acqua privo di PFAS/PTFE.

1

Fino al 60% di alluminio riciclato

Prodotto in Germania in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.

2



Bordo alto e superficie di frittura extra-large

Ceratal® Comfort ha un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large grazie alla sua innovativa forma conica, tipica della padella Fissler Comfort. Questo assicura una comoda mescolatura e rotazione senza fuoriuscite.

3

Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler

Robusta impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler con protezione per le dita. Il paraspruzzi Fissler Clippix® disponibile separatamente, può essere agganciato all'impugnatura.

4

Esclusivo Fondo Cookstar

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

5



Made in Germany

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

Ceratal® Comfort



Ceratal® Comfort

24 cm Ø 2.1 l

Item no. 159-220-24-100/0

**Disponibile
da aprile 2022**



28 cm Ø 3.2 l

Item no. 159-220-28-100/0



Accessori per Padelle



Clippix® paraspruzzi universale

Il paraspruzzi in acciaio inossidabile previene le bruciature causate dagli schizzi di grasso e mantiene anche la padella pulita. Si adatta a tutte le padelle con un diametro da 24 a 28 cm e può essere agganciato ai modelli con manico di sicurezza o manico comfort. Con occhiello per appendere. Lavabile in lavastoviglie.

Item no. 120-070-00-200/0



Disponibile da Giugno 2022

Glass lid

20 cm Ø

Item no. 001-104-20-200/0



24 cm Ø

Item no. 001-104-24-200/0



26 cm Ø

Item no. 001-104-26-200/0



28 cm Ø

Item no. 001-104-28-200/0



30 cm Ø

Item no. 001-804-30-200/0



32 cm Ø

Item no. 001-804-32-200/0



Proteggi padella, set di 2 pezzi

Con la protezione per padelle Fissler, padelle e wok rivestiti possono essere facilmente impiati e conservati. Aiuta a proteggere i rivestimenti di alta qualità da graffi e danni.

Item no. 001-006-02-000/0





Woks in dettaglio

	TIPI DI PIANI COTTURA		PROPRIETÀ DI COTTURA			ALIMENTI			CARATTERISTICHE						Garanzia (in anni)*	Made in Germany	
	Adatto ad ogni tipo	Adatto ad ogni tipo, escluso induzione	Croccanti	Delicate	Speciali	Es. Carne o pollame	Es. uova o pesce impanato	Es. piatti gratinati, grill o wok	Superficie resistente ai graffi	Proprietà antiaderenti di alta qualità	Superficie Novogrill®	Bordo per versare	Idoneo in forno	Facile da pulire	Lavabile in lavastoviglie		
Original-Profi Collection® wok	• •		• •		• •	• •		• •	• •	• •	• •	•	• •	• •	•	15	•
Adamant® wok	• •		•	•	• •			•	• •			• •	• •	•	•	5	•
Adamant® wok 32 cm	• •		•	•	• •			•	• •				•	•	•	5	•
Adamant® wok pan	• •		•	•	• •			•	• •				•	•	•	5	•
Nanjing wok	•		• •		• •	• •		• •		• •							
Kunming wok	•		• •		• •	• •		• •		• •			•	•	•		
Cenit® induction wok pan	•			•	• •			•	• •				•		-		

*For detailed information on our warranties, please go to page 71.

LEGENDA:

- • MOLTO ADATTO
- ADATTO
- POCO ADATTO

Original-Profi Collection® wok

Caratteristiche e vantaggi

Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato

Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio per durare per generazioni.

1

Contrassegni di misurazione in litri e quarti

Le marcature di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.

2



Funzione Condensate-Plus

La forma leggermente concava del coperchio metallico Original-Profi Collection® permette al vapore di gocciolare di nuovo nel wok, rendendo i piatti ancora più succosi e gustosi.

3

Bordo di versamento extra-large

Bordo di versamento extra-large per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.

4

Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello

Manico di alta qualità, in acciaio inossidabile 18/10, resistente al forno fino a 230 °C.

5

Esclusivo Fondo Cookstar

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

6



Made in Germany

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



Garanzia di 15 anni

Di lunga durata, con una garanzia di 15 anni.

*For detailed information on our warranties, please go to page 71

Woks



Original-Profi Collection® wok

30 cm Ø 4.1 l

Item no. 084-888-30-000/0



Adamant® wok

32 cm Ø 6.0 l

Item no. 100-800-32-100/0



Nanjing wok with glass lid and steamer inset

35 cm Ø 6.4 l

Item no. 006-833-35-001/0



Adamant® wok pan

28 cm Ø 3.7 l

Item no. 157-805-28-100/0



Kunming wok with glass lid

35 cm Ø 6.4 l

Item no. 006-823-35-001/0



Cenit® induction wok pan

28 cm Ø 3.5 l

Item no. 045-801-28-100/0



Adamant® wok with lid

31 cm Ø 4.3 l

Item no. 056-805-31-000/0



**For detailed information on our warranties, please go to page 71.



Original-Profi Collection®

Come tutte le pentole e le padelle di questa linea, la rostiera Original-Profi Collection® è prodotta in Germania in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni. Con il suo coperchio a cupola alta, gli arrosti e le porzioni più grandi, possono essere preparati comodamente e serviti con stile. La rostiera presenta tutto ciò che ha reso Original-Profi Collection® una delle linee di pentole di maggior successo al mondo: manici ergonomici Fissler Stay-Cool, funzione Condensate-Plus, l'esclusiva base Cookstar® e un bordo di versamento extra-large. La rostiera è adatta all'uso in forno fino a 230 °C.



Original-Profi Collection® roaster

28 cm Ø 4.8 l

Item no. 084-588-28-000/0



4009209379999

Secural

La Rostiera Secural in acciaio inossidabile rivestito offre la comprovata qualità Fissler in acciaio inossidabile 18/10, robusto e durevole. Grazie alla sua base Superthermic, la rostiera è adatta a tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione. Ciò che lo rende così speciale è il suo rivestimento premium senza PFOA che assicura arrosti perfetti, anche con cibi delicati. Sia il coperchio in vetro e il rivestimento di alta qualità, sono resistenti al forno fino a 220 °C.



Secural roaster

28 cm Ø 6.5 l

Item no. 001-500-28-000/0

4009209378459

**For detailed information on our warranties, please go to page 134.

Accessori & Cura



Multi-peeler

Il multi-peeler Fissler è dotato di una lama realizzata in acciaio speciale (acciaio inossidabile 18/10), che lo rende uno strumento pratico per sbucciatura precisa e veloce. Il suo design ergonomico garantisce una manipolazione sicura ed è adatto a destrorsi e mancini.

Item no. 001-040-01-000/0



Cura acciaio

Dà a pentole e padelle una nuova lucentezza. Per pulire e lucidare senza graffi. Adatto anche per rame, ottone e cromo. Senza fosfati e biodegradabile.

250 ml

Item no. 021-004-90-000/0



Pulitore acciaio

Rimozione delicata e senza graffi del grasso e del cibo bruciato. Senza fosfati e formaldeide, biodegradabile.

250 ml

Item no. 021-002-91-001/0



GARANZIA

Ogni prodotto Fissler è realizzato con materiali di alta qualità. Durante la produzione, controlliamo la qualità dei nostri prodotti più volte prima che debbano passare una severa ispezione finale. Per questo motivo forniamo una garanzia, valida a partire dalla data di acquisto, per numerosi prodotti Fissler secondo le seguenti condizioni di garanzia, indipendentemente dal paese in cui avete acquistato il prodotto Fissler. Pertanto, garantiamo che questi prodotti Fissler sono privi di difetti di materiale e/o difetti di lavorazione. Oltre a questa garanzia, avete diritto a diritti di garanzia legale che non sono limitati dalla presente garanzia.

Garanzia del produttore

- Forniamo una garanzia del produttore per numerosi prodotti Fissler secondo le seguenti condizioni di garanzia a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal paese in cui avete acquistato il prodotto Fissler. Pertanto, garantiamo che questi sono esenti da difetti di materiale o di lavorazione.

In caso di reclamo in garanzia da parte del produttore, Fissler, a propria discrezione e a proprie spese, riparerà il prodotto o fornirà un'adeguata sostituzione.

I diritti derivanti dalla presente garanzia del produttore sussistono solo se e nella misura in cui:

- il prodotto non presenta danni o segni di usura causati da un uso diverso da quello normale e/o dalle specifiche secondo le istruzioni per l'uso,
- il prodotto presenta segni che possono essere attribuiti a riparazioni improprie o influenze chimiche o fisiche improprie sulla superficie del prodotto,
- nel prodotto sono stati installati accessori non autorizzati o solo accessori autorizzati dal produttore.

Oltre a questa garanzia del produttore, avete diritto a diritti di garanzia legale, che non sono limitati da questa garanzia del produttore.

GARANZIA LEGALE E GARANZIA DEL PRODUTTORE

Garanzia legale

- In caso di reclami entro il periodo di garanzia legale in corso (se non diversamente indicato), si prega di restituire le pentole insieme alla ricevuta d'acquisto al vostro rivenditore o inviate il prodotto correttamente imballato direttamente al servizio clienti Fissler.

I normali segni di usura del rivestimento antiaderente e i danni dovuti a un uso improprio (ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, cadute o pulizia impropria) sono esclusi dalla garanzia. Sono esclusi anche i segni di usura e i cambiamenti visivi dovuti all'uso della lavastoviglie.

- Sottolineiamo esplicitamente che non vi è alcuna responsabilità per danni basati su uso improprio,
- trattamento improprio,
- mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso e la cura, o riparazioni eseguite in modo improprio o l'uso di pezzi di ricambio di terzi.

Lo stesso vale per i pezzi di ricambio e gli accessori.

Assistenza

- Tutti i pezzi di ricambio sono disponibili presso il vostro rivenditore specializzato Fissler dove troverete anche la nostra vasta gamma di accessori. Potete anche contattare il nostro Servizio Clienti.

FISSLER

Listino Prezzi

CODICE ARTICOLO	EAN	SERIE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
ORIGINAL PROFI-COLLECTION					
084-378-05-000/0	4009209382890	Original-Profi Collection®2	opc set 5pcs STP16/20/24+SCP16+PAN24	5 pieces	649,00
084-388-05-000/0	4009209380025	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® SET 5PCS**STP16+-STP20+STP24+CA20+SPAN28	5 pieces	699,00
084-378-03-000/0	4009209382869	Original-Profi Collection®2	opc set 3pcs STP20+SCP16+PAN24	3 pieces	389,00
084-128-16-000/0	4009209379913	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola alta 16cm con cop metallo	16 cm	145,00
084-128-20-000/0	4009209379920	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola alta 20cm con cop metallo	20 cm	165,00
084-128-24-000/0	4009209379937	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola alta 24cm con cop metallo	24 cm	195,00
084-128-28-000/0	4009209380483	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola alta 28cm con cop metallo	28 cm	235,00
084-118-20-000/0	4009209380476	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® PENTOLA 20CM CON COPERCHIO IN METALLO	20 cm	199,00
084-118-24-000/0	4009209379890	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® PENTOLA 24CM CON COPERCHIO IN METALLO	24 cm	235,00
084-118-28-000/0	4009209379906	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® PENTOLA 28CM CON COPERCHIO IN METALLO	28 cm	265,00
084-138-16-000/0	4009209380490	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola 16cm con cop. Metallo	16 cm	135,00
084-138-20-000/0	4009209379944	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola 20cm con cop. Metallo	20 cm	155,00
084-138-24-000/0	4009209379951	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruola 24 cm con cop. Metallo	24 cm	185,00
084-158-16-100/0	4009209379968	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruolino 1 m 16cm senza coperchio	16 cm	135,00
084-158-16-000/0	4009209380469	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Casseruolino 1 m 16 c/ cop metallo	16 cm	145,00
084-148-20-100/0	4009209380421	Original-Profi Collection®2	OPC conical pan 20cm wol	20 cm	145,00
084-588-28-000/0	4009209379999	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Tegame 28CM 4.8L con coperchio cupola	28 cm	255,00
084-888-30-000/0	4009209380001	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection WOK 30CM con coperchio metallo	30 cm	299,00
084-388-24-100/0	4009209380445	Original-Profi Collection®2	opc Serving Pan 24cm with novogrill	24 cm	165,00
084-388-28-100/0	4009209379982	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® serving pan 28cm	28 cm	185,00
084-378-24-100/0	4009209380773	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Padella 24cm	24 cm	145,00
084-378-28-100/0	4009209380766	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Padella 28cm	28 cm	165,00
084-108-20-000/0	4009209380414	Original-Profi Collection®2	OPC Multistar 20cm	20 cm	285,00
084-198-16-100/0	4009209380438	Original-Profi Collection®2	opc milkpot 16cm wol	16 cm	119,00
084-788-20-000/0	4009209380735	Original-Profi Collection®2	opc steaming insert 20cm	20 cm	94,99
084-788-24-000/0	4009209380391	Original-Profi Collection®2	opc steaming insert 24cm	24 cm	119,00
084-788-28-000/0	4009209380407	Original-Profi Collection®2	opc steaming insert 28cm	28 cm	149,00
084-388-24-200/0	4009209381398	Original-Profi Collection®2	opc high dome lid 24cm	24 cm	64,99
084-823-35-000/0	4009209290423	Original-Profi Collection®2	Opc wok 35cm wML wDR	35 cm	319,00

CODICE ARTICOLO	EAN	SERIE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
VITAVIT PREMIUM					
622-212-02-070/0	4009209379715	Vitavit® Premium NEW	Vitavit® Premium S4 Pentola a pressione 18CM 2.5L**con inserto forato	2,5 ltr.	229,00
622-412-03-070/0	4009209379722	Vitavit® Premium NEW	Vitavit® Premium S4 Pentola a pressione 22CM 3.5L**con inserto forato	3,5 ltr.	255,00
622-412-04-070/0	4009209379739	Vitavit® Premium NEW	Vitavit® Premium S4 Pentola a pressione 22CM 4.5L**con inserto forato	4,5 ltr.	285,00
622-412-06-070/0	4009209379784	Vitavit® Premium NEW	Vitavit® Premium S4 PRESSURE COOKER 22CM 6.0L**WITH PERFORATED INSERT	6,0 ltr.	305,00
622-812-08-070/0	4009209379791	Vitavit® Premium NEW	Vitavit® Premium S4 Pentola a pressione 26CM 8.0L**con inserto forato	8,0 ltr.	329,00
VITAQUICK					
600-300-03-000/0	4009209303956	Vitaquick®	Vq Pentola a Pressione 22cm 3.5L	22 cm	159,00
600-300-04-000/0	4009209315348	Vitaquick®	Vq Pentola a pressione 22cm 4.5L	22 cm	169,00
600-300-06-000/0	4009209315355	Vitaquick®	Vq Pentola a pressione 22cm 6.0L	22 cm	199,00
600-700-08-000/0	4009209315379	Vitaquick®	Vq Pentola a pressione 26cm 8.0L	26 cm	249,00
600-700-10-000/0	4009209315386	Vitaquick®	Vq Pentola a pressione 26cm 10.0L	26 cm	279,00
600-350-04-070/0	4009209381459	Vitaquick® Green	Vitaquick® Green Pentola a pressione 22cm 4.5L** con inserto forato	4,5 ltr.	169,00
600-350-06-070/0	4009209381466	Vitaquick® Green	Vitaquick® GreenPentola a pressione 22cm 6.0L** con inserto forato	6,0 ltr.	199,00
600-350-11-090/0	4009209385129	Vitaquick® Green	Vitaquick Green SET 2PCS 22CM WITH GLAS LID+ PERFORATED INSERT**PS2.5I+PC6.0I	3 pieces	299,00
600-350-13-090/0	4009209385112	Vitaquick® Green	Vitaquick Green SET 2PCS 22CM WITH GLASS LID + PERFORATED INSERT-T**PS3.5I+PC6.0I	3 pieces	349,00
ACCESSORI PENTOLE A PRESSIONE					
610-300-00-820/0	4009209307671	Vitavit®	Vv unperfated inset/tripod 22cm	22 cm	32,99
610-700-00-820/0	4009209307336	Vitavit®	Vv unperfated inset/tripod 26cm	26 cm	37,99
610-100-00-800/0	4009209307299	Vitavit®	Vv perfated inset /tripod 18cm	18 cm	29,99
610-300-00-800/0	4009209307305	Vitavit®	Vv perfated inset 22cm	22 cm	32,99
610-700-00-800/0	4009209307312	Vitavit®	Vv perfated inset/tripod 26cm	26 cm	37,99
021-641-22-600/0	4009209230757	Vitavit-equipment	Vv Coperchio in vetro 22cm	22 cm	37,99
ADAMANT					
159-105-20-100/0	4009209367606	Adamant Comfort	Adamant Comfort PAN 20cm	20 cm	79,00
159-105-24-100/0	4009209367613	Adamant Comfort	Adamant Comfort PAN 24cm	24 cm	89,00
159-105-28-100/0	4009209367651	Adamant Comfort	Adamant Comfort PAN 28cm	28 cm	109,00
157-304-20-100/0	4009209367620	Adamant Classic	Adamant Classic PAN 20cm	20 cm	69,00
157-304-24-100/0	4009209367637	Adamant Classic	Adamant Classic PAN 24cm	24 cm	79,00
157-304-28-100/0	4009209367644	Adamant Classic	Adamant Classic PAN 28cm	28 cm	99,00

CODICE ARTICOLO	EAN	SERIE	DESCRIZIONE	DIMENSIONE	PREZZO AL PUBBLICO EUR
056-515-24-100/0	4009209372990	Adamant	Adamant Serving PAN 24cm	24 cm	99,00
056-515-28-100/0	4009209372983	Adamant	Adamant Serving PAN 28cm	28 cm	115,00
157-805-28-100/0	4009209372976	Adamant	Adamant wok PAN 28cm	28 cm	115,00
056-805-31-000/0	4009209373003	Adamant	Adamant wok 31cm wML	31 cm	189,00
CENIT					
045-301-20-100/0	4009209368375	Cenit	Cenit PAN 20cm	20 cm	54,99
045-301-24-100/0	4009209368382	Cenit	Cenit PAN 24cm	24 cm	57,99
045-301-28-100/0	4009209368399	Cenit	Cenit PAN 28cm	28 cm	64,99
045-301-02-100/0	4009209368283	Cenit	Cenit set 2pcs PAN24/28	24 cm/28 cm	99,99
045-501-28-100/0	4009209368634	Cenit	Cenit Serving PAN 28cm	28 cm	74,99
045-601-28-100/0	4009209375571	Cenit	Cenit Grill PAN 28cm	28 cm	89,99
045-801-28-100/0	4009209375564	Cenit	Cenit Wok PAN 28cm	28 cm	74,99
ACCESSORI PER PADELLE					
001-006-02-000/0	4009209381053	Accessories and care	Pan Protector 2pcs set (Packaging Unit = 12)	2 pieces	13,50
WOK					
084-888-30-000/0	4009209380001	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection Coperchio a cupola in acciaio 30cm	30 cm	****
006-833-35-001/0	4009209286723	Nanjing	Nanjing Wok 36cm wGL insert	36 cm	229,00
006-823-35-001/0	4009209286181	Kunming	Kunming Wok 36cm	36 cm	145,00
056-805-31-000/0	4009209373003	Adamant	Adamant wok 31cm wML	31 cm	189,00
100-800-32-100/0	4009209382395	Adamant	Adamant wok 32cm	32 cm	***
157-805-28-100/0	4009209372976	Adamant	Adamant wok PAN 28cm	28 cm	115,00
045-801-28-100/0	4009209375564	Cenit	Cenit Wok PAN 28cm	28 cm	74,99
ROSTIERE					
084-588-28-000/0	4009209379999	Original-Profi Collection®2	Original-Profi Collection® Tegame 28CM 4.8L con coperchio cupola	28 cm	255,00
001-500-28-000/0	4009209378459	secural	roaster 28cm square wGL coated	28 cm	149,00
ACCESSORI & CURA					
001-040-01-000/0	4009209363547	Kitchen Accessories	Multi Peeler (Packaging Unit = 22)		16,99
021-002-91-001/0	4009209347004	Accessories and care	stainless steel cleanser	250 ml	13,99
021-004-90-000/0	4009209371870	Accessories and care	stainless steel care 2019	250 ml	13,99