Fissler

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 cotture senza pressione	Funzione depressurizzazione	Superficie Novogrill®	Forma conica impilabile	Lavaggio in lava-stoviglie	Garanzia (in anni)*	Made in Germany
Vitavit® Premium	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	15	●
Vitaquick®	●	●	●		●					●	●	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.

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 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

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

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.

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	Item no. 600-300-03-000/0	4009209393393
22 cm ø	4.5 l	Item no. 600-300-04-000/0	4009209393447
22 cm ø	6.0 l	Item no. 600-300-06-000/0	4009209393553
26 cm ø	8.0 l	Item no. 600-700-08-000/0	4009209393577
26 cm ø	10.0 l	Item no. 600-700-10-000/0	4009209393584

Rubber gasket

22 cm ø	Item no. 600-000-22-795/0	4009209367701
26 cm ø	Item no. 600-000-26-795/0	4009209367718

INSERTI VERDI SUL
COPERCHIO E SU MANICO

DESIGN ACCATTIVANTE

- *Inserti verdi su manici e coperchio*
- *Il verde rappresenta sostenibilità, freschezza e dinamicità*

90% ACCIAIO RICICLATO

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	4009209381459
22 cm ø	6.5 l	Item no. 600-350-06-070/0	4009209381466
22 cm ø	6.0 l + 2,5 l	Item no. 600-350-11-090/0	4009209385129
22 cm ø	6.0 l + 3,5 l	Item no. 600-350-13-090/0	4009209385112

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