

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'innovazione.

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.



Scan to watch
product video



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 69.

Original-Profi Collection®

Caratteristiche e vantaggi

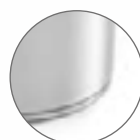
Funzione Condensate-Plus

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 69.



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

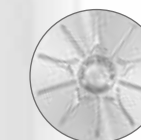
Manici in metallo Stay-Cool

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
Saucepan 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
Saucepan 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/o
Item no. 084-128-20-000/o
Item no. 084-128-24-000/o



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/o
Item no. 084-118-24-000/o
Item no. 084-118-28-000/o



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/o
Item no. 084-138-20-000/o
Item no. 084-138-24-000/o



Saucepan without lid

16 cm Ø 1.4 l

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



Saucepan with lid

16 cm Ø 1.4 l

Item no. 084-158-16-000/o



Conical pan

20 cm Ø 1.9 l

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



Round roaster with high-dome lid

28 cm Ø 4.8 l

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



Wok with lid

30 cm Ø 4.1 l

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



Serving pan 18/10 stainless steel

24 cm Ø 2.0 l
28 cm Ø 3.0 l

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



Pan

24 cm Ø 2.0 l
28 cm Ø 3.0 l

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



Multistar

20 cm Ø 6.0 l

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



Milk pot

16 cm Ø 1.4 l

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



Steamer inset for pots

20 cm Ø
24 cm Ø
28 cm Ø

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



High-dome lid for pans and serving pans

24 cm Ø
28 cm Ø

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

