

*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®

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



Scan to watch  
product video

\*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%

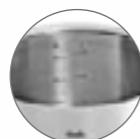
Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio per durare per generazioni.



### 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.



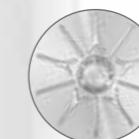
### Manici in metallo Stay-Cool

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
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/o



4009209382890



**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/o



**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/o



4009209382869

**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

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

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

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

28 cm Ø 10.0 l

Item no. 084-128-28-000/o

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

**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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 4 7 6

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

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

**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

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

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

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

**Saucepans without lid**

16 cm Ø 1.4 l

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

4 0 0 9 2 0 9 3 7 9 9 6 8

**Saucepans with lid**

16 cm Ø 1.4 l

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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 4 6 9

**Conical pan**

20 cm Ø 1.9 l

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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 4 2 1

**Round roaster with high-dome lid**

28 cm Ø 4.8 l

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

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

**Wok with lid**

30 cm Ø 4.1 l

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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 0 0 1

**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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 4 4 5

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

**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

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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 7 6 6

**Multistar**

20 cm Ø 6.0 l

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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 4 1 4

**Milk pot**

16 cm Ø 1.4 l

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

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

**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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 7 3 5

4 0 0 9 2 0 9 3 8 0 3 9 1

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

**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

4 0 0 9 2 0 9 3 8 1 3 9 8

4 0 0 9 2 0 9 3 8 1 4 0 4