

Fissler

Pentole a pressione



Pentole a pressione nel dettaglio



TIPI DI PIANI COTTURA

Adatto ad ogni piano cottura
Fondo Cookstar®

ASSORTIMENTO

Sets Singoli

MATERIALE

Acciaio inox 18/10 lucido
Acciaio inox 18/10 satinato

MANICI

Impugnatura di sicurezza
Manico Removibile

SCALA DI MISURAZIONE

Scala graduata in litri
Linea di riempimento

	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

Sistema di sicurezza multi-livello
Indicatore di posizione del coperchio
Indicatore di Chiusura

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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 lavastoviglie

Garanzia (in anni)*
Made in Germany

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 lavastoviglie	Garanzia (in anni)*	Made in Germany
•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	15	•
•	•	•		•					•	•	15	•

*For detailed information on our warranties, please go to page 69.

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.



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 69



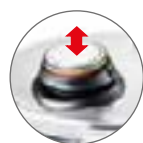
Scan to watch
product video

Vitavit® Premium

Caratteristiche e vantaggi

Valvola di cottura con sistema a semaforo

La pressione all'interno della pentola può essere regolata 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 ondolata 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.



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.

*For detailed information on our warranties, please go to page 69.

Vitavit® Premium



Pressure cooker

With steamer inset and tripod.

- 18 cm ø 2,5 l
- 22 cm ø 3,5 l
- 22 cm ø 4,5 l
- 22 cm ø 6,0 l
- 26 cm ø 8,0 l

Item no. 622-212-02-070/0



Item no. 622-412-03-070/0



Item no. 622-412-04-070/0



Item no. 622-412-06-070/0



Item no. 622-812-08-070/0



Rubber gasket

- 18 cm ø
- 22 cm ø
- 26 cm ø

Item no. 600-000-18-795/0



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



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 69.

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 69.

Vitaquick®




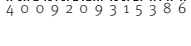
Pressure cooker



- 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



Rubber gasket

- 22 cm ø
- 26 cm ø

- 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 

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

INSERTI VERDI SUL
COPERCHIO E SU MANICO



DESIGN ACCATTIVANTE

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







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 ag-guntivo 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	
---------	---------------------------	--

