

Fissler



Woks in dettaglio

	TIPI DI PIANI COTTURA		PROPRIETÀ DI COTTURA			ALIMENTI		
	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
Original-Profi Collection® wok	••		••		••	••		••
Adamant® wok	••		•	•	••		•	••
Adamant® wok 32 cm	••		•	•	••		•	••
Adamant® wok pan	••		•	•	••		•	••
Nanjing wok	•		••		••	••		••
Kunming wok	•		••		••	••		••
Cenit® induction wok pan	•			•	••		•	••

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

CARATTERISTICHE

Superficie resistente ai graffi	Proprietà antiaderenti di alta qualità	Superficie Novogrill®	Bordo per versare	Idoneo in forno	Facile da pulire	Lavabile in lavastoviglie	Garanzia (in anni)*	Made in Germany
••		••	•	••		•	15	•
••	•			••	•	•	5	•
••	•				•	•	5	•
••	•				•	•	5	•
••				•	•	•		
••				•	•	•		
					•	-		

LEGENDA:

- MOLTO ADATTO
- ADATTO
- POCO ADATTO

Original-Profi Collection® wok

Caratteristiche e vantaggi

1 Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato

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

1

2 Contrassegni di misurazione in litri e quarti

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

2

3 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

4 Bordo di versamento extra-large

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

4

5 Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhio

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

5

6 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 69

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 69.



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 arrostiti 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



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 arrostiti 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



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