Fissler

ATTENZIONE AI DETTAGLI

RAPIDA DORATURA

Per conferire rapidamente colore o doratura a cibi come carne o pollame, una padella resistente alle alte temperature è essenziale.
Realizzate in acciaio inox, le padelle Fissler®"crispy" steelux possono essere scaldate a temperature molto alte senza deformarsi e sono perfettamente stabili sui fornelli. Una distribuzione del calore uniforme significa che la carne sarà croccante fuori e deliziosamente tenera dentro. Ideale per bistecche, pollame, petto d'anatra e similari

PIATTI SUCCULENTI

Grazie al specifico rivestimento in ceramica, le padelle Fissler®"crispy" resistono a temperature di 400°C e sono antigraffio. Anche gli utensili da cucina metallici non le danneggiano. Queste padelle sono ideali per piatti ricchi come salsicce, stufato di vitello, polpette, cotolette e patate fritte.

CON DELICATEZZA E ATTENZIONE

Una cottura delicata di cibi che tendono ad attaccarsi, come uova, verdure in pastella, pesce o pasta, riesce meglio in una padella antiaderente "protect", che consente di cuocere delicatamente senza che gli alimenti si attacchino.

PER GLI SPECIALISTI

Speciali padelle completano l'attrezzatura: per esempio la padella asiatica "special" per piatti da preparare nel wok.

LA PADELLA DEL FUTURO, IDEALE PER OGNI PIATTO CON COTTURA SENZA CONDIMENTO.

PADELLE
SPECIALI PER OGNI PIATTO

Le padelle Fissler® si differenziano dalle altre per la loro alta qualità e il rendimento straordinario, dando vita a risultati di cottura eccezionali. Con le loro numerose caratteristiche innovative, queste padelle offrono la soluzione ideale per risolvere qualsiasi compito, in linea con il motto Fissler®: **"Cuocere come si deve. Semplicemente come si deve."**

Trova la padella più adatta a te.

crispy

Una padella "crispy" è perfetta per cuocere rapidamente a temperature elevate, per esempio carne e pollame.

protect

Una padella antiaderente "protect" è ideale per cuocere con delicatezza cibi che tendono ad attaccarsi, come pesce o uova.

Tutte le padelle Fissler®sono senza PFOA.

Il rivestimento ideale per ogni esigenza.

Rivestimento antiaderente protectal-plus Questo rivestimento straordinario fornisce la massima antiaderenza. Il rivestimento protectal-plus è durissimo, estremamente durevole, antiabrasione e molto facile da pulire. Garantita senza PFOA.

Rivestimento antiaderente secural Comprovata milioni di volte, questo rivestimento standard è oltremodo resistente a graffi e abrasioni. Robusta, durevole e facile da pulire. Garantita senza PFOA.

Rivestimento in ceramica ceratal Realizzata su una base meramente minerale. Estremamente dura, antigraffio e resistente a temperature fino a 400°C. Persino gli utensili in metallo non la danneggiano. Garantita senza PTFE e PFOA.

CRISPY | **IDEALE PER LA COTTURA DI CARNE E POLLAME CON EFFETTO GRILL**

Le padelle Fissler®Crispy in acciaio inox possono raggiungere temperature molto elevate senza deformarsi. Sono estremamente stabili e distribuiscono il calore in maniera uniforme, grazie al fondo cookstar. Fondo cookstar ad induzione adatto a tutti i piani cottura
Superficie di cottura NOVOGRILL per la cottura senza grassi con effetto grill
Manico in metallo lucido a bassa conducibilità termica, adatto anche alla cottura in forno.
Scala graduata interna. Bordo antigoccia

Corretto utilizzo di Crispy

1. Riscaldare la padella senza grassi/olio a fiamma bassa per ¾ minuti circa
2. Con il dito lasciar cadere un po' di acqua fredda nella padella.
   Se le gocce d'acqua si muovono nella padella assumendo la forma di piccole perle, significa che la temperatura ottimale è raggiunta
3. Mettere in padella poco olio e porre la carne (non salata e non fredda da frigo) e premere con decisione con una paletta. Inizialmente la carne di attaccherà alla padella ma, dopo circa 2-3 minuti si staccherà, creando una patina croccante e potrà essere girata.
4. Come indicazione di cottura per la carne, si calcola un minuto per parte per ogni centimetro di spessore. Per capire quando la carne è cotta, premerla con una paletta e maggiore sarà la resistenza nella pressione, più sarà cotta la carne.Poco prima della fine della cottura salare e pepare.

CRISPY | PADELLA FONDA STEELUX PREMIUM

Con superficie Novogrill per un effetto grill e un'ottima distribuzione dei grassi. Estremamente resistenti. Fondo universale CookStar adatto all'induzione. Ambio bordo che consente di versare con precisione senza sgocciolare. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.

5 JAHRE GARANTIE 5 YEAR WARRANTY

ART.	4 009209	∅	Lt.
121-400-20-100/0	318172	20	1,3
121-400-24-100/0	318196	24	2,0
121-400-28-100/0	318233	28	3,0

CATANIA | PADELLA

Padelle di acciaio inossidabile 18/10 con superficie interna resistente ai graffi e facile da pulire.
Il fondo termico completamente incapsulato, garantisce un rapido assorbimento e una distribuzione uniforme del calore. Estremamente robusta.

ART.	4 009209	∅	Lt.
081-353-24-100/0	327358	24	
081-353-28-100/0	327365	28	

ORIGINAL-PROFI COLLECTION | PADELLA

La padella dei professionisti. Ideale per cibi croccanti, arrosti e flambé. E' il completamento ideale della linea original-profi ®. Grazie alla curvatura tra fondo e bordo, nessun residuo di cibo rimane nella padella. Manico lungo in acciaio inossidabile per una presa sicura e anti-scottatura. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la padella in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico . La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.

10 JAHRE GARANTIE 10 YEAR WARRANTY

ART.	4 009209	∅	Lt.
084-368-20-100/0	336046	20	
084-368-24-100/0	336053	24	
084-368-28-100/0	336060	28	
084-368-32-100/0	336077	32	

> Un bordo ampio consente di versare con precisione e senza sgocciolare.

> Una scala di misura integrata è molto pratica per misurare i liquidi e rende superfluo un misurino separato.

> Il manico di sicurezza ergonomico si lascia impugnare con facilità e la forma innovativa della schermatura termica offre una protezione efficace contro lo scivolamento delle dita.

Davvero pratico! Il coperchio in vetro o la protezione antispruzzi clippix possono essere agganciati al manico di sicurezza della padella.

Una buona padella deve avere un occhiello per appenderla e risparmiare spazio in cucina.

Un fondo extra spesso consente alla padella di aderire alla superficie del piano cottura, garantendo una distribuzione e ritenzione ottimali del calore.

PROTECT | PADELLA EMAX COMFORT

La salute in cucina è assicurata. La padella in alluminio rivestito per una cottura salutare, leggera, delicata e senza grassi. Struttura esterna smaltata di alta qualità. Fondo thermotech adatto a tutti i tipi di piani cottura convenzionali. Il rivestimento interno Protectal + garantisce la massima antiaderenza , è estremamente resistente e particolarmente facile da pulire. Dotata di bordo anti goccia che consente di versare con precisione senza sgocciolare. La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi. Manico confortevole ed ergonomico.

ART.	4 009209	∅	Lt.
146-303-20-100/0	359151	20	1,1
146-303-24-100/0	359168	24	1,7
146-303-28-100/0	359182	28	2,7

PROTECT | PADELLA FONDA ALUX PREMIUM

Padella antiaderente in fusione d'alluminio di alta qualità per una cottura salutare: leggera, delicata e senza grassi. Il rivestimento Protectal+ garantisce i migliori effetti antiaderenti ed è molto resistente e facile da pulire. Il fondo universale CookStar è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la padella in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico . La pratica scala di misurazione all'interno aiuta a dosare liquidi.

ART.	4 009209	∅	Lt.
159-103-20-100/0	318332	20	1,2
159-103-24-100/0	318356	24	2,1
159-103-28-100/0	318394	28	3,3

PADELLE ANTIADERENTI

SensoRed®

Padelle °SensoRed® cotture più semplici grazie alla tecnologia °SensoRed®

L'innovativa padella °SensoRed® è dotata di rivestimento antiaderente termosensibile, di lunga durata e che indica la temperatura di cottura ideale grazie al colore dell'intera superficie interna. Quando la padella è fredda, la superficie è coperta da chiazze molto più scure, il rivestimento della padella cambia sempre più colore mentre si scalda, fino a diventare scuro come le macchioline. Non appena ciò accade, significa che la padella ha raggiunto la temperatura ideale e può iniziare la cottura. Grazie al fondo cookstar è adatta a tutti i tipi di piani cottura, inclusi i piani ad induzione. La forma ergonomica e confortevole dell'impugnatura assicura che possa essere impugnata con facilità e che sia adatta anche per le mani più piccole.

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2017

reddot design award winner 2017

MADE IN GERMANY

°SENSORED | PADELLA

La padella alluminio rivestito indica automaticamente la temperatura ideale. Nuova concezione con antiaderente innovativo termosensibile di colore terracotta che consente di sapere quando è stato raggiunto il momento giusto di cottura per non sprecare tempo ed energia e salvaguardare l'alimento. Quando viene riscaldata, l'intera superficie cambia colore delle macchie indicando il momento giusto per poter iniziare.
Manico confortevole ed ergonomico.

ART.	4 009209	∅	Lt.
157-303-20-100/0	358277	20	1,1
157-303-24-100/0	358260	24	1,7
157-303-28-100/0	358246	28	2,6

°SENSORED | WOK

Wok, in alluminio rivestito, con speciale forma per una facile cottura. Nuova concezione con antiaderente innovativo termosensibile di colore terracotta che consente di sapere quando è stato raggiunto il momento giusto di cottura per non sprecare tempo ed energia e salvaguardare l'alimento. Quando viene riscaldata, l'intera superficie cambia colore delle macchie indicando il momento giusto per poter iniziare.
Manico confortevole ed ergonomico.

ART.	4 009209	∅	Lt.
157-803-28-100/0	358321	28	3,7

°SENSORED | CRÊPE E PIADINE

La forma piatta e ampia la rende particolarmente adatta a crêpes dolci e salate, omelette sostanziose e piadine, in alluminio rivestito, con speciale forma per una facile cottura. Nuova concezione con antiaderente innovativo termosensibile di colore terracotta che consente di sapere quando è stato raggiunto il momento giusto di cottura per non sprecare tempo ed energia e salvaguardare l'alimento. Quando viene riscaldata, l'intera superficie cambia colore delle macchie indicando il momento giusto per poter iniziare.
Manico lungo in acciaio inox con tampone di protezione per il calore.

ART.	4 009209	∅	Lt.
056-383-28-100/0	364292	28	

SPECIAL | GRIGLIATE

La padella perfetta per chi vuole gustare deliziosi e leggeri piatti alla griglia durante tutto l'anno. Bistecchiera, realizzata in robusta fusione di alluminio, con superficie di cottura scanalata, perfetta per grigliare senza grassi . Lo speciale fondo aluheat è adatto a tutti i piani cottura ad eccezione dell'induzione. Il rivestimento interno Protectal + garantisce la massima antiaderenza , è estremamente resistente e particolarmente facile da pulire. Manico confortevole ed ergonomico.

ART.	4 009209	∅	Lt.
156-200-28-100/0	293394	28	2,5

SPECIAL | ASIA WOK

Il wok in alluminio rivestito è l'ideale per cucinare piatti asiatici e non solo. La speciale forma consente di saltare facilmente i cibi. Il fondo universale CookStar, con diametro di 15,5 cm, è adatto a tutti i tipi di piani cottura e riscalda la padella in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico, sia che venga utilizzato su gas, piano elettrico, vetroceramica o ad induzione. Il rivestimento interno Protectal + garantisce la massima antiaderenza , è estremamente resistente e particolarmente facile da pulire. Manico confortevole ed ergonomico.

ART.	4 009209	∅	Lt.
156-201-28-100/0	293448	28	3,7

SPECIAL | SNACK

Pausa Snack! Padella in alluminio rivestito per piccole porzioni di cibo. Il fondo thermotech è particolarmente adatto per piani in vetroceramica ma anche per tutti gli altri piani cottura ad eccezione dell'induzione. Il rivestimento interno Protectal + garantisce la massima antiaderenza , è estremamente resistente e particolarmente facile da pulire. Dotata di bordo anti goccia che consente di versare con precisione senza sgocciolare. Lungo manico facile da impugnare.

ART.	4 009209	∅	Lt.
046-328-16-100/0	293387	16	0,6

SPECIAL | PESCIERA CON COPERCHIO

Dedicata agli appassionati di pesce con la particolarità della dimensione: è ovale e così grande che si adatta perfettamente al pesce intero! Ideale anche in forno. Realizzata in alluminio rivestito, con fondo thermotech particolarmente adatto ai piani cottura in vetroceramica ma anche a tutti gli altri ad eccezione di quelli ad induzione. Struttura esterna smaltata di alta qualità. Rivestimento interno Protectal + che garantisce la massima antiaderenza , estremamente resistente e particolarmente facile da pulire.

ART.	4 009209	∅	Lt.
147-500-36-000/0	293455	36	

SPECIAL | PADELLA PER CRÊPE E PIADINE

La forma piatta e ampia la rende particolarmente adatta a crêpes dolci e salate, omelette sostanziose e piadine. Realizzata in alluminio con fondo universale CookStar adatto a tutti i tipi di piani cottura che riscalda la padella in modo rapido e uniforme consentendo il risparmio energetico. Il rivestimento interno Protectal + garantisce la massima antiaderenza , è estremamente resistente e particolarmente facile da pulire. Manico lungo in acciaio inox con tampone di protezione per il calore.

ART.	4 009209	∅	Lt.
056-386-28-100/0	335698	28	

ACCESSORI | STACKING ASSISTANT

Protezione ottimale per poter impilare pentole e padelle, in antiaderente e non, senza danneggiarle.
Set di due pezzi. In silicone, flessibile e adattabile ad ogni forma, facile da pulire, resistente al calore fino a 50° C (non usare come sottopentola per pentole calde)

ART.	4 009209	∅	Lt.
001-004-02-000/0	347363		

ACCESSORI | COPERCHIO IN VETRO TEMPERATO

Coperchio in vetro di qualità che consente di risparmiare energia e di controllare costantemente la cottura.
Utilizzabile in forno (220°C).

ART.	4 009209	∅	Lt.
047-323-24-200/0	216928	24	
047-323-28-200/0	216942	28	
047-323-32-200/0	229416	32	

ACCESSORI | COPERCHIO COMFORT IN VETRO

Questo coperchio in vetro di alta qualità si chiude perfettamente e consente una comoda cottura a vista senza perdita di sapore ed energia. Grazie alla sua impugnatura ergonomica, resistente al calore, può essere afferrato in sicurezza.

ART.	4 009209	∅	Lt.
175-000-20-200/0	277172	20	
175-000-24-200/0	277165	24	
175-000-26-200/0	277158	26	
175-000-28-200/0	277141	28	

ACCESSORI | COPERCHIO A CUPOLA

Coperchi realizzati in acciaio inox 18/10 resistente e inossidabile. Per la cottura di grosse porzioni, come un cosciotto d'agnello, è necessario un coperchio corrispondente, che fornisce maggiore spazio verso l'alto .La speciale curvatura concava del coperchio, con funzione condensa-plus, fa ricadere il liquido condensato nella padella e favorisce una cottura delicata nel suo stesso succo. Adatto per cottura fino a 220° C

ART.	4 009209	∅	Lt.
083-363-24-200/0	252148	24	
083-363-32-200/0	252162	32	

ACCESSORI | PALETTA TEFLONATA

ART.	4 009209	∅	Lt.
185-073-80-000/0	287256		