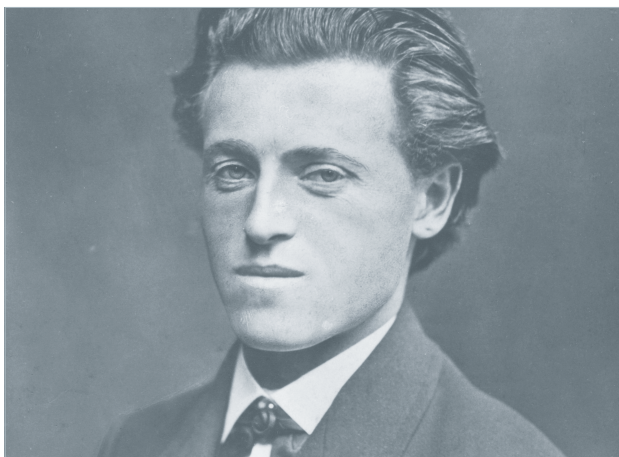




Fissler

Katalog 2016/2017/2018

Fissler. Radość z gotowania



Carl Philipp Fissler, założyciel firmy (1845).



Fissler produkuje pierwsze akcesoria kuchenne przeznaczone do kuchni elektrycznych (1928).



Specjaliści z firmy Fissler opracowują pierwszy szybkowar wyposażony w zawór umożliwiający wybranie różnych ustawień (1953).



Fissler, jako pierwsza firma w Niemczech, wprowadza na rynek patelnie pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw (1956).

Tradycyjnie najlepsze

Na przestrzeni 165 lat historii naszej firmy z producenta wysokiej jakości akcesoriów kuchennych staliśmy się **symbolem niemieckiej jakości** o światowej renomie.

Każdy z naszych produktów powstaje z poszanowaniem tradycji znakomitego rzemiosła pielęgnowanej zarówno przez firmę Fissler oraz mieszkańców miejscowości Idar-Oberstein, w której znajduje się nasz zakład produkcyjny. Wspomniana miejscowość słynie na całym świecie z ośrodków zajmujących się szlifowaniem kamieni szlachetnych, od pokoleń dbając o zachowanie najwyższych standardów jakości.

Spis treści

Radość z gotowania	2
Najlepsze dla Ciebie	4
Garnki	5
Skrócony przewodnik po świecie garnków	6
solea®	8
original profi collection®	12
luno	18
viséo	22
intensa®	26
fiamma®	30
family line	34
snack set	38
Patelnie	40
Skrócony przewodnik po świecie patelni	40
crispy	44
allround	45
protect	45
special	47
akcesoria	48
Szybkowary	49
Metoda gotowania w szybkowarze	50
vitavit® edition	52
vitavit® premium	56
akcesoria	59
vitavit® comfort	60
Woki i brytfanny	63
Woki pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu	65
Woki ze stali nierdzewnej	65
Brytfanny pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu	67
Brytfanny ze stali nierdzewnej	68
Naczynia żeliwne	69
arcana®	70
Noże	75
Skrócony przewodnik po świecie noży	76
perfection	80
profession	82
passion	84
akcesoria	86
Akcesoria kuchenne	87
Q!	88
magic	94
black edition	100
finecut	101
Sztućce	102
Formy do pieczenia	104

Najlepsze dla Ciebie

Wybór odpowiednich naczyń dla Twoich potrzeb nie musi być trudny. Fissler przygotował prosty system, który ułatwi podjęcie najlepszej decyzji. Poszczególne serie naczyń zostały uporządkowane według zaawansowania technologicznego, wzornictwa i poziomu cen. Więcej informacji na temat produktów Fissler można znaleźć na stronie www.fissler.pl albo u sprzedawców w najlepszych sklepach.



solea®

Wizjonerskie. Indywidualne. Wyszukane.



original-profi collection®

Wysokogatunkowe. Wszechstronne.



intensa®

Inteligentne. Innowacyjne.



luno

Delikatne. Lekkie. Eleganckie.



viseo

Ponadczasowe. Klasyczne.



fiamma®

Tradycyjne. Serdeczne.



family line

Atrakcyjne. Żywe. Swobodne.

Garnki

Tak wyjątkowe, jak Ty



Skrócony przewodnik po świecie garnków

Ludzie, którzy zwracają uwagę na jakość spożywanych potraw wiedzą, że jakość składników potrawy jest równie ważna jak sposób ich przyrządzania. Tylko takie połączenie zapewnia najlepszy smak, zapach i wygląd posiłków.

Naczynia Fissler to inwestycja na całe życie.

Wyróżnia je wysoka jakość materiałów użytych do produkcji, pomysłowe rozwiązania, a także atrakcyjny wygląd.



6

Wybierając garnek, należy zwrócić szczególną uwagę na kilka istotnych elementów: korpus, dno, pokrywkę oraz uchwyty.

Korpus garnka:

Dobry garnek musi być ciężki oraz trwały. Najlepszym materiałem do produkcji garnków jest wysokiej jakości stal nierdzewna 18/10. Garnki wyprodukowane z tego materiału nie rdzewieją, są higieniczne i wyjątkowo łatwe do czyszczenia. Można je także myć w zmywarce. W porównaniu z tańszymi produktami prezentowane garnki mają grubszą i wyższą podstawę. W garnkach wysokiej jakości dno jest szczelnie przymocowane do ścianek i nie występują przerwy.

Dno:

Grube dno wypełnione aluminium zapewnia optymalne pochłanianie, rozpraszanie i utrzymywanie ciepła. Dno garnka musi zawsze idealnie przylegać do palnika, aby zaoszczędzić czas i energię podczas gotowania.

Pokazuje to test z wykorzystaniem mąki: W garnku widocznym po prawej stronie mąka zarumieniła się w nierównomierny sposób, a w niektórych miejscach nawet się przypaliła. Powodem jest nierównomierne rozprzaskanie ciepła na dnie garnka. Natomiast mąka w garnku firmy Fissler jest równomiernie zarumieniona, od środka dna garnka do jego brzegów, co ma szczególne znaczenie podczas przyrządzania sosów i budyniów.



Przekrój dna garnka ujawnia jego rzeczywistą jakość. Garnek widoczny po prawej stronie to produkt firmy Fissler, a garnek widoczny po lewej to produkt innej firmy. Ma on cienkie dno oraz bąbelki powietrza wewnątrz.



Dno każdego garnka marki Fissler wykonanego ze stali nierdzewnej składa się z trzech, szczelnie ze sobą połączonych części, sprasowanych pod ogromnym ciśnieniem.



Test wykonany przy użyciu mąki pozwala przekonać się, w jaki sposób ciepło rozchodzi się po dnie garnka: Po lewej stronie znajduje się garnek firmy Fissler, a po prawej garnek innego producenta.

Nie wszystkie garnki są takie same.

Szczelnie zamykana pokrywka zatrzymuje ciepło i płyny wewnątrz garnka — co zapewnia oszczędność energii podczas gotowania.

Duże uchwyty łatwo jest złapać. Co więcej, nie nagrzewają się one podczas gotowania.

Wyjątkowo grube dno z aluminiowym wkładem zapewnia optymalne rozprzesczenie i utrzymanie ciepła.

Wyjątkowo szeroki brzeg umożliwia łatwe i bezpieczne nalewanie sosów oraz zup — bez kapania.

Dobry garnek jest wykonany z ciężkiego, trwałego materiału, co wyróżnia go spośród innych. Stal nierdzewna jest higieniczna i zapewnia wyjątkową łatwość czyszczenia. Garnki wykonane z tego materiału można myć w zmywarce.

7

Pokrywka:

Pokrywka musi ściśle przylegać do brzegów garnka. Pozwala to zachować ciepło i płyny wewnątrz garnka, zapewniając wyjątkowy aromat gotowanych potraw oraz zwiększając oszczędność energii.



Niektóre pokrywki, np. należące do kolekcji Original-Profi® firmy Fissler, są wklęsłe. Dzięki temu para wodna wewnątrz garnka skrapla się wprost na potrawę sprawiając, że jest ona bardziej soczysta i smaczniejsza.



Płaskie pokrywki stalowe mogą być również używane do wygodnego odwracania naleśników.



Szklane pokrywki pozwalają kontrolować stan potrawy podczas gotowania.

Uchwyty:

Dostępne są uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej i z tworzywa. Bez względu na użyty materiał, najważniejsze jest solidne przymocowanie uchwytów do korpusu, oraz wygoda trzymania.

Naczynia ze stalowymi uchwytami mogą być używane w piekarniku i myte w zmywarce.



Dodatkowa osłona termiczna ogranicza nagrzewanie się stalowych uchwytów.



Naczynia wyposażone w uchwyty z tworzywa mogą być używane w piekarniku do max 80°C.



8



solea®

Wizjonerskie. Indywidualne. Wyszukane.

Garnki z linii solea® to nowy standard gotowania.

Wizjonerskie. Indywidualne. Wyszukane. Tak zaprojektowano garnki z linii solea®. Wyjątkowo praktyczne funkcje, ciekawe wzornictwo oraz wysoka jakość to powody, dla których nasze garnki opatrzone znakiem „Made in Germany” są absolutnie niezbędne w kuchni każdego doświadczonego kucharza posiadającego zmysł estetyczny i wyczucie stylu. Wyjątkowy komfort gotowania dzięki wielu pomysłowym funkcjom w jakie są wyposażone garnki z linii solea®. Wszystkie elementy można bez obaw myć w zmywarce.



Dzięki praktycznej **funkcji odcedzania** nie ma konieczności używania durszlaka. Aby w prosty sposób wylać wodę w której gotowały się ziemniaki bądź makaron, wystarczy przesunąć szklaną pokrywkę.



Bezramkową, szklaną pokrywkę można zaczepić w dowolnym miejscu na krawędzi garnka. Podczas przyprawiania lub mieszania potrawy pokrywki nie trzeba już odkładać na blat kuchenny, dzięki czemu kuchnia pozostaje czystsza.



Praca w kuchni jest dużo łatwiejsza dzięki dużym, wygodnym uchwytom wykonanym ze stali nierdzewnej, które **nie nagrzewają się podczas gotowania**.



Praktyczna funkcja umożliwiająca przechowywanie garnków jeden w drugim pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni. Dzięki stożkowej konstrukcji, możliwe jest umieszczenie garnków o tej samej średnicy jeden w drugim.



Trwała, laserowo naniesiona podziałka wewnątrz garnka pozwala łatwo mierzyć objętość płynów, sosów itp. Wyjątkowo szeroka krawędź naczyń pomaga utrzymać je w czystości – zawartość nie spływa po zewnętrznych ściankach przy wylewaniu.



Innowacyjna podstawa naczyń Cookstar zapewnia równomierne nagrzewanie, oraz wydajne rozpraszanie ciepła. Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

Naczynia dla koneserów piękna

Oto seria naczyń kuchennych Fissler solea®. Kompletnie połączenie zaawansowanych technologii Fissler, pięknego wzornictwa i najwyższej jakości - w zestawach, lub osobno.



Zestaw złożony z 5 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Nr katalogowy 16 120 05 000



Zestaw złożony z 4 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø

Nr katalogowy 16 120 04 000



Brytfanna

16 cm ø, 1,4 l	Nr katalogowy 16 120 16 000
20 cm ø, 2,3 l	Nr katalogowy 16 120 20 000
24 cm ø, 3,8 l	Nr katalogowy 16 120 24 000



Garnek do gotowania

16 cm ø, 1,9 l	Nr katalogowy 16 110 16 000
20 cm ø, 3,2 l	Nr katalogowy 16 110 20 000
24 cm ø, 5,1 l	Nr katalogowy 16 110 24 000



Wysoki garnek do gotowania

24 cm ø, 6,5 l	Nr katalogowy 16 100 24 000
----------------	-----------------------------



Wysoki rondel z uchwytem

z pokrywką, 16 cm ø, 1,9 l	Nr katal. 16 160 16 000
z pokrywką, 18 cm ø, 2,3 l	Nr katal. 16 160 18 000
z pokrywką, 20 cm ø, 3,2 l	Nr katal. 16 160 20 000



Rondel

bez pokrywki, 16 cm ø, 1,4 l	Nr katal. 16 150 16 100
z pokrywką, 16 cm ø, 1,4 l	Nr katal. 16 150 16 000



Patelnia

Powierzchnia novogrill pozwala uzyskać chrupiące potrawy, jak upieczone na grillu.	
bez pokrywki, 24 cm ø	Nr katalogowy 16 310 24 100
bez pokrywki, 28 cm ø	Nr katalogowy 16 310 28 100



12



original profi collection®

Wysokogatunkowe. Wszechstronne. Bezbłędne.

Możesz gotować jak szef kuchni.

Zaprojektowane przez profesjonalistów i dla profesjonalistów. Garnki z linii original-profi collection® marki Fissler spełniają najwyższe normy jakości i trwałości dla naczyń kuchennych. Są one idealne dla każdego, kto docenia funkcjonalne i wyjątkowo trwałe naczynia opatrzone znakiem „Made in Germany”. Ślady po kroplach i zarysowania pozostają niewidoczne dzięki matowej powierzchni. Wszystkie naczynia tej serii mogą być używane w piekarniku i myte w zmywarce.



Duże, wygodne, stalowe uchwyty ułatwiają trzymanie garnka i nie nagrzewają się podczas zwykłego użytkowania ich na kuchence.



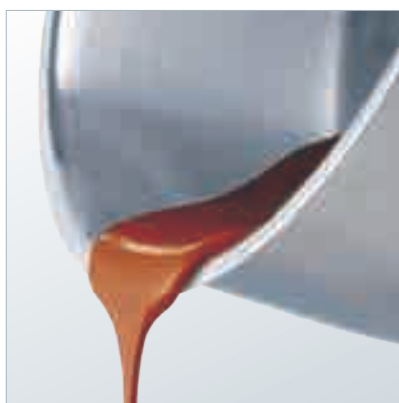
Wyjątkowo ciężka, idealnie przylegająca stalowa pokrywa pozwala na energooszczędne gotowanie z minimalną ilością wody. Pomaga utrzymać ciepło oraz aromat wewnątrz garnka.



Praktyczna **skala pojemności** umieszczona na korpusie garnka pozwala mierzyć objętość przyrządzanych płynów, np. sosów. Dzięki temu nie ma konieczności używania miarki.



Trwała, odporna na działanie wysokiej temperatury stal nierdzewna 18/10, stosowana w naczyniach original-profi collection® umożliwia ich używanie na wiele sposobów.



Wyjątkowo szeroki **brzeg** umożliwia łatwe i bezpieczne nalewanie sosów oraz zup — bez kapania.



Energooszczędne **dno cookstar** umożliwia używanie garnków na wszystkich rodzajach kuchenek, nawet indukcyjnych. Zapewnia ono optymalne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła

Profesjonalne naczynia do wielu zastosowań

Linia naczyń Fissler original-profi® obejmuje kompletny asortyment produktów, od garnków we wszystkich rozmiarach, przez patelnie i brytfanny, aż do woków.



Zestaw złożony z 5 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Nr katalogowy 84 123 25 000



Zestaw złożony z 5 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, patelnia 24 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Nr katalogowy 84 123 05 004



Zestaw złożony z 4 elementów

Brytfanna 20 cm ø, garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, patelnia do serwowania potraw 24 cm ø

Nr katalogowy 84 133 04 000



Garnek do gotowania

16 cm ø, 2,0 l	Nr katalogowy 84 123 16 000
20 cm ø, 3,9 l	Nr katalogowy 84 123 20 000
24 cm ø, 6,3 l	Nr katalogowy 84 123 24 000
28 cm ø, 10,3 l	Nr katalogowy 84 123 28 000



Brytfanna

16 cm ø, 1,4 l	Nr katalogowy 84 133 16 000
20 cm ø, 2,6 l	Nr katalogowy 84 133 20 000
24 cm ø, 4,6 l	Nr katalogowy 84 133 24 000
28 cm ø, 7,2 l	Nr katalogowy 84 133 28 000



Niska brytfanna

24 cm ø, 3,0 l	Nr katalogowy 84 373 24 000
28 cm ø, 4,7 l	Nr katalogowy 84 373 28 000

Wysoki garnek do gotowania

(nie pokazany)

16 cm ø, 2,6 l	Nr katalogowy 84 113 16 000
20 cm ø, 5,2 l	Nr katalogowy 84 113 20 000
24 cm ø, 9,1 l	Nr katalogowy 84 113 24 000
28 cm ø, 14,0 l	Nr katalogowy 84 113 28 000



Rondel stożkowy

Idealny do zagęszczania sosów oraz mieszania warzyw i krótkiego ich smażenia w małej ilości tłuszczu.

16 cm ø, 0,9 l	Nr katalogowy 84 143 16 100
20 cm ø, 1,7 l	Nr katalogowy 84 143 20 100



Rondel

bez pokrywki, 16 cm ø, 1,4 l	Nr katal. 84 153 16 100
bez pokrywki, 20 cm ø, 2,6 l	Nr katal. 84 153 20 100



Wysoki rondel

bez pokrywki, 16 cm ø, 2,0 l	Nr katal. 84 163 16 100
bez pokrywki, 20 cm ø, 3,9 l	Nr katal. 84 163 20 100



Patelnia ze stali nierdzewnej 18/10

Idealna do smażenia chrupiących potraw
Wyposażona w nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

20 cm ø	Nr katalogowy 84 368 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 84 368 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 84 368 28 100
32 cm ø	Nr katalogowy 84 368 32 100



Patelnia do serwowania stal nierdzewna 18/10

Idealna do smażenia chrupiących potraw i serwowania ich na stół

20 cm ø	Nr katalogowy 84 358 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 84 358 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 84 358 28 100
32 cm ø	Nr katalogowy 84 358 32 100



Patelnia do serwowania stal nierdzewna 18/10, pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu

Idealna do delikatnego smażenia potraw i serwowania ich na stół

24 cm ø	Nr katalogowy 84 360 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 84 360 28 100
32 cm ø	Nr katalogowy 84 360 32 100



Okrągła brytfanna z wysoką pokrywką w kształcie kopuły

Wystarczająca ilość miejsca na dużą pieczeń.
28 cm ø, 4,7 l Nr katalogowy 84 373 28 001



Wysoka pokrywa w kształcie kopuły

Przeznaczona do garnków i patelni ze stali nierdzewnej
24 cm ø Nr katalogowy 83 363 24 200
28 cm ø Nr katalogowy 83 363 28 200
32 cm ø Nr katalogowy 83 363 32 200



Wkład do gotowania klusek

Smakowite kluski i makaron w ciągu kilku minut
• Do garnków o średnicy 24 i 28 cm
• Razem z wybierakiem do klusek
• Stal nierdzewna 18/10
Nr katalogowy 80 072 24 000



multi star

Idealny do gotowania makaronu oraz warzyw na parze. Wyposażony we wkładkę do gotowania na parze o pojemności 3,5 l.
20 cm ø, 6,0 l Nr katalogowy 84 103 20 002

Garnek do gotowania szparagów

Wysokość 235 mm
16 cm ø, 4,6 l Nr katalogowy 84 103 16 002



Garnek do gotowania mleka

16 cm ø, 2,6 l Nr katalogowy 84 193 16 100



Wkładka do gotowania na parze

Do gotowania na parze ryb i warzyw
20 cm ø Nr katalogowy 83 773 20 000
24 cm ø Nr katalogowy 83 773 24 000



Wok z długim uchwytem

Idealny do potraw azjatyckich. Wysoka, stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary. Specjalne, satynowane wykończenie wnętrza ułatwia smażenie.
30 cm ø Nr katalogowy 84 833 30



Wok ze szklaną pokrywką

Pokryty powłoką novogrill umożliwiającą smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu i wyposażony w praktyczną kratkę do odsączania potraw.
35 cm ø Nr katalogowy 84 826 35 000



Wok z metalową pokrywką

Wyposażony w wyjątkowo wysoką metalową pokrywkę oraz praktyczną kratkę do odsączania potraw.
30 cm ø Nr katalogowy 84 823 30 000
35 cm ø Nr katalogowy 84 823 35 000



Wkładka do woka do gotowania na parze

35 cm ø Nr katalogowy 84 823 35 000



18



luno

Kreatywne. Wielostronne. Inspirujące.

Gotowanie z gwarancją sukcesu kulinarnego

Jeszcze nigdy gotowanie nie było tak proste i kreatywne jak w naczyniach Fissler luno®. Dzięki wynalezionej i opatentowanej przez Fissler nowej technologii tłoczenia, gotowanie jest czystą przyjemnością, a potrawy udają się jak nigdy wcześniej. Ciepło zostaje niezwykle szybko i równomiernie rozprowadzane poczynszyszy od dna naczynia aż po jego krawędzie. Wysokiej jakości powłoka zapobiega przywieraniu potraw do powierzchni naczynia i ułatwia mycie po skończonym gotowaniu. Wszystkie naczynia serii luno® mogą być używane w piekarniku do temperatury 200°C



Solidne, stalowe uchwyty z izolacją cieplną, która chroni przed zbytnim nagrzewaniem



Dzięki wysokiej jakości powłoce Protectal-Plus, potrawy nie przywierają do naczynia. Powłoka nie zawiera PFOA



Zintegrowana skala pomiarowa na wewnętrznej ścianie naczynia jest praktyczna przy odmierzaniu ilości płynów od razu w garnku – użycie osobnej miarki jest niepotrzebne.



Stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary ułatwia energooszczędne gotowanie, a potrawy są bardziej soczyste i aromatyczne.



Zaokrąglone połączenie dna i ścian naczyń ułatwia mieszanie potraw, oraz czyszczenie i pielęgnację.



Innowacyjna podstawa naczyń **Cookstar** zapewnia równomierne nagrzewanie, oraz wydajne rozprowadzanie ciepła. Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

Naczynia kuchenne do kreatywnego gotowania.

Seria naczyń kuchennych Fissler luno® spełnia najwyższe wymogi jakości, oczarowując początkujących i doświadczonych kucharzy swoimi pomysłowymi rozwiązaniami. W tych naczyniach z łatwością uda się każda, nawet najbardziej skomplikowana potrawa.



Zestaw 4 częściowy

garnek 18 cm ø, garnek 20 cm ø, garnek 24 cm ø, rondel bez pokrywki 18 cm ø

Art. No. 56 116 04 000



Garnek do gotowania

18 cm ø, 2.0 ltr.

Art. No. 56 116 18 000



Garnek do gotowania

20 cm ø, 2.8 ltr.

Art. No. 56 116 20 000



Garnek do gotowania

24 cm ø, 4.9 ltr.

Art. No. 56 116 24 000



Brytfanna

z pokr. 24 cm ø, 3.15 ltr.

Art. No. 56 506 24 000



Brytfanna

z pokr. 28 cm ø, 4.3 ltr.

Art. No. 56 506 28 000



Rondel bez pokrywki

18 cm ø, 2.0 ltr.

Art. No. 56 156 18 100



Wok

Wszystkie produkty serii luno posiadają obustronną powłokę, dzięki której potrawy nie przywierają do naczyń, a ich mycie po gotowaniu jest wyjątkowo łatwe.

31 cm ø

Art.-Nr. 56 806 31 000



Do tego perfekcyjne:
Pomoce kuchenne serii
black edition



Patelnia do naleśników Crêpe

Idealna do przygotowania naleśników, wrapów i omletów.

28 cm ø

Art.-Nr. 56 386 28 000



22



viseo

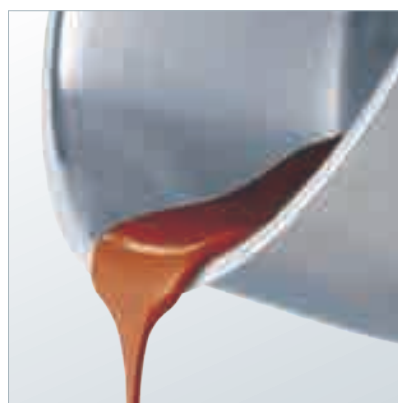
Ponadczasowe. Klasyczne. Czyste.

Nowoczesne gotowanie dla nowoczesnego kucharza

Dzięki prostym kształtom oraz praktycznym rozwiązaniom, naczynia Fissler video idealnie nadają się do nowoczesnej kuchni. Linię video wyróżnia specjalne dno, opracowane do użytku na kuchenkach indukcyjnych, nienagrzewające się uchwyty oraz krawędź ułatwiająca wylewanie płynów. Wszystkie naczynia video mogą być używane w piekarniku i myte w zmywarce.



Duże, wygodne, stalowe uchwyty ułatwiają trzymanie garnka. Naczyni można używać także w piekarniku.



Odpowiednio wyprofilowana krawędź naczyń pomaga utrzymać je w czystości – zawartość nie spływa po zewnętrznych ściankach przy wylewaniu.



Pokryw z hartowanego szkła nie trzeba unosić aby zajrzeć do środka, więc gotowanie jest bardziej energooszczędne. Pokryw można bezpiecznie używać także w piekarniku.



Naczyni z podstawą Fissler Superthermic® można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych. Gładkie dno zapewnia wydajne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.

Klasyczny projekt i najwyższa jakość firmy Fissler.

Naczynia Fissler viseo są utrzymane w klasycznej, ponadczasowej stylistyce. Dzięki temu będą doskonale pasować do kuchni urządzonych w nowoczesnym, jak i rustykalnym stylu.



Zestaw złożony z 5 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Nr katalogowy 84 117 05 000



Zestaw złożony z 4 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø

Nr katalogowy 84 117 04 000





intensa®

Inteligentne. Innowacyjne. Wyjątkowe.

Praktyczne funkcje mogą być bardzo piękne.

intensa® to wyjątkowy system garnków przeznaczony dla każdego, kto potrafi zachwycić się wspianym wzornictwem oraz docenić najwyższą jakość i funkcjonalność. Garnki z tej innowacyjnej linii są wyposażone w szereg wyjątkowych funkcji oraz inteligentnych rozwiązań znacznie ułatwiających wykonywanie codziennych prac kuchennych.



Dzięki **praktycznej funkcji umożliwiającej łatwe wylewanie płynów** ugotowany makaron bądź ziemniaki można odsączyć bez unoszenia pokrywki.



Praktyczna funkcja umożliwiająca **przechowywanie garnków jeden w drugim** pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni. Dzięki stożkowej konstrukcji, możliwe jest umieszczenie garnków o tej samej średnicy jeden w drugim.



Zintegrowana **skala pojemności** pozwala mierzyć objętość płynów, a wyjątkowo szeroki **brzeg** umożliwia łatwe i bezpieczne nalewanie sosów i zup — bez kapania.



Pokrywkę można zawiesić na **zintegrowanym uchwycie**, dzięki czemu ręce nie są zajęte jej trzymaniem.



Energooszczędne **dno cookstar** umożliwia używanie garnków na wszystkich rodzajach kuchenek, nawet indukcyjnych. Zapewnia ono optymalne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.



Wyjątkowo szeroki **brzeg** umożliwia łatwe i bezpieczne nalewanie sosów oraz zup — bez kapania.

Garnki z linii intensa® — wyjątkowe gotowanie

Dzięki innowacyjnym funkcjom garnków z linii Fissler intensa® codzienne gotowanie staje się czymś wyjątkowym.



Zestaw złożony z 5 elementów

Brytfanna 20 cm ø, garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Seria black

Nr katalogowy 16 118 05 000



Zestaw złożony z 4 elementów

Brytfanna 16 cm ø, brytfanna 20 cm ø, garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø

Seria black

Nr katalogowy 16 128 04 000



Brytfanna

Seria black

16 cm ø, 1,4 l	Nr katalogowy 16 128 16 000
20 cm ø, 2,3 l	Nr katalogowy 16 128 20 000
24 cm ø, 3,8 l	Nr katalogowy 16 128 24 000



Garnek do gotowania

Seria black

16 cm ø, 1,9 l	Nr katalogowy 16 118 16 000
20 cm ø, 3,2 l	Nr katalogowy 16 118 20 000
24 cm ø, 5,1 l	Nr katalogowy 16 118 24 000



Wysoki garnek do gotowania

Seria black

20 cm ø, 4,1 l	Nr katalogowy 16 108 20 000
24 cm ø, 6,5 l	Nr katalogowy 16 108 24 000



Rondel

Seria black

bez pokrywki, 16 cm ø, 1,4 l	Nr katal. 16 158 16 100
z pokrywką, 16 cm ø, 1,4 l	Nr katal. 16 158 16 000



30



fiamma®

Tradycyjne. Serdeczne. Na sposób śródziemnomorski.

Radosne gotowanie na sposób śródziemnomorski

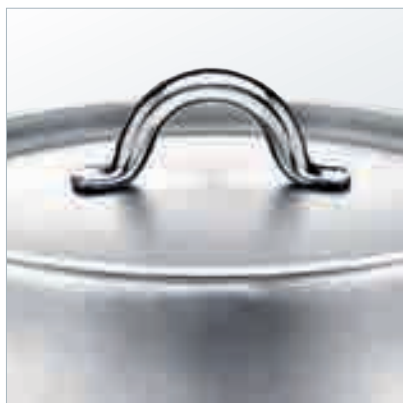
Nasza popularna linia akcesoriów kuchennych jest przeznaczona dla każdego, kto lubi styl życia i lekką kuchnię krajów basenu Morza Śródziemnego. Linia naczyń fiamma® łączy śródziemnomorski wdzięk z wysoką jakością produktów Fissler. Garnki wyróżnia elegancko zaokrąglony korpus, płaska stalowa pokrywa i uchwyty z polerowanej stali nierdzewnej. Wszystkie naczynia Fissler fiamma® mogą być używane na płytach indukcyjnych i myte w zmywarce.



Wygodne uchwyty z polerowanej stali nierdzewnej 18/10 są bardzo solidne, z naczyń można bez obaw korzystać także w piekarniku.



Odpowiednio wyprofilowana krawędź naczyń pomaga utrzymać je w czystości – zawartość nie spływa po zewnętrznych ściankach przy wylewaniu.



Płaska, **dokładnie przylegająca metalowa pokrywa** pozwala zatrzymać ciepło i aromat we wnętrzu garnka. Idealne rozwiązanie do gotowania w niewielkiej ilości wody.



Naczyni z podstawą Fissler Superthermic® można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych. Gładkie dno zapewnia wydajne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.

Zbyt piękne, aby tylko w nich gotować

Garnki z linii fiamma® o śródziemnomorskim wzornictwie nadają się idealnie do serwowania potraw. Satynowo wykończone powierzchnie są wyjątkowo trwałe i odporne na zadrapania.



Zestaw złożony z 5 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Nr katalogowy 33 113 05 000



Brytfanna

16 cm ø, 1,4 l	Nr katalogowy 33 123 16 000
20 cm ø, 2,7 l	Nr katalogowy 33 123 20 000
24 cm ø, 4,4 l	Nr katalogowy 33 123 24 000



Garnek do gotowania

16 cm ø, 1,9 l	Nr katalogowy 33 113 16 000
20 cm ø, 3,8 l	Nr katalogowy 33 113 20 000
24 cm ø, 5,9 l	Nr katalogowy 33 113 24 000



Wysoki garnek do gotowania

20 cm ø, 5,2 l	Nr katalogowy 33 103 20 000
24 cm ø, 8,3 l	Nr katalogowy 33 103 24 000



Wkład do gotowania makaronu

Pasuje do wysokiego garnka do gotowania
24 cm ø Nr katalogowy 33 713 24 300



Rondel

bez pokrywki, 16 cm ø, 1,4 l Nr katal. 33 153 16 100





34



family line

Atrakcyjne. Żywe. Swobodne.

Przyjemność gotowania dla całej rodziny

Jeśli lubisz solidne naczynia o ponadczasowym wzornictwie, garnki Fissler family są idealne dla Ciebie. Wszystkich naczyń z tej serii można używać na płytach indukcyjnych, w piekarniku oraz myć je w zmywarce.



Wygodne uchwyty z polerowanej stali nierdzewnej 18/10 są bardzo solidne, z naczyń można bez obaw korzystać także w piekarniku.



Odpowiednio wyprofilowana krawędź naczyń pomaga utrzymać je w czystości – zawartość nie spływa po zewnętrznych ściankach przy wylewaniu.



Płaska, **dokładnie przylegająca metalowa pokrywka** pozwala zatrzymać ciepło i aromat we wnętrzu garnka. Idealne rozwiązanie do gotowania w niewielkiej ilości wody.



Naczyni z podstawą Fissler Superthermic® można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych. Gładkie dno zapewnia wydajne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.

Specjalnie dla kucharzy i koneserów

Garnki z linii family nie tylko zapewniają radość z gotowania, ale także pozwalają cieszyć się jego rezultatami. Garnki z linii family prezentują się fantastycznie na stole.



Zestaw złożony z 5 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø, rondel bez pokrywki 16 cm ø

Nr katalogowy 33 110 05 000



Zestaw złożony z 4 elementów

Garnek do gotowania 16 cm ø, garnek do gotowania 20 cm ø, garnek do gotowania 24 cm ø, brytfanna 20 cm ø,

Nr katalogowy 33 110 04 000



Rondel

bez pokrywki, 16 cm ø, 1,4 l Nr katal. 33 150 16 100



Brytfanna

20 cm ø, 2,4 l	Nr katalogowy 33 120 20 000
24 cm ø, 3,9 l	Nr katalogowy 33 120 24 000



Garnek do gotowania

16 cm ø, 2,1 l	Nr katalogowy 33 110 16 000
20 cm ø, 3,6 l	Nr katalogowy 33 110 20 000
24 cm ø, 5,7 l	Nr katalogowy 33 110 24 000





38

Małe jest świetne.

Zestaw Fissler stworzony do przyrządzania przekąsek idealnie sprawdzi się w niewielkiej kuchni. Pokrywek z hartowanego szkła nie trzeba unosić żeby zobaczyć zawartość, więc gotowanie jest bardziej energooszczędne. Wyprofilowana krawędź ułatwia wylewanie płynów, a dno Fissler Superthermic® umożliwia gotowanie na kuchenkach indukcyjnych. Wszystkich naczyń można używać w piekarniku i myć je w zmywarce.



3-częściowy zestaw do przyrządzania przekąsek

Garnek do gotowania 14 cm ø, rondel bez pokrywki 14 cm ø, patelnia bez pokrywki 16 cm ø
Nr katalogowy 08 316 03 000



Zestaw do przyrządzania przekąsek

Do gotowania małych porcji.



Garnek do gotowania

12 cm ø, 0,6 l	Nr katalogowy 08 126 12 000
14 cm ø, 1,0 l	Nr katalogowy 08 126 14 000



Rondel bez pokrywki

12 cm ø, 0,6 l	Nr katalogowy 08 166 12 100
14 cm ø, 1,0 l	Nr katalogowy 08 166 14 100



Patelnia bez pokrywki

16 cm ø, 0,65 l	Nr katalogowy 08 316 16 100
-----------------	-----------------------------

Patelnie

Prawidłowe smażenie. To naprawdę proste.



Ogólne informacje na temat patelni

Fissler rekomenduje zakup dwóch rodzajów patelni: stalową patelnię **crispy** ze stali nierdzewnej do szybkiego smażenia steków, drobiu i innych produktów na chrupko, oraz patelnię z powłoką nieprzywierającą do delikatnego smażenia potraw z jajek czy ryb. Jako uzupełnienie polecamy uniwersalną patelnię z powłoką ceramiczną, na której można smażyć zarówno szybko, jak i delikatnie. Do niecodziennych, kreatywnych zadań polecamy patelnie **creative special**.



Prawidłowe smażenie. To naprawdę proste.
Odpowiednia patelnia do każdego rodzaju potrawy.

Nasza wskazówka: Weź dwie patelnie: **crispy** i **protect**, to idealnie dopasowany duet do smażenia potraw.

Szybkie smażenie chrupiących potraw:

aby podczas smażenia, np. mięsa lub drobiu, uzyskać chrupiącą potrawę w krótkim czasie, konieczne jest zastosowanie patelni, którą można rozgrzać do wysokiej temperatury. Patełnie **crispy** firmy Fissler wykonane ze stali nierdzewnej można rozgrzać do bardzo wysokiej temperatury bez ryzyka ich uszkodzenia. Są one bardzo stabilne i zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła. Pozwala to uzyskać potrawy o chrupiącej skórce i delikatnym wnętrzu.

Idealne do: smażenia steków, drobiu, kaczych piersi, mięsa na rożen itd.



Delikatnie i ostrożnie:

do smażenia potraw łatwo przywierających, np. z jajek lub ryb, idealnie nadaje się pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu patelnia **protect pan**. Pozwala ona smażyć smaczne potrawy w delikatny, a jednocześnie zdrowy sposób.

Idealne do: smażenia naleśników, omeletów, panierowanego mięsa i ryb, smażonych ziemniaków, przypiekania makaronu itp.



Różne patelnie.

To ważne szczegóły, o których należy pamiętać podczas kupowania patelni!

Materiał, z którego jest wykonana patelnia, decyduje o jej zastosowaniu. Istotne znaczenie mają jednak także szczegóły.

Wyprofilowany brzeg patelni umożliwia łatwe i dokładne wylewanie płynów bez kapania i rozlewania.

Na wewnętrznej ścianie patelni umieszczono skalę pojemności, która pozwala na określenie ilości płynu. Dzięki temu nie ma konieczności korzystania z dodatkowej miarki.

Bezpieczny uchwyt, który nie nagrzewa się i nie wyslizguje się z dłoni, pozwala wygodnie trzymać patelnię.

Każda dobra patelnia ma otwór umożliwiający jej zawieszenie, aby zaoszczędzić miejsce w kuchni.

Wyjątkowo grube dno gwarantuje równe ułożenie patelni na kuchence, a także zapewnia optymalne rozprowadzanie i utrzymanie ciepła.

To naprawdę praktyczne rozwiązanie! Pokrywkę wykonaną z wysokiej jakości szkła bądź pokrywę clipfix chroniącą przed pryskaniem można zawiesić na brzegu patelni.



Chcesz usmażyć soczysty stek, chrupiące przypieczone ziemniaki bądź delikatny omlet? Używając odpowiedniej patelni, osiągniesz idealne rezultaty bez wysiłku.

Jedna na wszystkie okazje:

patelnia pokryta powłoką ceramiczną zapobiegającą przywieraniu potraw odpowiednia do wszystkich zastosowań. Wszechstronna patelnia **allround** firmy Fissler ma wyjątkowo twardą i odporną na zadrapania powierzchnię. Wytrzymuje ona temperaturę do 400° C. Powłocę, którą jest pokryta patelnia, nie zaszkodzi nawet metalowe akcesoria kuchenne. Dzięki temu ta pokryta warstwą ceramiczną patelnia jest najczęściej wybierana do wszelkich zastosowań.

Idealna do: smażenia mięsa pokrojonego w cienkie plastry, klopsików, smażonych ziemniaków itp.



Dla specjalistów:

specjalistyczne patelnie stanowią uzupełnienie podstawowych akcesoriów: na przykład patelnia **special asia** przeznaczona do przyrządzania potraw wymagających smażenia w woku, niska patelnia **special crêpe** do naleśników, czy patelnia **special gratin** do smażenia potraw typu au gratin.

Idealna do: przyrządzania specjalnych, niepowtarzalnych dań





42



Patelnie

Lepsze smaŹenie przy uŹyciu systemu.

Fissler — specjalista od patelni

Patelnie Fissler wyróżnia wysoka jakość użytych materiałów i produkcji, oraz wiele możliwości zastosowań, dzięki czemu osiągniesz najlepsze efekty smażenia. Prawidłowe smażenie naprawdę jest proste!

Odpowiednia patelnia do każdego zastosowania.



crispy Patelnia crispy ze stali nierdzewnej jest idealna do szybkiego przypiekania mięsa bądź drobiu.



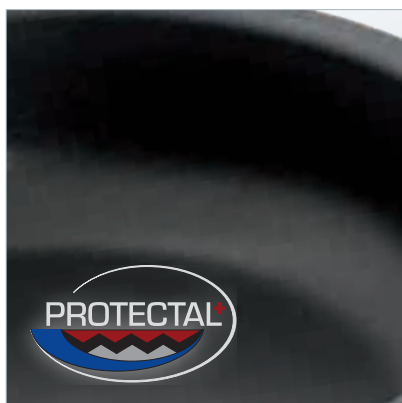
protect Patelnia protect pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw nadaje się doskonale do delikatnego smażenia potraw, które łatwo przywierają (np. z jajek lub ryb).



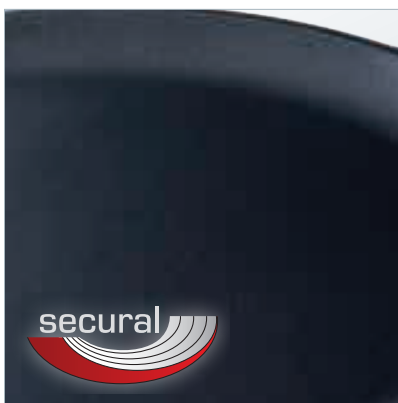
allround Patelnia allround pokryta powłoką ceramiczną ma uniwersalne zastosowania. Jest odpowiednia zarówno do delikatnego smażenia, jak i przypiekania w wysokiej temperaturze.

43

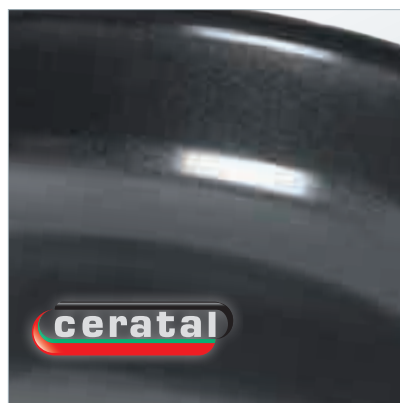
Spełniająca wszystkie wymagania powłoka zapobiegająca przywieraniu



ProtektalPlus – najwyższej jakości powłoka zapewniająca maksymalny efekt nieprzywierania. Jest wyjątkowo twarda, trwała i odporna na zużycie, a w dodatku bardzo łatwa w czyszczeniu. Nie zawiera PFOA.



Secural - sprawdzona powłoka, stosowana od wielu lat. Jest wyjątkowo odporna na zarysowania i zużycie, a ponadto łatwa w czyszczeniu. Nie zawiera PFOA.



Ceratal - ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu potraw, wykonana wyłącznie ze związków mineralnych. Jest wyjątkowo twarda i odporna na zarysowania. Wytrzymuje temperaturę do 400 °C. Nie szkodzą jej nawet metalowe akcesoria kuchenne. Nie zawiera PTFE ani PFOA.

crispy

Idealna do rumienienia mięsa czy drobiu.



steelux premium

Powierzchnia novogrill umożliwia smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu, oraz przypiekanie potraw jak na grillu. Podstawa Fissler Cookstar® nadaje się do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych. Trwała, laserowo naniesiona podziałka i stalowy, nienagrzewający się uchwyt. Można używać w piekarniku i myć w zmywarce.

20 cm ø	Nr katalogowy 21 400 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 21 400 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 21 400 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 21 400 28 100



steelux comfort

Z powłoką novogrill umożliwiającą smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu oraz możliwością przypiekania potraw jak na grillu, dnem superthermic, które nadaje się do kuchenek indukcyjnych, miarką, a także z bezpiecznym uchwytem.

20 cm ø	Nr katalogowy 21 101 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 21 101 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 21 101 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 21 101 28 100



Patelnia original-profi collection®

Część serii Original-Profi collection. Powłoka chroniąca przed zarysowaniem. Podstawa Fissler Cookstar® nadaje się do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych. Stalowy, nienagrzewający się uchwyt. Można używać w piekarniku i myć w zmywarce.

20 cm ø	Nr katalogowy 84 368 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 84 368 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 84 368 28 100
32 cm ø	Nr katalogowy 84 368 32 100



Patelnia solea®

Powierzchnia novogrill umożliwia smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu, oraz przypiekanie potraw jak na grillu. Podstawa Fissler Cookstar® nadaje się do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych. Trwała, laserowo naniesiona podziałka i stalowy, nienagrzewający się uchwyt. Można używać w piekarniku i myć w zmywarce.

24 cm ø	Nr katalogowy 16 310 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 16 310 28 100



Patelnia do serwowania original-profi collection®

Pasuje do garnków z linii o tej samej nazwie. Z dnem cookstar, które nadaje się do wszystkich kuchenek, nawet indukcyjnych, a także z nienagrzewającymi się uchwytami ze stali nierdzewnej. Patelni można używać w piekarniku.

20 cm ø	Nr katalogowy 84 358 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 84 358 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 84 358 28 100
32 cm ø	Nr katalogowy 84 358 32 100

allround

Patelnia allround do smażenia wszelkich potraw, m.in. mięsa i smażonych ziemniaków.



ceramic comfort

Patelnia allround wykonana ze stali nierdzewnej 18/10, pokryta zapobiegającą przywieraniu i odporną na zarysowania powłoką ceratal, z dnem superthermic odpowiednim do stosowania na kuchenkach indukcyjnych, wyprofilowaną krawędzią umożliwiającą łatwe wylewanie płynów oraz bezpiecznym uchwytem.

20 cm ø	Nr katalogowy 38 103 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 38 103 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 38 103 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 38 103 28 100

protect

Idealna do delikatnego smażenia, np. potraw z jaj bądź ryb.



steelux premium

Odpowiada najwyższym wymaganiom jakościowym oraz designerskim. Z dnem indukcyjnym cookstar, które nadaje się do wszystkich kuchenek, trwałą powłoką protectal-plus, oraz bezpiecznym uchwytem.

20 cm ø	Nr katalogowy 38 102 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 38 102 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 38 102 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 38 102 28 100



emax premium

Z dnem thermotech-plus odpowiednim do wszystkich tradycyjnych kuchenek, trwałą powłoką protectal-plus, miarką i bezpiecznym uchwytem.

20 cm ø	Nr katalogowy 47 201 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 47 201 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 47 201 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 47 201 28 100



alux premium

Z dnem cookstar, które nadaje się do wszystkich kuchenek, trwałą powłoką protectal-plus, miarką i bezpiecznym uchwytem.

20 cm ø	Nr katalogowy 59 103 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 59 103 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 59 103 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 59 103 28 100



alux comfort plus

Podstawa Fissler Cookstar® nadaje się do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych. Trwała powłoka Protectal-plus, bezpieczny uchwyt.

24 cm ø	Nr katalogowy 47 100 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 47 100 28 100



emax comfort

Z dnem thermotech odpowiednim do wszystkich tradycyjnych kuchenek, powłoką protectal-plus, miarką i bezpiecznym uchwytem.

20 cm ø	Nr katalogowy 46 302 20 100
24 cm ø	Nr katalogowy 46 302 24 100
26 cm ø	Nr katalogowy 46 302 26 100
28 cm ø	Nr katalogowy 46 302 28 100



Patelnia do serwowania original-profi collection®

Pasuje do garnków z linii o tej samej nazwie. Stal nierdzewna 18/10 z trwałą powłoką protectal-plus, dnem cookstar, które nadaje się do wszystkich kuchenek, nawet indukcyjnych, a także z nienagrzewającymi się uchwytami ze stali nierdzewnej. Możliwość używania w piekarniku.

24 cm ø	Nr katalogowy 84 360 24 100
28 cm ø	Nr katalogowy 84 360 28 100
32 cm ø	Nr katalogowy 84 360 32 100



46



special

Idealna patelnia umożliwiającą zrealizowanie każdego pomysłu.

Specjaliści od kreatywnych rozwiązań.

Niezależnie od tego, czy masz ochotę usmażyć lub przypiec potrawę, czy wyczarować danie kuchni azjatyckiej, patelnie firmy Fissler z linii special zapewnią Ci nieograniczone możliwości. Daj się zainspirować.



special grill

Idealna patelnia do smażenia w niewielkiej ilości tłuszczu, jak na grillu.

Solidny korpus z odlewane aluminium wysokiej jakości, rowkowane dno, trwała powłoka protectal-plus zapobiegająca przywieraniu potraw, bezpieczny uchwyt z otworem umożliwiającym zawieszenie patelni, a także dno aluheat special zapewniające optymalne rozprzowanie i utrzymanie ciepła.

28 x 28 cm

Nr katalogowy 56 200 28 100



special asia

Idealna do przygotowywania potraw wymagających użycia woka. Korpus z wysokiej jakości odlewane aluminium, a także kształt przypominający wok do szybkiego smażenia w ruchu. Z trwałą powłoką protectal-plus zapobiegającą przywieraniu potraw, bezpiecznym uchwytem z otworem umożliwiającym powieszenie patelni oraz energooszczędnym dnem cookstar, które nadaje się do wszystkich kuchenek, nawet indukcyjnych.

28 cm ø

Nr katalogowy 56 201 28 100



luno gratin

Idealna patelnia do potraw przygotowywanych w piekarniku, np. dań typu gratin i potrawek.

Patelnia do serwowania wykonana z wysokiej jakości odlewane aluminium, wyposażona w uchwyty ze stali nierdzewnej, których można używać w piekarniku, pokryta trwałą powłoką protectal-plus zapobiegającą przywieraniu potraw, z miarką umieszczoną wewnątrz naczynia, a także energooszczędnym dnem cookstar odpowiednim do wszystkich rodzajów kuchenek, nawet indukcyjnych.

24 cm ø

Nr katalogowy 59 516 24 100

28 cm ø

Nr katalogowy 59 516 28 100



special fish

Idealna do przyrządzania ryb, albo do większych porcji. Patelnia do serwowania o owalnym kształcie, uchwyty ze stali nierdzewnej. Wysokogatunkowa emalia na zewnątrz, trwała powłoka nieprzywierająca Protectal-plus wewnątrz. Podstawa thermotech zapewnia równomierne rozprzowanie i utrzymanie ciepła. Można używać w piekarniku.

bez pokrywki, 36 x 24 cm

Nr katalogowy 47 500 36 100



luno crêpe

Idealna do smażenia naleśników i omeletów. Solidny, płaski korpus z odlewane aluminium, trwała powłoka nieprzywierająca Protectal-plus, oraz podstawa Fissler Cookstar®. Do wszystkich kuchenek, w tym indukcyjnych.

28 cm ø

Nr katalogowy 59 383 28 100



special snack

Idealna do przygotowywania przekąsek.

Pokryta od zewnątrz wysokogatunkową emalią, a od wewnątrz powłoką protectal-plus zapobiegającą przywieraniu potraw, z uchwytem zawierającym otwór umożliwiającym zawieszenie patelni, a także z dnem thermotech zapewniającym optymalne rozprzowanie i utrzymanie ciepła.

16 cm ø

Nr katalogowy 46 328 16 100

Jeszcze lepsze smażenie dzięki odpowiednim akcesoriom.

Przydatne akcesoria do patelni Fissler.



Uniwersalna zaczepiana osłona clippix zapobiegająca rozpryskiwaniu tłuszczu

Umożliwia smażenie chrupiących potraw bez przyskakiwania tłuszczem. Do wszystkich patelni firmy Fissler o średnicy 24, 26 i 28 cm. Praktyczna funkcja umożliwiająca zawieszenie pokrywki podczas obracania lub zdejmowania potrawy z patelni. Stal nierdzewna 18/10, otwór umożliwiający zawieszenie pokrywki, nadaje się do mycia w zmywarce.

Nr katalogowy 20 070 00 200



Zawieszana pokrywka premium z hartowanego szkła

Wysokiej jakości przezroczysta pokrywka umożliwiająca kontrolowanie potrawy podczas smażenia. Praktyczna funkcja zawieszania pokrywki na krawędzi, w którą są wyposażone wszystkie patelnie firmy Fissler; bezpieczny uchwyt, nadaje się do mycia w zmywarce i używania w piekarniku (do 220°C)

20 cm ø	Nr katalogowy 85 000 20 200
24 cm ø	Nr katalogowy 85 000 24 200
26 cm ø	Nr katalogowy 85 000 26 200
28 cm ø	Nr katalogowy 85 000 28 200



Pokrywka comfort z hartowanego szkła

20 cm ø	Nr katalogowy 75 000 20 200
24 cm ø	Nr katalogowy 75 000 24 200
26 cm ø	Nr katalogowy 75 000 26 200
28 cm ø	Nr katalogowy 75 000 28 200



Wysoka pokrywka do patelni original-profi collection®

Zapewnia dużo miejsca podczas smażenia dużych kawałków mięsa. Ze stali nierdzewnej 18/10, odpowiednia do stosowania w piekarniku.

24 cm ø	Nr katalogowy 83 363 24 200
28 cm ø	Nr katalogowy 83 363 28 200
32 cm ø	Nr katalogowy 83 363 32 200



Łopatką comfort

Wykonana z materiału syntetycznego, idealna do powierzchni pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Nr katalogowy 85 073 80 000



Pokrywka z hartowanego szkła, owalna

Pasuje do patelni special fish pan.

36 x 24 cm Nr katalogowy 59 721 36 610



Ochronna przekładka Fine Protect

Silikonowa przekładka do bezpiecznego przechowywania patelni bez ryzyka uszkodzenia powłoki.

Nr katalogowy 100 402 000

Szybkowary

Szybkie, zdrowe i pyszne potrawy.



Gotowanie w szybkowarze

To często spotykany problem: Z jednej strony dysponujesz małą ilością czasu na ugotowanie posiłku, a z drugiej — chcesz przygotować zdrowe danie dla siebie i swojej rodziny. I oczywiście chcesz, aby posiłek był smaczkowy. Efekt ten można łatwo osiągnąć, wystarczy użyć szybkowaru! Niezależnie od tego, czy przygotowujesz delikatne warzywa, pożywną zupę, duszone mięso bądź gęstą potrawkę — potrawy gotowane w szybkowarze bądź na patelni szybkowarowej według najlepszych przepisów udadzą się doskonale. Możliwości są nieograni-
czone.

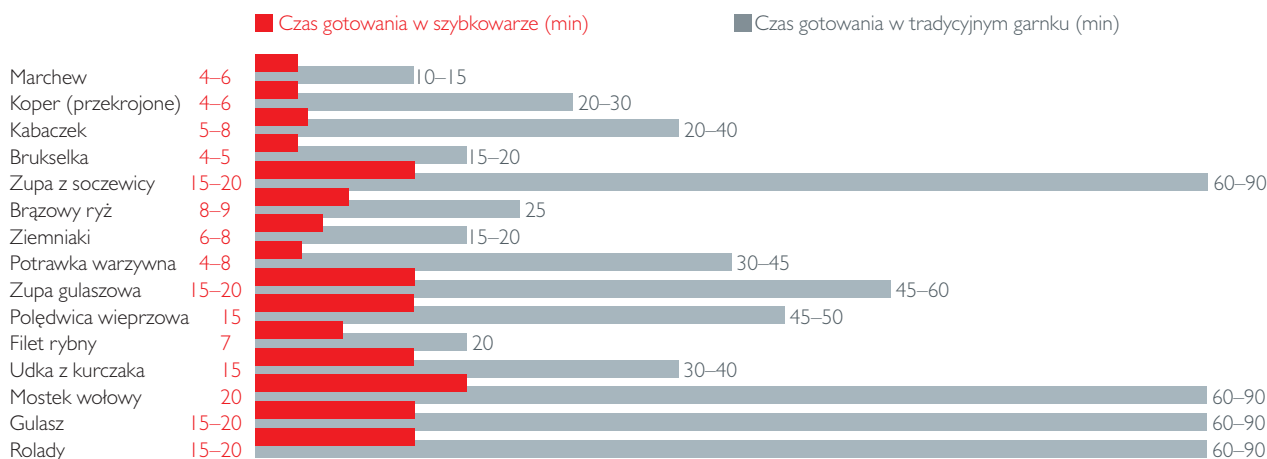


Gotowanie w szybkowarze to minimum pracy i maksimum korzyści.

Wszystko, co musisz wiedzieć o gotowaniu w szybkowarze
www.schnellkochen.de

Pierwsza zaleta: oszczędność czasu!

Przetwarzanie żywności w szybkowarze bądź na patelni szybkowarowej wymaga o wiele mniej czasu niż w przypadku tradycyjnych metod gotowania. Powodem jest wysokie ciśnienie gromadzące się w szczelnie zamkniętym szybkowarze, które powoduje podwyższenie punktu wrzenia wody. Pozwala to na gotowanie w wyższych temperaturach — od 110 do 116 °C — co przyczynia się do zredukowania czasu gotowania aż o 70%!



Po prostu doskonały!

Firma Fissler definiuje na nowo doskonałą metodę gotowania potraw pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze dzięki szybkowarom vitavit®.

W szybkowarze można także rozmrażać mrożonki, robić przetwory, a także soki!

Innowacyjny system oparty na kolorach sygnalizacji świetlnej ułatwiający kontrolowanie procesu gotowania.

Wielofunkcyjny zawór ochronny gwarantujący prostą obsługę szybkowaru.

Bezpieczną obsługę zapewnia przycisk ze wskaźnikiem zamknięcia.

Wskaźnik ułatwiający nałożenie pokrywki w odpowiedniej pozycji.

Dzięki stożkowatemu kształtowi szybkowar można umieścić w stosie garnków.

Dno cookstar przeznaczone do wszystkich rodzajów kuchenek zapewnia doskonałe pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymanie ciepła.

Druga zaleta: zwiększenie ilości witamin w posiłku!

Skrócenie czasu gotowania i ograniczenie dostępu tlenu wiąże się z zachowaniem większej ilości witamin i minerałów w przyrządzonym posiłku.

■ Procentowa ilość witamin zachowywanych podczas gotowania w szybkowarze

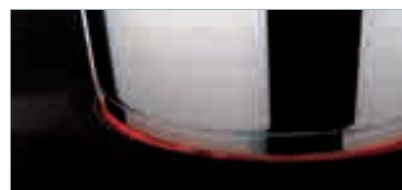
■ Procentowa ilość witamin zachowywanych podczas gotowania przy użyciu tradycyjnych metod

Szpinak	34	65
Brokuły	65	77
Brukselka	66	78
Czerwona kapusta	42	66
Kalarepka	47	64



Trzecia zaleta: intensywny smak!

Gotowanie w szybkowarze pozwala skrócić czas przetwarzania żywności oraz ograniczyć dostęp tlenu, dzięki czemu w większym stopniu jest zachowywany oryginalny smak i naturalny kolor potraw w porównaniu z konwencjonalnymi metodami gotowania. Zobacz i spróbuj!

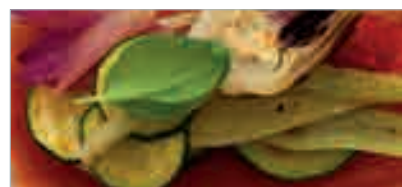


Czwarta zaleta: oszczędność energii!

Gotowanie w szybkowarze pozwala bardziej efektywnie wykorzystać energię niż ma to miejsce w przypadku tradycyjnych garnków. Skrócenie czasu gotowania pozwala na redukcję zużycia energii aż o 50%.

Dodatkowa opcja: gotowanie na parze bez ciśnienia

Modele vitavit® edition oraz vitavit® premium są dodatkowo wyposażone w funkcję gotowania na parze, która służy do gotowania wyjątkowo delikatnych potraw. Po wybraniu tej funkcji do gotowania nie jest używane wysokie ciśnienie. Pozwala ona zrezygnować z zakupu dodatkowego naczynia do gotowania na parze.





vitavit® edition

Zdrowe gotowanie — bardziej atrakcyjne potrawy w krótszym czasie

Klasa sama w sobie

Dla osób, które poszukują wyjątkowych akcesoriów kuchennych, szybkowar vitavit® jest idealnym rozwiązaniem. Znakomite wzornictwo i wyjątkowa funkcjonalność sprawiają, że model vitavit® pasuje idealnie do nowoczesnej kuchni.



Łatwo założysz pokrywę – wystarczy dopasować czerwone punkty do siebie.



Trzy tryby pracy: intensywne, bądź łagodne gotowanie, oraz funkcja wyrzutu pary.



System oparty na kolorach światel ulicznych: ułatwia kontrolowanie procesu gotowania.



Wskaźnik zamknięcia: sygnalizuje zamknięcie szybkowaru przy użyciu sygnału optycznego i dźwiękowego.



Zmniejszanie ciśnienia: zapewnia łatwe i bezpieczne zwolnienie ciśnienia.



Gotowanie na parze bez użycia ciśnienia: do gotowania wyjątkowo delikatnych potraw bez użycia wysokiego ciśnienia. Dodatkowa funkcja, dzięki której nie jest konieczne stosowanie oddzielnego garnka do gotowania na parze.



Uchwyt pokrywy można łatwo odczepić i dokładnie wyczyścić.



Cyfrowy wskaźnik z wyświetlaczem LCD – za pomocą sygnałów dźwiękowych i wyświetlacza, komunikuje osiągnięcie wymaganej temperatury, ciśnienia, czy upływ czasu gotowania. Przypomni też o wymaganej wymianie uszczelki. Pasuje do modeli Fissler Vitavit® Edition i Premium.



Energooszczędne **dno cookstar** umożliwia używanie garnków na wszystkich rodzajach kuchenek, nawet indukcyjnych. Zapewnia ono optymalne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymanie ciepła.

Linia szybkowarów vitavit® edition design

Wyjątkowe wzornictwo, najwyższa, niemiecka jakość i unikalne funkcje. Model vitavit® edition zapewnia maksymalną wygodę podczas gotowania w szybkowarze.



Szybkowar Vitavit® Design Edition

Pojemność 4,5L, średnica 22cm, w komplecie wkład do gotowania na parze.
22 cm ø, 4,5 l

Nr katalogowy 30 303 04 070



Szybkowar Vitavit® Design Edition

Pojemność 6,0L, średnica 22cm, w komplecie wkład do gotowania na parze.
22 cm ø, 6,0 l

Nr katalogowy 30 303 06 070



Szybkowar Vitavit® Design Edition

Pojemność 8,0L, średnica 26cm, w komplecie wkład do gotowania na parze.
26 cm ø, 8,0 l

Nr katalogowy 30 703 08 070



Szybkowar Vitavit® Design Edition

Pojemność 10,0L, średnica 26cm, w komplecie wkład do gotowania na parze.
26 cm ø, 10,0 l

Nr katalogowy 30 703 10 070



Szybkowar Vitavit® Design Edition

Pojemność 6,0L, średnica dna 22cm, w komplecie wkład do gotowania na parze. Dodatkowy rondel do gotowania na parze 2,5L, średnica 22cm

Nr katalogowy 30 305 12 070



Szybkowar Vitavit® Design Edition

Pojemność 4,5L, średnica dna 22cm, w komplecie wkład do gotowania na parze. Dodatkowy rondel do gotowania na parze 2,5L, średnica 22cm

Nr katalogowy 30 305 11 070



reddot design award
winner 2009



vitavit® premium

Zdrowe potrawy — łatwiej i bardziej
wszechstronnie niż kiedykolwiek.

Gotowanie w szybkowarze jest łatwe!

Szybkowar Fissler Vitavit® premium sprawia, że gotowanie jest wyjątkowo szybkie i łatwe. Liczne funkcje wspomagają wydajne i oszczędne gotowanie.



Łatwo założysz pokrywę – wystarczy dopasować czerwone punkty do siebie.



Trzy tryby pracy: intensywne, bądź łagodne gotowanie, oraz funkcja wyrzutu pary.



System oparty na kolorach światel ulicznych: ułatwia kontrolowanie procesu gotowania.



Wskaźnik zamknięcia: sygnalizuje zamknięcie szybkowaru przy użyciu sygnału optycznego i dźwiękowego.



Zmniejszanie ciśnienia: zapewnia łatwe i bezpieczne zwolnienie ciśnienia.



Gotowanie na parze bez użycia ciśnienia: do gotowania wyjątkowo delikatnych potraw bez użycia wysokiego ciśnienia. Dodatkowa funkcja, dzięki której nie jest konieczne stosowanie oddzielnego garnka do gotowania na parze.



Uchwyt pokrywy można łatwo odciągnąć i dokładnie wyczyścić.



Solidny uchwyt ułatwia przenoszenie nawet pełnego naczynia. Praktyczny uchwyt pomocniczy umożliwia wygodne przenoszenie szybkowaru bez założonej pokrywy.



Energooszczędne dno cookstar umożliwia używanie garnków na wszystkich rodzajach kuchenek, nawet indukcyjnych. Zapewnia ono optymalne pochłanianie, rozprowadzanie i utrzymanie ciepła.

Linia szybkowarów vitavit® premium

Pomysłowe rozwiązania zastosowane w szybkowarach Vitavit® Premium sprawiają, że gotowanie staje się proste i przyjemne, a dzięki szerokiej ofercie akcesoriów możesz korzystać ze swojego szybkowara na nieskończenie wiele sposobów.



Szybkowar Vitavit® Premium

W komplecie wkład do gotowania na parze.

18 cm ø, 2,5 l Nr katalogowy 20 100 02 070

22 cm ø, 4,5 l Nr katalogowy 20 300 04 070

22 cm ø, 6,0 l Nr katalogowy 20 300 06 070

26 cm ø, 8,0 l Nr katalogowy 20 700 08 070

26 cm ø, 10,0 l Nr katalogowy 20 700 10 070



Rondel Vitavit® do duszenia pod ciśnieniem (z pokrywą)

Rondel z pokrywką ciśnieniową, dodatkową stalową pokrywką i koszem do frytowania (tylko model 4.0L, 26cm)

2.5L, Ø 22cm bez dna Novogrill Nr katalogowy 20 300 02

4.0L, Ø 26cm, z dnem Novogrill Nr katalogowy 20 701 04



Rondel do gotowania ciśnieniowego Vitavit® (bez pokrywy)

Powierzchnia novogrill pozwala usmażyć chrupiące potrawy, jak z grilla, na niewielkiej ilości tłuszczu

2.5L, Ø 22cm z dnem Novogrill Nr katalogowy 20 301 02 100



Szybkowar Vitavit® Premium

Pojemność 6,0L, średnica dna 22cm, w komplecie wkład do gotowania na parze. Dodatkowy rondel do gotowania na parze, dno Novogrill

2.5L, średnica 22 cm

Nr katalogowy 20 301 12 070



Szybkowar Vitavit® Premium

Pojemność 4,5L, średnica dna 22cm, w komplecie wkład do gotowania na parze. Dodatkowy rondel do gotowania na parze, dno Novogrill

2.5L, średnica 22 cm

Nr katalogowy 20 301 11 070



Akcesoria do szybkowarów Fissler Vitavit®



Vitacontrol Digital

Cyfrowy wskaźnik z wyświetlaczem LCD – za pomocą sygnałów dźwiękowych i wyświetlacza, komunikuje osiągnięcie wymaganej temperatury, ciśnienia, czy upływ czasu gotowania. Przypomni też o wymaganej wymianie uszczelki. Pasuje do modeli Fissler Vitavit® Edition i Premium.

Nr katalogowy 20 001 00 470



Dodatkowa szklana pokrywka

Dzięki dodatkowej pokrywce wszystkie modele vitavit® mogą być używane także jako tradycyjne garnki.

22 cm ø

Nr katalogowy 21 641 22 600



Dodatkowa metalowa pokrywka

Dzięki dodatkowej pokrywce wszystkie modele vitavit® mogą być używane także jako tradycyjne garnki.

22 cm ø

Nr katalogowy 23 000 22 700

26 cm ø

Nr katalogowy 23 000 26 700



Kosz do smażenia w głębokim tłuszczu

Pozwala użyć szybkowaru jako naczynia do smażenia w głębokim tłuszczu, poszerzając zakres dostępnych opcji przygotowywania posiłków.

26 cm ø

Nr katalogowy 22 656 04 600



Nieperforowana wkładka z trójnogiem

Do przygotowania dań z sosami i rozmrażania.

22 cm ø

Nr katalogowy 10 300 00 820

26 cm ø

Nr katalogowy 10 700 00 820



Perforowana wkładka z trójnogiem

Do delikatnego gotowania na parze.

18 cm ø

Nr katalogowy 10 100 00 800

22 cm ø

Nr katalogowy 10 300 00 800

26 cm ø

Nr katalogowy 10 700 00 800



60



vitavit® comfort

Zdrowe gotowanie nigdy nie było takie proste.

Komfort szybkiego gotowania.

Prosta obsługa i pomysłowe funkcje szybkowara vitavit® comfort to powody, dla których będziesz z niego korzystać każdego dnia. Możliwość regulacji intensywności gotowania pozwoli łatwo przygotować wiele delikatnych potraw (np. z warzyw bądź ryb), ugotować wiele zup, mięs i potrawek, a nawet soków, czy marmolad. W szybkowarze można przygotować prawie każde danie — szybko, zdrowo i bardzo smacznie.



Łatwo założysz pokrywę – wystarczy dopasować czerwone punkty do siebie.



Dwa tryby pracy: gotowanie intensywne, bądź łagodne.



System oparty na kolorach światła ulicznych: ułatwia kontrolowanie procesu gotowania.



Wskaźnik zamknięcia: sygnalizuje zamknięcie szybkowaru przy użyciu sygnału optycznego i dźwiękowego.



Uchwyt pokrywy można łatwo odzepić i dokładnie wyczyścić.



Energooszczędne dno cookstar umożliwia używanie szybkowaru na wszystkich rodzajach kuchenek, nawet indukcyjnych. Zapewnia ono optymalne pochłanianie, rozpraszanie i utrzymanie ciepła.

Komfort szybkiego gotowania.

Linia comfort w nowej rodzinie produktów vitavit® z pewnością zachwyci każdego, kto ceni sobie zdrową i smaczną kuchnię — zarówno początkującego kucharza, jak i profesjonalistę, osobę gotującą tylko dla siebie oraz dla licznej rodziny.



Szybkowar Vitavit® Comfort

18 cm ø, 2,5 l	Nr katalogowy 10 100 02
22 cm ø, 3,5 l	Nr katalogowy 10 300 03
22 cm ø, 4,5 l	Nr katalogowy 10 300 04
22 cm ø, 6,0 l	Nr katalogowy 10 300 06
26 cm ø, 8,0 l	Nr katalogowy 10 700 08
26 cm ø, 10,0 l	Nr katalogowy 10 700 10



Szybkowar Vitavit® Comfort

Pojemność 6.0L, 22cm Ø, dodatkowy rondel do gotowania na parze 2.5L, 22cm Ø

Nr katalogowy 10 300 12



Szybkowar Vitavit® Comfort

Pojemność 4.5L, 22cm Ø, dodatkowy rondel do gotowania na parze 2.5L, 22cm Ø

Nr katalogowy 10 300 11

Woki i brytfanny

Bogactwo kulinarnych doznań





64



Woki

Szeroka gama woków z wieloma elementami do przyrządzania dań
kuchni azjatyckiej

Smak Azji w Twoim życiu.

Bez względu na to, czy jesteś smakoszem egzotycznych potraw, czy po prostu chcesz gotować zdrowo — przyrządzanie potraw w woku Fissler zawsze dostarczy wyjątkowych wrażeń dla podniebienia. Najwyższa jakość materiałów i wykonania pomoże uzyskać prawdziwy smak potraw kuchni azjatyckich.



Wok original profi collection®

Idealny do szybkiego smażenia w wysokiej temperaturze. Dno novogrill umożliwia smażenie w niewielkiej ilości tłuszczu. Nienagrzewające się, stalowe uchwyty. Energooszczędna podstawa Cookstar odpowiednia do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Zawiera pokrywę z hartowanego szkła i praktyczną kratkę do smażenia w głębokim tłuszczu. Można używać w piekarniku do 180°C i myć w zmywarce.

35 cm ø

Nr katalogowy 84 826 35 000



Wok original profi collection®

Model z metalową pokrywką. Z gładkim, satynowym dnem i kratką do smażenia w głębokim tłuszczu.

30 cm ø

Nr katalogowy 84 823 30 000

35 cm ø

Nr katalogowy 84 823 35 000



Wkładka do gotowania na parze

Pasuje do woków serii original profi collection®

35 cm ø

Nr katalogowy 84 823 35 300



Wok luno

Powłoka nieprzylepająca wewnątrz (Protectal Plus) i na zewnątrz. Dwa stalowe uchwyty dla wygodnego przenoszenia. Możliwość używania w piekarniku do 220°C. Stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary. Energooszczędne dno Cookstar® nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

31 cm ø

Art.-Nr. 56 806 31 000



Original Profi Wok z długim uchwytem

Idealny do szybkiego smażenia w wysokiej temperaturze. Długi stalowy uchwyt chroni dłoń, dodatkowy stalowy uchwyt dla wygodnego przenoszenia. Stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary. Energooszczędne dno Cookstar® nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych.

30 cm ø

Nr katalogowy 84 833 30



Brytfanny

Do przyrządzania smacowych pieczeni i dużych porcji.

Miejsce na największe smakołyki.

Bez względu na to, czy chcesz upiec mięso, dusić ryby, czy przygotować pyszną potrawkę, brytfanny Fissler sprawdzą się w każdym zadaniu. Bogaty wybór kształtów, rozmiarów i materiałów z jakich są wykonane sprawi, że każdy znajdzie idealną brytfannę dla swoich potrzeb.



country saftomat®

Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz. Owalny kształt, wygodne, ergonomiczne uchwyty. System saft-o-matik® ze stali nierdzewnej do automatycznego marynowania potraw. Można używać w piekarniku do 220°C. Pojemność 5.0L. Nie nadaje się na płyty indukcyjne. W komplecie wkład do gotowania na parze i książeczka z przepisami.

34,5 × 30 × 15,7 cm

Nr katalogowy 47 701 30 000



Okrągła brytfanna country

Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz. Pokrywa z hartowanego szkła. Można używać w piekarniku do 220°C. Nie nadaje się na płyty indukcyjne. Pojemność 4,0 l

26 cm ø

Nr katalogowy 59 731 26 000



Owalna brytfanna country

Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz. Pokrywa z hartowanego szkła. Można używać w piekarniku do 220°C. Pojemność 6.5L. Nie nadaje się na płyty indukcyjne.

45 × 26,5 × 17 cm

Nr katalogowy 59 721 36 000



Jeszcze smaczniejsze potrawy: automatyczne podlewanie dzięki systemowi saft-o-matik.



Do gotowania w delikatny sposób: wkładka do gotowania na parze ze stali nierdzewnej.



brytfanna luno

Powłoka nieprzywierająca wewnątrz (Protectal Plus) i na zewnątrz. Stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary. Stalowe uchwyty dla wygodnego przenoszenia. Można używać w piekarniku do 220°C. Energooszczędne dno Cookstar® nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Ø 24 cm

Nr katalogowy 56 506 24

Ø 28 cm

Nr katalogowy 56 506 28



Brytfanna magic edition multi

Wygodne, ergonomiczne uchwyty. Możliwość używania 'do góry nogami' – pokrywa może być używana jako taca do serwowania, forma do pieczenia, lub niska brytfanna. Podstawa i pokrywa posiadają kapsułowe dno Fissler Superthermic®. W komplecie wkład do gotowania na parze. Stal nierdzewna. Pojemność 7.1L (podstawa) i 2.5L (pokrywa)

39,2 x 29,7 x 13,8 cm

Nr katalogowy 20 725 36 000



Okrągła brytfanna original profi collection® z wysoką pokrywką w kształcie kopuły

Jeszcze więcej miejsca na większe potrawy. Trwała, laserowo naniesiona podziałka wewnątrz, nienagrzewające się stalowe uchwyty. Energooszczędne dno Cookstar® nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Wysoka, stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary. Pojemność 4.7L.

28 cm ø, 4,7 l

Nr katalogowy 84 373 28 001



Stalowa brytfanna, owalna

Owalna brytfanna ze stali nierdzewnej. Pokrywa z hartowanego szkła, kapsułowe dno Fissler Superthermic® nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Można używać w piekarniku do 220°C. Pojemność 8.8L. Można myć w zmywarce.

Nr katalogowy 33 701 38



Okrągła brytfanna Original-Profi® z pokrywą

Trwała, laserowo naniesiona podziałka wewnątrz, nienagrzewające się stalowe uchwyty. Energooszczędne dno Cookstar® nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Stalowa pokrywa z funkcją kondensacji pary.

24 cm ø, 3,0 l

28 cm ø, 4,7 l

Nr katalogowy 84 373 24 000

Nr katalogowy 84 373 28 000

Solidne żeliwo

Wierność tradycji





arcana®

Wysokiej jakości żeliwne naczynia kuchenne

Przyjemność gotowania ukoronowana wspaniałym smakiem.

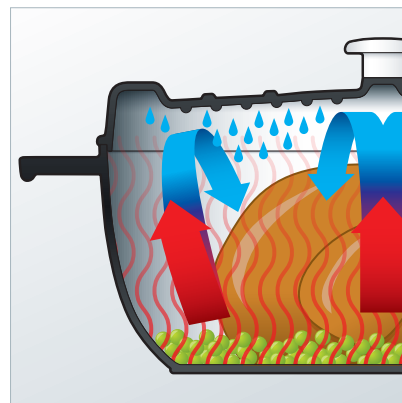
Rodzina żeliwnych naczyń kuchennych Fissler Arcana® jest znakomitą propozycją dla wielbicieli tradycyjnych metod gotowania. Emaliowane garnki, brytfanny oraz patelnie pozwalają uzyskać intensywny smak pieczeni i potrawek. Sekret wyjątkowego smaku potraw przyrządzanych w naczyniach z żeliwa leży w patynie, która gromadzi się podczas długotrwałego gotowania.



Pokryte emalią wnętrza naczyń sprzyja tworzeniu się patyny, co pozwala uzyskać wyjątkowy, tradycyjny smak.



Wypustki na wewnętrznej stronie pokrywki wspomagają kondensację pary i cyrkulację płynów w zamkniętym naczyniu. Mięso dusi się we własnym sosie, uzyskując wyjątkowo intensywny smak.



Największą zaletą żeliwa jest wydajne i równomierne rozpraszanie i utrzymywanie ciepła. Dzięki temu, potrawy są nagrzewane równomiernie ze wszystkich stron, co pozwala uzyskać idealny smak pieczeni.



Emaliowana powłoka, którą jest pokryta zewnętrzna część naczynia jest wyjątkowo odporna na zarysowania i łatwa w czyszczeniu.



Uchwyt pokrywki wykonany ze stali nierdzewnej jest odporny na działanie wysokiej temperatury, do 250 °C, dzięki czemu można używać jej w piekarniku.



Produkty firmy Fissler wykonane z odlewanego żelaza charakteryzują się **wyjątkowo gładkim, grubym dnem**. Nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek, nawet indukcyjnych.

Tradycyjne rzemiosło ręczne „Made in France“.

W naczyniach wykonanych z żeliwa ciepło jest równomiernie rozprawdane od dna w kierunku krawędzi i przekazywane do potraw. Pozwala to na znaczne oszczędności energii.

Naczynia Fissler Arcana® są produkowane wyłącznie dla firmy Fissler w północnej Francji, zgodnie z najlepszymi tradycjami odlewania żelaza. Większość produkcji jest wykonywana ręcznie.



Owalna brytfanna w kolorze czarnym

Kolor: Czarny na zewnątrz (czarny wewnątrz)

28 cm ø, 4,5 l

Nr katalogowy 069 750 28 000

36 cm ø, 8,0 l

Nr katalogowy 069 750 36 000



Okrągły garnek w kolorze czarnym

Kolor: Czarny na zewnątrz (czarny wewnątrz)

19 cm ø, 2,0 l

Nr katalogowy 069 710 19 000

23 cm ø, 3,0 l

Nr katalogowy 069 710 23 000

27 cm ø, 4,5 l

Nr katalogowy 069 710 27 000



Owalna brytfanna w kolorze czerwonym

Kolor: Czerwony na zewnątrz (czarny wewnątrz)

28 cm ø, 4,5 l

Nr katalogowy 069 755 28 000

36 cm ø, 8,0 l

Nr katalogowy 069 755 36 000



Okrągły garnek w kolorze czerwonym

Kolor: Czerwony na zewnątrz (czarny wewnątrz)

19 cm ø, 2,0 l

Nr katalogowy 069 715 19 000

23 cm ø, 3,0 l

Nr katalogowy 069 715 23 000

27 cm ø, 4,5 l

Nr katalogowy 069 715 27 000





Patelnia grillowa

Żeliwna patelnia do smażenia jak na grillu. Dzięki wypustkom dna można smażyć z niewielką ilością tłuszczu. Składany, stalowy uchwyt, ociekacze dla łatwego usuwania wytopionego tłuszczu.

24x24 cm

Nr katalogowy 69 350 24 100



Patelnia chłopska

Głęboka patelnia do tradycyjnych potraw. Pokrywa z hartowanego szkła. Można używać w piekarniku do 180°C. Wygodne uchwyty do przenoszenia.

Ø 28 cm

Nr katalogowy 69 340 28



Patelnia do smażenia

Tradycyjna patelnia z uchwytem wykończonym prawdziwym drewnem.

28 cm

Nr katalogowy 69 330 28 100

Noże

Precyzja i doskonałość.



Skrócony przewodnik po świecie noży

Każdy nóż jest przeznaczony do określonych zadań w zależności od jego długości, szerokości, grubości i kształtu ostrza. Wszystkie modele należące do trzech linii produkowanych przez firmę Fissler — Profession, Perfection i Passion — mają trzy wspólne cechy: są wykonane z wyjątkowo twardej stali i precyzyjnie kute w Niemczech (co zapewnia ich długotrwałą ostrość), ergonomiczne uchwyty i piękne wzornictwo. Noże Fissler naprawdę są tak ostre, na jakie wyglądają.



Dobry nóż sprawi, że radość z gotowania zacznie się już podczas przygotowywania składników. Jak jednak rozpoznać dobry nóż? Poniżej przedstawiamy kilka przydatnych wskazówek, które pozwolą bardziej świadomie wybrać najlepszy produkt:

Materiał

Dobry nóż powinien być wykonany z odpornej na korozję stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15). To stal wysokowęglowa, która jest poddawana specjalnemu procesowi utwardzania, a następnie polerowana w odpowiedni sposób.

Wykonanie

Ostrze noża i trzonek muszą być ściśle połączone. Dzięki temu w miejscu łączenia nie gromadzą się bakterie, a chwyt jest pewny.

Ostrość przez długi czas

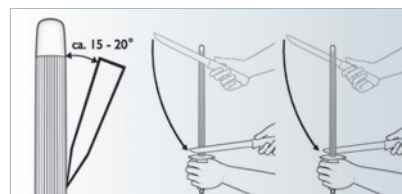
Jedną z najważniejszych cech noża jest odporność na stępienie. Długotrwałą ostrość noża uzyskuje się dzięki zastosowaniu wysokiej jakości stali, odpowiedniej metodzie hartowania, oraz odpowiedniemu polerowaniu. Właściwa konserwacja i poprawne ostrzenie przedłuża trwałość noża.

Ergonomiczny chwyt

Kształt trzonka powinien być dostosowany do kształtu dłoni. Nawet jeśli noża używamy sporadycznie. Nóż nie może ślizgać się w dłoni, ponieważ grozi to skaleczeniem. Chwyt zawsze powinien być pewny.

Łatwe ostrzenie

Fissler zaleca stosowanie stalowej ostrzałki do ostrzenia noży. W tym celu należy kilkakrotnie przesunąć ostrze noża po całej długości ostrzałki, od trzonka aż do czubka noża. Czynność powtórzyć z drugiej strony ostrza. Nóż powinien być ustawiony w pozycji pionowej, pod kątem 15 – 20° do ostrzałki.



Technika krojenia. Jak to zrobić?

Nóż kuchenny to nóż uniwersalny, jednak każdej części ostrza można użyć do konkretnego celu.

1. Przednia część ostrza jest odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. szalotki bądź czosnku.

2. Grubego grzbietu można użyć do łamania małych kostek bądź otwierania skorupków.

3. Boczną stroną ostrza można spłaszczać filety, podnosić posiekane zioła itp.

4. Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół.

5. Odwrotną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części optymalne.

Specjalny proces polerowania powoduje zwiększenie odporności noża na korozję.

77

Jakie jest zastosowanie każdego z noży?



Nóż do obierania

Do obierania warzyw i owoców



Nóż do warzyw

Do czyszczenia, rozdrabniania i dekorowania warzyw i owoców



Nóż do szpikowania

Do siekania cebuli i ziół oraz szpikowania chudego mięsa i drobiu



Nóż do steków

Do krojenia różnego rodzaju mięs w delikatny i prosty sposób



Uniwersalny nóż ząbkowany

Nóż ząbkowany do precyzyjnego krojenia pomidorów, bułek i bagietek bez użycia siły



Nóż do trybowania

Do oddzielania kości i usuwania tłuszczu



Nóż do filetowania

Do filetowania mięsa i ryb



Nóż do krojenia chleba

Do precyzyjnego krojenia zarówno czerstwego chleba, jak i pieczywa z chrupiącą skórką bez użycia siły



Nóż kuchenny

Uniwersalny nóż do rozdrabniania i siekania ziół oraz do krojenia mięsa, warzyw i ryb



Nóż do szynki

Bez trudu kroić pieczenie i wszelkie inne rodzaje mięs



Nóż Santoku

Uniwersalny nóż stosowany w kuchni azjatyckiej do krojenia ryb, mięsa i warzyw („nóż trzech cnót”)



Nóż Santoku z wyżłobionym ostrzem

Wyżłobienia zapobiegają przyklejaniu się krojonych produktów do ostrza, a nóż z tego typu ostrzem ułatwia krojenie cienkich plasterków łososia i szynki.



Nóż Deba z jednostronnym ostrzem

Nóż do filetowania ryb



Nóż Nakiri

Tradycyjny nóż do warzyw, szczególnie przydatny do przygotowywania sałatek i potraw smażonych w woku



Nóż Yanagiba z jednostronnym ostrzem

Nóż do przygotowywania sushi i sashimi, idealny do krojenia bardzo cienkich plasterków



Chiński nóż kuchenny

Azjatycki nóż do krojenia i siekania ziół oraz warzyw

Zawsze ostry.
Zawsze mój.



Fissler Bionic® - nowy, zawsze ostry nóż.
Wyjątkowy produkt marki Fissler.
Dzieło sztuki, z którym trudno się rozstać.

78



bionic

Rewolucyjny. Zawsze ostry.

Sekret Fissler bionic.

Technologia Bionic® opiera się na założeniu, że obserwacja procesów zachodzących w naturze pozwala na ich wykorzystanie w przedmiotach codziennego użytku.

Noże Fissler Bionic® wykorzystują obserwację naturalnego procesu ostrzenia się zębów bobra, których powierzchnia jest z jednej strony znacznie twardsza niż z drugiej. Bardziej miękka strona ściera się szybciej, dzięki czemu zęby zawsze pozostają niezwykle ostre. Fissler wykorzystał to zjawisko do uzyskania zawsze ostrych noży. Opatentowana technologia produkcji noży Bionic® opiera się na zastosowaniu ultra twardej powłoki na jednej powierzchni ostrza.

W efekcie powstał nóż Fissler Bionic, który jest tym ostrzejszy im częściej go używasz.



bionic 

Nóż kuchenny Bionic®

Uniwersalny nóż kuchenny do krojenia mięsa, ryb, warzyw i owoców. Idealny także do siekania ziół.

20 cm

Nr katalogowy 88 041 20



bionic 

Nóż kuchenny Santoku Bionic®

Uniwersalny nóż kuchni azjatyckiej do krojenia mięsa, ryb, warzyw i owoców. Nóż 'trzech cnót'.

18 cm

Nr katalogowy 88 040 18



80



perfection

Wyjątkowe i innowacyjne

perfection — sztuka krojenia

Seria dla każdego, kto ceni najwyższą jakość użytych materiałów i wyróżniający się wygląd. Każdy z 16 noży natychmiast przyciąga uwagę w kuchni. Trzonek i ostrze wykonane z jednego kawałka stali. Ergonomiczny uchwyt zapewnia wygodę krojenia.



- 1 Nóż do obierania**
7 cm* Nr katalogowy 88 020 07
- 2 Nóż do warzyw**
8 cm* Nr katalogowy 88 020 08
- 3 Nóż do szpikowania**
9 cm* Nr katalogowy 88 020 09
- 4 Nóż do steków**
12 cm* Nr katalogowy 88 020 12
- 5 Uniwersalny nóż ząbkowany**
13 cm* Nr katalogowy 88 020 13
- 6 Nóż do trybowania**
14 cm* Nr katalogowy 88 020 14
- 7 Nóż do szynki**
16 cm* Nr katalogowy 88 020 16
- 8 Nóż do szynki**
20 cm* Nr katalogowy 88 020 20
- 9 Nóż do filetowania**
16 cm* Nr katalogowy 88 021 16



- 10 Nóż kuchenny**
16 cm* Nr katalogowy 88 022 16
- 11 Nóż kuchenny**
20 cm* Nr katalogowy 88 021 20 0
- 12 Nóż Santoku**
14 cm* Nr katalogowy 88 021 14
- 13 Nóż Santoku z wyżłobieniami**
14 cm* Nr katalogowy 88 022 14
- 14 Nóż Santoku**
18 cm* Nr katalogowy 88 020 18
- 15 Nóż Santoku z wyżłobieniami**
18 cm* Nr katalogowy 88 021 18
- 16 Nóż do krojenia chleba**
20 cm* Nr katalogowy 88 022 20



7-elementowy blok na noże z
drewna bukowego z nożami:
Nóż do szpikowania 9 cm*
Nóż uniwersalny 13 cm*
Nóż do szynki 16 cm*
Nóż kuchenny 20 cm*
Nóż do chleba 26 cm*
Ostrzałka 26 cm*
Blok na noże

Nr katalogowy 88 026 06 001

* Długość ostrza



82



profession

Prostota i skuteczność

profession — dla wyrafinowanych kucharzy- -amatorów

Firma Fissler posiada w swojej ofercie noże z serii profession przeznaczone dla każdego, kto lubi gotować i docenia wyjątkowo przygotowane dania. Ich cechą charakterystyczną są wysokiej jakości kute nity umieszczone w czarnych uchwytych. Linia obejmuje 20 rodzajów noży, w tym 4 noże o azjatyckich ostrzach.



- 1 Nóż do obierania**
7 cm* Nr katalogowy 88 010 07
- 2 Nóż do warzyw**
8 cm* Nr katalogowy 88 010 08
- 3 Nóż do szpikowania**
9 cm* Nr katalogowy 88 010 09
- 4 Nóż do steków**
12 cm* Nr katalogowy 88 010 12
- 5 Uniwersalny nóż ząbkowany**
13 cm* Nr katalogowy 88 010 13
- 6 Nóż do trybowania**
14 cm* Nr katalogowy 88 010 14
- 7 Nóż do szynki**
16 cm* Nr katalogowy 88 010 16
- 8 Nóż do szynki**
20 cm* Nr katalogowy 88 010 20
- 9 Nóż do filetowania**
16 cm* Nr katalogowy 88 011 16
- 10 Nóż kuchenny**
16 cm* Nr katalogowy 88 012 16
- 11 Nóż kuchenny**
20 cm* Nr katalogowy 88 011 20



- 12 Nóż Santoku**
14 cm* Nr katalogowy 88 011 14
- 13 Nóż Santoku z wyżłobieniami**
14 cm* Nr katalogowy 88 012 14
- 14 Nóż Santoku**
18 cm* Nr katalogowy 88 010 18
- 15 Nóż Santoku z wyżłobieniami**
18 cm* Nr katalogowy 88 011 18
- 16 Nóż do krojenia chleba**
20 cm* Nr katalogowy 88 012 20
- 17 Nóż Yanagiba**
18 cm* Nr katalogowy 88 012 18
- 18 Chiński nóż kuchenny**
18 cm* Nr katalogowy 88 013 18



84



Designpreis
Deutschland
2010
NOMINEE



reddot design award
winner 2009



passion

Harmonia i trwałość

passion — elegancja na co dzień

Seria dla każdego, kto lubi gotować i gotuje często, a także docenia wysoką jakość akcesoriów kuchennych. Lekko wygięte czarne uchwyty, których linia znajduje swoje przedłużenie na ostrzu, są cechą charakterystyczną 16 noży z tej serii. Ponadto, wyróżniają się one solidnością wykonania i trwałością.



- | | |
|----------|---------------------------|
| 1 | Nóż do obierania |
| 7 cm* | Nr katalogowy 88 030 07 |
| 2 | Nóż do warzyw |
| 8 cm* | Nr katalogowy 88 030 08 |
| 3 | Nóż do szpikowania |
| 9 cm* | Nr katalogowy 88 030 09 |
| 4 | Nóż do steków |
| 12 cm* | Nr katalogowy 88 030 12 |
| 5 | Uniwersalny nóż ząbkowany |
| 13 cm* | Nr katalogowy 88 030 13 |
| 6 | Nóż do trybowania |
| 14 cm* | Nr katalogowy 88 030 14 |
| 7 | Nóż do szynki |
| 16 cm* | Nr katalogowy 88 030 16 |
| 8 | Nóż do szynki |
| 20 cm* | Nr katalogowy 88 030 20 |
| 9 | Nóż do filetowania |
| 16 cm* | Nr katalogowy 88 031 16 |



- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 10 | Nóż kuchenny |
| 16 cm* | Nr katalogowy 88 032 16 |
| 11 | Nóż kuchenny |
| 20 cm* | Nr katalogowy 88 031 20 |
| 12 | Nóż Santoku |
| 14 cm* | Nr katalogowy 88 031 14 |
| 13 | Nóż Santoku z wyżłobieniami |
| 14 cm* | Nr katalogowy 88 032 14 |
| 14 | Nóż Santoku |
| 18 cm* | Nr katalogowy 88 030 18 |
| 15 | Nóż Santoku z wyżłobieniami |
| 18 cm* | Nr katalogowy 88 031 18 |
| 16 | Nóż do krojenia chleba |
| 20 cm* | Nr katalogowy 88 032 20 |



7-elementowy blok na noże z drewna bukowego z nożami:

- Nóż do szpikowania 9 cm*
- Nóż uniwersalny 13 cm*
- Nóż do szynki 16 cm*
- Nóż kuchenny 20 cm*
- Nóż do chleba 20 cm*
- Ostrzałka 26 cm*
- Blok na noże

88 036 06 001

* Długość ostrza

Odpowiednie akcesoria do noży firmy Fissler

Aby cieszyć się nożami Fissler przez długi czas, należy je regularnie ostrzyć i przechowywać w bloku na noże. Fissler rekomenduje korzystanie z desek do krojenia wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego. Używanie desek szklanych, stalowych lub ceramicznych może prowadzić do szybkiego stępienia się ostrza noża.



Ostrzałka Vulkanus

Umożliwia bardzo szybkie ostrzenie noży z gładkim ostrzem, oraz noży do pieczywa.

Obudowa stalowa Nr katalogowy 84 070 01

Obudowa z tworzywa Nr katalogowy 84 070 02



Ostrzałka

Pokryta wysokiej jakości powłoką z węgla wolframu

26 cm Nr katalogowy 88 000 26 002



Ostrzałka

26 cm Nr katalogowy 88 000 26 001



Nożyce uniwersalne

Nr katalogowy 81 073 10 000

Akcesoria kuchenne

Niezastąpiona pomoc w kuchni





88



reddot award 2014
winner



Nowość!

Q!

Elegancja w perfekcji.

Q! – Serwowanie potraw

Seria najwyższej jakości narzędzi kuchennych. Stożkowy uchwyt wykonany w całości ze stali nierdzewnej o satynowanej powierzchni. Bez kompromisów – piękne wzornictwo w parze z wyjątkową wygodą pracy.

SERWOWANIE POTRAW



1 Łyżka do zupy

Nr katalogowy 089-004-00-000/0

2 Łyżka do woka

Nr katalogowy 089-010-00-003/0

3 Łyżka do serwowania

Nr katalogowy 089-014-00-000/0

4 Łyżka do makaronu

Nr katalogowy 089-005-00-000/0

5 Widelec do mięsa

Nr katalogowy 089-024-00-000/0

6 Łopatką do sandwichy

Nr katalogowy 089-031-00-000/0

7 Łyżka do lodów

Nr katalogowy 089-012-00-000/0

8 Łyżka do ryżu

Nr katalogowy 089-008-00-003/0

9 Łopatką do ryżu

Nr katalogowy 089-018-00-000/0

SMAŻENIE I GOTOWANIE

1 Acrobat

hak do odwracania steków

Nr katalogowy 089-015-00-000/0

2 Łopatką

Nr katalogowy 089-001-00-000/0

3 Łopatką do woka

Nr katalogowy 089-006-00-000/0

4 Szumówka

Nr katalogowy 089-032-00-000/0

5 Łyżka do frytek

Nr katalogowy 089-003-00-000/0



OBIERANIE I CIĘCIE



1 Nóż do pizzy

Nr katalogowy 089-013-00-000/0

2 Obieraczka

Nr katalogowy 089-011-00-000/0

3 Obieraczka poprzeczna

Nr katalogowy 089-043-00-000/0

4 Nożyce kuchenne

Nr katalogowy 089-017-00-000/0

5 Otwieracz do puszek

Nr katalogowy 089-023-00-000/0



ROZBIJANIE I ROZGNIATANIE

1 Trzepaczka

25 cm Nr katalogowy 089-009-00-000/0

2 Trzepaczka

20 cm Nr katalogowy 089-034-00-000/0

3 Trzepaczka mini

Nr katalogowy 089-021-00-000/0

4 Tłuczek do ziemniaków

Nr katalogowy 089-007-00-000/0



SILIKON

1 Łopatka silikonowa

Nr katalogowy 089-022-00-000/0

2 Łyżka do zupy silikonowa

Nr katalogowy 089-035-00-000/0

3 Łyżka do mieszania silikonowa

Nr katalogowy 089-039-00-000/0

4 Szczypce kuchenne silikonowe

Z wygodnym mechanizmem blokady i otwierania

Nr katalogowy 089-044-00-000/0



MISY I SITA

1 Duża misa kuchenna

4,8 l, ca. 26 cm Nr katalogowy 089-020-00-000/0

2 Mała misa kuchenna

2,3 l, ca. 19 cm Nr katalogowy 089-019-00-000/0

3 Sito kuchenne

20 cm ø Nr katalogowy 089-036-00-000/0

4 Sito kuchenne

16 cm ø Nr katalogowy 089-038-00-000/0

5 Sito kuchenne

8 cm ø Nr katalogowy 089-037-00-000/0



NARZĘDZIA WIELOFUNKCYJNE



Tarka uniwersalna

Ergonomiczny łukowaty kształt zawiera w sobie dwie tarki o różnej grubości. Ser, gałka muskatołowa, skórka cytryny – prosto na talerz albo do garnka. Bez wysiłku dzięki wyjątkowo ostrej tarce. Uchwyty wykończone silikonem dla pewnego i bezpiecznego chwytu.

Nr katalogowy 089-030-00-000/0



Wyciskacz do czosnku Cut'n'press

Pomysłowa konstrukcja sprawia, że w prasie nie zostają żadne resztki, a cały aromat czosnku trafia do potrawy. Zawiera silikonowy wkład do łatwego obierania ząbków czosnku.

Nr katalogowy 089-026-00-000/0



Multitalent

Uniwersalny pomocnik Q! Multitalent jest tarką, pokrywą do miski, ochronną osłoną przed chlapaniem i wykipieniem, czy krawalnicą do warzyw. Możesz jej też używać do większości garnków i patelni Fissler jako osłony przed pryskaniem. Silikonowe wykończenie krawędzi gwarantuje stabilność i szczelność.

Nr katalogowy 089-041-00-000/0



Wkład – uniwersalna pokrywa



Wkład – szatkownica do warzyw



Wkład – tarka uniwersalna



wygodna tarka



osłona przed pryskaniem



osłona przed wykipieniem



osłona przed chlapaniem



94



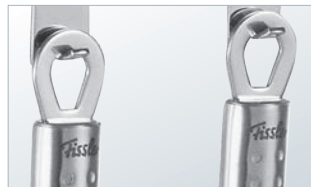
Aksesoria Magic

Funkcjonalność i ponadczasowe piękno

Aksesoria kuchenne Magic – wyczaruj coś pysznego

Od podstawowych akcesoriów do specjalistycznego sprzętu przeznaczonego do przygotowywania i serwowania żywności — wszechstronna seria akcesoriów magic zawiera wszystko, czego potrzebujesz.

Wyjątkowe materiały i wykonanie: wszystkie elementy serii magic są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, elementy funkcyjne ze stali nierdzewnej wypolerowanej na wysoki połysk, a uchwyty z matowanej stali nierdzewnej.



Praktyczne: akcesoria kuchenne można powiesić na uchwytych wypolerowanych na wysoki połysk.

Łatwa konserwacja: akcesoria kuchenne magic są łatwe do czyszczenia. Można je myć w zmywarce.



1 Chochla do zupy

6 cm Ø Nr katal. 20 065 06 000
9 cm Ø Nr katal. 20 065 09 000

2 Chochelka do sosu

Nr katal. 20 070 06 000

3 Łyżka do warzyw

Nr katal. 20 076 09 000

4 Łyżka szumówka z dużymi otworami

11 cm Ø Nr katal. 20 076 11 000

5 Łyżka szumówka z małymi otworami

11 cm Ø Nr katal. 20 075 11 000

6 Łyżka szumówka z sitkiem

11 cm Ø Nr katal. 20 078 11 000

7 Łyżka do makaronu

12,5 cm Ø Nr katal. 20 073 36 000

13



13 6-elementowy zestaw narzędzi kuchennych

40 cm listwa na narzędzia kuchenne z hakami (zawiera: szumówka 11 cm, łyżka z otworami, łyżki do zupy: 6 cm i 9 cm oraz widelec do mięsa)

Nr katalogowy 20 063 06 000



9 Łopatka

Nr katal. 20 076 35 000

10 Łopatka, perforowana

Nr katal. 20 077 35 000



11 Łyżka do spaghetti

Nr katal. 20 073 35 000

12 Widelec do mięsa

Nr katal. 20 063 01 000



1 Pieprzniczka

Wysokość 11,5 cm

Nr katalogowy 20 090 25 000

2 Solniczka

Wysokość 11,5 cm

Nr katalogowy 20 090 26 000

3 Młynek do pieprzu

Wyposażony w ceramiczny mechanizm, wysokość 17 cm

Nr katalogowy 20 070 01 000

4 Młynek do soli

Wyposażony w ceramiczny mechanizm, wysokość 17 cm

Nr katalogowy 20 070 02 000



5

5 Szczypce do spaghetti

Do serwowania makaronu, spaghetti itp.

Nr katalogowy 20 073 14 000



6

6 Zestaw sałatkowy, 2-elementowy

Nr katalogowy 20 073 01 000



1 Łopatka do grzanek
zagięta, perforowana
Nr katalogowy 20 078 04 000



2 Łyżka do melonów
3 cm ø Nr katal. 20 071 30 000



3 Łyżka do lodów
Nr katal. 20 071 10 000



4 Mini-trzepaczka
22,5 cm Nr katal. 20 069 20 000



5 Płaska trzepaczka
25,5 cm Nr katal. 20 069 21 000



6 Trzepaczka
25 cm Nr katal. 20 069 25 000
30 cm Nr katal. 20 069 30 000



Durszlak

24 cm ø

Nr katalogowy 20 074 24 000



Przecierak

Solidna konstrukcja z 2 rodzajami perforowanych wkładek i zapewniającą pewny chwyt rączką z uchem.

wysokość 11,5 cm

Nr katalogowy 20 079 30 000



Sitko

11 cm ø, 11 cm ø, płaski uchwyt Nr katalogowy 20 077 11 000

16 cm ø Nr katalogowy 20 077 16 000

20 cm ø Nr katalogowy 20 077 20 000



Sitko do herbaty

8 cm ø

Nr katalogowy 20 078 08 000



Podkładka pod patelnię

18 × 14 cm

Nr katalogowy 20 767 00 000



Wyciskarka do cytrusów

Nr katalogowy 20 073 20 000



1 Otwieracz do butelek

Nr katal. 20 071 16 000

2 Otwieracz do konserw

Nr katal. 20 081 18 000

3 Nóż do drylowania jabłek

Nr katal. 20 071 11 000

4 Nóż do pizzy

Nr katal. 20 071 01 000

5 Obierak z ostrzem obrotowym

Nr katal. 20 071 06 000

6 Obieraczka

Nr katal. 20 071 08 000



7 Tarka uniwersalna

30 × 12 cm Nr katal. 20 079 05 000

8 Tarka do sera

z uchwytem Nr katal. 20 079 06 000

9 Tłuczek do ziemniaków

Nr katal. 20 079 31 000

10 Praska do czosnku

Nr katal. 20 079 09 000



black edition — delikatne akcesoria do delikatnych powierzchni

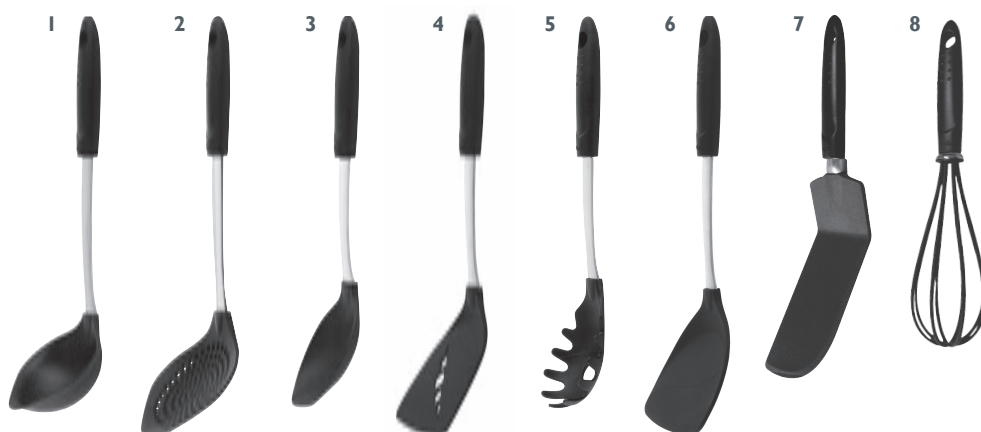
Idealne akcesoria do naczyń pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw

Bezpieczeństwo: wszystkie elementy funkcyjne narzędzi z serii black edition są wykonane z wysokiej jakości tworzywa odpornego na działanie wysokiej temperatury. Najlepsze do użytku z naczyniami pokrytymi powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw.



Praktyczne funkcje: akcesoria kuchenne można łatwo powiesić na uchach, co umożliwia ich wygodne przechowywanie.

Łatwa konserwacja: akcesoria kuchenne black edition są łatwe do czyszczenia. Można je myć w zmywarce.



1 Chochła do zupy

Nr katalogowy 59 057 08 000

2 Łyżka szumówka

z dużymi otworami

Nr katalogowy 59 057 30 000

3 Łyżka do serwowania

Nr katalogowy 59 067 09 000

4 Łopatka

perforowana

Nr katalogowy 59 057 32 000

5 Łyżka do spaghetti

Nr katalogowy 59 057 30 000

6 Łopatka do woka

Nr katalogowy 59 078 10 000

7 Łopatka do lasagne

Nr katalogowy 59 078 04 000

8 Trzepaczka

Nr katalogowy 59 067 25 000

finecut — mały czarodziej w kuchni

Krojenie, suszenie, mieszanie — bez zasilania, w ciągu kilku sekund!

Szatkwonica finecut służy do rozdrabniania owoców, warzyw i ziół na małe lub duże kawałki w ciągu kilku sekund. Ilość pociągnięć za uchwyt decyduje o stopniu rozdrobnienia żywności. Szatkownicy można także użyć do osuszania ziół, mieszania zup i sosów oraz przechowywania żywności.



Wirnik do szatkownicy finecut

Nr katalogowy 01 051 00 063



**Pojemnik finecut z pokrywką
służącą do przechowywania**

Nr katalogowy 01 051 00 065



finecut

Szatkwonica do warzyw i owoców z akcesoriami: wkładką do mieszania, koszem i łopatką
Pojemność 0,9 l

Nr katalogowy 01 051 00 062

101

A co powiesz na to ...



**Środek do pielęgnacji
produktów ze stali
nierdzewnej**

Nadaje połysk garnkom i patelniom. Służy do czyszczenia i polerowania bez skrobienia. Środek odpowiedni także do miedzi, mosiądzu i chromu. Nie zawiera fosforanów. Ulega biodegradacji.

250 ml Nr katalogowy 21 002 91 002



**Środek do czyszczenia
produktów ze stali
nierdzewnej**

Do delikatnego usuwania tłuszczu i przypalonego jedzenia bez szorowania. Nie zawiera fosforanów ani formaldehydu. Ulega biodegradacji. Ekonomiczny.

250 ml Nr katalogowy 21 002 91 000



Precyzyjny minutnik

Podstawa wykończona tworzywem bezpiecznym dla kuchennego blatu

Nr katalogowy 61 844 00



Sztućce

Każdy znajdzie coś dla siebie.

Sztućce z serii premium — wysoka jakość i piękny kształt



toscana

Klasyczna elegancja. Nierdzewna stal chromowo-niklowa 18/10. Satynowane uchwyty. Można myć w zmywarce.

Zestaw 30-elementowy

Nr katal. 88 154 30



tokio, polerowane

Nowoczesne wzornictwo. Nierdzewna stal chromowo-niklowa 18/10. Wysoki połysk. Można myć w zmywarce.

Zestaw 30-elementowy

Nr katal. 88 015 30

Zestaw 68-elementowy

Nr katal. 88 015 68



tokio, matt

Nowoczesne wzornictwo. Nierdzewna stal chromowo-niklowa 18/10. Satynowane uchwyty. Można myć w zmywarce.

Zestaw 30-elementowy

Nr katal. 88 016 30

Zestaw 68-elementowy

Nr katal. 88 016 68



larissa

Klasyczna elegancja. Nierdzewna stal chromowo-niklowa 18/10. Wysoki połysk. Można myć w zmywarce.

Zestaw 30-elementowy

Nr katal. 88 144 30



president

Nowoczesne wzornictwo. Nierdzewna stal chromowo-niklowa 18/10. Wysoki połysk. Można myć w zmywarce.

Zestaw 30-elementowy

Nr katal. 88 130 30



asia

Charakterystyczne, okrągłe uchwyty 8mm z matowym motywem. Nierdzewna stal chromowo-niklowa 18/10. Satynowane uchwyty. Można myć w zmywarce.

Zestaw 30-elementowy

Nr katal. 88 146 30



104



Formy do pieczenia



Tortownica

Ø 24 cm Nr katalogowy 4I 50I 24

Ø 26 cm Nr katalogowy 4I 50I 26

Ø 28 cm Nr katalogowy 4I 50I 28



Tortownica z wkładem

Ø 26 cm Nr katalogowy 4I 507 26

Ø 28 cm Nr katalogowy 4I 507 28



Uniwersalna, do ciast

Ø 26 cm Nr katalogowy 4I 502 26



Do pieczenia babek

23 cm Nr katalogowy 4I 506 23



Uniwersalna, serce

25 cm Nr katalogowy 4I 513 25



Blacha do pieczenia

22x28 cm Nr katalogowy 4I 515 22



Do chleba

30 cm Nr katalogowy 4I 504 30

www.fissler.pl

Najnowsze trendy w gotowaniu, przydatne wskazówki, przepisy na pyszne potrawy i ciekawe imprezy kulinarne. To wszystko (i wiele więcej) znajdziesz na stronie internetowej www.fissler.pl. Wystarczy kliknąć, aby uzyskać dostęp do informacji dla kucharzy i pasjonatów dobrego jedzenia. Na portalu internetowym firmy Fissler można też znaleźć informacje o tym, jak najlepiej korzystać z produktów, sposobach ich konserwacji, a także o serwisie i punktach sprzedaży.

Wybiegamy w przyszłość

Produkty Fissler cieszą się ogromną popularnością wśród osób, których pasją jest gotowanie. Przemyślane rozwiązania i najlepsze materiały są obietnicą wyśmienitych potraw o wyjątkowym smaku. Dowodem na to są liczne patenty i nagrody uzyskane przez centrum innowacji Fissler. Nasze produkty wyznaczają nowe trendy w branży gastronomicznej i cieszą się ogromnym uznaniem na całym świecie. Wiele nagród za wyjątkowe wzornictwo i najwyższe oceny uzyskane w testach konsumenckich dają pewność najlepszego wyboru do Twojej kuchni. Fissler zapewnia też znakomity serwis i stały dostęp do części zamiennych.



Stolz

Fissler

90 029 80 926

 www.facebook.com/fissler.com

 www.youtube.de/fissler

 www.twitter.com/fissler_de

www.fissler.com