



Fissler

Produktwelten 2014 – 2015



Freu dich aufs Kochen.



Fissler steht weltweit für Kochgeschirr der Extraklasse. Mit der **Markenbotschaft „Freu dich aufs Kochen“** richtet sich das Traditionsunternehmen an alle, die mit Freude und Leidenschaft kochen. Egal, ob geselliger Kochabend mit Freunden oder schnelle, vitaminreiche Küche für die ganze Familie – im Vordergrund steht das Erlebnis der Zubereitung, das Anregen der Sinne beim Kochen, Brutzeln, Rühren und Abschmecken. Für diese Momente bietet Fissler leidenschaftlichen Köchen durchdachte und gut gemachte Töpfe und Pfannen, Schnellkochtöpfe, Woks, Bräter, Messer und Küchenhelfer.

Unser breites Sortiment verfügt über verschiedene Design-Linien, die für jeden Anspruch und jeden Geschmack das ideale Kochgeschirr bereithalten, und so für Freude am Kochen sorgen.

Inhalt

Die Freude am Kochen.	2
Seit fast 170 Jahren der Zeit einen Schritt voraus.	5
Für jeden Koch das richtige Werkzeug.	6
Töpfe - Individuelle Vielfalt	7
Kleine Topfkunde.	8
solea®	10
original-profi collection®	14
luno®	20
intensa®	24
fiamma®	28
berlin	32
visco®	34
family line	38
Häppchen-Set	42
Pfannen - Richtig braten. Richtig einfach.	43
Kleine Pfannenkunde.	44
crispy	48
protect	49
special	50
Zubehör	52
Schnellkochtöpfe - Schnell, gesund und lecker kochen.	53
Das Prinzip Schnellkochen.	54
vitavit® edition	56
vitavit® premium	60
Zubehör	63
vitavit® comfort	64
Special Cooking - Asiatische Küche.	67
Woks	68
Special Cooking - Lifestyle für drinnen und draußen.	71
cook'n'serve	72
Special Cooking - Für Genuss mit Format.	75
arcana®	76
Bräter	78
Messer - Präzision in Perfektion.	81
Kleine Messerkunde.	82
bionic	84
perfection	88
profession	90
passion	92
Zubehör	94
Küchenhelfer	95
Q!	96
black edition	103
finer	104
Kurzzeitwecker	105
Pflege- und Reinigungsprodukte	105
Bleiben Sie mit Fissler weltweit in Verbindung.	107

• *1845

Carl Philipp Fissler gründet das Unternehmen in Idar-Oberstein – ursprünglich als Klempner- und Installationsgeschäft.



• 1930

Fissler rüstet deutsche Passagierschiffe mit speziellem Kochgeschirr für große Küchen aus.

• 1953

Fissler entwickelt den ersten Schnellkochtopf mit einem patentierten, mehrstufigen Kochventil. Fissler stellt das erste deutsche Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl mit seinem patentierten, superstarkem "thermic"-Boden her.



• 1980

Fissler präsentiert den ersten Edelstahltopf mit Kaltmetallgriffen.

1900

• 1900

Fissler stellt Haushalts- und Küchengeräte her.

• 1892

Fissler erfindet die mobile Feldküche, auch bekannt als "Gulaschkanone".



1950



• 1936

Fissler beliefert die Küchen im olympischen Dorf in Berlin.

• 1969

Fissler bringt die erste Schnellbratpfanne an den Markt.



DESIGN PLUS



reddot design award winner 2009



DESIGNPREIS 2008 NOMINEE



reddot design award winner 2012



reddot award 2014 winner



reddot award 2014 best of the best



1995

Im Rahmen seines 150. Geburtstages führt Fissler neue Meilensteine der Innovation wie den cookstar Allherdboden und die robuste protectal-Antihaf-versiegelung ein.

2001

Fissler stellt die black edition Serie vor, ein herausragendes Produkt, das mit der ausgezeichneten Antihafversiegelung ausgestattet ist.



2006

Fissler führt das Bratsystem "Besser braten mit System" ein und verfestigt seine Marktführerposition.



2009

Fissler führt mit der vitavit® Serie eine neue Generation von Schnellkochtöpfen ein.



2013

Fissler präsentiert das "immerscharfe" Messer bionic.



2000

1989

Fissler erhält 15 internationale Design-Preise für das revolutionäre Kochgeschirr magic line.



1998

Fissler entwickelt ein komplettes Sortiment an Küchenzubehör, das hochmodernes Design und praktische Funktionalität bietet.



2005

Fissler erhält zahlreiche Auszeichnungen für intensa® das intelligente Kochgeschirr.



2003

Fissler führt die weltweit erfolgreichste Kochgeschirrschirserie, die original-profi collection® ein.



2012

Die Premium-Serie Fissler luno® verspricht eine neuartige "Kunst des Kochens".



Q!

2014

Fissler führt eine komplette, hoch entwickelte Küchenhelferserie namens Q! ein.



Mit cook'n'serve präsentiert Fissler eine neue Art des Gusseisenkochgeschirrs.



Seit fast 170 Jahren der Zeit einen Schritt voraus.

Wenn Töpfe reden könnten, hätten Fissler-Töpfe eine Menge zu erzählen. Sie würden uns vom Zeitalter der „Gulaschkanone“ um die vorletzte Jahrhundertwende herum und von den ersten Aluminiumtöpfen für den Elektroherd berichten – eine Sensation in den 1920er Jahren. Sie würden mit Sicherheit über Fisslers Erfindung der ersten Kaltmetallgriffe, des Allherdbodens und der Schnellbratpfanne sowie den ausgeklügelten Einsatz der Raumfahrttechnik sprechen, aus der die erste Antihafbeschichtung für Pfannen hervorging. Dies sind nur einige Beispiele von der langen Liste der Fissler-Traditionen. Sie zeigen die breite Angebotspalette der bedeutenden Erfindungen und Entwicklungen, dank derer das Unternehmen, das im Jahr 1845 als Klempner- und Installationsgeschäft begann, zu einem weltweit führenden und bedeutenden Hersteller für Kochgeschirr wurde. Eines ist klar – heutzutage steht jeder einzelne Topf für 168 Jahre Erfahrung, Qualität und Innovation. Jedes einzelne Fissler-Produkt beweist tagtäglich, dass das Kochen mit ihm energieeffizienter, gesünder und schmackhafter ist.

Qualität

Jedes Fissler-Produkt wird aus hochwertigsten Materialien, wie z. B. hygienischem 18/10 Edelstahl, gefertigt und durch ein zertifiziertes Qualitätssicherungssystem überwacht. Diese Materialien gepaart mit Präzisionsfertigungstechnik „Made in Germany“ und einzigartigen Funktionalitäten stellen sicher, dass Fissler Produkte lebenslange Zufriedenheit bieten.

Innovation

Fissler ist berühmt dafür, Standards festzulegen und neue Kochtrends zu setzen. Zahlreiche internationale Partner, eingetragene Designs und Preise veranschaulichen die beeindruckende Leistung des Unternehmens. Innovationen von Fissler haben die Welt des Kochens revolutioniert.

Für jeden Koch das richtige Werkzeug.

Wir haben alle unsere persönliche Herangehensweise an das Kochen. Am Ende bleibt das Ziel das gleiche: Sie genießen die Erfahrung des Kochens und verkosten anschließend die Ergebnisse. Dies erfordert hochwertige Zutaten – sowohl im Sinne der Lebensmittel als auch im Sinne der verwendeten „Werkzeuge“. Fissler erkennt persönliche Kochstile und sorgt dafür, dass jeder erdenkliche Wunsch und jede erdenkliche Anforderung erfüllt werden, indem es die perfekte Kochausstattung für Köche weltweit liefert, die kompromisslose Qualität „Made in Germany“, attraktives Design und hervorragende Funktionalitäten schätzen.



Töpfe

Individuelle Vielfalt.



Kleine Topfkunde.

Wer beim Einkaufen auf Qualität achtet, bewusst kocht und genießt, der merkt schnell: Gute Zutaten verdienen eine ebenso gute Zubereitung. Darum sollte man auch Wert auf hochwertiges Kochwerkzeug legen.

Fissler Töpfe sind eine Investition fürs Leben. Sie zeichnen sich durch hochwertige Materialien, durchdachte Funktionen und nicht zuletzt durch ihr attraktives Äußeres aus.



Bei der Wahl eines guten Topfes kommt es zunächst einmal auf Topfkörper, Boden, Deckel und Griff an.

Der Topfkörper:

Ein guter Topf verfügt über eine schwere, robuste Qualität. Optimal ist Qualitäts-Edelstahl, der an der Bezeichnung 18/10 zu erkennen ist. Er ist rostfrei, besonders pflegeleicht, hygienisch und spülmaschinene geeignet. Die Materialstärke und die Höhe des Topfkörpers unterscheiden sich deutlich von Billigprodukten. Bei guten Töpfen sind Boden und Seitenwände fest und ohne Hohlräume miteinander verbunden.



Mitbewerber



Fissler

Der Querschnitt durch den Boden offenbart die Qualität: Rechts der Fissler Topf – links das Vergleichsprodukt (dünner Boden und Luftschlüsse).

Der Boden:

Dicke Qualitätsböden mit eingeschlossenem Aluminiumkern sorgen für eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Der Topfboden muss nach dem Erhitzen auf dem Kochfeld immer plan aufliegen – das spart Energie und Zeit beim Kochen. Bei Fissler Töpfen können Sie sich darauf verlassen.



Alle Böden von Fissler Edelstahl-töpfen sind dreiteilig aufgebaut, pressgeschweißt und gekapselt.

Der Mehltest beweist es:

Im rechten Topf zeigt das Mehl unterschiedliche Bräunungsgrade bis hin zu Verbrennungen, weil der Topfboden die Wärme nicht gleichmäßig verteilt. Im Gegensatz dazu ist das Mehl in dem Fissler Topf von der Mitte bis zum Rand gleichmäßig gebräunt, was bei der Herstellung von z. B. Soßen, Pudding und vieles mehr besonders wichtig ist.



Mitbewerber

Fissler

Der Mehltest zeigt die Hitzeverteilung des Topfbodens: Rechts der Fissler Topf – links das Vergleichsprodukt.

Topf ist nicht gleich Topf.

Dicht schließende Deckel halten Wärme und Flüssigkeit im Topf – für energiesparendes Kochen.

Der extra breite Schüttrand sorgt für einfaches und sicheres Ausgießen von Soßen oder Suppen – ohne Kleckern und Nachtropfen.

Große Griffe liegen gut in der Hand und werden beim Kochen auf dem Herd nicht heiß.

Besonders dicke Böden mit Aluminiumkern sorgen für optimale Wärmeverteilung und -speicherung.



Einen guten Topf erkennt man an der schweren, robusten Qualität. Edelstahl Rostfrei 18/10 ist besonders pflegeleicht, hygienisch und spülmaschinengeeignet.

Der Deckel:

Wichtig sind dicht schließende Deckel. Sie halten Wärme und Flüssigkeit im Topf. Das bewahrt Aromen und spart Energie!



Es gibt auch Deckel, die konkav, d. h. nach innen gewölbt sind, so dass der aufsteigende Dampf gezielt zurück in den Topf tropft und das Gargut noch geschmackvoller und saftiger wird (zum Beispiel bei den Serien solea®, original-profi collection® und luno® von Fissler).



Edelstahldeckel in flacher Ausführung auch zum Wenden von Pfannkuchen geeignet.



Güteglasdeckel für bequemes Sichtkochen.

Die Griffe:

Bei den Griffen können Sie zwischen Edelstahl und Kunststoff wählen. Wichtig ist, dass die Griffe fest mit dem Topfkörper verbunden sind und beim Kochen gut in der Hand liegen.



So genannte **Kaltmetallgriffe** werden dank einer Wärmeschutzplatte beim Kochen auf dem Elektroherd nicht heiß.

Edelstahlgriffe sind backofen- und spülmaschinengeeignet.



Kunststoffgriffe sind aufgrund ihrer Backofeneignung bis max. 80°C ideal zum Niedertemperaturgaren.



★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

solea®

Visionär. Individuell. Anspruchsvoll.

solea[®] setzt neue Maßstäbe beim Kochen.

Visionär. Individuell. Anspruchsvoll. Das ist die Premium-Topfserie solea[®]: Überzeugend in Funktion, Gestaltung und bester Qualität „Made in Germany“ – ein Muss für anspruchsvolle Köche mit Sinn für Ästhetik und Design! Mit einer Vielzahl durchdachter Funktionen sorgt solea[®] für einzigartigen Kochkomfort. Alle Teile sind backofengeeignet bis 220°C sowie spülmaschinengeeignet.



Die praktische **Abgießfunktion** macht den Einsatz eines zusätzlichen Siebes überflüssig: Durch leichtes Verschieben des Glasdeckels kann einfach und schnell Kartoffel- oder Nudelwasser abgossen werden.



Der **Glasdeckel** kann überall am Topfrand eingesteckt werden. Zum Würzen oder Umrühren müssen Sie den Deckel nicht mehr auf der Arbeitsfläche ablegen. Das ablaufende Kondenswasser tropft zurück in den Topf, und der Herd bleibt sauber.



Die großen, handlichen **Kaltmetallgriffe** aus Edelstahl erleichtern das Arbeiten, weil sie beim Kochen nicht heiß werden.



Praktisch auch die **Stapelfunktion** zur platzsparenden Aufbewahrung: Die konischen Topfkörper sind so gestaltet, dass sich selbst Töpfe gleichen Durchmessers ineinander stapeln lassen.



Die integrierte **Mess-Skala** ist praktisch zum Dosieren von z.B. Soßen – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr nötig. Außerdem sorgt der extra breite **Schüttrand** für zielsicheres Ausgießen von Suppen oder Soßen – ohne Nachtropfen.



Der energiesparende **cookstar Allherdboden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.



Guter Geschmack nach Wunsch.

Designliebhaber kommen mit solea® voll auf ihre Kosten. Ob komplettes Topfset oder frei kombinierbare Einzelteile – die ausgezeichnete Topfserie passt sich Ihren Wünschen an.



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 016-120-05-000/0



4-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø

Art.-Nr. 016-120-04-000/0



Bratentopf

16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 016-120-16-000/0
20 cm ø, 2,3 ltr.	Art.-Nr. 016-120-20-000/0
24 cm ø, 3,8 ltr.	Art.-Nr. 016-120-24-000/0



Kochtopf

16 cm ø, 1,9 ltr.	Art.-Nr. 016-110-16-000/0
20 cm ø, 3,2 ltr.	Art.-Nr. 016-110-20-000/0
24 cm ø, 5,1 ltr.	Art.-Nr. 016-110-24-000/0



Hoher Kochtopf

24 cm ø, 6,5 ltr.	Art.-Nr. 016-100-24-000/0
-------------------	---------------------------



Hohe Stielkasserolle mit Gegengriff

mit Deckel 16 cm ø, 1,9 ltr.	Art.-Nr. 016-160-16-000/0
mit Deckel 18 cm ø, 2,3 ltr.	Art.-Nr. 016-160-18-000/0
mit Deckel 20 cm ø, 3,2 ltr.	Art.-Nr. 016-160-20-000/0



Stielkasserolle

ohne Deckel 16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 016-150-16-100/0
mit Deckel 16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 016-150-16-000/0



Stielpfanne

Mit novogrill Bratfläche zum fettarmen, krossen Braten mit Grilleffekt.

24 cm ø	Art.-Nr. 016-310-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 016-310-28-100/0



White Star 2009
BRONZE



Tech - Küche - Design



★★★★★

original-profi collection®

Hochwertig. Vielseitig. Durchdacht.

Kochen wie die Profis.

Ursprünglich entwickelt von Profis für Profis ist die Fissler original-profi collection® die Serie für höchste Ansprüche an Qualität und Langlebigkeit. Das perfekte Handwerkszeug für alle, die ein funktionales und extrem robustes Kochgeschirr „Made in Germany“ bevorzugen. Die matt-glänzende Oberfläche ist unempfindlich gegen Wasserflecken und Kratzspuren. Alle Teile sind backofen- und spülmaschinengeeignet.



Die großen, handlichen **Kaltmetallgriffe** liegen optimal in der Hand und werden bei normalem Gebrauch auf dem Elektroherd nicht heiß.



Der extra schwere und **gut schließende Deckel** ist die ideale Voraussetzung für energiesparendes Garen. Er hält die Hitze im Topf und bewahrt das Aroma.



Die integrierte **Mess-Skala** ist praktisch zum Dosieren von Flüssigkeiten wie z. B. Soßen – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr nötig.



Kondensat-plus Funktion: An der konkaven Deckelwölbung tropft das kondensierte Wasser auf das Gargut herunter. So werden Speisen geschmackvoller und saftiger.



Der extra breite **Schüttrand** sorgt für einfaches und zielsicheres Ausgießen von Soßen oder Suppen – ohne Kleckern und Nachtropfen.



Der energiesparende **cookstar Allherdboden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.

Ein Klassiker, der viel zu bieten hat.

Von Eintöpfen in allen Größen, über Pfannen und Bräter bis hin zu Woks – die original-profi collection® bietet ein umfangreiches Sortiment, das keine Wünsche offen lässt.



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Bratentopf 16 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 084-123-05-000/0

5-tlg. Set o. Abb.

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 084-123-25-000/0



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Pfanne o. D. 24 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 084-123-05-004/0



4-tlg. Set

Bratentopf 20 cm ø, Kochtopf 16 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Servierpfanne 24 cm ø

Art.-Nr. 084-133-04-000/0



Kochtopf

16 cm ø, 2,0 ltr.	Art.-Nr. 084-123-16-000/0
20 cm ø, 3,9 ltr.	Art.-Nr. 084-123-20-000/0
24 cm ø, 6,3 ltr.	Art.-Nr. 084-123-24-000/0
28 cm ø, 10,3 ltr.	Art.-Nr. 084-123-28-000/0



Bratentopf

16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 084-133-16-000/0
20 cm ø, 2,6 ltr.	Art.-Nr. 084-133-20-000/0
24 cm ø, 4,6 ltr.	Art.-Nr. 084-133-24-000/0
28 cm ø, 7,2 ltr.	Art.-Nr. 084-133-28-000/0



Runder Bräter

24 cm ø, 3,0 ltr.	Art.-Nr. 084-373-24-000/0
28 cm ø, 4,7 ltr.	Art.-Nr. 084-373-28-000/0

Hoher Kochtopf o. Abb.

16 cm ø, 2,6 ltr.	Art.-Nr. 084-113-16-000/0
20 cm ø, 5,2 ltr.	Art.-Nr. 084-113-20-000/0
24 cm ø, 9,1 ltr.	Art.-Nr. 084-113-24-000/0
28 cm ø, 14,0 ltr.	Art.-Nr. 084-113-28-000/0



Sauteuse

Optimal zum Reduzieren von Soßen oder zum Anschwenken von Gemüse.

16 cm ø, 0,9 ltr.	Art.-Nr. 084-143-16-100/0
20 cm ø, 1,7 ltr.	Art.-Nr. 084-143-20-100/0
24 cm ø, 2,8 ltr.	Art.-Nr. 084-143-24-100/0



Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 084-153-16-100/0
20 cm ø, 2,6 ltr.	Art.-Nr. 084-153-20-100/0



Hohe Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm ø, 2,0 ltr.	Art.-Nr. 084-163-16-100/0
20 cm ø, 3,9 ltr.	Art.-Nr. 084-163-20-100/0



Pfanne Edelstahl Rostfrei 18/10

Ideal zum krossen Braten. Mit Kaltmetallgriff aus Edelstahl.

20 cm ø	Art.-Nr. 084-368-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 084-368-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-368-28-100/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-368-32-100/0



Servierpfanne Edelstahl Rostfrei 18/10 mit Güteglasdeckel

Ideal zum krossen Braten und Servieren. Backofengeeignet bis 180°C.

24 cm ø	Art.-Nr. 084-358-24-000/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-358-28-000/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-358-32-000/0



Servierpfanne Edelstahl Rostfrei 18/10

Ideal zum krossen Braten und Servieren.

20 cm ø	Art.-Nr. 084-358-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 084-358-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-358-28-100/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-358-32-100/0



Servierpfanne Edelstahl Rostfrei 18/10 antihftversiegelt

Ideal zum schonenden Braten und Servieren. Backofengeeignet bis 220°C.

24 cm ø	Art.-Nr. 084-360-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-360-28-100/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-360-32-100/0



Hochraumdeckel

Passend für Edelstahl-Töpfe und -Pfannen.

24 cm ø	Art.-Nr. 083-363-24-200/0
28 cm ø	Art.-Nr. 083-363-28-200/0
32 cm ø	Art.-Nr. 083-363-32-200/0



Runder Bräter mit Hochraumdeckel

Ausreichend Platz auch für höheres Bratgut.
28 cm ø, 4,7 ltr.

Art.-Nr. 084-373-28-001/0



Spätzle-Meister

Leckere Spätzle und Knöpfe im Handumdrehen.

- Für alle Töpfe 24 und 28 cm ø
- Komplet mit Spätzle-Schaber
- Aus Edelstahl Rostfrei 18/10

Art.-Nr. 080-072-24-000/0



multi-star

Optimal zum Kochen von Pasta oder zum Dämpfen von Gemüse, mit Siebeinsatz 3,5 ltr.
20 cm ø, 6,0 ltr.

Art.-Nr. 084-103-20-002/0



Spargeltopf

235 mm hoch
16 cm ø, 4,6 ltr.

Art.-Nr. 084-103-16-002/0



Milchtopf

16 cm ø, 2,6 ltr.

Art.-Nr. 084-193-16-100/0



Topf-Dämpfeinsatz

Zum schonenden Dünsten von z. B. Fisch oder Gemüse.

20 cm ø

Art.-Nr. 083-773-20-000/0

24 cm ø

Art.-Nr. 083-773-24-000/0



Wok mit Glasdeckel

Mit novogrill Bratfläche für fettarmes Braten und praktischer Frittierablage. Backofengeeignet bis 180 °C.

35 cm ø

Art.-Nr. 084-826-35-000/0



Wok mit Metaldeckel

Mit extra hohem Metalldeckel und praktischer Frittierablage.

30 cm ø

Art.-Nr. 084-823-30-000/0

35 cm ø

Art.-Nr. 084-823-35-000/0



Wok-Dämpfeinsatz

35 cm ø

Art.-Nr. 084-823-35-300/0



★★★★★

luno®

Kreativ. Vielseitig. Inspirierend.

The art of cooking.

Die Serie Fissler luno® ist die perfekte Ergänzung für die anspruchsvolle Küche – und das nicht nur wegen ihrer ansprechenden Optik. Diese moderne Kochserie bestärkt Profis und Einsteiger gleichermaßen darin, sich auf kulinarische Abenteuer einzulassen. Die abriebbeständige Antihafbeschichtung verhindert ganz einfach, dass sogar höchst empfindliche Lebensmittel wie Eier, Meeresfrüchte, Käse und Saucen haften bleiben. Gleichzeitig macht sie den Abwasch zum Kinderspiel. Dank dem planium-Verfahren, einer von Fissler entwickelten innovativen Produktionsmethode, wird die Hitze schnell vom Boden bis zum Rand verteilt und wärmt so die Speisen gleichmäßig auf. Alle Teile sind backofengeeignet bis 220° C.



Sicher und bequem: Die **Edelstahlgriffe mit intelligentem Hitzebuffer** sorgen für eine angenehme Grifftemperatur.



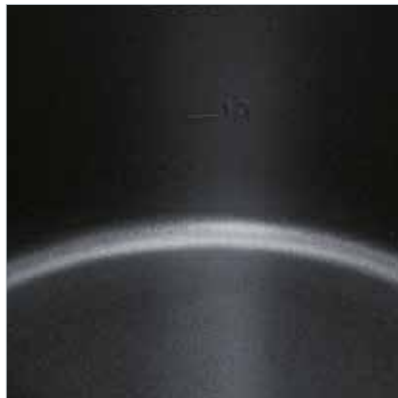
Die hochwertige **protectal-plus Versiegelung** verhindert das Anhaften – besonders praktisch bei empfindlichen Speisen wie Fisch, Risotto oder Käsesoßen.



Die integrierte **Mess-Skala** an der Topfinnerwand ist praktisch zum Dosieren von Flüssigkeiten – und ersetzt zusätzliche Messbecher.



Kondensat-plus Funktion: An der konkaven Deckelwölbung tropft das kondensierte Wasser auf das Gargut herunter. So werden Speisen geschmackvoller und saftiger.



Der **sanft gerundete Übergang** zwischen Boden und Topfwand erleichtert das Rühren – und das Reinigen der Töpfe.



Der energiesparende **cookstar Allherdboden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.

Die Serie für die kreative Küche.

Das vielseitige Sortiment von luno® erfüllt allerhöchste Ansprüche an Qualität und Design und begeistert experimentierfreudige Köche mit intelligenten und praktischen Funktionen, die jedes Gericht sicher gelingen lassen.



4-tlg. Set

Kochtopf 18 cm ø, Kochtopf 20 cm ø, Kochtopf 24 cm ø, Stielkasserolle o. D. 18 cm ø

Art.-Nr. 056-116-04-000/0



Kochtopf

18 cm ø, 2,0 ltr.

Art.-Nr. 056-116-18-000/0



Kochtopf

20 cm ø, 2,8 ltr.

Art.-Nr. 056-116-20-000/0



Kochtopf

24 cm ø, 4,9 ltr.

Art.-Nr. 056-116-24-000/0



Bräter

24 cm ø, 3,15 ltr.

Art.-Nr. 056-506-24-000/0



Bräter

28 cm ø, 4,3 ltr.

Art.-Nr. 056-506-28-000/0



Stielkasserolle ohne Deckel

18 cm ø, 2,0 ltr.

Art.-Nr. 056-156-18-100/0



Wok

Innen und außen antihaf-versiegelt, damit beim Braten und Frittieren nichts anhaftet. Mit hochwertiger protectal-plus Versiegelung, hohem Edelstahl-Deckel und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden. Backofengeeignet bis 220°C.
31 cm ø

Art.-Nr. 056-806-31-000/0



Perfekt dazu:
Die Küchenhelfer black edition (auf Seite 103).

NEU
ab Juli 2014



gratin

Ideal für Backengerichte wie Gratins und Aufläufe.
Hochwertige Servierpfanne mit backofengeeigneten Edelstahlgriffen, langlebiger protectal-plus Versiegelung, Innenskalierung und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden.
24 cm ø
28 cm ø

Art.-Nr. 056-516-24-100/0
Art.-Nr. 056-516-28-100/0



Crêpe-Pfanne

Ideal zur Zubereitung von Crêpes, Wraps und Omeletts.
28 cm ø

Art.-Nr. 056-386-28-100/0



intensa®

Intelligent. Innovativ. Einzigartig.

So schön kann Praktisches sein!

intensa[®], das durchdachte Kochsystem für alle, die Wert auf ausgezeichnetes Design und ein Höchstmaß an Qualität und Funktionalität legen. Die innovative Serie überzeugt mit einer Vielzahl praktischer Funktionen und intelligenter Lösungen, die Ihnen die tägliche Arbeit in der Küche spürbar erleichtern.



Die praktische **Abgießfunktion** macht den Einsatz eines zusätzlichen Siebes überflüssig: Durch leichtes Verschieben des Glasdeckels kann einfach und schnell Kartoffel- oder Nudelwasser abgossen werden.



Praktisch auch die **Stapelfunktion** zur platzsparenden Aufbewahrung: Die konischen Topfkörper sind so gestaltet, dass sich selbst Töpfe gleichen Durchmessers ineinander stapeln lassen.



Die integrierte **Mess-Skala** ist praktisch zum Dosieren von Flüssigkeiten wie z. B. Soßen – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr nötig.

25



Damit Sie beim Kochen Ihre Hände frei haben, kann der Deckel in die **integrierte Deckelablage** eingesteckt werden. Das ablaufende Kondenswasser tropft zurück in den Topf und der Herd bleibt sauber.



Der energiesparende **cookstar Allherdboden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.



Der **extra breite Schüttrand** sorgt für einfaches und zielsicheres Ausgießen von Soßen oder Suppen – ohne Kleckern und Nachtropfen.

Einzigartiges Kocherlebnis.

Die innovativen Produktdetails von intensa® machen das Kochen Tag für Tag zu einem besonderen Erlebnis.



5-tlg. Set

Bratentopf 20 cm ø, Kochtopf 16 cm ø,
Kochtopf 20 cm ø, Kochtopf 24 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 016-118-05-000/0



4-tlg. Set

Bratentopf 16 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø

Art.-Nr. 016-128-04-000/0



Kochtopf

16 cm ø, 1,9 ltr.	Art.-Nr. 016-118-16-000/0
20 cm ø, 3,2 ltr.	Art.-Nr. 016-118-20-000/0
24 cm ø, 5,1 ltr.	Art.-Nr. 016-118-24-000/0



Bratentopf

16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 016-128-16-000/0
20 cm ø, 2,3 ltr.	Art.-Nr. 016-128-20-000/0
24 cm ø, 3,8 ltr.	Art.-Nr. 016-128-24-000/0



Hoher Kochtopf

20 cm ø, 4,1 ltr.	Art.-Nr. 016-108-20-000/0
24 cm ø, 6,5 ltr.	Art.-Nr. 016-108-24-000/0



Stielkasserolle

ohne Deckel 16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 016-158-16-100/0
mit Deckel 16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 016-158-16-000/0



★★★★★

fiamma®

Traditionell. Gesellig. Mediterran.

Mediterrane Lebensfreude beim Kochen.

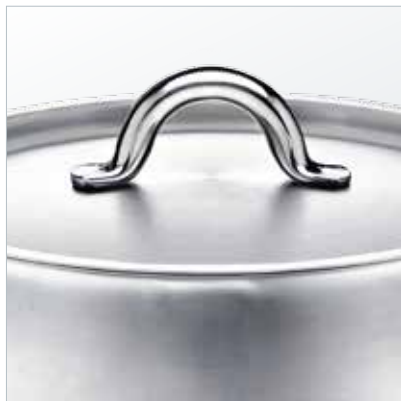
Die beliebte Topfserie für alle, die den Lebensstil und die leichte Küche des Südens bevorzugen. fiamma® kombiniert mediterranen Charme mit bewährter Fissler Qualität „Made in Germany“, ergänzt durch harmonisch gerundete Topfkörper mit flachem Metalldeckel und voluminösen Griffen aus Edelstahl. Alle Teile von fiamma® sind backofen- und spülmaschinene geeignet.



Die ergonomisch geformten **Volumengriffe** aus hochglanzpoliertem 18/10 Edelstahl liegen perfekt in der Hand und sind backofene geeignet.



Der breite **Schüttrand** sorgt für einfaches und zielsicheres Ausgießen von Soßen oder Suppen – ohne Kleckern und Nachtropfen.



Der flache, **gut schließende Metalldeckel** hält die Hitze im Topf und bewahrt das Aroma. Optimale Voraussetzungen zum gesunden, wasserarmen Kochen.



Der vollgekapselte **superthermic Boden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.

Nur zum Kochen fast zu schade.

Mit ihrem mediterranen Design eignet sich fiamma® auch hervorragend zum stilvollen Servieren bei Tisch. Die satinierten Oberflächen sind extrem strapazierfähig und unempfindlich gegen Kratzer.



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 033-113-05-000/0



4-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,

Art.-Nr. 033-123-04-000/0



Bratentopf

16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 033-123-16-000/0
20 cm ø, 2,7 ltr.	Art.-Nr. 033-123-20-000/0
24 cm ø, 4,4 ltr.	Art.-Nr. 033-123-24-000/0



Kochtopf

16 cm ø, 1,9 ltr.	Art.-Nr. 033-113-16-000/0
20 cm ø, 3,8 ltr.	Art.-Nr. 033-113-20-000/0
24 cm ø, 5,9 ltr.	Art.-Nr. 033-113-24-000/0



Hoher Kochtopf

20 cm ø, 5,2 ltr.	Art.-Nr. 033-103-20-000/0
24 cm ø, 8,3 ltr.	Art.-Nr. 033-103-24-000/0



Runder Bräter

24 cm ø, 3,0 ltr.	Art.-Nr. 033-373-24-000/0
-------------------	---------------------------



Stielkasserolle

o. D. 16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 033-153-16-100/0
o. D. 20 cm ø, 2,7 ltr.	Art.-Nr. 033-153-20-100/0
m. D. 16 cm ø, 1,4 ltr.	Art.-Nr. 033-153-16-000/0
m. D. 20 cm ø, 2,7 ltr.	Art.-Nr. 033-153-20-000/0



Pastaeinsatz

Passend zu hohem Kochtopf 24 cm ø	Art.-Nr. 033-713-24-300/0
-----------------------------------	---------------------------





32



★★★★★

berlin

Modern. Gradlinig. Unkompliziert.

Zeitgemäßes Kochen "Made in Germany".

Die Serie berlin verbindet eine moderne Optik mit der hervorragenden Qualität von Fissler.

Eine Mischung, die ambitionierte Kocheinsteiger ebenso anspricht wie Fortgeschrittene.

Induktionseignung, praktischer Schüttrand sowie Backofen- und Spülmaschineneignung machen berlin so erfrischend unkompliziert.



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o.D. 16 cm ø

Art.-Nr. 083-118-05-001/0



4-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,

Art.-Nr. 083-118-04-001/0



34



viseo®

Zeitlos. Klassisch. Pur.

Modernes Kochen leicht gemacht.

Das puristische Design und die hohe Gebrauchsfreundlichkeit machen viseo® zur perfekten Topfserie für junge Familien und Kochanfänger. Ob induktionsgeeigneter Topfboden, Güteglasdeckel für Sichtkochen oder Schüttrand – die beliebte Serie hat alles, was ein gutes Kochgeschirr ausmacht. Darüber hinaus sind alle Teile von viseo® backofengeeignet bis 180°C und spülmaschinengeeignet.



Die **handlichen Griffe** aus poliertem 18/10 Edelstahl liegen gut in der Hand und sind backofengeeignet.



Der **bis 180°C backofengeeignete Deckel** aus hochwertigem Güteglas ermöglicht auf dem Herd oder im Backofen energiesparendes Sichtkochen ohne Aromaverlust.



Der praktische **Schüttrand** sorgt für einfaches und zielsicheres Ausgießen von Soßen oder Suppen – ohne Kleckern und Nachtropfen. Die integrierte **Mess-Skala** ist praktisch zum Dosieren von Flüssigkeiten wie z. B. Soßen – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr nötig.



Der vollgekapselte **superthermic Boden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.

Klassisches Design in bester Fissler Qualität.

Ob als 4- oder 5-teiliges Topfset – mit ihrem zeitlosen, klassischen Design passt die Serie viso® in jeden Haushalt und zu jedem Einrichtungsstil. Auch Einzeltöpfe erhältlich - ideal für kleine Haushalte.



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 084-117-05-000/0



4-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø

Art.-Nr. 084-117-04-000/0



Kochtopf

16 cm ø, 2,1 ltr. Art.-Nr. 084-117-16-001/0
20 cm ø, 3,6 ltr. Art.-Nr. 084-117-20-001/0
24 cm ø, 5,7 ltr. Art.-Nr. 084-117-24-001/0



Bratentopf

20 cm ø, 2,4 ltr. Art.-Nr. 084-127-20-001/0



Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm ø, 1,4 ltr. Art.-Nr. 084-157-16-101/0





family line

Attraktiv. Lebendig. Familiär.

Kochvergnügen für die ganze Familie.

Bevorzugen Sie ein solides Kochgeschirr in zeitlosem Design, das im familiären Kochalltag alles mitmacht? Dann ist die attraktive Serie family line genau die richtige für Sie! Alle Teile der Serie sind backofen- und spülmaschinengeeignet.



Die ergonomisch geformten **Volumengriffe** aus hochglanzpoliertem 18/10 Edelstahl liegen gut in der Hand und sind backofengeeignet.



Der praktische **Schüttrand** sorgt für einfaches und zielsicheres Ausgießen von Saßen oder Suppen – ohne Kleckern und Nachtropfen.



Der flache, **gut schließende Metalldeckel** hält die Hitze im Topf und bewahrt das Aroma. Optimale Voraussetzungen zum gesunden, wasserarmen Kochen.



Der vollgekapselte **superthermic Boden** eignet sich für alle Herdarten einschließlich Induktion und sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme.

Zum Kochen und Genießen.

Mit der family line bereitet nicht nur das Kochen größtes Vergnügen, sondern auch das Genießen. Die Topfserie mit dem zeitlosen, klassischen Design macht auch auf dem Esstisch eine gute Figur.



5-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø,
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 033-110-05-000/0



4-tlg. Set

Kochtopf 16 cm ø, Kochtopf 20 cm ø,
Kochtopf 24 cm ø, Bratentopf 20 cm ø

Art.-Nr. 033-110-04-000/0



Kochtopf

16 cm ø, 2,1 ltr.	Art.-Nr. 033-110-16-000/0
20 cm ø, 3,7 ltr.	Art.-Nr. 033-110-20-000/0
24 cm ø, 5,8 ltr.	Art.-Nr. 033-110-24-000/0



Bratentopf

20 cm ø, 2,4 ltr.	Art.-Nr. 033-120-20-000/0
24 cm ø, 3,9 ltr.	Art.-Nr. 033-120-24-000/0



Stielkasserolle

o. D. 16 cm ø, 1,9 ltr.	Art.-Nr. 033-150-16-100/0
-------------------------	---------------------------





Klein aber fein.

Das Häppchen-Set von Fissler ist die optimale Topf-Serie für den kleinen Haushalt. Mit energiesparendem Güteglasdeckel, praktischem Schüttrand und induktionsgeeignetem superthermic Boden. Backofengeeignet bis 180°C und spülmaschinengeeignet.



3-tlg. Häppchen-Set

Kochtopf 14 cm ø, Stielkasserolle o. D. 14 cm ø, Pfanne o. D. 16 cm ø

Art.-Nr. 008-316-03-000/0



Häppchen-Set

Für kleine Portionen.



Kochtopf

12 cm ø, 0,6 ltr. Art.-Nr. 008-126-12-000/0

14 cm ø, 1,0 ltr. Art.-Nr. 008-126-14-000/0



Stielkasserolle ohne Deckel

12 cm ø, 0,6 ltr. Art.-Nr. 008-166-12-100/0

14 cm ø, 1,0 ltr. Art.-Nr. 008-166-14-100/0



Pfanne ohne Deckel

16 cm ø, 0,65 ltr. Art.-Nr. 008-316-16-100/0

Pfannen

Richtig braten. Richtig einfach.



Kleine Pfannenkunde.

Für perfektes Braten empfiehlt sich die Anschaffung von zwei Pfannen: Erstens eine **crispy Pfanne** zum schnellen, krossen Anbraten. Zum Beispiel für Steaks oder Geflügel. Und zweitens eine **antihaf-versiegelte protect Pfanne** zum leichten, schonenden Braten für alles, was leicht anhaftet, wie zum Beispiel Fisch und Eierspeisen.

Und für die nicht alltäglichen Bratideen gibt es **kreative Spezialpfannen**.



Richtig braten. Richtig einfach.
Für jedes Gericht die passende Pfanne.

Unser Tipp: Nimm zwei!
crispy & protect – das Pfannen-
doppel für perfektes Braten.

Schnell und kross:

Wenn Sie Speisen schnell und kross anbraten wollen, zum Beispiel Fleisch oder Geflügel, sollten Sie eine Pfanne verwenden, die hoch erhitzt werden kann.

Fissler **crispy steelux Pfannen** aus Edelstahl können sehr hoch erhitzt werden, ohne sich zu verziehen. Sie sind absolut bodenstabil und verteilen die Wärme gleichmäßig. So wird das Bratgut, wie z.B. Steaks, Entenbrust oder Geflügel, außen schön knusprig und innen ganz zart.

Fissler **crispy ceramic Pfannen** mit keramischer Versiegelung sind bis 400° C hitzebeständig und kratzfest. Selbst Küchenhelfer aus Metall können der Versiegelung nichts anhaben. Diese Pfannen sind optimal für herzhafte Gerichte wie Würstchen, Geschnetzeltes, Frikadellen, Schnitzel und Bratkartoffeln geeignet.



Pfanne ist nicht gleich Pfanne.

Details, auf die Sie beim Pfannenkauf achten sollten!

Neben der Wahl des richtigen Materials für den jeweiligen Anwendungsbereich, sind auch die Ausstattungsdetails entscheidend für eine gute Pfanne.

Ein Schüttrand an der Pfanne sorgt für einfaches und sicheres Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten – ohne Kleckern und Nachtropfen.

Sehr praktisch zum Dosieren von Flüssigkeiten ist eine Innenskalierung an der Pfanneninnenwand – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr nötig.

Durch den Sicherheitsgriff, der vor Hitze schützt und ein Abrutschen der Finger vermeidet, liegt die Pfanne gut in der Hand.

Zum Platz sparenden Aufhängen ist eine gute Pfanne mit einer Aufhängeöse ausgestattet.

Das ist wirklich nützlich! Am Sicherheitsgriff der Pfanne lassen sich der Güteglasdeckel premium oder der Spritzschutz clippix einstecken.

Besonders dicke Böden garantieren ein planes Aufliegen und sorgen für optimale Wärmeverteilung und Speicherung.



Ob saftiges Steak, knusprige Bratkartoffeln oder ein leichtes Omelett – mit der richtigen Pfanne ist es ganz leicht, optimale Ergebnisse zu erzielen.

Sanft und schonend:

Für alles, was beim Braten leicht anhaftet, wie z. B. Eierspeisen, paniertes Gemüse, Fisch oder Pasta, benötigen Sie eine antihafte **protect Pfanne**. So wird das empfindliche Bratgut schonend und gesund zubereitet.



Für Spezialisten:

Spezialpfannen ergänzen die Grundausstattung: Zum Beispiel die **asia** Pfanne für Wok-Gerichte, die **luno® gratin** Pfanne zum Überbacken oder die flache **luno® crêpe** Pfanne für Pfannkuchen & Co.





46



Pfannen

Besser braten mit System.

Fissler – der Spezialist für Pfannen.

Fissler Pfannen überzeugen durch hervorragende Qualität und durchdachte Anwendungsmöglichkeiten für beste Resultate. Das Pfannen-Sortiment bietet mit vielen Innovationen die optimale Lösung für jeden Bedarf und macht „richtig braten richtig einfach“.

Für jede Anwendung die richtige Pfanne



crispy Eine **crispy Pfanne** eignet sich optimal zum schnellen, scharfen Anbraten von z. B. Fleisch oder Geflügel.



protect Eine **antihftversiegelte protect Pfanne** ist ideal zum leichten, schonenden Braten und für alles, was zum Anhaften neigt (z. B. Eierspeisen oder Fisch).

47

Für jeden Anspruch die richtige Antihftversiegelung



ceratal Versiegelung – die keramische Versiegelung wird auf rein mineralischer Basis hergestellt. Sie ist extrem hart, bis 400 °C hitzebeständig und kratzfest. Selbst Küchenhelfer aus Metall können der Versiegelung nichts anhaben. Garantiert PTFE und PFOA-frei.



protectal-plus Antihftversiegelung – diese Spitzenversiegelung sorgt für allerbeste Antihft-Effekte. Die protectal-plus Versiegelung ist sehr hart, extrem langlebig, abriebfest und besonders leicht zu reinigen. Garantiert PFOA-frei.

crispy

Die Spezialisten für krosses Braten von z. B. Fleisch und Geflügel.



steelux premium

Mit novogrill Bratfläche zum fettarmen, krossen Braten mit Grilleffekt, induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden, Innenskalierung und Kaltmetallgriff aus Edelstahl. Backofengeeignet.

20 cm ø	Art.-Nr. 121-400-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 121-400-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 121-400-28-100/0



steelux comfort

Mit novogrill Bratfläche zum fettarmen, krossen Braten mit Grilleffekt, induktionsgeeignetem superthermic Boden, Innenskalierung und Sicherheitsgriff.

20 cm ø	Art.-Nr. 121-101-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 121-101-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 121-101-28-100/0



ceramic comfort

Pfanne aus Edelstahl Rostfrei 18/10, mit kratzfester, keramischer ceratal Versiegelung, induktionsgeeignetem superthermic Boden und Sicherheitsgriff.

20 cm ø	Art. Nr. 138-103-20-100/0
24 cm ø	Art. Nr. 138-103-24-100/0
28 cm ø	Art. Nr. 138-103-28-100/0



solea® Stiepfanne

Passend zur gleichnamigen Topfserie. Mit novogrill Bratfläche zum fettarmen, krossen Braten mit Grilleffekt, induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden, Innenskalierung und Kaltmetallgriff aus Edelstahl. Backofengeeignet.

24 cm ø	Art.-Nr. 016-310-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 016-310-28-100/0



original-profi collection® Servierpfanne

Passend zur gleichnamigen Topfserie. Mit induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden und Kaltmetallgriffen aus Edelstahl. Backofengeeignet.

20 cm ø	Art.-Nr. 084-358-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 084-358-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-358-28-100/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-358-32-100/0



original-profi collection® Pfanne

Passend zur gleichnamigen Topfserie. Mit kratzfester Innenfläche, induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden und Kaltmetallgriff aus Edelstahl. Backofengeeignet.

20 cm ø	Art.-Nr. 084-368-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 084-368-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-368-28-100/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-368-32-100/0

protect

Die Spezialisten für schonendes Braten von z. B. Eierspeisen und Fisch.



steelux premium

Aus Edelstahl 18/10 mit langlebiger protectal-plus Versiegelung. Mit induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden und Sicherheitsgriff.

20 cm ø	Art.-Nr. 138-102-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 138-102-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 138-102-28-100/0



alux premium

Mit induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden, langlebiger protectal-plus Versiegelung, Innenskalierung und Sicherheitsgriff.

20 cm ø	Art.-Nr. 159-103-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 159-103-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 159-103-28-100/0



alux comfort

Mit aluheat Spezialboden für alle herkömmlichen Herdarten, langlebiger protectal-plus Versiegelung, Innenskalierung und Sicherheitsgriff.

24 cm ø	Art.-Nr. 159-203-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 159-203-28-100/0



emax premium

Mit thermotech-plus Boden für alle herkömmlichen Herdarten, langlebiger protectal-plus Versiegelung, Schüttrand, Innenskalierung und Sicherheitsgriff.

20 cm ø	Art.-Nr. 147-201-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 147-201-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 147-201-28-100/0



emax comfort

Mit thermotech Boden für alle herkömmlichen Herdarten, protectal-plus Versiegelung, Innenskalierung und Sicherheitsgriff.

20 cm ø	Art.-Nr. 146-302-20-100/0
24 cm ø	Art.-Nr. 146-302-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 146-302-28-100/0



original-profi collection® Servierpfanne

Passend zur gleichnamigen Topfserie. Edelstahl Rostfrei 18/10, mit langlebiger protectal-plus Versiegelung, induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden und Kaltmetallgriffen aus Edelstahl. Backofengeeignet.

24 cm ø	Art.-Nr. 084-360-24-100/0
28 cm ø	Art.-Nr. 084-360-28-100/0
32 cm ø	Art.-Nr. 084-360-32-100/0



50



special

Für jede Idee die richtige Pfanne.

Spezialisten für kreative Ideen.

Ob Sie in der Pfanne braten, grillen, überbacken oder kreative Wok-Rezepte zaubern möchten – mit den Spezialpfannen von Fissler sind Ihrem Ideenreichtum keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie sich von unserem Sortiment inspirieren.



grill

Ideal für fettarmes Braten mit Grilleffekt.

Robuste Aluguss-Qualität mit gerillter Bratfläche, langlebiger protectal-plus Versiegelung, Sicherheitsgriff und aluheat Spezialboden für alle herkömmlichen Herdarten.

28 × 28 cm

Art.-Nr. 156-200-28-100/0



asia

Ideal zur Zubereitung von Wok- und Pastagerichten.

Hochwertige Qualität in spezieller Wok-Form für einfaches Pfannerrühren. Mit langlebiger protectal-plus Versiegelung, Sicherheitsgriff und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden.

28 cm ø

Art.-Nr. 156-201-28-100/0

NEU
ab Juli 2014



luno® gratin

Ideal für Backofengerichte wie Gratins und Aufläufe.

Hochwertige Servierpfanne mit backofengeeigneten Edelstahlgriffen, langlebiger protectal-plus Versiegelung, Innenskalierung und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden.

24 cm ø

Art.-Nr. 056-516-24-100/0

28 cm ø

Art.-Nr. 056-516-28-100/0



fisch

Ideal zur Zubereitung ganzer Fische und großer Portionen.

Ovale Servierpfanne mit backofengeeigneten Edelstahlgriffen, außen hochwertige Emaille, innen langlebige protectal-plus Versiegelung, und thermotech Boden für alle herkömmlichen Herdarten.

36 × 24 cm

Art.-Nr. 147-500-36-100/0



luno crêpe

Ideal zur Zubereitung von Crêpes, Wraps und Omeletts.

Extrem flache Form zum leichten Wenden. Mit protectal-plus Versiegelung, Edelstahlgriff mit Hitzepuffer und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden.

28 cm ø

Art.-Nr. 056-386-28-100/0



snack

Ideal für kleine Gerichte zwischendurch.

Außen hochwertige Emaille, innen langlebige protectal-plus Versiegelung, Griff mit Aufhängeöse, thermotech Boden für alle herkömmlichen Herdarten.

16 cm ø

Art.-Nr. 046-328-16-100/0

Noch besser braten mit dem richtigen Zubehör.

Die perfekte Ergänzung zum Fissler Pfannen-Sortiment.



Einsteckbarer Universal-Spritzschutz clippix

Für knuspriges Braten ohne Fettspritzer. Passend für alle Fissler Pfannen mit 24, 26 oder 28 cm ø. Mit praktischer Einsteckfunktion, damit beim Wenden oder Herausnehmen des Bratguts die Hände frei bleiben! Edelstahl Rostfrei 18/10, mit Aufhängeöse, spülmaschinengeeignet.

Art.-Nr. 120-070-00-200/0



Einsteckbarer Güteglasdeckel premium

Hochwertiger Sichtkoch-Deckel für energiesparendes und kontrolliertes Braten. Mit praktischer Einsteckfunktion für alle Fissler Pfannen mit Sicherheitsgriff, spülmaschinen- und backofengeeignet (220 °C).

20 cm ø	Art.-Nr. 185-000-20-200/0
24 cm ø	Art.-Nr. 185-000-24-200/0
28 cm ø	Art.-Nr. 185-000-28-200/0



Güteglasdeckel rund oder oval

Backofengeigneter Glasdeckel. Der ovale Güteglasdeckel passt auf die Spezialpfanne fisch und den country Bräter oval.

36 x 24 cm Art.-Nr. 059-721-36-610/0

24 cm ø	Art.-Nr. 047-323-24-200/0
28 cm ø	Art.-Nr. 047-323-28-200/0
32 cm ø	Art.-Nr. 047-323-32-200/0



original-profi collection® Hochraum-Pfannendeckel

Ausreichend Platz auch für höheres Bratgut! Die spezielle Deckelwölbung kondensat-plus unterstützt das Garen im eigenen Saft. Edelstahl Rostfrei 18/10, backofengeeignet.

24 cm ø	Art.-Nr. 083-363-24-200/0
28 cm ø	Art.-Nr. 083-363-28-200/0
32 cm ø	Art.-Nr. 083-363-32-200/0



Güteglasdeckel comfort

20 cm ø	Art.-Nr. 175-000-20-200/0
24 cm ø	Art.-Nr. 175-000-24-200/0
28 cm ø	Art.-Nr. 175-000-28-200/0



Bratwender comfort

Aus Kunststoff, ideal für antihaftversiegelte Bratflächen.

Art.-Nr. 185-073-80-000/0

Schnellkochtöpfe

Schnell, gesund und lecker kochen.



Das Prinzip Schnellkochen.

Jeder kennt das Problem: Einerseits hat man immer zu wenig Zeit, andererseits möchte man sich und die Familie gesund ernähren. Und richtig gut schmecken soll es natürlich auch. Mit einem Schnellkochtopf lässt sich dieser Spagat problemlos meistern! Ob zartes Gemüse oder kräftige Suppen, geschmortes Fleisch oder deftige Eintöpfe – im Schnellkochtopf und in der Schnellbratpfanne gelingen die besten Gerichte schonend gegart und grenzenlos variantenreich.

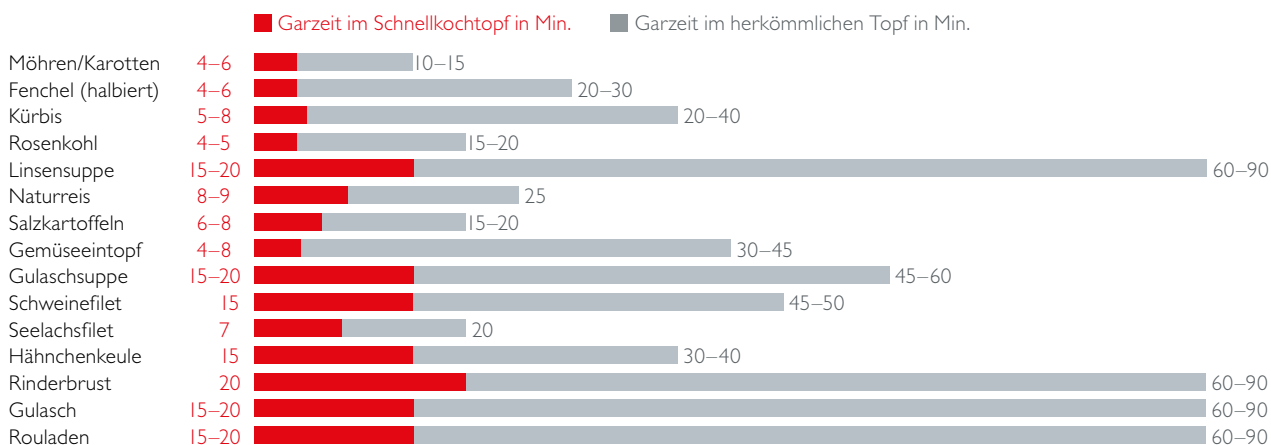


Kochen mit dem Schnellkochtopf bedeutet, mit minimalem Aufwand maximale Vorteile zu erzielen!

Alle Infos & nützliche Tipps auf www.schnellkochen.de

Vorteil I: Zeit sparen!

Kochen mit dem Schnellkochtopf und der Schnellbratpfanne geht deutlich schneller als mit herkömmlichen Garmethoden. Der Grund: Im dicht verschlossenen Schnellkochtopf entsteht Überdruck, der den Siedepunkt des Wassers heraufsetzt. Dadurch kann bei hohen Temperaturen zwischen 110 und 116 °C gekocht werden. Optimale Bedingungen, die den Garprozess um bis zu 70 Prozent verkürzen!



Einfach genial!

Das geniale Prinzip, unter Druck bei hohen Temperaturen zu garen, wird mit den vitavit® Schnellkochtöpfen neu interpretiert.

Übrigens: Im Schnellkochtopf kann man auch auftauen, einkochen und entsaften!



Innovative Ampelanzeige hilft, den Kochprozess einfach zu steuern.

Multifunktionale Kochkronen für eine einfache Handhabung.

Konischer Topfkörper (macht den Schnellkochtopf platzsparend stapelbar).

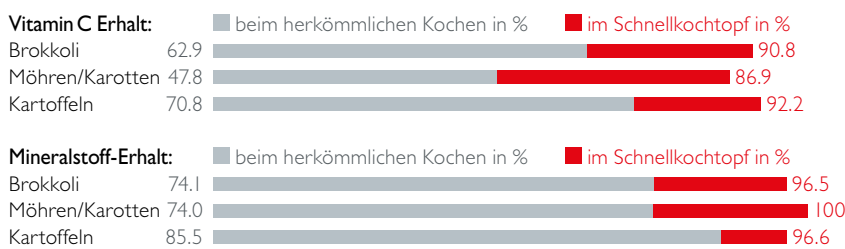
Bedientaste mit Verriegelungsanzeige für sichere Handhabung.

Aufsetzhilfe, erleichtert das richtige Positionieren des Deckels.

cookstar Allherdboden mit Aluminiumkern für perfekte Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung.

Vorteil 2: Mehr Vitamine und Mineralstoffe auf dem Teller!

Durch kurze Garzeiten und schonende Zubereitung unter Ausschluss von Sauerstoff bleiben im Schnellkochtopf mehr Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe erhalten.



Vorteil 3: Volles Aroma!

Da die Speisen im Schnellkochtopf unter Ausschluss von Sauerstoff und mit kurzen Garzeiten gekocht werden, bleiben die ursprünglichen Aromastoffe der Lebensmittel und die natürliche Farbe viel besser erhalten als bei herkömmlichen Garmethoden – das sieht und schmeckt man!



Vorteil 4: Energie sparen!

Schnellkochtöpfe nutzen Energie wesentlich effizienter als herkömmliche Töpfe. Durch die verkürzte Garzeit lässt sich der Energieverbrauch um bis zu 50 Prozent reduzieren!

Das besondere Extra: Drucklose Dampfgarstufe

Der vitavit® edition und der vitavit® premium sind mit einem praktischen Dämpfeinsatz ausgestattet und verfügen über eine zusätzliche Dampfgarstufe für besonders sanfte Zubereitung. Sie arbeitet ohne Druck und ersetzt damit den separaten Dampfgarer.





vitavit® edition

Gesund kochen – komfortabler und schöner als je zuvor.

Eine Klasse für sich.

Wer beim Kochen Wert auf das Besondere legt, findet im vitavit® edition den perfekten Schnellkochtopf. Einzigartiges Design und herausragender Bedienkomfort machen das Top-Modell der vitavit®-Familie wie geschaffen für den Einsatz in der modernen Küche.



Aufsetzhilfe: Zum einfachen Aufsetzen des Deckels.



Verriegelungsanzeige: Zeigt optisch und akustisch, ob der Topf sicher verschlossen ist.



Kochanzeige mit Ampelfunktion: Hilft, den Kochprozess einfach zu steuern.



Einstellbare Kochstufen: Für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.



Einstellbares Abdampfen: Einfach und sicher den Druck reduzieren.



Drucklose Dampfgarstufe: Für besonders schonendes Garen im Dampf. Ein Extra, das den separaten Dampfgarer ersetzt.



Abnehmbarer Griff: Für eine einfache Reinigung.



vitacontrol®: Informiert optisch und akustisch, wann die richtige Gartemperatur erreicht ist und wann das Gericht fertig ist. Mit Serviceanzeige, die an den notwendigen Austausch des Dichtungsringes erinnert.



Der perfekt aufliegende **cookstar Allherdboden** erwärmt den Topf schnell, gleichmäßig und energiesparend, ganz gleich ob er auf einem Gas-, Elektro-, Ceran- oder Induktionsherd zum Einsatz kommt.

Das vitavit[®] edition-Sortiment.

Herausragendes Design, Top-Qualität „Made in Germany“ und einzigartige Funktionen – mit einem vitavit[®] edition gönnen Sie sich den maximalen Schnellkochtopf-Komfort. Alle Modelle sind ausgestattet mit elektronischem Kochassistent vitacontrol[®] und praktischem Dämpfeinsatz.



Schnellkochtopf

Mit vitacontrol[®], gelochtem Einsatz und Dreibein.
22 cm ø, 4,5 ltr.

Art.-Nr. 630-300-04-070/0



Schnellkochtopf

Mit vitacontrol[®], gelochtem Einsatz und Dreibein.
22 cm ø, 6,0 ltr.

Art.-Nr. 630-300-06-070/0



Schnellkochtopf

Mit vitacontrol[®], gelochtem Einsatz und Dreibein.
26 cm ø, 8,0 ltr.

Art.-Nr. 630-700-08-070/0



Schnellkochtopf

Mit vitacontrol[®], gelochtem Einsatz und Dreibein.
26 cm ø, 10,0 ltr.

Art.-Nr. 630-700-10-070/0



2-tlg. Schnellkochtopf-Set

Mit vitacontrol®, gelochtem Einsatz und Dreibein.
 Schnellkochtopf 22 cm ø, 4,5 ltr.
 Schnellbratpfanne 22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 630-301-11-070/0



2-tlg. Schnellkochtopf-Set

Mit vitacontrol®, gelochtem Einsatz und Dreibein.
 Schnellkochtopf 22 cm ø, 6,0 ltr.
 Schnellbratpfanne 22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 630-301-12-070/0



reddot design award
winner 2009



vitavit® premium

Gesund kochen – so vielseitig und komfortabel wie noch nie.

So innovativ kann Schnellkochen sein.

Mit dem vitavit® premium macht Fissler das Schnellkochen so komfortabel, gesund und vielseitig wie nie! Zahlreiche innovative und exklusive Funktionen sorgen für ein effizientes, energie- und kostensparendes Kocherlebnis.



Aufsetzhilfe: Zum einfachen Aufsetzen des Deckels.



Verriegelungsanzeige: Zeigt optisch und akustisch, ob der Topf sicher verschlossen ist.



Kochanzeige mit Ampelfunktion: Hilft, den Kochprozess einfach zu steuern.



Einstellbare Kochstufen: Für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.



Einstellbares Abdampfen: Einfach und sicher den Druck reduzieren.



Drucklose Dampfgarstufe: Für besonders schonendes Garen im Dampf. Ein Extra, das den separaten Dampfgerer ersetzt.



Abnehmbarer Griff: Für eine einfache Reinigung.



Sicherheits-Schlaufengriff: Zum Durchgreifen für sichere Handhabung. Dank des praktischen Gegengriffs lässt sich der Topfkörper auch ohne Deckel greifen.



Der perfekt aufliegende **cookstar Allherdboden** erwärmt den Topf schnell, gleichmäßig und energiesparend, ganz gleich ob er auf einem Gas-, Elektro-, Ceran- oder Induktionsherd zum Einsatz kommt.

Das vitavit[®] premium-Sortiment.

Die exklusiven Details machen den vitavit[®] premium optisch und funktional zum Schnellkochtopf der Extraklasse. Und mit dem intelligenten Zubehör sind den Anwendungsmöglichkeiten keinerlei Grenzen gesetzt. Alle Modelle sind mit praktischem Dämpfeinsatz ausgestattet.



Schnellkochtopf

Mit gelochtem Einsatz und Dreibein.

18 cm ø, 2,5 ltr.	Art.-Nr. 620-100-02-070/0
22 cm ø, 3,5 ltr.	Art.-Nr. 620-300-03-070/0
22 cm ø, 4,5 ltr.	Art.-Nr. 620-300-04-070/0
22 cm ø, 6,0 ltr.	Art.-Nr. 620-300-06-070/0
26 cm ø, 8,0 ltr.	Art.-Nr. 620-700-08-070/0
26 cm ø, 10,0 ltr.	Art.-Nr. 620-700-10-070/0



Schnellbratpfanne mit Deckel

Mit novogrill Bratfläche zum fettarmen, krossen Anbraten.

26 cm ø, 4,0 ltr. Art.-Nr. 620-701-04-000/0



Schnellbratpfanne

Mit novogrill Bratfläche zum fettarmen, krossen Anbraten.

22 cm ø, 2,5 ltr. Art.-Nr. 620-301-02-100/0



2-tlg. Schnellkochtopf-Set

Mit gelochtem Einsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø, 4,5 ltr.

Schnellbratpfanne 22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 620-301-11-070/0



2-tlg. Schnellkochtopf-Set

Mit gelochtem Einsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø, 6,0 ltr.

Schnellbratpfanne 22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 620-301-12-070/0



Clever: das vitavit[®]-Zubehör.



vitacontrol[®]

Informiert optisch und akustisch, wann die richtige Gartemperatur erreicht ist und wann das Gericht fertig ist. Mit Serviceanzeige, die an den notwendigen Austausch des Dichtungsringes erinnert. Passend für vitavit[®] edition und premium.

Art.-Nr. 620-000-00-470/0



Zusatzdeckel Glas

Mit einem Zusatzdeckel lassen sich alle vitavit[®]-Modelle auch als normale Kochtöpfe verwenden.

22 cm ø

Art.-Nr. 021-641-22-600/0

26 cm ø

Art.-Nr. 600-700-26-700/0



Zusatzdeckel Metall

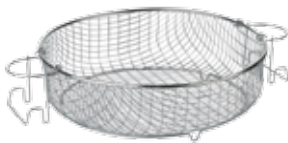
Mit einem Zusatzdeckel lassen sich alle vitavit[®]-Modelle auch als normale Kochtöpfe verwenden.

22 cm ø

Art.-Nr. 623-000-22-700/0

26 cm ø

Art.-Nr. 623-000-26-700/0



Frittiereinsatz

Verwandelt die Schnellbratpfanne in eine Fritteuse – für noch mehr Abwechslung in der schnellen Küche.

22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 021-636-02-600/0

26 cm ø, 4,0 ltr.

Art.-Nr. 022-656-04-600/0



Einsatz ungelocht mit Dreibein

Zur Zubereitung von Speisen mit Soßen oder auch zum Auftauen.

22 cm ø

Art.-Nr. 610-300-00-820/0

26 cm ø

Art.-Nr. 610-700-00-820/0



Einsatz gelocht mit Dreibein

Damit Empfindliches besonders schonend im Dampf gegart werden kann.

18 cm ø

Art.-Nr. 610-100-00-800/0

22 cm ø

Art.-Nr. 610-300-00-800/0

26 cm ø

Art.-Nr. 610-700-00-800/0



Designpreis
Deutschland
2010
NOMINIERT



reddot design award
winner 2009



★★★★

vitavit® comfort

Gesund kochen – einfach wie noch nie!

Die einfache Art, schnell zu kochen.

Die einfache Handhabung und die durchdachten Funktionen des vitavit® comfort sorgen dafür, dass Sie keinen Tag auf Ihren neuen Schnellkochtopf verzichten möchten. Mit der Schongarstufe für empfindliche Speisen, wie z. B. feines Gemüse oder Fisch, und der Schnellgarstufe für Suppen, Fleisch oder Eintöpfe lassen sich nahezu alle Gerichte schnell, gesund und lecker zubereiten.



Aufsetzhilfe: Zum einfachen Aufsetzen des Deckels.



Einstellbare Kochstufen: Für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.



Kochanzeige mit Ampelfunktion: Hilft, den Kochprozess einfach zu steuern.

65



Verriegelungsanzeige: Zeigt optisch und akustisch, ob der Topf sicher verschlossen ist.



Abnehmbarer Griff: Für eine einfache Reinigung.



Der perfekt aufliegende **cookstar Allherdboden** erwärmt den Topf schnell, gleichmäßig und energiesparend, ganz gleich ob er auf einem Gas-, Elektro-, Ceran- oder Induktionsherd zum Einsatz kommt.

Das vitavit[®] comfort-Sortiment.

Ob Einsteiger oder Profi, ob Single oder Großfamilie – das comfort-Sortiment aus der vitavit[®]-Familie begeistert jeden, der Wert auf gesundes, vitaminschonendes Kochen legt.



Schnellkochtopf

Ohne gelochten Einsatz und Dreibein.

18 cm ø, 2,5 ltr. Art.-Nr. 610-100-02-000/0

22 cm ø, 3,5 ltr. Art.-Nr. 610-300-03-000/0

22 cm ø, 4,5 ltr. Art.-Nr. 610-300-04-000/0

22 cm ø, 6,0 ltr. Art.-Nr. 610-300-06-000/0

26 cm ø, 8,0 ltr. Art.-Nr. 610-700-08-000/0

26 cm ø, 10,0 ltr. Art.-Nr. 610-700-10-000/0



2-tlg. Schnellkochtopf-Set

Ohne gelochten Einsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø, 4,5 ltr.

Schnellbratpfanne 22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 610-300-11-000/0



2-tlg. Schnellkochtopf-Set

Ohne gelochten Einsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø, 6,0 ltr.

Schnellbratpfanne 22 cm ø, 2,5 ltr.

Art.-Nr. 610-300-12-000/0

Special Cooking

Asiatische Küche.





Woks

Vielseitige Multitalente für fernöstliches Kochvergnügen.

Für die asiatischen Momente im Leben!

Ob Sie die Vorzüge exotischer Esskultur lieben oder einfach schonender und gesünder garen wollen – das Kochen mit einem Fissler Wok ist immer ein ganz besonderes Erlebnis. Die herausragende Qualität in Material und Verarbeitung ist die perfekte Voraussetzung für das Gelingen asiatischer Köstlichkeiten.



original-profi collection® Wok

Ideal für schnelles Garen bei hohen Temperaturen. Mit novogrill Bratfläche für gesundes, fettarmes Braten, Kaltmetallgriffen und energiesparendem cookstar Allherdboden; geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion, backofengeeigneter Güteglasdeckel bis 180°C, spülmaschinengeeignet und mit praktischer Frittierablage.
35 cm ø Art.-Nr. 084-826-35-000/0



original-profi collection® Wok

Ausführung mit Metalldeckel. Die spezielle Deckelwölbung kondensat-plus unterstützt das Garen im eigenen Saft. Mit praktischer Frittierablage und glatter, satinierter Bratfläche. Backofengeeignet bis 220°C.

30 cm ø Art.-Nr. 084-823-30-000/0
35 cm ø Art.-Nr. 084-823-35-000/0



Dämpfeinsatz satiniert

Passend für die original-profi collection® Woks.
35 cm ø Art.-Nr. 084-823-35-000/0



luno® Wok

Innen und außen antihaf-versiegelt, damit beim Braten und Frittieren nichts anhaftet. Mit hochwertiger protectal-plus Versiegelung, hohem Edelstahl-Deckel und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden. Backofengeeignet bis 220°C.

31 cm ø Art.-Nr. 056-806-31-000/0

**kunming Wok**

Edelstahl-Wok mit Glasdeckel und handlichen Metallgriffen. Mit praktischer Frittierablage. Induktionsgeeignet.

36 cm ø

Art.-Nr. 006-823-35-001/0

**nanjing Wok**

Edelstahl-Wok mit Dämpfeinsatz, Glasdeckel und handlichen Metallgriffen. Mit praktischer Frittierablage. Induktionsgeeignet.

36 cm ø

Art.-Nr. 006-833-35-001/0

Special Cooking

*Lifestyle für drinnen
und draußen.*

cook n' serve






72



NEU

cook'n'serve

Ein Lebensgefühl.

cook'n'serve – für ein entspanntes Essen mit Menschen, die man mag.

Die neue cook'n'serve Serie von Fissler besteht aus einer Reihe außergewöhnlicher Produkte – außergewöhnlich in Form und Verarbeitung, außergewöhnlich vielseitig, außergewöhnlich praktisch, geeignet für drinnen und draußen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und servieren Sie Ihre kulinarischen Kreationen direkt in der gusseisernen Form auf dem zugehörigen Brett aus langlebigem Bambus. So genießt man heute ein Essen mit Menschen, die man mag.



Grill Quarree

Ideal für alles, was kross gebraten oder gegrillt wird.

26 cm x 26 cm

Art. Nr. 069-261-26-100/0

Gratin Form

Ideal für Aufläufe, Gratins oder überbackene Nachspeisen.

22 cm x 30 cm

Art. Nr. 069-221-30-100/0



Pizza Wunder klein

Ideal für Minipizza, kleine Baguettes, Pancakes oder Tartes.

20 cm ø

Art. Nr. 069-001-20-100/0



Pizza Wunder groß

Ideal für Pizza, Flammkuchen oder Enchiladas.

28 cm ø

Art. Nr. 069-001-28-100/0





Feuertöpfchen oval

Ideal für kleine Süßspeisen, Grillgemüse oder Eierspeisen.

10 cm x 15 cm

Art. Nr. 069-151-10-100/0



Feuertöpfchen rund

Ideal für gebackene Früchte oder kleine Beilagen.

12 cm ø

Art. Nr. 069-001-12-100/0



Feuertöpfchen oval mit Dip Cups

Ideal für alles, was gerne mit Dips gegessen wird.

21 cm x 14 cm

Art. Nr. 069-211-14-100/0

Fisch Platte

Ideal für Fische im Ganzen oder Fischfilets, aber auch für andere Meeresfrüchte.

15 cm x 29,5 cm

Art. Nr. 069-151-29-100/0



Special Cooking

Für Genuss mit Format.





76



arcana®

Gusseisen-Kochgeschirr in Premium-Qualität.

Traditionelle Handarbeit „Made in France“.

Gusseisen-Kochgeschirr sorgt dafür, dass die Wärme über den Boden und Rand gleichmäßig verteilt und an das Gargut weitergegeben wird. Durch diese hervorragenden Eigenschaften in puncto Hitze- verteilung und Wärmespeicherung wird beim Kochen auch deutlich weniger Energie verbraucht.

Das arcana® Sortiment wird in bester Gusseisen-Tradition exklusiv für Fissler in Nordfrankreich gefertigt und entsteht überwiegend in Handarbeit.



Topf rund, schwarz

Farbe: außen schwarz (innen schwarz)
 19 cm ø, 2,0 ltr. Art.-Nr. 069-710-19-000/0
 23 cm ø, 3,0 ltr. Art.-Nr. 069-710-23-000/0
 27 cm ø, 4,5 ltr. Art.-Nr. 069-710-27-000/0



Bräter oval, schwarz

Farbe: außen schwarz (innen schwarz)
 28 cm, 4,5 ltr. Art.-Nr. 069-750-28-000/0
 34 cm, 7,2 ltr. Art.-Nr. 069-750-34-000/0
 36 cm, 8,0 ltr. Art.-Nr. 069-750-36-000/0



Topf rund, rot

Farbe: außen rot (innen schwarz)
 19 cm ø, 2,0 ltr. Art.-Nr. 069-715-19-000/0
 23 cm ø, 3,0 ltr. Art.-Nr. 069-715-23-000/0
 27 cm ø, 4,5 ltr. Art.-Nr. 069-715-27-000/0



Bräter oval, rot

Farbe: außen rot (innen schwarz)
 28 cm, 4,5 ltr. Art.-Nr. 069-755-28-000/0
 34 cm, 7,2 ltr. Art.-Nr. 069-755-34-000/0
 36 cm, 8,0 ltr. Art.-Nr. 069-755-36-000/0



NEU

arcana® Grillpfanne

24 x 24 cm Art. Nr. 069-350-24-100/0



NEU

arcana® Bauernpfanne

28 cm Art. Nr. 069-340-28-000/0



NEU

arcana® Bratpfanne

28 cm Art. Nr. 069-330-28-100/0



78



Bräter

Für leckere Bratengerichte und große Portionen.

Platz für den großen Genuss.

Zum knusprigen Braten von Fleisch und Geflügel, zum Dünsten von Fisch oder zur Zubereitung leckerer Aufläufe – mit Fissler Brättern lassen sich die unterschiedlichsten Köstlichkeiten zubereiten. Fissler Bräter gibt es für jeden Bedarf und in verschiedenen Formen und Größen, aus Edelstahl oder mit Antihftbeschichtung.



country saftomat®

Innen und außen antihftversiegelt. Optimale Anpassung der Bodenform an die ovalen Kochzonen der Glaskeramik-Kochfelder. Ergonomisches Griffdesign. Mit saft-o-matik aus Edelstahl für automatische Flüssigkeitszufuhr während des Bratvorganges. Backofengeeignet bis 220°C. Inhalt 5,0 ltr. **Mit Rezeptheft.**

34,5 × 30 × 15,7 cm mit Dämpf-Einsatz **Art.-Nr. 047-701-30-000/0**



Für noch mehr Genuss: Die saft-o-matik für automatische Flüssigkeitszufuhr während des Bratvorganges.



Für schonendes Garen: Der Dämpf-Einsatz aus Edelstahl.



country Bräter rund

Innen und außen antihftversiegelt. Mit hochwertigem Güteglasdeckel. Backofengeeignet bis 220°C. Inhalt 4,0 ltr. 26 cm ø

Art.-Nr. 059-731-26-000/0



country Bräter oval

Innen und außen antihftversiegelt. Optimale Anpassung der Bodenform an die ovalen Kochzonen der Glaskeramik-Kochfelder. Mit hochwertigem Güteglasdeckel. Backofengeeignet bis 220°C. Inhalt 6,5 ltr. 45 × 26,5 × 17 cm

Art.-Nr. 059-721-36-000/0



luno® Bräter

Innen und außen antihftversiegelt, damit beim Braten und Schmoren nichts anhaftet. Die spezielle Deckelwölbung kondensat-plus unterstützt das Garen im eigenen Saft. Hochwertige protectal-plus Versiegelung, Edelstahlgriffe mit intelligenten Hitzepuffern und induktionsgeeignetem cookstar Allherdboden. Backofengeeignet bis 220 °C.

m. D. 24 cm ø

m. D. 28 cm ø

Art.-Nr. 056-506-24-000/0

Art.-Nr. 056-506-28-000/0



Edelstahlbräter Induktion

Der ovale Edelstahlbräter vereint Funktionalität mit zeitlosem Design. Mit backofengeeignetem Gütéglassdeckel bis 220°C und induktionsgeeignetem superthermic Boden. Spülmaschinengeeignet. 38 cm ø, 8,8 ltr.

Art.-Nr. 033-701-38-000/0



Runder Bräter mit Hochraumdeckel original-profi collection®

Ausreichend Platz auch für höheres Bratgut. Die spezielle Deckelwölbung kondensat-plus unterstützt das Garen im eigenen Saft. Mit praktischer Mess-Skala innen, ergonomischen Kaltmetallgriffen und energiesparendem cookstar Allherdboden; geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion.

28 cm ø, 4,7 ltr.

Art.-Nr. 084-373-28-001/0



magic edition Multi-Bräter

Mit ergonomischem Griff-Design für praktisches Handling. Bräter und Deckel mit gekapseltem superthermic Boden (Der Deckel kann auch als Pfanne, Auflaufform oder Servierplatte verwendet werden). Langlebig und robust. Inhalt 7,1 ltr. (Topf), 2,5 ltr. (Deckel). 39,2 x 29,7 x 13,8 cm

Art.-Nr. 020-725-36-023/0



Runder Bräter mit Deckel original-profi collection®

Die spezielle Deckelwölbung kondensat-plus unterstützt das Garen im eigenen Saft. Mit praktischer Mess-Skala innen, ergonomischen Kaltmetallgriffen und energiesparendem cookstar Allherdboden; geeignet für alle Herdarten inkl. Induktion.

24 cm ø, 3,0 ltr.

Art.-Nr. 084-373-24-000/0

28 cm ø, 4,7 ltr.

Art.-Nr. 084-373-28-000/0

Messer

Präzision in Perfektion.



Kleine Messerkunde.

Messer ist nicht gleich Messer – je nach Länge, Breite, Stärke und Schliff der Klinge eignen sich Messer für ganz unterschiedliche Arbeiten.

Drei Dinge haben alle Modelle aus den Fissler Premium Serien bionic, perfection, profession und passion dennoch gemeinsam: Sie sind für optimale Schärfe aus extra hartem Spezialstahl in Deutschland präzisionsgeschmiedet, liegen durch die ergonomisch geformten Griffe extrem gut in der Hand und sehen durch ihr charakteristisches Design genauso scharf aus, wie sie sind.



Mit einem guten Messer beginnt der Genuss schon beim Zubereiten. Doch woran ist ein gutes Messer zu erkennen? Eine Orientierungshilfe für den Messerkauf:

Weitere Infos & nützliche Tipps auf www.fissler.de

Material

Ein gutes Messer ist aus korrosionsbeständigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15) gefertigt. Dieser hochlegierte Stahl ist speziell gehärtet und fachgerecht geschliffen.

Verarbeitung

Zwischen allen Bestandteilen des Messers besteht eine fugenlose Verbindung. Zudem dürfen Klinge und Griff keine Unebenheiten aufweisen. Das ist aus hygienischen Gründen wichtig, da sich sonst Bakterien festsetzen können.

Schnittbeständigkeit/Schärfe

Mit das Wichtigste bei einem guten Messer ist eine optimale, langanhaltende Schärfe. Voraussetzung für eine hohe Schnittbeständigkeit sind hochwertige Stahlqualität, gewissenhaft durchgeführte Wärmebehandlungen und eine korrekte Bearbeitung der Schneide. Eine entsprechend gute Pflege trägt dazu bei, dass das Messer lange scharf bleibt.

Ergonomischer Griff

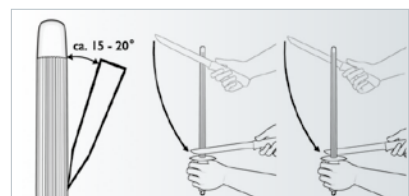
Der Messergriff sollte sich der Hand anpassen, sodass ein müheloses und ermüdungsfreies Arbeiten auch über längere Zeit möglich ist. Die Hand muss einen guten Halt haben und darf nicht auf die Klinge abrutschen. Dies wird durch einen ergonomischen Griff unterstützt, der gleichzeitig zur Erhöhung der Sicherheit beiträgt.

Nachschärfen leicht gemacht

Für das Nachschärfen von Messern empfiehlt Fissler einen Wetzstahl. Zum Schärfen zieht man die Klinge vom Griff bis zur Spitze mehrmals von beiden Seiten über die gesamte Länge des Wetzstahls. Dabei muss das Messer senkrecht in einem Winkel von 15 – 20° zum Stahl stehen.

Korrosionsschutz extra

Die **protect** Spezialpolierung der Fissler Serien perfection und profession schützt den Stahl an den Übergängen zum Griffmaterial vor Schmutzablagerung und Korrosion.



Richtig schneiden. Gewusst wie!

Das Kochmesser ist ein Allrounder. Jeder Teil der Klinge ist für bestimmte Anwendungen geeignet.

1. Der vordere Teil der Klinge eignet sich für kleine Schneidarbeiten, wie z. B. Schalotten oder Knoblauch.
2. Mit dem stabilen Klingenträger können kleinere Knochen zerhackt oder Krustentiere geöffnet werden.
3. Das Klingenblatt bietet sich zum Flachdrücken von Filets und zum Aufnehmen von Schneidgut, wie z. B. Kräutern, an.



4. Mit dem mittleren Teil lässt sich weiches und hartes Schneidgut zerteilen. Die geschwungene Klingengestaltung ist ideal zum Wiegen und Hacken von z. B. Kräutern.
5. Mit dem hinteren Teil der Klinge kann man schwer durchzutrennendes Schneidgut zerteilen. Die Kraftumsetzung ist in diesem Bereich optimal.



Welches Messer für welchen Zweck?

	Schälmesser Zum Schälen von Obst und Gemüse		Kochmesser Allroundmesser zum Wiegen und Hacken von Kräutern sowie zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Fisch
	Gemüsemesser Zum Putzen, Zerkleinern und Dekorieren von Obst und Gemüse		Schinkenmesser Schneidet ohne Mühe Braten und alle anderen Arten von Fleisch
	Spickmesser Zum Schneiden von Zwiebeln und Kräutern sowie zum Spicken von fettarmem Fleisch und Geflügel		Santokumesser Allroundmesser der asiatischen Küche zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse („Messer der drei Tugenden“)
	Steakmesser Schneidet jegliche Art von Fleisch schonend und mühelos		Santokumesser mit Kullen Kullen verhindern ein Anhaften des Schneidgutes an der Klinge, so lassen sich mit einem Messer mit Kullenschliff sehr gut hauchdünne Lachs- und Schinkenscheiben schneiden
	Universalmesser mit Welle Schneidet mit seinem Wellenschliff Tomaten, Brötchen und Baguette glatt und ohne viel Kraftaufwand		Debamesser mit einseitigem Schliff Filiermesser für Fisch
	Ausbeinmesser Zum Lösen von Knochen und zum Entfernen von Fett		Nakirimesser Gemüsemesser, speziell für knackige Salate und Wok-Gerichte
	Filiermesser Zum Filieren von Fisch und Fleisch		Yanagibamesser mit einseitigem Schliff Sushi- und Sashimimesser; ideal zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben
	Brotmesser Schneidet sowohl hartes Brot als auch knusprigen Braten glatt und ohne viel Kraftaufwand		Chinesisches Kochmesser Asiatisches Messer zum Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüse

FÜR IMMER SCHARF. FÜR IMMER MEINS.

Fissler bionic – das neue, immerscharfe Messer.
Exklusiv von Fissler. Ein Meisterstück, das
Sie nicht mehr aus der Hand legen möchten.

www.fissler.de

84



Freu dich aufs Kochen.

Fissler

Das neue Fissler bionic – immerscharf!



.....

Optimal geformte Spitze –

ideal für das Wiegen und Schneiden
von Kräutern und Gemüse.

.....

Schnittoptimierte, spezialpolierte Stahlklinge –

in der bekannten Fissler Premiumqualität.

.....

Spezielle, ultraharte High-Tech- Beschichtung –

einseitig durch eine patentierte Technologie
auf die Klinge aufgebracht.

.....

Formschöner Handschutz –

verhindert das Abrutschen der Hand
und schützt vor Verletzungen.

.....

Ergonomisch geformter Griff –

mit um 90 Grad gedrehtem Erl; der Blickfang in jeder Küche.

.....

Handgefertigtes Unikat

Made in Solingen/Germany



reddot award 2014
best of the best

DESIGN PLUS

Sie erhalten das Fissler bionic exklusiv bei ausgewählten Händlern.

Das Geheimnis des neuen Fissler bionic.

Der Bionik liegt die Vorstellung zugrunde, dass die Natur und ihre Prozesse optimierte Strukturen hervorbringen, die der Mensch durch Übertragung auf Gebrauchsgegenstände nutzen kann. Auch beim neuen Fissler bionic ist ein Vorbild aus der Natur der Schlüssel zur Lösung: das Biberzahn-Prinzip. Fissler hat sich die geniale Idee des Biberzahn-Prinzips zunutze gemacht und durch intensive Entwicklungsarbeit perfektioniert.

Fissler nutzt eine patentierte Technologie, die es ermöglicht, eine ultraharte High-Tech-Beschichtung auf der Klingenvorderseite aufzubringen, die in ihrer Struktur einem Diamanten ähnlich ist. Darüber hinaus ist es gelungen, genau die optimale Stärke der Beschichtung zu bestimmen, um so den schärfenden Effekt zu maximieren. So entstand das immerscharfe Fissler bionic. Das handgefertigte Meisterstück.

Dank Biberzahn-Prinzip kein Nachschärfen mehr.

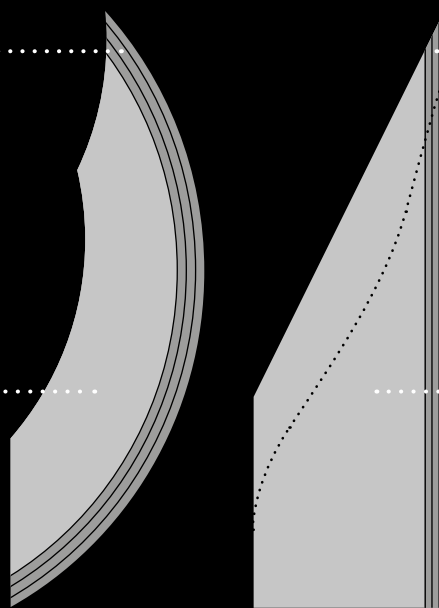
DANK BIBERZAHN-PRINZIP KEIN NACHSCHÄRFEN MEHR.

ZAHNSCHMELZ

Der Zahnschmelz des Biberzahns ist sehr dünn und an der Zahnvorderseite mit einer äußerst harten Zahnschmelzkante ausgestattet.

DENTIN

Das Zahnbein des Bibers bildet das weiche Gegenstück zum harten Zahnschmelz – durch seine Abnutzung entsteht eine sich stetig selbst schärfende Schneidekante.



Biberzahn

Fissler bionic

HARTE BESCHICHTUNG

Die High-Tech-Beschichtung des Fissler bionic ist die technische Entsprechung des Zahnschmelzes im Biberzahn.

GRUNDWERKSTOFF

Der Grundwerkstoff des Fissler bionic besteht aus Stahl (Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl) und ist damit das „weichere“ Material, dem Dentin beim Biberzahn entsprechend.

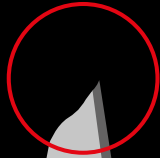
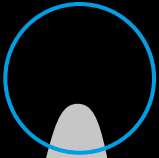
Anzahl der Prüfschnitte*

60

Wettbewerber-Messer
Stumpf

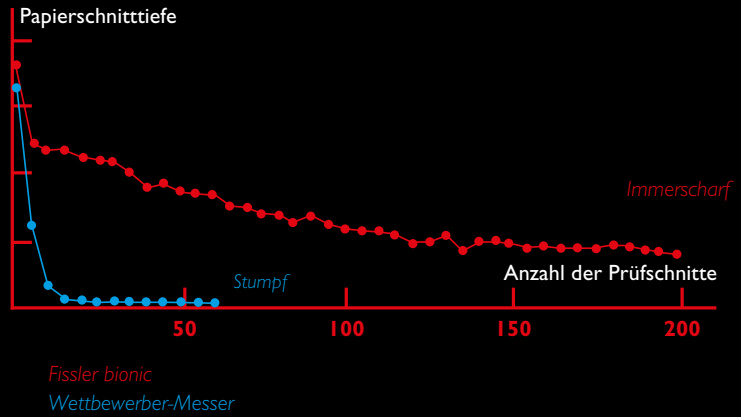
200

Fissler bionic
Immerscharf



* Ein Prüfschnitt entspricht ca. 200 haushaltsüblichen Schnitten.

Grafische Darstellung der Schneidfähigkeit im Schneidleistungstest.



Die Messerschärfe im Vergleich

Herkömmliche Messer des Wettbewerbs verlieren ihre Schneidfähigkeit bereits nach kurzer Zeit. Das neue Fissler bionic behält durch das unterschiedliche Abnutzungsverhalten der beiden Klingenkanten seine immerscharfe Schneidkante.



Kochmesser

Das Profi-Messer für alle Fälle - zum Wiegen von Kräutern, Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse - lebenslange Schärfe garantiert.
20 cm*

Art.-Nr. 088-041-20-000/0



Santokumesser

Das asiatische Schneid-Erlebnis - mit flächigem Klingenblatt für das mühelose und dauerscharfe Schneiden von Gemüse, Fisch und Fleisch.
18 cm*

Art.-Nr. 088-040-18-000/0

*Klingenlänge



eprotect
Korrosionsschutz

★★★★★

perfection

Einzigartig und innovativ.

perfection – erhebt Schneiden zur Kunstform.

Die Serie für alle, die neben herausragender Qualität auch Wert auf eine unverwechselbare Optik legen. Jedes einzelne der 16 Messer zieht in der Küche sofort die Blicke auf sich. Dafür sorgt das innovative Design der Serie mit dem um 90 Grad gedrehten Erl und dem geschwungenen, glasfaserverstärkten Griff.



- 1 Schälmesser**
7 cm* Art.-Nr. 088-020-07-000/0
- 2 Gemüsemesser**
8 cm* Art.-Nr. 088-020-08-000/0
- 3 Spickmesser**
9 cm* Art.-Nr. 088-020-09-000/0
- 4 Steakmesser**
12 cm* Art.-Nr. 088-020-12-000/0
- 5 Universalmesser mit Welle**
13 cm* Art.-Nr. 088-020-13-000/0
- 6 Ausbeinmesser**
14 cm* Art.-Nr. 088-020-14-000/0
- 7 Schinkenmesser**
16 cm* Art.-Nr. 088-020-16-000/0
- 8 Schinkenmesser**
20 cm* Art.-Nr. 088-020-20-000/0
- 9 Filiermesser**
16 cm* Art.-Nr. 088-021-16-000/0



- 10 Kochmesser**
16 cm* Art.-Nr. 088-022-16-000/0
- 11 Kochmesser**
20 cm* Art.-Nr. 088-021-20-000/0
- 12 Santokumesser**
14 cm* Art.-Nr. 088-021-14-000/0
- 13 Santokumesser mit Kullen**
14 cm* Art.-Nr. 088-022-14-000/0
- 14 Santokumesser**
18 cm* Art.-Nr. 088-020-18-000/0
- 15 Santokumesser mit Kullen**
18 cm* Art.-Nr. 088-021-18-000/0
- 16 Brotmesser**
20 cm* Art.-Nr. 088-022-20-000/0



Messerblock aus Buchenholz bestückt, 7-tlg.

- Spickmesser 9 cm*
- Universalmesser 13 cm*
- Schinkenmesser 16 cm*
- Kochmesser 20 cm*
- Brotmesser 20 cm*
- Wetzstahl 26 cm*
- Messerblock

Art.-Nr. 088-026-06-001/0

*Klingenlänge



eprotect
Korrosionsschutz



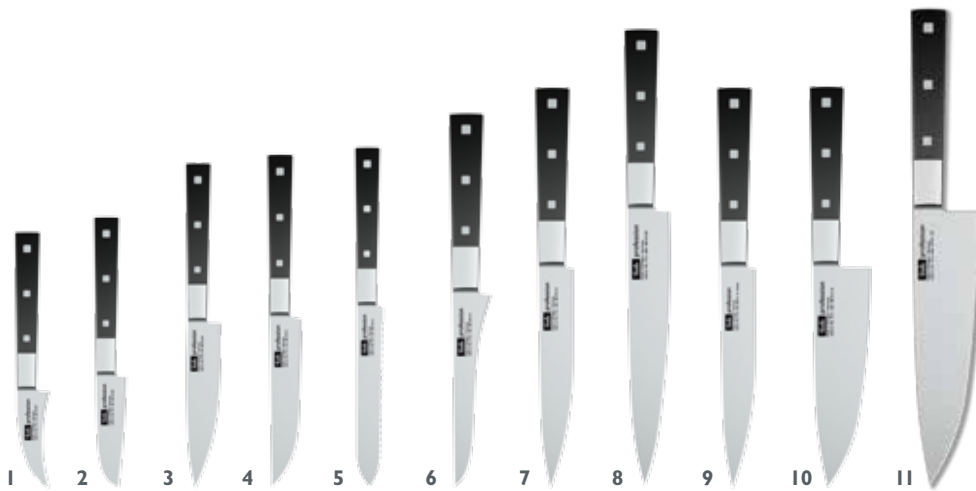
★★★★★

profession

Puristisch und markant.

profession – für anspruchsvolle Hobbyköche.

Für alle, die gerne und aufwendig kochen, hat Fissler die Messerserie profession im klassischen Nietendesign entwickelt. Besonderes Merkmal sind die hochwertigen, geschmiedeten Nieten in den schwarzen, glasfaserverstärkten Griffen. Die Serie umfasst 20 Messer.



1 Schälmesser

7 cm* Art.-Nr. 088-010-07-000/0

2 Gemüsemesser

8 cm* Art.-Nr. 088-010-08-000/0

3 Spickmesser

9 cm* Art.-Nr. 088-010-09-000/0

4 Steakmesser

12 cm* Art.-Nr. 088-010-12-000/0

5 Universalmesser mit Welle

13 cm* Art.-Nr. 088-010-13-000/0

6 Ausbeinmesser

14 cm* Art.-Nr. 088-010-14-000/0

7 Schinkenmesser

16 cm* Art.-Nr. 088-010-16-000/0

8 Schinkenmesser

20 cm* Art.-Nr. 088-010-20-000/0

9 Filiermesser

16 cm* Art.-Nr. 088-011-16-000/0

10 Kochmesser

16 cm* Art.-Nr. 088-012-16-000/0

11 Kochmesser

20 cm* Art.-Nr. 088-011-20-000/0



12 Santokumesser

14 cm* Art.-Nr. 088-011-14-000/0

13 Santokumesser mit Kullen

14 cm* Art.-Nr. 088-012-14-000/0

14 Santokumesser

18 cm* Art.-Nr. 088-010-18-000/0

15 Santokumesser mit Kullen

18 cm* Art.-Nr. 088-011-18-000/0

16 Brotmesser

20 cm* Art.-Nr. 088-012-20-000/0

17 Nakirmesser

16 cm* Art.-Nr. 088-013-16-000/0

18 Yanagibamesser (einseitiger Schliff)

18 cm* Art.-Nr. 088-012-18-000/0

19 Chinesisches Kochmesser

18 cm* Art.-Nr. 088-013-18-000/0

20 Debamesser (einseitiger Schliff)

20 cm* Art.-Nr. 088-013-20-000/0



Magnetmesserblock bestückt, 5-tlg.

Spickmesser 9 cm*
Schinkenmesser 16 cm*
Kochmesser 20 cm*
Brotmesser 20 cm*
Messerblock

Art.-Nr. 088-015-04-001/0



Magnetmesserblock bestückt mit japanischen Messern, 4-tlg.

Santokumesser mit Kullen 18 cm*
Yanagibamesser 18 cm*
Debamesser 20 cm*
Messerblock

Art.-Nr. 088-015-03-001/0

*Klingenlänge



Designpreis
Deutschland
2010
NOMINIERT



reddot design award
winner 2009



★★★★

passion

Harmonisch und robust.

passion – alltagstaugliche Eleganz.

Die Serie für alle, die häufig und gerne kochen und beim Kochgeschirr Wert auf Markenqualität legen. Das Design mit den schwarzen, geschwungenen Griffen, deren sanfter Schwung sich in der Klinge fortsetzt, zeichnet die 16 Messer der Serie ebenso aus, wie ihre Robustheit und Langlebigkeit.



- 1 Schälmesser**
7 cm* Art.-Nr. 088-030-07-000/0
- 2 Gemüsemesser**
8 cm* Art.-Nr. 088-030-08-000/0
- 3 Spickmesser**
9 cm* Art.-Nr. 088-030-09-000/0
- 4 Steakmesser**
12 cm* Art.-Nr. 088-030-12-000/0
- 5 Universalmesser mit Welle**
13 cm* Art.-Nr. 088-030-13-000/0
- 6 Ausbeinmesser**
14 cm* Art.-Nr. 088-030-14-000/0
- 7 Schinkenmesser**
16 cm* Art.-Nr. 088-030-16-000/0
- 8 Schinkenmesser**
20 cm* Art.-Nr. 088-030-20-000/0
- 9 Filiermesser**
16 cm* Art.-Nr. 088-031-16-000/0



- 10 Kochmesser**
16 cm* Art.-Nr. 088-032-16-000/0
- 11 Kochmesser**
20 cm* Art.-Nr. 088-031-20-000/0
- 12 Santokumesser**
14 cm* Art.-Nr. 088-031-14-000/0
- 13 Santokumesser mit Kullen**
14 cm* Art.-Nr. 088-032-14-000/0
- 14 Santokumesser**
18 cm* Art.-Nr. 088-030-18-000/0
- 15 Santokumesser mit Kullen**
18 cm* Art.-Nr. 088-031-18-000/0
- 16 Brotmesser**
20 cm* Art.-Nr. 088-032-20-000/0



Messerblock aus Buchenholz bestückt, 7-tlg.

- Spickmesser 9 cm*
- Universalmesser 13 cm*
- Schinkenmesser 16 cm*
- Kochmesser 20 cm*
- Brotmesser 20 cm*
- Wetzstahl 26 cm*
- Messerblock

Art.-Nr. 088-036-06-001/0

*Klingenlänge

Das richtige Zubehör für Ihre Fissler Messer.

Damit Sie lange Freude an Ihren Messern haben, sollten Ihre Messer regelmäßig nachgeschärft* und sicher im Messerblock aufbewahrt werden. Legen Sie Wert auf Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff, denn Unterlagen aus Keramik oder Glas lassen Ihre Messer schnell stumpf werden.



Magnetmesserblock
Aus Buchenholz mit Edelstahl-
unterlage, für bis zu 8 Messer.
Art.-Nr. 088-005-00-001/0



Wetzstahl
Mit hochwertiger Wolfram-
Carbid-Beschichtung.
26 cm Art.-Nr. 088-000-26-002/0



Wetzstahl
26 cm Art.-Nr. 088-000-26-001/0



Haushaltsschere
Art. Nr. 081-073-10-000/0



Messerblock
Aus Buchenholz, für 5 Messer
und einen Wetzstahl.
Art.-Nr. 088-006-00-001/0



Holzschneidebrett
Aus 3 cm starkem Buchenholz, mit
rutschfesten Füßen; erhältlich in 2
Größen:
25 × 35 cm Art.-Nr. 088-025-35-001/0
30 × 40 cm Art.-Nr. 088-030-40-001/0

* Fissler bionic ausgenommen



Eleganz in Perfektion.





NEU
ab Juli 2014

Q!

Eleganz in Perfektion.

Q! – Eleganz in Perfektion.

Die Premium-Küchenhelferserie Q! - eine geschmackvolle Symbiose aus überlegener Funktionalität und ästhetischem Design. Mit neuartigem konischen Griff, handgeschliffen aus hochwertigem Edelstahl - ein Wohlgefühl für alle Handgrößen.

SERVIEREN



- 1 Suppenkelle**
Art. Nr. 089-004-00-000/0
- 2 Woklöffel**
Art. Nr. 089-010-00-003/0
- 3 Servierlöffel**
Art. Nr. 089-014-00-000/0
- 4 Pastaheber**
Art. Nr. 089-005-00-000/0

- 5 Fleischgabel**
Art. Nr. 089-024-00-000/0
- 6 Sandwichpalette**
Art. Nr. 089-031-00-000/0
- 7 Dessertportionierer**
Art. Nr. 089-012-00-000/0
- 8 Reislöffel**
Art. Nr. 089-008-00-003/0
- 9 Reisspachtel**
Art. Nr. 089-018-00-000/0

WENDEN UND HEBEN

- 1 Akrobat**
Der clevere Fleisch- und Gemüsewender.
Art. Nr. 089-015-00-000/0
- 2 Bratwender**
Art. Nr. 089-001-00-000/0
- 3 Wokwender**
Art. Nr. 089-006-00-000/0
- 4 Flache Schaumkelle**
Art. Nr. 089-032-00-000/0
- 5 Frittierlöffel**
Art. Nr. 089-003-00-000/0



SCHÄLEN UND SCHNEIDEN



- 1 Pizzaschneider**
Art. Nr. 089-013-00-000/0
- 2 Pendelschäler**
Art. Nr. 089-011-00-000/0
- 3 Y-Schäler**
Art. Nr. 089-043-00-000/0
- 4 Kochschere**
Art. Nr. 089-017-00-000/0
- 5 Dosenöffner**
Art. Nr. 089-023-00-000/0



RÜHREN UND STAMPFEN

- 1 Schneebesen**
25 cm Art. Nr. 089-009-00-000/0
- 2 Schneebesen**
20 cm Art. Nr. 089-034-00-000/0
- 3 Becherbesen**
Art. Nr. 089-021-00-000/0
- 4 Kartoffelstampfer**
Art. Nr. 089-007-00-000/0



SILIKON

1 Bratwender mit Silikon

Art. Nr. 089-022-00-000/0

2 Kleiner Schöpflöffel mit Silikon

Art. Nr. 089-035-00-000/0

3 Kochlöffel mit Silikon

Art. Nr. 089-039-00-000/0

4 Zange

Mit neuem Öffnungsmechanismus für komfortable Einhandbedienung.

Art. Nr. 089-044-00-000/0



SIEBE UND SCHÜSSELN

1 Große Schüssel ab Oktober 2014

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

2 Kleine Schüssel ab Oktober 2014

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

3 Grosses Sieb

20 cm ø Art. Nr. 089-036-00-000/0

4 Mittleres Sieb

16 cm ø Art. Nr. 089-038-00-000/0

5 Kleines Sieb

8 cm ø Art. Nr. 089-037-00-000/0



MULTIFUNKTIONS-GERÄTE



Feine Reibe ab Oktober 2014

Den Bogen raus: Die feine Reibe überrascht mit einer innovativen Bogenform und gleich zwei unterschiedlich feinen Reibeflächen aus Edelstahl. Käse, Muskat, Zitronenschale und vieles mehr werden dank überzeugend scharfer Reibezähne mühelos zerkleinert. Die Silikongriffe sorgen für optimalen Halt und Stand.

Art. Nr. 089-030-00-000/0



Knoblauchpresse cut'n'press

Dank des innovativen Schneid-Pressens bleibt kaum ein Rest übrig. Zudem sorgt die cut'n'press für eine optimale Arom entfaltung der Öle. Mit praktischer Schälhilfe aus Silikon.

Art. Nr. 089-026-00-000/0



Multitalent ab Oktober 2014

Unverzichtbar für die Küche: Das Q! Multitalent ist Reibe, Universalspritzschutz und Überkochschutz in einem.

Mit einem Klick setzen Sie kinderleicht die unterschiedlichen Einsätze ein. Als Spritzschutz auf Pfannen, Töpfen und Schüsseln hält es zuverlässig Ihre Küche sauber, eingesetzt als Überkochschutz kann überschäumende Milch nicht mehr den Herd verschmutzen. Der Silikonmantel sorgt für sicheren Halt auf allen Töpfen und Schüsseln.

Art. Nr. 089-041-00-000/0



Geschlossener Einsatz - als Universaldeckel



Gurkenhobel



Reibe



Reibe



Spritzschutz



Überkochschutz



Spritzschutz





black edition – sanft zu empfindlichen Flächen.

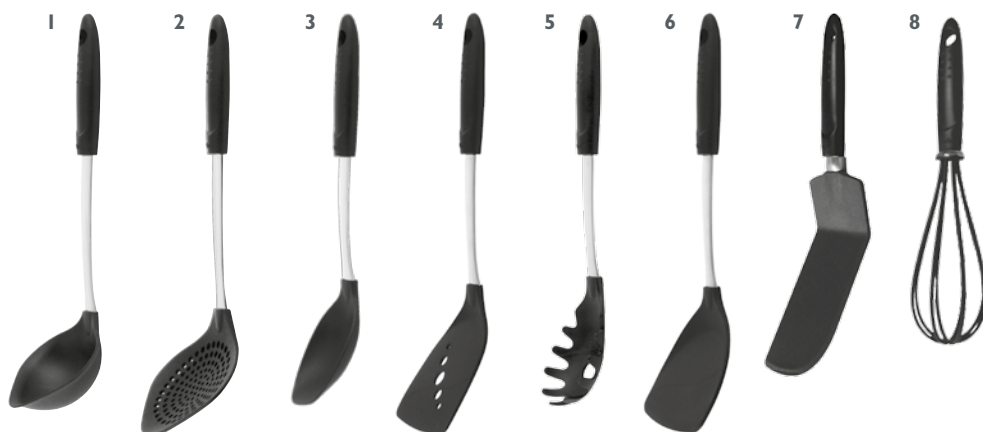
Das perfekte Zubehör für antihaftversiegeltes Kochgeschirr.

Sicher: Alle Funktionsteile der Serie black edition sind aus hochwertigem, hitzebeständigem Spezialkunststoff, optimal für antihaftversiegeltes Kochgeschirr.



Praktisch: Die in den Griff integrierte Aufhängeöse ermöglicht, die Küchenhelfer auch hängend aufzubewahren.

Pflegeleicht: black edition-Küchenhelfer sind leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet.



1 Schöpflöffel

Art.-Nr. 059-057-08-000/0

2 Schaumlöffel

grob gelocht Art.-Nr. 059-057-11-000/0

3 Löffel

Art.-Nr. 059-067-09-000/0

4 Backschaufel

gelocht Art.-Nr. 059-057-32-000/0

5 Spaghetti-Heber

Art.-Nr. 059-057-30-000/0

6 Wok-Wender

Art.-Nr. 059-078-10-000/0

7 Lasagne-Portionierer

Art.-Nr. 059-078-04-000/0

8 Rührbesen

Art.-Nr. 059-067-25-000/0



finecut – das kleine Küchenwunder.

Schneiden, trockenschleudern, mixen – ohne Strom, in Sekunden!

Mit dem finecut schneiden Sie Obst, Gemüse oder Kräuter in Sekunden von grob bis fein. Durch die Anzahl der Züge am Zugmechanismus bestimmen Sie den Feinheitsgrad. Außerdem können Sie Kräuter trockenschleudern, Suppen oder Soßen mixen und Speisen frischhalten.



finecut Schneidrotor

Art.-Nr. 001-051-00-063/0



finecut

Obst- und Gemüseschneider mit Zubehör (Mixer-Einsatz, Schleuderkörbchen, Frischhaltedeckel, Spatel). Fassungsvermögen 0,9 ltr.

Art.-Nr. 001-051-00-062/0



finecut Behälter mit Frischhaltedeckel

Art.-Nr. 001-051-00-065/0

Zum guten Schluss: Zubehör und Pflege.



precise Kurzzeitmesser

Soft-touch Unterteil vermeidet Kratzer und sichert die Standfestigkeit.

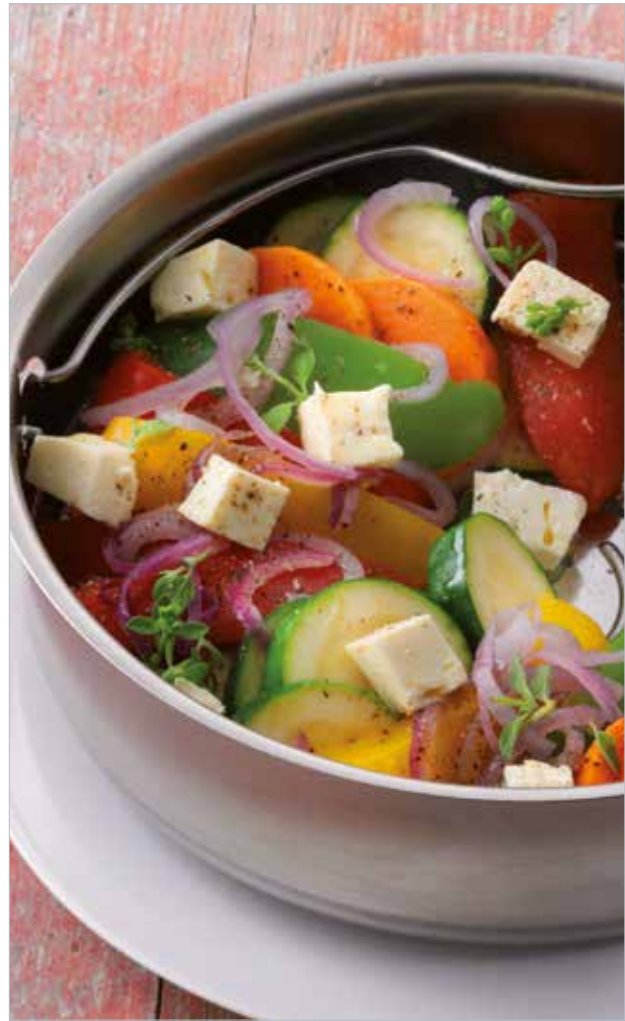
Art.-Nr. 061-844-00-000/0



Topf-Untersetzer

18 x 14 cm

Art.-Nr. 020-767-00-000/0



Edelstahl-Pflege

Neuer Glanz für Töpfe und Pfannen. Zum kratzfreien Reinigen und Polieren auch von Kupfer, Messing und Chrom. Phosphatfrei und biologisch abbaubar.

250 ml

Art.-Nr. 021-001-90-001/0



Edelstahl-Reiniger

Schonende und kratzfreie Entfernung von Fettverschmutzungen und Angebranntem. Phosphat- und formaldehydfrei, biologisch abbaubar und sparsam im Gebrauch.

250 ml

Art.-Nr. 021-002-91-000/0





Bleiben Sie weltweit mit Fissler in Verbindung!

Moderne Kochtrends, wertvolle Tipps, schmackhafte Rezeptideen und spannende Kochevents. Sie finden all das und vieles mehr auf unseren Fissler-Webseiten. Klicken Sie sich einfach online durch eine große Auswahl von Themen, die für Köche und Feinschmecker gleichermaßen interessant sind. Im Online-Portal von Fissler finden Sie auch eine Menge an Informationen über die Nutzung und Pflege von Fissler-Produkten sowie Bezugsquellen für Ersatzteile.

www.fissler.de

www.fissler.com

www.fissler.es

www.fissler.com.tr

www.fissler.com.cy

www.fissler.at

www.fissler.fr

www.fissler.ru

www.fissler.tw

www.fissler.nl

www.fissler-italia.it

www.fissler.pl

www.fissler.co.jp

www.fissler.co.uk

www.fissler.gr

www.fissler.cz

www.fissler.jp

 www.facebook.com/fissler.com

 www.youtube.de/fissler

 www.twitter.com/fissler_de

SOLO

Fissler

Das Fissler Sortiment erhalten Sie bei:

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

www.facebook.com/fissler.com www.youtube.de/fissler www.twitter.com/fissler_de