



★★★★★

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 Antihaftbeschichtung 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 Topfinnenwand 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