



14



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 antihaftversiegelt

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 Knöpfle 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