



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® Stielpfanne

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, Innenskalerung 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, Innenskalerung 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, Innenskalerung 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, Innenskalerung 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