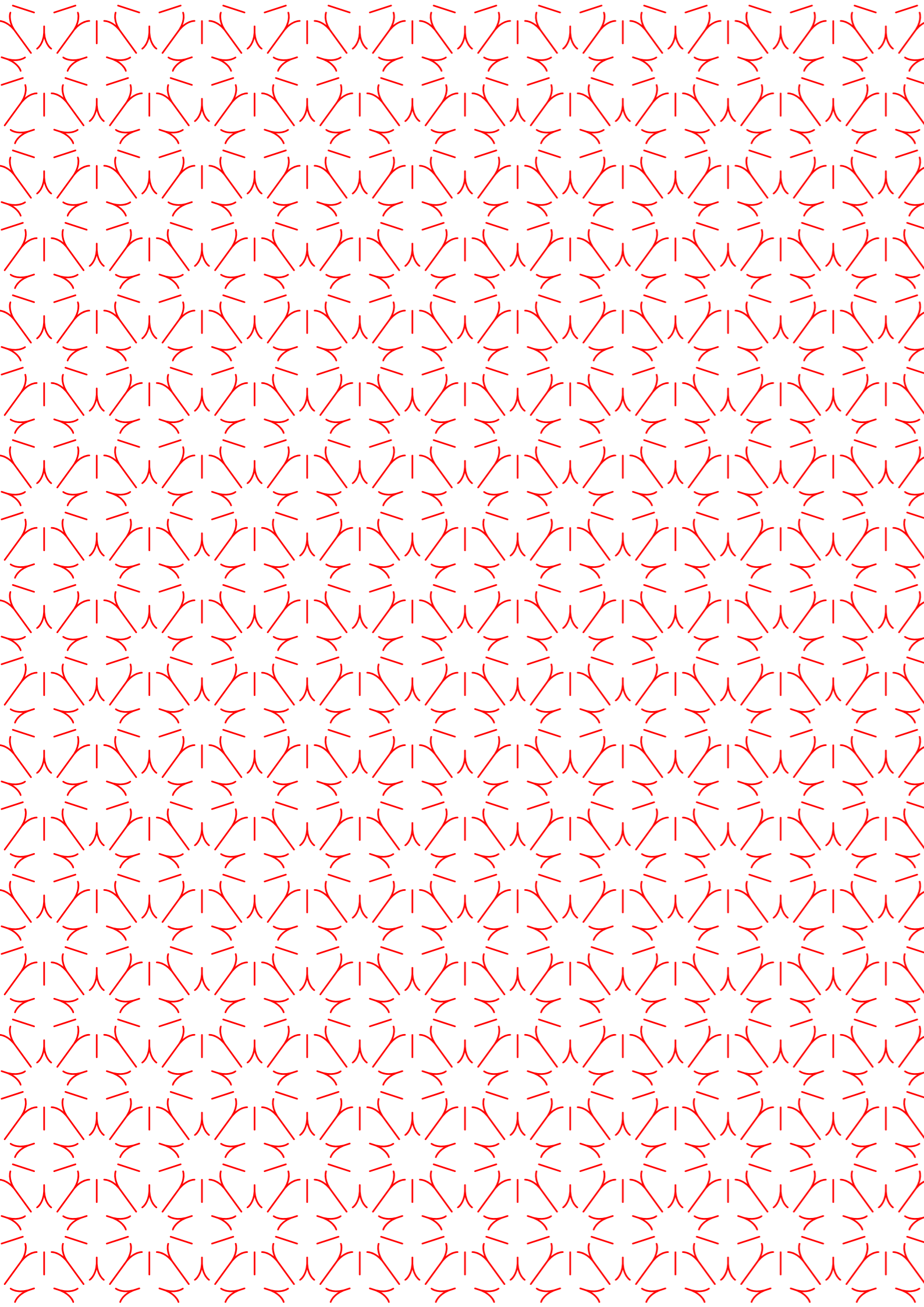


Sortiments katalog ^{01/24}



Fissler



Unser Zweck

**Wir inspirieren
& begeistern
leidenschaftliche
Köche.**



Inhalt

08 Made in Germany

10 Alexander Herrmann & Fissler

12 Töpfe

- 14 Fissler Töpfe im Detail
- 16 Original-Profi Collection®
- 30 Phi Collection
- 36 Adamant® Kollektion
- 44 Fissler Pure Collection
- 52 Viseo® Kollektion
- 58 San Francisco Kollektion
- 60 Copenhagen Kollektion
- 62 Häppchen Kollektion
- 62 Sveto

64 Schnellkochtöpfe

- 66 Schritt für Schritt – So einfach geht Schnellkochen
- 68 Fissler Schnellkochtöpfe im Detail
- 70 Vitavit® Premium
- 78 Vitaquick® Premium
- 84 Vitaquick®
- 86 Zubehör Schnellkochtöpfe

88 Gusseisen-Kochgeschirr

- 90 Fissler Gusseisen-Kochgeschirr im Detail
- 92 Original-Profi Collection® Gusseisen Bräter
- 98 Gusseiserne Pfannen in der Anwendung
- 100 Original-Profi Collection® Gusseisen Pfannen
- 106 Moments Collection® Gusseisen Bräter
- 112 Moments Collection® Gusseisen Pfannen

118 Pfannen

- 120 Die richtige Pfanne für jede Anwendung
- 128 Fissler Pfannen im Detail
- 132 Original-Profi Collection®
- 138 Adamant®
- 144 Ceratal®
- 150 Levital®+
- 156 Fissler Pure Collection
- 160 Cenit®
- 161 Cenit® Red
- 162 Catania
- 162 Häppchen
- 163 Zubehör Pfannen

164 Woks

- 166 Fissler Woks im Detail
- 168 Original-Profi Collection®
- 170 Ceratal®
- 170 Nanjing
- 170 Kunming
- 171 Adamant®
- 171 Cenit®
- 171 Color Edition

174 Bräter

- 175 Original-Profi Collection®
- 175 Edelstahlbräter
- 175 Secural

176 Küchenhelfer, Messer & Zubehör

- 178 Original-Profi Collection®
- 181 Multischäler
- 181 Zubehör und Pflege

182 Ersatzteile

- 183 Töpfe
- 185 Woks
- 185 Pfannen
- 186 Schnellkochtöpfe

- 192 Gewährleistung und Garantie
- 193 Allgemeine Geschäftsbedingungen
- 194 Awards



12 Töpfe



64 Schnellkochtöpfe

118 Pfannen

#fürdaswaszählt



Mehr erfahren



Für uns bedeutet das,
langfristige
Werte zu schaffen.

Made in Germany.



#fürdaswaszählt

Made in Germany – für uns bedeutet das, langfristige Werte zu schaffen.

Mit unserer einzigartigen Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und hochwertigen Materialien stellen wir feinstes Kochgeschirr her. Und das seit 1845, um genau zu sein.

Mit jeder Rundung, Kante und Oberfläche zelebrieren wir unsere Erfahrung und Leidenschaft. Wir sind stolz darauf, dass einige unserer Mitarbeiter über 30 oder sogar 40 Jahre bei Fissler arbeiten – wie schon ihre Eltern und Großeltern vor ihnen. Nur so konnten wir über Generationen hinweg Ideen entwickeln und unser Wissen vertiefen, was zu einem reichen Erbe an Innovationen geführt hat.

Als familiengeführtes Unternehmen bedeutet „Made in Germany“ aber auch, am Produktionsstandort Deutschland festzuhalten. Seit der Gründung durch Carl Philipp Fissler im Jahr 1845 in Idar-Oberstein ist Fissler tief in dieser Region verwurzelt. In Rheinland-Pfalz bauen wir unsere eigenen Werkzeuge, bilden nachfolgende Generationen aus, treiben Innovationen voran und sichern perfekte Qualität.

Aus unserer Heimat in Ihr zu Hause: wir fertigen Premium Kochgeschirr, um leidenschaftliche Köche auf der ganzen Welt zu inspirieren und zu begeistern. Damit drücken wir unsere Wertschätzung aus – für den Koch, für die wertvollen Zutaten und die besonderen Momente mit den Menschen, für die wir kochen.

Fissler. Premium Kochgeschirr.
#fürdaswaszählt



Mehr erfahren

„Einfache Zutaten, exzellent zubereitet. Das ist gute Küche.“

In Wirsberg im idyllischen Franken liegt in einem historischen Fachwerkhaus das „Posthotel Alexander Herrmann“. Hier befindet sich das gleichnamige Gourmet Restaurant, für das Alexander Herrmann vom Guide Michelin mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde. Aber trotz Haute Cuisine und aller Sterne-Ehren hat der beliebte Spitzenkoch eine klare Sicht auf das Thema Kochen:

„Gute Küche ist vor allem das Ergebnis von kompromissloser Reduktion auf das Wesentliche. Wir leben in einer Zeit, in der es von allem zu viel gibt. Und jeden Tag kommen neue Trends hinzu. Was auf der Strecke bleibt? Das Echte und Wahre, Qualität und Verlässlichkeit, und vor allem die Wertschätzung.“

Beim Kochen geht es Alexander Herrmann um die Fokussierung auf das Wesentliche und besonders um die Wertschätzung, die durch das Kochen ausgedrückt wird: Wertschätzung für die Zutaten, die Freunde und Gäste, für die er als Gastgeber kocht.

Und es ist genau diese Philosophie der Wertschätzung, die Alexander Herrmann seit langem mit Fissler verbindet.

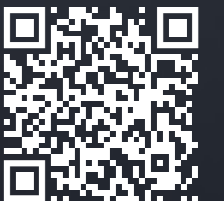
„Ich war das erste Mal vor 20 Jahren bei Fissler in Idar-Oberstein. Und es war für mich bewusstseinsweiternd, wenn man sieht, mit welcher Leidenschaft und Genauigkeit dort Töpfe und Pfannen hergestellt werden. Du brauchst Respekt vor den Zutaten, wenn du Großartiges Kochen willst. Aber wenn du dann die besten Zutaten in den Händen hältst, dann musst du es natürlich auch mit dem besten Kochgeschirr zuhause umsetzen.“

„Meiner Erfahrung nach werden die außergewöhnlichsten Gerichte mit so wenigen Zutaten wie möglich zubereitet – und mit dem richtigen Werkzeug. Nicht die neueste Technik ist wichtig, sondern die richtige.“

Fissler fertigt Premium Kochgeschirr, um leidenschaftliche Köche auf der ganzen Welt zu inspirieren und zu begeistern. Damit drücken wir bei Fissler unsere Wertschätzung aus – für Spitzenköche wie Alexander Herrmann genauso wie für ambitionierte Hobby-Köche, für die wertvollen Zutaten und die besonderen Momente mit den Menschen, für die wir kochen.

„Die außergewöhnlichsten Gerichte werden mit so wenigen Zutaten wie möglich zubereitet – und mit dem richtigen Werkzeug.“

2-Sternekoch Alexander Herrmann



Mehr erfahren

Töpfe



Töpfe im Detail

	Herdart		Sortiment		Material			Griffe	
	Für alle Herdarten geeignet	CookStar® Boden	Sets	Einzelgeräte	Edelstahl 18/10, poliert	Edelstahl 18/10, satiniert	Aluminium / antihafbeschichtet	Stay Cool Metallgriffe	Edelstahlgriffe
Original-Profi Collection®	••	•	•	••		•		•	•
Phi Collection	••	•	•	•		•			•
Adamant®	••	•	•	••			•		•
Fissler Pure Collection	••		•	••		•			•
Viseo®	••		•	•		•			•
San Francisco	••		•	•		•			•
Copenhagen	••		•		•				•
Häppchen	••			•	•				•



	Deckel						Sonstiges					Hersteller-Garantie (in Jahren)**	Made in Germany
	Metalldeckel	Güteglasdeckel	Kondensat-Plus-Funktion	Einhängefunktion	Dampfauslass für Kochfeldabzüge	Abgießfunktion	Schüttrand	Backofeneignung	Messskala	Stapelbar	Spülmaschinen-eignung		
Original-Profi Collection®	•	•	•				••	••	••		••	15	•
Phi Collection		•		•	•	•	••	•	••	•	••	15	•
Adamant®	•	•						••	••		••	5	•
Fissler Pure Collection	•	•	•				•	••	••		••	10	•
Viseo®		•					•	•	•		••		•
San Francisco		•					•		•		••		•
Copenhagen		•					•	•	•		••		•
Häppchen		•					•	•			••	3	

- perfekt geeignet
- gut geeignet



**Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192

Edelstahl

Original-Profi Collection®

Die Original-Profi Collection® wurde von Spitzenköchen für passionierte Köche entwickelt, die Wert auf Profi-Qualität „Made in Germany“ legen. Die Profi-Kollektion wird von 2-Sternekoch Alexander Herrmann empfohlen und bietet die größte Auswahl an Topfformen und Größen, um für jede Aufgabe das richtige Kochgeschirr zu haben.

Nachhaltig in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10 gefertigt, zeichnet sich das weltweit oft kopierte Original mit dem ikonischen Design durch Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und Sicherheit aus. Fissler bietet 15 Jahre Garantie auf die herausragende Qualität der Original-Profi Collection®.



Mehr erfahren



reddot winner 2022



Original-Profi Collection® Edelstahl

Herstellungsland	Profi-Qualität - Made in Germany
Garantie	15 Jahre Garantie auf Edelstahlteile*
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Metalldeckel mit Fissler Kondensat-Plus-Funktion für schmackhafteres und saftigeres Kochen / Glasdeckel aus Güteglas für energiesparendes Sichtkochen
Schüttrand	Extra breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Ergonomische Fissler Stay-Cool Metallgriffe, die angenehm kühl bleiben
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Mit Metalldeckeln: Für die Verwendung im Backofen bis 230° C geeignet Mit Glasdeckeln: Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet

Original-Profi Collection®

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 15 Jahren Garantie auf Edelstahlteile.*



Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus robustem, bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



Kondensat-Plus-Funktion

Durch eine leicht konkave Wölbung im Metalldeckel der Original-Profi Collection® tropft kondensierter Dampf in den Topf zurück und macht Gerichte noch saftiger und schmackhafter.



Backofeneignung

Mit Metalldeckeln:
Für die Verwendung im Backofen bis 230° C geeignet.
Mit Glasdeckeln:
Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet.



Extra breiter Schüttrand

Extra breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten.



Stay-Cool Metallgriffe

Die ergonomischen Fissler Stay-Cool Metallgriffe liegen optimal in der Hand und bleiben angenehm kühl.



Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden

Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.



Mess-Skala in Liter und Quart

Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Spülmaschineneignung

Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Original-Profi Collection®



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,6 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 084-128-05-000/0

679,00 €*



4009209380018



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.
Pfanne o.D.	24 cm Ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 084-378-05-000/0

679,00 €*



4009209382890



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Servierpfanne o.D.	24 cm Ø	1,4 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 084-388-05-001/0

729,00 €*



4009209382883



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,6 ltr.
Servierpfanne o.D.	28 cm Ø	3,0 ltr.

Art.-Nr. 084-388-05-000/0

729,00 €*



4009209380025



4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 084-128-04-000/0

559,00 €*



4009209382876



3-tlg. Set

Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.
Pfanne o.D.	24 cm Ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 084-378-03-000/0

399,00 €*



4009209382869



3-tlg. Set

Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,6 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 084-128-03-000/0





399,00 €*



4009209382852



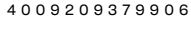


Kochtopf

16 cm ø	2,1 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr. 084-128-16-000/0	
20 cm ø	4,0 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr. 084-128-20-000/0	
24 cm ø	6,3 ltr.	199,00 €*	Art.-Nr. 084-128-24-000/0	
28 cm ø	10,0 ltr.	239,00 €*	Art.-Nr. 084-128-28-000/0	



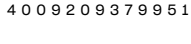


Hoher Kochtopf

20 cm ø	5,2 ltr.	209,00 €*	Art.-Nr. 084-118-20-000/0	
24 cm ø	9,1 ltr.	239,00 €*	Art.-Nr. 084-118-24-000/0	
28 cm ø	14,0 ltr.	269,00 €*	Art.-Nr. 084-118-28-000/0	




Bratentopf


16 cm ø	1,4 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr. 084-138-16-000/0	
20 cm ø	2,6 ltr.	159,00 €*	Art.-Nr. 084-138-20-000/0	
24 cm ø	4,6 ltr.	189,00 €*	Art.-Nr. 084-138-24-000/0	



Stielkasserolle ohne Deckel


16 cm ø	1,4 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr. 084-158-16-100/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---

Stielkasserolle mit Metalldeckel

16 cm ø	1,4 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr. 084-158-16-000/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---




Sauteuse

20 cm ø	1,9 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr. 084-148-20-100/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---




Runder Bräter mit Hochraumdeckel

28 cm ø	4,8 ltr.	269,00 €*	Art.-Nr. 084-588-28-000/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---




Original-Profi Collection® Wok

32 cm ø	6,4 ltr.	349,00 €*	Art.-Nr. 084-898-32-000/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---




Stielwok mit Metalldeckel

30 cm ø	4,1 ltr.	319,00 €*	Art.-Nr. 084-888-30-000/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---




Multistar

20 cm ø	6,0 ltr.	289,00 €*	Art.-Nr. 084-108-20-000/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---



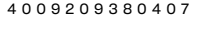


Milchtopf

16 cm ø	2,6 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr. 084-198-16-100/0	
---------	----------	-----------	---------------------------	---





Topf-Dämpfeinsatz



20 cm ø	99,99 €*	Art.-Nr. 084-788-20-000/0	
24 cm ø	129,00 €*	Art.-Nr. 084-788-24-000/0	
28 cm ø	159,00 €*	Art.-Nr. 084-788-28-000/0	



Servierpfanne Edelstahl 18/10



24 cm ø	2,0 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr. 084-388-24-100/0	 4 009 209 380 44 5
28 cm ø	3,0 ltr.	189,00 €*	Art.-Nr. 084-388-28-100/0	 4 009 209 379 98 2

Servierpfanne Edelstahl 18/10 mit Hochraumdeckel

24 cm ø	2,0 ltr.	189,00 €*	Art.-Nr. 084-388-24-000/0	 4 009 209 380 45 2
28 cm ø	3,0 ltr.	219,00 €*	Art.-Nr. 084-388-28-000/0	 4 009 209 379 97 5





Pfanne mit Novogrill® Bratfläche

24 cm ø	2,0 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr. 084-378-24-100/0	 4 009 209 380 77 3
28 cm ø	3,0 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr. 084-378-28-100/0	 4 009 209 380 76 6



NEU


Pfanne

24 cm ø	2,0 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr. 084-478-24-100/0	 4 009 209 402 41 3
28 cm ø	3,0 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr. 084-478-28-100/0	 4 009 209 402 42 0





NEU

Pfanne mit Hochraumdeckel

28 cm ø	3,0 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr. 084-478-28-000/0	 4 009 209 402 43 7
---------	----------	-----------	---------------------------	---



Pfannen-/ Servierpfannen-Hochraumdeckel

24 cm ø	69,99 €*	Art.-Nr. 084-388-24-200/0	 4 009 209 381 39 8
28 cm ø	79,99 €*	Art.-Nr. 084-388-28-200/0	 4 009 209 381 40 4

*Alle Preise sind in Euro angegeben und sind eine unverbindliche Preisempfehlung der Fissler GmbH





6-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,6 ltr.
Sauteuse	20 cm Ø	1,9 ltr.
Dämpfeinsatz	20 cm Ø	

Art.-Nr. 084-779-06-000/0

789,00 €*



4009209384023



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,6 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 084-129-05-000/0

679,00 €*



4009209383996



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	4,0 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	6,3 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,6 ltr.
Servierpfanne o.D.	24 cm Ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 084-389-05-000/0




739,00 €*



4009209384009





Kochtopf

16 cm Ø	2,1 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.084-129-16-000/0	
20 cm Ø	4,0 ltr.	159,00 €*	Art.-Nr.084-129-20-000/0	
24 cm Ø	6,3 ltr.	189,00 €*	Art.-Nr.084-129-24-000/0	



Bratentopf

20 cm Ø	2,6 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr.084-139-20-000/0	
24 cm Ø	4,6 ltr.	179,00 €*	Art.-Nr.084-139-24-000/0	

NEU

Profi-Qualität seit 1974 - neugeboren in Gusseisen

Mit einer fast 180-jährigen Tradition im Kochen und in der Herstellung von Kochgeschirr, hat sich Fissler mit den besten Handwerksmeistern in Frankreich zusammengetan. Zusammen gießen sie ihre gesamte kulinarische Expertise und die ikonische Profi-Qualität der Original-Profi Collection® in eine Premium Gusseisen-Kollektion. Entwickelt, um leidenschaftliche Köche zu inspirieren und ihnen die Möglichkeit zu geben, köstliche Mahlzeiten und Erinnerungen zu schaffen.

Auf Seite 88 finden Sie alle weiteren Informationen über die neue Fissler Original-Profi Gusseisen-Kollektion.



Fissler

NEU

PHI COLLECTION

Die Phi Collection ist eine unverwechselbare, innovative und multifunktionale Topf-Kollektion „Made in Germany“.

Die Kombination aus beidem – einem besonderen Funktionsumfang und einem zeitgemäßen Design – macht dieses Produkt so einzigartig. Die Kollektion integriert wichtige Features wie die Dampfauslassfunktion, Ausgießfunktion, Einhängfunktion des Deckels oder Stapelbarkeit perfekt und lässt sie dennoch reduziert wirken. Darüber hinaus sorgt der exklusive, energieeffiziente CookStar® Boden für eine optimale Wärmeverteilung und garantiert so ein perfektes Garen der Speisen – auch im Ofen.



Mehr erfahren



PHI COLLECTION

Herstellungsland	Fissler-Qualität – Made in Germany
Garantie	15 Jahre Garantie auf Edelstahlteile*
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Glasdeckel aus Güteglas für energiesparendes Sichtkochen; 360° Einhängfunktion des Deckels. Die Dampfauslassfunktion ermöglicht ein kontrolliertes Abziehen des Dampfes auf Kochfeldern mit integrierten Kochfeldabzügen
Schüttrand	Ausgießfunktion: Durch leichtes Drehen des Deckels lassen sich Flüssigkeiten ganz einfach auch bei geschlossenem Deckel abgießen
Griffe	Die ergonomischen Fissler Edelstahlgriffe liegen optimal in der Hand und bleiben angenehm kühl
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet

PHI COLLECTION

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 15 Jahren Garantie auf Edelstahlteile.*



Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



Dampfauslass für Kochfeldabzüge

Die Dampfauslassfunktion ermöglicht ein kontrolliertes Abziehen des Dampfes auf Kochfeldern mit integrierten Kochfeldabzügen.



Backofeneignung

Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet.



Ausgießfunktion

Durch leichtes Drehen des Deckels lassen sich Flüssigkeiten ganz einfach auch bei geschlossenem Deckel abgießen.



Einhängefunktion

Der Deckel lässt sich an jeder Stelle des Topfes schnell und einfach einhängen. So fließt das Kondensat zurück in den Topf und die Kochfläche bleibt sauber.



Griffe aus Edelstahl

Die ergonomischen Fissler Metallgriffe liegen optimal in der Hand und bleiben angenehm kühl.



Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden

Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.



Platzsparende Stapelfunktion

Durch die konische Form lassen sich die Töpfe der Phi Collection platzsparend stapeln.



Spülmaschineneignung

Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

NEU

PHI COLLECTION



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	3,2 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	5,1 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,3 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm Ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 016-113-05-000/0

679,00 €*



4009209393445



4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm Ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm Ø	3,2 ltr.
Kochtopf	24 cm Ø	5,1 ltr.
Bratentopf	20 cm Ø	2,3 ltr.

Art.-Nr. 016-113-04-000/0

559,00 €*



4009209393452

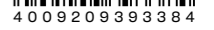


Kochtopf

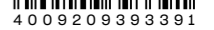
16 cm Ø	1,9 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr.016-113-16-000/0
20 cm Ø	3,2 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr.016-113-20-000/0
24 cm Ø	5,1 ltr.	199,00 €*	Art.-Nr.016-113-24-000/0



4009209393377



4009209393384



4009209393391

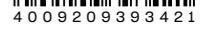


Bratentopf

24 cm Ø	2,3 ltr.	159,00 €*	Art.-Nr.016-123-20-000/0
28 cm Ø	3,9 ltr.	189,00 €*	Art.-Nr.016-123-24-000/0



4009209393414



4009209393421



Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm Ø	1,4 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.016-153-16-100/0
---------	----------	-----------	--------------------------



4009209393407



Hoher Kochtopf

24 cm Ø	6,5 ltr.	239,00 €*	Art.-Nr.016-103-24-000/0
---------	----------	-----------	--------------------------



4009209393438

Adamant® Kollektion

Die Fissler Adamant® Topf-Kollektion ist für alle Köchinnen und Köche, die Wert auf Komfort und Vielseitigkeit „Made in Germany“ legen.

Die besonders kratzfeste, wasserbasierte Adamant® Beschichtung mit sehr gutem Antihafteffekt ist für knuspriges Anbraten und auch für schonendes Garen, von allem was leicht anhaftet, geeignet. Die Beschichtung der Töpfe macht das Abspülen spielend leicht. Nachhaltig hergestellt aus bis zu 60% recyceltem Aluminium in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz, ist die Fissler Adamant® Topf-Kollektion ein vielseitiges Multitalent für den Küchenalltag.



Mehr erfahren



Adamant®

Herstellungsland	Fissler-Qualität - Made in Germany
Garantie	5 Jahre Garantie*
Material	Aus bis zu 60% recyceltem Aluminium gefertigt
Beschaffenheit außen	Schwarze, wasserbasierte Adamant® PTFE Beschichtung
Beschaffenheit innen	Schwarze, wasserbasierte Adamant® PTFE Beschichtung
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Metaldeckel / Glasdeckel aus Güteglas für energiesparendes Sichtkochen
Schüttrand	-
Griffe	Griffe aus poliertem Edelstahl
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Mit Metaldeckeln: Für die Verwendung im Backofen bis 230° C geeignet Mit Glasdeckeln: Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet

Adamant®

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Robust, langlebig und mit 5 Jahren Garantie.*



Bis zu 60% recyceltes Aluminium

Nachhaltig in Deutschland aus bis zu 60% recyceltem Aluminium gefertigt.



Besonders kratzfeste Antihafbeschichtung

Besonders kratzfeste, wasserbasierte Adamant® PTFE Beschichtung mit Siliziumkarbid-Partikeln mit sehr gutem Antihaf-Effekt.



Backofeneignung

Mit Metalldeckeln:
Für die Verwendung im Backofen bis 230° C geeignet.
Mit Glasdeckeln:
Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet.



Griffe aus poliertem Edelstahl

Die polierten Edelstahlgriffe liegen sicher in der Hand.



Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden

Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.



Mess-Skala in Liter und Quart

Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Spülmaschineneignung

Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Adamant®



3-tlg. Set

Kochtopf	20 cm ø	2,7 ltr.
Bratentopf	24 cm ø	3,1 ltr.
Stielkasserolle o.D.	18 cm ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 156-114-03-000/0

299,00 €*



4 009 209 399 508



2-tlg. Set

Bratentopf	24 cm ø	3,1 ltr.
Stielkasserolle o.D.	18 cm ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 156-124-02-000/0

179,00 €*



4 009 209 399 492



Kochtopf

18 cm ø	2,0 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.156-114-18-000/0	
20 cm ø	2,7 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.156-114-20-000/0	
24 cm ø	4,9 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.156-114-24-000/0	



Bratentopf

24 cm ø	3,1 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.156-124-24-000/0	
28 cm ø	4,3 ltr.	159,00 €*	Art.-Nr.156-124-28-000/0	



Stielkasserolle

18 cm ø	2,0 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.156-154-18-000/0	
---------	----------	----------	--------------------------	--



4 009 209 403 083



NEU

3-tlg. Set

Kochtopf	20 cm ø	2,7 ltr.
Bratentopf	24 cm ø	3,1 ltr.
Stielkasserolle o.D.	18 cm ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 156-115-03-000/0

299,00 €*



4 009 209 399 6309



NEU

2-tlg. Set

Bratentopf	24 cm ø	3,1 ltr.
Stielkasserolle o.D.	18 cm ø	2,0 ltr.

Art.-Nr. 156-125-02-000/0

179,00 €*



4 009 209 399 6293



NEU

Kochtopf

18 cm ø	2,0 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.156-115-18-000/0	
20 cm ø	2,7 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.156-115-20-000/0	
24 cm ø	4,9 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.156-115-24-000/0	



NEU

Bratentopf

24 cm ø	3,1 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.156-125-24-000/0	
28 cm ø	4,3 ltr.	159,00 €*	Art.-Nr.156-125-28-000/0	



NEU

Stielkasserolle

18 cm ø	2,0 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.156-155-18-000/0	
---------	----------	----------	--------------------------	--



Stielkasserolle ohne Deckel

18 cm ø	2,0 ltr.	89,99 €*	Art.-Nr.156-155-18-100/0	
---------	----------	----------	--------------------------	--



4 009 209 399 7894



Adamant® Comfort

20 cm ø	1,1 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.159-105-20-100/0	
24 cm ø	2,1 ltr.	94,99 €*	Art.-Nr.159-105-24-100/0	
26 cm ø	2,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.159-105-26-100/0	
28 cm ø	3,2 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.159-105-28-100/0	



Adamant® Comfort

Verfügbar ab März 2024

NEU	32 cm ø	4,6 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.1159-105-32-100/0	
------------	---------	----------	-----------	---------------------------	--



2-tlg. Set

Adamant® Comfort	169,00 €*	Art.-Nr.159-105-02-101/0	
-------------------------	-----------	--------------------------	--

Pfanne	24 cm ø	2,1 ltr.
Pfanne	28 cm ø	3,2 ltr.



Adamant® Premium

20 cm ø	1,1 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.138-105-20-100/0	
24 cm ø	2,0 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.138-105-24-100/0	
26 cm ø	2,5 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.138-105-26-100/0	
28 cm ø	3,0 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.138-105-28-100/0	



Adamant® Classic

20 cm ø	1,1 ltr.	74,99 €*	Art.-Nr.157-304-20-100/0	
24 cm ø	1,7 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.157-304-24-100/0	
26 cm ø	2,2 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.157-304-26-100/0	
28 cm ø	2,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.157-304-28-100/0	



Adamant® Servierpfanne

Größe 32 cm verfügbar ab März 2024

24 cm ø	2,1 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.156-305-24-100/0		
28 cm ø	2,6 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.156-305-28-100/0		
NEU	32 cm ø	4,6 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.156-305-32-100/0	



Adamant® Wok

32 cm ø	6,0 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr.100-800-32-100/0	
---------	----------	-----------	--------------------------	--



Adamant® Wokpfanne

NEU	26 cm ø	3,8 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.100-800-26-100/0	
	28 cm ø	3,7 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.157-805-28-100/0	
NEU	30 cm ø	5,2 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.100-800-30-100/0	

Fissler Pure Collection

Die Fissler Pure Collection ist für alle angehenden Hobbyköche und Familien, die Freude am Kochen haben und dabei nicht auf langlebige Fissler Qualität „Made in Germany“ verzichten möchten.

Nachhaltig hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10, ist die Fissler Pure Collection ein robuster Begleiter im Küchenalltag.



Mehr erfahren



Fissler Pure Collection

Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	10 Jahre Garantie auf Edelstahlteile*
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl
Boden	Fissler Superthermic Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Metaldeckel mit Fissler Kondensat-Plus-Funktion für schmackhafteres und saftigeres Kochen / Glasdeckel aus Gütéglass für energiesparendes Sichtkochen
Schüttrand	Breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Griffe aus poliertem Edelstahl
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Mit Metaldeckeln: Für die Verwendung im Backofen bis 230° C geeignet Mit Glasdeckeln: Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet

Fissler Pure Collection

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 10 Jahren Garantie auf Edelstahlteile.*



Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus robustem, bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



Kondensat-Plus-Funktion

Durch eine leicht konkave Wölbung im Metalldeckel der Fissler Pure Collection tropft kondensierter Dampf in den Topf zurück und macht Gerichte noch saftiger und schmackhafter.



Backofeneignung

Mit Metalldeckeln:
Für die Verwendung im Backofen bis 230° C geeignet.
Mit Glasdeckeln:
Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet.



Breiter Schüttrand

Breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten.



Griffe aus poliertem Edelstahl

Die polierten Edelstahlgriffe liegen sicher in der Hand.



Energieeffizienter Fissler Superthermic Boden

Der energieeffiziente Fissler Superthermic Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.



Mess-Skala in Liter und Quart

Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Spülmaschineneignung

Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Fissler Pure Collection



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,7 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 086-114-05-000/0

429,00 €*



4 009 209 396 132



4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,7 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.

Art.-Nr. 086-114-04-000/0

379,00 €*



4 009 209 396 149



Kochtopf

16 cm ø 1,9 ltr. 84,99 €*

Art.-Nr. 086-114-16-000/0



4 009 209 396 088

20 cm ø 3,6 ltr. 109,00 €*

Art.-Nr. 086-114-20-000/0



4 009 209 396 095

24 cm ø 5,7 ltr. 129,00 €*

Art.-Nr. 086-114-24-000/0



4 009 209 396 101



Bratentopf

20 cm ø 2,4 ltr. 94,99 €*

Art.-Nr. 086-124-20-000/0



4 009 209 396 125

24 cm ø 3,9 ltr. 109,00 €*

Art.-Nr. 086-124-24-000/0



4 009 209 396 24



Stielkasserolle

16 cm ø 1,4 ltr. 84,99 €*

Art.-Nr. 086-154-16-000/0



4 009 209 403 069



NEU

5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,7 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm ø	1,4 ltr.

Art.-Nr. 086-115-05-000/0

429,00 €*



4 009 209 398 556



NEU

4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,7 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.

Art.-Nr. 086-115-04-000/0

379,00 €*



4 009 209 398 563



NEU

4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.
Bratentopf	24 cm ø	3,9 ltr.

Art.-Nr. 086-125-04-000/0

399,00 €*






4 009 209 400 457



NEU



Kochtopf

16 cm ø	1,9 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.086-115-16-000/0	 4 009 209 398 570
20 cm ø	3,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.086-115-20-000/0	 4 009 209 398 587
24 cm ø	5,7 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.086-115-24-000/0	 4 009 209 398 594



NEU


Bratentopf

20 cm ø	2,4 ltr.	94,99 €*	Art.-Nr.086-125-20-000/0	 4 009 209 398 600
24 cm ø	3,9 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.086-125-24-000/0	 4 009 209 398 617




NEU

Stielkasserolle

16 cm ø	1,4 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.086-155-16-000/0	 4 009 209 403 076
---------	----------	----------	--------------------------	--





Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm ø	1,4 ltr.	74,99 €*	Art.-Nr.086-154-16-100/0	 4 009 209 396 118
---------	----------	----------	--------------------------	--



NEU




Servierpfanne

24 cm ø	2,0 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.086-384-24-100/0	 4 009 209 400 402
28 cm ø	3,0 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.086-384-28-100/0	 4 009 209 400 396



NEU

Pfanne

20 cm ø	1,3 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.086-374-20-100/0	 4 009 209 400 365
24 cm ø	2,0 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.086-374-24-100/0	 4 009 209 400 372
28 cm ø	3,0 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.086-374-28-100/0	 4 009 209 400 389



Viseo® Kollektion

Die Töpfe der Viseo® Kochgeschirr-Serie setzen mit ihrer satinierten Oberfläche stilvolle Akzente.

In Deutschland aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl gefertigt, überzeugt sie mit durchdachten Funktionen im täglichen Gebrauch. Die gelaserte Mess-Skala ermöglicht ein einfaches Dosieren von Flüssigkeiten, der breite Schüttrand garantiert einfaches und kleckerfreies Ausgießen. Der Deckel aus hochwertigem Gütéglass ermöglicht energiesparendes Sichtkochen und kann bis zu 180° C im Backofen verwendet werden.



Viseo®

Herstellungsland	Bewährte Fissler-Qualität - Made in Germany
Garantie	-
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl
Boden	Fissler Superthermic Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Glasdeckel aus Gütéglass für energiesparendes Sichtkochen
Schüttrand	Breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Griffe aus poliertem Edelstahl
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bis 180° C geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet

Viseo®

Produktvorteile



Made in Germany
Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus robustem, bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



Glasdeckel aus Güteglas
Der Deckel aus hochwertigem Güteglas ermöglicht energiesparendes Sichtkochen und kann bis 180°C im Backofen verwendet werden.



Breiter Schüttrand
Breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten.



Griffe aus poliertem Edelstahl
Die polierten Edelstahlgriffe liegen sicher in der Hand.



Energieeffizienter Fissler Superthermic Boden
Der energieeffiziente Fissler Superthermic Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.



Mess-Skala in Liter
Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Spülmaschineneignung
Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Viseo®



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,7 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm ø	1,4 ltr.

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

399,00 €*



4009209288659



4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	2,1 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,6 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,7 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,4 ltr.

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

319,00 €*



4009209288666



Kochtopf

16 cm ø	2,1 ltr.	79,99 €*	Art.-Nr.084-117-16-001/0	
20 cm ø	3,6 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.084-117-20-001/0	
24 cm ø	5,7 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.084-117-24-001/0	



Bratentopf

20 cm ø	2,4 ltr.	89,99 €*	Art.-Nr.084-127-20-001/0	
---------	----------	----------	--------------------------	--



Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm ø	1,4 ltr.	69,99 €*	Art.-Nr.084-157-16-101/0	
---------	----------	----------	--------------------------	--



San Francisco Kollektion

Die Töpfe der Serie San Francisco setzen durch die geschwungenen Griffe stilvolle Akzente. Neben dem Design überzeugen aber auch die Funktionen.

Die integrierte Mess-Skala sorgt für ein einfaches Dosieren von Flüssigkeiten, der Schüttrand garantiert ein kleckerfreies Aus- und Umgießen von Soßen oder Suppen. Der Deckel aus hochwertigem Gütéglass ermöglicht energiesparendes Sichtkochen und kann bis zu 180° C im Backofen verwendet werden.



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,3 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,3 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,1 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm ø	1,2 ltr.

Art.-Nr. 040-113-05-000/0

249,00 €*



4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,3 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	5,3 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,1 ltr.

Art.-Nr. 040-113-04-000/0

209,00 €*



Kochtopf

16 cm ø	1,9 ltr.	59,99 €*	Art.-Nr. 040-113-16-000/0	
20 cm ø	3,3 ltr.	64,99 €*	Art.-Nr. 040-113-20-000/0	
24 cm ø	5,3 ltr.	69,99 €*	Art.-Nr. 040-113-24-000/0	



Bratentopf

16 cm ø	1,2 ltr.	49,99 €*	Art.-Nr. 040-123-16-000/0	
20 cm ø	2,1 ltr.	59,99 €*	Art.-Nr. 040-123-20-000/0	



Stielkasserolle ohne Deckel

16 cm ø	1,2 ltr.	49,99 €*	Art.-Nr. 040-153-16-100/0	
---------	----------	----------	---------------------------	--

Copenhagen Kollektion

Die Töpfe der Serie Copenhagen sind vor allem etwas für Liebhaber puristischen Designs.

Die Edelstahl-Töpfe verfügen darüber hinaus über eine integrierte Mess-Skala zum einfachen Dosieren von Flüssigkeiten. Der Deckel aus hochwertigem Gütéglass ermöglicht energiesparendes Sichtkochen und kann bis zu 180° C im Backofen verwendet werden.



5-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,7 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	6,0 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,9 ltr.
Stielkasserolle o.D.	16 cm ø	1,5 ltr.

Art.-Nr. 040-114-05-000/0

229,00 €*



4009209371207



4-tlg. Set

Kochtopf	16 cm ø	1,9 ltr.
Kochtopf	20 cm ø	3,7 ltr.
Kochtopf	24 cm ø	6,0 ltr.
Bratentopf	20 cm ø	2,9 ltr.

Art.-Nr. 040-114-04-000/0

199,00 €*



4009209373645

Häppchen Kollektion

Klein aber fein: das Kochgeschirr der Häppchen-Serie ist genau das Richtige für kleine Portionen oder das gewisse kulinarische Extra. Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, ist es für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet und verfügt über einen Schüttrand zum einfachen und kleckerfreien Aus- & Umgießen von Flüssigkeiten.



Kochtopf

12 cm ø 0,6 ltr. 39,99 €* Art.-Nr.008-126-12-000/0

14 cm ø 1,0 ltr. 59,99 €* Art.-Nr.008-126-14-000/0



Stielkasserolle ohne Deckel

12 cm ø 0,6 ltr. 34,99 €* Art.-Nr.008-166-12-100/0

14 cm ø 1,0 ltr. 49,99 €* Art.-Nr.008-166-14-100/0



Pfanne ohne Deckel

16 cm ø 0,65 ltr. 39,99 €* Art.-Nr.008-316-16-100/0



Sveto

Ideal zum Aufkochen von Milch oder Pudding ist der Milchtopf Sveto aus Edelstahl. Für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet, lassen sich Flüssigkeiten durch den Schüttrand einfach und kleckerfrei ausgießen.



Milchtopf

14 cm ø 1,5 ltr. 39,99 €* Art.-Nr.083-195-14-100/0



Schnell- kochtöpfe



Schritt für Schritt. So einfach geht Schnellkochen.

1

Topf öffnen: Hierfür die Bedientaste am Deckelstiel drücken und den Deckel nach rechts drehen.

2

Flüssigkeit einfüllen: Für das Kochen im Schnellkochtopf muss immer eine Mindestmenge Flüssigkeit eingefüllt werden. Neben der Mindestmenge Flüssigkeit muss auch die maximale Füllhöhe beachtet werden. Je nach Rezept kann aber im offenen Topf auch erst gebraten werden. Bei Bedarf werden außerdem Dreibein und Einsatz im Topf platziert.

3

Deckel verschliessen: Hierfür die Aufsetzhilfe am Deckel in die vorgesehene Einkerbung am Topfgriff setzen. Den Deckel so lang nach links drehen, bis er hörbar einrastet. Die Verriegelungsanzeige springt von Rot auf Grün.

4

Garstufe wählen: Die passende Garstufe an der Kochkrone wählen und den Herd einschalten.



5

Garprozess steuern: Sobald der Topf heiß ist und der Sauerstoff ausgestoßen wurde, beginnt der Druckaufbau. Steigt die Kochkrone mit Ampelfunktion auf Gelb, sollte die Hitze reduziert werden. Bei Grün ist die optimale Gartemperatur erreicht. Nun beginnt die Garzeit. Bei Rot ist der Topf zu heiß, die Temperatur muss reduziert werden und der Topf dampft automatisch ab.

6

Abdampfen: Alle Fissler Schnellkochtöpfe können über Druck auf die Bedientaste abgedampft werden. Der Vitavit® Premium lässt sich darüber hinaus auch über die Kochkrone abdampfen. Tipp: Um noch mehr Energie zu sparen, den Herd frühzeitig abschalten, Restwärme nutzen und den Topf selbstständig abkühlen lassen.

7

Topf öffnen, servieren und geniessen: Fissler Schnellkochtöpfe verfügen über diverse Sicherheitsmechanismen und lassen sich erst öffnen, wenn sie völlig drucklos sind. Hierfür erneut die Bedientaste drücken und den Deckel nach rechts drehen.



Schnellkochtöpfe im Detail

	Herdart		Sortiment		Material		Griff		Messskala	
	Für alle Herdarten geeignet	CookStar® Boden	Sets	Einzelgeräte	Edelstahl 18/10, poliert	Edelstahl 18/10, satiniert	Sicherheits-schlaufen-griff	Abnehmbarer Griff	Mess-Skala in Liter	Füllstands-anzeige
Vitavit® Premium	•	•	•	•		•	•	•	•	
Vitaquick® Premium	•		•	•		•	•		•	
Vitaquick®	•		•	•	•		•		•	

Sicherheitsfeatures			Top-Eigenschaften								Hersteller-Garantie (in Jahren)*	Made in Germany	
Mehr-stufiges Sicher-heits-system	Deckel-Aufsetz-hilfe /-orien-tierung	Verriegelungs-anzeige	Koch-anzeige mit Ampel-funktion	Koch-anzeige	Einstell-bare Koch-stufen	Drucklose Dampf-garstufe	Einstell-bare Abdampf-funktion	Novogrill® Brat-fläche	Konische Form (stapel-bar)	Spül-maschinen-eignung			
•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	15"	•
•	•	•		•						•	•	10"	•
•	•	•		•						•	•	10"	•

• gut geeignet



*Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192

**auf Edelstahlteile

Vitavit® Premium

Der Fissler Vitavit® Premium Schnellkochtopf aus der Fissler Vita® Serie markiert seit 1953 die Spitzenklasse im schnellen, gesunden und energieeffizienten Kochen – „Made in Germany“.

Vier Kochstufen, einschließlich einer drucklosen Dampfgarstufe zum gesundheitsbewussten Dämpfen von zum Beispiel Fisch oder Gemüse, ermöglichen ein besonders schonendes oder sehr schnelles Garen. Nachhaltig hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10, bietet der Vitavit® Premium die ganze Welt des Schnellkochens in einem Topf.



Mehr erfahren



reddot winner 2022



Vitavit® Premium

Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	15 Jahre Garantie auf Edelstahlteile*
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl mit Novogrill® Bratfläche
Kochkrone	Kochkrone mit Ampelfunktion und vier Kochstufen
Kochstufen	Vier Kochstufen, inklusive einer drucklosen Dampfgarstufe
Abdampffunktion	Abdampffunktion an Kochkrone und Griff zur einfachen Druckregulierung
Verriegelungsanzeige	Aufsetzhilfe und Verriegelungsanzeige zum sicheren Verschließen
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Griffe	Ergonomischer Sicherheits-Schlaufengriff
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter mit Füllstandsanzeige
Backofeneignung	Nicht für die Verwendung im Backofen geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet mit Ausnahme der Anbauteile
Zubehör	Gelochter Einsatz und Dreibein im Lieferumfang enthalten

*Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192

Vitavit® Premium

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 15 Jahren Garantie auf Edelstahlteile.*



Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus robustem, bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



Kochkrone mit Ampelfunktion

Die Kochkrone mit Ampelfunktion ermöglicht ein komfortables Regulieren des Drucks im Topf.



Vier Kochstufen

Vier Kochstufen, einschließlich einer drucklosen Dampfgarstufe, ermöglichen ein besonders schonendes oder sehr schnelles Garen.



Abdampffunktion

Mithilfe der Abdampffunktion an der Kochkrone und am Griff lässt sich der Druck einfach und sicher reduzieren.



Verriegelungsanzeige

Die Verriegelungsanzeige zeigt mit einem Wechsel von Rot auf Grün und einem hörbaren "Klick", dass der Topf sicher verschlossen ist.



Aufsetzhilfe

Die praktische Aufsetzhilfe erleichtert das Platzieren und Schließen des Deckels.



Leicht zu reinigen

Topfkörper und Deckel sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die Anbauteile aus Kunststoff und der Dichtungsring lassen sich für die Reinigung von Hand einfach demontieren.



Fissler Novogrill® Bratfläche

Die Waffelstruktur der Novogrill® Bratfläche ermöglicht ein Anbraten mit Grill-Effekt.



Fissler CookStar® Boden

Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung.



Füllstandsanzeige

Die Markierung "Min" zeigt die Mindestmenge an Flüssigkeit an, mit der der Schnellkochtopf befüllt werden muss. Die Markierung "Max" zeigt die maximale Höhe an, bis zu der der Schnellkochtopf befüllt werden darf.



Platzsparend stapelbar

Die konische Form der Töpfe macht sie platzsparend stapelbar.

Vitavit® Premium



Schnellkochtopf-Set

Mit Zusatzmetalldeckel, Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 26 cm ø 8,0 ltr.
Schnellbratpfanne 26 cm ø 4,0 ltr.

Art.-Nr. 622-812-11-090/0

549,00 €*



Schnellkochtopf-Set

Mit Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø 6,0 ltr.
Schnellbratpfanne 22 cm ø 2,5 ltr.

Art.-Nr. 622-412-12-070/0

419,00 €*



Schnellkochtopf-Set

Mit Zusatzmetalldeckel, Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø 4,5 ltr.
Schnellkochtopf 22 cm ø 3,5 ltr.

Art.-Nr. 622-412-14-090/0

449,00 €*



Schnellkochtopf-Set

Mit Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø 4,5 ltr.
Schnellbratpfanne 22 cm ø 2,5 ltr.

Art.-Nr. 622-412-11-070/0

399,00 €*



Schnellkochtopf-Set

Mit Zusatzglasdeckel, Dämpfeinsatz und Dreibein

Schnellkochtopf 22 cm ø 6,0 ltr.
Schnellkochtopf 22 cm ø 3,5 ltr.

Art.-Nr. 622-412-13-090/0

449,00 €*





Schnellkochtopf

Mit Dämpfeinsatz und Dreibein.

18 cm Ø	2,5 ltr.	239,00 €* 4009209379715	Art.-Nr. 622-212-02-070/0	
22 cm Ø	3,5 ltr.	259,00 €* 4009209379722	Art.-Nr. 622-412-03-070/0	
22 cm Ø	4,5 ltr.	289,00 €* 4009209379739	Art.-Nr. 622-412-04-070/0	
22 cm Ø	6,0 ltr.	309,00 €* 4009209379784	Art.-Nr. 622-412-06-070/0	
26 cm Ø	8,0 ltr.	339,00 €* 4009209379791	Art.-Nr. 622-812-08-070/0	



Schnellbratpfanne

Ohne Dämpfeinsatz und Dreibein.

18 cm Ø	1,8 ltr.	229,00 €* 4009209379746	Art.-Nr. 622-212-01-000/0	
22 cm Ø	2,5 ltr.	239,00 €* 4009209401416	Art.-Nr. 622-412-02-000/0	



Dichtungsring

18 cm Ø	24,99 €* 4009209307695	Art.-Nr. 600-000-18-795/0	
22 cm Ø	27,99 €* 4009209307701	Art.-Nr. 600-000-22-795/0	
26 cm Ø	32,99 €* 4009209307718	Art.-Nr. 600-000-26-795/0	



Vitaquick® Premium

Der Fissler Vitaquick® Premium bietet alles für den Einstieg in die Welt des gesunden und geschmackvollen Schnellkochens – „Made in Germany“.

Wie alle Fissler Schnellkochtöpfe verkürzt der Vitaquick® die Garzeit um bis zu 70% verglichen mit einem herkömmlichen Kochtopf, spart dabei bis zu 50% Energie, schont Vitamine und bewahrt Aromen.

Zwei Kochstufen ermöglichen ein besonders schonendes oder sehr schnelles Garen von Gemüse, Hülsenfrüchten, Fisch oder Fleisch. Nachhaltig hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10, entdecken Sie mit dem Vitaquick® Premium sicher und leicht die Welt des Schnellkochens.



Mehr erfahren



Vitaquick® Premium

Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	10 Jahre Garantie auf Edelstahlteile*
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl
Kochkrone	Kochanzeige mit zwei Kochstufen
Kochstufen	Zwei Kochstufen
Abdampffunktion	Abdampffunktion am Griff zur einfachen Druckregulierung
Verriegelungsanzeige	Aufsetzorientierung und Verriegelungsanzeige zum sicheren Verschließen
Boden	Fissler Superthermic Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Griffe	Ergonomischer Kunststoffgriff
Mess-Skala	Füllstandsanzeige
Backofeneignung	Nicht für die Verwendung im Backofen geeignet
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet mit Ausnahme der Anbauteile
Zubehör	Gelochter Einsatz und Dreibein separat erhältlich

Vitaquick® Premium

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 10 Jahren Garantie auf Edelstahlteile.*



Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus robustem, bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



Kochanzeige mit zwei Kochstufen

Dank der Kochanzeige lässt sich der Druck im Topf einfach kontrollieren.

Die zwei Kochstufen ermöglichen besonders schonendes oder sehr schnelles Garen.



Abdampffunktion

Mithilfe der Abdampffunktion am Griff lässt sich der Druck einfach und sicher reduzieren.



Verriegelungsanzeige

Die Verriegelungsanzeige zeigt mit einem Wechsel von Rot auf Grün und einem hörbaren "Klick", dass der Topf sicher verschlossen ist.



Aufsetzorientierung

Die praktische Aufsetzorientierung erleichtert das Platzieren und Schließen des Deckels.



Leicht zu reinigen

Topfkörper und Deckel sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die Anbauteile aus Kunststoff und der Dichtungsring lassen sich für die Reinigung von Hand einfach demontieren.



Energieeffizienter Fissler Superthermic Boden

Der energieeffiziente Fissler Superthermic Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.



Füllstandsanzeige

Die Markierung "Min" zeigt die Mindestmenge an Flüssigkeit an, mit der der Schnellkochtopf befüllt werden muss. Die Markierung "Max" zeigt die maximale Höhe an, bis zu der der Schnellkochtopf befüllt werden darf.



Platzsparend stapelbar

Die konische Form der Töpfe macht sie platzsparend stapelbar.

Vitaquick® Premium



Schnellkochtopf-Set

Ohne Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 26 cm ø 8,0 ltr.
Schnellbratpfanne 26 cm ø 4,0 ltr.

Art.-Nr. 602-810-11-000/0

399,00 €*



Schnellkochtopf-Set

Ohne Dämpfeinsatz und Dreibein; mit Glasdeckel.

Schnellkochtopf 22 cm ø 6,0 ltr.
Schnellkochtopf 22 cm ø 3,5 ltr.

Art.-Nr. 602-410-13-080/0

369,00 €*



Schnellkochtopf-Set

Ohne Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf 22 cm ø 4,5 ltr.
Schnellbratpfanne 22 cm ø 2,5 ltr.

Art.-Nr. 602-410-11-000/0

299,00 €*



Schnellkochtopf

Größe 18 cm verfügbar ab Juni 2024

NEU

18 cm ø	2,5 ltr.	149,00 €*	Art.-Nr.602-210-02-000/0	
22 cm ø	3,5 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr.602-410-03-000/0	
22 cm ø	4,5 ltr.	179,00 €*	Art.-Nr.602-410-04-000/0	
22 cm ø	6,0 ltr.	209,00 €*	Art.-Nr.602-410-06-000/0	
26 cm ø	8,0 ltr.	259,00 €*	Art.-Nr.602-810-08-000/0	
26 cm ø	10,0 ltr.	289,00 €*	Art.-Nr.602-810-10-000/0	



Schnellbratpfanne

22 cm ø	2,5 ltr.	159,00 €*	Art.-Nr.602-410-02-000/0	
---------	----------	-----------	--------------------------	--



Dichtungsring

18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr.600-000-18-795/0	
22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr.600-000-22-795/0	
26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr.600-000-26-795/0	

Poliert

Vitaquick®

Voraussichtlich verfügbar ab März 2024



Schnellkochtopf-Set

Ohne Dämpfeinsatz und Dreibein.

Schnellkochtopf	22 cm ø	4,5 ltr.
Schnellbratpfanne	22 cm ø	2,5 ltr.

Art.-Nr. 600-410-11-000/0

299,00 €*



4 009 209 406 596



Schnellkochtopf-Set

Ohne Dämpfeinsatz und Dreibein; mit Glasdeckel.

Schnellkochtopf	22 cm ø	6,0 ltr.
Schnellkochtopf	22 cm ø	3,5 ltr.

Art.-Nr. 600-410-13-080/0

369,00 €*



4 009 209 406 602



Schnellkochtopf

22 cm ø	3,5 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr. 600-410-03-000/0	
22 cm ø	4,5 ltr.	179,00 €*	Art.-Nr. 600-410-04-000/0	
22 cm ø	6,0 ltr.	209,00 €*	Art.-Nr. 600-410-06-000/0	
26 cm ø	8,0 ltr.	259,00 €*	Art.-Nr. 600-810-08-000/0	
26 cm ø	10,0 ltr.	289,00 €*	Art.-Nr. 600-810-10-000/0	



Dichtungsring



22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr. 600-000-22-795/0	
26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 600-000-26-795/0	

Zubehör



Gareinsatz mit Dreibein



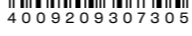
In der ungelochten Einsatzgarnitur kann eine zusätzliche Speise mit Fond oder Soße zubereitet werden. Weil der geschlossene Boden keine Flüssigkeit durchlässt, kann jedes Gericht wie in einem eigenen Topf garen.

22 cm ø	34,99 €*	Art.-Nr. 610-300-00-820/0	 4 009 209 307 671
26 cm ø	39,99 €*	Art.-Nr. 610-700-00-820/0	 4 009 209 307 336





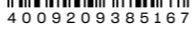
Dämpfeinsatz mit Dreibein

Durch die spezielle Lochung der Einsatzgarnitur kann der Dampf von Wasser oder Bouillon frei zirkulieren. So werden empfindliche Speisen wie Fisch oder zartes Gemüse rundum schonend und aromatisch gegart.

18 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 610-100-00-800/0	 4 009 209 307 299
22 cm ø	34,99 €*	Art.-Nr. 610-300-00-800/0	 4 009 209 307 305
26 cm ø	39,99 €*	Art.-Nr. 610-700-00-800/0	 4 009 209 307 312




Glasdeckel (Verpackungseinheit 6 Stück)

18 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 001-104-18-200/0	 4 009 209 385 143
22 cm ø	17,99 €*	Art.-Nr. 001-104-22-200/0	 4 009 209 385 167
26 cm ø	19,99 €*	Art.-Nr. 001-104-26-200/0	 4 009 209 385 181



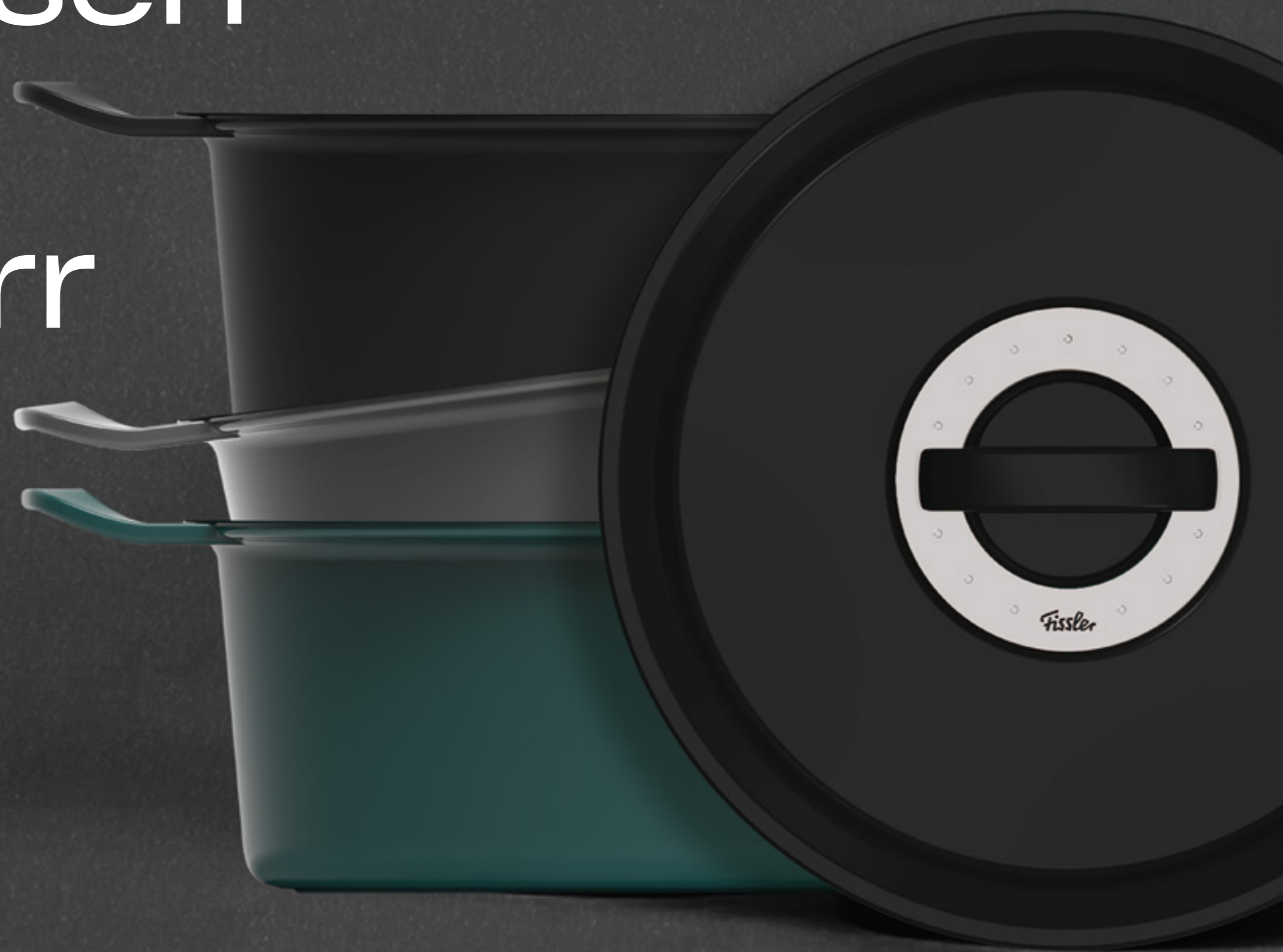
Metalldeckel

Mit dem Zusatzdeckel aus Metall kann in allen Schnellkochtöpfen auch konventionell gekocht werden.

26 cm ø	67,99 €*	Art.-Nr. 632-000-26-700/0	 4 009 209 410 302
---------	----------	---------------------------	--



Gusseisen- Koch- geschirr



Gusseisen- Kochgeschirr im Detail

	Herdart	Brat-Eigenschaften				Material			Griffe				Deckelgriff		Deckel	Top-Eigenschaften										
	Für alle Herdarten geeignet	Krosses Braten	Schmoren	Kochen / Dünsten	Backen	Gusseisen	Handglasierte, mehrlagige, Emaille	Mehrlagige Emaille	Ergonomische nach oben geformte Seitengriffe	Ergonomische Seitengriffe	Stielgriff	Gegengriff	Großer, ergonomischer Deckelgriff mit Edelstahlring	Edelstahlknopf	Gusseisen-deckel; Aroma-Star-Kondensatfunktion	Kratz-feste Oberfläche	Natürlicher Antihafteffekt durch Patina-bildung	Aroma-Brat-fläche mit Mikro-Grill-Effekt	Gerillte Brat-fläche	Schütt-rand	Pfannen-rand mit Aus-gießen	Back-ofen-eignung	Spül-maschin-en-eignung	Hersteller-Garantie (in Jahren)**	Made in France	Made in China
Original-Profi Collection® Bräter, rund	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		•	•	•					•	-	15	•	
Original-Profi Collection® Bräter, oval	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		•	•	•					•	-	15	•	
Original-Profi Collection® Grillpfanne	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•		•	•		•	*	15	•	
Moments Collection® Bräter, rund	•	•	•	•	•	•		•				•		•	•	•						•	*	10		•
Moments Collection® Pfanne	•	•	•	•	•	•		•							•	•					•	•	*	10		•

- gut geeignet
- nicht geeignet
- * geeignet, Handwäsche empfohlen

**Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192

Gusseisen

Original-Profi Collection®

Als leidenschaftliche Hobby- und Chefköche lieben wir die gleichmäßige Wärmeverteilung, die hohe Hitzebeständigkeit, die Langlebigkeit, die Geschmacksentfaltung und den natürlichen Antihaft-Effekt von gusseisernem Kochgeschirr. Es ist ideal zum Anbraten von Gemüse, zum Schmoren von Fleisch, zur Zubereitung eines cremigen Risottos oder zum Brot backen.

All das Wissen und die Erfahrung, die wir in fast 180 Jahren in der Herstellung von Edelstahlkochgeschirr gesammelt haben, haben wir genutzt, um die Vorteile und die große Vielfalt der ikonischen Original-Profi Collection® in eine moderne Gusseisen-Kollektion zu übertragen.

Designed in Idar-Oberstein und handgefertigt in der Ardennen-Region, Frankreich. Fissler hat sich mit den besten Handwerksmeistern zusammengetan, die seit über 100 Jahren in den französischen Ardennen, der Wiege des traditionellen Gusseisenhandwerks, langlebiges Kochgeschirr aus Gusseisen in Profi-Qualität gießen. Das Ergebnis ist eine hochwertige Gusseisen-Kochgeschirr-Kollektion, die die einzigartigen Kocheigenschaften der klassisch französischen Cocotte und das ikonische Design der Fissler Original-Profi Collection® vereint.



Original-Profi Collection® Gusseisen Bräter

Herstellungsland	Fissler Profi-Qualität - Made in France
Garantie	15 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Ideal zum Anbraten, Schmoren, Kochen und Backen geeignet
Material	Hochwertiges Gusseisen
Farbe	Schieferschwarz, Betongrau, Smaragdgrün
Beschaffenheit außen	Langlebige, mehrlagige Emaille
Beschaffenheit innen	Schwarze, mehrlagige, raue Emaille-Aroma-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihaft-Effekt
Boden	Glatter, emaillierter Boden mit hoher Bodenstabilität und optimaler Wärmeverteilung und -speicherung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Schwerer, dicht schließender Deckel mit Fissler AromaStar Kondensatfunktion für noch saftigere, schmackhaftere Speisen
Deckelgriff	Großer, ergonomischer Griff mit Edelstahlring im unverwechselbaren Design der Original-Profi Collection® zum bequemen Anheben des Deckels sogar mit Ofenhandschuhen
Seitengriffe	Stabile, ergonomische, nach oben geformte Seitengriffe für einen sicheren und bequemen Halt; wir empfehlen Ofenhandschuhe beim Kochen und Tragen zu verwenden
Schüttrand	Extra breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bis 250° C geeignet
Spülmaschineneignung	Nicht spülmaschineneignung; Reinigung von Hand empfohlen, um den natürlichen Antihaft-Effekt zu erhalten

Original-Profi Collection®

Produktvorteile



Designed von Fissler in Idar-Oberstein & gefertigt in Frankreich

Designed von Fissler in Idar-Oberstein, Deutschland und nach traditioneller Handwerkskunst gefertigt in der Ardennen-Region, Frankreich.



Fissler Garantie

Langlebig mit 15 Jahren Garantie.



Hochwertiges Gusseisen

Robuste und langlebige Eisenlegierung mit hohem Kohlenstoffgehalt, die Wärme besonders gut leitet und speichert, hergestellt aus Gusseisen in authentischer französischer Profi-Qualität.



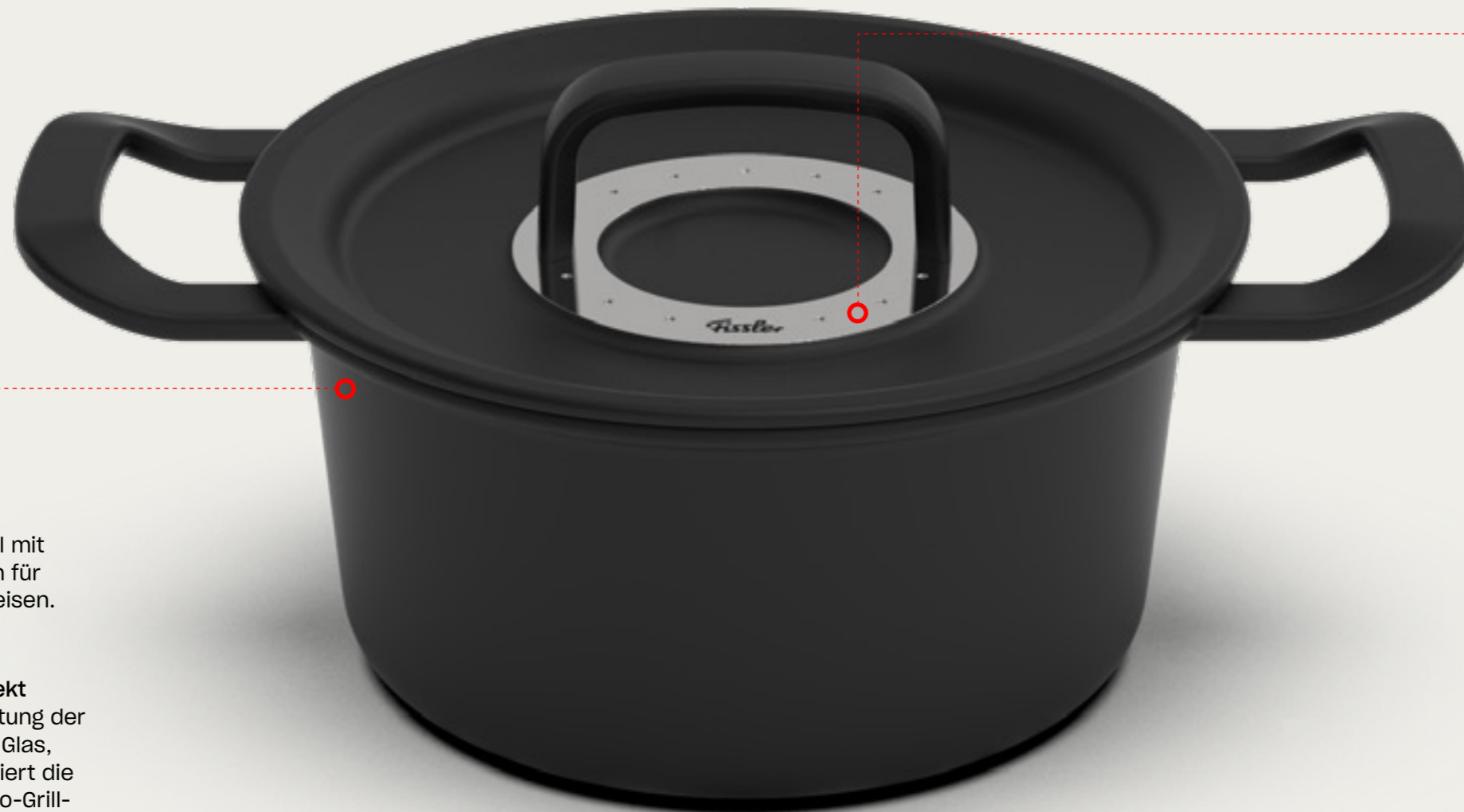
Deckel mit Fissler AromaStar

Schwerer, dicht schließender Deckel mit Fissler AromaStar Kondensatfunktion für noch saftigere, schmackhaftere Speisen.



Aroma-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt

Die schwarze, raue Emaillebeschichtung der Bräter besteht zum größten Teil aus Glas, ist ohne PFAS/PTFE gefertigt und kreiert die exklusive Aroma-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihaft-Effekt für intensive Röstaromen.



Ofengeeignet

Besonders hitzebeständig und robust, geeignet für den Einsatz im Backofen bei bis zu 250 °C



Extra breiter Schüttrand

Der bewährte, extra breite Schüttrand der Original-Profi Collection® ermöglicht ein einfaches, präzises und kleckerfreies Ausgießen von Flüssigkeiten.



Stabile Seitengriffe

Stabile, nach oben geformte Seitengriffe für einen sicheren und bequemen Griff; wir empfehlen, beim Kochen und Tragen Ofenhandschuhe zu verwenden.



Großer, ergonomischer

Deckelgriff mit Edelstahlring

Großer, ergonomischer Deckelgriff mit Edelstahlring im unverwechselbaren Design der Original-Profi Collection® zum bequemen Anheben des Deckels; wir empfehlen, beim Anfassen des Deckels Ofenhandschuhe zu tragen.



Glatter, emaillierter Topfboden

Der emaillierte Topfboden liegt flach auf, hat eine hohe Bodenstabilität und ist durch seine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung besonders energieeffizient.



Hervorragende, energieeffiziente Wärmeleitfähigkeit

Hervorragende Wärmeleitfähigkeit und -verteilung für energiesparendes Kochen auf allen Herdarten einschließlich Induktion.


NEU


Original-Profi Collection®

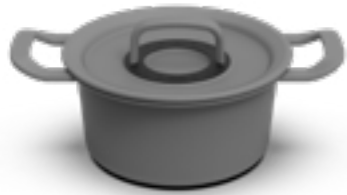
Verfügbar ab Juni 2024




Bräter rund, schieferschwarz


20 cm ø 2,5 ltr. 219,00 €* Art.-Nr. 064-508-20-000/0  4009209405216

24 cm ø 4,3 ltr. 259,00 €* Art.-Nr. 064-508-24-000/0  4009209405209




Bräter rund, betongrau


20 cm ø 2,5 ltr. 219,00 €* Art.-Nr. 064-518-20-000/0  4009209405308

24 cm ø 4,3 ltr. 259,00 €* Art.-Nr. 064-518-24-000/0  4009209405292




Bräter rund, smaragdgrün

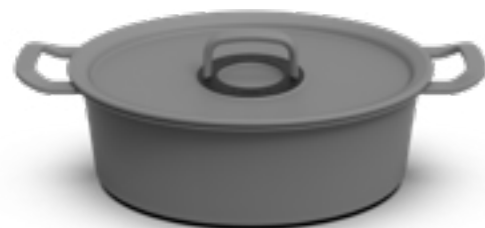
20 cm ø 2,5 ltr. 219,00 €* Art.-Nr. 064-528-20-000/0  4009209405391

24 cm ø 4,3 ltr. 259,00 €* Art.-Nr. 064-528-24-000/0  4009209405384




Bräter oval, schieferschwarz

33 cm ø 6,3 ltr. 359,00 €* Art.-Nr. 064-708-33-000/0  4009209405186




Bräter oval, betongrau

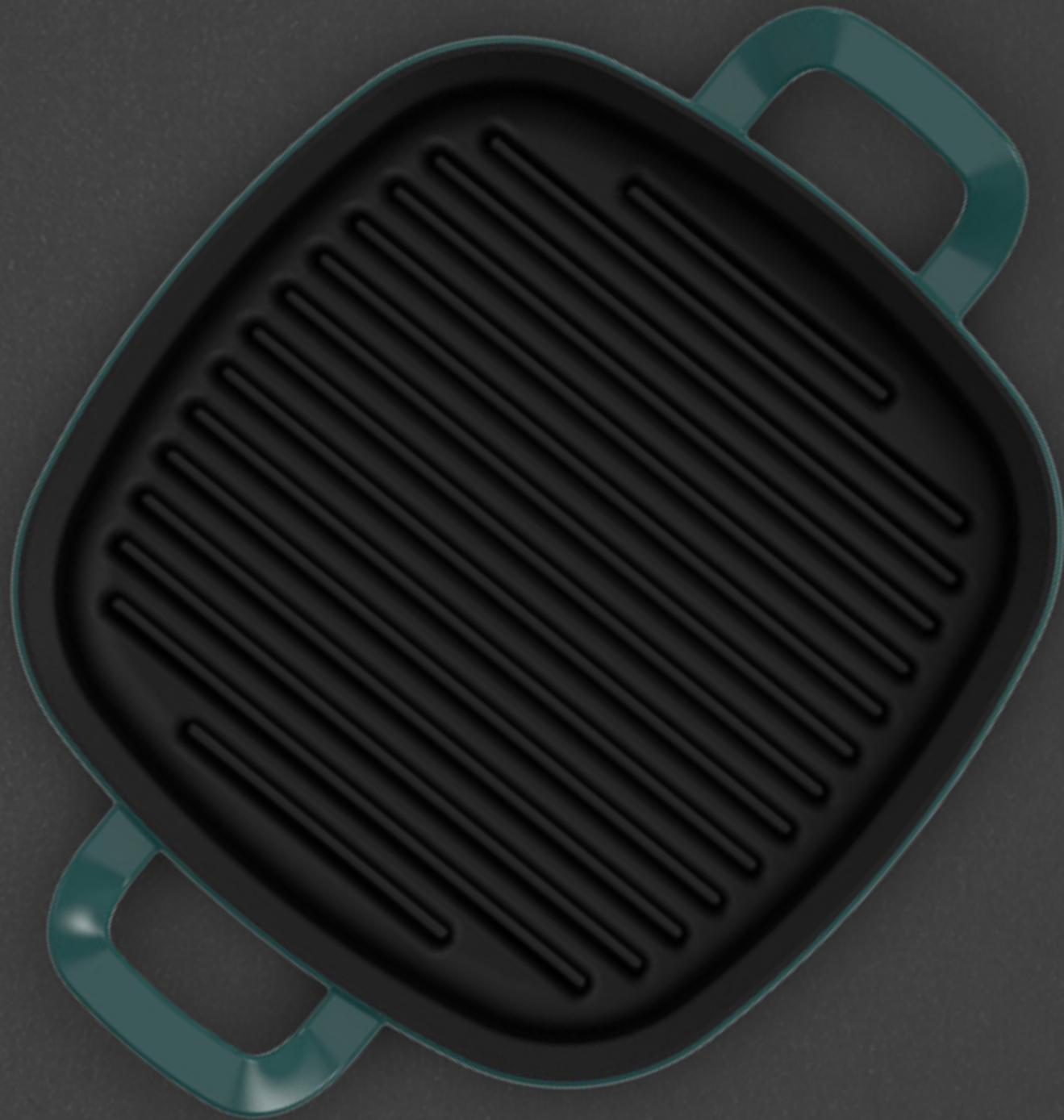
33 cm ø 6,3 ltr. 359,00 €* Art.-Nr. 064-718-33-000/0  4009209405278



Bräter oval, smaragdgrün

33 cm ø 6,3 ltr. 359,00 €* Art.-Nr. 064-728-33-000/0  4009209405360





Gusseiserne Pfannen für kräftige Röstaromen.



Gusseiserne Pfannen zeichnen sich durch eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung, die hohe Hitzebeständigkeit, die Langlebigkeit, die Geschmacksentfaltung und den natürlichen Antihaft-Effekt aus. Die schwarze, handglasierte, grob strukturierte Emaile im Inneren der Pfanne besteht größtenteils aus Glas.

Die schwarze Emaile-Aroma-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt auf der Innenseite entwickelt mit der Zeit einen natürlichen Antihaft-Effekt, die so genannte Patina.

Anwendung:

Bevor Sie gusseisernes Kochgeschirr zum ersten Mal benutzen, spülen Sie es gut ab mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie es anschließend gründlich. Reiben Sie die Innenseite und den oberen Rand des Produkts mit etwas Pflanzenöl ein und erhitzen Sie das Produkt dann schrittweise bis zum Rauchpunkt. Nachdem das Kochgeschirr abgekühlt ist, entfernen Sie das überschüssige Öl mit einem Tuch.

Das Öl verteilt sich auf der rauen Emaile und verbessert die natürliche Antihaftwirkung der Aroma-Bratfläche.

Erhitzen Sie emaillierte gusseiserne Pfannen langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze auf dem passenden Kochfeld. Nach einer etwa 5-minütigen Aufheizphase können Sie die volle Leistung der Herdplatte nutzen.

Reinigung:

Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und den natürlichen Antihaft-Effekt zu erhalten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie etwas Spülmittel, um diese zu lösen.

Fissler Profi-Tipp:

Durch die herausragende Wärmespeicherung des gusseisernen Materials eignet sich die Pfanne perfekt für das Servieren und Warmhalten der Speisen am Tisch.

Gusseisen

Original-Profi Collection®

Als leidenschaftliche Hobby- und Chefköche lieben wir die gleichmäßige Wärmeverteilung, die hohe Hitzebeständigkeit, die Langlebigkeit, die Geschmacksentfaltung und den natürlichen Antihaft-Effekt der gusseisernen Grillpfanne. Sie ist ideal zum Braten und Rösten. Die Aroma-Bratfläche ist mit Rillen versehen, die dem Grillgut ein Muster wie vom Grill geben und für besonders intensive Röstaromen sorgen.

All das Wissen und die Erfahrung, die wir in fast 180 Jahren in der Herstellung von Edelstahlkochgeschirr gesammelt haben, haben wir genutzt, um die Vorteile und die große Vielfalt der ikonischen Original-Profi Collection® in eine moderne Gusseisen-Kollektion zu übertragen.

Designed in Idar-Oberstein und handgefertigt in der Ardennen-Region, Frankreich. Fissler hat sich mit den besten Handwerksmeistern zusammengetan, die seit über 100 Jahren in den französischen Ardennen, der Wiege des traditionellen Gusseisenhandwerks, langlebiges Kochgeschirr aus Gusseisen in Profi-Qualität gießen.



Original-Profi Collection® Gusseisen Grillpfanne

Herstellungsland	Fissler Profi-Qualität - Made in France
Garantie	15 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Ideal zum Braten und Rösten mit Grill-Effekt
Material	Hochwertiges Gusseisen
Farbe	Schieferschwarz, Betongrau, Smaragdgrün
Beschaffenheit außen	Langlebige, mehrlagige Emaille
Beschaffenheit innen	Schwarze, mehrlagige, raue Emaille-Aroma-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihaft-Effekt
Langlebigkeit	Extrem langlebig und robust
Boden	Glatter, emaillierter Boden mit hoher Bodenstabilität und optimaler Wärmeverteilung und -speicherung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	Extra breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Stabile, ergonomische, nach oben geformte Seitengriffe für einen sicheren und bequemen Halt; wir empfehlen Ofenhandschuhe beim Kochen und Tragen zu verwenden
Mess-Skala	-
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bei bis zu 250 °C geeignet
Reinigung	-
Spülmaschineneignung	Spülmaschinengeeignet; Reinigung von Hand empfohlen, um den natürlichen Antihaft-Effekt zu erhalten
Zubehör	-

Original-Profi Collection®

Produktvorteile



Designed von Fissler in Idar-Oberstein & gefertigt in Frankreich

Designed von Fissler in Idar-Oberstein, Deutschland und nach traditioneller Handwerkskunst gefertigt in der Ardennen-Region, Frankreich.



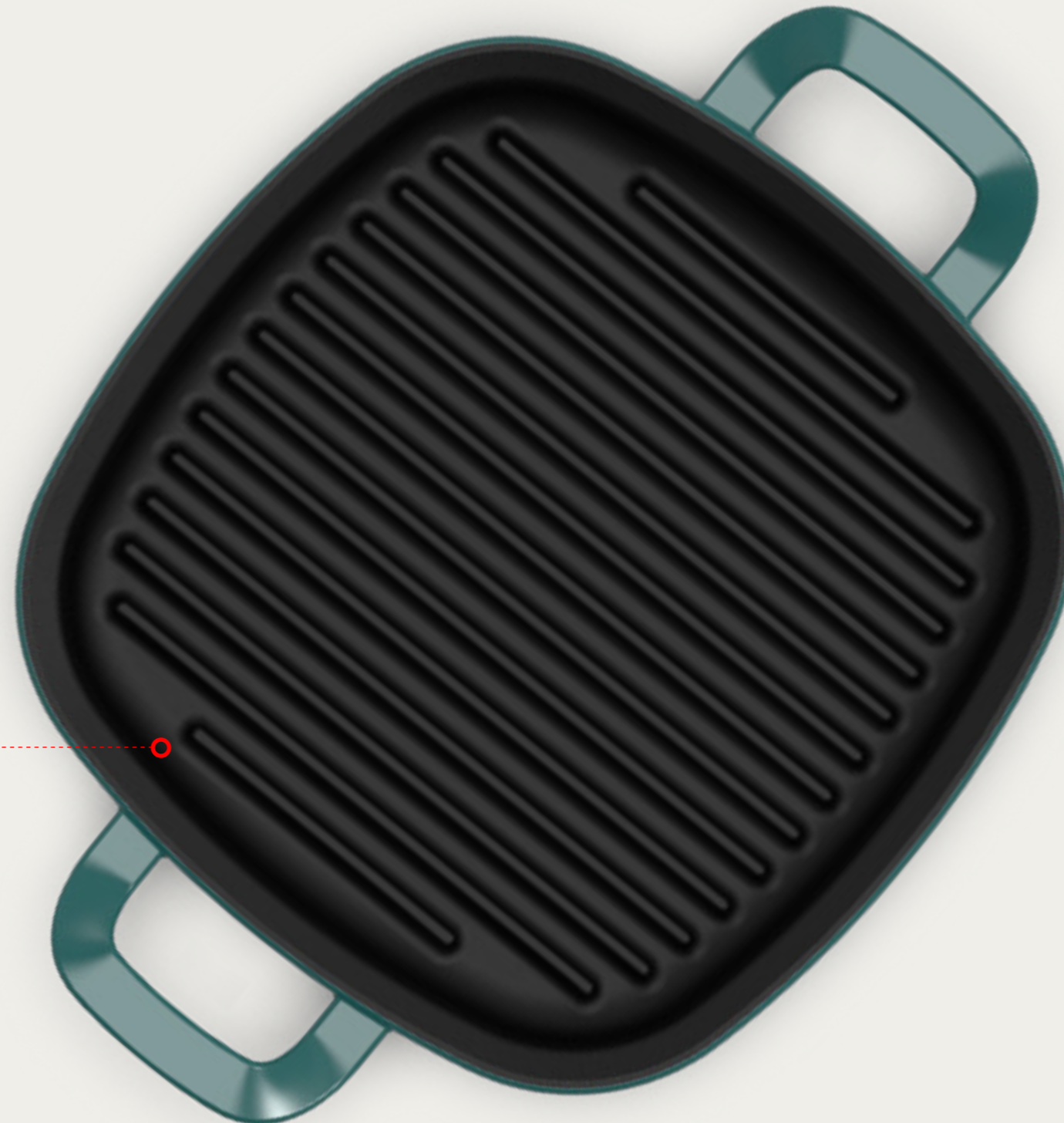
Fissler Garantie
Langlebig mit 15 Jahren Garantie.



Hochwertiges Gusseisen
Robuste und langlebige Eisenlegierung mit hohem Kohlenstoffgehalt, die die Wärme besonders gut leitet und speichert, hergestellt aus Gusseisen in authentischer französischer Profi-Qualität.



Gerillte Aroma-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt
Die Aroma-Bratfläche ist mit Rillen versehen, die dem Grillgut ein Muster wie vom Grill geben und für besonders intensive Röstaromen sorgen. Zwischen den Rillen wird überschüssiges Fett aufgefangen und ermöglicht fettarmes Braten. Die schwarze, raue Emaillebeschichtung der Pfanne besteht zum größten Teil aus Glas, ist ohne PFAS/PTFE gefertigt und hat einen natürlichen Antihaft-Effekt.



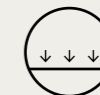
Ofengeeignet
Besonders hitzebeständig und robust, geeignet für den Einsatz im Backofen bei bis zu 250 °C.



Extra breiter Schüttrand
Der bewährte, extra breite Schüttrand der Original-Profi Collection® ermöglicht ein einfaches, präzises und kleckerfreies Ausgießen von Flüssigkeiten.



Stabile Seitengriffe
Stabile, nach oben geformte Seitengriffe für einen sicheren und bequemen Griff; wir empfehlen, beim Kochen und Tragen Ofenhandschuhe zu verwenden.



Glatte, emaillierte Pfannenboden
Der emaillierte Pfannenboden liegt flach auf, hat eine hohe Bodenstabilität und ist durch seine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung besonders energieeffizient.



Hervorragende, energieeffiziente Wärmeleitfähigkeit
Hervorragende Wärmeleitfähigkeit und -verteilung für energiesparendes Kochen auf allen Herdarten einschließlich Induktion.

NEU

Original-Profi Collection®

Verfügbar ab Juni 2024



Grillpfanne, schieferschwarz

26x26 cm 2,1 ltr. 159,00 €* Art.-Nr.064-408-26-100/0



4009209405254



Grillpfanne, betongrau

26x26 cm 2,1 ltr. 159,00 €* Art.-Nr.064-418-26-100/0



4009209405346



Grillpfanne, smaragdgrün

26x26 cm 2,1 ltr. 159,00 €* Art.-Nr.064-428-26-100/0



4009209405438



Gusseisen

Moments Collection®

Egal, ob interessierter Anfänger oder leidenschaftlicher Koch: Moments ermöglicht es, den eigenen kulinarischen Fähigkeiten Ausdruck zu verleihen.

Und das mit hervorragender Wärmeverteilung und -speicherung für energiesparendes Kochen auf allen Herdarten. Vom scharfen Anbraten des perfekten Fleisches dank rauer Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt, bis hin zum langsamen Schmoren von Eintöpfen. Mit dem exklusiven Fissler AromaStar-Muster auf der Innenseite, das die kondensierende Feuchtigkeit im Topf auffängt und gleichmäßig auf das Gargut tropfen lässt, werden Lieblingsgerichte noch saftiger und schmackhafter.

Die Moments Collection® besteht aus robustem und langlebigem Gusseisen, hergestellt ohne PFAS/PTFE, mit natürlichem Antihafteffekt - in bewährter Fissler-Qualität.

Kochen, leben, lachen - die Moments Collection® bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Brennen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr mit jeder Nutzung ein und beobachten Sie, wie es im Laufe der Jahre eine einzigartige Patina entwickelt, die die Geschichte Ihrer kulinarischen Abenteuer wiedergibt und die besonderen Momente und Gewürze des Lebens festhält.



Moments Collection® Gusseisen Bräter

Herstellungsland	Designed von Fissler in Idar-Oberstein - hergestellt in China
Garantie	10 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Ideal zum Anbraten, Schmoren, Kochen und Backen geeignet
Material	Hochwertiges Gusseisen
Farbe	Elfenbeinweiß, Burgunderrot
Beschaffenheit außen	Langlebige, mehrlagige Emaille
Beschaffenheit innen	Schwarze, raue Emaille-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihafteffekt
Boden	Plan aufliegender, emaillierter Boden mit optimaler Wärmeverteilung und -speicherung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Deckel	Schwerer, dicht schließender Deckel mit Fissler AromaStar Kondensatfunktion für noch saftigere, schmackhaftere Speisen
Deckelgriff	Edelstahlknopf zum bequemen Anheben des Deckels, sogar mit Ofenhandschuhen
Seitengriffe	Ergonomische Seitengriffe für einen sicheren und bequemen Halt; wir empfehlen Ofenhandschuhe beim Kochen und Tragen zu verwenden
Schüttrand	-
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bis 250° C geeignet
Spülmaschineneignung	Spülmaschinengeeignet; Reinigung von Hand empfohlen, um den natürlichen Antihafteffekt zu erhalten

Moments Collection®

Produktvorteile



Designed von Fissler in Idar-Oberstein - hergestellt in China
Designed von Fissler in Idar-Oberstein, Deutschland und hergestellt in China.



Fissler Garantie
Langlebig mit 10 Jahren Garantie.



Hochwertiges Gusseisen
Robustes und langlebiges Gusseisen, das die Wärme besonders gut verteilt und speichert, hergestellt in bewährter Fissler-Qualität aus einer Eisenlegierung mit hohem Kohlenstoffgehalt.



Deckel mit Fissler AromaStar
Schwerer, dicht schließender Deckel mit Fissler AromaStar Kondensatfunktion für noch saftigere und schmackhaftere Speisen.



Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt
Die schwarze, raue Emaillebeschichtung des Bräters besteht zum größten Teil aus Glas und wird ohne PFAS/PTFE gefertigt. Sie kreiert eine Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihaft-Effekt.



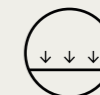
Ofengeeignet
Besonders hitzebeständig, geeignet für den Einsatz im Backofen bei bis zu 250 °C.



Ergonomische Seitengriffe
Ergonomische Seitengriffe für einen sicheren und bequemen Halt; wir empfehlen das Tragen von Ofenhandschuhen.



Edelstahl-Deckelknopf
Ofengeeigneter Edelstahlknopf zum bequemen Anheben des Deckels; wir empfehlen, beim Anfassen des Deckels Ofenhandschuhe zu tragen. Deckelknopf ohne Innenschraube zur nahtlosen und leichten Reinigung.



Glatter, emaillierter Topfboden
Der emaillierte Topfboden liegt plan auf, hat eine hohe Bodenstabilität und ist durch seine optimale Wärmeverteilung und -speicherung besonders energieeffizient.



Optimale, energieeffiziente Wärmeleitfähigkeit
Optimale Wärmeleitfähigkeit und -verteilung für energiesparendes Kochen auf allen Herdarten einschließlich Induktion.


NEU


Moments Collection®

Verfügbar ab März 2024




Bräter rund, elfenbeinweiß


20 cm ø 2,6 ltr. 149,00 €* Art.-Nr. 064-500-20-000/0  4009209405100

24 cm ø 4,5 ltr. 179,00 €* Art.-Nr. 064-500-24-000/0  4009209405117



Bräter rund, burgunderrot

20 cm ø 2,6 ltr. 149,00 €* Art.-Nr. 064-510-20-000/0  4009209405148

24 cm ø 4,5 ltr. 179,00 €* Art.-Nr. 064-510-24-000/0  4009209405155





NEU

Gusseisen

Moments Collection®

Egal, ob interessierter Anfänger oder leidenschaftlicher Koch: Moments ermöglicht es, den eigenen kulinarischen Fähigkeiten Ausdruck zu verleihen.

Und das mit hervorragender Wärmeverteilung und -speicherung für energiesparendes Kochen auf allen Herdarten. Dank rauer Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt, ist Moments ideal zum Braten und Rösten geeignet.

Die Moments Collection® besteht aus robustem und langlebigem Gusseisen, hergestellt ohne PFAS/PTFE, mit natürlichem Antihaft-Effekt - in bewährter Fissler-Qualität.

Kochen, leben, lachen - die Moments Collection® bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Brennen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr mit jeder Nutzung ein und beobachten Sie, wie es im Laufe der Jahre eine einzigartige Patina entwickelt, die die Geschichte Ihrer kulinarischen Abenteuer wiedergibt und die besonderen Momente und Gewürze des Lebens festhält.



Moments Collection® Gusseisen Pfanne

Herstellungsland	Designed von Fissler in Idar-Oberstein - hergestellt in China
Garantie	10 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Ideal zum Braten und Rösten mit Grill-Effekt
Material	Hochwertiges Gusseisen
Farbe	Elfenbeinweiß, Burgunderrot
Beschaffenheit außen	Langlebige, mehrlagige Emaille
Beschaffenheit innen	Schwarze, raue Emaille-Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihaft-Effekt
Langlebigkeit	Extrem langlebig und robust
Boden	Plan aufliegender, emaillierter Boden mit optimaler Wärmeverteilung und -speicherung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	Rand mit Ausgießern für bequemes, kleckerfreies Ausgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Langer, ergonomischer Griff mit Öse, aus einem Stück gegossen; Gegengriff für einen sicheren und bequemen Halt; für bequemes Tragen auch mit Ofenhandschuhen; wir empfehlen, beim Anfassen der Griffe Ofenhandschuhe zu verwenden
Mess-Skala	-
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bei bis zu 250 °C geeignet
Reinigung	-
Spülmaschineneignung	Spülmaschinengeeignet; Reinigung von Hand empfohlen, um den natürlichen Antihaft-Effekt zu erhalten
Zubehör	-

Moments Collection®

Produktvorteile



Designed von Fissler in Idar-Oberstein - hergestellt in China
Designed von Fissler in Idar-Oberstein, Deutschland und hergestellt in China.



Fissler Garantie
Langlebig mit 10 Jahren Garantie.



Hochwertiges Gusseisen
Robustes und langlebiges Gusseisen, das die Wärme besonders gut verteilt und speichert, hergestellt in bewährter Fissler-Qualität aus einer Eisenlegierung mit hohem Kohlenstoffgehalt.



Pfannenrand mit Ausgießern
Pfannenrand mit Ausgießern für bequemes, kleckerfreies Ausgießen von Flüssigkeiten.



Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt
Die schwarze, raue Emaillebeschichtung der Pfanne besteht zum größten Teil aus Glas und wird ohne PFAS/PTFE gefertigt. Sie kreiert eine Bratfläche mit Mikro-Grill-Effekt und natürlichem Antihaft-Effekt.



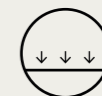
Ofengeeignet
Besonders hitzebeständig und robust, geeignet für den Einsatz im Backofen bei bis zu 250 °C.



Praktischer Gegengriff
Gegengriff für einen sicheren und bequemen Halt; wir empfehlen das Tragen von Ofenhandschuhen.



Langer, ergonomischer Griff mit Öse
Langer, ergonomischer Griff mit Aufhängeöse, aus einem Stück gegossen. Für bequemes Tragen auch mit Ofenhandschuhen; wir empfehlen, beim Anfassen des Griffs Ofenhandschuhe zu tragen.



Glatter, emaillierter Pfannenboden
Der emaillierte Pfannenboden liegt plan auf, hat eine hohe Bodenstabilität und ist durch seine optimale Wärmeverteilung und -speicherung besonders energieeffizient.



Optimale, energieeffiziente Wärmeleitfähigkeit
Optimale Wärmeleitfähigkeit und -verteilung für energiesparendes Kochen auf allen Herdarten einschließlich Induktion.


NEU


Moments Collection®

Verfügbar ab März 2024




Pfanne, elfenbeinweiß


24 cm	1,9 ltr.	94,99 €*	Art.-Nr. 064-300-24-100/0	 4 009 209 405 124
-------	----------	----------	---------------------------	--

26 cm	2,2 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr. 064-300-26-100/0	 4 009 209 405 131
-------	----------	-----------	---------------------------	--



Pfanne, burgunderrot

24 cm	1,9 ltr.	94,99€*	Art.-Nr. 064-310-24-100/0	 4 009 209 405 162
-------	----------	---------	---------------------------	---

26 cm	2,2 ltr.	119,00€*	Art.-Nr. 064-310-26-100/0	 4 009 209 405 179
-------	----------	----------	---------------------------	--



Pfannen



Mehr erfahren



Kochen ist Wertschätzung.

Das richtige Kochgeschirr zu verwenden, ist auch ein Ausdruck von Wertschätzung für die wertvollen Zutaten. Deshalb haben wir für jede Herausforderung in der Küche die richtige Pfanne – egal, ob es um das perfekt gebratene Steak, geröstetes Gemüse oder schonend gebratene Delikatessen geht.

Fissler. Premium Kochgeschirr. #fürdaswaszählt

Die richtige Pfanne für jede Anwendung:

	Original-Profi Collection®	Adamant®	Ceratal®	Levital®+
	Ein Profi für scharfes Anbraten	Das kratzfeste Multitalent	Antihftbeschichtung hergestellt ohne PFAS/PTFE*	Die langanhaltende Antihft-Beschichtung
Anwendungsbereich	Perfekt geeignet zum scharfen Anbraten von Fleisch, Gemüse und Krustentieren	Ideal für knuspriges Anbraten von Fleisch, Rösten von Gemüse und schonendem Braten von empfindlichen Speisen, die leicht anhaften	Besonders geeignet für gesundheitsbewusstes, schonendes & krosses Braten von Gemüse, Eierspeisen und Fleisch	Ideal für das tägliche Kochen, zum schonenden und fettarmen Braten und Zubereitung von Gerichten, die leicht anhaften, geeignet
Beschichtung / Materialität	Robuste und langlebige Pfanne aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10, besonders hygienisch und lebensmittelecht	Besonders kratzfeste, wasserbasierte Adamant® PTFE Beschichtung mit Siliziumkarbid-Partikeln mit sehr gutem Antihft-Effekt	Wasserbasierte Ceratal® Keramikbeschichtung, hergestellt ohne PFAS/PTFE*, mit sehr gutem Antihft-Effekt	Wasserbasierte Fissler Levital®+ PTFE Beschichtung mit langanhaltendem Antihft-Effekt



Mehr erfahren



Pfannen aus langlebigem Edelstahl 18/10 zum scharfen Anbraten.



Edelstahlpfannen lassen sich höher erhitzen als beschichtete Pfannen und eignen sich daher perfekt für das scharfe Anbraten von Fleisch und Krustentieren – sowohl mit als auch ohne Fett.

Anwendung:

Erhitzen Sie die Pfanne zunächst ohne Bratfett oder -öl bei 2/3 Herdleistung und warten Sie 3 bis 4 Minuten. Das Bratgut sollte zimmerwarm sein, da die Temperatur in der Pfanne sonst zu stark abfällt und sich die Krustenbildung verzögert. Drücken Sie das Bratgut nach dem Einlegen kurz an. Es wird zunächst in der Pfanne anhaften, löst sich aber nach wenigen Minuten von selbst vom Boden. Zur Kontrolle heben Sie das Bratgut am Rand an, es muss sich ohne Kraftaufwand lösen. Erst dann können Sie es wenden.

Reinigung:

Edelstahlpfannen sind spülmaschinengeeignet, sie lassen sich jedoch auch per Hand einfach reinigen. Dazu nach dem Braten etwas warmes Wasser und Spülmittel hineingeben und kurz stehen lassen, anschließend auswaschen.

Fissler Profi-Tipp:

Um zu erkennen, ob die richtige Temperatur erreicht ist, spritzen Sie mit den Fingern ein paar Tropfen kaltes Wasser in die Pfanne. Wichtig: Es darf kein Fett oder Öl in der Pfanne sein. Zischt es und die Tropfen verdampfen, ist die Pfanne noch zu kalt. Tanzen die Tropfen glasklar perlend, ist die richtige Temperatur erreicht. Verbliebene Wassertropfen einfach mit einem Küchentuch abwischen.



Pfannen mit wasserbasierter Antihafbeschichtung zum schonenden und fettarmen Braten.

In beschichteten Pfannen können empfindliche Lebensmittel wie Eierspeisen, Paniertes oder Gemüse fettarm oder sogar fettfrei zubereitet werden.

Anwendung:

Um ein Überhitzen des Bratfetts als auch der Lebensmittel zu vermeiden und einen langanhaltenden Antihaf-Effekt zu bewahren, sollte die Pfanne bei 2/3 Herdleistung und nicht auf voller Stufe erhitzt werden. Anschließend können Sie das Bratgut in die Pfanne geben und es von allen Seiten bis zum gewünschten Bräunungsgrad anbraten.

Reinigung:

Für eine lange Lebensdauer empfehlen wir die Reinigung der Pfanne von Hand. Nach dem Braten die Pfanne mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm auswaschen oder mit einem Küchentuch sauber wischen. Wichtig: In heißem Zustand sollten beschichtete Pfannen nicht mit kaltem Wasser abgelöscht werden, da der Temperaturschock die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Das passende Bratfett für jedes Gericht:

Raffinierte Öle wie Raps- oder Sonnenblumenöl eignen sich hervorragend zum Braten, da sie hitzebeständig sind. Auch Hartfette wie Butterschmalz oder Kokosfett sind gut zum Braten bei hohen Temperaturen geeignet. Native Öle hingegen werden kalt gepresst und eignen sich daher nicht zum Anbraten. Sie sind ideal, um kalte Speisen wie Salate zu verfeinern.



Pfannen mit Keramik- beschichtung hergestellt ohne PFAS/PTFE zum schonenden und krossen Braten.

Keramikpfannen sind ideal für schonendes und krosses Braten von Fleisch, Gemüse und Eierspeisen.

Vor jeder Benutzung sollten Sie etwas Bratfett oder -öl in die Pfanne geben. So gewährleisten Sie eine lange Lebensdauer der keramischen Antihafbeschichtung.

Anwendung:

Geben Sie zunächst Öl in die Pfanne und erhitzen Sie diese anschließend bei 2/3 Herdleistung. Danach können Sie das Bratgut in die Pfanne geben und es von allen Seiten bis zum gewünschten Bräunungsgrad anbraten.

Reinigung:

Keramikpfannen sind nicht spülmaschinengeeignet. Zum einfachen Reinigen zunächst gut abkühlen lassen, dann mit einem Küchentuch auswischen und von Hand mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser spülen. Wichtig: In heißem Zustand sollten beschichtete Pfannen nicht mit kaltem Wasser abgelöscht werden, da der Temperturschock die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Pfannen im Detail

	Herdart		Brat-Eigenschaften			Lebensmittel			Top-Eigenschaften									
	Für alle Herdarten geeignet	Für alle Herdarten außer Induktion geeignet	Krosses Braten	Schonendes Braten	Besonderes Braten	Z.B Fleisch oder Geflügel	Z.B Eierspeisen oder paniierter Fisch	Z.B Gratins, Grill- oder Wokgerichte	Kratz-feste Oberfläche	Erst-klassiger Antihaf-Effekt	Novogrill® Bratfläche	Schütt-rand	Integrierte Mess-Skala	Backofen-eignung	Leicht zu reinigen	Spül-maschinen-eignung	Hersteller-Garantie (in Jahren)*	Made in Germany
Original-Profi Collection® Pfanne mit Novogrill® Boden	••		••			••		•	••		•	••	••	•		••	15	•
Original-Profi Collection® Pfanne	••		••			••		•	••			••	••	•		••	15	•
Original-Profi Collection® Servierpfanne	••		••			••		•	••		•	••	••	•		••	15	•
Original-Profi Collection® Wok / Stielwok	••		••			••		••	••			•	••	•		••	15	•
Fissler Pure Collection Pfanne	••		••			••		•	••			•	••	•		••	10	•
Fissler Pure Collection Servierpfanne	••		••			••		•	••			•	••	•		••	10	•
Catania	••		••			••		•	••				•		••			
Levital®+ Comfort	••			••				••		••			••		••	•	5	•
Levital®+ Classic	••			••				••							••	•	5	•
Levital®+ Flat	••			••	••			••							••	•	5	•
Adamant® Premium	••		•	•		•		•	•						•	•	5	•
Adamant® Comfort	••		•	•		•		•	•			••			•	•	5	•
Adamant® Classic	••		•	•		•		•	•						•	•	5	•
Adamant® Servierpfanne	••		•	•	•	•		•	•			••	•		•	•	5	•
Adamant® Wok	••		•	•	••	•		•	•						•	•	5	•
Adamant® Wokpfanne	••		•	•	••	•		•	•						•	•	5	•
Ceratal® Comfort	••		•	•		•		•	•						•	-		•
Ceratal® Classic	••		•	•		•		•	•						•	-		•
Ceratal® Wokpfanne	••		•	•	••	•		•	•						•	-		•

- perfekt geeignet
- gut geeignet
- nicht geeignet

*Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192

Pfannen im Detail

	Herdart		Brat-Eigenschaften			Lebensmittel		
	Für alle Herdarten geeignet	Für alle Herdarten außer Induktion geeignet	Krosses Braten	Schonendes Braten	Besonderes Braten	Z.B Fleisch oder Geflügel	Z.B Eierspeisen oder paniierter Fisch	Z.B Gratins, Grill- oder Wokgerichte
Cenit® Induktion	•			•			•	
Cenit® Induktion Servierpfanne	•			•			•	
Cenit® Induktion Wokpfanne	•			•	• •		•	• •
Cenit® Induktion Grillpfanne	•			•	•			• •
Cenit®		•		•			•	
Cenit® Wok		•		•	• •		•	• •
Cenit® Snack		•		•	-		•	
Cenit® Red	•			•			•	

	Top-Eigenschaften						Hersteller-Garantie (in Jahren)*	Made in Germany
	Kratz-feste Oberfläche	Erst-klassiger Antihafteffekt	Novogrill® Bratfläche	Schütt-rand	Integrierte Mess-Skala	Backofen-eignung		
Cenit® Induktion						•	-	
Cenit® Induktion Servierpfanne						•	-	
Cenit® Induktion Wokpfanne						•	-	
Cenit® Induktion Grillpfanne						•	-	
Cenit®						•	-	
Cenit® Wok						•	-	
Cenit® Snack						•	-	
Cenit® Red						•	-	

- • perfekt geeignet
- gut geeignet
- nicht geeignet

*Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192

Edelstahl

Original-Profi Collection®

Die Original-Profi Collection® wurde von Spitzenköchen für passionierte Köche entwickelt, die Wert auf Profi-Qualität „Made in Germany“ legen. Die Profi-Kollektion wird von 2-Sternekoch Alexander Herrmann empfohlen.

Die Edelstahlpfannen der Serie sind perfekt geeignet zum scharfen Anbraten von Fleisch und Krustentieren.

Nachhaltig in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10 gefertigt, zeichnet sich das weltweit oft kopierte Original mit dem ikonischen Design durch Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und Sicherheit aus. Fissler bietet 15 Jahre Garantie auf die herausragende Qualität der Original-Profi Collection®.



Mehr erfahren



reddot winner 2022



Original-Profi Collection® Edelstahl

Herstellungsland	Profi-Qualität - Made in Germany
Garantie	15 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Perfekt geeignet zum scharfen Anbraten von Fleisch, Gemüse und Krustentieren
Beschichtung	-
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl mit Novogrill® Bratfläche
Langlebigkeit	Extrem langlebig und robust
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	Extra breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Polierter Griff aus Edelstahl mit Aufhängeöse
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bei bis zu 230 °C geeignet
Reinigung	-
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet
Zubehör	Metall- und Glasdeckel separat erhältlich

Original-Profi Collection®

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 15 Jahren Garantie auf Edelstahlteile.*



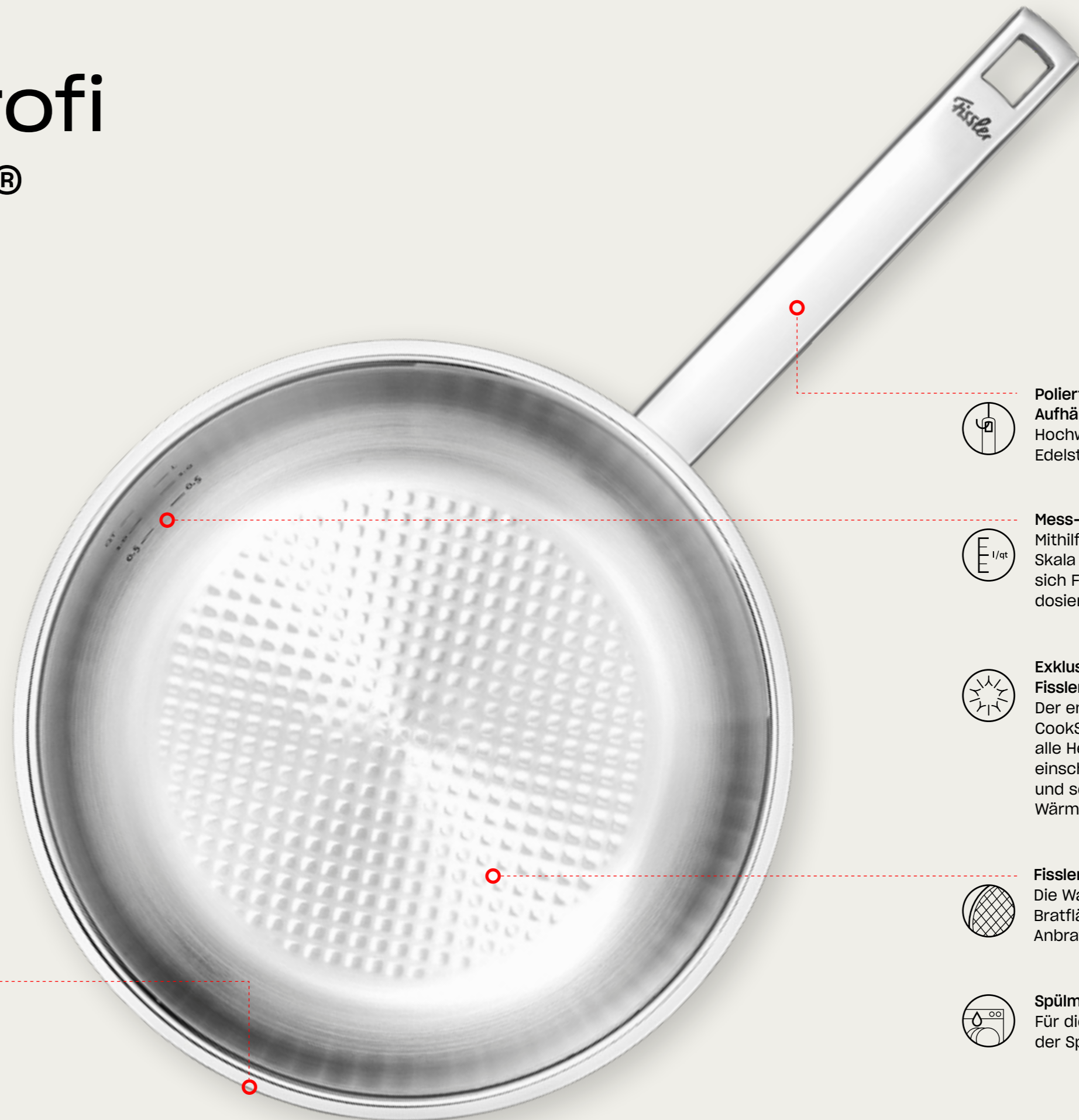
Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Robuste und langlebige Pfanne aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10, besonders hygienisch und lebensmittelecht.



Extra breiter Schüttrand

Fissler Premium Pfannenkörper aus robustem Edelstahl 18/10 mit abgerundeter Form und extra breitem Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten.



Polierter Griff aus Edelstahl mit Aufhänge-Öse

Hochwertiger Griff aus Edelstahl 18/10.



Mess-Skala in Liter und Quart

Mithilfe der integrierten Mess-Skala in Liter und Quart lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden

Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.



Fissler Novogrill® Bratfläche

Die Waffelstruktur der Novogrill® Bratfläche ermöglicht ein Anbraten mit Grill-Effekt.




Spülmaschineneignung


Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Original-Profi Collection®





Servierpfanne Edelstahl 18/10

24 cm Ø 2,0 ltr. 169,00 €* Art.-Nr. 084-388-24-100/0 

28 cm Ø 3,0 ltr. 189,00 €* Art.-Nr. 084-388-28-100/0 


Servierpfanne Edelstahl 18/10 mit Hochraumdeckel


24 cm Ø 2,0 ltr. 189,00 €* Art.-Nr. 084-388-24-000/0 

28 cm Ø 3,0 ltr. 219,00 €* Art.-Nr. 084-388-28-000/0 



Pfanne mit Novogrill® Bratfläche


24 cm Ø 2,0 ltr. 149,00 €* Art.-Nr. 084-378-24-100/0 


28 cm Ø 3,0 ltr. 169,00 €* Art.-Nr. 084-378-28-100/0 



NEU

Pfanne


24 cm Ø 2,0 ltr. 129,00 €* Art.-Nr. 084-478-24-100/0 

28 cm Ø 3,0 ltr. 149,00 €* Art.-Nr. 084-478-28-100/0 




NEU


Pfanne mit Hochraumdeckel

28 cm Ø 3,0 ltr. 169,00 €* Art.-Nr. 084-478-28-000/0 



Pfannen-/ Servierpfannen-Hochraumdeckel

24 cm Ø 69,99 €* Art.-Nr. 084-388-24-200/0 

28 cm Ø 79,99 €* Art.-Nr. 084-388-28-200/0 



Adamant®

Die Fissler Adamant® Pfanne ist ein echtes Multitalent. Sie ist für alle Köchinnen und Köche, die Wert auf Komfort und Vielseitigkeit „Made in Germany“ legen.

Die besonders kratzfeste wasserbasierte Adamant® Beschichtung mit sehr gutem Antihafteffekt ist für knuspriges Anbraten von Fleisch, Rösten von Gemüse und schonendem Braten von empfindlichen Speisen, die leicht anhaften, geeignet. Der Fissler Comfort Pfannenkörper mit hohem Rand und extra großer Bratfläche ist ideal für komfortables, kleckerfreies Umrühren und Wenden geeignet. Die Beschichtung der Pfanne macht das Abspülen spielend leicht.

Nachhaltig hergestellt aus bis zu 60% recyceltem Aluminium in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz, ist die Fissler Adamant® Kollektion ein vielseitiges Multitalent für den Küchenalltag.



Mehr erfahren



Adamant® Comfort

Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	5 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Geeignet zum krossen Braten von Fleisch, Rösten von Gemüse und schonendem Braten von empfindlichen Speisen
Beschichtung	Besonders kratzfeste, wasserbasierte Adamant® PTFE Beschichtung mit Siliziumkarbid-Partikeln mit sehr gutem Antihafteffekt
Material	Bis zu 60% recyceltes Aluminium
Beschaffenheit außen	Schwarze, wasserbasierte Adamant® Beschichtung
Beschaffenheit innen	Schwarze, wasserbasierte Adamant® Beschichtung
Langlebigkeit	Äußerst robust, ermöglicht die Verwendung von Küchenhelfern aus Metall
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	-
Griffe	Ergonomischer Fissler Sicherheitsgriff mit Fingerschutz
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Nicht für die Verwendung im Backofen geeignet
Reinigung	Leicht zu reinigen dank Antihaftebeschichtung
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, Handwäsche empfohlen
Zubehör	Glasdeckel separat erhältlich

Adamant® Comfort

Produktvorteile



Made in Germany
Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie
Besonders langlebig und mit 5 Jahren Garantie.*



Bis zu 60% recyceltes Aluminium
Nachhaltig in Deutschland aus bis zu 60% recyceltem Aluminium gefertigt.



Besonders kratzfeste Antihafbeschichtung
Besonders kratzfeste, wasserbasierte Adamant® PTFE Beschichtung mit Siliziumkarbid-Partikeln mit sehr gutem Antihaf-Effekt.



Ergonomischer Fissler Sicherheitsgriff
Ergonomischer, stabiler Fissler Sicherheitsgriff mit Fingerschutz. An den Griff kann der separat erhältliche Fissler Clippix® Spritzschutz angesteckt werden.



Hoher Rand & extra große Bratfläche
Fissler Comfort Pfannenkörper mit extra hohem Rand und großer Bratfläche für komfortables, kleckerfreies Umrühren und Wenden.



Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden
Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.



Mess-Skala in Liter & Quart
Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Spülmaschineneignung
Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, Handwäsche empfohlen.

Adamant®



Adamant® Comfort

20 cm ø	1,1 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.159-105-20-100/0	
24 cm ø	2,1 ltr.	94,99 €*	Art.-Nr.159-105-24-100/0	
26 cm ø	2,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.159-105-26-100/0	
28 cm ø	3,2 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.159-105-28-100/0	



Adamant® Comfort

NEU	32 cm ø	4,6 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.1159-105-32-100/0	
------------	---------	----------	-----------	---------------------------	--

Verfügbar ab März 2024



2-tlg. Set Adamant® Comfort 169,00 €* Art.-Nr.159-105-02-101/0				
Pfanne	24 cm ø	2,1 ltr.		
Pfanne	28 cm ø	3,2 ltr.		



Adamant® Premium

20 cm ø	1,1 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.138-105-20-100/0	
24 cm ø	2,0 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.138-105-24-100/0	
26 cm ø	2,5 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.138-105-26-100/0	
28 cm ø	3,0 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.138-105-28-100/0	



Adamant® Classic

20 cm ø	1,1 ltr.	74,99 €*	Art.-Nr.157-304-20-100/0	
24 cm ø	1,7 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.157-304-24-100/0	
26 cm ø	2,2 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.157-304-26-100/0	
28 cm ø	2,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.157-304-28-100/0	



Adamant® Servierpfanne

Größe 32 cm verfügbar ab März 2024

24 cm ø	2,1 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.156-305-24-100/0		
28 cm ø	2,6 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.156-305-28-100/0		
NEU	32 cm ø	4,6 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.156-305-32-100/0	



Adamant® Wok

32 cm ø	6,0 ltr.	169,00 €*	Art.-Nr.100-800-32-100/0	
---------	----------	-----------	--------------------------	--



Adamant® Wokpfanne

NEU	26 cm ø	3,8 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.100-800-26-100/0	
	28 cm ø	3,7 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.157-805-28-100/0	
NEU	30 cm ø	5,2 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.100-800-30-100/0	

*Alle Preise sind in Euro angegeben und sind eine unverbindliche Preisempfehlung der Fissler GmbH

Ceratal®

Die Fissler Ceratal® Keramikbeschichtung ist besonders geeignet für gesundheitsbewusstes, schonendes & krosses Braten von Gemüse, Eierspeisen und Fleisch.

Die wasserbasierte Beschichtung aus natürlicher Keramik ist hergestellt ohne PFAS/PTFE und bietet einen sehr guten Antihaft-Effekt. Der Fissler Comfort Pfannenkörper mit hohem Rand und extra großer Bratfläche macht kleckerfreies Umrühren und Wenden besonders komfortabel und die Beschichtung der Ceratal® das Abspülen von Hand spielend leicht. Der exklusive energiesparende Fissler CookStar® Boden sorgt auf allen Herdarten für eine optimale Wärmeverteilung.

Nachhaltig hergestellt aus bis zu 60% recyceltem Aluminium in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz, ist die Ceratal® die PTFE-freie Alternative zum Braten von allen Speisen, die leicht anhaften.



Mehr erfahren



reddot winner 2022



Ceratal® Comfort

Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	-
Anwendungsbereich	Besonders geeignet für gesundheitsbewusstes, schonendes & krosses Braten von Gemüse, Eierspeisen und Fleisch
Beschichtung	Wasserbasierte Ceratal® Keramikbeschichtung, hergestellt ohne PFAS/PTFE*, mit sehr gutem Antihaft-Effekt
Material	Bis zu 60% recyceltes Aluminium
Beschaffenheit außen	Graue, wasserbasierte Ceratal® Keramikbeschichtung, hergestellt ohne PFAS/PTFE*
Beschaffenheit innen	Graue, wasserbasierte Ceratal® Keramikbeschichtung, hergestellt ohne PFAS/PTFE*
Langlebigkeit	Langanhaltende Keramikbeschichtung mit Antihaft-Effekt
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	-
Griffe	Ergonomischer Fissler Sicherheitsgriff mit Fingerschutz
Mess-Skala	-
Backofeneignung	Nicht für die Verwendung im Backofen geeignet
Reinigung	Leicht zu reinigen dank Antihaftbeschichtung
Spülmaschineneignung	Nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, Handwäsche empfohlen
Zubehör	Glasdeckel separat erhältlich

Ceratal® Comfort

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



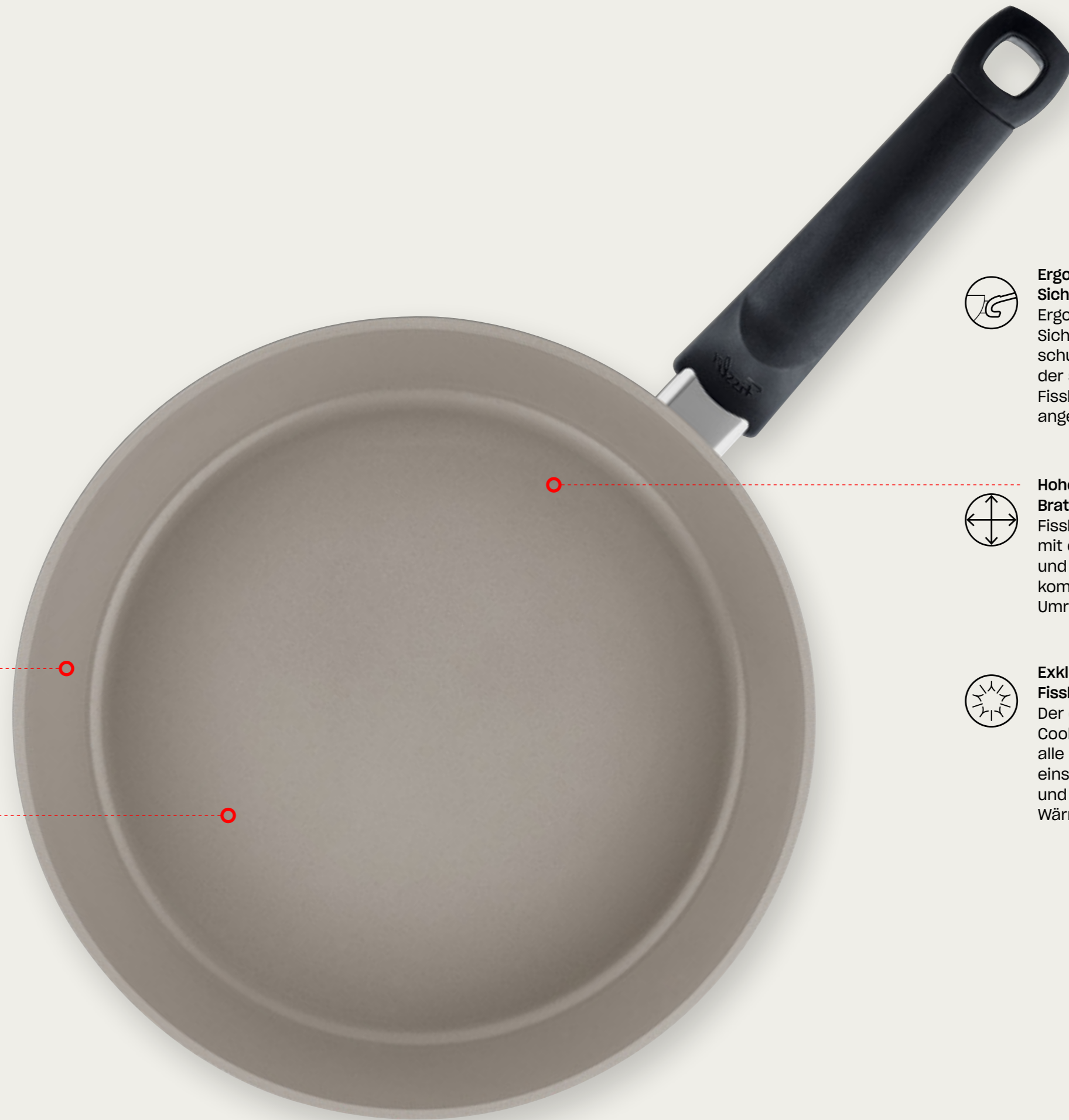
Bis zu 60% recyceltes Aluminium

Nachhaltig in Deutschland aus bis zu 60% recyceltem Aluminium gefertigt.



Antihafbeschichtung hergestellt ohne PFAS/PTFE

Wasserbasierte Ceratal® Keramikbeschichtung, hergestellt ohne PFAS/PTFE, mit sehr gutem Antihaf-Effekt.



Ergonomischer Fissler Sicherheitsgriff

Ergonomischer, stabiler Fissler Sicherheitsgriff mit Fingerschutz. An den Griff kann der separat erhältliche Fissler Clippix® Spritzschutz angesteckt werden.



Hoher Rand & extra große Bratfläche

Fissler Comfort Pfannenkörper mit extra hohem Rand und großer Bratfläche für komfortables, kleckerfreies Umrühren und Wenden.






Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden

Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.

Ceratal®




Ceratal® Comfort

20 cm ø	1,1 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.159-220-20-100/0	 4 009 209 399 64 5
24 cm ø	2,1 ltr.	94,99 €*	Art.-Nr.159-220-24-100/0	 4 009 209 399 08 7 1
26 cm ø	2,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.159-220-26-100/0	 4 009 209 399 65 2
28 cm ø	3,2 ltr.	119,00 €*	Art.-Nr.159-220-28-100/0	 4 009 209 399 08 6 4







2-tlg. Set Ceratal® Comfort

		169,00 €*	Art.-Nr.159-220-02-100/0	 4 009 209 398 13 6
Pfanne	24 cm ø	2,1 ltr.		
Pfanne	28 cm ø	3,2 ltr.		



Ceratal® Classic

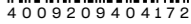
20 cm ø	1,1 ltr.	74,99 €*	Art.-Nr.157-220-20-100/0	 4 009 209 399 66 9
24 cm ø	1,7 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.157-220-24-100/0	 4 009 209 399 67 6
26 cm ø	2,2 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.157-220-26-100/0	 4 009 209 399 68 3
28 cm ø	2,6 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.157-220-28-100/0	 4 009 209 399 69 0



NEU

2-tlg. Set



Ceratal® Classic

		149,00 €*	Art.-Nr.157-220-02-100/0	 4 009 209 404 17 2
Pfanne	24 cm ø	1,7 ltr.		
Pfanne	28 cm ø	2,6 ltr.		



NEU

Ceratal® Wokpfanne

28 cm ø	3,7 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.100-820-28-100/0	 4 009 209 401 97 3
30 cm ø	5,2 ltr.	139,00 €*	Art.-Nr.100-820-30-100/0	 4 009 209 401 98 0



Levital®+

Die Fissler Levital®+ bietet den lang-anhaltensten Antihaft-Effekt von Fissler – „Made in Germany“.

Die wasserbasierte Beschichtung ist ideal für das tägliche Kochen, zum schonenden und fettarmen Braten und Zubereitung von Gerichten, die leicht anhaften, geeignet. Der Fissler Comfort Pfannenkörper mit hohem Rand und extra großer Bratfläche macht kleckerfreies Umrühren und Wenden besonders komfortabel und die Beschichtung der Levital®+ das Abspülen spielend leicht. Der exklusive energiesparende Fissler Cook-Star® Boden sorgt auf allen Herdarten für eine optimale Wärmeverteilung.

Nachhaltig hergestellt aus bis zu 60% recyceltem Aluminium in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz, ist die Levital®+ ideal zum Braten von allen Speisen geeignet, die leicht anhaften.



Mehr erfahren



Levital®+ Comfort

Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	5 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Ideal für das tägliche Kochen, zum schonenden und fettarmen Braten und Zubereitung von Gerichten, die leicht anhaften, geeignet
Beschichtung	Wasserbasierte Fissler Levital®+ PTFE Beschichtung mit langanhaltendem Antihaft-Effekt
Material	Bis zu 60% recyceltes Aluminium
Beschaffenheit außen	Schwarze, wasserbasierte Levital®+ Beschichtung
Beschaffenheit innen	Schwarze, wasserbasierte Levital®+ Beschichtung
Langlebigkeit	Langanhaltender Antihaft-Effekt
Boden	Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden für optimale Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	-
Griffe	Ergonomischer Fissler Sicherheitsgriff mit Fingerschutz
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Nicht für die Verwendung im Backofen geeignet
Reinigung	Leicht zu reinigen dank Antihaftbeschichtung
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, Handwäsche empfohlen
Zubehör	Glasdeckel separat erhältlich

Levital®+ Comfort

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 5 Jahren Garantie.*



Bis zu 60% recyceltes Aluminium

Nachhaltig in Deutschland aus bis zu 60% recyceltem Aluminium gefertigt.



Langanhaltende Antihafbeschichtung

Wasserbasierte Fissler Levital®+ PTFE Beschichtung mit langanhaltendem Antihaf-Effekt.



Ergonomischer Fissler Sicherheitsgriff

Ergonomischer, stabiler Fissler Sicherheitsgriff mit Fingerschutz. An den Griff kann der separat erhältliche Fissler Clippix® Spritzschutz angesteckt werden.



Hoher Rand & extra große Bratfläche

Fissler Comfort Pfannenkörper mit extra hohem Rand und großer Bratfläche für komfortables, kleckerfreies Umrühren und Wenden.



Mess-Skala in Liter & Quart

Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.



Exklusiver, energieeffizienter Fissler CookStar® Boden

Der energieeffiziente Fissler CookStar® Boden ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion, und sorgt für eine optimale Wärmeverteilung.







Spülmaschineneignung

Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, Handwäsche empfohlen.

Levital®+







Levital®+ Comfort

20 cm Ø	1,1 ltr.	49,99 €*	Art.-Nr.159-121-20-100/0	 4 009 209385273
24 cm Ø	2,1 ltr.	59,99 €*	Art.-Nr.159-121-24-100/0	 4 009 209385266
26 cm Ø	2,6 ltr.	69,99 €*	Art.-Nr.159-121-26-100/0	 4 009 209385259
28 cm Ø	3,2 ltr.	79,99 €*	Art.-Nr.159-121-28-100/0	 4 009 209385242





Levital®+ Classic

20 cm Ø	1,1 ltr.	39,99 €*	Art.-Nr.157-121-20-100/0	 4 009 209389264
24 cm Ø	1,7 ltr.	49,99 €*	Art.-Nr.157-121-24-100/0	 4 009 209389257
26 cm Ø	2,2 ltr.	59,99 €*	Art.-Nr.157-121-26-100/0	 4 009 209389240
28 cm Ø	2,6 ltr.	69,99 €*	Art.-Nr.157-121-28-100/0	 4 009 209389233



Levital®+ Flat

24 cm Ø	1,1 ltr.	64,99 €*	Art.-Nr.110-100-24-100/0	 4 009 209391588
28 cm Ø	1,5 ltr.	84,99 €*	Art.-Nr.110-100-28-100/0	 4 009 209391571



Fissler Pure Collection

Die Fissler Pure Collection ist für alle angehenden Hobbyköche und Familien, die Freude am Kochen haben und dabei nicht auf langlebige Fissler-Qualität „Made in Germany“ verzichten möchten.

Nachhaltig hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10, ist die Fissler Pure Collection ein robuster Begleiter im Küchenalltag.



Fissler Pure Collection



Herstellungsland	Premium-Qualität - Made in Germany
Garantie	10 Jahre Garantie*
Anwendungsbereich	Perfekt geeignet zum scharfen Anbraten von Fleisch und Krustentieren
Beschichtung	-
Material	Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10
Beschaffenheit außen	Satinierter Edelstahl
Beschaffenheit innen	Feingeschliffener Edelstahl
Langlebigkeit	Extrem langlebig und robust
Boden	Fissler Superthermic Boden für gleichmäßige Wärmeverteilung
Herdeignung	Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion
Schüttrand	Breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten
Griffe	Polierter Griff aus Edelstahl mit Aufhängeöse
Mess-Skala	Mess-Skala in Liter und Quart
Backofeneignung	Für die Verwendung im Backofen bei bis zu 230 °C geeignet
Reinigung	-
Spülmaschineneignung	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet
Zubehör	Glasdeckel separat erhältlich

NEU

Fissler Pure Collection






Servierpfanne

24 cm ø	2,0 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.086-384-24-100/0	 4009209400402
28 cm ø	3,0 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.086-384-28-100/0	 4009209400396



Pfanne

20 cm ø	1,3 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.086-374-20-100/0	 4009209400365
24 cm ø	2,0 ltr.	109,00 €*	Art.-Nr.086-374-24-100/0	 4009209400372
28 cm ø	3,0 ltr.	129,00 €*	Art.-Nr.086-374-28-100/0	 4009209400389







Cenit®


Die Cenit® ist die perfekte Wahl für alle, die sich bewährte Fissler-Qualität zum Einstiegspreis wünschen. Die Antihafbeschichtung ist ideal für die schonende Zubereitung empfindlicher Speisen.



Cenit® Induktion


20 cm ø	1,3 ltr.	57,99 €*	Art.-Nr.045-301-20-100/0	
24 cm ø	2,0 ltr.	59,99 €*	Art.-Nr.045-301-24-100/0	
26 cm ø	2,6 ltr.	64,99 €*	Art.-Nr.045-301-26-100/0	
28 cm ø	3,1 ltr.	69,99 €*	Art.-Nr.045-301-28-100/0	



2-tlg. Set Cenit® Induktion		109,00 €*	Art.-Nr.045-301-02-100/0	
Pfanne	24 cm ø	2,0 ltr.		
Pfanne	28 cm ø	3,1 ltr.		




Cenit® Induktion Servierpfanne

28 cm ø	3,1 ltr.	74,99 €*	Art.-Nr.045-501-28-100/0	
---------	----------	----------	--------------------------	---




Cenit® Induktion Grillpfanne

28 x 28 cm	2,1 ltr.	94,99 €*	Art.-Nr.045-601-28-100/0	
------------	----------	----------	--------------------------	---







Cenit® Induktion Wokpfanne


28 cm ø	3,5 ltr.	79,99 €*	Art.-Nr.045-801-28-100/0	
---------	----------	----------	--------------------------	---

Cenit®




20 cm ø	1,3 ltr.	39,99 €*	Art.-Nr.045-300-20-100/0	
24 cm ø	2,0 ltr.	47,99 €*	Art.-Nr.045-300-24-100/0	
26 cm ø	2,6 ltr.	54,99 €*	Art.-Nr.045-300-26-100/0	
28 cm ø	3,2 ltr.	59,99 €*	Art.-Nr.045-300-28-100/0	



2-tlg. Set Cenit®		84,99 €*	Art.-Nr.045-300-02-100/0	
Pfanne	24 cm ø	2,0 ltr.		
Pfanne	28 cm ø	3,1 ltr.		




Cenit® Wok (Verpackungseinheit 6 Stück)

32 cm ø	5,3 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.045-804-32-100/0	
---------	----------	----------	--------------------------	---




Cenit® Snack (Verpackungseinheit 6 Stück)

18 cm ø	0,7 ltr.	34,99 €*	Art.-Nr.045-300-18-100/0	
---------	----------	----------	--------------------------	---

Cenit® Red





2-tlg. Set Cenit® Red (Induktion)		119,00 €*	Art.-Nr.045-304-02-100/0	
Pfanne	24 cm ø	1,9 ltr.		
Pfanne	28 cm ø	3,1 ltr.		

Catania




Catania

24 cm ø	2,0 ltr.	89,99 €*	Art.-Nr.081-353-24-100/0	 4009209327358
28 cm ø	3,0 ltr.	99,99 €*	Art.-Nr.081-353-28-100/0	 4009209327365

Häppchen



Häppchen Pfanne

16 cm ø	0,65 ltr.	39,99 €*	Art.-Nr.008-316-16-100/0	 4009209238517
---------	-----------	----------	--------------------------	--




Zubehör



Einsteckbarer Universal-Spritzschutz Clippix®

Der Spritzschutz aus rostfreiem Edelstahl verhindert Verbrennungen durch spritzendes Fett und hält außerdem den Herd sauber. Er passt für Pfannen von 24 bis 28 cm Durchmesser und kann bei Modellen mit Sicherheitsgriff oder Komfortgriff auch eingesteckt werden. Mit Aufhängeöse, spülmaschinengeeignet.

59,99 €	Art.-Nr.120-070-00-200/0	 4009209276632
---------	--------------------------	--




Glasdeckel (Verpackungseinheit 6 Stück)

18 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr.001-104-18-200/0	 4009209385143
20 cm ø	15,99 €*	Art.-Nr.001-104-20-200/0	 4009209385150
24 cm ø	18,99 €*	Art.-Nr.001-104-24-200/0	 4009209385174
26 cm ø	19,99 €*	Art.-Nr.001-104-26-200/0	 4009209385181
28 cm ø	20,99 €*	Art.-Nr.001-104-28-200/0	 4009209385198
30 cm ø	26,99 €*	Art.-Nr.001-804-30-200/0	 4009209390055
32 cm ø	29,99 €*	Art.-Nr.001-804-32-200/0	 4009209390093



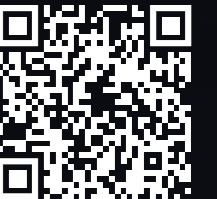
Pfannenschutz 2-tlg. Set (Verpackungseinheit 12 Stück)

Mit dem Fissler Pfannenschutz lassen sich beschichtete Pfannen und Woks problemlos stapeln und lagern. So werden die hochwertigen Fissler Beschichtungen vor Kratzern und Beschädigungen bewahrt.

12,99 €*	Art.-Nr.001-006-02-000/0	 4009209381053
----------	--------------------------	--



Woks



Mehr erfahren

Woks im Detail

	Herdart		Brat-Eigenschaften			Lebensmittel			Top-Eigenschaften								
	Für alle Herdarten geeignet	Für alle Herdarten außer Induktion geeignet	Krosses Braten	Schonendes Braten	Besonderes Braten	Z.B. Fleisch oder Geflügel	Z.B. Eierspeisen oder paniierter Fisch	Z.B. Wokgerichte	Kratzfeste Oberfläche	Erstklassiger Antihafteffekt	Novogrill® Bratfläche	Schütt-rand	Backofeneignung	Leicht zu reinigen	Spülmaschinen-eignung	Hersteller-Garantie (in Jahren)*	Made in Germany
Original-Profi Collection® Wok	••		••		••	••		••	••			•	••		•	15	•
Original-Profi Collection® Stielwok	••		••		••	••		••	••			•	••		•	15	•
Adamant® Wok	••		•	•	••	•	•	••	••	•				•	•	5	•
Adamant® Wokpfanne	••		•	•	••	•	•	••	••	•				•	•	5	•
Ceratal® Wokpfanne	••		•	•	••	•	•	••		•				•	-		•
Nanjing Wok	•		••		••	••		••	••			•	•	•			
Kunming Wok	•		••		••	••		••	••			•	•	•			
Cenit® Induktion Wokpfanne	•			•	••			•	••				•	-			
Cenit® Wok		•		•	••			•	••				•	-			
Color Edition Wok red / blue		•		•	••			•	••				•	•	5	•	

- perfekt geeignet
- gut geeignet
- nicht geeignet

Original-Profi Collection® Wok

Produktvorteile



Made in Germany

Hergestellt in Hoppstädten-Weiersbach, Rheinland-Pfalz mit einer Kombination aus führender Technologie, Handwerkskunst und Premium Materialien - seit 1845.



Fissler Garantie

Besonders langlebig und mit 15 Jahren Garantie.*



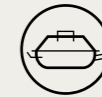
Bis zu 90% recycelter Edelstahl 18/10

Langlebig und nachhaltig, gefertigt aus robustem, bis zu 90% recyceltem Edelstahl 18/10.



5-lagiges Premium Mehrschichtmaterial

Für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung vom Boden bis zum Rand.



Original chinesische Wok-Form
Für scharfes und krosses Anbraten.



Kondensat-Plus-Funktion
Durch eine leicht konkave Wölbung im Metaldeckel der Original-Profi Collection® tropft kondensierter Dampf in den Topf zurück und macht Gerichte noch saftiger und schmackhafter.



Extra breiter Schüttrand
Extra breiter Schüttrand für einfaches, präzises und kleckerfreies Aus- und Umgießen von Flüssigkeiten.



Polierter Griff aus Edelstahl mit Aufhänge-Öse
Hochwertiger Griff aus Edelstahl 18/10.



Mess-Skala in Liter und Quart
Mithilfe der integrierten Mess-Skala lassen sich Flüssigkeiten einfach dosieren.

Woks



reddot winner 2022



Original-Profi Collection® Wok

32 cm ø 6,4 ltr. 349,00 €* Art.-Nr.084-898-32-000/0



Original-Profi Collection® Stielwok

30 cm ø 4,1 ltr. 319,00 €* Art.-Nr.084-888-30-000/0



Nanjing Wok mit Glasdeckel und Dämpfeinsatz

35 cm ø 6,4 ltr. 249,00 €* Art.-Nr.006-833-35-001/0



Kunming Wok mit Glasdeckel

35 cm ø 6,4 ltr. 149,00 €* Art.-Nr.006-823-35-001/0



NEU

Ceratal® Wokpfanne

28 cm ø 3,7 ltr. 129,00 €* Art.-Nr.100-820-28-100/0

30 cm ø 5,2 ltr. 139,00 €* Art.-Nr.100-820-30-100/0



Adamant® Wok

32 cm ø 6,0 ltr. 169,00 €* Art.-Nr.100-800-32-100/0



Adamant® Wokpfanne

NEU 26 cm ø 3,8 ltr. 119,00 €* Art.-Nr.100-800-26-100/0

28 cm ø 3,7 ltr. 119,00 €* Art.-Nr.157-805-28-100/0

NEU 30 cm ø 5,2 ltr. 139,00 €* Art.-Nr.100-800-30-100/0



Cenit® Induktion Wokpfanne

28 cm ø 3,5 ltr. 79,99 €* Art.-Nr.045-801-28-100/0



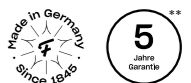
Cenit® Wok (Verpackungseinheit 6 Stück)

32 cm ø 5,3 ltr. 99,99 €* Art.-Nr.045-804-32-100/0



Color Edition Wok blue

32 cm ø 6,0 ltr. 139,00 €* Art.-Nr.101-802-32-100/0



Color Edition Wok red

32 cm ø 6,0 ltr. 139,00 €* Art.-Nr.101-801-32-100/0



*Alle Preise sind in Euro angegeben und sind eine unverbindliche Preisempfehlung der Fissler GmbH
 **Detaillierte Informationen zu Garantieleistungen finden Sie auf Seite 192



Bräter

Fissler

Edelstahl

Original-Profi Collection®



Mehr erfahren

Original-Profi Collection®



reddot winner 2022



Der Original-Profi Collection® Bräter ist, genau wie alle weiteren Töpfe und Pfannen der Kollektion, in Deutschland aus bis zu 90% recyceltem Edelstahl gefertigt, und daher besonders langlebig und nachhaltig. Mit seinem Hochraumdeckel lassen sich Braten und auch größere Portionen nicht nur komfortabel zubereiten, sondern auch stilvoll servieren. Auch beim Bräter finden sich alle die Merkmale, die die Original-Profi Collection® zu einer der erfolgreichsten Kochgeschirr-Serien der Welt gemacht haben: die ergonomischen Fissler Stay-Cool Metallgriffe, die Kondensat-Plus-Funktion, der exklusive CookStar® Boden und der extra breite Schüttrand. Im Backofen ist der Bräter für eine Verwendung bis 230°C geeignet.

Original-Profi Collection® Bräter

28 cm ø 4,8 ltr. 269,00 €* Art.-Nr. 084-588-28-000/0



4 009 209 379 999

Edelstahlbräter



Der Bräter Induktion bietet bewährte Fissler-Qualität aus robustem und langlebigem Edelstahl 18/10 zum attraktiven Preis. Dank seines Superthermic Bodens ist der Bräter für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Der Qualitäts-glas-Deckel ermöglicht energiesparendes Sichtkochen und ist backofengeeignet bis 220°C.

Bräter Induktion

38 cm ø 8,8 ltr. 189,00 €* Art.-Nr. 033-701-38-000/0



4 009 209 343 129

Secural



Der beschichtete Secural Edelstahlbräter bietet bewährte Fissler-Qualität aus robustem und langlebigem Edelstahl 18/10. Dank seines Superthermic Bodens ist der Bräter für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Das Besondere ist die hochwertige Beschichtung, die für perfekte Bratergebnisse auch bei empfindlichem Bratgut sorgt. Diese hochwertige Beschichtung ist wie auch der Sichtglasdeckel backofengeeignet bis 220°C.

Secural Bräter

28 cm ø 6,5 ltr. 169,00 €* Art.-Nr. 001-500-28-000/0

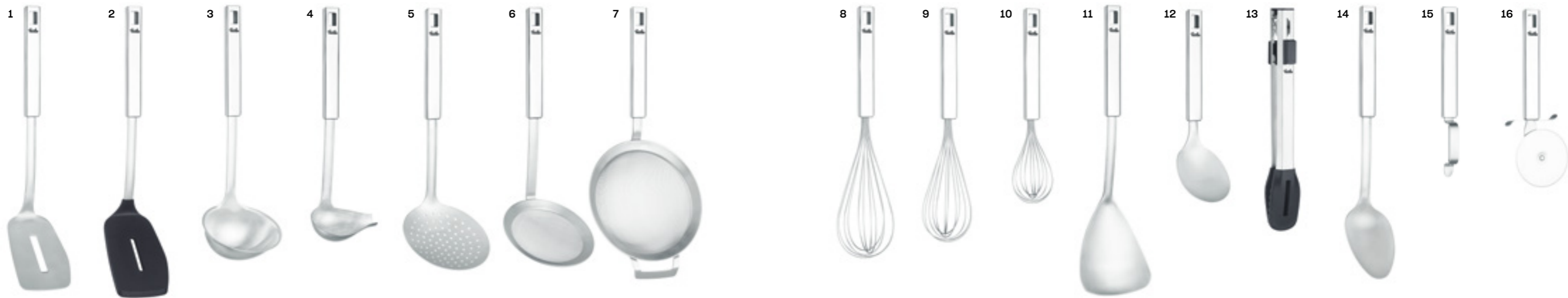
4 009 209 378 459









Küchen- helfer




Original-Profi Collection®

Die Original-Profi Collection® bietet nicht nur ein vielseitiges Sortiment an Töpfen und Pfannen für alle Anwendungen, sondern jetzt auch eine Kollektion essentieller Küchenhelfer, vom Bratwender zum Schaumlöffel, vom Servierlöffel zum Pizzaschneider. Mit ihrem edlen Look aus poliertem Edelstahl 18/10 passen diese praktischen Küchenhelfer perfekt zu dem Kochgeschirr der Original-Profi Collection®.



1 Bratwender*	29,99 €**	5 Schaumlöffel*	37,99 €**
Art.-Nr. 084-008-10-000/0		Art.-Nr. 084-008-14-000/0	
2 Bratwender mit Silikon*	37,99 €**	6 Schaumlöffel mit Sieb*	37,99 €**
Art.-Nr. 084-018-10-000/0		Art.-Nr. 084-008-15-000/0	
3 Suppenkelle*	37,99 €**	7 Küchensieb*	37,99 €**
Art.-Nr. 084-008-08-000/0		16 cm ø Art.-Nr. 084-038-16-000/0	
4 Saucenlöffel*	37,99 €**	8 Schneebesen*	27,99 €**
Art.-Nr. 084-008-05-000/0		25 cm Art.-Nr. 084-028-25-000/0	

9 Schneebesen*	24,99 €**	13 Zange mit Silikon*	29,99 €**
20 cm Art.-Nr. 084-028-20-000/0		Art.-Nr. 084-008-40-000/0	
10 Becherbesen*	22,99 €**	14 Servierlöffel*	29,99 €**
Art.-Nr. 084-028-04-000/0		Art.-Nr. 084-008-02-000/0	
11 Wokwender*	29,99 €**	15 Pendelschäler*	22,99 €**
Art.-Nr. 084-008-12-000/0		Art.-Nr. 084-028-02-000/0	
12 Gemüse-/Reislöffel*	29,99 €**	16 Pizzaschneider*	27,99 €**
Art.-Nr. 084-028-07-000/0		Art.-Nr. 084-028-05-000/0	

*Verpackungseinheit 6 Stück

**Alle Preise sind in Euro angegeben und sind eine unverbindliche Preisempfehlung der Fissler GmbH

Zubehör & Pflege

Multischäler (Verpackungseinheit 22 Stück)



Der Multischäler von Fissler ist ein praktisches Werkzeug zum schnellen und exakten Schälen, mit einer Klinge aus hochwertigem Messerstahl (Edelstahl 18/10). Das ergonomische Design sorgt für Sicherheit beim Schälen und ist für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen geeignet.

19,99 €*

Art.-Nr. 001-040-01-000/0



4 009 209 363 547



Edelstahl-Pflege

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

14,99 €*

250 ml

Art.-Nr. 021-004-90-000/0



4 009 209 371 870



Edelstahl-Reiniger

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

14,99 €*

250 ml

Art.-Nr. 021-002-91-001/0



4 009 209 347 004

Ersatzteile Töpfe

Original-Profi Collection® (Modell ab September 2021) und Pure-Profi Collection

Metalldeckel	16 cm ø	44,99 €*	Art.-Nr. 084-108-16-600/0		
	20 cm ø	54,99 €*	Art.-Nr. 084-108-20-600/0		
	24 cm ø	64,99 €*	Art.-Nr. 084-108-24-600/0		
	28 cm ø	74,99 €*	Art.-Nr. 084-108-28-600/0		
Glasdeckel	16 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 084-109-16-600/0		
	20 cm ø	44,99 €*	Art.-Nr. 084-109-20-600/0		
	24 cm ø	54,99 €*	Art.-Nr. 084-109-24-600/0		


Original-Profi Collection® (Modell bis September 2021)

Metalldeckel	16 cm ø	44,99 €*	Art.-Nr. 083-104-16-600/0		
	18 cm ø	49,99 €*	Art.-Nr. 083-104-18-600/0		
	20 cm ø	54,99 €*	Art.-Nr. 083-104-20-600/0		
	24 cm ø	59,99 €*	Art.-Nr. 083-104-24-600/0		
Glasdeckel	16 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 083-106-16-600/0		
	20 cm ø	44,99 €*	Art.-Nr. 083-106-20-600/0		
	24 cm ø	54,99 €*	Art.-Nr. 083-106-24-600/0		

Intensa®

Metalldeckel	16 cm ø	59,99 €*	Art.-Nr. 016-118-16-600/0		
	20 cm ø	69,99 €*	Art.-Nr. 016-118-20-600/0		
	24 cm ø	79,99 €*	Art.-Nr. 016-118-24-600/0		
Kasserollenstiel		19,99 €*	Art.-Nr. 016-156-16-630/0		
Seitengriff	16 cm ø	19,99 €*	Art.-Nr. 016-126-16-640/0		
	18 cm ø	19,99 €*	Art.-Nr. 016-126-18-640/0		
	20 cm ø	19,99 €*	Art.-Nr. 016-126-20-640/0		
	24 cm ø	19,99 €*	Art.-Nr. 016-126-24-640/0		
Deckelgriff	alle	32,99 €*	Art.-Nr. 020-322-00-690/0		

Solea®






Glasdeckel	16 cm ø	59,99 €*	Art.-Nr. 016-110-16-600/0		
	18 cm ø	64,99 €*	Art.-Nr. 016-110-18-600/0		
	20 cm ø	69,99 €*	Art.-Nr. 016-110-20-600/0		
	24 cm ø	74,99 €*	Art.-Nr. 016-110-24-600/0		

Ersatzteile Töpfe

Bonn / Viseo® / Hamburg / San Francisco / Las Vegas / Copenhagen / Florenz / London / Vienna / Venice / Frankfurt / Korfu / Lübeck / Paris / Black edition / Colonia

Glasdeckel	16 cm ø	18,99 €*	Art.-Nr. 081-110-16-600/0		
	20 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 081-110-20-600/0		
	24 cm ø	29,99 €*	Art.-Nr. 081-110-24-600/0		

Magic Line

Deckelgriff	16 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 020-112-16-690/0		
	20 cm ø	29,99 €*	Art.-Nr. 020-112-20-690/0		
	24 cm ø	34,99 €*	Art.-Nr. 020-112-24-690/0		
Seitengriff mit Flammschutz	16 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 020-118-16-640/0		
	20 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 020-118-20-640/0		
	24 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 020-118-24-640/0		
Kasserollenstiel	16 cm ø	37,99 €*	Art.-Nr. 020-152-16-680/0		
Deckelgriff	alle	32,99 €*	Art.-Nr. 020-322-00-690/0		



C+S Royal / C+S Prestige / Cologne

Glasdeckel	16 cm ø	39,99 €*	Art.-Nr. 037-118-16-600/0		
	18 cm ø	49,99 €*	Art.-Nr. 037-118-18-600/0		
	20 cm ø	54,99 €*	Art.-Nr. 037-118-20-600/0		
	24 cm ø	64,99 €*	Art.-Nr. 037-118-24-600/0		



Phi Collection

Glasdeckel	16 cm ø	39,99 €*	Art.-Nr. 016-103-16-600/0		
	20 cm ø	49,99 €*	Art.-Nr. 016-103-20-600/0		
	24 cm ø	59,99 €*	Art.-Nr. 016-103-24-600/0		

Viseo® / Venice



Glasdeckel	16 cm ø	18,99 €*	Art.-Nr. 083-107-16-600/0		
------------	---------	----------	---------------------------	---	---

Bonn

Glasdeckel	16 cm ø	18,99 €*	Art.-Nr. 086-112-16-600/0		
------------	---------	----------	---------------------------	---	---

Ersatzteile Pfannen

Quadro



Glasdeckel	28 cm ø	44,99 €*	Art.-Nr. 059-321-28-200/0		
------------	---------	----------	---------------------------	---	---

Ersatzteile Woks

Original-Profi Collection® (Modell ab Oktober 2021) und Pure-Profi Collection

Wok-Metaldeckel	30 cm ø	129,00 €*	Art.-Nr. 084-888-30-600/0		
-----------------	---------	-----------	---------------------------	---	---



Pure-Profi Collection

Wok-Metaldeckel	30 cm ø	129,00 €*	Art.-Nr. 084-812-30-600/0		
-----------------	---------	-----------	---------------------------	---	---











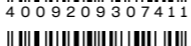
















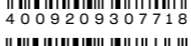
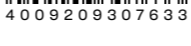

Original-Profi Collection® (Modell bis September 2021)








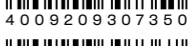

















Wok-Metaldeckel	30 cm ø	129,00 €*	Art.-Nr. 084-823-30-600/0		
-----------------	---------	-----------	---------------------------	---	---

Adamant® / Luno®
































Metaldeckel	31 cm ø	119,00 €*	Art.-Nr. 056-806-31-600/0		
-------------	---------	-----------	---------------------------	---	---






































Ersatzteile Schnellkochtöpfe

Vitavit® Premium (Modell ab September 2021)					
Deckelstiel	alle	49,99 €*	Art.-Nr. 620-000-11-770/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 5 7 7 6 8	
Befestigungsschraube für Deckelstiel, mit Dichtung	alle	8,99 €*	Art.-Nr. 600-000-00-712/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 4 0	
Topfstiel SKT	18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 620-100-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 3 5	
	22 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 620-300-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 4 2	
	26 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 620-700-08-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 6 6	
Topfstiel SBP	18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 620-100-01-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 0 4	
	22 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 620-300-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 1 1	
Gegengriff SKT	18 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-110-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 3 3	
	22 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-310-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 5 7	
	26 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-710-08-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 6 4	
Gegengriff SBP	18 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-110-01-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 2 6	
	22 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-310-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 4 0	
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €*	Art.-Nr. 011-631-00-750/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 8 5 2 3 1	
Kochventil inkl. Rollmembrane & Kochventildichtung ohne Glockenmutter	alle	49,99 €*	Art.-Nr. 610-010-00-700/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 7 1	
Glockenmutter für Kochventil		9,99 €*	Art.-Nr. 610-000-00-734/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 8 9	
Dichtungsring	18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 600-000-18-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 9 5	
	22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr. 600-000-22-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 0 1	
	26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 600-000-26-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 1 8	
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	14,99 €*	Art.-Nr. 610-000-01-706/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 3 3	




























Vitaquick® Premium ab 2023 / Vitaquick® ab 2024					
Deckelstiel	alle	49,99 €*	Art.-Nr. 610-030-11-770/0	 4 0 0 9 2 0 9 4 0 6 5 0 3	
Befestigungsschraube für Deckelgriff, mit Dichtung	alle	8,99 €*	Art.-Nr. 600-000-00-712/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 4 0	
Topfstiel SKT	22 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-300-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 8 1	
	26 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-700-08-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 9 8	
Topfstiel SBP	22 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-300-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 5 0	
	26 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-700-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 6 7	
Gegengriff SKT	18 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-110-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 3 3	
	22 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-310-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 5 7	
	26 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-710-08-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 6 4	
Gegengriff SBP	22 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-310-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 4 0	
	26 cm ø	13,99 €*	Art.-Nr. 610-710-08-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 6 4	
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €*	Art.-Nr. 011-631-00-750/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 8 5 2 3 1	
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	13,99 €*	Art.-Nr. 600-000-01-706/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 6 4 3	
Dichtungsring	18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 600-000-18-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 9 5	
	22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr. 600-000-22-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 0 1	
	26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 600-000-26-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 1 8	
















































Ersatzteile Schnellkochtöpfe

Vitavit® Premium (Modell bis September 2021)					
Deckelstiel	alle	49,99 €	Art.-Nr. 620-000-11-770/0		
Befestigungsschraube für Deckelgriff, mit Dichtung	alle	8,99 €	Art.-Nr. 600-000-00-712/0		
Topfstiel SKT	18 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 620-100-02-850/0		
	22 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 620-300-04-850/0		
	26 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 620-700-08-850/0		
Topfstiel SBP	18 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 620-100-01-850/0		
	22 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 620-300-02-850/0		
	26 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 620-700-04-850/0		
Gegengriff SKT	18 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-100-02-840/0		
	22 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-300-04-840/0		
	26 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-700-08-840/0		
Gegengriff SBP	22 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-300-02-840/0		
	26 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-700-04-840/0		
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €	Art.-Nr. 011-631-00-750/0		
Kochventil inkl. Rollmembrane & Kochventildichtung ohne Glockenmutter	alle	49,99 €	Art.-Nr. 610-010-00-700/0		
Glockenmutter für Kochventil		9,99 €			
Dichtungsring	18 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 600-000-18-795/0		
	22 cm ø	27,99 €	Art.-Nr. 600-000-22-795/0		
	26 cm ø	32,99 €	Art.-Nr. 600-000-26-795/0		
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	14,99 €	Art.-Nr. 610-000-01-706/0		

Vitaquick® ab 2010					
Deckelstiel blau	alle	44,99 €	Art.-Nr. 600-000-11-770/0		
Deckelstiel grün	alle	44,99 €	Art.-Nr. 600-050-11-770/0		
Deckelstiel rot	alle	39,99 €	Art.-Nr. 600-320-11-770/0		
Befestigungsschraube für Deckelgriff, mit Dichtung	alle	8,99 €	Art.-Nr. 600-000-00-712/0		
Topfstiel SKT	22 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 610-300-04-850/0		
	26 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 610-700-08-850/0		
Gegengriff SKT	22 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-300-04-840/0		
	26 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-700-08-840/0		
Gegengriff SKT grün	22 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-350-04-840/0		
Topfstiel SBP	22 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 610-300-02-850/0		
	26 cm ø	24,99 €	Art.-Nr. 610-700-04-850/0		
Gegengriff SBP	22 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-300-02-840/0		
	26 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-700-04-840/0		
Gegengriff SBP grün	22 cm ø	14,99 €	Art.-Nr. 600-350-02-840/0		
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €	Art.-Nr. 011-631-00-750/0		
Kochventil blau inkl. Rollmembrane, O-Ring, Ventilsitzdichtung und Schraube	alle	24,99 €	Art.-Nr. 600-000-00-700/0		
Kochventil grün inkl. Rollmembrane, O-Ring, Ventilsitzdichtung und Schraube	alle	24,99 €	Art.-Nr. 600-050-00-700/0		
Kochventil rot inkl. Rollmembrane, O-Ring, Ventilsitzdichtung und Schraube	alle	24,99 €	Art.-Nr. 600-321-00-700/0		
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	13,99 €	Art.-Nr. 600-000-01-706/0		
Dichtungsring	22 cm ø	27,99 €	Art.-Nr. 600-000-22-795/0		
	26 cm ø	32,99 €	Art.-Nr. 600-000-26-795/0		

Ersatzteile Schnellkochtöpfe

Vitavit® Edition					
Deckelgriff	22 cm ø	64,99 €*	Art.-Nr. 630-300-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 7 0 4	
Befestigungsschraube für Deckelgriff, mit Dichtung	alle	8,99 €*	Art.-Nr. 600-000-00-712/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 4 0	
Topfgriff SKT	22 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 630-300-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 7 5 9	
Gegengriff SKT	22 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 630-300-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 7 9 7	
	26 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 630-700-08-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 8 0 3	
Gegengriff SBP	22 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 630-300-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 7 7 3	
	26 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 630-700-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 7 8 0	
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €*	Art.-Nr. 011-631-00-750/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 8 5 2 3 1	
Kochventil	alle	49,99 €*	Art.-Nr. 610-010-00-700/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 7 1	
inkl. Rollmembrane & Kochventildichtung ohne Glockenmutter					
Glockenmutter für Kochventil		9,99 €*	Art.-Nr. 610-000-00-734/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 8 9	
Dichtungsring	22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr. 600-000-22-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 0 1	
	26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 600-000-26-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 1 8	
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	14,99 €*	Art.-Nr. 610-000-01-706/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 3 3	

Vitavit® Comfort					
Deckelstiel	alle	39,99 €*	Art.-Nr. 610-000-11-770/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 5 8 9 2 5	
Befestigungsschraube für Deckelgriff, mit Dichtung	alle	8,99 €*	Art.-Nr. 600-000-00-712/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 4 0	
Topfstiel SKT	18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-100-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 7 4	
	22 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-300-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 8 1	
	26 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-700-08-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 9 8	
Gegengriff SKT	18 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 600-100-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 0 3	
	22 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 600-300-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 1 0	
	26 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 600-700-08-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 2 7	
Topfstiel SBP	22 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-300-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 5 0	
	26 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 610-700-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 3 6 7	
Gegengriff SBP	22 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 600-300-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 8 0	
	26 cm ø	14,99 €*	Art.-Nr. 600-700-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 9 7	
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €*	Art.-Nr. 011-631-00-750/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 8 5 2 3 1	
Kochventil	alle	49,99 €*	Art.-Nr. 610-010-00-700/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 7 1	
inkl. Rollmembrane & Kochventildichtung ohne Glockenmutter					
Glockenmutter für Kochventil		9,99 €*	Art.-Nr. 610-000-00-734/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 8 9	
Dichtungsring	18 cm ø	24,99 €*	Art.-Nr. 600-000-18-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 9 5	
	22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr. 600-000-22-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 0 1	
	26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 600-000-26-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 1 8	
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	14,99 €*	Art.-Nr. 610-000-01-706/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 3 3	
Magic Comfort Basic / Logic					
Euromatic inkl. O-Ring	alle	16,99 €*	Art.-Nr. 011-631-00-750/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 8 5 2 3 1	
Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung	alle	13,99 €*	Art.-Nr. 600-000-01-706/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 2 2 6 4 3	
Dichtungsring	22 cm ø	27,99 €*	Art.-Nr. 038-667-00-205/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 0 0 6 5 4	
	26 cm ø	32,99 €*	Art.-Nr. 038-687-00-205/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 2 3 3 9 4	

Gewährleistung und Garantie

Jedes Fissler-Produkt wird sorgfältig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Bis zur Fertigstellung wird die Qualität unserer Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung unterzogen. Deshalb übernehmen wir für zahlreiche Fissler-Produkte gemäß den folgenden Garantiebestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum, egal in welchem Land Sie dieses Fissler-Produkt gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese Fissler-Produkte frei von Material oder Verarbeitungsfehlern sind. Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

Gesetzliche Gewährleistung

Dem Kunden stehen die üblichen gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind normale Verschleißerscheinungen an der Antihaftbeschichtung sowie Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund
 - nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
 - unsachgemäßer Behandlung,
 - Nichtbefolgen der Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
 - nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen und Ersatzteilverwendung von Fremdfirmen entstehen.
- Entsprechendes gilt für Ersatzteile und Zubehör.

Garantie

- Für zahlreiche Fissler-Produkte wird gemäß den folgenden Bestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum übernommen, egal in welchem Land Sie dieses gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Im Garantiefall wird Fissler nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und soweit

- das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen zurückzuführen sind,
- in das Produkt kein oder nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

Service:

Im Falle von Gewährleistungs- und Garantieansprüchen können Sie unseren Kundenservice kontaktieren:

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
service@fissler.com
Telefon: +49-6781-403-100

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

- Für Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Bedingungen des Bestellers werden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsbestandteil, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Unsere Bedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Bedingungen abweichender Bedingungen des Bestellers die Lieferung an den Besteller vorbehaltlos ausführen.
- Unsere Bedingungen gelten nur gegenüber Unternehmern im Sinn von § 310 Abs. I BGB. Sie gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte mit dem Besteller soweit es sich um Rechtsgeschäfte verwandter Art handelt.
- Unsere Angebote sind freibleibend und werden erst mit schriftlicher Bestätigung bzw. durch erfolgte Lieferung verbindlich.

2. Preise und Zahlung

- Sofern nichts gegenteiliges schriftlich vereinbart wird, gelten unsere Preise ab Werk, ausschl. Verpackung und zzgl. Mehrwertsteuer in jeweils gültiger Höhe. Kosten der Verpackung werden zu Selbstkosten berechnet und gesondert auf der Rechnung (Faktura) ausgewiesen. Lieferungen erfolgen zu den bei Vertragsschluss gültigen Preisen.
- Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wird, sind Rechnungen über Warenlieferungen innerhalb von 15 Tagen mit 2% Skonto, soweit der Besteller nicht mit der Begleichung von Warenforderungen in Verzug ist, zahlbar bzw. innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum netto. Rechnungen über sonstige Leistungen sind grundsätzlich netto ohne Skontoabzug zahlbar. Schecks gelten erst nach ihrer Einlösung als Zahlung.
- Verzugszinsen werden in Höhe von 9%-Punkten über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a. berechnet. Die Geltendmachung eines höheren Verzugsschadens bleibt vorbehalten.
- Entstehen nach Annahme der Bestellung begründete Zweifel an der Zahlungsfähigkeit des Bestellers, so können wir nach unserer Wahl entweder Barzahlung aller offenen Forderungen oder Sicherheitsleistungen vor Lieferung verlangen. Kommt der Besteller dem nicht nach, so können wir Rückgabe der Vorbehaltsware verlangen und vom Vertrag zurücktreten.
- Aufrechnungsrechte stehen dem Besteller nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder von uns anerkannt sind.

3. Gefahrübergang bei Versendung

Der Versand erfolgt unfrei, soweit nichts anderes vereinbart ist. Die Gefahr des zufälligen Untergangs oder der zufälligen Verschlechterung der Ware geht - auch bei werkseigenen Fahrzeugen - auf den Besteller zum Zeitpunkt der Übergabe an die Transportperson über. Dies gilt unabhängig davon, ob die Versendung der Ware vom Erfüllungsort erfolgt oder wer die Fracht- oder Versicherungskosten trägt.

4. Lieferzeit

- Der Beginn der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die Abklärung aller technischen Fragen sowie die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Bestellers voraus. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten. Kommt der Besteller in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, so sind wir berechtigt, den uns insoweit entstehenden Schaden, einschl. etwaiger Mehraufwendungen ersetzt zu verlangen. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten.
- Höhere Gewalt entbindet uns von der Lieferpflicht. Höherer Gewalt stehen Umstände gleich, die von uns unverschuldet die Lieferung unzumutbar erschweren oder unmöglich machen, gleich, ob sie bei uns oder unserem Zulieferer eintreten.
- Teillieferungen sind gestattet, es sei denn, diese sind für den Besteller unzumutbar.

5. Gewährleistungen und Mängelrüge, Haftung

- Gewährleistungsrechte des Bestellers setzen voraus, dass dieser seinen nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten ordnungsgemäß nachgekommen ist. Offensichtliche Mängel sind unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 14 Tagen schriftlich nach Eingang der Ware, verdeckte Mängel unverzüglich nach ihrer Entdeckung schriftlich geltend zu machen, andernfalls gilt die Ware als genehmigt. Transportschäden sind sofort beim Frachtführer zu melden.
- Sollte trotz aller aufgewendeter Sorgfalt die gelieferte Ware einen Mangel aufweisen, der bereits zum Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag, so werden wir die Ware, vorbehaltlich fristgerechter Mängelrüge nach unserer Wahl nachbessern oder Ersatzware liefern. Es ist uns stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu geben.
- Als Beschaffenheit der Ware gilt grundsätzlich nur unsere Produktbeschreibung als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung stellen daneben keine ordnungsgemäße Beschaffenheitsangabe der Ware dar.
- Ansprüche des Bestellers wegen der zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten, sind ausgeschlossen, soweit die Aufwendungen sich erhöhen, weil die von uns gelieferte Ware nachträglich an einen anderen Ort als die Niederlassung des Bestellers verbracht worden ist, es sei denn, die Verbringung entspricht ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Im Falle der einfach fahrlässigen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (einschließlich der Pflicht zur Lieferung mangelfreier Ware), also einer solchen Pflicht, auf deren ordnungsgemäße Erfüllung der Besteller zur Erreichung des Vertragszwecks regelmäßig vertraut und vertrauen darf, ist unsere Haftung auf den typischerweise entstehenden, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Eine weitergehende Haftung ist ausgeschlossen. Dies gilt nicht, soweit durch einen einfach fahrlässig verursachten Mangel eine Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit eintritt. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

6. Eigentumsvorbehalt

- Die gelieferte Ware bleibt unabhängig von eventueller Be- oder Verarbeitung bis zur Erfüllung sämtlicher Forderungen aus der Geschäftsverbindung unser Eigentum. Die Einstellung einzelner Forderungen einer laufenden Rechnung sowie die Saldenzahlung und deren Anerkennung berühren den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns. Der Besteller ist zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware im normalen Geschäftsverkehr berechtigt; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm nicht gestattet. Er ist verpflichtet, unsere Rechte beim Weiterverkauf von Vorbehaltsware auf Kredit in jedem Fall zu sichern. Der Verkauf nach Zahlungseinstellung oder Stellung eines Insolvenzantrags ist unzulässig. Die Forderungen des Bestellers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware werden schon jetzt an uns bis zur Tilgung aller seiner Forderungen abgetreten; wir nehmen diese Abtretung an. Soweit zwischen dem Besteller und seinen Kunden Kontokorrentbeziehungen bestehen, gilt der jeweilige Saldo im Voraus als an uns abgetreten. Der Besteller darf die an uns abgetretenen Forderungen einziehen, es sei denn, dass er sich in Zahlungsverzug befindet oder die Zahlungen eingestellt hat oder Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt ist.
- Auf Verlangen muss er uns unverzüglich alle Auskünfte und Unterlagen geben, die wir zur Geltendmachung seiner Rechte gegen die Abnehmer des Bestellers benötigt.
- Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im Voraus abgetretenen Forderungen sind wir unverzüglich unter Übergabe aller erforderlichen Unterlagen zu unterrichten.

7. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung ist nach unserer Wahl Idar-Oberstein oder Hoppstädten-Weiersbach. Erfüllungsort für Zahlung ist Idar-Oberstein. Sofern der Besteller Kaufmann ist, ist für alle Streitigkeiten, gleich aus welchem Rechtsgrund, das für Idar-Oberstein zuständige Landgericht Gerichtsstand. Wir sind jedoch berechtigt den Besteller auch an seinem Wohnsitzgericht zu verklagen.

8. Schlussbestimmungen

- Sind oder werden einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen oder des Liefergeschäftes unwirksam, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Eine unwirksame Regelung gilt als durch eine solche Regelung ersetzt die den wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Regelung am nächsten kommt und wirksam ist.
- Dieser Vertrag und die gesamten Rechtsbeziehungen der Parteien unterliegen dem Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

Irrtum und Änderungen vorbehalten.

© by Fissler GmbH, Idar Oberstein. Nachdruck und Verwendung von Fotos und Texten nur mit Genehmigung von Fissler.

Stand 01.02.2021

Awards



red dot winner 2022



TESTMAGAZIN - URTEIL	
Fissler Wok kunming Art.-Nr. 0682335001	
SEHR GUT	92,9 %
Im Test: 8 Woks Testurteile: 4x sehr gut, 4x gut www.etm-testmagazin.de	Heft 02/2019

TESTSIEGER TESTMAGAZIN - URTEIL	
Fissler Edelstahlbräter Induktion 38 cm	
SEHR GUT	94,0 %
Im Test: 5 Edelstahlbräter Testergebnisse: 2x sehr gut, 3x gut www.etm-testmagazin.de	Heft 12/2019

ETM TESTMAGAZIN	
Fissler adamant® premium PF 28 cm	
SEHR GUT	93,2 %
Vergleichstest 10 antihaftbeschichtete Pfannen 4 x sehr gut, 6 x gut www.etm-testmagazin.de	12/2021



Weitere Informationen zu den Awards finden Sie unter:
www.ifdesign.de / www.german-design-council.de
www.kuecheninnovationspreis.de / www.german-design-award.com
www.german-innovation-award.de / www.superbrands.info



Fissler