

DEUTSCH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler Kochgeschirs, das Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgs-erlebnisse beim Kochen und Genießen bietet. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.

Viel Spaß bei der Zubereitung ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

Praktische Funktionen des Fissler Kochgeschirs

- Die Töpfe haben gut schließende Deckel zum wassersparen und energiesparenden Garen.
- Durch den Schutzrand von Edelstahltopfen ist das kochreife Aus- und Umgeben kein Problem.
- Die ergonomisch geformten Griffe sorgen für sicheres Halten und lagern.
- Der Boden gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Fissler Kochgeschir ist für Gas (außer Töpfe mit Kunststoffgriffen ohne Flammenschutz) und Elektroherd (Masse-kochplatte und Glaskeramikkochfeld) geeignet. Hat Ihr Topf einen CookStar-Altherboden oder das Wort Induktion im Stempel auf dem Boden, kann er auch auf dem Induktionsherd verwendet werden.

Hinweise für alle Töpfe

- Kochgeschir mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschuhs, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Koffel deckel verwenden und nicht überhitzen. Die richtige Frittieretemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Enttauchen eines heißölfestels ein Bläschenkranz um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Auf Grund des dicht schließenden Topfdeckels kann sich dieser beim Abkühlen am Topfrand festsaugen. Um dieses Vakuum wieder zu lösen, den Topf nochmals kurz erwärmen.
- Induktionsherd:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Koch-

geschir dar. Das Geschir hat Ihnen mittig auf der Kochfläche mittig auf der Kochfeldgröße übereinstimmend oder größer sein, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht.

Wichtige Hinweise für Edelstahltopfte

- Im dem ersten Gebrauch des Topf gründlich spülen und mit Wasser und einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polyesterab- und kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschir wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.
- Der Topf darf nicht länger als 2 Minuten leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden golden verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion nicht. Zu einer Überhitzung kann es auch dann kommen, wenn die Flüssigkeit im Topf vollständig verdampft.
- Im Extremfall der Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Im Fall einer Überhitzung den Topf niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch austretendes heißes Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und den Topf abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Salz nicht ins kalte Wasser, sondern immer ins kochende Wasser geben und umrühren. Durch Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionsproblemen am Topfboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Kocheigenschaften.

Wichtige Hinweise für versiegelte Töpfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser auskochen. Gleichmäßig mit Fett einreiben und auf kleiner Hitze zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf gebrauchsfertig.
- Im Topf nicht schneiden und keine scharfkantigen Utensilien verwenden. Küchenhelfer aus Holz oder Kunst-leuten.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie einen versiegelten Topf niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch im Backofen nicht über 220°C und nicht mit Grillfunktion. Eine Überhitzung des Topfes beeinträchtigt den Anhalt der Deckel des Topfes und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schützen Sie die Beheizung ab, Öffnen ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Beim häufigen Hin- und Herschieben auf Glaskeramikküchen Spuren von Aluminiumabrieb sichtbar werden. Aluminiumspuren lassen sich mit handelsüblicher Glaskeramikk-Pflege entfernen.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

- a) in Edelstahltopfen:** In Edelstahlkochgeschir wird kross angebraten. Er ist besonders gut geeignet für un-paniertes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschnitzl, Spieße, Koteletti Natur usw.
- Kochgeschir ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Herdleistung) erhitzen.

Important tips for stainless steel pots

- Before using your pot for the first time, rinse it thoroughly and boil some water with a dash of lemon juice in it for several minutes. This will remove any polishing dust or small impurities and give the cookware a little bit of care before first use.
- Never heat your pot empty or with oil in it at high heat for more than 2 minutes. Overheating may cause the bottom of the pot to turn a golden color. This discoloration will not affect its performance. Overheating can also occur if the liquid in the pot evaporates completely.
- Stewine overheating may cause the aluminum in the base to melt and liquefy. In case of overheating, never try to remove the pot from the burner, or you might be burned by leaking hot aluminum. Switch off the burner, allow the pot to cool, and air out the room.
- Do not add salt to cold water. Instead, wait for the water to boil, and then stir in the salt. Adding salt to cold water may lead to extremely high salt concentrations in the bottom of the pot, which can cause corrosion spots. Such spots on the stainless steel do not affect the performance or cooking properties of the pot.

Important tips for coated pots

- Before using your pot for the first time, rinse it thoroughly and boil some water in it for a few minutes. After that, use it only with oil and heat for two minutes at low heat. Now the pot is ready for use.
- Do not cut food in the pot, and do not use any sharp-edged utensils in it. Use wooden or plastic kitchen utensils.
- To prevent overheating, never leave a coated pot unattended while it is heating, and never heat it at high heat. Do not use it in an oven heated over 220°C or with a broiler function. Overheating the pot will impair the non-stick property of the pot and can lead to burns on the coating and the formation of smoke. If this should happen, switch off the heat, open the oven door if necessary, and air the room completely.
- If the pot is often moved back and forth on a glass ceramic surface, traces of aluminum may rub off. Aluminum marks can be removed with commercial quality glass ceramics care products.

The main uses

- Frying**
- a) in stainless steel pots:** Foods are fried at a high temperature. This is particularly suitable for meat that is not fried in oil, e.g. steaks, chicken cutlets, skewers, chops, etc.
- Heat the cookware without oil/fat at medium (2/3 of the stove power).
- Sprinkle a few drops of cold water into the cookware. The right temperature for frying meat with or without oil/fat has been reached when the drops bubble clearly and "dance" in the pan. Before you add oil/fat or put in the meat, carefully wipe the oil out of the pot, e.g. with a paper towel.
- Induction:** Always place the cookware in the center of the burner. After a few minutes and can then be turned over.
- 4. Now turn down the heat and cook the meat to your liking.

- Des traces d'aluminium peuvent apparaître lorsque vous déplacez constamment les casseroles sur la vitrocé-ramique. Vous pouvez lever les traces d'aluminium avec un nettoyant usuel pour plaques vitrocéramiques.

Possibilités d'utilisation les plus fréquentes

Cuisson

- a) Dans des casseroles en acier inoxydable.** Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable vous permettent de faire cuire vos plats de manière croustillante. Ces casseroles sont particulièrement adaptées pour de la viande non panée, par ex. des steaks, des escalopes de dinde, des brochettes, des côtelettes, etc.
- 1. Réchauffer les ustensiles de cuisine sans ajout de graisse à feu moyen (puissance de cuisson 2/3).
- 2. Ajouter quelques gouttes d'eau froide dans des ustensiles de cuisson. Lorsque celles-ci forment des perles transparentes et « dansent » dans la casserole, la bonne température est atteinte pour faire cuire la viande avec ou sans graisse. Avant d'ajouter de la graisse ou avant de mettre le plat dans la casserole, essuyez délicatement l'ail, par exemple à l'aide d'un papier absorbant.
- 3. Mettre la viande à cuire en appuyant bien sur et. Au bout de quelques minutes, elle se détache du pot et peut être retournée.
- 4. Diminuer maintenant la puissance et faire cuire la viande jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- b) Dans des casseroles avec revêtement.** Les ustensiles de cuisine revêtement sont particulièrement adaptés pour des aliments qui ont tendance à adhérer, par ex. les saucés au fromage, les aliments panés.
- 1. Mettez un peu de graisse dans la casserole (en mettant 3 a 4 gouttes de graisse sur du papier absorbant).
- 2. Réchauffer à température moyenne (puissance de la cuisinière 2/3). Lorsque vous préparez des aliments ou sans graisse, ajoutez un peu de graisse pour qu'ils cuisent de manière homogène. Mettez le plat à faire cuire dans la marmite et cuisinez de tous les côtés.
- Tout en finisse :** cuisson à petit feu. Les plats cuits à petit feu, grâce à l'adjonction de liquide, ont particuliè- rement d'arôme et de saveur. Il suffit de faire cuire les roulandes, le goulash ou le bœuf braisé avec ou sans graisse, puis de poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de liquide et en mettant un couvercle.

- Mangez bon et sain grâce à la cuisson à la vapeur :** faire cuire les aliments dans leur propre jus ou dans très peu de matière grasse procure à une alimentation saine et au bien-être. Lors de la cuisson à la vapeur, les substances nutritives, les vitamines et les minéraux, ainsi que la couleur, l'arôme et la saveur sont préservés. Pendant la cuisson, évitez de soulever et/ou de verser la vapeur d'eau s'échappant du couvercle. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

Nettoyer parfaitement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, au fil du temps, se modi- fiera. Cela n'a toutefois aucune influence sur la fonction des poignées.

- Lorsque vous nettoyez vos ustensiles au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers habituels dans le dosage recommandé par le fabricant, n'utilisez pas de liquide vaisselle industriel ou des nettoyants fortement concentrés.
- Les ustensiles en fonte d'aluminium ne vont pas au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et votre liquide vaisselle habituel, une éponge pour casserole ou une brosse douce, évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants. Pour le côté intérieur et le fond, vous pouvez, en cas de fortes salissures, utiliser la partie rêche de votre éponge. N'utilisez pas de l'eau de javel.
- Ne laissez pas sécher des restes d'aliment.

- Conseils pour économiser de l'énergie**
- Utilisez la chaleur emmagasinée du pain en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du temps de cuisson.
- Faites cuire si possible en laissant le couvercle sur la cuve.
- Choisissez la taille des ustensiles de cuisine en fonction de la quantité qui doit être cuite.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.

- Conseils pour économiser de l'énergie**
- Utilisez la chaleur emmagasinée du pain en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du temps de cuisson.
- Faites cuire si possible en laissant le couvercle sur la cuve.
- Choisissez la taille des ustensiles de cuisine en fonction de la quantité qui doit être cuite.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.

	Kookstanden van elektrische / keramische kookplaat			
	1-2 standen	1-9 standen	1-6 standen	1-3 standen
Koken koken	12	9	6	3
Aanbraden, opwarmen	9-12	6-9	4-6	2-3
Gaar worden, stomen, stoven	1-6	1-4	1-3	½- 1½

De aangegeven instellingen zijn gemiddelde waarden. Voor gevoelige gerechten en kleinere hoeveelheden kunt u een lagere instelling kiezen, bij grotere hoeveelheden kunt u een hogere instelling kiezen. Let a.u.b. ook op de instructies van de kookplaat-/formuissfabrikant.
Massa/glaskeramiek (straling/halogen): De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de kookpotten.
Gasfornuis: De pan moet in het midden neerzetten en niet te grote vlam voorkomen.
Inductie: Pannen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De diameter van de pan moet groter dan de kookplaat moeten zijn. Om de juiste door-kookstand in te stellen en tegelijkertijd energiebesparend te koken, is vet evanring nodig. De inhoud van de pan zou bij het doorkoken zachties moeten pruttelen, zonder over te koken. Er zou geen stoom door het deksel naar buiten moeten komen. Bij een lichte of sterke ontsnapping van stoom moet de energietoevoer verder worden teruggehaald.

Perfect reinigen en onderhouden

- Als kookgerei met kunststofgrepen doorgaans in de vaatwasmachine wordt gereinigd, verandert na verloop van tijd de kleur van de grepen. Dit heeft echter geen nadelige invloed op de functie van de grepen.
- Gebruik bij de reiniging in de vaatwasmachine alleen een normaal afwasmiddel in de door de fabrikant aanbevolen dosering. Gebruik geen industriële afwasmiddelen of hooggeconcentreerde reinigers.
- Kookgerei uit gietaluminium is niet vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik voor het afwassen heel afwaswater met een normaal afwasmiddel. Gebruik een spons of zachte afwasborstel en vermijd puntig of scherp voorwerpen. Voor de binnenzijde en de bodem kunt u bij sterkere vervuiling de ruwe zijde van de spons gebruiken.
- Laat etenresten niet indrogen.
- Speciale aanwijzingen voor pannen met anti-aanbaklaag:** Om een lange levensduur te waarborgen, adviseren wij de pannen met de hand af te wassen met warm water, wat vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.

De aangegeven bereiksbereiche sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.
Massa/Glaskeramik (Strahlung/halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.
Gasherd: Das Kochgeschir mittig aufstellen und Flammenbeschränkung vermeiden.
Induktion: Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte die der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochtste zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfinhalt sollte bei Weitergaren sanft kochen, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampfahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren.

- 1. Den Topf mit wenig Fett ausreiben** (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- 2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zubereitung von Paniertem etwas Fett zugeben, damit es gleichmäßig braun wird. Das Bratgut in den Topf geben und von allen Seiten braten.
- b) In versiegelten Töpfen:** Versiegeltes Kochgeschir eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z.B. Käsesaucen, Paniertes.
- 1. Den Topf mit wenig Fett ausreiben (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- 2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zubereitung von Paniertem etwas Fett zugeben, damit es gleichmäßig braun wird. Das Bratgut in den Topf geben und von allen Seiten braten.
- Die feine Art: Schmoren:** Geschmorte Gerichte schmecken durch die Flüssigkeitshutzgabe besonders aroma-tisch und köstlich. Einfache Rouladen, Gulasch oder Schmorbraten mit oder ohne Fett anbraten, anschließend unter Zugabe von etwas Flüssigkeit und mit aufgelegtem Deckel garen.
- Gesund Gessen bleiben durch Dünsten:** Das Garen im eigenen Saft oder in wenig Fett unterstützt die weihnessorien-tierte Ernährung. Beim Dünsten werden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe geschont und Farbe, Aroma und Geschmack bleiben erhalten. Während des Garens den Deckel möglichst nicht abheben und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht vollständig verdampft, da sonst das Gargut anbrennt.

Energieparitips

- Speicherwärme des Bodens durch frühzeitige Reduktion der Energiezufuhr und Abschalten bereits vor Ende der Garzeit nutzen.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel garen.
- Kochgeschirngroße entsprechend der Menge, die gegart wird, wählen.
- Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochschirnbodens entsprechen oder kleiner sein.

Empfehlung für die Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der Massekochplatte / Glaskeramikkochfeld			
	1-2 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Ankochen	12	9	6	3
Anbraten, Aufheizen	9-12	6-9	4-6	2-3
Fortgaren, Dämpfen, Dünsten	1-6	1-4	1-3	½- 1½

- b) in coated pots:** Coated cookware is particularly suitable for foods which tend to stick, such as cheese sauces and breaded foods.
- 1. Rub the pot with a little oil (put 3-4 drops on a paper towel).
- 2. Heat at medium temperature (2/3 of the stove power). When preparing breaded foods, add some oil/fat so that it will brown uniformly. Put the food in the pot, and fry it on all sides.
- Delicate braising:** The addition of liquid gives braised dishes a very delicious and aromatic flavor. Simply brown beefsteaks, goulash, or pot roast with or without oil, then add some liquid, cover the pot, and continue cooking.
- Healthy stewing:** A wellness-oriented diet is promoted by cooking foods in their own juices or with little oil. Stewing preserves nutrients, vitamins and minerals and retains color, aroma, and the food's own flavor. Do not lift the lid during cooking unless necessary, and make sure that the liquid does not evaporate completely, which could cause the food to burn.

Energy-saving tips

- Use the heat stored in the bottom of the pot by reducing the heat at an early stage and switching it off before the end of the cooking time.
- Always cook with the lid on whenever possible.
- Choose the right pot size for the amount of food to be cooked.
- The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the cookware base.

Recommended burner settings

	Cast-iron burner / glass ceramic stove settings			
	1-2 levels	1-9 levels	1-6 levels	1-3 levels
Heating up	12	9	6	3
Frying, Heating	9-12	6-9	4-6	2-3
Simmering, steaming, stewing	1-6	1-4	1-3	½- 1½

The settings ranges given above are average values. Select a lower setting for delicate foods and smaller amounts and a higher setting for larger amounts. Please also note the specifications in the instruction manual for your stove.
Cast-iron burners/glass ceramics (radiation/halogen): The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the base of the pot.
Gas stove: Place the cookware in the center and make sure flames do not extend up the sides of the cookware.
Induction: Always place the cookware in the center of the burner. After a few minutes and can then be turned over.
4. Now turn down the heat and cook the meat to your liking.

Les réglages indiqués ci-dessus sont des valeurs moyennes. Sélectionnez une valeur plus basse pour des aliments sensibles ou de quantités plus petites, sélectionnez une valeur plus faible . Lorsque vous faites cuire des quantités impor-tantes, préférez un réglage plus fort. Observez les indications du mode d'emploi de votre cuisinière.
Rayonne-ment thermique/vitrocéramique (rayonnement/halogène): La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.
Cuisinière à gaz : Placez les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que les flammes n'enveloppent la casserole.
Induction: Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit être égale ou plus grande que la taille de la plaque de cuisson. Réglez la bonne température de poursuite de cuisson, faites cuire les aliments en économiisant de l'énergie, ce qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la cuisson, doit mijoter doucement sans déborder. Il faut éviter que la vapeur d'eau s'échappe du couvercle. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

Die angegebenen Bereiche sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.
Massa/Glaskeramik (Strahlung/halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.
Gasherd: Das Kochgeschir mittig aufstellen und Flammenbeschränkung vermeiden.
Induktion: Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte die der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochtste zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfinhalt sollte bei Weitergaren sanft kochen, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampfahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren.

Recommendation pour la régulation de la plaque de cuisson

	Puissance de la plaque électrique / vitrocéramique			
	Niveaux 1-2	Niveaux 1-9	Niveaux 1-6	Niveaux 1-3
Début de cuisson	12	9	6	3
Début de cuisson, préchauffage	9-12	6-9	4-6	2-3
Cuisson, cuisson à l'étouffée, cuisson à la vapeur	1-6	1-4	1-3	½- 1½

Les plaques de réglage indiquées sont des valeurs moyennes. Lorsque vous faites cuire des aliments sensibles ou des quantités plus petites, sélectionnez une puissance plus faible . Lorsque vous faites cuire des quantités impor-tantes, préférez un réglage plus fort. Observez les indications du mode d'emploi de votre cuisinière.
Rayonne-ment thermique/vitrocéramique (rayonnement/halogène): La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.
Cuisinière à gaz : Placez les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que les flammes n'enveloppent la casserole.
Induction: Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit être égale ou plus grande que la taille de la plaque de cuisson. Réglez la bonne température de poursuite de cuisson, faites cuire les aliments en économiisant de l'énergie, ce qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la cuisson, doit mijoter doucement sans déborder. Il faut éviter que la vapeur d'eau s'échappe du couvercle. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

Nettoyer parfaitement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, au fil du temps, se modi- fiera. Cela n'a toutefois aucune influence sur la fonction des poignées.
- Lorsque vous nettoyez vos ustensiles au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers habituels dans le dosage recommandé par le fabricant, n'utilisez pas de liquide vaisselle industriel ou des nettoyants fortement concentrés.
- Les ustensiles en fonte d'aluminium ne vont pas au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et votre liquide vaisselle habituel, une éponge pour casserole ou une brosse douce, évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants. Pour le côté intérieur et le fond, vous pouvez, en cas de fortes salissures, utiliser la partie rêche de votre éponge. N'utilisez pas de l'eau de javel.
- Ne laissez pas sécher des restes d'aliment.

- Conseils pour économiser de l'énergie**
- Utilisez la chaleur emmagasinée du pain en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du temps de cuisson.
- Faites cuire si possible en laissant le couvercle sur la cuve.
- Choisissez la taille des ustensiles de cuisine en fonction de la quantité qui doit être cuite.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.

- Conseils pour économiser de l'énergie**
- Utilisez la chaleur emmagasinée du pain en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du temps de cuisson.
- Faites cuire si possible en laissant le couvercle sur la cuve.
- Choisissez la taille des ustensiles de cuisine en fonction de la quantité qui doit être cuite.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.

- Speciale aanwijzingen voor pannen van roestvrij edelstaal:** Bewaar voedsel niet voor langere tijd in de pan, omdat dit op edelstaal vlekken en veranderingen van het oppervlak zou kunnen veroorzaken. Om het oppervlak van het edelstaal mooi te houden, dient u regelmatig Fissler edelstaal-onderhoudsmiddel te gebruiken. Dit is uitstekend geschikt voor het verwijderen van witte of regenboogachtige verkleuringen en aanslag.

Garantie

Bij reclamatie binnen de actuele wettelijke garantietermijn, voorzover niet anders is aangegeven, verzoeken wij u het complete artikel samen met de kasabaan naar uw dealer terug te brengen of het product goed verpakt retour te zenden naar: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hopstadt-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.

Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onkundig gebruik, bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging. Puri optische gebuikssporen vallen eveneens buiten de garantie.

Service

Alle reservedelen zijn te verkrijgen via uw Fissler-dealer (dealeroverzicht is te vinden op www.fissler.com).

In gespecialiseerde winkels of warenhuizen. Daar is ook het uitgebreide assortiment accessoires van Fissler te verkrijgen. Onze klantenservice is u graag van dienst. Voor meer informatie kunt u terecht op www.fissler.com.

Die angegebenen Bereiche sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.
Massa/Glaskeramik (Strahlung/halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.
Gasherd: Das Kochgeschir mittig aufstellen und Flammenbeschränkung vermeiden.
Induktion: Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte die der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochtste zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfinhalt sollte bei Weitergaren sanft kochen, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampfahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren.

Perfekt reinigen und pflegen

- Wird Kochgeschir mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich mit der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst aber nicht die Funktion der Griffe.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industrielösungsmittel oder hochkonzentrierte Reiner.
- Kochgeschir aus Aluminiumguss ist für eine Reinigung in der Spülmaschine nicht geeignet!
- Zum Reinigen heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Topfswamm oder weiche Bürste verwenden, spitze oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die rauere Seite des Schwammes verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen.
- Spezielle Hinweise für versiegeltes Kochgeschir:** Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, einem flüssigen Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Benutzen Sie keine Industrielösungsmittel oder scheuernden Putzmittel.
- Spezielle Hinweise für Edelstahlkochgeschir:** Keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorufen können. Zur Erhaltung der Edelstahl-Oberfläche verwenden Sie regelmäßig die Fissler Edelstahlpflege. Sie ist bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen und Beläge geeignet.

Gewährleistung

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hopstadt-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren.

Die angegebenen Bereiche sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.
Massa/Glaskeramik (Strahlung/halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.
Gasherd: Das Kochgeschir mittig aufstellen und Flammenbeschränkung vermeiden.
Induktion: Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte die der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochtste zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfinhalt sollte bei Weitergaren sanft kochen, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampfahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren.

Selecting the right simmering setting for energy-saving cooking requires some experience. The contents of the pot should simmer gently without boiling over. Steam should not escape from under the lid. The heat must be reduced further if small or large amounts of steam are escaping.

Perfect cleaning and care

- If cooking with plastic handles is put into the dishwasher, the color of the handles will change over the years. However, this will not affect the performance of the handles.
- When cleaning your cookware in the dishwasher, use only conventional household products in the dosage recom-mended by the manufacturer. Do not use industrial dishwashing detergents or highly concentrated cleaners.
- Cookware made of cast aluminium is not suitable for dishwashing!
- To wash by hand, use hot water with a conventional dishwashing liquid and a soft or brush; never use pointed or sharp objects. For tougher soiling, you can use the rough side of the sponge on the inside and on the bottom of the pot.
- Do not allow food residues to dry on the cookware.
- Special tips for coated cookware:** To ensure a long product life, we recommend hand-washing the cookware with hot water, dishwashing liquid, and a soft sponge. Do not use any scratchy or abrasive cleaners.
- Special tips for stainless steel cookware:** Do not keep foods in the pot for long periods, because this can cause spots and changes in the stainless steel surface. To preserve the stainless steel surface, use Fissler stainless steel care products regularly. They are optimally suited for the removal of white or iridescent discolorations and films.

Warranty

In the event of a complaint within the current legally implied warranty period, unless otherwise noted, please return the complete unit together with the sales slip to your dealer or send the product in appropriate packaging to: Fissler-Customer Service, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hopstadt-Weiersbach, Phone: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.

Damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor, or improper cleaning, is excluded from this warranty. Purely visual signs of use are also excluded.

US Warranty

Limited Lifetime Warranty
Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for the life of the product under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any item with a

- Per evitare un surriscaldamento, non scaldate una pentola con rivestimento antiderivante senza essere presenti o quando la temperatura si trova al massimo livello. Per l'utilizzo in forno, non scaldate a una temperatura superiore ai 220°c e non utilizzare la funzione grill. Un surriscaldamento della pentola pregiudica notevolmente l'effetto antiaderente della stessa e può danneggiare le proprietà antiderivanti, di conseguenza si forma il fumo. In questo caso è necessario interrompere la cottura in forno, aprire eventualmente il forno e smaltire completamente il fumo.
- Spostando con frequenza le pentole da un piano all'altro su una cucina in vetroceramica, è possibile che vengano a formarsi delle tracce di abrasione causate dall'alluminio. Le tracce di alluminio si possono eliminare con i prodotti per la vetroceramica comunemente disponibili in commercio.

Principali possibilità d'uso

Riscaldare a fuoco vivo

- a) in pentole d'acciaio:** nelle pentole in acciaio è possibile rendere croccanti i cibi a fuoco vivo. Queste sono particolarmente adatte per carneimpanata, ad esempio bistecche, cotlette di pollo, spiedini, braciole, ecc.
- 1. Scaldate la pentola senza olio a fiamma media (2/3 della potenza del piano di cottura).
- 2. Versare alcune gocce d'acqua fredda nella pentola. Non appena si formano delle perle trasparenti e "danzan-ti" in pentola, significa che è stata raggiunta la temperatura giusta per arrostitre la carne con o senza olio. Prima di aggiungere l'olio ovvero di immettere il prodotto da arrostitre, eliminare con cautela l'acqua dalla pentola, ad esempio, servendosi di un panno da cucina.
- 3. Compilare bene il cibo da arrostitre. Dopo alcuni minuti si stacca dal fondo e può essere girato.
- 4. Abbassare a questo punto la potenza e cuocere la carne come desiderato.
- b) in pentole con rivestimento antiaderente:** questo tipo di pentole sono particolarmente adatte per pietanze che tendono ad attaccarsi, quali ad esempio salsicce al formaggio, cibiimpanati.
- a) in pentole d'acciaio:** la batteria da cucina recubierta es especialmente idónea para aquellos alimentos que necesitan a pegarse como, por ej., salsas de queso y empanados.
- 1. Unitar la cocerola con un poco de aceite (echar 3-4 gotas en un un papel de cocina).
- 2. Calentar a temperatura media (2/3 de potencia). Al preparar alimentos empanados echar un poco más de aceite para que se dore uniformemente. Poner la carne a freír en la cocerola y freír por todos los lados.
- 2. Scaldate a temperatura media (2/3 della potenza del piano di cottura). Aggiungere un po' di olio per la cottura di cibiimpanati, affinché sia garantita una doratura uniforme. Aggiare il cibo nella pentola e cuocere uniformemente su tutti i lati.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

Cottura delicata a fuoco lento: le pietanze cotte a fuoco lento hanno un sapore particolarmente aromatico e squisito se regolarmente ricoperte di liquido. Riscaldare semplicemente a fuoco vivo involti, gulash o stufati con oppure senza olio, cuocere successivamente aggiungendo un po' di liquido o coperchio chiuso.

- Stufati salutari:** la cottura nel proprio succo o poco olio è ideale per chi segue un'alimentazione orientata al wellness. Nei cibi stufati le sostanze nutritive, le vitamine e i minerali vengono trattate in modo delicato, mentre si conserva allo stesso tempo il colore, l'aroma e il sapore. Durante la cottura si ramanda di non sollevare il coperchio. Accertarsi che il liquido non evapori completamente, poiché in questo caso si brucerebbe la pietanza.

Suggerimenti per risparmiare energia

- Strutturare il calore accumulato nel fondo mediante una precoce riduzione dell'alimentazione di energia e spegnimento già prima della fine del tempo di cottura.
- Cuocere possibilmente sempre con il coperchio chiuso.
- Scegliere pentole di grandezza adeguata al quantitativo da voler cucocere.
- La piastra del fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccola.

Regolazione raccomandata per la zona di cottura

	Livelli di cottura delle piastre in ghisà/zone di vetroceramica			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Cottura iniziale	12	9	6	3
Riscaldare a fuoco vivo, riscaldare	9-12	6-9	4-6	2-3
Continuare la cottura, cuocere a vapore, stufare	1-6	1-4	1-3	½- 1½

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.

La cocinera di Fissler, la prima pentola con rivestimento antiderivante al mondo.