



Entdecke die Freude am Kochen!

Küchen-Innovationen à la Fissler.

Schneiden, trockenschleudern, mixen. Ohne Strom, in Sekunden!

Mit dem finecut schneiden Sie Zwiebeln, Möhren oder Petersilie in Sekunden in grobe Stücke oder feinste Würfel. Durch die Anzahl der Züge am Seilzug bestimmen Sie den Feinheitsgrad. Außerdem können Sie Kräuter trockenschleudern, Suppen und Soßen mixen und Speisen frischhalten.



finecut
Obst- und Gemüseschneider mit Zubehör (Mixer-Einsatz, Schleuderkorbchen, Frischhaltedeckel). Fassungsvermögen 0,9 Ltr.
34,99 €



fiamma®
• made in Germany
• mediterranes Design
• satiniertes 18/10-Edelstahl
• voluminöse Edelstahl-Hohlgriffe
• gekapselter Super-Thermicboden
• backofen- und spülmaschinenfest
• 3 Jahre Garantie

Topfset 5-tlg.
Kochtopf 16, 20, 24 cm ø
Bratentopf 20 cm ø
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø
349,- €

Alle Preise sind in Euro angegeben und sind unverbindliche Preisempfehlungen der Fissler GmbH. Nur gültig in der Bundesrepublik Deutschland. Irrtum und Änderungen vorbehalten. www.fissler.de



Mit Fissler ins Land des Lächelns!

Gewinnen Sie eine individuelle **Entdecker-Reise nach Thailand**, **1 von 3 Kochkursen** (für 2 Personen inkl. Übernachtung) oder **1 von 10 neuen Fissler special asia Wok-Pfannen** sowie **1 von 100 ORYZA-Reispaketen!**

Jetzt online gehen & gewinnen!

Entdecken Sie die kreative Rezeptvielfalt von Fissler im Internet und gewinnen Sie Traumpreise im Gesamtwert von über 10.000 Euro! Infos und Teilnahme unter www.fissler.de.

Großes Online-Gewinnspiel!



Mit den Kochgeschirr-Highlights von Fissler.
Jetzt entdecken & gewinnen!

Fissler. Freu dich aufs Kochen.



Freu dich aufs Kochen.

90 027 73 500



Pfanne ist nicht gleich Pfanne.

Kennen Sie das, wenn der Fisch in der Pfanne kleben bleibt, der Pfannkuchen anbäckt oder das Steak einfach nicht gelingen will? Ganz schön ärgerlich. Dabei kann richtig braten so einfach sein. Mit der passenden Pfanne ist es ganz leicht, perfekte Ergebnisse zu erzielen. Denn genauso wenig wie Fisch gleich Fleisch ist, ist Pfanne gleich Pfanne.



crispy

Ideal zum krossen Anbraten von z. B. Fleisch oder Geflügel.

crispy steelux premium

Edelstahlpfanne made in Germany. Mit Sicherheitsgriff, Mess-Skala, Schüttrand und Novogrill-Bratfläche für besonders gesundes, fettarmes Braten. 5 Jahre Garantie. 28 cm ø.

109,- €



protect

Zum schonenden Braten und für alles, was zum Anhaften neigt, z. B. Eierspeisen oder Fisch.

protect alux premium

Antihaft-Schonpfanne made in Germany. Mit Sicherheitsgriff, Mess-Skala und besonders langlebiger Protectal-Plus Versiegelung. 5 Jahre Garantie. 28 cm ø.

105,- €



special asia

Ideal zur Zubereitung von Wok-Gerichten. Made in Germany. Mit Sicherheitsgriff und besonders langlebiger Protectal-Plus Antihaft-Versiegelung, 5 Jahre Garantie. 28 cm ø.

80,- €



Einsteckbarer Spritzschutz clippix

Universell passender Spritzschutz aus Edelstahl 18/10 – damit beim Braten der Herd sauber und beide Hände frei bleiben!

31,50 €



Einsteckbarer Güteglasdeckel premium

Hochwertiger Sichtkoch-Deckel für energiesparendes und kontrolliertes Braten. Mit praktischer Einsteckfunktion. Spülmaschinengeeignet. 28 cm ø.

33,50 €



Das kleine Pfannen 1x1

Mit Fissler wird richtig braten richtig einfach.

Tipp: 2 Pfannen

Die Grundausstattung für perfektes Braten sind 2 Pfannen: Eine **Edelstahlpfanne (crispy)** zum schnellen, krossen Anbraten von z. B. Fleisch oder Geflügel und eine **antihaftversiegelte Pfanne (protect)** zum leichten, schonenden Braten für alles, was leicht anhaftet (z. B. Eierspeisen oder Fisch).



Tipp: Spezialpfannen für kreatives Braten

Für jede Idee die richtige Pfanne: Zum Beispiel die **Wok-Pfanne** für asiatische Gerichte, die flache **Crêpe-Pfanne** für Pfannkuchen & Co. oder die **Grillpfanne** für fettarmes Braten mit Grilleffekt.



Tipp: Die richtige Temperatur

Bratpfannen erst 3-4 Minuten auf mittlerer Stufe aufheizen, dann das Bratgut einlegen. In **Edelstahlpfannen** haftet es zunächst leicht an (nicht loskratzen!), löst sich aber nach wenigen Minuten von selbst und kann dann gewendet werden.



Tipp: Die richtige Pflege

Antihaftversiegelte Pfannen nach dem Braten unter fließend heißem Wasser abwaschen oder mit einem Küchentuch sauber wischen. Für eine lange Lebensdauer reinigen Sie Ihre antihaftversiegelte Pfanne bitte nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln.



Tipp: Deckel drauf und Energie sparen!

Für kontrolliertes und energiesparendes Braten sorgt ein perfekt aufliegender Pfannendeckel aus Glas.



Tipp: Braten ohne Fettspritzer

Damit es beim Anbraten von fetthaltigen Speisen nicht zu unschönen Fettspritzern kommt, während des Bratvorgangs einen **Spritzschutz** auflegen!





So schön kann Kochen sein!

Für die meisten Menschen bedeutet Kochen viel mehr als das reine Zubereiten einer Mahlzeit. Sie verbinden Kochen mit gutem Geschmack, Experimentierfreude und Geselligkeit. Für sie hat Fissler die neue Topfserie solea® entwickelt: Überzeugend in Funktion, Gestaltung und bester Qualität made in Germany – ein Muss für anspruchsvolle Köche mit Sinn für Ästhetik und Design.



solea® verbindet individuelles Design mit durchdachten Funktionen:

Leicht und elegant der Glasdeckel, solide und hochwertig der konische Topfkörper aus satiniertem Edelstahl. Der rahmenlose Deckel kann beim Würzen und Umrühren überall am Topfrand eingesteckt werden.

solea®
 Topfset 5-tlg.:
 Kochtopf 16, 20, 24 cm ø
 Bratentopf 20 cm ø
 Stielkasserolle o. D. 16 cm ø
549,- €



solea® setzt neue Maßstäbe beim Kochen.

Visionär, individuell, anspruchsvoll – das ist solea® mit einer Vielzahl innovativer Funktionen und bis zu 10 Jahren Garantie.

Der rahmenlose Glasdeckel kann überall am Topfrand eingesteckt werden. Zum Würzen oder Umrühren müssen Sie den Deckel nicht mehr auf der Arbeitsfläche ablegen, und die Küche bleibt sauber.



Die praktische Abgießfunktion macht den Einsatz eines zusätzlichen Siebes überflüssig: Durch leichtes Verschieben des Glasdeckels kann einfach und schnell Kartoffel- oder Nudelwasser abgossen werden.



Praktisch auch die Stapelfunktion zur platzsparenden Aufbewahrung: Die konischen Topfkörper sind so gestaltet, dass sich selbst Töpfe gleichen Durchmessers ineinander stapeln lassen.



Die großen, handlichen Kaltmetallgriffe aus Edelstahl erleichtern das Arbeiten, weil sie beim Kochen nicht heiß werden. Außerdem sind alle Teile von solea® backofenfest.



Der perfekt aufliegende CookStar-Allherdboden erwärmt den Topf schnell, gleichmäßig und energiesparend, ganz gleich ob er auf einem Gas-, Elektro-, Ceran- oder Induktionsherd zum Einsatz kommt.



Die integrierte Mess-Skala ist praktisch zum Dosieren von z. B. Soßen – ein zusätzlicher Messbecher ist nicht mehr nötig.



So geht nichts mehr daneben: Der praktische Schüttrand sorgt für zielsicheres Ausgießen von Suppen oder Soßen – ohne Nachtropfen.



Ebenso praktisch: Alle Teile von solea® sind spülmaschinengeeignet.



Kochen wie die Profis.

Die Fissler original-profi collection® ist das perfekte Handwerkszeug für alle, die ein funktionales und extrem robustes Kochgeschirr made in Germany bevorzugen. Die mattglänzende Oberfläche ist unempfindlich gegen Wasserflecken und Kratzspuren. Alle Teile sind backofen- und spülmaschinengeeignet und haben bis zu 10 Jahre Garantie.

original-profi collection®



Topfset 5-tlg.:
Kochtopf 16, 20, 24 cm ø
Bratentopf 20 cm ø
Stielkasserolle o. D. 16 cm ø
419,- €



Große, handliche Kaltmetallgriffe, die bei normalem Gebrauch auf dem Elektroherd nicht heiß werden.



Extra schwere und gut schließende Deckel – die ideale Voraussetzung für energiesparendes Garen.



Energiesparender CookStar-Allherdboden, geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion.



Integrierte Mess-Skala zum praktischen Dosieren von Flüssigkeiten.



Köstlich fernöstlich!

Schweineragout asiatisch mit Basmati-Reis



Zutaten (für 4 Personen):

250 g ORYZA Himalaya Basmati-Reis, 1 Schweinefilet ca. 400 g, 4 EL Sonnenblumenkernöl, 100 g Shiitake-Pilze, 1 gelbe Paprika, 3 Karotten, 100 g grüne Bohnen, 200 g Sojasprossen, 6 EL Sojasoße, 1 Zwiebel in feine Spalten geschnitten, 3 EL Reis- oder Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

Schweinefilet in feine Streifen schneiden. Von den Shiitake-Pilzen die Stiele entfernen und halbieren. Paprika in feine Streifen, Karotten in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnen ca. 3 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Sojasprossen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Im Wok zuerst die Fleischstreifen anbraten, das Gemüse zufügen und 6–8 Min. braten, dann mit der Sojasoße, dem Essig und 5 EL Wasser ablöschen. Alles etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit dem nach Packungsanweisung gekochten Reis servieren.

Weitere kreative Rezeptideen unter www.oryza.de



original-profi collection®



Wok – die Neuheit der Serie! Mit Novogrill-Bratfläche für besonders gesundes, fettarmes Braten, extra breitem Schüttrand, Frittierablage und Glasdeckel.

189,- €



Auch erhältlich: Wok mit Metalldeckel