

Soluzioni 2025

Casalinghi e piccoli elettrodomestici

BSD	5
------------	----------

FISSLER - Pentole e padelle	6	STÖCKLI - Piccoli elettrodomestici	122
Pentole	8	Set per fonduta	124
Pentole a pressione	42	Set per raclette	126
Padelle	62	PizzaGrill	128
Wok	98	Forno per caldarroste	130
Rostiere	106	Essiccatore	132
Ricambi	110		
Garanzia	120		

JURA - Macchine da caffè	134	BLENDTEC - Frullatori	168
Caratteristiche	136	Caratteristiche	170
Accessori	158	Accessori	175
Prodotti per la manutenzione	161		
Linea professionale	162		

DRY AGER - Frullatori	176	ITV - Ice Maker	186
Caratteristiche	178	NDP 20	188
Accessori	184		

Fissler

STOCKLI

jura®

 **blendtec**®

EST.  2014
DRY AGER
—
SUPERIOR BEEF

ITV | 
ICE makers



Da oltre 30 anni BSD seleziona i migliori marchi di elettrodomestici, complementi e accessori per la cucina e la lavanderia, con lo scopo di distribuire solo prodotti in grado di soddisfare standard qualitativi elevati.

L'obiettivo di BSD è soddisfare il cliente con prodotti d'eccellenza, che si contraddistinguono per tecnologie innovative, design e rispetto per l'ambiente.

Un tale livello qualitativo richiede una distribuzione seria e di qualità.



Pentole e padelle



Made in Germany: per Fissler significa creare valore duraturo. Grazie alla combinazione unica di tecnologia, abilità artigianale e materiali pregiati, Fissler realizza le migliori pentole e padelle dal 1845 continuando a garantire una

qualità perfetta. Pentole di alta qualità progettate per rispettare i migliori ingredienti, il lavoro dei cuochi e per rendere speciali i momenti in cui cuciniamo per le persone che amiamo.

Pentole

A close-up photograph of a kitchen scene. In the center, a small stainless steel pot sits on a wooden surface, with a thick plume of white steam rising from it. To the left, a blurred metal object, possibly a handle or part of a stove, is visible. In the foreground, a large, out-of-focus metal object, likely a kettle or a large pot, dominates the lower half of the frame. The background is dark and blurred, suggesting a kitchen environment. The overall lighting is soft and focused on the steam and the pot.



Gamma delle pentole

	Tipo di piano		Gamma		Materiali		Manici	Coperchio	
	Adatta ad ogni tipo di piano	Fondo Cook-Star®	Set	Pezzi singoli	Acciaio inox 18/10 satinato	Alluminio con rivestimento antiaderente	Manici in metallo anti scottatura	Manici in acciaio inox	Coperchio in metallo Coperchio in vetro Premium Glass
Original-Profi Collection®	•	•	•	•	•		•	•	•
Phi Collection	•	•	•	•	•			•	•
Adamant®	•	•	•	•		•		•	•
Fissler Pure Collection	•		•	•	•			•	•
San Francisco	•		•	•	•			•	•





Coperchio				Altro				Lavabile in lava- stoviglie	Garanzia in anni	Made in Germany
Funzione Conden- sate Plus	Funzione di ag- gancio a 360°	Funzione down draft	Funzione di versa- mento	Bordo di versa- mento	Idoneità al forno	Scala di misura- zione graduata	Impilabile			
.				.	.	.		.	15	.
	.	.	.	.	.	.	.	.	15	.
					.	.		.	5	.
				.	.	.		.	10	.
				.	.	.		.	2	

Original-Profi Collection®

L'Original-Profi Collection® è stata sviluppata da chef di alto livello per appassionati di cucina che apprezzano la qualità professionale Made in Germany. La linea professionale offre la più ampia gamma di pentole per forma e dimensione, per far fronte ad ogni esigenza di cottura.

Prodotte in modo sostenibile a Hoppstaedten-Weiersbach, in Renania-Palatinato, con acciaio inossidabile 18/10 riciclato (fino al 90%), imitate in tutto il mondo grazie a un design iconico, si distinguono per la loro durata, affidabilità e sicurezza.





reddot winner 2022



Original-Profi Collection®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in metallo con funzione Fissler Condensate-Plus per piatti più succosi e saporiti
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un versamento comodo e preciso dei liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manici ergonomici in metallo Fissler Stay-Cool per una presa anti scottatura
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Original-Profi Collection®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati — dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Funzione Condensate-Plus

La forma leggermente concava del coperchio di metallo permette al vapore di gocciolare di nuovo nella pentola rendendo i piatti più succosi e gustosi.





Adatta al forno

Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F).



Bordo di versamento extra large

Per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.



Manici in metallo Stay-Cool

Manici ergonomici in metallo Stay-Cool che si adattano perfettamente alla mano e garantiscono una piacevole presa senza scottature.



Esclusivo fondo CookStar®

Ad alta efficienza energetica, è adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Original-Profi Collection®



Set 5 pezzi **TOP**

Pentola	16 cm Ø	2.1 l
Pentola	20 cm Ø	4.0 l
Pentola	24 cm Ø	6.3 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l
Padella senza coperchio	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-05-000/0

679.00 €



Set 5 pezzi **TOP**

Pentola	16 cm Ø	2.1 l
Pentola	20 cm Ø	4.0 l
Pentola	24 cm Ø	6.3 l
Tegame senza coperchio	24 cm Ø	2.0 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l

Item no. 084-388-05-001/0

729.00 €



Set 3 pezzi **TOP**

Pentola	20 cm Ø	4.0 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l
Padella senza coperchio	24 cm Ø	2.0 l

Item no. 084-378-03-000/0

399.00 €



**Pentola TOP**

16 cm ø	2.1 l	149.00 €	Item no. 084-128-16-000/0	 4 009209379913
20 cm ø	4.0 l	169.00 €	Item no. 084-128-20-000/0	 4 009209379920
24 cm ø	6.3 l	199.00 €	Item no. 084-128-24-000/0	 4 009209379937
28 cm ø	10.0 l	239.00 €	Item no. 084-128-28-000/0	 4 009209380483

**Pentola alta TOP**

20 cm ø	5.2 l	209.00 €	Item no. 084-118-20-000/0	 4 009209380476
24 cm ø	9.1 l	239.00 €	Item no. 084-118-24-000/0	 4 009209379890
28 cm ø	14.0 l	269.00 €	Item no. 084-118-28-000/0	 4 009209379906

**Casseruola TOP**

18 cm ø	1.4 l	139.00 €	Item no. 084-138-16-000/0	 4 009209380490
20 cm ø	2.6 l	159.00 €	Item no. 084-138-20-000/0	 4 009209379944
24 cm ø	4.6 l	189.00 €	Item no. 084-138-24-000/0	 4 009209379951

**Pentolino senza coperchio TOP**

16 cm ø	1.4 l	139.00 €	Item no. 084-158-16-100/0	 4 009209379968
---------	-------	----------	---------------------------	---

Pentolino con coperchio in metallo TOP

16 cm ø	1.4 l	149.00 €	Item no. 084-158-16-000/0	 4 009209380469
---------	-------	----------	---------------------------	---

**Padella conica TOP**

20 cm ø	1.9 l	149.00 €	Item no. 084-148-20-100/0	 4 009209380421
---------	-------	----------	---------------------------	---



Rostiera rotonda con coperchio alto **TOP**

28 cm Ø 4.8 l 269.00 € Item no. 084-588-28-000/0



Wok **TOP**

30 cm Ø 4.1 l 319.00 € Item no. 084-888-30-000/0



Multistar **TOP**

20 cm Ø 6.0 l 289.00 € Item no. 084-108-20-000/0



Cestello per la cottura a vapore **TOP**

20 cm Ø 99.99 € Item no. 084-788-20-000/0



24 cm Ø 129.00 € Item no. 084-788-24-000/0



28 cm Ø 159.00 € Item no. 084-788-28-000/0



Tegame con fondo Novogrill® **TOP**

24 cm Ø 2.0 l 169.00 € Item no. 084-388-24-100/0



28 cm Ø 3.0 l 189.00 € Item no. 084-388-28-100/0



Tegame con fondo Novogrill® e coperchio alto **TOP**

28 cm Ø 3.0 l 219.00 € Item no. 084-388-28-000/0




Padella con fondo Novogrill® TOP

24 cm Ø	2.0 l	149.00 €	Item no. 084-378-24-100/0
28 cm Ø	3.0 l	169.00 €	Item no. 084-378-28-100/0


Padella TOP

24 cm Ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 084-478-24-100/0
---------	-------	----------	---------------------------


Pentola con coperchio in vetro TOP

16 cm Ø	2.1 l	139.00 €	Item no. 084-129-16-000/0
20 cm Ø	4.0 l	159.00 €	Item no. 084-129-20-000/0
24 cm Ø	6.3 l	189.00 €	Item no. 084-129-24-000/0


Casseruola con coperchio in vetro TOP

20 cm Ø	2.6 l	149.00 €	Item no. 084-139-20-000/0
24 cm Ø	4.6 l	179.00 €	Item no. 084-139-24-000/0



Phi Collection®

La Phi Collection® è una linea di pentole distintiva, innovativa e multifunzionale Made in Germany. La combinazione di una serie di caratteristiche uniche e di un design contemporaneo è ciò che distingue questo prodotto. La collezione integra caratteristiche chiave come la funzione downdraft, quella di versamento,

l'aggancio per il coperchio e l'impilabilità in uno stile perfetto e minimalista. L'esclusiva base CookStar® ad alta efficienza energetica assicura una distribuzione ottimale del calore, garantendo così una cottura perfetta dei cibi, anche in forno.





PHI COLLECTION

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio satinato
Superficie interna	Acciaio lucidato
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in vetro premium per una cottura a vista. Funzione di aggancio a 360° per fissare comodamente il coperchio. Il design consente un rilascio controllato del vapore. Ideale per i piani cottura con cappa downdraft integrata
Bordo di versamento	Funzione di versamento: ruotare leggermente il coperchio per versare facilmente i liquidi senza doverlo sollevare
Manici	Manici ergonomici anti scottatura in acciaio inox
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta al forno fino a 180 °C (350 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

NUOVA

PHI COLLECTION

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio 18/10 riciclato.



Funzione downdraft

Il design del coperchio consente il rilascio di vapore in modo controllato, ideale per i piani cottura con cappa downdraft.





Adatta all'uso in forno

Fino a 180 °C (350 °F).



Funzione di versamento

I liquidi possono essere versati comodamente senza dover sollevare il coperchio; basta ruotarlo leggermente.



Funzione di aggancio

Il coperchio in vetro può essere facilmente agganciato in qualsiasi punto del bordo, consentendo alla condensa di gocciolare nella pentola e mantenendo la superficie di lavoro asciutta e pulita.



Manici in acciaio inox

I manici ergonomici in acciaio inox si adattano perfettamente alla mano e garantiscono una piacevole presa senza scottature.



Esclusivo fondo CookStar®

Ad alta efficienza energetica, è adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole Phi Collection sono impilabili per risparmiare spazio.



Lavabile in lavastoviglie



* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

NUOVA

PHI COLLECTION



Set 5 pezzi TOP

Pentola	16 cm Ø	1.9 l
Pentola	20 cm Ø	3.2 l
Pentola	24 cm Ø	5.1 l
Casseruola	20 cm Ø	2.3 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l

Item no. 016-113-05-000/0

679.00 €



4 009209393445



Set 4 pezzi TOP

Pentola	16 cm Ø	1.9 l
Pentola	20 cm Ø	3.2 l
Pentola	24 cm Ø	5.1 l
Casseruola	20 cm Ø	2.3 l

Item no. 016-113-04-000/0

559.00 €



4 009209393442



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole Phi Collection sono impilabili per risparmiare spazio.



Funzione di aggancio

Il coperchio può essere facilmente agganciato in qualsiasi punto del bordo, consentendo alla condensa di gocciolare nella pentola.



Pentola **TOP**

16 cm ø 1.9 l 149.00 € Item no. 016-113-16-000/0



20 cm ø 3.2 l 169.00 € Item no. 016-113-20-000/0



24 cm ø 5.1 l 199.00 € Item no. 016-113-24-000/0



Casseruola **TOP**

20 cm ø 2.3 l 159.00 € Item no. 016-123-20-000/0



24 cm ø 3.9 l 189.00 € Item no. 016-123-24-000/0



Pentolino senza coperchio **TOP**

16 cm ø 1.4 l 139.00 € Item no. 016-153-16-100/0



Pentola alta **TOP**

24 cm ø 6.5 l 239.00 € Item no. 016-103-24-000/0



Funzione di versamento

I liquidi possono essere versati comodamente senza dover sollevare il coperchio; basta ruotarlo leggermente.



Funzione downdraft

Il design del coperchio consente il rilascio di vapore in modo controllato, ideale per i piani cottura con cappa downdraft.

Adamant®

La linea di pentole Adamant® di Fissler è stata pensata per i cuochi che apprezzano il comfort e la versatilità. Altamente resistente ai graffi, il rivestimento Adamant® ha ottime proprietà antiaderenti, è ideale per scottare o cuocere delicatamente tutto ciò che tende facilmente ad attaccarsi. Grazie al suo rivestimento, la

pulizia non potrebbe essere più facile. Realizzata in modo sostenibile (fino al 60% di alluminio riciclato) a Hoppstaedten-Weiersbach, in Renania Palatinato, la linea di pentole Fissler Adamant® è adatta per la cucina di tutti i giorni.





Adamant®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento Adamant® nero a base d'acqua
Superficie interna	Rivestimento Adamant® nero a base d'acqua
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in vetro Premium per una cottura full-view a risparmio energetico
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta al forno fino a 180 °C (350 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie, ma è raccomandato il lavaggio a mano

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Adamant®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 5 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.



Rivestimento antiaderente altamente resistente ai graffi

Rivestimento antiaderente a base d'acqua altamente resistente ai graffi con particelle di carburo di silicio.





Adatta all'uso in forno
fino a 180 °C (350 °F).



Manici in acciaio Inox lucidato
I manici in acciaio inox lucidato offrono una presa salda e sicura.



Esclusivo Fondo CookStar®
Fondo ad alta efficienza energetica adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione. Assicura una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri e quarti
Le tacche di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Adamant®



Set 3 pezzi

Pentola	20 cm Ø	2.7 l
Casseruola	24 cm Ø	3.1 l
Pentolino senza coperchio	18 cm Ø	2.0 l

Item no. 156-115-03-000/0

299.00 €



4 009209396309



Set 2 pezzi

Casseruola	24 cm Ø	3.1 l
Pentolino senza coperchio	18 cm Ø	2.0 l

Item no. 156-125-02-000/0

179.00 €



4 009209396293



Pentola

18 cm Ø	2.0 l	99.99 €	Item no. 156-115-18-000/0
20 cm Ø	2.7 l	119.00 €	Item no. 156-115-20-000/0
24 cm Ø	4.9 l	139.00 €	Item no. 156-115-24-000/0



4 009209396231



4 009209396248



4 009209396255



Casseruola

24 cm Ø	3.1 l	139.00 €	Item no. 156-125-24-000/0
28 cm Ø	4.3 l	159.00 €	Item no. 156-125-28-000/0



4 009209396279



4 009209396286



Pentolino con coperchio

18 cm Ø	2.0 l	99.99 €	Item no. 156-155-18-000/0
---------	-------	---------	---------------------------



4 009209396262



Pentolino senza coperchio

18 cm Ø	2.0 l	89.99 €	Item no. 156-155-18-100/0
---------	-------	---------	---------------------------



4 009209397894



Adamant®



Adamant® Comfort

20 cm ø 1.1 l 84.99 € Item no. 159-105-20-100/0



24 cm ø 2.1 l 94.99 € Item no. 159-105-24-100/0



26 cm ø 2.6 l 109.00 € Item no. 159-105-26-100/0



28 cm ø 3.2 l 119.00 € Item no. 159-105-28-100/0



Adamant® Comfort

32 cm ø 4.6 l 139.00 € Item no. 159-105-32-100/0



Set 2 pezzi

Adamant® Comfort 169.00 € Item no. 159-105-02-101/0



Padella 24 cm ø 2.1 l

Padella 28 cm ø 3.2 l



Adamant® Premium

20 cm ø 1.1 l 99.99 € Item no. 138-105-20-100/0



24 cm ø 2.0 l 119.00 € Item no. 138-105-24-100/0



28 cm ø 3.0 l 139.00 € Item no. 138-105-28-100/0





Adamant® Classic

20 cm ø	1.1 l	74.99 €	Item no. 157-304-20-100/0
24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-304-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-304-28-100/0



Set 2 pezzi

Adamant® Classic 159.00 € Item no. 157-304-02-101/0



Padella	24 cm ø	1.7 l
Padella	28 cm ø	2.6 l



Adamant® tegame

24 cm ø	2.1 l	99.99 €	Item no. 156-305-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	119.00 €	Item no. 156-305-28-100/0
32 cm ø	4.6 l	139.00 €	Item no. 156-305-32-100/0



Adamant® wok

32 cm ø	6.0 l	169.00 €	Item no. 100-800-32-100/0
---------	-------	----------	---------------------------



Adamant® wok pan

26 cm ø	3.8 l	119.00 €	Item no. 100-800-26-100/0
28 cm ø	3.7 l	119.00 €	Item no. 157-805-28-100/0
30 cm ø	5.2 l	139.00 €	Item no. 100-800-30-100/0



Fissler Pure Collection

La Fissler Pure Collection è pensata per gli aspiranti cuochi e per le famiglie che amano cucinare e non vogliono rinunciare alla qualità duratura Made in Germany. Realizzata in modo sostenibile a Hoppstaedten-Weiersbach, nella

Renania-Palatinato, con fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato, la Fissler Pure Collection è una compagna affidabile ogni giorno in cucina.





Fissler Pure Collection

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	10 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Fondo	Fondo Superthermic per una distribuzione uniforme del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Coperchio	Coperchio in vetro Premium per una cottura full-view a risparmio energetico
Bordo di versamento	Ampio bordo di versamento per un versamento comodo e preciso dei liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manici in acciaio inox lucidato
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta al forno fino a 180 °C (350 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Fissler Pure Collection

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato, con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 10 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.





Adatta all'uso in forno
fino a 180 °C (350 °F).



Bordo di versamento extralarge
per un comodo e
preciso versamento di liquidi
senza fuoriuscite.



Manici in acciaio Inox lucidato
I manici in acciaio inox
lucidato offrono una presa
salda e sicura.



**Base Fissler Superthermic ad
alta efficienza energetica**
La base Fissler Superthermic
ad alta efficienza energetica è
adatta a tutti i tipi di piani
cottura, compresi quelli a
induzione, e garantisce una
distribuzione uniforme del calore.



**Tacche di misurazione in litri e
quarti**
Le tacche di misurazione
integrate in litri e quarti
rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie



* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Fissler Pure Collection



Pentola

16 cm ø	1.9 l	84.99 €	Item no. 086-115-16-000/0
20 cm ø	3.6 l	109.00 €	Item no. 086-115-20-000/0
24 cm ø	5.7 l	129.00 €	Item no. 086-115-24-000/0



4 009209398570



4 009209398587



4 009209398594



Casseruola

20 cm ø	2.4 l	94.99 €	Item no. 086-125-20-000/0
24 cm ø	3.9 l	109.00 €	Item no. 086-125-24-000/0



4 009209398600



4 009209398617



Pentolino

16 cm ø	1.4 l	84.99 €	Item no. 086-155-16-000/0
---------	-------	---------	---------------------------



4 009209403076



Tegame

24 cm ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 086-384-24-100/0
28 cm ø	3.0 l	149.00 €	Item no. 086-384-28-100/0



4 009209400402



4 009209400396



Padella

20 cm ø	1.3 l	119.00 €	Item no. 086-374-20-100/0
24 cm ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 086-374-24-100/0
28 cm ø	3.0 l	149.00 €	Item no. 086-374-28-100/0



4 009209400365



4 009209400372



4 009209400389

**Set 5 pezzi**

Pentola	16 cm Ø	1.9 l
Pentola	20 cm Ø	3.6 l
Pentola	24 cm Ø	5.7 l
Casseruola	20 cm Ø	2.4 l
Pentolino senza coperchio	16 cm Ø	1.4 l

Item no. 086-115-05-000/0

429.00 €



4 009209398556

**Set 4 pezzi**

Pentola	16 cm Ø	1.9 l
Pentola	20 cm Ø	3.6 l
Pentola	24 cm Ø	5.7 l
Casseruola	20 cm Ø	2.4 l

Item no. 086-115-04-000/0

379.00 €



4 009209398553

San Francisco Collection

Con i loro manici curvi, le pentole della linea San Francisco aggiungono un tocco di stile. Non solo il design, ma anche i dettagli sono funzionali: la scala graduata all'interno della pentola facilita la misurazione dei liquidi. Il

bordo di versamento extra large assicura un versamento comodo e preciso di salse o zuppe senza fuoriuscite. Realizzato in vetro di alta qualità, il coperchio consente una cottura a vista ed è resistente al forno fino a 180 °C (350 °F).



**Set 5 pezzi**

Pentola	16 cm ø	1.9 l
Pentola	20 cm ø	3.3 l
Pentola	24 cm ø	5.3 l
Casseruola	20 cm ø	2.1 l
Pentolino senza coperchio	16 cm ø	1.2 l

Item no. 040-113-05-000/0

249.00 €



4 009 209 372 754

**Set 4 pezzi**

Pentola	16 cm ø	1.9 l
Pentola	20 cm ø	3.3 l
Pentola	24 cm ø	5.3 l
Casseruola	20 cm ø	2.1 l

Item no. 040-113-04-000/0

209.00 €



4 009 209 372 730

**Pentola**

16 cm ø	1.9 l	59.99 €	Item no. 040-113-16-000/0	
20 cm ø	3.3 l	64.99 €	Item no. 040-113-20-000/0	
24 cm ø	5.3 l	69.99 €	Item no. 040-113-24-000/0	

4 009 209 372 600

**Casseruola**

16 cm ø	1.2 l	49.99 €	Item no. 040-123-16-000/0	
20 cm ø	2.1 l	59.99 €	Item no. 040-123-20-000/0	

4 009 209 372 624

**Pentolino senza coperchio**

16 cm ø	1.2 l	49.99 €	Item no. 040-153-16-100/0	
---------	-------	---------	---------------------------	--

4 009 209 372 631

Sveto

Il bollilatte Sveto in acciaio inox è ideale per portare a ebollizione il latte o la crema pasticcera e si adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione. Il bordo di versamento assicura un versamento comodo e preciso dei liquidi, senza fuoriuscite.

**Bollilatte**

14 cm ø	1.5 l	39.99 €	Item no. 083-195-14-100/0	
---------	-------	---------	---------------------------	--

4 009 209 280 363



Pentole a pressione

La storia di successo delle pentole a pressione Fissler inizia nel 1953 con l'invenzione di una valvola di sicurezza a più livelli che le rende sicure per l'utilizzo domestico, gettando così le basi per il successo del marchio, oggi riconosciuto come massimo esperto di cucina a pressione. Da allora, Fissler ha depositato innumerevoli brevetti e invenzioni che costituiscono un ricco bagaglio di innovazioni. Salutare, veloce, sicura ed efficiente: la pentola a pressione Fissler è sempre stata all'avanguardia. Di altissima qualità, prodotta in Germania con acciaio inossidabile 18/10 riciclato (fino al 90%), una pentola a pressione Fissler è indispensabile per una cucina moderna e sana. Grazie a funzioni intelligenti come ad esempio l'indicatore di bloccaggio, la valvola di cottura con sistema a semaforo e la funzione di depressurizzazione, una pentola a pressione Fissler rende la cottura a pressione un gioco da ragazzi.



Gamma delle pentole a pressione

	Tipo di piano		Gamma		Materiali	Manici		Scala di misurazione		Sicurezza
	Adatta ad ogni tipo di piano	Fondo Cook-Star®	Set	Pezzi singoli	Acciaio inox 18/10 satinato	Manico di sicurezza	Manico rimovibile	Scala di misurazione graduata	Controllo del livello di riempimento	Sistema multi livello
Vitavit® Premium	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Vitaquick® Premium	.		.	.	.		.		.	.

Caratteristiche principali

Indicatore di posizionamento del coperchio	Indicatore di bloccaggio	Valvola di cottura con sistema a semaforo	Display di cottura	Impostazioni di cottura regolabili	Cottura a vapore senza pressione	Funzione di depressurizzazione regolabile	Superficie interna ondulata Novo-grill®	Forma conica (impilabile)	Lavaggio in lavastoviglie	Garanzia in anni	Made in Germany
.	.	.		.	.	.	.	.	.	15	.
.	.		.					.	.	10	.



La cottura a pressione step by step

1

Aprire la pentola premendo il tasto di controllo sul manico del coperchio e ruotando il coperchio verso destra.

2

Aggiungere il liquido: la cottura a pressione richiede sempre una quantità minima di liquido (acqua, brodo, vino). Tenete presente anche il livello massimo di riempimento della pentola a pressione. In base alla ricetta, si può anche scottare qualcosa nella pentola aperta.

3

Chiudere la pentola utilizzando l'ausilio di posizionamento. La posizione corretta del coperchio è contrassegnata da punti rossi sulla linguetta e sul manico. L'indicatore di chiusura verde indica che la chiusura è ben salda.

4

Impostare il livello di cottura secondo la ricetta e accendere il piano cottura.



5

Cottura:

Il display di cottura a colori con il sistema a semaforo guida l'utente durante il processo di cottura.

Anello giallo: temperatura giusta quasi raggiunta, è ora di ridurre il calore.

Anello verde: temperatura di cottura raggiunta, il tempo di cottura inizia ora. Regolare il calore in modo che rimanga nell'area verde.

Anello rosso: La temperatura è troppo alta. La pentola inizierà automaticamente a rilasciare pressione. È sufficiente abbassare il calore.



6

Depressurizzazione:

Depressurizzare la pentola cliccando sul tasto di controllo sul coperchio. Vitavit® Premium può anche depressurizzare utilizzando la valvola. Per risparmiare più energia, lasciare che la pentola a pressione si raffreddi e utilizzare il calore residuo.

7

Apertura:

Le pentole a pressione Fissler si aprono solo se non c'è più pressione all'interno della pentola. Aprire la pentola premendo il tasto di controllo sul coperchio e ruotando il coperchio verso destra.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Vitavit® Premium

Progettata, sviluppata e prodotta in Germania, Vitavit® Premium è parte integrante delle cucine di tutto il mondo dal 1953. Vitavit® Premium fa risparmiare fino al 70% di tempo di cottura rispetto alle pentole convenzionali, che si

traduce in un risparmio energetico fino al 50%. Cucinare con Vitavit® Premium ti dà tempo per ciò che conta davvero. Aiuta a proteggere l'ambiente e preserva i tuoi ingredienti.





reddot winner 2022



Vitavit® Premium

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato con superficie ondulata Novogrill®
Valvola di controllo	Valvola di cottura con sistema a semaforo e quattro impostazioni di cottura
Impostazioni di cottura	Quattro impostazioni di cottura, compresa l'opzione di cottura a vapore senza pressione
Funzione di depressurizzazione	Funzione di depressurizzazione sulla valvola di cottura e sull'impugnatura per regolare facilmente la pressione
Indicatore di bloccaggio	Ausilio di posizionamento e bloccaggio del coperchio per sigillare in modo sicuro la pentola a pressione
Fondo	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Non idonea per il forno
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie eccetto le parti rimovibili

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Vitavit® Premium

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati - dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Valvola di cottura con sistema a semaforo

La pressione all'interno della pentola può essere regolata comodamente grazie alla valvola di cottura con sistema a semaforo.



Quattro impostazioni di cottura

Le quattro impostazioni di cottura sulla valvola, compresa un'opzione senza pressione, permettono una cottura extra gentile o molto veloce.





Funzione di depressurizzazione

La pressione può essere ridotta facilmente e in modo sicuro grazie alla funzione di depressurizzazione sulla valvola di cottura e sul manico.



Indicatore di bloccaggio

Passando dal rosso al verde con un clic udibile, l'indicatore di chiusura segnala che la pentola a pressione è stata chiusa in modo sicuro.



Ausilio di posizionamento del coperchio

Il pratico ausilio di posizionamento rende più facile mettere il coperchio e bloccarlo.



Facile da pulire

Il corpo della pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tutte le altre parti sono facili da rimuovere per la pulizia a mano.



Superficie Fissler Novogrill®

La struttura ondulata della superficie Novogrill® permette di cucinare anche con pochi grassi.



Base Fissler CookStar®

Esclusiva base Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri con controllo del livello di riempimento

Le tacche consentono di misurare facilmente i liquidi. La dicitura "Min" indica la quantità minima di liquido con cui riempire la pentola a pressione. L'indicazione "Max" quella massima.



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole a pressione sono impilabili per risparmiare spazio.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Vitavit® Premium



Pentola a pressione **TOP**

Con cestello forato per cottura a vapore e supporto.

18 cm Ø	2.5 l	239.00 €	Item no. 622-212-02-070/0	 4 009209379715
22 cm Ø	3.5 l	259.00 €	Item no. 622-412-03-070/0	 4 009209379722
22 cm Ø	4.5 l	289.00 €	Item no. 622-412-04-070/0	 4 009209379739
22 cm Ø	6.0 l	309.00 €	Item no. 622-412-06-070/0	 4 009209379784
26 cm Ø	8.0 l	339.00 €	Item no. 622-812-08-070/0	 4 009209379791



Guarnizione in gomma

18 cm Ø	24.99 €	Item no. 600-000-18-795/0	 4 009209307695
22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701
26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718



Vitaquick® Premium

Sana, veloce e semplice: questa è in tre parole la cucina con Vitaquick® Premium. Cucinare a pressione non potrebbe essere più facile con questa pentola a pressione Made in Germany. Due impostazioni di

cottura offrono la flessibilità necessaria per preparare i piatti delicatamente o velocemente. In questo modo, risparmiate tempo per fare ciò che più vi piace.





Vitaquick® Premium

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	10 anni di garanzia sulle parti in acciaio*
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Valvola di controllo	Display di cottura con due impostazioni di cottura
Impostazioni di cottura	Due impostazioni di cottura
Funzione di depressurizzazione	Funzione di depressurizzazione sull'impugnatura per regolare facilmente la pressione
Indicatore di bloccaggio	Ausilio di posizionamento e bloccaggio del coperchio per sigillare in modo sicuro la pentola a pressione
Fondo	Base Superthermic per una distribuzione uniforme del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Manici	Manici di plastica ergonomici
Scala graduata	Controllo del livello di riempimento
Idoneità al forno	Non idonea per il forno
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie eccetto le parti rimovibili

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Vitaquick® Premium

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 10 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Display di cottura con due impostazioni di cottura

La pressione all'interno della pentola può essere regolata facilmente grazie al display di cottura. Le due impostazioni consentono una cottura molto delicata o molto veloce.



Funzione di depressurizzazione

La pressione può essere ridotta facilmente e in modo sicuro grazie alla funzione di depressurizzazione sul manico.





Indicatore di bloccaggio

Passando dal rosso al verde con un clic, l'indicatore di chiusura segnala che la pentola a pressione è chiusa in modo sicuro.



Ausilio di posizionamento del coperchio

Il pratico ausilio di posizionamento rende più facile mettere il coperchio e bloccarlo.



Facile da pulire

Il corpo della pentola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Tutte le altre parti sono facili da rimuovere per la pulizia a mano.



Base Fissler Superthermic ad alta efficienza energetica

La base Fissler Superthermic è adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione, e garantisce una distribuzione uniforme del calore.



Controllo del livello di riempimento

La dicitura "Min" indica la quantità minima di liquido con cui riempire la pentola a pressione. L'indicazione "Max" quella massima.



Forma conica salvaspazio

Grazie alla loro forma conica, le pentole a pressione sono impilabili per risparmiare spazio.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Vitaquick® Premium



Pentola a pressione

18 cm Ø	2.5 l	159.00 €	Item no. 602-210-02-000/0	 4 009209404202
22 cm Ø	3.5 l	179.00 €	Item no. 602-410-03-000/0	 4 009209401218
22 cm Ø	4.5 l	189.00 €	Item no. 602-410-04-000/0	 4 009209401225
22 cm Ø	6.0 l	219.00 €	Item no. 602-410-06-000/0	 4 009209401232
26 cm Ø	8.0 l	269.00 €	Item no. 602-810-08-000/0	 4 009209401287
26 cm Ø	10.0 l	299.00 €	Item no. 602-810-10-000/0	 4 009209401294



Padella a pressione

22 cm Ø	2.5 l	169.00 €	Item no. 602-410-02-000/0	 4 009209401201
---------	-------	----------	---------------------------	---



Guarnizione in gomma

18 cm Ø	24.99 €	Item no. 600-000-18-795/0	 4 009209307695
22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701
26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718



Accessori per pentole a pressione



Cestello non forato per cottura a fuoco lento e supporto

Il cestello non forato per la cottura a fuoco lento può essere utilizzato per preparare un piatto aggiuntivo con il brodo o una salsa. Il fondo chiuso non lascia passare il liquido, per cui ogni piatto può essere cucinato come se fosse in una pentola a sé stante.

22 cm Ø 34.99 € Item no. 610-300-00-820/0



4 009209307671

26 cm Ø 39.99 € Item no. 610-700-00-820/0



4 009209307336



Cestello forato per cottura a vapore e supporto

La speciale perforazione di questo cestello consente al vapore dell'acqua o del brodo di circolare liberamente. In questo modo gli alimenti delicati come il pesce o le verdure tenere vengono cotti in modo dolce, preservandone il sapore.

22 cm Ø 34.99 € Item no. 610-300-00-800/0



4 009209307305

26 cm Ø 39.99 € Item no. 610-700-00-800/0



4 009209307312



Confezioni da 6 unità di coperchi in vetro

18 cm Ø prezzo unitario 14.99 € Item no. 001-104-18-200/0



4 009209385143

22 cm Ø prezzo unitario 17.99 € Item no. 001-104-22-200/0



4 009209385167

26 cm Ø prezzo unitario 19.99 € Item no. 001-104-26-200/0



4 009209385181



FISSLER

Padelle





Gamma delle padelle

	Tipo di piano	Tipo di cottura			Indicata per le seguenti preparazioni		
	Adatta ad ogni tipo di piano	Croccante	Delicata	Speciale	A base di carne o pollame	A base di uova o di pesce impanato	Piatti gratin, grigliati o al wok
Padella Original-Profi Collection®	•	•			•		•
Tegame Original-Profi Collection®	•	•			•		•
Padella Fissler Pure Collection	•	•			•		•
Tegame Fissler Pure Collection	•	•			•		•
Padella Adamant® Comfort	•	•	•		•	•	
Padella Adamant® Classic	•	•	•		•	•	
Padella Adamant® Premium	•	•	•		•	•	
Tegame Adamant®	•	•	•	•	•	•	•
Wok Adamant®	•	•	•	•	•	•	•
Padella Ceratal® Comfort	•	•	•		•	•	
Padella Ceratal® Classic	•	•	•		•	•	
Padella Cemit® induction	•		•			•	
Tegame Cemit® induction	•		•			•	
Griglia Cemit® induction	•		•	•			•

Caratteristiche principali

Superficie resistente ai graffi	Eccellente proprietà antiaderente	Superficie interna ondulata Novogrill®	Bordi di versamento	Scala di misurazione graduata	Idoneità al forno	Facile da pulire	Lavabile in lavastoviglie	Garanzia in anni	Made in Germany
.		.	.	.	.		.	15	.
.		.	.	.	.		.	15	.
.			.	.	.		.	10	.
.			.	.	.		.	10	.
.	.			.		.	.	5	.
.	.					.	.	5	.
.	.					.	.	5	.
.	.			.	.	.	.	5	.
.	.					.	.	5	.
	.					.		5	.
	.					.		5	.
						.		2	
						.		2	
						.		2	



La cucina è apprezzamento

Usare la padella perfetta è la più alta forma di apprezzamento sia degli ingredienti che di chi li cucina con passione. Ecco perché abbiamo creato la soluzione migliore per cuocere una bistecca alla perfezione, saltare le verdure o rosolare dolcemente gli alimenti più delicati.

Fissler. Le pentole più raffinate.

La padella giusta per ogni esigenza:

	Original-Profi Collection®	Adamant®	Ceratal®
Funzione	La professionista della cottura croccante.	Versatile e resistente ai graffi.	In ceramica anti-aderente senza PFAS/PTFE*.
	Perfetta per carne, verdure e crostacei.	Ideale per scottare la carne, saltare le verdure o rosolare dolcemente gli alimenti delicati che tendono ad attaccarsi.	Ideale per friggere in modo sano, delicato oppure croccante verdure, carne e piatti a base di uova.
Rivestimento / Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato, altamente igienico e sicuro per gli alimenti.	Rivestimento Adamant® PTFE altamente resistente ai graffi, a base d'acqua e contenente particelle di carburo di silicio, con proprietà antiaderenti.	Rivestimento ceramico Ceratal® salutare e a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE*, con ottime proprietà antiaderenti.

* Rivestimento Ceratal® privo di PFAS/PTFE.



Padelle realizzate in resistente acciaio inox 18/10



Le padelle in acciaio inox possono essere riscaldate a temperature più alte rispetto a quelle antiaderenti e sono perfette per cuocere carne e crostacei, sia con che senza grassi.

Utilizzo

Riscaldare la padella a 2/3 della potenza di calore senza aggiungere burro o olio e attendere 3 minuti. Il cibo da mettere in padella deve essere a temperatura ambiente. In caso contrario, la temperatura nella padella si abbasserà notevolmente e la crosticina si formerà più lentamente. Una volta nella padella, fare una lieve pressione sull'alimento da cuocere; inizialmente si attaccherà al fondo, ma dopo pochi minuti si staccherà senza fatica. Solo a questo punto si potrà girare.

Pulizia

Le padelle in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie, ma è altrettanto facile pulirle a mano. Dopo l'uso, è sufficiente aggiungere acqua calda e detersivo per piatti, lasciarle in ammollo qualche minuto e poi risciacquare.

Suggerimenti di Fissler

Per verificare se è stata raggiunta la temperatura giusta, spruzzare qualche goccia di acqua fredda nella padella. Importante: nella padella non deve esserci grasso o olio. Se sibila e le gocce evaporano, la padella è ancora troppo fredda. Quando, invece, le gocce danzano sulla superficie e formano bollicine trasparenti, la temperatura corretta è stata raggiunta. È sufficiente eliminare l'acqua residua con un foglio di carta da cucina.



Padelle con rivestimento in ceramica senza PFAS/PTFE per una cottura delicata e croccante



Le padelle in ceramica sono perfette per cotture delicate e croccanti di carne, verdure e uova. Prima di ogni utilizzo, aggiungere alla padella una quantità sufficiente di grasso o di olio, da 3 a 4 cucchiaini a seconda delle dimensioni. In questo modo si garantisce che il rivestimento antiaderente in ceramica duri a lungo.

Utilizzo

Aggiungere prima l'olio nella padella, poi riscaldare a 2/3 della potenza di calore. È quindi possibile aggiungere il cibo in padella e cuocerlo su tutti i lati fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

Pulizia

Le padelle in ceramica non sono lavabili in lavastoviglie. Per facilitare la pulizia, lasciarle raffreddare completamente. Quindi pulirle con un foglio di carta da cucina o un panno e poi lavarle a mano con una spugna morbida e acqua calda.

Importante

Non versare acqua fredda su una padella antiaderente in ceramica quando è ancora calda. Lo shock termico potrebbe danneggiare il rivestimento.





Padelle con rivestimento antiaderente a base d'acqua, per una cottura delicata e a basso contenuto di grassi

Cibi delicati, come quelli a base di uova o le panature, possono essere preparati in una padella antiaderente con pochi o addirittura senza grassi.

Utilizzo

Per evitare che il grasso di cottura e il cibo si surriscaldino e per prolungare la durata delle prestazioni antiaderenti, la padella dovrebbe essere riscaldata a 2/3 della potenza di calore piuttosto che alla massima potenza. Si mette quindi il cibo nella padella cuocendolo su tutti i lati fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

Pulizia

Per garantire una lunga durata, si consiglia di pulire la padella a mano con acqua calda e una spugna morbida o un foglio di carta da cucina. Importante: non versare acqua fredda su una padella antiaderente quando è ancora calda. Lo shock termico potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Il grasso di cottura giusto per ogni piatto

Gli oli raffinati come l'olio di colza o di girasole sono perfetti per la frittura in quanto hanno un alto punto di fumo. I grassi solidi come il burro chiarificato o il grasso di cocco sono anch'essi adatti per friggere ad alte temperature. Gli oli vergini spremuti a freddo, invece, non sono adatti alla frittura. Sono ideali per condire piatti freddi come le insalate.

Original-Profi Collection®

L'Original-Profi Collection® è una delle linee di maggior successo. Le padelle in acciaio inossidabile di questa linea sono perfette per scottare e cuocere carne e crostacei.

Come tutta la gamma Original-Profi Collection®, queste padelle sono realizzate con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato, rendendole particolarmente resistenti e durevoli.





reddot winner 2022



Original-Profi Collection®

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	15 anni di garanzia*
Funzione	Perfetta per cuocere carne, verdure e crostacei
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato con fondo ondulado Novogrill®
Resistenza	Estremamente durevole e resistente
Base	Esclusivo fondo Fissler CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Bordo di versamento extra-large per un versamento comodo e preciso dei liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manico in acciaio inox lucidato con occhiello
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Original-Profi Collection®

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati - dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni.*



Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Bordo di versamento extra-large

per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.





Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello

Resistente in forno fino a 230 °C.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.



Esclusiva base CookStar®

Ad alta efficienza energetica: è adatta per tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione, e assicura una distribuzione ottimale del calore.



Superficie Fissler Novogrill®

La struttura ondulata della superficie Novogrill® permette di cucinare anche con pochi grassi.



Lavabile in lavastoviglie

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Original-Profi Collection®



Tegame con fondo Novogrill® TOP

24 cm Ø 2.0 l 169.00 € Item no. 084-388-24-100/0



28 cm Ø 3.0 l 189.00 € Item no. 084-388-28-100/0

Tegame con fondo Novogrill® e coperchio alto TOP

28 cm Ø 3.0 l 219.00 € Item no. 084-388-28-000/0



Padella con fondo Novogrill® TOP



24 cm Ø 2.0 l 149.00 € Item no. 084-378-24-100/0



28 cm Ø 3.0 l 169.00 € Item no. 084-378-28-100/0



Padella TOP

24 cm Ø 2.0 l 129.00 € Item no. 084-478-24-100/0





Ceratal®

Il rivestimento ceramico Ceratal® di Fissler è ideale per una cottura sana, delicata o croccante di verdure, piatti a base di uova e carne. Realizzato in ceramica naturale e senza PFAS/PTFE, il rivestimento a base d'acqua ha ottime proprietà antiaderenti. Con un bordo alto e una superficie di cottura extra-large, la padella Comfort consente di mescolare e girare comodamente senza che si verifichino

fuoriuscite. Grazie al rivestimento, la pulizia non potrebbe essere più semplice. L'esclusivo fondo a risparmio energetico Fissler CookStar® garantisce una distribuzione ottimale del calore su tutti i tipi di piani cottura. Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato, Fissler Ceratal® è l'alternativa senza PTFE per cuocere le pietanze che tendono ad attaccarsi facilmente.





reddot winner 2022



GERMAN
INNO
VATION
AWARD '22
WINNER



Ceratal® Comfort

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Funzione	Ideale per cuocere in modo sano, delicato o croccante verdure, piatti a base di uova e carne
Rivestimento	Rivestimento ceramico Ceratal® a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**, con proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento ceramico Ceratal® grigio, a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**
Superficie interna	Rivestimento ceramico Ceratal® grigio, a base d'acqua, realizzato senza PFAS/PTFE**
Resistenza	Rivestimento ceramico di lunga durata
Fondo	Esclusiva base CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	-
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza con protezione per le dita
Scala graduata	-
Idoneità al forno	Non idonea all'uso in forno
Pulizia	Facile da pulire grazie alle sue proprietà antiaderenti.
	Lavare a mano. Non idonea al lavaggio in lavastoviglie
Accessori	Coperchio acquistabile separatamente

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Ceratal® Comfort

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.



Rivestimento senza PFAS/PFTE

Rivestimento antiaderente ceramico a base d'acqua privo di PFAS/PTFE.





Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler

Robusta, con protezione per le dita.



Bordo alto e superficie di cottura extra-large

Le padelle Ceratal® Comfort hanno un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large che assicurano una comoda mescolatura senza fuoriuscite.



Esclusivo Fondo CookStar®

Fondo ad alta efficienza energetica adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione; assicura una distribuzione ottimale del calore.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Ceratal®



Ceratal® Comfort Orbit Black [TOP](#)

24 cm ø	2.1 l	94.99 €	Item no. 159-221-24-100/0
28 cm ø	3.2 l	119.00 €	Item no. 159-221-28-100/0



Ceratal® Classic [TOP](#)

24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-221-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-221-28-100/0




Ceratal® Comfort **TOP**

20 cm ø	1.1 l	84.99 €	Item no. 159-220-20-100/0	 4 009209399645
24 cm ø	2.1 l	94.99 €	Item no. 159-220-24-100/0	 4 0092093990871
28 cm ø	3.2 l	119.00 €	Item no. 159-220-28-100/0	 4 0092093990864


Set 2 pezzi **TOP**
Ceratal® Comfort

		169.00 €	Item no. 159-220-02-100/0	 4 0092093998136
Padella	24 cm ø	2.1 l		
Padella	28 cm ø	3.2 l		


Ceratal® Classic **TOP**

20 cm ø	1.1 l	74.99 €	Item no. 157-220-20-100/0	 4 009209399669
24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-220-24-100/0	 4 009209399676
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-220-28-100/0	 4 009209399690

Adamant®

Adamant® è la linea di padelle e wok Fissler di maggior successo. Realizzata in Germania con fino al 60% di alluminio riciclato, la superficie altamente resistente ai graffi, a base d'acqua, è adatta per cuocere la carne, saltare le verdure e per cuocere dolcemente

quegli alimenti che tendono ad attaccarsi facilmente. L'esclusiva base a risparmio energetico Fissler CookStar® assicura una distribuzione ottimale del calore e funziona su tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione.





Adamant® Comfort

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	5 anni di garanzia*
Funzione	Per scottare la carne, saltare le verdure o rosolare dolcemente gli alimenti
Rivestimento	Rivestimento Adamant® PTFE altamente resistente ai graffi, a base d'acqua e contenente particelle di carburo di silicio, con ottime proprietà antiaderenti
Materiale	Fino al 60% di alluminio riciclato
Superficie esterna	Rivestimento Adamant® nero, a base d'acqua
Superficie interna	Rivestimento Adamant® nero, a base d'acqua
Resistenza	Estremamente resistente anche con l'uso di utensili in metallo
Fondo	Esclusiva base CookStar® ad alta efficienza energetica per una distribuzione ottimale del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	-
Manici	Impugnatura ergonomica di sicurezza con protezione per le dita
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Non idonea all'uso in forno
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie, ma è raccomandato il lavaggio a mano
Accessori	Coperchio acquistabile separatamente

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Adamant[®] Comfort

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato, con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 5 anni sulle parti in acciaio inox.*



Fino al 60% di alluminio riciclato

Realizzata in modo sostenibile con fino al 60% di alluminio riciclato.



Rivestimento antiaderente altamente resistente ai graffi

Rivestimento antiaderente a base d'acqua altamente resistente ai graffi con particelle di carburo di silicio.





Impugnatura di sicurezza ergonomica Fissler

Robusta, con protezione per le dita.



Bordo alto e superficie di cottura extra-large

Adamant® Comfort ha un bordo particolarmente alto e una superficie di cottura extra-large che assicura una comoda mescolatura senza fuoriuscite.



Esclusivo Fondo CookStar®

Fondo ad alta efficienza energetica adatto per tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione; assicura una distribuzione ottimale del calore.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate rendono facile misurare i liquidi.



Lavabile in lavastoviglie

ma è raccomandato il lavaggio a mano.

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Adamant®



Adamant® Comfort

20 cm ø 1.1 l 84.99 € Item no. 159-105-20-100/0



24 cm ø 2.1 l 94.99 € Item no. 159-105-24-100/0



26 cm ø 2.6 l 109.00 € Item no. 159-105-26-100/0



28 cm ø 3.2 l 119.00 € Item no. 159-105-28-100/0



Adamant® Comfort

32 cm ø 4.6 l 139.00 € Item no. 159-105-32-100/0



Set 2 pezzi

Adamant® Comfort 169.00 € Item no. 159-105-02-101/0



Padella 24 cm ø 2.1 l

Padella 28 cm ø 3.2 l



Adamant® Premium

20 cm ø 1.1 l 99.99 € Item no. 138-105-20-100/0



24 cm ø 2.0 l 119.00 € Item no. 138-105-24-100/0



28 cm ø 3.0 l 139.00 € Item no. 138-105-28-100/0





Adamant® Classic

20 cm ø	1.1 l	74.99 €	Item no. 157-304-20-100/0
24 cm ø	1.7 l	84.99 €	Item no. 157-304-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	109.00 €	Item no. 157-304-28-100/0



Set 2 pezzi

Adamant® Classic 159.00 € Item no. 157-304-02-101/0



Padella	24 cm ø	1.7 l
Padella	28 cm ø	2.6 l



Adamant® tegame

24 cm ø	2.1 l	99.99 €	Item no. 156-305-24-100/0
28 cm ø	2.6 l	119.00 €	Item no. 156-305-28-100/0
32 cm ø	4.6 l	139.00 €	Item no. 156-305-32-100/0



Adamant® wok

32 cm ø	6.0 l	169.00 €	Item no. 100-800-32-100/0
---------	-------	----------	---------------------------



Adamant® wok pan

26 cm ø	3.8 l	119.00 €	Item no. 100-800-26-100/0
28 cm ø	3.7 l	119.00 €	Item no. 157-805-28-100/0
30 cm ø	5.2 l	139.00 €	Item no. 100-800-30-100/0



Fissler Pure Collection

La Pure Collection di Fissler è pensata per aspiranti cuochi e famiglie che amano cucinare e non vogliono rinunciare alla qualità Made in Germany. Prodotta in modo sostenibile a

Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania-Palatinato con acciaio inossidabile 18/10 riciclato (fino al 90%), Fissler Pure Collection è ideale per la cucina di tutti i giorni.





Fissler Pure Collection

Paese d'origine	Made in Germany
Garanzia	10 anni di garanzia*
Funzione	Perfetta per cuocere carne e crostacei
Rivestimento	-
Materiale	Fino al 90% di acciaio inox 18/10 riciclato
Superficie esterna	Acciaio inox satinato
Superficie interna	Acciaio inox lucidato
Resistenza	Estremamente durevole e resistente
Fondo	Base Superthermic per una distribuzione uniforme del calore
Piani cottura compatibili	Adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
Bordo di versamento	Ampio bordo di versamento per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite
Manici	Manico in acciaio inox lucidato con occhiello
Scala graduata	Tacche di misurazione in litri e quarti
Idoneità al forno	Adatta all'uso in forno fino a 230 °C (450 °F)
Pulizia	Lavabile in lavastoviglie
Accessori	Coperchio acquistabile separatamente

* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Fissler Pure Collection



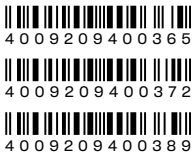
Tegame

24 cm Ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 086-384-24-100/0
28 cm Ø	3.0 l	149.00 €	Item no. 086-384-28-100/0



Padella

20 cm Ø	1.3 l	119.00 €	Item no. 086-374-20-100/0
24 cm Ø	2.0 l	129.00 €	Item no. 086-374-24-100/0
28 cm Ø	3.0 l	149.00 €	Item no. 086-374-28-100/0





Cenit®

Cenit® è la scelta perfetta per chi cerca la qualità Fissler a un prezzo accessibile.
Il suo rivestimento antiaderente è ideale per cucinare piatti delicati.



Cenit® induction

20 cm ø	1.3 l	57.99 €	Item no. 045-301-20-100/0	 4 009209368375
24 cm ø	2.0 l	59.99 €	Item no. 045-301-24-100/0	 4 009209368382
28 cm ø	3.1 l	69.99 €	Item no. 045-301-28-100/0	 4 009209368399



Set 2 pezzi

Cenit® induction	109.00 €	Item no. 045-301-02-100/0	 4 009209368283
Padella	24 cm ø	2.0 l	
Padella	28 cm ø	3.1 l	



Cenit® induction tegame

28 cm ø	3.1 l	74.99 €	Item no. 045-501-28-100/0	 4 009209368634
---------	-------	---------	---------------------------	---



Cenit® induction griglia quadrata

28 x 28 cm	2.1 l	94.99 €	Item no. 045-601-28-100/0	 4 009209375571
------------	-------	---------	---------------------------	---

Accessori padelle



Confezioni da 6 unità di coperchi in vetro

18 cm Ø	prezzo unitario 14.99 €	Item no. 001-104-18-200/0	 4 009209385143
20 cm Ø	prezzo unitario 15.99 €	Item no. 001-104-20-200/0	 4 009209385150
24 cm Ø	prezzo unitario 18.99 €	Item no. 001-104-24-200/0	 4 009209385174
26 cm Ø	prezzo unitario 19.99 €	Item no. 001-104-26-200/0	 4 009209385181
28 cm Ø	prezzo unitario 20.99 €	Item no. 001-104-28-200/0	 4 009209385198
30 cm Ø	prezzo unitario 26.99 €	Item no. 001-804-30-200/0	 4 009209390055
32 cm Ø	prezzo unitario 29.99€	Item no. 001-804-32-200/0	 4 009209390093

Wok





Gamma di wok

	Tipo di piano	Tipo di cottura			Indicata per le seguenti preparazioni		
	Adatta ad ogni tipo di piano	Croccante	Delicata	Speciale	A base di carne o pollame	A base di uova o di pesce impanato	Piatti al wok
Wok Original-Profi Collection®	•	•		•	•		•
Wok Adamant®	•	•	•	•	•	•	•
Wok Nanjing	•	•		•	•		•
Wok Kunming	•	•		•	•		•

Caratteristiche principali

Superficie resistente ai graffi	Eccellente proprietà antiade- rente	Bordo di versamento	Idoneità al forno	Lavabile in lavasto- viglie	Garanzia	Made in Germany
.		.	.	.	15	.
.	.		.	.	5	.
.			.	.		
.			.	.		



Original-Profi Collection® wok

Plus di prodotto



Made in Germany

Prodotta a Hoppstaedten-Weiersbach, nella Renania – Palatinato con una combinazione unica di tecnologia, maestria artigianale e materiali pregiati – dal 1845.



Garanzia Fissler

Altamente durevole, con una garanzia di 15 anni.*



Fino al 90% di acciaio inossidabile 18/10 riciclato

Realizzato in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni.



Materiale premium a 5 strati

Per una distribuzione rapida e uniforme del calore dalla base al bordo.





Forma originale del wok cinese

Per saltare e friggere.



Funzione Condensate-Plus

Grazie alla forma concava del coperchio di metallo della Original-Profi Collection® il vapore può gocciolare di nuovo nel wok, rendendo i piatti ancora più succosi e gustosi.



Bordo di versamento extra-large

Per un comodo e preciso versamento di liquidi senza fuoriuscite.



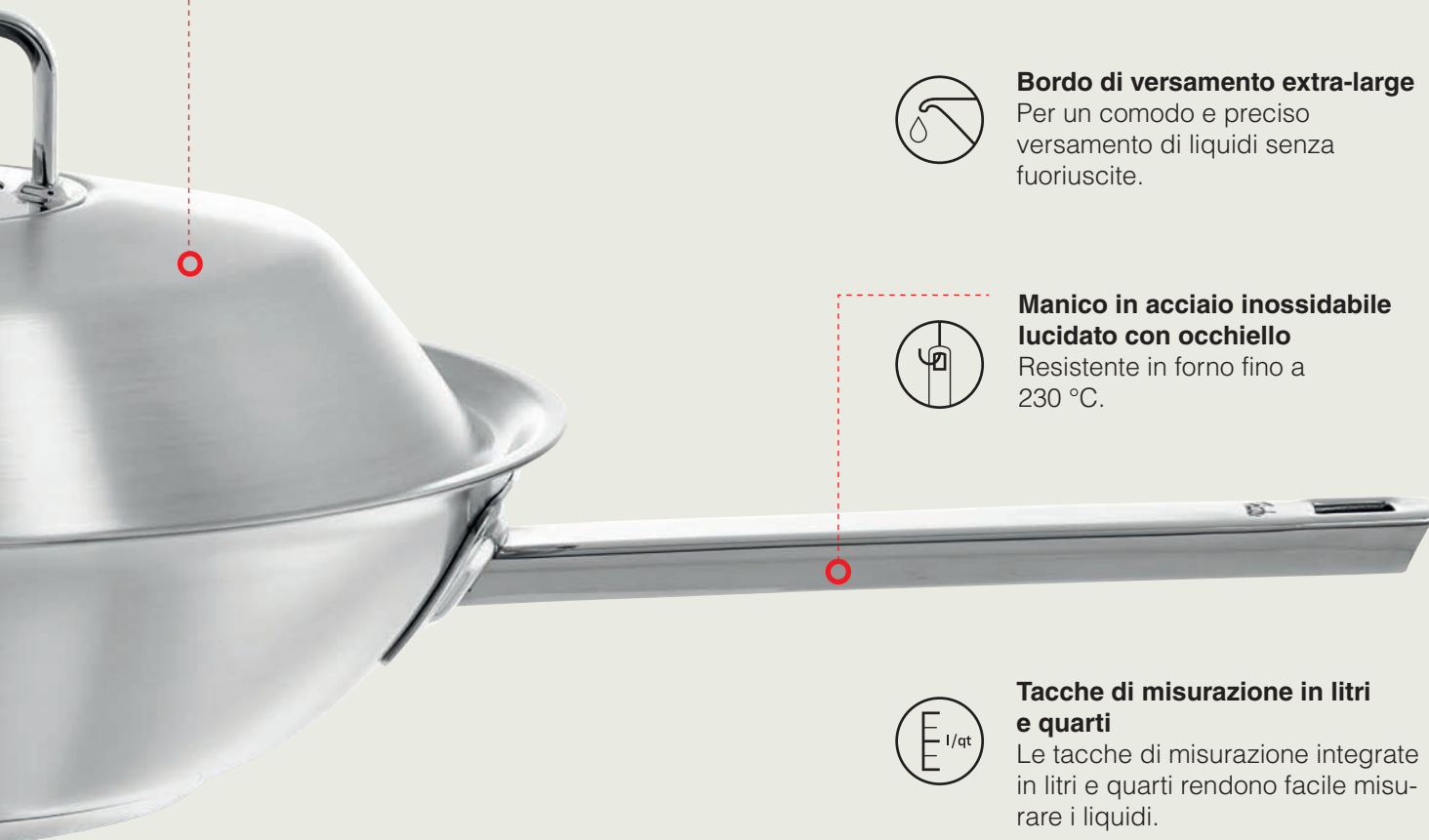
Manico in acciaio inossidabile lucidato con occhiello

Resistente in forno fino a 230 °C.



Tacche di misurazione in litri e quarti

Le tacche di misurazione integrate in litri e quarti rendono facile misurare i liquidi.



* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Wok



Original-Profi Collection® wok **TOP**

30 cm ø 4.1 l 319.00 € Item no. 084-888-30-000/0



4 009 209 380 001



Nanjing wok con coperchio in vetro e cestello per vapore

35 cm ø 6.4 l 249.00 € Item no. 006-833-35-001/0



4 009 209 286 723



Kunming wok con coperchio in vetro

35 cm ø 6.4 l 149.00 € Item no. 006-823-35-001/0



4 009 209 286 181



Adamant® wok

28 cm ø 3.7 l 119.00 € Item no. 157-805-28-100/0



4 009 209 372 976





Rostiere







reddot winner 2022



Original-Profi Collection®

Come tutte le pentole e le padelle di questa linea, la rostiera Original-Profi Collection® è prodotta in Germania in modo sostenibile con fino al 90% di acciaio inossidabile riciclato per durare per generazioni. Con il suo coperchio a cupola alta, gli arrosti e le porzioni più grandi possono essere preparati comodamente e serviti con stile. La rostiera presenta tutto ciò che ha reso Original-Profi Collection® una delle linee di pentole di maggior successo al mondo: manici ergonomici Fissler Stay-Cool, funzione Condensate-Plus, l'esclusiva base CookStar® e un bordo di versamento extra-large. La rostiera è adatta all'uso in forno fino a 230 °C.

Original-Profi Collection® rostiera

TOP

28 cm ø 4.8 l 269.00 € Item no. 084-588-28-000/0



Rostiera in acciaio inox



La rostiera Induction realizzata in acciaio inox 18/10 offre la comprovata qualità Fissler a un prezzo interessante. Grazie alla sua base Superthermic, la rostiera è adatta a tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione. Il coperchio in vetro consente una cottura a vista ed è resistente in forno fino a 220 °C (425 °F).

Induction rostiera

38 cm ø 8.8 l 189.00 € Item no. 033-701-38-000/0



* Per ulteriori informazioni sulla garanzia, consultare la pagina dedicata.

Ricambi



Ricambi per pentole

Original-Profi Collection® (modelli da settembre 2021) e Pure-Profi Collection

Coperchio in metallo	16 cm Ø	44.99 €	Item no. 084-108-16-600/0	 4 009209380506	
	20 cm Ø	54.99 €	Item no. 084-108-20-600/0	 4 009209380513	
	24 cm Ø	64.99 €	Item no. 084-108-24-600/0	 4 009209380520	
	28 cm Ø	74.99 €	Item no. 084-108-28-600/0	 4 009209380537	
Coperchio in vetro	16 cm Ø	32.99 €	Item no. 084-109-16-600/0	 4 009209384030	
	20 cm Ø	44.99 €	Item no. 084-109-20-600/0	 4 009209384047	
	24 cm Ø	54.99 €	Item no. 084-109-24-600/0	 4 009209384054	

Original-Profi Collection® (modelli fino a settembre 2021)

Coperchio in metallo	16 cm Ø	44.99 €	Item no. 083-104-16-600/0	 4 009209252179	
	18 cm Ø	49.99 €	Item no. 083-104-18-600/0	 4 009209252742	
	20 cm Ø	54.99 €	Item no. 083-104-20-600/0	 4 009209252186	
	24 cm Ø	59.99 €	Item no. 083-104-24-600/0	 4 009209252193	
	28 cm Ø	74.99 €	Item no. 083-104-28-600/0	 4 009209252209	
Coperchio in vetro	16 cm Ø	32.99 €	Item no. 083-106-16-600/0	 4 009209275031	
	20 cm Ø	44.99 €	Item no. 083-106-20-600/0	 4 009209275055	
	24 cm Ø	54.99 €	Item no. 083-106-24-600/0	 4 009209275062	

Phi Collection

Coperchio in vetro	16 cm Ø	39.99 €	Item no. 016-103-16-600/0	 4 009209393513	
	20 cm Ø	49.99 €	Item no. 016-103-20-600/0	 4 009209393520	
	24 cm Ø	59.99 €	Item no. 016-103-24-600/0	 4 009209393537	

Adamant®

Coperchio in metallo	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 156-104-18-600/0	 4 009209415109	
	20 cm Ø	29.99 €	Item no. 156-104-20-600/0	 4 009209415116	
	24 cm Ø	34.99 €	Item no. 156-104-24-600/0	 4 009209415123	
	28 cm Ø	39.99 €	Item no. 156-104-28-600/0	 4 009209415130	
Coperchio in vetro	16 cm Ø	22.99 €	Item no. 086-105-16-600/0	 4 009209415062	
	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 156-105-18-600/0	 4 009209415055	
	20 cm Ø	29.99 €	Item no. 156-105-20-600/0	 4 009209415079	
	24 cm Ø	34.99 €	Item no. 156-105-24-600/0	 4 009209415086	
	28 cm Ø	39.99 €	Item no. 156-105-28-600/0	 4 009209415093	

Ricambi per pentole

Fissler Pure Collection

Coperchio in metallo	16 cm Ø	22.99 €	Item no. 086-104-16-600/0	
	20 cm Ø	29.99 €	Item no. 086-104-20-600/0	
	24 cm Ø	34.99 €	Item no. 086-104-24-600/0	
Coperchio in vetro	16 cm Ø	22.99 €	Item no. 086-105-16-600/0	
	20 cm Ø	29.99 €	Item no. 156-105-20-600/0	
	24 cm Ø	34.99 €	Item no. 156-105-24-600/0	



Viseo® / Venice

Coperchio in vetro	16 cm Ø	18.99 €	Item no. 083-107-16-600/0	
	20 cm Ø	24.99 €	Item no. 083-107-20-600/0	
	24 cm Ø	29.99 €	Item no. 083-107-24-600/0	



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

Coperchio in vetro	16 cm Ø	18.99 €	Item no. 081-110-16-600/0	
	20 cm Ø	24.99 €	Item no. 081-110-20-600/0	
	24 cm Ø	29.99 €	Item no. 081-110-24-600/0	



Magic Line

Maniglia del coperchio	16 cm Ø	24.99 €	Item no. 020-112-16-690/0	
	20 cm Ø	27.99 €	Item no. 020-112-20-690/0	
	24 cm Ø	34.99 €	Item no. 020-112-24-690/0	
Manico laterale anti scottatura	16 cm Ø	24.99 €	Item no. 020-118-16-640/0	
	20 cm Ø	24.99 €	Item no. 020-118-20-640/0	
	24 cm Ø	24.99 €	Item no. 020-118-24-640/0	
Manico per pentolino	16 cm Ø	37.99 €	Item no. 020-152-16-680/0	
Maniglia del coperchio	tutte	32.99 €	Item no. 020-322-00-690/0	



C+S Royal / C+S Prestige / Cologne

Coperchio in vetro	16 cm Ø	39.99 €	Item no. 037-118-16-600/0	
	18 cm Ø	49.99 €	Item no. 037-118-18-600/0	
	20 cm Ø	54.99 €	Item no. 037-118-20-600/0	
	24 cm Ø	64.99 €	Item no. 037-118-24-600/0	



Intensa®

Coperchio in metallo	16 cm Ø	59.99 €	Item no. 016-118-16-600/0		
	20 cm Ø	69.99 €	Item no. 016-118-20-600/0		
	24 cm Ø	79.99 €	Item no. 016-118-24-600/0		
Manico per pentolino		19.99 €	Item no. 016-156-16-630/0		
Manico laterale	16 cm Ø	19.99 €	Item no. 016-126-16-640/0		
	18 cm Ø	19.99 €	Item no. 016-126-18-640/0		
	20 cm Ø	19.99 €	Item no. 016-126-20-640/0		
	24 cm Ø	19.99 €	Item no. 016-126-24-640/0		
Maniglia del coperchio	tutte	32.99 €	Item no. 020-322-00-690/0		

Solea®

Coperchio in vetro	16 cm Ø	59.99 €	Item no. 016-110-16-600/0		
	18 cm Ø	64.99 €	Item no. 016-110-18-600/0		
	20 cm Ø	69.99 €	Item no. 016-110-20-600/0		
	24 cm Ø	74.99 €	Item no. 016-110-24-600/0		

Ricambi per wok

Original-Profi Collection® (modelli da ottobre 2021) e Pure-Profi Collection

Coperchio in metallo per wok	30 cm Ø	129.00 €	Item no. 084-888-30-600/0		
------------------------------	---------	----------	---------------------------	---	---

Original-Profi Collection® (modelli fino a settembre 2021)

Coperchio in metallo per wok	30 cm Ø	129.00 €	Item no. 084-823-30-600/0		
------------------------------	---------	----------	---------------------------	---	---

Adamant® / Luno®

Coperchio in metallo per wok	31 cm Ø	119.00 €	Item no. 056-806-31-600/0		
------------------------------	---------	----------	---------------------------	---	---

Ricambi per pentole a pressione

Vitavit® Premium (modelli da settembre 2021)

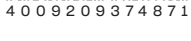
Maniglia del coperchio	tutte	49.99 €	Item no. 620-000-11-770/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 5 7 7 6 8	
Vite di fissaggio per maniglia del coperchio, con guarnizione	tutte	8.99 €	Item no. 600-000-00-712/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 4 0	
Manico per pentola a pressione	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-100-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 3 5	
	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-300-04-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 4 2	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-700-08-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 6 6	
Manico per padella a pressione	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-100-01-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 0 4	
	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-300-02-850/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 4 1 1	
Manico laterale per pentola a pressione	18 cm Ø	13.99 €	Item no. 610-110-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 3 3	
	22 cm Ø	13.99 €	Item no. 610-310-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 5 7	
	26 cm Ø	13.99 €	Item no. 610-710-08-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 6 4	
Manico laterale per padella a pressione	18 cm Ø	13.99 €	Item no. 610-110-01-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 2 6	
	22 cm Ø	13.99 €	Item no. 610-310-02-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 4 0	
	26 cm	14.99 €	Item no. 610-710-04-840/0	 4 0 0 9 2 0 9 4 2 0 4 4 8	
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 0 0 9 2 0 9 1 8 5 2 3 1	
Valvola di cottura con membrana in silicone e guarnizione della valvola di cottura senza dado a vite	tutte	49.99 €	Item no. 610-010-00-700/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 7 4 8 7 1	
Dado a vite per valvola di cottura	tutte	9.99 €	Item no. 610-000-00-734/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 5 8 9	
Guarnizione in gomma	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 600-000-18-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 9 5	
	22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 0 1	
	26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 7 1 8	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	14.99 €	Item no. 610-000-01-706/0	 4 0 0 9 2 0 9 3 0 7 6 3 3	

Vitaquick® Premium dal 2023 / Vitaquick® dal 2024

Maniglia del coperchio	tutte	44.99 €	Item no. 600-030-11-770/0	 4 009209406503	
Vite di fissaggio per maniglia del coperchio, con guarnizione	tutte	8.99 €	Item no. 600-000-00-712/0	 4 009209307640	
Manico per pentola a pressione	18 cm ø	24.99 €	Item no. 610-100-02-850/0	 4 009209307374	
	22 cm ø	24.99 €	Item no. 610-300-04-850/0	 4 009209307381	
	26 cm ø	24.99 €	Item no. 610-700-08-850/0	 4 009209307398	
Manico per padella a pressione	22 cm ø	24.99 €	Item no. 610-300-02-850/0	 4 009209307350	
	26 cm ø	24.99 €	Item no. 610-700-04-850/0	 4 009209307367	
Manico laterale per pentola a pressione	18 cm ø	13.99 €	Item no. 610-110-02-840/0	 4 009209374833	
	22 cm ø	13.99 €	Item no. 610-310-04-840/0	 4 009209374857	
	26 cm ø	13.99 €	Item no. 610-710-08-840/0	 4 009209374864	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm ø	13.99 €	Item no. 610-310-02-840/0	 4 009209374840	
	26 cm	13.99 €	Item no. 610-710-04-840/0	 4 009209420448	
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 009209185231	
Display di cottura con membrana in silicone, o-ring, guarnizione della base della valvola e vite	tutte	27.99 €	Item no. 600-030-00-700/0	 4 009209350752	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	13.99 €	Item no. 600-000-01-706/0	 4 009209322643	
Guarnizione in gomma	18 cm ø	24.99 €	Item no. 600-000-18-795/0	 4 009209307695	
	22 cm ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701	
	26 cm ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718	

Ricambi per pentole a pressione

Vitavit® Premium (modelli fino a settembre 2021)

Maniglia del coperchio	tutte	49.99 €	Item no. 620-000-11-770/0	 4 009209357768	
Vite di fissaggio per maniglia del coperchio, con guarnizione	tutte	8.99 €	Item no. 600-000-00-712/0	 4 009209307640	
Manico per pentola a pressione	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-100-02-850/0	 4 009209307435	
	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-300-04-850/0	 4 009209307442	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-700-08-850/0	 4 009209307466	
Manico per padella a pressione	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-100-01-850/0	 4 009209307404	
	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-300-02-850/0	 4 009209307411	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 620-700-04-850/0	 4 009209307428	
Manico laterale per pentola a pressione	18 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-100-02-840/0	 4 009209307503	
	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-300-04-840/0	 4 009209307510	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-700-08-840/0	 4 009209307527	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-300-02-840/0	 4 009209307480	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-700-04-840/0	 4 009209307497	
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 009209185231	
Valvola di cottura con membrana in silicone e guarnizione della valvola di cottura senza dado a vite	tutte	49.99 €	Item no. 610-010-00-700/0	 4 009209374871	
Dado a vite per valvola di cottura	tutte	9.99 €	Item no. 610-000-00-734/0	 4 009209307589	
Guarnizione in gomma	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 600-000-18-795/0	 4 009209307695	
	22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701	
	26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	14.99 €	Item no. 610-000-01-706/0	 4 009209307633	

Vitaquick® dal 2010

Maniglia del coperchio blu	tutte	44.99 €	Item no. 600-000-11-770/0	 4 009209358901	
Maniglia del coperchio verde	tutte	44.99 €	Item no. 600-050-11-770/0	 4 009209395999	
Maniglia del coperchio rossa	tutte	44.99 €	Item no. 600-320-11-770/0	 4 009209358895	
Vite di fissaggio per maniglia del coperchio, con guarnizione	tutte	8.99 €	Item no. 600-000-00-712/0	 4 009209307640	
Manico per pentola a pressione	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-300-04-850/0	 4 009209307381	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-700-08-850/0	 4 009209307398	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-300-04-840/0	 4 009209307510	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-700-08-840/0	 4 009209307527	
Manico laterale per pentola a pressione verde	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-350-04-840/0	 4 009209391199	
Manico per padella a pressione	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-300-02-850/0	 4 009209307350	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-700-04-850/0	 4 009209307367	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-300-02-840/0	 4 009209307480	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-700-04-840/0	 4 009209307497	
Manico laterale per pentola a pressione verde	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-350-02-840/0	 4 009209391205	
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 009209185231	
Display di cottura blu con membrana in silicone, o-ring, guarnizione della base della valvola e vite	tutte	24.99 €	Item no. 600-000-00-700/0	 4 009209322438	
Display di cottura verde con membrana in silicone, o-ring, guarnizione della base della valvola e vite	tutte	24.99 €	Item no. 600-050-00-700/0	 4 009209395982	
Display di cottura rosso con membrana in silicone, o-ring, guarnizione della base della valvola e vite	tutte	24.99 €	Item no. 600-321-00-700/0	 4 009209353807	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	13.99 €	Item no. 600-000-01-706/0	 4 009209322643	
Guarnizione in gomma	22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701	
	26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718	

Ricambi per pentole a pressione

Vitavit® Edition

Maniglia del coperchio	22 cm Ø	64.99 €	Item no. 630-000-00-770/0	 4 009209322704	
Vite di fissaggio per maniglia del coperchio, con guarnizione	tutte	8.99 €	Item no. 600-000-00-712/0	 4 009209307640	
Manico per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 630-300-04-850/0	 4 009209322759	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 630-300-04-840/0	 4 009209322797	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 630-700-08-840/0	 4 009209322803	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 630-300-02-840/0	 4 009209322773	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 630-700-04-840/0	 4 009209322780	
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 009209185231	
Valvola di cottura con membrana in silicone e guarnizione della valvola di cottura senza dado a vite	tutte	49.99 €	Item no. 610-010-00-700/0	 4 009209374871	
Dado a vite per valvola di cottura	tutte	9.99 €	Item no. 610-000-00-734/0	 4 009209307589	
Guarnizione in gomma	22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701	
	26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	14.99 €	Item no. 610-000-01-706/0	 4 009209307633	

Vitavit® Comfort					
Maniglia del coperchio	tutte	44.99 €	Item no. 610-000-11-770/0	 4 009209358925	
Vite di fissaggio per maniglia del coperchio, con guarnizione	tutte	8.99 €	Item no. 600-000-00-712/0	 4 009209307640	
Manico per pentola a pressione	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-100-02-850/0	 4 009209307374	
	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-300-04-850/0	 4 009209307381	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-700-08-850/0	 4 009209307398	
Manico laterale per pentola a pressione	18 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-100-02-840/0	 4 009209307503	
	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-300-04-840/0	 4 009209307510	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-700-08-840/0	 4 009209307527	
Manico per padella a pressione	22 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-300-02-850/0	 4 009209307350	
	26 cm Ø	24.99 €	Item no. 610-700-04-850/0	 4 009209307367	
Manico laterale per pentola a pressione	22 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-300-02-840/0	 4 009209307480	
	26 cm Ø	14.99 €	Item no. 600-700-04-840/0	 4 009209307497	
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 009209185231	
Valvola di cottura con membrana in silicone e guarnizione della valvola di cottura senza dado a vite	tutte	49.99 €	Item no. 610-010-00-700/0	 4 009209374871	
Dado a vite per valvola di cottura	tutte	9.99 €	Item no. 610-000-00-734/0	 4 009209307589	
Guarnizione in gomma	18 cm Ø	24.99 €	Item no. 600-000-18-795/0	 4 009209307695	
	22 cm Ø	27.99 €	Item no. 600-000-22-795/0	 4 009209307701	
	26 cm Ø	32.99 €	Item no. 600-000-26-795/0	 4 009209307718	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	14.99 €	Item no. 610-000-01-706/0	 4 009209307633	
Magic Comfort Basic / Logic					
Euromatic incl. o-ring	tutte	16.99 €	Item no. 011-631-00-750/0	 4 009209185231	
Set di guarnizioni: membrana in silicone, guarnizione della valvola di cottura, guarnizione della base della valvola	tutte	13.99 €	Item no. 600-000-01-706/0	 4 009209322643	
Guarnizione in gomma	22 cm Ø	27.99 €	Item no. 038-667-00-205/0	 4 009209100654	
	26 cm Ø	32.99 €	Item no. 038-687-00-205/0	 4 009209123394	

Garanzia

Ogni prodotto Fissler è realizzato con materiali di alta qualità. Durante la produzione, controlliamo più volte la qualità dei nostri prodotti prima che superino un severo controllo finale. Per questo motivo forniamo una garanzia, valida dalla data di acquisto, per numerosi prodotti Fissler in conformità alle seguenti condizioni di garanzia, indipendentemente dal Paese in cui è stato acquistato il prodotto Fissler. Pertanto, garantiamo che questi prodotti Fissler sono privi di difetti di materiale e/o di lavorazione. Oltre alla presente, il cliente ha diritti di garanzia legale che non sono limitati dalla presente garanzia.

Garanzia legale

Al cliente sono riconosciuti i diritti di garanzia previsti dalla legge.

I normali segni di usura del rivestimento antiaderente e i danni dovuti a un uso improprio (ad es. surriscaldamento, scolorimento, graffi, cadute o pulizia impropria) sono esclusi dalla garanzia. Sono esclusi dalla garanzia anche i segni di usura e i cambiamenti visivi dovuti all'uso della lavastoviglie.

Si precisa esplicitamente che non si risponde di danni dovuti a:

- uso improprio,
- trattamento improprio,
- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione,
- riparazioni eseguite in modo non conforme e utilizzo di pezzi di ricambio di aziende terze.

Lo stesso vale per i pezzi di ricambio e gli accessori.

Garanzia del produttore

Per numerosi prodotti Fissler forniamo una garanzia del produttore in base alle seguenti condizioni di garanzia a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal Paese in cui è stato acquistato il prodotto Fissler. Pertanto, garantiamo che questi prodotti sono privi di difetti di materiale o di lavorazione.

In caso di ricorso alla garanzia del produttore, Fissler provvederà, a propria discrezione e a proprie spese, alla riparazione del prodotto o alla fornitura di un prodotto sostitutivo adeguato.

I diritti derivanti dalla presente garanzia del produttore sussistono solo se e nella misura in cui:

- il prodotto non presenta danni o segni di usura causati da un uso non conforme alle normali finalità e/o alle specifiche secondo le istruzioni per l'uso,
- il prodotto non presenta segni che possono essere attribuiti a riparazioni improprie o a influenze chimiche o fisiche improprie sulla superficie del prodotto,
- nel prodotto non sono stati installati accessori non autorizzati o solo accessori autorizzati dal produttore.

Oltre alla presente garanzia del produttore, al cliente sono riconosciuti i diritti di garanzia legale che non sono limitati dalla presente garanzia del produttore.

The Fissler logo is centered on the page. It features the brand name 'Fissler' in a white, stylized script font. The background is a dark gradient with several golden starburst patterns of varying sizes scattered across it. A solid orange vertical bar runs along the right edge of the page.

Fissler



Set per fonduta, raclette, PizzaGrill, forni per caldarroste, essiccatori



La storia di successo dei prodotti per la casa Stöckli inizia nel 1874 a Uznach in Svizzera. Oggi l'azienda sviluppa prodotti di qualità per la "cucina in tavola", funzionali alla creazione di piatti in un'atmosfera conviviale in famiglia

o con gli amici. Che si tratti di cucinare la pizza con PizzaGrill, di divertirsi con il set per fonduta, o di arrostiti le caldarroste nel forno per castagne, la variegata offerta di Stöckli crea esperienze uniche.

Fonduta indimenticabile

Stöckli e la fonduta sono indissolubilmente legati per tradizione, per questo motivo Stöckli vi offre tutti gli accessori per una serata fondue di successo. Sia che si tratti di una classica

fonduta di formaggio o di manzo bourguignonne, oppure di cioccolato e frutta, troverete il set giusto per ogni esigenza, compresi caquelon in ghisa, adatti ai piani cottura a induzione.





€ 159,-



€ 129,-



€ 69,-

Titlis Big **STÖCKLI**

Set per fonduta di formaggio

Set art. n. 7576.80

Capacità

3,2 l

Diametro

21 cm

Numero persone max.

6

Peso netto

5,05 kg

Tipo di bruciatore

Pasta combustibile

Adatto ai piani cottura a induzione

Inclusi nel set:

bruciatore di sicurezza
6 forchette per fonduta con manici in legno

Ispirato al paesaggio alpino mozzafiato e alla vetta innevata del Titlis, nella Svizzera centrale, l'innovativo set è composto da una pentola per fonduta in ghisa smaltata e manici in legno massello. Il bruciatore di sicurezza è in pasta combustibile. Sono incluse nel set sei forchette con manici in legno. I componenti del set possono essere impilati, prima di essere riposti, per risparmiare spazio.

Titlis **STÖCKLI**

Set per fonduta di carne/formaggio

Set art. n. 8576.80

Capacità

1,8 l

Diametro

16 cm

Numero persone max.

6 (fonduta di carne), 3 (fonduta di formaggio)

Peso netto

3,79 kg

Tipo di bruciatore

Pasta combustibile

Adatto ai piani cottura a induzione

Inclusi nel set:

bruciatore di sicurezza
paraspruzzi
6 forchette per fonduta con manici in legno

Il manico in legno chiaro crea un piacevole contrasto con la pentola in ghisa nera con paraspruzzi. I componenti del set possono essere impilati, prima di essere riposti, per risparmiare spazio. Il recipiente in ghisa ha la base in legno ed è dotato di bruciatore a pasta di sicurezza. Il set comprende sei forchette per fonduta di carne con manici in legno.

Choco-Cheese **STÖCKLI**

Set per fonduta di cioccolato/
formaggio

Set art. n. 8569.80

Capacità

0,7 l

Diametro

14 cm

Numero persone max.

2

Peso netto

2,23 kg

Tipo di bruciatore

Pasta combustibile

Adatto ai piani cottura a induzione

Inclusi nel set:

bruciatore di sicurezza
1 forchetta per fonduta
1 candela tealight

Pentola per fonduta in ghisa adatta ai piani cottura a induzione e fornello con bruciatore a pasta combustibile. Il set comprende una forchetta e una tealight. Ideale sia per fonduta di formaggio che di cioccolato.

Raclette

Oltre 50 anni di esperienza

Il primo forno elettrico per raclette Stöckli è stato brevettato nel 1967. Oltre 50 anni dopo, i forni per raclette Stöckli continuano ad essere apprezzati per i loro vantaggi.

Un esempio? Si possono preparare diverse specialità sulla piastra superiore antiaderente, mentre il formaggio si scioglie lentamente nelle padelle sottostanti.





€ 169,-

Cheeseboard V8 Grill **STÖCKLI**

Griglia per raclette, con vassoio di appoggio

Set art. n. **0008.02**

Colore

Antracite

Dimensioni

H 13,6, L 50, P 20,3 cm

Numero persone max.

8

Peso netto

4,23 kg

Piastra per griglia antiaderente

Temperatura regolabile

Dati Tecnici

1100 W

230 V

Spina Schuko

Raclette compatta e grill da tavolo per otto persone. Con speciale piastra grill, vassoio di appoggio, otto padelle per raclette e otto spatole. Il grasso e l'olio che fuoriescono dalla piastra del grill vengono raccolti nelle aree coperte dai paraspruzzi in acciaio inox, in modo da ridurre gli schizzi e il fumo. La piastra grill è facile da pulire dopo l'uso. L'impostazione della temperatura è regolabile.

PizzaGrill

Con questo grill da tavolo è possibile preparare mini-pizze, raclette, carne alla griglia o torte di frutta in pochissimo tempo. I vostri ospiti

apprezzeranno le numerose possibilità creative offerte da PizzaGrill e l'atmosfera rilassante e conviviale che saprà creare.



€ 349,-



€ 249,-



€ 249,-



Set PizzaGrill **STÖCKLI** four4

Per mini-pizze, raclette, grigliate

Set art. n. **0025.902**

Colore

Antracite

Dimensioni

H 13, L 33, P 24 cm

Numero persone max.

4 estendibile a 8 con collegamento alla seconda unità terminale inclusa

Doppia piastra per grill antiaderente

Temperatura della zona superiore regolabile

Dati Tecnici

2 zone x 870 W
2 zone x 230 V
Spina Schuko

Inclusi nel set:

vassoio di appoggio
otto padelle e otto spatole
tagliapasta
cavi di alimentazione

Apparecchiatura multifunzione per pizza, grill e raclette. Unità base e unità terminale possono essere collegate per un massimo di otto persone. Riscaldamento inferiore commutabile, riscaldamento superiore regolabile, piastra grill antiaderente di alta qualità.

Set PizzaGrill **STÖCKLI** for8

Per mini-pizze, raclette, grigliate

Set art. n. **0028.02**

Colore

Antracite

Dimensioni

H 13, L 59, P 23 cm

Numero persone max.

8

Piastra per griglia antiaderente

Temperatura della zona superiore regolabile

Dati Tecnici

1450 W
230 V
Spina Schuko

Inclusi nel set:

otto padelle e otto spatole
tagliapasta
cavi di alimentazione

Apparecchiatura multifunzione per pizza, grill, e raclette. Otto persone potranno gustare un pasto davvero originale. Riscaldamento inferiore commutabile, riscaldamento superiore regolabile, telaio in acciaio inossidabile, piastra grill antiaderente.

Set PizzaGrill **STÖCKLI** for8 Hot Stone

Per mini-pizze, raclette, grigliate

Set art. n. **0028.72HS**

Colore

Bianco

Dimensioni

H 13, L 59, P 23 cm

Numero persone max.

8

Piastra per griglia in pietra naturale

Temperatura della zona superiore regolabile

Dati Tecnici

1450 W
230 V
Spina Schuko

Inclusi nel set:

otto padelle e otto spatole
tagliapasta
cavi di alimentazione

Apparecchiatura multifunzione per pizza, grill, e raclette. Otto persone potranno gustare un pasto davvero originale. Riscaldamento inferiore commutabile, riscaldamento superiore regolabile, telaio in acciaio inossidabile, piastra grill in pietra naturale con scanalatura per liquidi.

Forno elettrico Pratico e versatile

Con il versatile forno elettrico per castagne di Stöckli, preparare le caldarroste è sempre un successo, ma perché limitarsi ad arrostitre

castagne? Il forno elettrico è ideale per cuocere le patate al cartoccio ed è possibile utilizzare la piastra per cucinare le crêpes o per grigliare.





€129,-



€109,-

Forno per caldarroste **STÖCKLI** con piastra per crêpes e griglia

Per castagne, patate, crêpes, tortillas e grigliate

Set art. n. **0086.02G**

Colore

Nero

Finitura

Padella per castagne e coperchio in smalto nero, parte inferiore nera verniciata a polvere

Dimensioni

H 22 cm

Peso netto

3,5 kg

Dati Tecnici

500 W
230 V
Spina Schuko

Spatola per crêpe inclusa

Ogni incontro con la famiglia o gli amici è un'occasione per festeggiare e il versatile forno per castagne Stöckli è un ottimo alleato. Puoi usarlo per una castagnata, per una grigliata sulla piastra grill o per preparare le crêpes più deliziose. Una spatola per stendere la pastella è inclusa nel set.

Forno per caldarroste **STÖCKLI**

Per castagne e patate

Set art. n. **0086.02**

Colore

Nero

Finitura

Padella per castagne e coperchio in smalto nero, parte inferiore nera verniciata a polvere

Dimensioni

H 22 cm

Peso netto

2,7 kg

Dati Tecnici

500 W
230 V
Spina Schuko

Con il forno per castagne è possibile preparare velocemente le caldarroste. La padella per castagne e il coperchio con manici in plastica sono rivestiti in smalto nero, mentre la parte inferiore è verniciata a polvere. L'apparecchiatura è adatta per castagne o per preparare deliziose patate al cartoccio.



€ 209,-



dörrex **STÖCKLI** con timer e 3 griglie in metallo

Essiccatore per frutta e verdura

Set art. n. **0076.70M**

Colore

Grigio chiaro

Dimensioni

H 27,5 cm

Peso netto

2,79 kg

Capacità

Max. 10 vassoi di essiccazione

Temperatura regolabile

20 - 70°C

Dati Tecnici

540 W, 230 V

Timer

12 ore

Essiccatore in plastica priva di BPA. Circolazione attiva dell'aria calda. Display LED. Inclusi nel set tre vassoi di essiccazione in metallo. Sul coperchio trasparente sono stampati i diversi tempi di disidratazione dei vari frutti e verdure.

Essiccazione Salutare, gustosa, ecosostenibile

Essiccare è il modo più naturale per conservare a lungo frutta, verdura, funghi ed erbe. Gli alimenti essiccati mantengono il loro elevato valore nutritivo, perciò sono molto gustosi e sani. Inoltre le provviste essiccate sono una conveniente alternativa alle conserve e ai surgelati che comportano un notevole dispendio economico ed energetico. Con gli essiccatori «dörrex» di Stöckli è possibile essiccare gli alimenti freschi in maniera delicata e uniforme grazie alla circolazione attiva dell'aria calda. La temperatura può essere regolata tra 20 e 70°C e viene mantenuta costante. Le preziose sostanze nutritive nei prodotti essiccati rimangono inalterate perché non subiscono shock termici.

*Accessori acquistabili separatamente

Accessori*

€ 34,90



Art. n. **0077.01**

Vassoio di essiccazione in metallo
in rete di acciaio

€ 189,-



dörrex con 3 griglie in metallo

STÖCKLI

Essiccatore per frutta e verdura

Set art. n. 0075.70M

Colore

Grigio chiaro

Dimensioni

H 27,5 cm

Peso netto

2,68 kg

Capacità

Max. 10 vassoi di asciugatura

Temperatura regolabile

20 - 70°C

Dati Tecnici

540 W, 230 V

Essiccatore in plastica priva di BPA. Circolazione attiva dell'aria calda. Display LED. Inclusi nel set tre vassoi di essiccazione in metallo. Sul coperchio trasparente sono stampati i diversi tempi di disidratazione dei vari frutti e verdure.

€ 189,-



dörrex con timer

STÖCKLI

Essiccatore per frutta e verdura

Set art. n. 0076.70

Colore

Grigio chiaro

Dimensioni

H 27,5 cm

Peso netto

2,7 kg

Capacità

Max. 10 vassoi di asciugatura

Temperatura regolabile

20 - 70°C

Dati Tecnici

540 W, 230 V

Timer

12 ore

Essiccatore in plastica priva di BPA. Circolazione attiva dell'aria calda. Display LED. Inclusi nel set tre vassoi di essiccazione in rete di plastica a maglia fine. Sul coperchio sono stampati i diversi tempi di disidratazione dei vari frutti e verdure.

€ 169,-



dörrex

STÖCKLI

Essiccatore per frutta e verdura

Set art. n. 0075.70

Colore

Grigio chiaro

Dimensioni

H 27,5 cm

Peso netto

2,69 kg

Capacità

Max. 10 vassoi di asciugatura

Temperatura regolabile

20 - 70°C

Dati Tecnici

540 W, 230 V

Essiccatore in plastica priva di BPA. Circolazione attiva dell'aria calda. Display LED. Inclusi nel set tre vassoi di essiccazione in rete di plastica a maglia fine. Sul coperchio sono stampati i diversi tempi di disidratazione dei vari frutti e verdure.

€ 19,90



art. n. 0070.02

Set 2 tappetini in silicone
per vassoio di essiccazione

€ 19,90



art. n. 0077.1301

Vassoio di essiccazione in plastica
in rete di polipropilene

€ 19,90



Art. n. 0077.012

Anello distanziatore
struttura in plastica senza fondo
per creare spazio tra le griglie



Macchine da caffè



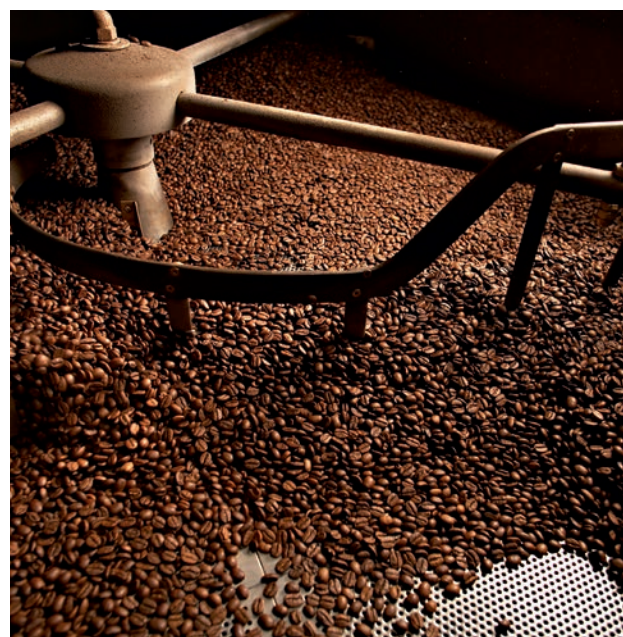
Dal 1931, Jura progetta macchine automatiche per la preparazione di specialità a base di caffè per il segmento premium che permettono di ottenere risultati di altissima qualità. L'obiettivo è quello di offrire macchine facili da utilizzare,

dal design elegante e dai materiali pregiati. Innovazione, precisione, qualità, affidabilità, sostenibilità e assistenza sono i valori fondamentali che caratterizzano Jura.

Il piacere del caffè macinato fresco, non in capsula

Con la semplice pressione di un tasto potrete gustare a casa vostra un caffè insuperabile, macinato fresco ed estratto al momento. Con una

macchina automatica Jura preparare specialità anche a base di latte non è mai stato così semplice.



Semplice e intuitiva da utilizzare

Tutte le macchine automatiche per caffè Jura sono state progettate per garantire un comfort di utilizzo elevato. I controlli con tasti o touch consentono di passare in maniera agevole da una funzione all'altra, facilitando le operazioni di erogazione del caffè, manutenzione e settaggio della macchina.

Pulizia facile, veloce e automatica

Le macchine automatiche Jura eseguono una serie di risciacqui automatici per mantenere gli erogatori sempre puliti. Dopo 15 minuti dalla preparazione di bevande a base di latte, eseguono un primo risciacquo automatico. A fine giornata, la pulizia del sistema del latte con l'apposito detergente garantisce un'igiene profonda e impeccabile.

Gusto personalizzato

Le numerose possibilità di programmazione delle macchine per caffè Jura consentono di variare il gusto e di adattarlo ai tipi e alle specialità di caffè preferite.

Caffè in grani

Con una macchina automatica per caffè Jura è possibile scegliere tra una vasta gamma di freschissimi caffè in grani. Il risultato è sempre lo stesso: un caffè insuperabile, macinato fresco ed estratto al momento con la pressione di un solo pulsante.

La tecnologia fa la differenza

Dalla progettazione fino al risultato in tazza, le macchine firmate Jura soddisfano i più severi standard qualitativi svizzeri. Per questo Jura è costantemente impegnata nella ricerca e nello

sviluppo di sistemi smart di filtraggio dell'acqua, di macinacaffè a prestazioni professionali e di gruppi infusori dalle performance elevate.



Sistema P.E.P.[®] L'espresso perfetto

Il processo di estrazione pulsato (Pulse Extraction Process, P.E.P.[®]) è una tecnologia rivoluzionaria che ottimizza il tempo di estrazione, consentendo di preparare anche le specialità di caffè corte, come il ristretto e l'espresso, con un'intensità e una ricchezza di aromi tipica del caffè all'italiana.

I.P.B.A.S.[®] Preinfusione intelligente

L'Intelligent Pre-Brew Aroma System è un processo di preinfusione che consente di sviluppare il massimo aroma dal caffè di qualunque miscela o tostatura. Il sistema adatta sempre la quantità d'acqua alla quantità di caffè selezionata.

Professional Aroma Grinder: preserva l'aroma del caffè

Grazie alla sua geometria perfezionata, il macinacaffè Aroma professionale raggiunge la curva di macinatura ottimale, producendo una quantità maggiore di particelle fini che consentono agli aromi di sprigionarsi in tutta la loro intensità. Si ottiene così il 12,2% in più di aroma rispetto ai macinacaffè tradizionali.

I.W.S.[®] il sistema dell'acqua intelligente

Il sistema dell'acqua intelligente rileva automaticamente quando è stato inserito un filtro. Per la preparazione di un ottimo caffè la qualità dell'acqua è fondamentale. I filtri Claris assicurano una perfetta qualità dell'acqua e proteggono la macchina dal calcare.



Codice 15478

GIGA 10 - Diamond Black *jura*

(A / L / P cm) 41,5 / 32 / 49,6
17,8 kg

€ 3.099,-

Vantaggi

- Display Panorama Coffee Panel ad alta risoluzione
- Doppio macinacaffè in ceramica auto-adattivo
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)

Design

■ Finitura	Diamond Black
------------	---------------

35 preparazioni

Espresso*, 2 x Espresso, Caffè*, 2 x Caffè, Americano*, 2 x Americano, Lungo*, 2 x Lungo, Espresso doppio*, Bricchetto di caffè, Cortado*, Espresso macchiato*, Caffelatte*, Caffelatte extra shot, Cappuccino*, Cappuccino extra shot, Flat white*, Flat white extra shot, Latte macchiato*, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Latte caldo, Acqua calda, Acqua calda per il tè verde

**anche Cold Brew*

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Riconoscimento automatico dell'utilizzo del caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	2 macinacaffè in ceramica regolabili elettronicamente
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
Capacità del serbatoio dell'acqua	2,6 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	2 x 280 g

Controllo

Panorama Coffee Panel da 6,7" widescreen touch a colori e rotary

Accensione / spegnimento programmabili

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 8 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli

Temperatura del latte programmabile su 3 livelli







Codice 15368

Z10 - Aluminium Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 38 / 32 / 45
13 kg

€ 2.899,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.R.G.

Design

■ Finitura	Aluminium Dark Inox
------------	---------------------

40 preparazioni

Espresso*, Espresso doppio, 2 x Espresso, Caffè*, 2 x Caffè, Americano, 2 x Americano, Lungo, 2 x Lungo, Espresso doppio, Bricchetto di caffè, Cortado*, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato*, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte*, Caffelatte aromatizzato, Caffelatte extra shot, Cappuccino*, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white*, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato*, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzato, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda, Acqua per tè verde

**anche Cold Brew*

Comfort

- Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo
- Macinatore
- Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone
- Preriscaldamento intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua	2,4 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touch e rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15348

Z10 - Aluminium White *jura*

(A / L / P cm) 38 / 32 / 45
12,3 kg

€ 2.549,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.R.G.

Design

■ Finitura	Aluminium White
------------	-----------------

40 preparazioni

Espresso*, Espresso doppio, 2 x Espresso, Caffè*, 2 x Caffè, Americano, 2 x Americano, Lungo, 2 x Lungo, Espresso doppio, Bricchetto di caffè, Cortado*, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato*, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte*, Caffelatte aromatizzato, Caffelatte extra shot, Cappuccino*, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white*, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato*, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzato, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda, Acqua per tè verde

**anche Cold Brew*

Comfort

- Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo
- Macinatore
- Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone
- Preriscaldamento intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua	2,4 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touch e rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15349

Z10 - Diamond Black

(A / L / P cm) 38 / 32 / 45
12 kg

€ 2.349,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.R.G.

Design

■ Finitura	Diamond Black
------------	---------------

40 preparazioni

Espresso*, Espresso doppio, 2 x Espresso, Caffè*, 2 x Caffè, Americano, 2 x Americano, Lungo, 2 x Lungo, Espresso doppio, Bricchetto di caffè, Cortado*, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato*, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte*, Caffelatte aromatizzato, Caffelatte extra shot, Cappuccino*, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white*, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato*, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzato, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda, Acqua per tè verde **anche Cold Brew*

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo	
■ Macinatore	Product Recognising Grinder
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
■ Preriscaldamento intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	2,4 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touch e rotary	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15561

J8 Twin - Diamond Black

(A / L / P cm) 36 / 31 / 44,6
11,5 kg

€ 2.249,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Display Panorama Coffee Panel ad alta risoluzione
- Due macinatori P.A.G.3+

Design

■ Finitura	Diamond Black
------------	---------------

31 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte, Caffelatte aromatizzato, Caffelatte extra shot, Cappuccino, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda, Acqua per tè verde

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Macinatore	2 macinacaffè P.A.G.3+
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
■ Preriscaldamento intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	2 x 180 g

Controllo

Panorama Coffee Panel da 6,7" widescreen touch a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 8 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15562

J10 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 31,8 / 44,6
10,4 kg

€ 1.899,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Macinatore P.A.G.2+

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

42 preparazioni

Espresso*, 2 x Espresso, Caffè*, 2 x Caffè, Americano*, Lungo*, Espresso doppio, Cortado*, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato*, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte*, Caffelatte extra shot, Cappuccino*, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white*, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato*, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte*, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Acqua calda, Acqua per tè verde

**anche Cold Brew*

Comfort

- Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo
- Macinatore Professional Aroma Grinder 2+ (P.A.G. 2+)
- Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone
- Preriscaldamento intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 4,3"	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli





Codice 15471

J8 - Midnight Silver *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 31,8 / 44,6
10,2 kg

€ 1.849,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Coffee Eye: sensore che riconosce la posizione della tazza e adatta le specialità sul display
- Macinatore P.A.G.2+

Design

■ Finitura	Midnight Silver
------------	-----------------

31 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte, Caffelatte aromatizzato, Caffelatte extra shot, Cappuccino, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda, Acqua per tè verde

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2+ (P.A.G. 2+)
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
■ Preriscaldamento intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 4,3"	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15457

J8 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 31,8 / 44,6
10,2 kg

€ 1.749,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Coffee Eye: sensore che riconosce la posizione della tazza e adatta le specialità sul display
- Macinatore P.A.G.2+

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

31 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato, Espresso macchiato aromatizzato, Caffelatte, Caffelatte aromatizzato, Caffelatte extra shot, Cappuccino, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda, Acqua per tè verde

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2+ (P.A.G. 2+)
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
■ Preriscaldamento intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 4,3"	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15480

S8 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 28 / 44,6
9,8 kg

€ 1.649,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Macinatore P.A.G.2
- Funzione extra shot per preparazioni con doppia macinatura di caffè

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

27 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato, Espresso macchiato aromatizzato, Cappuccino, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display 4.3" touchscreen a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15483

S8 - Platino *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 28 / 44,6
9,8 kg

€ 1.649,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Macinatore P.A.G.2
- Funzione extra shot per preparazioni con doppia macinatura di caffè

Design

■ Finitura	Platino
------------	---------

27 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato, Espresso macchiato aromatizzato, Cappuccino, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display 4.3" touchscreen a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15482

S8 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 34,8 / 28 / 44,6
9,8 kg

€ 1.549,-

Vantaggi

- Funzione Sweet Foam per aromatizzare con lo sciroppo la schiuma di latte
- Macinatore P.A.G.2
- Funzione extra shot per preparazioni con doppia macinatura di caffè

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

27 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Cortado aromatizzato, Espresso macchiato, Espresso macchiato aromatizzato, Cappuccino, Cappuccino aromatizzato, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white aromatizzato, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato aromatizzato, Latte macchiato extra shot, Sweet Latte, Sweet Latte extra shot, Schiuma di latte, Schiuma di latte aromatizzata, Porzione di latte, Porzione di latte aromatizzato, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
■ Trasmettitore Wi-Fi Connect in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display 4.3" touchscreen a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli





Codice 15583

E8 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
10 kg

€ 1.299,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinatore P.A.G. 2
- Nuovo display da 3,5" più intuitivo e con icone più grandi

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

17 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display da 3,5" a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15582

E8 - Platino *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
10 kg

€ 1.299,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinatore P.A.G. 2
- Nuovo display da 3,5" più intuitivo e con icone più grandi

Design

■ Finitura	Platino
------------	---------

17 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display da 3,5" a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15584

E8 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
10 kg

€ 1.199,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinatore P.A.G. 2
- Nuovo display da 3,5" più intuitivo e con icone più grandi

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

17 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, Lungo, Espresso doppio, Cortado, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder 2 (P.A.G. 2)
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Display da 3,5" a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli





Codice 15493

ENA 8 touch - Full Metropolitan Black *jura*

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
9,4 kg

€ 1.099,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Display touch a colori con menù personalizzabile
- Possibilità di avere 2 preparazioni simultaneamente

Design

■ Finitura	Full Metropolitan Black
------------	-------------------------

15 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Caffè barista, Espresso doppio, Cortado, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,1 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	125 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 2,8"	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15491

ENA 8 touch - Full Nordic White *jura*

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
9,4 kg

€ 1.099,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Display touch a colori con menù personalizzabile
- Possibilità di avere 2 preparazioni simultaneamente

Design

■ Finitura	Full Nordic White
------------	-------------------

15 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Caffè barista, Espresso doppio, Cortado, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Flat white, Flat white extra shot, Latte macchiato, Latte macchiato extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo e Funzione One-Touch	
■ Vano per caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,1 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	125 g

Controllo

Comando touchscreen con display a colori 2,8"	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15696

ENA 5 - Night Inox *jura*

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
8,7 kg

€ 999,-

Vantaggi

- Light Brew: estrazione a 60°C per un caffè pronto da gustare
- Processo di estrazione a freddo per la preparazione di bevande a base di caffè freddo (Cold Brew)
- Design compatto e raffinato

Design

■ Finitura	Night Inox
------------	------------

6 preparazioni

Espresso, Espresso Cold Brew, Espresso Light Brew, Caffè, Caffè Cold Brew, Caffè Light Brew

Comfort

■ Vano per caffè macinato	
■ Preriscaldamento intelligente	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Trasmettitore in dotazione e App J.O.E.® per l'accesso da smartphone	

Capacità del serbatoio dell'acqua	1,1 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	125 g

Controllo

Display da 2,8" a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli





Codice 15440

E6 - Platino *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
9,1 kg

€ 999,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè professionale 12,2% in più di aroma
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

■ Finitura	Platino
------------	---------

11 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Caffè barista, Lungo barista, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Preriscaldamento intelligente	
■ Vano per caffè macinato	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando a tasti	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15439

E6 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
9,1 kg

€ 999,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè professionale 12,2% in più di aroma
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

11 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Caffè barista, Lungo barista, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Preriscaldamento intelligente	
■ Vano per caffè macinato	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando a tasti	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15437

E6 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 35,1 / 28 / 44,6
9,1 kg

€ 899,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè professionale 12,2% in più di aroma
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

11 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Caffè barista, Lungo barista, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino extra shot, Schiuma di latte, Acqua calda

Comfort

■ Preriscaldamento intelligente	
■ Vano per caffè macinato	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta ordinabile
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando a tasti	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli





Codice 15435

E4 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 34,6 / 28 / 44,4
9,8 kg

€ 799,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder
- Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

5 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Acqua calda

Comfort

■ Connessione Wi-Fi alla rete domestica	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta in dotazione
■ Preriscaldamento intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando con tasti	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 3 livelli



Codice 15433

E4 - Piano White *jura*

(A / L / P cm) 34,6 / 28 / 44,4
9,8 kg

€ 799,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder
- Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Design

■ Finitura	Piano White
------------	-------------

5 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Acqua calda

Comfort

■ Connessione Wi-Fi alla rete domestica	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	chiavetta in dotazione
■ Preriscaldamento intelligente	
Capacità del serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	280 g

Controllo

Comando con tasti	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 3 livelli





Codice 15501

ENA 4 - Full Metropolitan Black *jura*

(A / L / P cm) 32,3 / 27,1 / 44,5
8,4 kg

€ 699,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder
- Filtro dell'acqua intelligente per non decalcificare

Design

■ Finitura	Full Metropolitan Black
------------	-------------------------

4 preparazioni

Espresso, Espresso doppio, Caffè, Caffè doppio

Comfort

■ Funzione One-Touch

■ Preriscaldamento intelligente

■ Macinatore Professional Aroma Grinder

■ Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,1 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 125 g

Controllo

Comando a tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile



Codice 15599

C3 - Piano Black *jura*

(A / L / P cm) 32,5 / 26 / 43,7
8,8 kg

€ 749,-

Vantaggi

- Sistema Pre-heating caffè sempre alla giusta temperatura
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder
- Connessione Wi-Fi alla rete domestica

Design

■ Finitura	Piano Black
------------	-------------

4 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè

Comfort

■ Connessione Wi-Fi alla rete domestica

■ Macinatore Professional Aroma Grinder

■ Funzione J.O.E.® chiavetta ordinabile

■ Preriscaldamento intelligente

Capacità del serbatoio dell'acqua 1,6 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 200 g

Controllo

Comando con tasti

Spegnimento programmabile

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 3 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli



Codice 15505

ONO - Coffee Black *jura*

(A / L / P cm) 32 / 24,3 / 46,1
4,75 kg

€ 349,-

Vantaggi

- Possibilità di personalizzare il caffè ad ogni estrazione
- Semplicità di utilizzo e di pulizia
- Programma di risciacquo, pulizia e decalcificazione

Design

■ Finitura

Coffee Black

2 preparazioni

Espresso, Caffè

Comfort

■ Processo di estrazione pulsata P.E.P.

■ Vano per il caffè in polvere

■ Preriscaldamento intelligente

■ Macinacaffè JURA come accessorio raccomandato acquistabile separatamente

Capacità del serbatoio dell'acqua

0,95 l

Controllo

Display con simboli

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile



Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Macinacaffè, cooler e contenitori per il latte

Macinacaffè	Tutte le macchine	25048	€ 217,90
Cool Control 1,0 l Nero	Tutte le macchine con sistema del latte	24261	€ 279,90
Cool Control 1,0 l Bianco	Tutte le macchine con sistema del latte	24241	€ 239,90
Cool Control 0,6 l Nero WiFi	Tutte le macchine con sistema del latte	24281	€ 229,90
Cool Control 0,6 l Bianco	Tutte le macchine con sistema del latte	24282	€ 229,90
Cappuccinatore Hot & Cold	Tutte le macchine	24019	€ 119,90
Contenitore per il latte in vetro 0,5 l	Tutte le macchine con sistema del latte	72570	€ 34,90
Contenitore termico per il latte 0,6 l	Tutte le macchine con sistema del latte	65381	€ 88,90



Macinacaffè 25048



Cool Control 1,0 l Nero 24261



Cool Control 1,0 l Bianco 24241



Cool Control 0,6 l Nero WiFi 24281



Cool Control 0,6 l Bianco 24282



Cappuccinatore Hot & Cold 24019



Contenitore per il latte in vetro 0,5 l 72570



Contenitore termico per il latte 0,6 l 65381

Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Accessori per l'erogazione del latte e della schiuma

Ugello per microschiuma ProG2	E8, S8	24250	€ 88,90
Ugello per microschiuma G2	E8, E6, D6	24255	€ 57,90
HP1 Set per il sistema del latte	ENA 8, ENA 8 touch, E6, D6	24115	€ 23,90
HP2 Set per il sistema del latte	Z10, GIGA 6	24116	€ 23,90
HP3 Set per il sistema del latte	GIGA 10, E8, Z6, S8	24117	€ 23,90
Tubo per il latte HP1	ENA 8, ENA 8 touch, E6, D6	24112	€ 26,90
Tubo per il latte HP2	GIGA 6	24113	€ 26,90
Tubo per il latte HP3	GIGA 10, Z10, Z6, S8, E8	24114	€ 26,90
Erogatore del latte sostituibile (10 pz)	GIGA 10, Z10, S8, E8, E6, D6	72228	€ 14,90
Erogatore del latte sostituibile (10 pz)	ENA 8, ENA 8 touch	72595	€ 14,90
Erogatore del latte sostituibile (20 pz)	GIGA 6	24064	€ 26,90
Erogatore per sciropo	J8, J8 Twin	25064	€ 12,90



Ugello per microschiuma ProG2 24250



Ugello per microschiuma G2 24255



HP1 Set per il sistema del latte 24115



HP2 Set per il sistema del latte 24116



HP3 Set per il sistema del latte 24117



Tubo per il latte HP1 24112



Tubo per il latte HP2 24113



Tubo per il latte HP3 24114



Erogatore del latte sostituibile 72228

Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Scaldatazze e contenitori

Scaldatazze	Tutte le macchine	72229	€ 250,90
Scaldatazze S Bianco	Tutte le macchine	24175	€ 137,90
Scaldatazze S Nero	Tutte le macchine	24176	€ 137,90
Cassetto per accessori	Tutte le macchine	24017	€ 217,90
Cassetto per accessori	GIGA 6, GIGA 10	69867	€ 244,90
Contenitore per la pulizia del latte	Tutte le macchine con sistema del latte	72230	€ 21,90

Accessori per la connessione

Smart Connect	Tutte le macchine	72167	€ 52,90
Wireless Transmitter	GIGA 6, GIGA 10, ENA 8, ENA 8 touch, Z6, E8, E6, D6	24031	€ 36,90
Wi Fi Connect	GIGA 6, GIGA 10, Z10, ENA 4, ENA 8, E8, E6, S8	24160	€ 39,90



Scaldatazze 72229



Scaldatazze S Bianco 24175



Scaldatazze S Nero 24176



Cassetto per accessori 24017



Cassetto per accessori 69867



Contenitore per la pulizia del latte 72230



Smart Connect 72167



Wireless Transmitter 24031



Wi-Fi Connect 24160

Articolo	Macchine compatibili	Codice	Prezzo
----------	----------------------	--------	--------

Prodotti per la manutenzione

Care Kit (per manutenzione)	Tutte le macchine	25065	€ 99,90
3x3 Pastiglie decalcificanti	Tutte le macchine	61848	€ 17,90
Pastiglie per la pulizia (1 conf. da 6 pastiglie)	Tutte le macchine	24225	€ 11,90
Detergente per sistema del latte tabs (90 g)	Tutte le macchine con sistema del latte	24158	€ 15,90
Ricarica detergente sistema latte tabs (90 g)	Tutte le macchine con sistema del latte	24157	€ 13,90
Panno in microfibra	Tutte le macchine	69457	€ 12,90
Panno per la pulizia	Tutte le macchine	62826	€ 11,90

Filtri

CLARIS Smart+ (3 pz)	Tutte le macchine	24233	€ 54,90
CLARIS Smart+ (1 pz)	Tutte le macchine	24232	€ 19,90



Care Kit (per manutenzione) 25065



3x3 Pastiglie decalcificanti 61848



Pastiglie 3 fasi per la pulizia (1 conf.) 24225



Detergente per sistema tabs (90 g) 24158



Ricarica detergente sist. latte in tabs (90 g) 24157



CLARIS Smart+ (3 pz) 24233

 PROFESSIONAL

Macchine da caffè professionali

Le macchine automatiche da caffè professionali Jura sono la scelta migliore per preparare da 10 a 200 caffè al giorno, sempre macinato fresco, non in capsula.

Tantissime specialità subito pronte con la sola pressione di un pulsante. Ideali per uffici e Bed&Breakfast.



Semplice, veloce, buono come al bar

Le macchine automatiche da caffè JURA sono la scelta migliore per preparare da 10 a 200 caffè al giorno. Con la semplice pressione di un tasto potrete gustare, anche in ufficio, un caffè insuperabile, macinato fresco ed estratto al momento. Le macchine JURA sono progettate per garantire un caffè di altissima qualità, grazie a macina caffè professionali, sistemi smart di filtraggio dell'acqua e gruppi infusori dalle prestazioni elevate.



Semplici e intuitive

Con la semplice pressione di un tasto, la specialità di caffè che si desidera è pronta in un attimo. Le macchine JURA sono ideali per veloci break sul lavoro, senza rinunciare al gusto rigenerante del caffè macinato fresco al momento.



Caffè personalizzato

Le macchine da caffè Jura permettono il massimo della personalizzazione: si possono impostare temperatura dell'acqua, grado di macinatura, quantità di ogni bevanda e poi memorizzare la propria ricetta preferita.



Non occorre decalcificare

Il filtro CLARIS assicura una perfetta qualità dell'acqua e protegge la macchina dal calcare. Se sostituito regolarmente, quando la macchina lo richiede, elimina il problema di dover decalcificare.



Pulizia facile e veloce

La pulizia è facile e veloce. La macchina esegue una serie di risciacqui automatici per mantenere puliti gli erogatori. Per pulire il sistema del latte è sufficiente l'apposito detergente e la semplice pressione di un pulsante.



Codice 15566

GIGA X8 - Aluminium Black *jura*

(A / L / P cm) 56,5 / 32 / 49,7
19 kg

€ 7.299,-

Vantaggi

- Fino a 200 preparazioni giornaliere
- Funzione Speed grazie a 2 pompe
- Possibilità di miscelare due tipi di caffè per preparazione

Design

■ Finitura	Aluminium Black
------------	-----------------

32 preparazioni

Ristretto, 2 x Ristretto, Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, 2 x Americano, Lungo, 2 x Lungo, Caffè speciale, 2 x Caffè speciale, Espresso doppio, Bricchetto di caffè, Espresso macchiato, 2 x Espresso macchiato, Caffelatte, 2 x Caffelatte, Cappuccino, 2 x Cappuccino, Flat white, 2 x Flat white, Latte macchiato, 2 x Latte macchiato, Schiuma di latte, 2 x Schiuma di latte, Porzione di latte, 2 x Porzione di latte, Acqua calda, Acqua calda per il tè verde, Acqua calda per il tè nero

Comfort

■ Funzione One-Touch

■ Vano per il caffè macinato

■ Preriscaldamento Intelligente

■ Macinatore	2 macina caffè in ceramica regolabili elettronicamente
--------------	--

■ Compatibile con il sistema di pagamento Pocket Pilot

Capacità del serbatoio dell'acqua	5,0 l
-----------------------------------	-------

Capacità del contenitore di caffè in grani	2 x 650 g
--	-----------

Controllo

Comando touch con display a colori ad alta risoluzione

Accensione / spegnimento programmabili

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
--	---------------

Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
--	--------------

Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli
--	--------------



Codice 15569

GIGA X3 - Alluminio *jura*

(A / L / P cm) 55,5 / 32 / 49,7
19 kg

€ 5.499,-

Vantaggi

- Fino a 150 preparazioni giornaliere
- Funzione Speed grazie a 2 pompe
- Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.)

Design

■ Finitura	Alluminio
------------	-----------

32 preparazioni

Ristretto, 2 x Ristretto, Espresso, 2 x Espresso, Caffè, 2 x Caffè, Americano, 2 x Americano, Lungo, 2 x Lungo, Caffè speciale, 2 x Caffè speciale, Espresso doppio, Bricchetto di caffè, Cortado, 2 x Cortado, Espresso macchiato, 2 x Espresso macchiato, Caffelatte, 2 x Caffelatte, Cappuccino, 2 x Cappuccino, Flat white, 2 x Flat white, Latte macchiato, 2 x Latte macchiato, Schiuma di latte, 2 x Schiuma di latte, Porzione di latte, 2 x Porzione di latte, Acqua calda, Acqua calda per il tè verde, Acqua calda per il tè nero

Comfort

■ Funzione One-Touch

■ Macinatore	macina caffè in ceramica regolabile elettronicamente
--------------	--

■ Compatibile con il sistema di pagamento Pocket Pilot

Capacità del serbatoio dell'acqua	5,0 l
-----------------------------------	-------

Capacità del contenitore di caffè in grani	1 kg
--	------

Controllo

Comando touch con display a colori ad alta risoluzione

Accensione e spegnimento programmabili

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
--	---------------

Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
--	--------------

Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli
--	--------------



Codice 15546

X10 - Dark Inox

(A / L / P cm) 47 / 37,3 / 46,1
14 kg

€ 3.199,-

Vantaggi

- Fino a 100 preparazioni giornaliere
- Funzione extra shot
- Macinacaffè P.A.G. 2+ con monitoraggio del grado di macinatura
- Processo di estrazione a freddo
- Predisposta per sistema di pagamento Pocket Pilot

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

36 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Espresso Cold Brew, Caffè, 2 x Caffè, Caffè Cold Brew, Americano, 2 x Americano, Americano Cold Brew, Lungo, 2 x Lungo, Lungo Cold Brew, Cortado, 2 x Cortado, Cortado Cold Brew, Caffelatte, 2 x Caffelatte, Caffelatte Cold Brew, Cappuccino, 2 x Cappuccino, Cappuccino Cold Brew, Cappuccino Extra Shot, Flat white, 2 x Flat white, Flat white Cold Brew, Flat white Extra Shot, Latte macchiato, 2 x Latte macchiato, Latte macchiato Cold Brew, Latte macchiato Extra Shot, Porzione di schiuma di latte, 2 x Porzione di schiuma di latte, Porzione di latte, 2 x Porzione di latte, Acqua calda

Comfort

■ Funzione One-Touch e One-Touch Lungo

■ Vano per il caffè macinato

■ Preriscaldamento Intelligente

■ Macinatore	P.A.G. 2+
--------------	-----------

■ Compatibile con il sistema di pagamento Pocket Pilot

■ Compatibile con MDB Connect

Capacità del serbatoio dell'acqua	5,0 l
-----------------------------------	-------

Capacità del contenitore di caffè in grani	500 g
--	-------

Controllo

Display touch a colori 3,5"

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 2 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15544

X4 - Dark Inox

(A / L / P cm) 47 / 37,3 / 46,1
14 kg

€ 2.749,-

Vantaggi

- Fino a 100 preparazioni giornaliere
- Macinacaffè P.A.G. 2+ con monitoraggio del grado di macinatura
- Predisposta per sistema di pagamento Pocket Pilot

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

13 preparazioni

Espresso, 2 x Espresso, Espresso doppio, Caffè, 2 x Caffè, Lungo, 2 x Lungo, Americano, 2 x Americano, Caffè speciale, 2 x Caffè speciale, Acqua calda, Acqua per il tè verde

Comfort

■ Funzione One-Touch Lungo

■ Preriscaldamento Intelligente

■ Macinatore	P.A.G. 2+
--------------	-----------

■ Compatibile con il sistema di pagamento Pocket Pilot

■ Compatibile con MDB Connect

Capacità del serbatoio dell'acqua	5,0 l
-----------------------------------	-------

Capacità del contenitore di caffè in grani	500 g
--	-------

Controllo

Display a colori 3,5"

Accensione / spegnimento programmabili

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile

Intensità del caffè programmabile e personalizzabile su 10 livelli

Temperatura di infusione programmabile su 3 livelli

Temperatura dell'acqua calda programmabile su 3 livelli



Codice 15550

W8 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 44,3 / 29,5 / 44,6
12,7 kg

€ 2.299,-

Vantaggi

- Fino a 50 preparazioni giornaliere
- Funzione Extra Shot
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder P.A.G.2

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

17 preparazioni

Espresso, 2 × Espresso, Caffè, 2 × Caffè, Americano, Lungo, Caffè speciale, Cortado, Espresso macchiato, Cappuccino, Cappuccino Extra Shot, Flat white, Flat white Extra Shot, Latte macchiato, Latte macchiato Extra Shot, Porzione di latte, Acqua calda

Comfort

- Sensore Coffee Eye che aiuta a posizionare la tazza in base alla specialità selezionata
- Vano per il caffè macinato
- Preriscaldamento Intelligente

■ Macinatore	P.A.G.2
■ Compatibile con il sistema di pagamento Pocket Pilot	
■ Compatibile con MDB Connect	
Capacità del serbatoio dell'acqua	3,0 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	500 g

Controllo

Display 3,5" a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15542

W4 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 44,3 / 29,5 / 44,6
10,4 kg

€ 1.899,-

Vantaggi

- Fino a 50 preparazioni giornaliere
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder P.A.G.2
- Con la modalità Energy Save (E.S.M.®) si può avere un risparmio energetico fino al 40%

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

10 preparazioni

Espresso, 2 × Espresso, Caffè, 2 × Caffè, Americano, Lungo, Caffè speciale, Espresso doppio, Acqua calda, Acqua per il tè verde

Comfort

■ Macinatore	P.A.G.2
■ Compatibile con il sistema di pagamento Pocket Pilot	
■ Compatibile con MDB Connect	
Capacità del serbatoio dell'acqua	3,0 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	500 kg

Controllo

Display 3,5" a colori	
Spegnimento programmabile	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 10 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 3 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli



Codice 15420

WE8 - Dark Inox *jura*

(A / L / P cm) 41,9 / 29,5 / 44,4
10 kg

€ 1.999,-

Vantaggi

- Fino a 30 preparazioni giornaliere
- Macinacaffè Professional Aroma Grinder: 12,2% in più di aroma
- Con la modalità Energy Save (E.S.M.®) si può avere un risparmio energetico fino al 40%

Design

■ Finitura	Dark Inox
------------	-----------

16 preparazioni

Ristretto - 2 x Ristretto - Espresso - 2 x Espresso - Caffè - 2 x Caffè - Caffè speciale - Espresso doppio - Espresso Macchiato - Cappuccino - Flat white - Latte macchiato - Porzione di latte - Acqua calda - Acqua per tè verde - Acqua per tè nero

Comfort

■ Funzione One-Touch	
■ Processo di estrazione pulsata (P.E.P.®)	
■ Modalità di risparmio energetico (Energy Save Mode, (E.S.M.®))	
■ Macinatore	Professional Aroma Grinder
■ Funzione J.O.E.®	compatibile
Capacità del serbatoio dell'acqua	3,0 l
Capacità del contenitore di caffè in grani	500 g

Controllo

Display a colori 2,8"	
Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	su 8 livelli
Temperatura di infusione programmabile	su 2 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	su 3 livelli





Frullatori



Blendtec progetta e produce i frullatori ad alta velocità più sicuri e potenti al mondo. Nasce da un'idea dell'imprenditore Tom Dickson. Appassionato di fai da te fin dall'infanzia, Tom iniziò a progettare un frullatore quasi

indistruttibile quando quello che aveva ricevuto come regalo di nozze si ruppe. Nel 1975 fondò l'azienda di famiglia a Orem, nello Utah, con l'obiettivo di realizzare i frullatori "made in USA" più tecnologicamente avanzati.

Molto più di un frullatore

Blendtec ha sviluppato la sua passione per aiutarvi a coltivare la vostra. Che siate amanti di uno stile di vita salutare, sportivi o cuochi provetti, con Blendtec potete fare cose meravigliose:

- frullati
- frullati proteici
- succhi integrali
- gelati e sorbetti
- granite
- cocktail
- salse
- pastelle
- cioccolata calda
- burro vegetale
- zuppe calde
- impasto per pane e dolci



Motore professionale e albero di trasmissione in acciaio

Il motore di tipo professionale è estremamente potente e garantisce una miscelazione rapida e omogenea. L'albero di trasmissione è in acciaio temprato anziché in plastica e garantisce una lunga durata all'apparecchiatura.

Interfaccia touch intuitiva e più igienica

I comandi touch sono intuitivi e la superficie piatta del pannello di controllo è più igienica e facile da pulire. A seconda del modello, le icone dei tasti sono retroilluminate.

Lame smussate più sicure e resistenti

Le lame Blendtec sono realizzate in acciaio temprato, forgiato a freddo e sono fino all'80% più spesse rispetto allo standard. Gli speciali contorni smussati le rendono più sicure e resistenti e grazie alla velocità di rotazione pari a 480 km/h sminuzzano e polverizzano ogni tipo di ingrediente.

Caraffa in Tritan™ brevettata

La caraffa Blendtec è caratterizzata da 4 lati piatti. Questo fa sì che gli ingredienti siano trascinati verso il fondo dove si trovano le lame, senza bisogno di utilizzare un pressino. Inoltre si può lavare in lavastoviglie o utilizzare acqua e una goccia di detersivo e avviare il frullatore.



Professional 800

(A / L / P cm) 43,9 / 21,8 / 22,9
7,4 kg

€ 1.499,-

Vantaggi

- Cappa insonorizzata Stealth Technology™
- Comando touch slider a 11 livelli di velocità
- Programmi automatici
- Funzione Pulse

Design

- | | |
|------------|-------|
| - Finitura | Black |
|------------|-------|

Efficienza e informazioni tecniche

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| - Motore | 1800 W / 3,8 CV (picco di potenza) |
| - Velocità | 480 km/h |
| - Livelli di velocità | 11 |
| - Capacità della caraffa | 2,66 l, graduata fino a 1100 ml |
| - Caraffa in dotazione | WildSide+ |

Controllo

Comando touch slider con icone retroilluminate

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde
impasto per pane e dolci

6 Programmi automatici

Pastella - bevande miscelate - frullati - gelati - succhi integrali - zuppa calda

Comfort

- Cappa insonorizzata per ridurre le emissioni sonore
- Funzione Pulse ad impulsi di potenza



Designer 650

(A / L / P cm) 39,6 / 17,8 / 23,4
4,5 kg

€ 849,-

Vantaggi

- Icone dei tasti retroilluminate
- Comando touch slider a 8 livelli di velocità
- Programmi automatici
- Funzione Pulse

Design

- | | |
|------------|-------------|
| - Finitura | Pomegranate |
|------------|-------------|

Efficienza e informazioni tecniche

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| - Motore | 1560 W / 3,0 CV (picco di potenza) |
| - Velocità | 480 km/h |
| - Livelli di velocità | 8 |
| - Capacità della caraffa | 2,66 l, graduata fino a 1100 ml |
| - Caraffa in dotazione | WildSide+ |

Controllo

Comando touch slider con icone retroilluminate

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde
impasto per pane e dolci

6 Programmi automatici

Pastella - bevande miscelate - frullati - gelati - succhi integrali - zuppa calda

Comfort

- Disponibile in 2 finiture di colore
- Funzione Pulse ad impulsi di potenza

- Disponibile anche nella finitura **Black**
- Allo stesso prezzo



- Disponibile anche nella finitura **Black**
- Allo stesso prezzo

Total Blender

(A / L / P cm) 38 / 18 / 20
4 kg

€ 739,-

Vantaggi

- Display frontale
- Design compatto
- 10 livelli di velocità
- Funzione Pulse
- Programmi automatici

Design

- Finitura	Red
------------	-----

Efficienza e informazioni tecniche

- Motore	1560 W / 3,0 CV (picco di potenza)
- Velocità	480 km/h
- Livelli di velocità	10
- Capacità della caraffa	2,66 l, graduata fino a 1100 ml
- Caraffa in dotazione	WildSide+

Controllo

Comando a tasti più display frontale

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde impasto per pane e dolci

6 Programmi automatici

Pastella - bevande miscelate - frullati - gelati - succhi integrali - zuppa calda

Comfort

- Disponibile in 2 finiture di colore
- Funzione Pulse ad impulsi di potenza



- Disponibile anche nella finitura **Poppy**
- Allo stesso prezzo

Classic 575

(A / L / P cm) 38,1 / 17,8 / 20,3
3,3 kg

€ 679,-

Vantaggi

- Display frontale
- 5 livelli di velocità
- Programmi temporizzati
- Funzione Pulse
- Funzione Clean

Design

- Finitura	Black
------------	-------

Efficienza e informazioni tecniche

- Motore	1560 W / 3,0 CV (picco di potenza)
- Velocità	480 km/h
- Livelli di velocità	5
- Capacità della caraffa	2,2 l, graduata fino a 1000 ml
- Caraffa in dotazione	FourSide

Controllo

Comando a tasti più display frontale

Preparazioni

Frullati di frutta - frullati di verdura - frullati proteici - succhi integrali - gelati e sorbetti granite - cocktail - salse - pastelle - cioccolata calda - burro vegetale - zuppe calde impasto per pane e dolci

2 Programmi temporizzati

Programmi temporizzati 60 e 90 secondi

Comfort

- Disponibile in 2 finiture di colore
- Funzione Pulse ad impulsi di potenza



Articolo	Frullatori compatibili	Codice	N° articolo	Prezzo
----------	------------------------	--------	-------------	--------

Caraffe

WildSide+™	Tutti i frullatori	849369006533	40-615-53	€ 229,00
Twister™	Tutti i frullatori	849369006540	40-620-53	€ 229,00
FourSide™	Tutti i frullatori	849369006526	40-609-99	€ 199,00
Mini WildSide™	Tutti i frullatori	849369004539	40-642-50	€ 199,00

**Caraffa WildSide+™ 40-615-53**

La caraffa brevettata WildSide+™ è caratterizzata da 4 lati piatti e da un angolo smussato che la rendono perfetta per miscele voluminose e veloci. Questo innovativo design fa sì che gli ingredienti vengano spinti verso il fondo dove si trovano le lame, senza bisogno di utilizzare un pressino.

**Caraffa FourSide™ 40-609-99**

Perfetta per gelati e ricette che richiedono una sminuzzatura molto fine, la caraffa FourSide™, con il suo design squadrato, aiuta a creare un movimento di miscelazione migliore per ottenere composti più omogenei.

**Caraffa Twister™ 40-620-53**

La caraffa Twister™ è perfetta per gli ingredienti più consistenti. Grazie all'esclusivo coperchio con speciali raschietti è possibile allontanare la miscela dalle pareti della caraffa direzionandola verso le lame. È sufficiente girare il coperchio mentre si frulla.

**Caraffa Mini WildSide+™ 40-642-50**

La caraffa Mini WildSide™ è la più piccola, ma è proprio questo il vantaggio: è ideale per realizzare velocemente monoporzioni.



Frollatori

DRY AGER

L'ambizione di Dry Ager era realizzare un frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi, che fosse tanto bello quanto funzionale.

Il risultato del suo lavoro è un'apparecchiatura altamente tecnologica dal design elegante e moderno. Con Dry Ager le vecchie tradizioni incontrano la moderna tecnologia.

Cos'è il dry aging

Per ottenere i migliori risultati, ogni tipo di carne deve essere frollata e ciò richiede tempo. Il dry aging è il processo tradizionale per frollare la carne al fine di ottenere una straordinaria

morbidezza e un sapore intenso. Con le apparecchiature Dry Ager è ora possibile replicare questo processo in un ambiente controllato ed altamente tecnologico.



Il partner perfetto per il dry aging

Con Dry Ager la tradizione incontra la tecnologia più all'avanguardia. Dentro al frigorifero la carne riposa in un ambiente con umidità costante dell'85% e a una temperatura di 2 °C. Il preciso sistema di controllo elettronico di Dry Ager garantisce una regolazione accurata della temperatura a incrementi di 0,1 °C.

Sistema HumiControl® e DX AirReg®

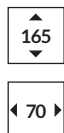
L'umidità può essere impostata tra 40% e 90% grazie al sistema integrato HumiControl. Insieme al sistema DX AirReg, ciò assicura un perfetto microclima con un flusso d'aria ideale e una continua sterilizzazione all'interno di Dry Ager, anche quando le temperature ambientali esterne oscillano.

SmartAging®

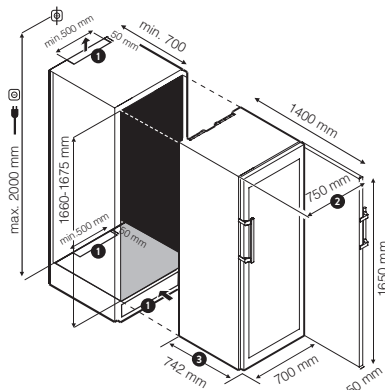
Con l'esclusiva tecnologia SmartAging®, il dry aging non è mai stato così facile. È possibile avere a portata di mano i parametri giusti per il processo di invecchiamento di qualsiasi cibo. Basterà la semplice pressione di un pulsante sul sistema di controllo delle apparecchiature Dry Ager per selezionare il programma automatico di frollatura più appropriato per un particolare tipo di alimento.

Protezione anti UV e LED lighting DX

Per proteggere il contenuto del frigorifero dai dannosi raggi UV, le eleganti porte in acciaio sono dotate di vetri isolanti schermati con un trattamento metallico. L'illuminazione del vano interno avviene tramite una barra luminosa a LED posta nella parte superiore. Lo spettro luminoso non contiene radiazioni ultraviolette; come risultato non ci sono variazioni di temperatura che possano danneggiare la carne.



Dimensioni e installazione



DX 1050 PS DRY AGER

€ 8.120,-

con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi

Inox

Fino a 100 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 100 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Dimensioni (A/L/P in cm): 165 x 70 x 74,2

- Cerniera destra - reversibile

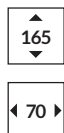
Efficienza e informazioni tecniche

- Volume interno 495 l
- Temperatura massima 30 °C
- Voltaggio 230 V
- Carico massimo 2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
- Carico massimo per barra 80 kg
- Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani) 40 kg

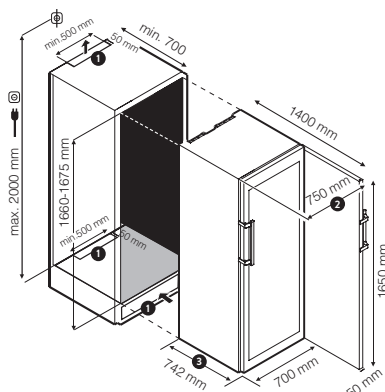
Comfort

- SmartAging® programmi automatici per la frollatura
- Porta vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo HumiControl controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX AirReg aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione LED
- Allarme porta aperta ottico e acustico

Accessori inclusi 1 staffa, 2 mensole



Dimensioni e installazione



DX 1050 BPS DRY AGER

€ 7.990,-

con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi

Black

Fino a 100 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 100 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi neri, parete posteriore con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Dimensioni (A/L/P in cm): 165 x 70 x 74,2

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

- Volume interno 495 l
- Temperatura massima 30 °C
- Voltaggio 230 V
- Carico massimo 2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
- Carico massimo per barra 80 kg
- Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani) 40 kg

Comfort

- SmartAging® programmi automatici per la frollatura
- Porta vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo HumiControl controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX AirReg aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione LED
- Allarme porta aperta ottico e acustico

Accessori inclusi 1 staffa, 2 mensole



DX 1000 PS DRY AGER

€ 7.270,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Inox

Fino a 100 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 100 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 165 x 70 x 74,2

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

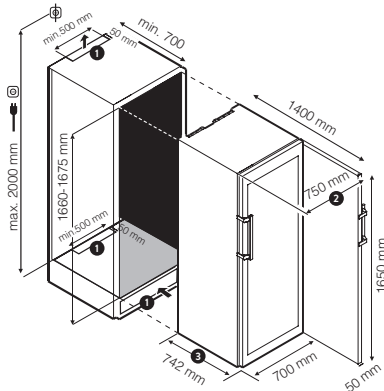
- Volume interno	495 l
- Temperatura massima	30 °C
- Voltaggio	230 V
- Carico massimo	2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
- Carico massimo per barra	80 kg
- Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani)	40 kg

Comfort

- SmartAging®	programmi automatici per la frollatura
- Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo HumiControl	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX AirReg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione	LED
- Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi 1 staffa, 2 mensole

Dimensioni e installazione



DX 1000 BPS DRY AGER

€ 6.890,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Black

Fino a 100 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 100 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi neri, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 165 x 70 x 74,2

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

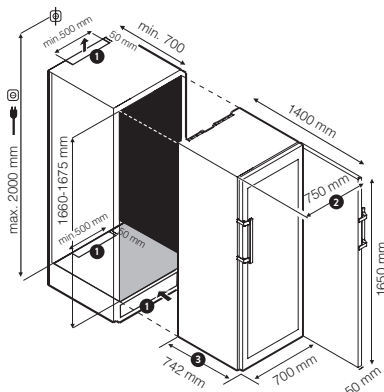
- Volume interno	495 l
- Temperatura massima	30 °C
- Voltaggio	230 V
- Carico massimo	2 - 3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m
- Carico massimo per barra	80 kg
- Carico massimo per ripiano (max. 5 ripiani)	40 kg

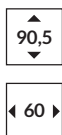
Comfort

- SmartAging®	programmi automatici per la frollatura
- Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo HumiControl	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX AirReg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione	LED
- Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi 1 staffa, 2 mensole

Dimensioni e installazione





DX 0550 EPS DRY AGER

€ 4.860,-

con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi

Inox

Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

- Volume interno	155 l
- Temperatura massima	30 °C
- Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

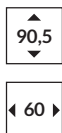
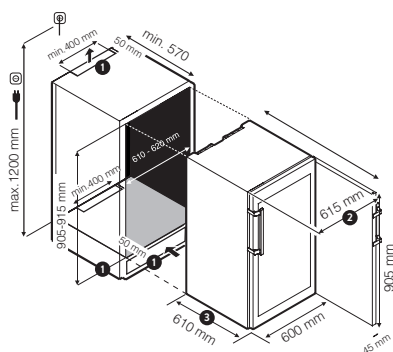
Comfort

- Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo Humicontrol	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX Airreg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione	LED
- Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi

1 ripiano (carico fino a 20 kg), 1 ripiano piccolo

Dimensioni e installazione



DX 0550 BPS DRY AGER

€ 4.540,-

con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi

Black

Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi neri, parete posteriore con effetto visivo a parete di sale DX-LED

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

- Volume interno	155 l
- Temperatura massima	30 °C
- Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

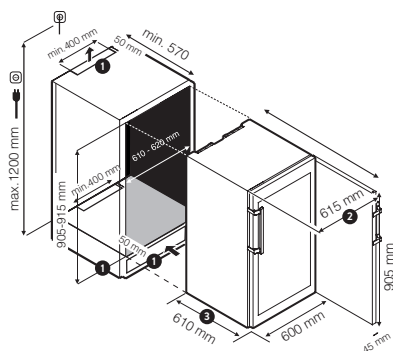
Comfort

- Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo Humicontrol	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX Airreg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione	LED
- Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi

1 ripiano (carico fino a 20 kg), 1 ripiano piccolo

Dimensioni e installazione





DX 0500 EPS DRY AGER

€ 4.240,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Inox

Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi in acciaio, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

- Volume interno	155 l
- Temperatura massima	30 °C
- Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

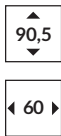
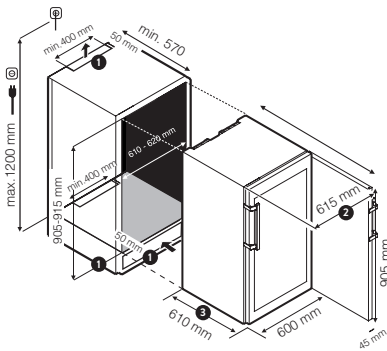
Comfort

- Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo Humicontrol	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX Airreg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione	LED
- Allarme porta aperta	ottico e acustico

Accessori inclusi

1 ripiano (carico fino a 20 kg), 1 ripiano piccolo

Dimensioni e installazione



DX 0500 BPS DRY AGER

€ 3.990,-

Frigorifero per la frollatura e la stagionatura di carni, salumi e formaggi
Black

Fino a 20 kg di carne

Vantaggi

- Frollatura fino a 20 kg
- Base in sale dell'Himalaya
- Controllo temperatura e umidità
- Lampada UV per sterilizzazione

Design: finitura porta e fianchi neri, parete posteriore interna in Black Steel

Dimensioni (A/L/P in cm): 90,5 x 60 x 61

- Cerniera destra - reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

- Volume interno	155 l
- Temperatura massima	30 °C
- Voltaggio	230 V
Carico massimo	fino a 20 kg
Carico massimo per barra	40 kg
Carico massimo per ripiano	40 kg

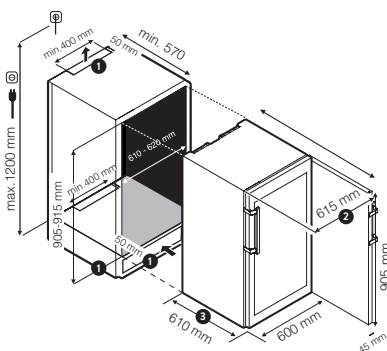
Comfort

- Porta	vetro anti UV con guarnizione magnetica
- Controllo Humicontrol	controllo elettronico dell'umidità da 40% a 90%
- DX Airreg	aerazione ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC
- Illuminazione	LED
- Allarme porta aperta	ottico e acustico

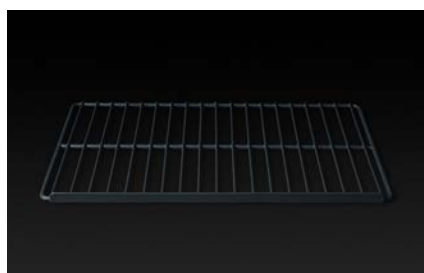
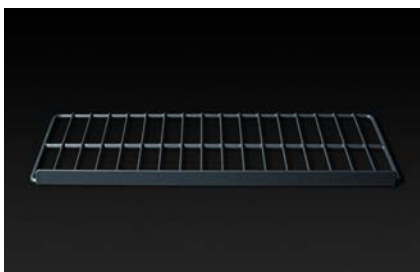
Accessori inclusi

1 ripiano (carico fino a 20 kg), 1 ripiano piccolo

Dimensioni e installazione



Modello	Descrizione	Codice	Prezzo
DX 1050 / DX 1000	BARRA IN ACCIAIO - Carico fino a 80 kg	DX0011	€ 189,00
	MEZZO RIPIANO	DX0015	€ 89,00
	RIPIANO - Carico fino a 40 kg	DX0020	€ 119,00
	SET SALTAIR DI 4 BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA	DX0055	€ 169,00
	RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE SALTAIR	DX0070	€ 159,00
DX 0550 / 0500	BARRA IN ACCIAIO - Carico fino a 20 kg	DX0013	€ 179,00
	RIPIANO - Carico fino a 20 kg	DX0026	€ 99,00
	SET SALTAIR DI 2 BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA	DX0058	€ 109,00
	RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE SALTAIR	DX0075	€ 129,00





ITV | 
icemakers



Ice Maker



L'obiettivo di ITV è quello di progettare e realizzare nuovi ice maker ad alta efficienza energetica che soddisfino il mercato in continua

evoluzione attraverso una capacità di produzione all'avanguardia e l'uso di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente.



NDP 20 A **ITV** ice makers

Ice maker con condensatore raffreddato ad aria

€ 1.590,-

Vantaggi

- Ideale per esercizi commerciali con spazio ridotto
- Cubetti trasparenti senza impurità o bolle d'aria
- Sistema anti calcare brevettato

Design

- Nero, con porta e maniglia a filo e profilo del top arrotondato

Dimensioni (A/L/P in cm):

59,5 / 35 / 47,5

Efficienza e informazioni tecniche

Classe Climatica	da +10 °C a +43 °C
Corrente	2 A
Consumo energetico a 43°	310 W
Consumo idrico	4,1 l / h
Voltaggio	230 V
Frequenza	50 Hz
Pressione dell'acqua	1 / 6 bar
Peso netto	32 kg

Ice Maker

Allacciamento fisso alla rete idrica	attacco 3/4"
Produzione di ghiaccio nelle 24 h	22 kg
Produzione ghiaccio in 35 minuti	18 pezzi
Peso cubetti di ghiaccio	17 g

In dotazione



Tubo per connessione idrica



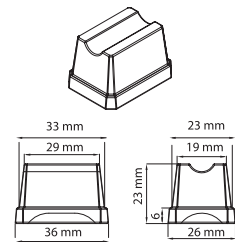
Tubo per uscita dell'acqua



Filtro per l'entrata dell'acqua

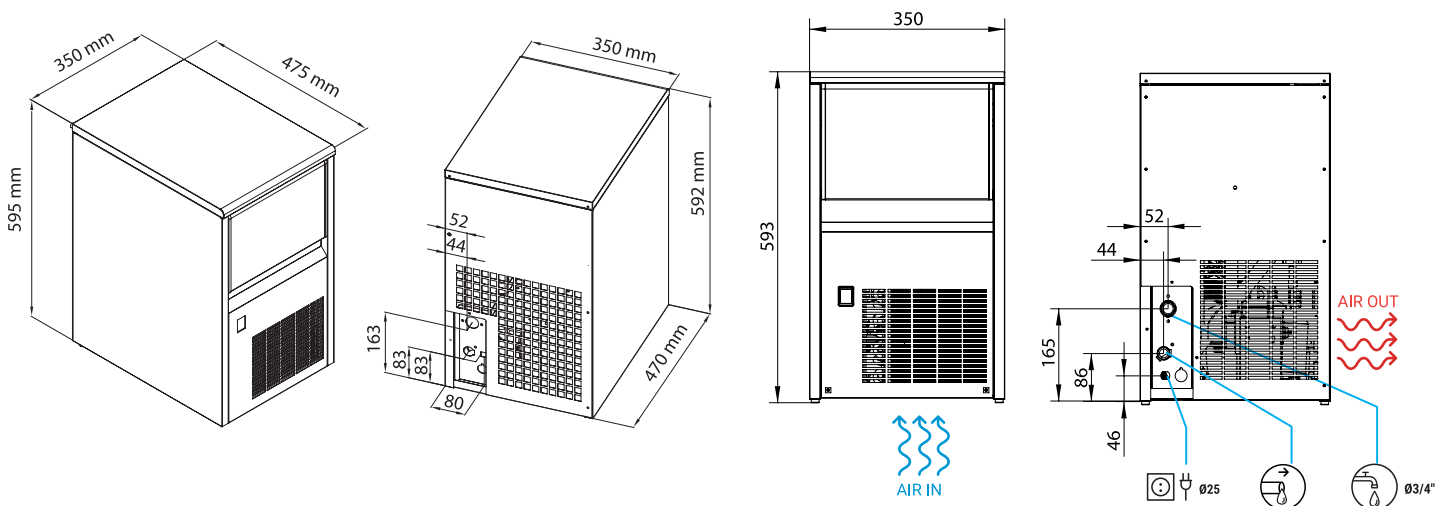


Paletta per il ghiaccio



ALFA 17 g (dimensione media)
Dimensioni: 26 x 21 x 26 mm

Dimensioni e informazioni tecniche



Lo scarico a parete deve essere almeno 10 cm sotto lo scarico della macchina e il tubo di scarico deve essere piegato per fare un sifone



Note
