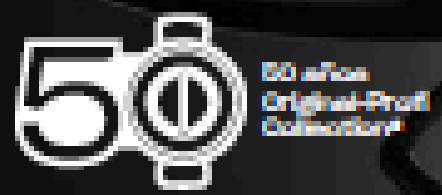


Fissler

Calidad de chef hecha
para perdurar –
Celebrando un
ícono desde
1974



#hechoparaloqueimporta



Calidad de chef hecha para perdurar



reddot winner 2022



Desde 1974, la Original-Profi Collection® ofrece calidad de chef duradera para el hogar. La colección fue desarrollada por y con los mejores chefs para los cocineros más apasionados de casa. Con numerosas ollas, sartenes y woks, proporciona la gama más versátil para cada desafío en la cocina.

Los productos de la Original-Profi Collection® se caracterizan por ser de acero inoxidable 18/10 sostenible y robusto, lo que los convierte en compañeros durante años. Destacan del resto por sus características únicas, como la construcción sin remaches, la base CookStar® energéticamente eficiente, los bordes de vertido extra grandes y las marcas de medición dentro de las ollas y sartenes.

El diseño icónico, directo, puro y, sin embargo, distintivo, ha sido refinado una y otra vez a lo largo de décadas, pero nunca ha cambiado fundamentalmente.

Esta es otra razón por la cual la Original-Profi Collection® es la gama de utensilios de cocina más copiada en el mercado. Sin embargo, su calidad profesional fabricada en Alemania sigue siendo insuperable hasta el día de hoy.

El año 2024 marca el 50 aniversario de la Original-Profi Collection® – y estamos muy orgullosos de poder celebrar nuestro icono de la cocina.

Original-Profil Collection®

Calidad de chef
diseñada para
perdurar



#hechoparaloqueimporta

Original-Profil Collection®

Artesanía

Desde 1974, hemos aplicado todas nuestras habilidades y experiencia en la cocina para crear y desarrollar este indiscutible icono de las artes culinarias.



Original-Profi Collection®

Beneficios del producto



Hecho en Alemania

Elaborado en Hoppstaedten-Weiersbach, Rhineland-Palatinate, con una combinación única de tecnología líder, artesanía y materiales premium, desde 1845.



Garantía de Fissler

Altamente duradero, con una garantía de 15 años en las partes de acero inoxidable.



Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado

Elaborado de manera sostenible con hasta un 90% de resistente acero inoxidable 18/10 reciclado para que perdure entre generaciones.



Función Condensate-Plus

La forma ligeramente cóncava de la tapa de metal de la Original-Profi Collection® permite que el vapor gotee de nuevo en la olla, haciendo que los platos sean más jugosos y sabrosos.



Apto para horno

Con tapas de metal:
Apto para uso en horno hasta 230 °C (450 °F).

Con tapas de vidrio:
Apto para uso en horno hasta 180 °C (350 °F).



Borde de vertido extra grande

Borde de vertido extra grande para verter líquidos de manera conveniente y precisa sin derrames.



Asas de metal Stay-Cool

Las asas de metal ergonómicas Stay-Cool de Fissler se ajustan perfectamente a tu mano y garantizan una temperatura agradable al agarre.



Exclusiva y eficiente energéticamente

La base CookStar® de Fissler, eficiente energéticamente, es adecuada para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción, y garantiza una distribución óptima del calor.



Marcas de medición en litros y cuartos

Las marcas integradas facilitan la medición de líquidos.



Dishwasher suitability

Apto para lavavajillas.

Original-Profi Collection®

Calidad de chef hecha para perdurar

Cinco buenas razones para elegir la Original-Profi Collection®.



Calidad de chef fabricada en Alemania



Elaborado de manera sostenible
con acero inoxidable 100% reciclable.



La mayor selección de formas y tamaños de ollas.



Diseño icónico



Distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas para
una cocción perfectamente uniforme con la base CookStar®
eficiente energéticamente de Fissler.



Original-Profi Collection®

Un profesional para freír crujiente

Cinco buenas razones para elegir las sartenes de la Original-Profi Collection®



Ideal para sellar filetes, freír verduras y mariscos hasta que estén crujientes



Sartén extremadamente duradera fabricada con hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado



Distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas para una cocción perfectamente uniforme con la base CookStar® eficiente energéticamente de Fissler.



Apto para usar en el horno hasta 230 °C (450 °F)



Calidad premium fabricada en Alemania



Salsa bechamel

Producto recomendado: Sartén cónica

La forma de la sartén cónica ha sido especialmente adaptada a las curvas del batidor para evitar que la salsa se pegue.

Ingredientes para 4 porciones

- 75 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 1 hoja de laurel
- 5 granos de pimienta negra
- $\frac{3}{4}$ litro de leche o caldo
- sal y pimienta de molinillo
- nuez moscada
- pimienta de cayena

Instrucciones

1. Para hacer el roux, saltea suavemente la harina en la mantequilla en una sartén con una hoja de laurel y los granos de pimienta a fuego lento. Incorpora gradualmente la leche o el caldo y cocina a fuego lento, revolviendo constantemente, durante unos 5 minutos.
2. Sazona al gusto con sal, pimienta de cayena y nuez moscada, y pásalo por un colador fino.

Consejo:

La salsa bechamel adquiere un sabor aún mejor si añades un trozo de tocino o cáscara de jamón y algunas cebollas al saltear.



Poularde con verduras

Producto recomendado: Sartén redonda para asar con tapa alta

Su gran volumen y la tapa alta permiten que el calor circule de manera óptima y contiene espacio para preparar alimentos voluminosos.

Ingredientes para 2 porciones

- 1 poularde o pollo, fresco; aprox. 1.2 kg
- 1 puerro
- 400 g de zanahorias
- 400 g de patatas
- 1 cebolla
- 2 tomates

Para el marinado:

- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de miel
- 1 diente de ajo, picado
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 1 pizca de sal y pimienta

Instrucciones

1. Prepara el marinado mezclando todos los ingredientes. Lava y seca bien el pollo, luego úntalo bien con el marinado.
2. Ahora pela las patatas, las zanahorias y la cebolla, córtalas en gajos y colócalas en el fondo de la sartén para asar. Sazona con una pizca de sal y pimienta. Lava el puerro, córtalo por la mitad y luego en trozos de aproximadamente 10 cm de largo. Corta los tomates en cuartos y colócalos encima de la mezcla de patatas y zanahorias con el puerro.
3. Coloca el pollo encima. Pon la sartén para asar en el horno frío con la tapa cerrada. Ajusta el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Después de aproximadamente 75 minutos, retira la tapa y unta el pollo de nuevo con el resto del marinado. Ahora cocina durante otros 15 minutos sin la tapa. Esto hará que la piel quede crujiente.
4. Sirve el pollo con las verduras.



Fissler



Fissler GmbH, Harald-Fissler-Straße 1, 55743 Idar-Oberstein, Germany
www.fissler.com

090-250-01-912/0_05/24