

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler Kochgeschirs, das Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen bietet. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise. Viel Spaß bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

Praktische Funktionen des Fissler Kochgeschirs

- Die Töpfe haben gut schließende Deckel zum wasserdamen und energiesparenden Garen.
- Durch den Schützrand vor dem Kochstalltopfen ist die kleckerfreie Aus- um Umpfängen kein Problem.
- Die ergonomisch geformten Griffe sorgen für sicheres Halten und Tragen.
- Der Boden gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Fissler Kochgeschir ist für Gas (außer Topf mit Kunststoffgriffen ohne Flammschutz) und Elektroherd (Masselochplatte und Glaskeramikkochfeld) geeignet. Hat Ihr Topf einen CookStar-Allherdboden oder das Wort Induktion im Stempel auf dem Boden, kann er auch auf dem Induktionsherd verwendet werden.

Hinweise für alle Töpfe

- Kochgeschir mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Um beim Fritieren/Verbräunungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Keinen Deckel verwenden und nicht überhitzen. Die richtige Fritiertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Einsetzen eines Hohlbleifetils ein Bläschenkranz um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Auf Grund des dicht schließenden Topfdeckels kann sich dieser beim Abkühlen am Topfrand festsaugen. Um dieses Vakuum wieder zu lösen, den Topf nochmals kurz erwärmen.
- Induktionsherd: Um eine Überhitzung des Kochgeschirs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder ohne Inhalt. Stiele auf dem Boden abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Geräusch: Ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschir dar. Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht.

Dear customer,

Congratulations on the purchase of this Fissler cookware, which offers everything you need for successful cooking and maximum enjoyment of your culinary creations. To enjoy the excellent properties of your cookware for a long time and to ensure an optimum product life, please note the following tips. We hope you will enjoy preparing your dishes – and the results.

Practical functions of Fissler cookware

- The pots have tightly closing lids for cooking with little water and high energy efficiency.
- The pouring rim of the stainless steel pots makes it easy to pour the contents out or into other containers without spilling or dripping.
- The pots can be securely held and carried with their ergonomically shaped handles.
- The base guarantees fast heat absorption and uniform heat distribution and storage.
- The base can be used as gas (except pots with plastic handles without flame protection) and electric stoves (mass burner and glass ceramic cooking surfaces). If your pot has a CookStar all-steel base or the word induction in the stamp on the base, it can also be used on an induction stove.

Tips for all pots:

- Cookware with plastic handles may not be used in the oven.
- The handles can become hot, depending on how the cookware is used. We recommend the use of a potholder, especially when the cookware is used on a gas stove or in the oven.
- To avoid the risk of burns caused by oil boiling over or splatters from deep-frying, always use a high-sided pot and never fill the pot more than half full with oil. Do not use a lid, and do not overheat. The right temperature for deep-frying has been reached when a circle of bubbles forms around the handle of a wooden spoon immediately after it is dipped into the oil.
- Never run cold water over a hot glass lid to cool it because the lid can be damaged by thermal shock.
- Since the lid closes so tightly, a vacuum can develop inside the pot as it cools down, making it difficult to remove the lid. To loosen the lid, reheat the pot briefly.
- Induction stove: To prevent overheating of the cookware due to the high power output of induction, please follow the stove manufacturer's instructions for use. Never leave cookware unattended during heating or heat it when empty or on high heat. A buzzing noise can arise during use. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot base should be equal to or larger than the diameter of the cooking zone; otherwise, it is possible that the cooking zone will not react to the bottom of the pot.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

Remarques importantes concernant les casseroles en acier inoxydable

- Avant la première utilisation, bien rincer la casserole et faire bouillir avec de l'eau et un fil de jus de citron. Ceci permet d'éliminer la poussière de polissage subsistant éventuellement dans la casserole et d'entretenir, déjà avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine.
- La casserole ne doit pas être réchauffée à puissance maximale plus de deux minutes lorsqu'elle est vide ou lorsqu'elle contient un corps gras. En cas de surchauffe, le fond est susceptible de prendre une couleur dorée. Cette coloration n'entraîne pas sa fonction. Une surchauffe peut également survenir lorsque la liquide contenu dans la casserole s'évapore.
- Dans certains cas extrêmes, l'aluminium contenu dans le fond de la casserole peut fondre et devenir liquide. En cas de surchauffe, ne jetez jamais la casserole de la plaque de cuisson pour éviter toute brûlure générée par une fuite de l'aluminium. Evénir la plaque de cuisson et laisser refroidir la casserole, aérer à piece.
- Ne jamais mettre de sel dans de l'eau froide mais toujours dans de l'eau bouillante et bien remuer. En effet, si vous mettez du sel dans l'eau froide, une concentration de sel extrêmement élevée est susceptible de se former sur le fond de la casserole, ce qui pourrait entraîner des points de corrosion à cet endroit. Ces modifications de l'acier n'influent pas la fonction ni les propriétés de cuisson.

Remarques concernant toutes les casseroles

- Les ustensiles de cuisson disposant d'une poignée en plastique ne sont pas adaptés pour une utilisation dans le feu.
- En fonction de l'utilisation des ustensiles de cuisine, les poignées sont susceptibles de devenir chaudes. Nous vous recommandons l'utilisation d'une protection pour les mains, en particulier lors d'une utilisation sur une cuisinière à gaz ou au four.
- Pour éviter toute brûlure due à de la projection grasses lorsque vous faites frire des aliments, utilisez toujours une casserole haute et ne le remplacez que pour moitié de graisse. Ne pas utiliser de couvercle et ne pas passer/chauffer. La bonne température de friture est atteinte si une couronne de bulles se forme immédiatement autour d'une cuillère en bois que vous trempez dans le corps gras.
- Ne pas refroidir un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide du fait que le couvercle pourrait être endommagé en raison du choc thermique.
- Du fait que le couvercle de casserole forme de manière étanche, il est susceptible de rester collé sur le bord de la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

- Cuissière à induction:** Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.
- Remarques importantes concernant les casseroles en acier inoxydable**
 - Avant la première utilisation, bien rincer la casserole et faire bouillir avec de l'eau et un fil de jus de citron. Ceci permet d'éliminer la poussière de polissage subsistant éventuellement dans la casserole et d'entretenir, déjà avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine.
 - La casserole ne doit pas être réchauffée à puissance maximale plus de deux minutes lorsqu'elle est vide ou lorsqu'elle contient un corps gras. En cas de surchauffe, le fond est susceptible de prendre une couleur dorée. Cette coloration n'entraîne pas sa fonction. Une surchauffe peut également survenir lorsque la liquide contenu dans la casserole s'évapore.
 - Dans certains cas extrêmes, l'aluminium contenu dans le fond de la casserole peut fondre et devenir liquide. En cas de surchauffe, ne jetez jamais la casserole de la plaque de cuisson pour éviter toute brûlure générée par une fuite de l'aluminium. Evénir la plaque de cuisson et laisser refroidir la casserole, aérer à piece.
 - Ne jamais mettre de sel dans de l'eau froide mais toujours dans de l'eau bouillante et bien remuer. En effet, si vous mettez du sel dans l'eau froide, une concentration de sel extrêmement élevée est susceptible de se former sur le fond de la casserole, ce qui pourrait entraîner des points de corrosion à cet endroit. Ces modifications de l'acier n'influent pas la fonction ni les propriétés de cuisson.
- Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement**
 - Avant la première utilisation, rincer abondamment la casserole et faire bouillir de l'eau. Recouvrir de graisse de manière homogène et faire cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
 - Ne pas couvrir dans la casserole et ne pas utiliser d'ustensiles à bords tranchants. Utiliser des accessoires en bois ou en plastique.
 - Pour éviter une surchauffe, ne jamais laisser chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le feu, ne pas dépasser une température de 220°C et ne pas laisser la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

Wichtige Hinweise für Edelstahltöpfe

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

Wichtige Hinweise für versiegelte Töpfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser auskochen. Gleichmäßig mit Fett einreiben und auf kleiner Hitze zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf geölt.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Um beim Fritieren/Verbräunungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Keinen Deckel verwenden und nicht überhitzen. Die richtige Fritiertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Einsetzen eines Hohlbleifetils ein Bläschenkranz um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Auf Grund des dicht schließenden Topfdeckels kann sich dieser beim Abkühlen am Topfrand festsaugen. Um dieses Vakuum wieder zu lösen, den Topf nochmals kurz erwärmen.
- Induktionsherd: Um eine Überhitzung des Kochgeschirs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder ohne Inhalt. Stiele auf dem Boden abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Geräusch: Ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschir dar. Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht.

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

Important tips for stainless steel pots

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

Important tips for coated pots

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

- Delicate braising:** The addition of liquid gives braised dishes a very delicious and aromatic flavor. Simply brown beef, goulash, or pot roast with or without oil, then add some liquid, cover the pot, and continue cooking.
- Healthy steaming:** A wellness-oriented diet is promoted by cooking foods in their own juices or with little oil. Stewing preserves nutrients, vitamins and minerals and retains color, aroma, and the food's own flavor. Do not lift the lid during cooking unless necessary, and make sure that the liquid does not evaporate completely, which could cause the food to burn.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de cette batterie de cuisine de Fissler, qui vous offre toutes les conditions préalables pour connaître de grands succès aussi bien pour faire la cuisine que pour savourer vos plats. Pour pouvoir profiter longtemps des très bonnes propriétés de vos ustensiles de cuisson et pour obtenir une longévité optimale, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes suivantes. Nous vous souhaitons bien du plaisir et des succès lors de la préparation de vos plats !

- Fonctions pratiques des ustensiles de cuisine de Fissler**
 - Les casseroles disposant d'un couvercle avec une très bonne fermeture pour une cuisson parven en eau et économique en énergie.
 - Grâce au bord verseur des casseroles en acier inox, verser et transvaser sans baver ne pose plus aucun problème.
 - Les poignées de forme ergonomique vous permettent de tenir et de porter vos plats de manière sûre.
 - Le fond assure une absorption rapide de la chaleur ainsi qu'une répartition et un stockage homogène de la chaleur.
 - Les ustensiles de cuisine de Fissler sont adaptés à gaz (hormis les casseroles possédant une poignée en plastique sans couche ignifuge) et pour les cuisinières électriques (plaques de cuisson électriques ou plaques de cuisson vitrocéramiques). Si la casserole dispose d'un fond CookStar tous vos ou si elle possède, sur le fond, un sigle portant le mot induction, elle peut également être utilisée sur une cuisinière à induction.
- Remarques importantes concernant les casseroles en acier inoxydable**
 - Avant la première utilisation, bien rincer la casserole et faire bouillir avec de l'eau et un fil de jus de citron. Ceci permet d'éliminer la poussière de polissage subsistant éventuellement dans la casserole et d'entretenir, déjà avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine.
 - La casserole ne doit pas être réchauffée à puissance maximale plus de deux minutes lorsqu'elle est vide ou lorsqu'elle contient un corps gras. En cas de surchauffe, le fond est susceptible de prendre une couleur dorée. Cette coloration n'entraîne pas sa fonction. Une surchauffe peut également survenir lorsque le liquide contenu dans la casserole s'évapore.
 - Dans certains cas extrêmes, l'aluminium contenu dans le fond de la casserole peut fondre et devenir liquide. En cas de surchauffe, ne jetez jamais la casserole de la plaque de cuisson pour éviter toute brûlure générée par une fuite de l'aluminium. Evénir la plaque de cuisson et laisser refroidir la casserole, aérer à piece.
 - Ne jamais mettre de sel dans de l'eau froide mais toujours dans de l'eau bouillante et bien remuer. En effet, si vous mettez du sel dans l'eau froide, une concentration de sel extrêmement élevée est susceptible de se former sur le fond de la casserole, ce qui pourrait entraîner des points de corrosion à cet endroit. Ces modifications de l'acier n'influent pas la fonction ni les propriétés de cuisson.
- Remarques concernant toutes les casseroles**
 - Les ustensiles de cuisson disposant d'une poignée en plastique ne sont pas adaptés pour une utilisation dans le feu.
 - En fonction de l'utilisation des ustensiles de cuisine, les poignées sont susceptibles de devenir chaudes. Nous vous recommandons l'utilisation d'une protection pour les mains, en particulier lors d'une utilisation sur une cuisinière à gaz ou au four.
 - Pour éviter toute brûlure due à de la projection grasses lorsque vous faites frire des aliments, utilisez toujours une casserole haute et ne le remplacez que pour moitié de graisse. Ne pas utiliser de couvercle et ne pas passer/chauffer. La bonne température de friture est atteinte si une couronne de bulles se forme immédiatement autour d'une cuillère en bois que vous trempez dans le corps gras.
 - Ne pas refroidir un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide du fait que le couvercle pourrait être endommagé en raison du choc thermique.
 - Du fait que le couvercle de casserole forme de manière étanche, il est susceptible de rester collé sur le bord de la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

- Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement**
 - Avant la première utilisation, rincer abondamment la casserole et faire bouillir de l'eau. Recouvrir de graisse de manière homogène et faire cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
 - Ne pas couvrir dans la casserole et ne pas utiliser d'ustensiles à bords tranchants. Utiliser des accessoires en bois ou en plastique.
 - Pour éviter une surchauffe, ne jamais laisser chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le feu, ne pas dépasser une température de 220°C et ne pas laisser la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

- Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement**
 - Avant la première utilisation, rincer abondamment la casserole et faire bouillir de l'eau. Recouvrir de graisse de manière homogène et faire cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
 - Ne pas couvrir dans la casserole et ne pas utiliser d'ustensiles à bords tranchants. Utiliser des accessoires en bois ou en plastique.
 - Pour éviter une surchauffe, ne jamais laisser chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le feu, ne pas dépasser une température de 220°C et ne pas laisser la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement

- Avant la première utilisation, rincer abondamment la casserole et faire bouillir de l'eau. Recouvrir de graisse de manière homogène et faire cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
- Ne pas couvrir dans la casserole et ne pas utiliser d'ustensiles à bords tranchants. Utiliser des accessoires en bois ou en plastique.
- Pour éviter une surchauffe, ne jamais laisser chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le feu, ne pas dépasser une température de 220°C et ne pas laisser la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

- Cuissière à induction:** Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.
- Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement**
 - Avant la première utilisation, rincer abondamment la casserole et faire bouillir de l'eau. Recouvrir de graisse de manière homogène et faire cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
 - Ne pas couvrir dans la casserole et ne pas utiliser d'ustensiles à bords tranchants. Utiliser des accessoires en bois ou en plastique.
 - Pour éviter une surchauffe, ne jamais laisser chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le feu, ne pas dépasser une température de 220°C et ne pas laisser la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement

- Avant la première utilisation, rincer abondamment la casserole et faire bouillir de l'eau. Recouvrir de graisse de manière homogène et faire cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
- Ne pas couvrir dans la casserole et ne pas utiliser d'ustensiles à bords tranchants. Utiliser des accessoires en bois ou en plastique.
- Pour éviter une surchauffe, ne jamais laisser chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le feu, ne pas dépasser une température de 220°C et ne pas laisser la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

- Anbraten**
 - In Edelstahltöpfen: In Edelstahlkochgeschirr wird kros anbraten. Er ist besonders gut geeignet für unpariertes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschnitzel, Spieße, Kotelet Natur usw.
 - Kochgeschirr ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Herdleistung) erhitzen.
 - 2. Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.
 - 3. Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden.
 - 4. Jetzt die Energiezufuhr zurückschalten und das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen.
- In versiegelten Töpfen:** Versiegeltes Kochgeschirr eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z.B. Kasaucunen, Paniertes
- 1. Den Topf mit wenig Fett ausreiben (3-4 Tropfen auf ein Küchenstück geben).
- 2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zubereitung von Panierten etwas Fett zugeben, damit es gleichmäßig braun wird. Das Bratgut in den Topf geben und von allen Seiten braten.

- Die feine Art: Schmoren:** Geschmorte Gerichte schmecken durch die Flüssigkeitszugabe besonders aromatisch und auf kleiner Hitze zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf geölt.
- Im Topf nicht schneiden und keine scharfkantigen Utensilien verwenden. Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff benutzen.

- Gesund garen:** Das Dünsten Das Garen im eigenen Saft oder in wenig Fett unterstützt die wellness-orientierte Ernährung. Beim Dünsten werden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe geschont und Farbe, Aroma und Eigengeschmack bleiben erhalten. Während des Garens den Deckel möglichst nicht abheben und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht vollständig verdampft, da sonst das Gargut anbrennt.

Energiespartipps

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

- Spicing**
 - a) in stainless steel pots: Foods are browned at a high temperature. This is particularly suitable for meat that is not breaded, e.g. steak, chicken cutlets, skewers, chops, etc.
 - 1. Heat the cookware without oil/alt at medium (2/3 of the stove power).
 - 2. Sprinkle a few drops of cold water into the cookware. The right temperature for frying meat with or without oil has been reached when the drops bubble clearly and "dance" in the pan. Before you add oil/alt or put in the meat, carefully wipe the water out of the pot, e.g. with a paper towel.
 - 3. Firmly press down the meat. It will release from the bottom after a few minutes and can then be turned over.
 - 4. Now turn down the heat and cook the meat to your liking.
- b) in coated pots: Coated cookware is particularly suitable for foods which tend to stick, such as cheese sauces and breaded foods.
- 1. Rub the pot with a little oil (put 3-4 drops on a paper towel).
- 2. Heat at medium temperature (2/3 of the stove power).
- 3. While preparing breaded foods, add some oil/alt so that it will brown uniformly. Put the food in the pot, and fry it on all sides.

- Delicate braising:** The addition of liquid gives braised dishes a very delicious and aromatic flavor. Simply brown beef, goulash, or pot roast with or without oil, then add some liquid, cover the pot, and continue cooking.
- Healthy steaming:** A wellness-oriented diet is promoted by cooking foods in their own juices or with little oil. Stewing preserves nutrients, vitamins and minerals and retains color, aroma, and the food's own flavor. Do not lift the lid during cooking unless necessary, and make sure that the liquid does not evaporate completely, which could cause the food to burn.

	puissance de la plaque de cuisson (électricité en volt/ampérage)			
	Niveaux 1 -12	Niveaux 1 -9	Niveaux 1 -6	Niveaux 1 -3
Début de cuisson	12	9	6	3
Début de cuisson, préchauffage	9-12	6-9	4-6	2-3
Cuisson, cuisson à l'étouffée, cuisson à la vapeur	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

Les plaques de réglage indiquées sont des valeurs moyennes. Lorsque vous faites cuire des aliments sensibles ou des quantités plus petites, sélectionnez un réglage plus faible, lorsque vous faites cuire des quantités importantes, un réglage plus fort. Veuillez respecter les indications figurant sur le mode d'emploi de votre cuisinière. **Rajonnement thermique/Vitrocéramique (rayonnement/halogene):** La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole. **Cuissière à gaz:** Placez les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que les flammes n'enveloppent la casserole. **Induction:** Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit être égale ou plus grande que la taille de la plaque de cuisson.

Régler la bonne température de poursuite de cuisson, faire cuire les aliments en économisant de l'énergie, voici qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la cuisson, doit mijoter doucement sans déborder. Il faut éviter que la vapeur d'eau s'échappe du couvercle. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

- Sauvegar saine ment: grâce à la cuisson à la vapeur:** Faire cuire les aliments dans leur propre jus ou dans très peu de liquide. La bonne température de cuisson est atteinte si une couronne de bulles se forme immédiatement autour d'une cuillère en bois que vous trempez dans le corps gras.
- Ne pas refroidir un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide du fait que le couvercle pourrait être endommagé en raison du choc thermique.

Cuissière à induction: Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne jamais réchauffer un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de la cuisson. Le bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placer toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la

Indicazioni importanti per pentole con rivestimento antiaderente

- Prima di utilizzare per la prima volta la pentola occorre sciagiarla accuratamente con acqua e portarla ad ebollizione. Spalmare uniformemente un po' di grasso sulla superficie interna e scaldare quindi per due minuti a fiamma bassa A questo punto la pentola è pronta per l'uso.
- Non tagliare i cibi direttamente nella pentola e non utilizzare degli utensili affilati. Utilizzare piuttosto degli utensili di cucin di legno o di plastica.
- Per evitare un surriscaldamento, non scaldare mai una pentola con rivestimento antiaderente senza essere presenti o quando la temperatura si trova al massimo livello. Per l'utilizzo in forno, non scaldare ad una temperatura superiore ai 220° C e non utilizzare la funzione griglia. Un surriscaldamento dalla pentola pregiudica notevolmente l'effetto antiodore della stessa e può danneggiare le proprietà antiaderenti, di conseguenza si forma il fumo. In questo caso è necessario interrompere la cottura in forno, aprire eventualmente il forno ed aereare completamente il locale.
- Spostando con frequenza la pentola da un piano all'altro su una cucina in vetroceramica, è possibile che vengano a formarsi delle tracce di abrasione causate dall'alluminio. Le tracce di alluminio si possono eliminare con dei prodotti tradizionali per il vetroceramica.

Le più importanti possibilità d'uso

• Rosolare a fuoco vivo

- a) In pentole d'acciaio, nelle pentole in acciaio potete rendere croccanti i cibi a fuoco vivo. Queste sono particolarmente adatte per carne non cotta, ad esempio bistecche, cottelette di pollo, spiedini, cottelette al sarturiale, ecc.
- 1. Scaldare la pentola senza grasso a fiamma media (2/3 della potenza del piano di cottura).
- 2. Versare alcune gocce d'acqua fredda nella pentola. Non appena i fiammole delle perle trasparenti „danzanti“ in pentola, significa che è stata raggiunta la temperatura giusta per arrostitare la carne con o senza grasso. Prima di aggiungere il grasso ovvero immettere il prodotto da arrostitare, eliminate con cautela l'acqua dalla pentola, per esempio, servendovi di un panno di cucina.
- 3. Comprime bene il cibo da arrostitare. Dopo alcuni minuti si stacca dal fondo e può essere girato.
- 4. Abbassare a questo punto l'alimentazione d'energia e cuocere la carne come desiderato.
- b) In pentole con rivestimento antiaderente, questo tipo di pentole sono particolarmente adatte per pietanze che tendono ad attaccarsi, quali ad esempio salse al formaggio, cibi impastati
- 1. Spalmare un po' di grasso nella pentola (versare 3-4 gocce sopra un panno da cucina).
- 2. Scaldare a temperatura media (2/3 della potenza del piano di cottura). Aggiungere un po' di grasso per la cottura di cibi impastati che sia garantita una doratura uniforme. Stendere la carne nella pentola e cuocerla uniformemente da tutti i lati.

- Cottura delicata a fuoco lento: le pietanze cotte a fuoco lento hanno un sapore particolarmente aromatico e liquido se regolarmente riscoprite di liquido. Rosolare semplicemente a fuoco vivo, involtarlo, gisultare o stufare con oppure senza grasso, cuocere successivamente aggiungendo un po' di liquido a copertochio chiuso.

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

Suggerimenti per risparmiare energia

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

Regolazione raccomandata per la zona di cottura

	Livelli di cottura in zone elettriche / zone di vetroceramica			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Cottura iniziale	12	9	6	3
Rosolare a fuoco vivo / rosolare	9-12	6-9	4-6	2-3
Continuazione della cottura, cuocere a vapore, stufare	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

I campi di regolazione specificati sono valori medi. Per cibi delicati e piccoli quantitativi si raccomanda di scegliere una regolazione più bassa, mentre per quantitativi maggiori una regolazione più alta. Si prega di consultare anche le specifiche riportate nelle istruzioni per l'uso del forno utilizzato.

Massima temperatura (induzione/halogeno): la piastra del forno dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccolo, forma e grado di piazare la pentola al centro ed evitare fiammate. Induzione: piazare le pentole sempre al centro della zona di cottura. La grandezza della pentola dovrebbe corrispondere alla grandezza della zona di cottura o essere perlopiù più grande.

La scala del gusto livello per continuare la cottura, risparmiando energia, richiede un po' d'esperienza. Il contenuto della pentola influisce sul proseguimento della cottura: dovrebbe bollire dolcemente, senza traboccare. Dal copertochio non dovrebbe verificarsi nessuna fuoriuscita di vapore. In una lieve o forte fuoriuscita di vapore si raccomanda di ridurre ulteriormente l'alimentazione dell'energia.

Pulizia e cura perfetta

- Se le pentole con manicatura in materiale sintetico vengono lavate in lavastoviglie, è possibile che con il passare del tempo si sbiadisca il colore del manico. Questo però non ne pregiudica il funzionamento.
- Per il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di utilizzare solo tradizionali prodotti casalinghi nel dosaggio raccomandato dal produttore, non utilizzare detergenti industriali o detergenti altamente concentrati.
- Le pentole in alluminio fuso non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
- Per la pulizia delle pentole si raccomanda di utilizzare acqua e detergente caldo, un convenzionale detersivo, una spugna oppure una spazzola morbida, evitare l'uso di oggetti appuntiti e taglienti. Per la parte interna e il fondo, in caso di sporca ostinata, si può utilizzare la parte più ruvida della spugna.
- Non lasciare seccare i residui di cibo.
- Indicazioni speciali per pentole con rivestimento antiaderente: la fine di poter garantire una lunga durata, si raccomanda di lavare il prodotto a mano con acqua calda, un detergente liquido e una spugna morbida. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Indicazioni speciali per pentole in acciaio: non conservare le pietanze per un lungo periodo nella pentola, poiché possono rimanere macchie sull'acciaio e causare dei cambiamenti sulla superficie. Per conservare meglio la superficie d'acciaio, si raccomanda di utilizzare periodicamente il prodotto per la cura dell'acciaio di Fissler, adatte per eliminare aloni bianchi o di altro colore nonché macchie esterne.

Garanzia

In caso di una contestazione, si prega di restituire l'apparecchio completo insieme allo scontrino al Suo rivenditore autorizzato. Il prodotto ben confezionato a Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel. +49 (0) 6781 403-556.

La garanzia non copre comunque danni derivanti dall'uso non appropriato, ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta sul pavimento o pulizia non appropriata. In caso di lavaggio in lavastoviglie, il copertochio in vetro rischia di perdere in trasparenza e i manici in plastica possono scolorirsi. Durante l'uso, evitare di utilizzare non sono coperte da garanzia.

Servizio

Tutti i pezzi di ricambio possono essere acquistati nei negozi specializzati Fissler (elenco commercianti al sito www.fissler.net) oppure nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Anche il nostro servizio assistenza sarà lieto di aiutarvi. Maggiori informazioni al sito www.fissler-italia.it.

Los usos más importantes

- **Sofreír**
En especialmente adecuado para carne sin empapar, ej. chuletones, filetes de pollo, pichón, chuletas de cerdo etc.
- 1. Calentar la sartén sin aceite a nivel medio (2/3 de potencia).
- 2. Echar un par de gotas de agua fría en la sartén. Se empezarán a formar perlas y "bailar" por la sartén, se ha alcanzado la temperatura correcta para freír la carne con o sin aceite. Antes de verter el aceite o colocar la carne a freír, recoger con cuidado el agua de la sartén, y ej. con un trapo de cocina.
- 3. Aparear bien la carne a freír. Después de unos pocos minutos se suelta del fondo y puede darse la vuelta.
- 4. Añorar reducir la potencia de energía y dejar la carne a cocer lentamente al punto deseado.
- b) En sartenes selladas: la batería de cocina sellada es ideal especialmente para aquellos alimentos que tienden a pegarse como: p.ej. salsas de queso, empanadas
- 1. Untar la sartén con un poco de aceite (añadir 3-4 gotas en un trapo de cocina).
- 2. Calentar a temperatura media (2/3 de potencia). Al preparar alimentos empapados echar un poco más de aceite para que se dore uniformemente. Poner la carne a freír en la sartén y freír por todos los lados.

- **Estofar con elegancia:** Los estofados, debido al añadido de líquido, tienen un sabor especialmente aromático y muy apetitoso. Sofreír de forma sencilla, con o sin aceite, los rollos de carne, el guiso picado, la húngara o los estofados y dejar cocer lentamente a continuación añadiendo algo de líquido y con la tapa puesta.

- **Sabor sano rehogado:** Cocer lentamente en su propio líquido o con poco aceite ayuda a una alimentación sana. Al rehogar se cuida las sustancias nutritivas, las vitaminas y los minerales, manteniéndose el color, el olor y el sabor propios. A ser posible, no levantar la tapa al cocer lentamente y cuidar de que no se evapore el líquido completamente ya que produce quemaduras al producto.

Consejos para ahorrar energía

- Aproveche el calor almacenado en el fondo de la batería, reduciendo a tiempo la entrada de energía y apagando ya antes de finalizar el freír.
- Cocer siempre que sea posible con la tapa puesta.
- Elija el tamaño de batería de cocina de acuerdo con la cantidad que va a cocinar.
- La placa térmica debe tener el mismo diámetro que el fondo de la batería o ser menor.

Recomendación para regular la placa de calor

	Niveles de la placa eléctrica / vitrocerámica			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Cocer	12	9	6	3
Sofreír, calentar	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocer a fuego lento, cocinar al vapor, rehogar	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

Las gamas de ajuste indicadas son valores medios. Elija para los alimentos muy delicados y las pequeñas cantidades un ajuste más bajo y más alto para las cantidades grandes. Respete también los datos de las instrucciones de uso de su cocina.

Horn/Halogeno (inducción/halogeno): la placa térmica debe tener el mismo diámetro que el fondo de la batería o ser menor. Cocina de Gas: Colocar la batería de cocina en el centro y evitar que las llamas lleguen dentro de la sartén. Inducción: piazare la batería siempre centrada en la placa. El tamaño de la batería debe coincidir con el de la placa o ser mayor.

Se necesita algo de experiencia para elegir el nivel correcto a la hora de cocinar ahorrando energía. El contenido de la sartén debe hervir suavemente al cocinar sin salarse. No debe salir nada vapor por la tapa. Si sale mucho vapor, se debe seguir reduciendo la entrada de energía.

Garantía

En el caso de reclamaciones dentro del periodo de garantía vigente, y en tanto no se haya acordado otra cosa, devuélvase el producto completo junto con el resguardo de caja a su distribuidor o envíelo bien empacado a Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 (0) 6781 403-556.

Se excluyen del derecho de garantía los daños resultantes de un uso inadecuado, ej. sobrecalentamiento, coloración, rallados, caída al suelo o limpieza inadecuada. Si se usó en lavavajillas, se corre el riesgo de que la tapadera de vidrio pierda su transparencia y se deteriore el color de las asas de plástico. La garantía no cubre estas consecuencias del desgaste meramente usuales.

Servicio

Puede comprar todas las piezas de repuesto en su tienda especializada Fissler (lista de comercios en www.fissler.net) o en los departamentos especializados de los grandes almacenes. Nuestro servicio de atención al cliente le ayudará también con gusto. Encontrará más informaciones en www.fissler.com.

GR Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Προς την αξιότιμη πελατιά μας,

Χαίρεται για την αγορά αστών των μαγειρικών σκευών Fissler στα οποία θα βρείτε όλες τις πληροφορίες για το χειρισμό των σκευών, τις απαιτήσεις μαγειρείας, για να αυξήσετε τη διάρκεια της απόδοσης που σας παρέχουν οι πολύ καλές ιδιότητες των μαγειρικών σκευών σας και για να τηχέτε τη βέλτιστη διάρκεια ζωής παρακολουθώντας την εξέλιξη υπόψη της ακόλουθης οδηγίας. Καλή διασφάλιση κατά το μαγείρεμα των αγαθών σας και καλή επιτυχία!

- **Πριν την πρώτη χρήση** πλύνετε καλά την κατσαρόλα και βράστε μέσα νερό με λίγο χυμό λεμονιού. Με αυτόν τον τρόπο απομακρύνεται τυχόν υπαρχόντα οξεία λευκαντική σκόνη και μικρές ακαθαρσίες και γίνεται καθαρισμός των μαγειρικών σκευών πριν την πρώτη χρήση.
- Η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για τη χρήση σε ηλεκτρικές μαγειρείες, για να εξοικονομήσει τη διαρκή την υψηλότερη ενεργειακή βαθμίδα. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο πάτος μπορεί να έχει χυθεί, αυτή η μεταβολή στο χρώμα δεν έχει επίπτωση επί λειτουργία. Επίσης υπερθέρμανση μπορεί να οδηγήσει στην αραίωση του νερού μέσα στην κατσαρόλα εξαιτίας της εκπόρευσης.
- Σε εξαιρετικές περιπτώσεις υπερθέρμανσης μπορεί το αλουμίνιο να πάει να λιώσει και να υπονοηθεί. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μην παύσετε ποτέ την κατσαρόλα από την εστία για να αποφευχθεί εγκαύματα από το καυτό αλουμίνιο που θα χυθεί. Κλείστε το καβί, αφήστε την κατσαρόλα να κρυώσει και αερίστε το καβί.
- Μην προσέχετε αμέσως επί του κρόνο νερό, αλλά πάντα να νερό που βράζει και ανακατεύοντας. Η προσθήκη αλατιού σε κρόνο νερό μπορεί να δημιουργήσει υπερβολικά υψηλή αναγκαστική αλάτος στην περιοχή του πάτου, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε σημεία διάβρωσης στον πάτο της κατσαρόλας. Αντίθετα οι αλλαγές στον ανοξείδωτο πάτο δεν έχουν καμία επίπτωση στην λειτουργία και τις ιδιότητες μαγειρείας.

Η υψηλή τέχνη: Παραμονή: Τα μαγειρεύματα φαγητά έχουν πολύ αρωματική και ιδιαίτερη γεύση λόγω της προηγμένης υφής. Μαγειρεύετε υπέροχα, γεύστε τα μαγειρεύματα κρέας με ή χωρίς λάδι με την προσθήκη λίγου υγρού και καυλίζετε τα με κλειστό καβί.

- **Υγιεινές απολύσεις μαγειρείας στον αέρα:** Το μαγείρεμα στον ίδιο το αέρα ή σε λίγο λάδι υποστηρίζει την υγιεινή διατροφή. Με το μαγείρεμα στον αέρα διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία, οι βιταμίνες και οι μεταλλικοί ουσίες καθώς και το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρείας μην σπινάτε το καβί και προσέχετε να μην ξεγλιστρήσει εντελώς το υγρό εκβάλλας θα καεί το φαγητό.
- **Η υψηλή τέχνη: Παραμονή:** Τα μαγειρεύματα φαγητά έχουν πολύ αρωματική και ιδιαίτερη γεύση λόγω της προηγμένης υφής. Μαγειρεύετε υπέροχα, γεύστε τα μαγειρεύματα κρέας με ή χωρίς λάδι με την προσθήκη λίγου υγρού και καυλίζετε τα με κλειστό καβί.
- **Υγιεινές απολύσεις μαγειρείας στον αέρα:** Το μαγείρεμα στον ίδιο το αέρα ή σε λίγο λάδι υποστηρίζει την υγιεινή διατροφή. Με το μαγείρεμα στον αέρα διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία, οι βιταμίνες και οι μεταλλικοί ουσίες καθώς και το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρείας μην σπινάτε το καβί και προσέχετε να μην ξεγλιστρήσει εντελώς το υγρό εκβάλλας θα καεί το φαγητό.

βράζει της κουζίνας σας ή των μαγειρικών σκευών. Τοποθετείτε τα σκεύη πάντα στη μέση της εστίας, το μέγεθος της κατσαρόλας να ταιριάζει με το μέγεθος της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, εκβάλλας υπάρχει η πιθανότητα η εστία να μην ανταποκριθεί στον πάτο της κατσαρόλας.

ο) **Σε κατσαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι:** Σε μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι μπορείτε να μαγειρεύετε με κλειστό καβί. Ενδεικτικά ιδιαίτερως για μη παραμονή κρέας π.χ., μπριζόλα, σπινόλα από κοτόπουλο, κρέας σούλας, κοταλέτες κ.λπ.

- 1. Θερμαίνεται τα μαγειρικά σκεύη χωρίς λάδι σε μεσαία βαθμίδα (2/3 της απόδοσης της εστίας).
- 2. Ρίξτε μερικές σταγόνες κρόνο νερό μέσα στο αέριο. Όταν οι σταγόνες υγρού διαφανεί φυσιολογικά και αρχίσουν να "χορεύουν" στο γνήσιο τότε έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για να γίνουν τα κρέας με ή χωρίς λάδι. Πριν την προσθήκη λαδιού ή την τοποθέτηση του κρέατος, εκσπινάτε προσεκτικά το νερό από το σκεύος ή με μια πετσέτα.
- 3. Πίστε σταθερά το καβί. Μετά από λίγο καβί ξεκολλάει από τον πάτο και μπορείτε να το αποσπαστείτε.
- 4. Τώρα σβήστε τη φωτιά και αφήστε το κρέας όσο εσείς θέλετε.
- β) **Σε αντικολλητικές κατσαρόλες:** Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη ενδείκνυνται για φαγητά που τρώγονται να κολλάνε όπως π.χ. σάλτσες τυρού, παραμονή φαγητά
- 1. Αλείψτε την κατσαρόλα με λίγο λάδι (3-4 σταγόνες σε μια πετσέτα).
- 2. Θερμαίνεται η σε μεσαία θερμοκρασία (2/3 της απόδοσης της εστίας). Για το μαγείρεμα παραμονή φαγητών προσέχετε λίγο λάδι όπως τότε να πάουν ένα ομοιόμορφο καρέ χωρίς. Τοποθετείτε το κρέας στην κατσαρόλα και φέρετε το από μέση της τσιεύρας.

• **Η υψηλή τέχνη: Παραμονή:** Τα μαγειρεύματα φαγητά έχουν πολύ αρωματική και ιδιαίτερη γεύση λόγω της προηγμένης υφής. Μαγειρεύετε υπέροχα, γεύστε τα μαγειρεύματα κρέας με ή χωρίς λάδι με την προσθήκη λίγου υγρού και καυλίζετε τα με κλειστό καβί.

- **Υγιεινές απολύσεις μαγειρείας στον αέρα:** Το μαγείρεμα στον ίδιο το αέρα ή σε λίγο λάδι υποστηρίζει την υγιεινή διατροφή. Με το μαγείρεμα στον αέρα διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία, οι βιταμίνες και οι μεταλλικοί ουσίες καθώς και το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρείας μην σπινάτε το καβί και προσέχετε να μην ξεγλιστρήσει εντελώς το υγρό εκβάλλας θα καεί το φαγητό.
- **Υγιεινές απολύσεις μαγειρείας στον αέρα:** Το μαγείρεμα στον ίδιο το αέρα ή σε λίγο λάδι υποστηρίζει την υγιεινή διατροφή. Με το μαγείρεμα στον αέρα διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία, οι βιταμίνες και οι μεταλλικοί ουσίες καθώς και το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρείας μην σπινάτε το καβί και προσέχετε να μην ξεγλιστρήσει εντελώς το υγρό εκβάλλας θα καεί το φαγητό.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Αποσπινάτε τη συσκευασία θερμάται πριν από το πάτο χαμηλώνοντας ναυός τη φωτιά και κλείνοντας την προπόνα να έχει φθεί εντελώς το αερίο.
- Μαγειρεύετε κατά το δυνατό με κλειστό καβί.
- Επαλέστε το μέγεθος των μαγειρικών σκευών ανάλογα με την ποσότητα που θέλετε να μαγειρέψετε.
- Το μάτι της κουζίνας να είναι να ανταποκρίνεται στη διάμετρο του πάτο του μαγειρικού σκευός ή να είναι μικρότερο.

Συμβολή για τη ρύθμιση της εστίας

	Βαθμίδες μαγειρείας της ηλεκτρικής / κεραμικής εστίας			
	1-12 βαθμίδες	1-9 βαθμίδες	1-6 βαθμίδες	1-3 βαθμίδες
Βράσιμο	12	9	6	3
Χαυλίζομα, ζέσταμα	9-12	6-9	4-6	2-3
Μαγειρεύομα, στον αέρα, στον ίδιο το αέρα	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

Οι βαθμίδες που συνιστώνται είναι μέση τιμή. Για ευαισθητό φαγητό και μικρότερες ποσότητες απασχολήστε χαμηλότερη φωτιά και για μεγαλύτερες ποσότητες υψηλότερη. Συμβολίζονται και τις οδηγίες χρήσης της ηλεκτρικής κουζίνας σας.

Μαγειρεύετε (αποκατασταλάζονται): Το μάτι της κουζίνας θα πρέπει να ανταποκρίνεται στη διάμετρο του πάτο της κατσαρόλας ή να είναι μικρότερο. Κομμάτια ααρίων: Τοποθετείτε τη μαγειρική σκεύη στη μέση και αποσπινάτε τις φλόγες. Επαλέστε: Τοποθετείτε τα σκεύη πάντα στη μέση της εστίας. Το μέγεθος της κατσαρόλας θα πρέπει να συμπίπτει με το μέγεθος της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο.

Το να τηχέτε τη σωστή βαθμίδα φαγητού ώστε να μαγειρεύεται εξοικονομώντας ενέργεια απαιτεί κάποια εμπειρία. Τα φαγητά της κατσαρόλας κατά το παρακάτω μαγείρεμα θα πρέπει να μαγειρεύονται ή κρέας ή όχι σε υπερβολικό βαθμό. Από το καβί δεν πρέπει να ξεγλιστρήσει ατμός. Σε περίπτωση που βγαίνει λίγος ή πολύς ατμός πρέπει να χαμηλώσετε κ ή άλλο τη φωτιά.

Na καθαρικές τέλεινα τη σκεύη και να τα περιποιείστε

- Αν βάζετε στο πλυντήριο μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές, τότε με τον καπό θα αλλάξετε το χρώμα των λαβών. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργία των λαβών.

- Για το πλυντήριο στο πλυντήριο πάτων χρησιμοποιείτε προϊόντα οικιακής χρήσης στη δόση που συνιστάται από τον κατασκευαστή, μην χρησιμοποιείτε επαγγελματικά προϊόντα ή καθαριστικά υψηλής ανακρίβειας.
- Το σκεύη από μετά αλουμίνιο δεν πρέπει να πλύνονται στο πλυντήριο πιάτων!
- Για το πλυντήριο στο χέρι χρησιμοποιείτε δέκα νερό με κοινό απορρυπαντικό πιάτων και σφονγγάρι κατσαρόλες ή μαλακό καθαριστικό, αποφεύγετε τα ισχυρά ή αχρηστικά αντικείμενα. Για το εσωτερικό και το εξωτερικό πλυντήριο να φροντίσει την υπερβολική βρωμά χρησιμοποιώντας την ισχυρή πλευρά από το σφονγγάρι.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα υπολείματα φαγητού.
- Ειδικές οδηγίες για αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη: Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής σας συνιστούμε το πλυντήριο στο χέρι με δέκα νερό, ένα υγρό απορρυπαντικό για πλυντήριο στο χέρι να είναι μαλακό σφονγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό ή λευκαντικό καθαριστικό.
- Ειδικές οδηγίες για μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι: Μην διατηρείτε φαγητά στην κατσαρόλα για μεγάλο χρονικό διάστημα διότι μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες ή αλλαγές στην επιφάνεια του σκευός. Για τη διατήρηση της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι, χρησιμοποιείτε τακτικά τα προϊόντα περιποίησης για ανοξείδωτο ατσάλι της Fissler. Ενδείκνυνται για την απομάκρυνση λεκέδων ή βρωμιών χρησιμοποιώντας και υπολείματα.

Εγγύηση

Σε περίπτωση παραπάνω μέσα στα όρια της εγγύησης, και εφόσον δεν προβλέπεται διαφορετικά, αποσπινάτε το σκεύος μαζί με την υποβλήση αγοράς στον επίσημο αντιπρόσωπο της Fissler (ΑΡΟ) Κ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ, Καλλιθέα - Αγαμέμνων 47, τηλ. 210-9478700 ή στείλετε το προϊόν καλή ταχυδρομική στη διεύθυνση: ΒΕΡΣΟΝ ΑΕΒΕ - ΑΡΟ ΣΑΡΑΦΙΔΗΣ Αγαμέμνων 47, Καλλιθέα 17675, Αθήνα, Τηλ. +30-210-9478700.

Από την εγγύηση αποκλείονται βλάβες που προκύπτουν από μη σωστή χρήση, π.χ. υπερθέρμανση, αλλοίωση του χρώματος, ρωγμές, πτώση στο πάτωμα ή λάθος καθαρισμός. Εάν πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, το γυάλινο καβί ενδέχεται να βρωμώσει και το χρώμα των πλαστικών λαβών να σκουρύνει. Αυτό το αποτέλεσμα που απορρέει από την χρήση από τη χρήση αποσπινάτε την εμφάνιση του προϊόντος δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Service

Όλα τα ανταλλακτικά μπορείτε να τα αγοράσετε σε όλα τα εξουσιοδοτημένα καταστήματα Fissler (κατάλογο αντιπροσώπων στη διεύθυνση www.fissler.net) ή στα ειδικά τμήματα των πολυκαταστημάτων. Στη διεύθυνση σας είναι και το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Παρακαλώ πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.gr.

Seyvili misteriniz,

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik.

Fissler ürünleri için en uygun fiyatları ve hizmetleri size en uygun şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürünlerimizi kaliteli ve güvenilir şekilde sunmak bizim için bir öncelik. Ürün