



*Prawidłowe smażenie.
To naprawdę proste.*



protect

Do delikatnego smażenia.

Do wszystkich potraw, które podczas smażenia łatwo przywierają do patelni, takich jak np. potrawy z jajek i ryb, potrzebna jest **patelnia protect z powłoką zapobiegającą przyleganiu**. Pozwala ona na zdrowe i oszczędne przygotowanie delikatnych potraw.

Steelux - patelnie ze stali szlachetnej z powłoką zapobiegającą przyleganiu zaspokoją najwyższe wymagania w zakresie designu i jakości – zewnętrzna strona wykonana jest z wysokiej jakości stali szlachetnej 18/10, strona wewnętrzna posiada wyjątkowo wytrzymałą i odporną na uszkodzenia powłokę zapobiegającą przyleganiu.

Alux – wytrzymałe, uniwersalne patelnie o najlepszych właściwościach cieplnych, bardzo długo trzymają ciepło, dzięki czemu umożliwiają oszczędne przygotowanie potraw. Ponadto są bardzo łatwe w pielęgnacji i w czyszczeniu.

Emax – patelnie emaliowane z powłoką zapobiegającą przyleganiu są wyjątkowo lekkie, szybko się nagrzewają i można stosować je do wszystkich typów kuchenek, a zwłaszcza do ceramicznych płyt kuchennych. Zwłaszcza podczas potrząsania lub przesuwania patelni, nie dochodzi do porysowania powierzchni kuchenki.



Odpowiednie akcesoria.



Uniwersalna pokrywa clippix z zaczepem, chroniąca przed pryskaniem

Pokrywa szklana z zaczepem premium



Plastikowa łopatką do przewracania mięsa, do patelni z powłoką

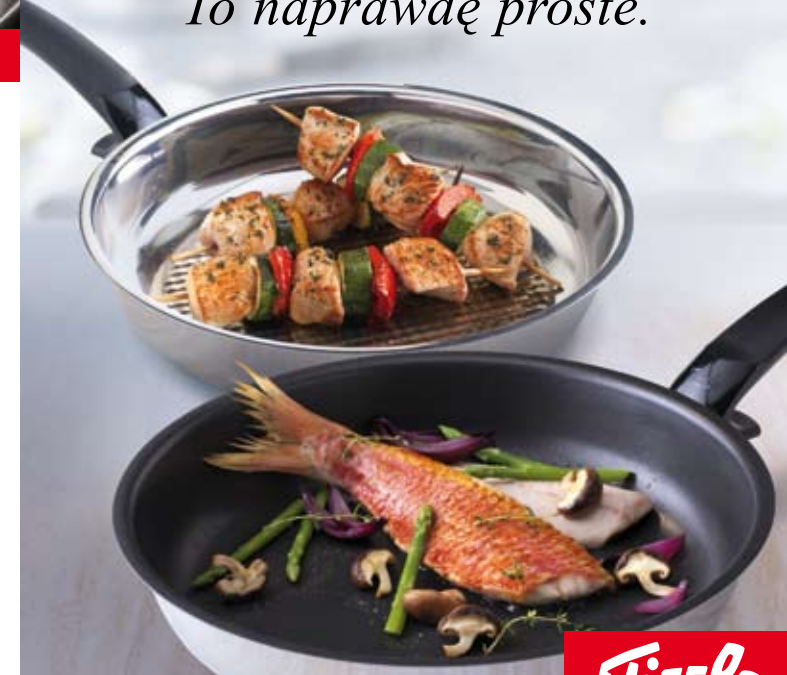
Fissler

Ciesz się z gotowania.

Autoryzowany sklep:

JUROB Jerzy Konecki, 05-509 Józefostaw, ul. Zielone Ogrody 10
tel.: + 48 606 286 146, fax: +48 22 70 18 724,
jerzy.konecki@jurob.com.pl, www.fissler.net.pl

90 025 95 9726 PL Jan. 2010



Fissler

Patelnia patelni nie równa.

Przy użyciu odpowiedniej patelni można w prosty sposób uzyskać perfekcyjny efekt w postaci soczystego steku, chrupiących smażonych ziemniaczków, delikatnej ryby czy też lekkiego omletu. Bo stek to nie omlet a patelnia patelni nie równa.

*Weź dwie:
crispy & protect.*

Dwie patelnie dają większą pewność – jedna **patelnia crispy ze stali szlachetnej** do smażenia potraw chrupiących i druga **patelnia protect z powłoką zapobiegającą przyleganiu (antyadhezyjną)** do delikatnego smażenia potraw z tendencją do przywierania.



crispy

protect

Fissler. Ciesz się z gotowania.



crispy

Do smażenia potraw chrupiących.

Do silnego smażenia, w celu uzyskania smacznie chrupiących potraw, na przykład mięsa i drobiu, potrzebna jest patelnia, którą można bardzo silnie podgrzać, tak jak **patelnię crispy ze stali szlachetnej**. Dzięki temu, że patelnia szybko oddaje dużo ciepła, potrawa jest z zewnątrz chrupiąca a wewnątrz bardzo delikatna.

Wytrzymała i niezwykle trwała.

Patelnie crispy ze wysokogatunkowej stali szlachetnej 18/10 są wyjątkowo wytrzymałe, niezwykle trwałe, odporne na nacięcia i zadrapania stąd też nieomal niezniszczalne. Można je czyścić za pomocą płynu do zmywania i gąbki lub w zmywarce do naczyń.



Prawidłowe smażenie na patelni ze stali szlachetnej.

Wszystkie potrawy wymagające intensywnego smażenia, takie jak stek wołowy, sznyceł drobiowy czy szaszłyk najlepiej udadzą się na patelnię **crispy ze stali szlachetnej**. Dzięki odpowiedniej technice smażenia potrawa na zewnątrz będzie chrupiąca a w środku wciąż pozostanie soczysta:



1. Rozgrzej patelnię ze stali szlachetnej **bez tłuszczu** na średnim stopniu (2/3 mocy kuchenki) przez ok. 3 – 4 minuty.

2. Wykonaj test za pomocą kilku kropli wody, aby ustalić prawidłową temperaturę: przy pomocy palców rozpryskaj na patelnię niewielką ilość zimnej wody. Jeśli krople wody „tańczą” na patelni, oznacza to, że została osiągnięta prawidłowa temperatura.

3. Dodaj tłuszcz na patelnię, **włóż nieposolone mięso** i mocno je przyciśnij. Na początku mięso zaczyna przywierać do patelni ale nie należy wpadać w panikę, po ok. 2-3 minutach odcepi się niejako samo „z siebie” i można je wówczas odwrócić na drugą stronę. Przyjmuje się, że **na centymetr grubości mięsa** potrzebna jest **minuta smażenia** na każdej ze stron. Lekkim przyciśnięciem mięsa łyżką do obracania mięsa można sprawdzić, jak bardzo mięso zostało wysmażone (mięso jest elastyczne = lekko wysmażone; lekki opór = mięso średnio wysmażone; mięso wydaje się być zwarte (twarde) = dobrze wysmażone). Na krótko przed końcem smażenia można doprawić mięso solą i pieprzem.



crispy steelux premium

- stal szlachetna 18/10 nierdzewna
- powierzchnia smażenia Novogrill do przygotowania chrupiących niskotłuszczowych potraw z efektem grilla
- dno CookStar odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek-również indukcyjnych
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem, zakończony wysokiej jakości otworem do zawieszania
- praktyczna miarka umożliwiająca dozowanie
- profilowany brzeg patelni pozwalający na wygodne przelewanie i zapobiegający kapaniu
- 5 lat gwarancji



crispy steelux comfort

- stal szlachetna 18/10 nierdzewna
- dno Super-Thermic nadające się do kuchenek indukcyjnych
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem zakończony otworem do zawieszania
- praktyczna miarka umożliwiająca dozowanie
- profilowany brzeg patelni pozwalający na wygodne przelewanie i zapobiegający kapaniu
- 5 lat gwarancji



protect steelux premium

- na zewnątrz stal szlachetna 18/10 nierdzewna
- wyjątkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przyleganiu Protectal-Plus
- dno CookStar odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek-również indukcyjnych
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem, zakończony wysokiej jakości otworem do zawieszania
- profilowany brzeg patelni pozwalający na wygodne przelewanie i zapobiegający kapaniu
- 5 lat gwarancji



protect alux premium

- wysokiej jakości wytrzymała patelnia do codziennego użytku
- wyjątkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przyleganiu Protectal-Plus
- dno CookStar odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek-również indukcyjnych
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem, zakończony wysokiej jakości otworem do zawieszania
- praktyczna miarka umożliwiająca dozowanie
- dostępna w wersji wyższej i niższej
- 5 lat gwarancji



protect alux comfort

- wysokiej jakości wytrzymała patelnia do codziennego użytku
- wyjątkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przyleganiu Protectal-Plus
- specjalne dno Aluheat odpowiednie do wszystkich rodzajów tradycyjnych kuchenek
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem, zakończony otworem do zawieszania
- praktyczna miarka umożliwiająca dozowanie
- 5 lat gwarancji



protect emax premium

- powierzchnia zewnętrzna wykonana z łatwej w czyszczeniu emalii
- wyjątkowo wytrzymała powłoka zapobiegająca przyleganiu Protectal-Plus
- dno ThermoTech, idealne do płyt kuchenek ceramicznych
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem, zakończony otworem do zawieszania
- praktyczna miarka umożliwiająca dozowanie
- profilowany brzeg patelni pozwalający na wygodne przelewanie i zapobiegający kapaniu
- 5 lat gwarancji



protect emax comfort

- powierzchnia zewnętrzna wykonana z łatwej w czyszczeniu emalii
- wytrzymała powłoka Secural zapobiegająca przyleganiu
- dno ThermoTech, optymalne do płyt kuchenek ceramicznych
- bezpieczny uchwyt chroniący przed gorącem, zakończony otworem do zawieszania
- praktyczna miarka umożliwiająca dozowanie
- profilowany brzeg patelni pozwalający na wygodne przelewanie i zapobiegający kapaniu
- 3 lata gwarancji

Wszystko zależy od prawidłowej powłoki.

Lekkie, łagodne smażenie – na przykład jajek sadzonych, naleśników, ziemniaków, kotletów panierowanych lub ryby – udaje się najlepiej **na patelni z powłoką zapobiegającą przyleganiu**. Ale i w tym wypadku obowiązuje zasada: powłoka powłoce nie równa. Elementarne znaczenie dla jakości patelni z powłoką zapobiegającą przyleganiu ma jakość powłoki. Patelnie protect firmy Fissler wyposażone są w wysokiej jakości powłoki nie zawierające PFOA. Swoje wspaniałe właściwości antyadhezyjne oraz **wysoką odporność na zdrapania i ścieranie** powłoki firmy Fissler zawdzięczają tworzywu sztucznemu PTFE (politetrafluoretylen), sprawdzonemu i wytrzymałemu materiałowi stosowanemu w produkcji powłok do patelni. Dzięki niemu można bezpiecznie i zdrowo przygotowywać delikatne potrawy.



Wyjątkowa wytrzymałość: patelnie Fissler protect dostępne są z wyjątkowo twardą powłoką „premium” **Protectal-Plus**, gwarantującą najlepszy efekt antyadhezyjny lub też ze sprawdzoną miliony razy i niezawodną powłoką „standard” **Secural**.