



*Gotuj ładniej.*



**Fissler**

*Tak gotuje przyszłość!*

Ten, kto przy wyborze wyposażenia przywiązuje wagę do indywidualnego stylu i nowoczesnego wyglądu, na kompromisy nie zgodzi się również w kuchni oraz podczas gotowania. Dla takich osób firma Fissler stworzyła nową serię garnków Premium solea®: zarówno pod względem funkcjonalności jak i wyglądu wyznacza ona trendy przyszłości – dla ludzi z poczuciem estetyki i rozumieniem designu.

*Seria dla wymagających.*



Garnek do gotowania,  
16, 20, 24 cm ø



Garnek do pieczenia,  
16, 20, 24 cm ø



Rondel, 16 cm ø

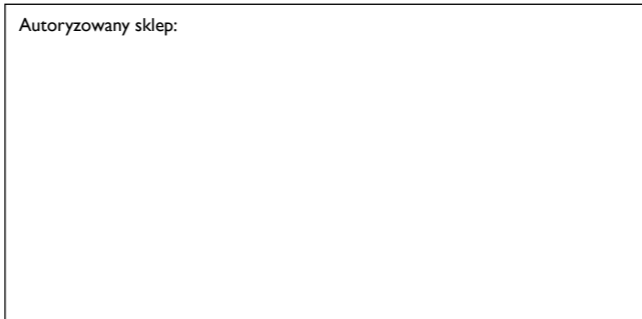


Patelnia z uchwytem,  
stal szlachetna, 24, 28 cm ø

**Fissler**

Ciesz się z gotowania.

Autoryzowany sklep:



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

?? ? ? ? ? ? PL



★★★★★★

solea®

Wizjonersko. Indywidualnie. Ambitnie.

**Fissler.** Ciesz się z gotowania.







## Inscenizacja dobrego smaku.

Miłośników designu w pełni zadowolili seria solea®. Ta seria garnków „premium” łączy indywidualne wzornictwo oraz przemyślane funkcje: lekka i elegancka szklana pokrywa oraz wysokiej jakości solidny garnek o stożkowym kształcie z satynowanej stali szlachetnej. Przezroczystą, bezramową pokrywą można podczas przyprawiania lub mieszania zaczepić w dowolnym miejscu na krawędzi garnka.



## Nowy komfort gotowania dzięki inteligentnym funkcjom.



**Bezramową, szklaną pokrywę** można **zaczepić** w dowolnym miejscu na krawędzi garnka. Podczas przyprawiania lub mieszania pokrywy nie trzeba już odkładać na blacie kuchennym i kuchnia pozostaje czysta, ponieważ powstające skropliny kapią z powrotem do garnka.



Praktyczna **funkcja odlewania** pozwala skończyć z dotychczasową akrobatyką podczas odlewania i nie wymaga dodatkowego wkładu sitkowego: przez lekkie przesunięcie szklanej pokrywy można w prosty i szybki sposób odlać wodę z ziemniaków i makaronu.



Praktyczna jest również **funkcja przechowywania** garnków jeden na drugim, dzięki której oszczędzamy miejsce: stożkowe garnki są tak skonstruowane, że nawet garnki o tej samej średnicy można przechowywać jeden w drugim.



Duże, poręczne, **metalowe uchwyty** ze stali szlachetnej ułatwiają pracę, ponieważ nie nagrzewają się podczas gotowania. Uciążliwe posługiwanie się rękawicami kuchennymi to już przeszłość. Ponadto wszystkie części solea® nadają się do zastosowania w piekarniku.



Perfekcyjnie przylegające **dno CookStar** podgrzewa garnek szybko, równomiernie i energooszczędnie, niezależnie od tego, czy użyjemy garnka na kuchenke gazowej, elektrycznej, ceramicznej czy indukcyjnej.



Praktyczna **podziałka** ułatwia dozowanie np. sosów – dodatkowe naczynie z miarką jest już zbędne.



Wszystko się uda: **praktycznie ukształtowany brzeg garnka** zapewnia przelewanie zup i sosów bez kapania.



Kolejna praktyczna zaleta: wszystkie elementy solea® można stosować w zmywarce.

