

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

このページの全商品は



NEW Fissler PRO COLLECTION ニュー プロコレクションシリーズ

200ボルトのハイパワーにも
対応するプロコレクション。
あらゆるタイプの熱源で最良
の調理を約束します。

加熱による金属の膨張を考慮に加え、実際の使用時に初めてフラットになるように計算されたカーブであり、独自の底厚三層構造と相まって、素材に最も効率よく、しかも均一に熱を回していくためのデザインです。

■秘密はパーフェクトリッド(フタ)
NEWプロコレクション・シリーズでは、中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を新たに採用しています。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率よく中央に集め、水滴として繰り返し落としていきます。素材の持ち味を逃がすことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み料理を実現します。



■本体との密着性を高めるフタの重さ
蒸気を漏らさないがっしりとしたフタの重さは、いわば美味しさを逃がさないための必要な重さ。独自の真空防止構造でフタのはりつきを防ぎます。

■フタ取手は2段階溶接構造で熱が伝わりにくくなりました。

■底厚の三層力カプセル構造です。
茹でる。煮る。焼く。炒める。揚げると。蒸す。炊く…。調理の基本は常に火との戦いにあり、素材にいかにか早く火を通すか、通し過ぎないかということが重要になります。熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18/10最高級ステンレスと18/0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィッスラー独自の底厚三層構造、適度な厚みを備えたボディ本体や軽すぎない蓋と相まって、鍋全体に熱のムラを作らず、素材を均一に効率よく加熱することを可能にします。つまり、熱を伝えるために必要となる水や油の量を最小に抑え、素材本来の味を最大限引き出します。無水調理もあつもの。天ぷらやフライも少量の油でカラッと揚げます。



■2段階溶接で熱くなりにくい把手
ステンレス製の把手は2段階スポット溶接という高度な構造を採用することで、熱が伝わりにくく熱くなりくく仕上げられています。プラスチックではないのでオープンにも入れられますから、コンロで下ごしらえして、鍋ごとオープンで焼き上げるといった調理も可能です。



①フィッスラー スtockポット 83-113
内寸 重量
20cm (5.1ℓ) φ200×H220mm 2.3kg (8591000)
24cm (9.0ℓ) φ240×H252mm 3.7kg (8591010)



②フィッスラー シチューポット 83-123
内寸 重量
16cm (2.0ℓ) φ160×H151mm 1.5kg (8591100)
18cm (2.6ℓ) φ180×H156mm 1.7kg (8591200)
20cm (4.0ℓ) φ200×H180mm 2.2kg (8591300)
24cm (6.2ℓ) φ240×H190mm 3.3kg (8591400)



③フィッスラー キャセロール 83-133
内寸 重量
16cm (1.5ℓ) φ160×H120mm 1.3kg (8591610)
18cm (1.8ℓ) φ180×H123mm 1.5kg (8591500)
20cm (2.6ℓ) φ200×H138mm 2.0kg (8591600)
24cm (4.4ℓ) φ240×H153mm 3.0kg (8591700)
28cm (7.2ℓ) φ280×H172mm 4.0kg (8591620)



④フィッスラー シャローパン 83-373
内寸 重量
24cm (3.0ℓ) φ240×H120mm 2.8kg (8591800)
28cm (4.5ℓ) φ280×H132mm 3.8kg (8591810)



⑤フィッスラー サーパン 80-358
内寸 重量
20cm (1.4ℓ) φ200×H50mm 0.7kg (8591900)
24cm (2.1ℓ) φ240×H60mm 1.0kg (8592000)
28cm (3.3ℓ) φ280×H65mm 1.8kg (8592100)



⑥フィッスラー ソースパン (深型) 83-163
内寸 重量
16cm (2.0ℓ) φ160×H152mm 1.4kg (8592200)
18cm (2.6ℓ) φ180×H152mm 1.6kg (8592210)



⑦フィッスラー ソースパン (浅型) 83-153
内寸 重量
16cm (1.4ℓ) φ160×H125mm 1.3kg (8592300)
20cm (3.0ℓ) φ200×H137mm 1.9kg (8592310)



⑧フィッスラー コニカルパン 83-143
内寸 重量
16cm (1.0ℓ) φ160×H66mm 0.6kg (8354500)
20cm (1.8ℓ) φ200×H75mm 0.9kg (8354600)
24cm (2.9ℓ) φ240×H82mm 1.6kg (8354700)



⑨フィッスラー フライパン 83-363
内寸 重量
20cm (1.4ℓ) φ200×H58mm 0.8kg (8592400)
24cm (2.1ℓ) φ240×H60mm 1.2kg (8592500)
28cm (3.0ℓ) φ280×H65mm 1.9kg (8592600)



⑩フィッスラー フライパンカバー 83-363
24cm用 (8593200)
28cm用 (8593300)
※サーパン、フライパンでお使いください。



⑪フィッスラー スチーム 83-773
内寸 重量
20cm φ200×H110mm 0.8kg (8592700)
24cm φ240×H120mm 1.1kg (8592800)



⑫フィッスラー スチームプレートF-ST
内寸 重量
16cm用 φ160×H32mm 0.15kg (8592900)
18cm用 φ180×H25mm 0.2kg (8592910)
20cm用 φ200×H35mm 0.25kg (8593000)
24cm用 φ240×H35mm 0.33kg (8593100)
※深型のナベでお使いください。

200V電磁調理器は非常にパワーがあるため、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。