



Fissler

Presseinformation

Idar-Oberstein, 12.09.2018
Seite 1 von 2

***adamant*: Hart wie Stein**

Neue Pfannen-Serie des Premium-Kochgeschirrherstellers Fissler vereint sehr guten Antihaft-Effekt mit extremer Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer.

Das Telefon klingelt, während es auf dem Herd brutzelt. Die Kinder springen beim Kochen umher und fordern Aufmerksamkeit. Für ein aufwendiges Mehr-Gänge-Menü werden verschiedene Komponenten parallel zubereitet. All das sind Situationen, in denen es vorkommt, dass statt zum Holzlöffel versehentlich zum Metallbesteck gegriffen wird, um in der versiegelten Pfanne zu rühren. Das Ergebnis: unschöne Kratzer.

Mit der neuen Serie *adamant*, deren Name aus dem Englischen übersetzt "steinhart" bedeutet, hat Fissler jetzt Pfannen mit einer besonders robusten Antihaftversiegelung entwickelt. Die Modelle *adamant comfort* und *adamant classic*, beide Made in Germany, vereinen in der Welt des Kochgeschirrs scheinbar Widersprüchliches: Sie kombinieren einen sehr guten Antihaft-Effekt mit einer enormen Widerstandsfähigkeit, die man sonst nur von unbeschichteten Pfannen kennt. Auf diese Weise können die antihaftversiegelten Pfannen ganz sorglos und vielfältig in der Küche eingesetzt werden.

Der Schlüssel zur extremen Robustheit ist die neue Versiegelung *ADAMANT*, die der Serie ihren Namen gibt. Sie enthält Siliziumkarbid-Partikel, deren Härte vergleichbar mit Stein ist. Die *ADAMANT*-Versiegelung verleiht den Pfannen einerseits eine neuartige Oberfläche mit fühlbarer Textur und rauem Look, die an gusseiserne Exemplare erinnert. Andererseits schützt sie besonders zuverlässig vor Kratzern. Denn die Natur macht es vor: Oberflächen mit Profil, seien es Panzer, Schuppen oder Falten, schützen deutlich besser und sind somit besonders widerstandsfähig und langlebig. Dank dieser Beschaffenheit können Küchenhelfer aus sämtlichen Materialien, inklusive Metall, bedenkenlos beim Braten verwendet werden, ohne dass sie Kratzspuren in der Innenfläche hinterlassen.

Doch die widerstandsfähige Beschichtung ist nicht das einzige, was die Pfannen auszeichnet. Aufgrund der hervorragenden Wärmeabgabe durch die *ADAMANT*-Versiegelung wird die Hitze direkter an das Bratgut abgegeben als bei üblichen

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
www.fissler.com

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömbbs PR
Julian Steinforth
julian@schroederschoembs.com
Telefon: (030) 349 96 4-18
www.schroederschoembs.com



Fissler

Presseinformation

Idar-Oberstein, 12.09.2018
Seite 2 von 2

antihaf-versiegelten Pfannen. So kann nicht nur schonend gebraten, sondern auch angeröstet werden, ohne dass das Bratgut anhaftet. Bratkartoffeln werden so noch knuspriger, Hühnchenfleisch erhält eine geschmacksintensive Bräunung und Fans von krossen Spiegeleiern kommen ebenso auf ihre Kosten.

Die *adamant comfort* fasst dank des hohen Pfannenkörpers auch größere Mengen an Speisen. Der bewährte Sicherheitsgriff schützt die Finger vor Hitze und Abrutschen. Die *adamant classic* überzeugt mit dem Komfortgriff, der eine leichte Handhabung der Pfanne ermöglicht, z.B. beim Schwenken. Die ergonomische Form erleichtert zudem das Umfassen des Pfannengriffs und ist auch für kleinere Hände gut geeignet. Beide Pfannen verfügen über den *cookstar®* Allherdboden, der die Wärme optimal aufnimmt, verteilt und speichert.

Die Pfannen der *adamant* Serie sind ab Mitte Oktober 2018 in den Größen 20, 24 und 28 cm Durchmesser im Handel erhältlich. Die Garantie beträgt 5 Jahre.

Unverbindliche Preisempfehlungen:

- <i>adamant comfort</i> , 20 cm Ø	59,99 €
- <i>adamant comfort</i> , 24 cm Ø	69,99 €
- <i>adamant comfort</i> , 28 cm Ø	89,99 €
- <i>adamant classic</i> , 20 cm Ø	49,99 €
- <i>adamant classic</i> , 24 cm Ø	59,99 €
- <i>adamant classic</i> , 28 cm Ø	79,99 €

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
www.fissler.com

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömb's PR
Julian Steinförth
julian@schroederschoembs.com
Telefon: (030) 349 96 4-18
www.schroederschoembs.com

Über Fissler

Das deutsche Familienunternehmen Fissler wurde 1845 von Carl Philipp Fissler in Idar-Oberstein gegründet. Heute steht die Marke für Freude und Leidenschaft beim Kochen. Fissler ist einer der weltweit führenden Hersteller von qualitativ hochwertigem Kochgeschirr. Das Unternehmen beschäftigt über 800 Mitarbeiter. Die Premium-Produkte von Fissler sind „Made in Germany“ und in über 80 Ländern vertreten. Fissler trägt die Gütesiegel „TOP 50 deutsche Luxusunternehmen“ sowie „Top 100“ und gehört mit letzterem zu den innovativsten Unternehmen im deutschen Mittelstand. Weitere Informationen: www.fissler.com.