

Fissler

FISSLER 056-805-31-000/0 Adamant® WOK CON TAPA 31CM



Los arañazos son finalmente cosa del pasado gracias a la gama de sartenes Adamant®. Cuentan con el **sellado Adamant®, un revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, que es el material cerámico más liviano, duro y resistente, casi como una piedra y 100% libre de PFOA.** Cocinar es más eficiente, se pueden utilizar los mismos utensilios que tengamos a mano o que se hayan estado usando para el acero inoxidable (sin bordes afilados). Con un excelente efecto antiadherente, es extremadamente resistente a los arañazos y a la abrasión, por lo que mantiene su aspecto de wok nuevo por mucho más tiempo. **Gracias a Planium, un innovador método de producción desarrollado por Fissler, el calor se distribuye rápidamente desde la base hasta el borde, haciendo que la comida se caliente de manera uniforme.** La **tapa de cierre hermético** es la clave, ya que retiene el calor y la humedad en el interior. Con la **función Condensate-Plus**, el vapor que llega a la tapa regresa al interior de la olla, permitiendo a los alimentos que se cocinen en su propio jugo para un resultado todavía más sabroso y jugoso. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Las **asas de acero inoxidable con protectores del calor integrados**, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La transición de perfil redondeado entre la base y las paredes, facilitan la tarea de remover los alimentos y complementan la gama de detalles de estos productos.

- Wok con tapa 31 cm Ø, 4.3 L.
- Cuerpo de aluminio.
- Diámetro de la base: 16.8 cm.
- **Revestimiento antiadherente Adamant hecho con partículas de carburo de silicio.**
- Asas de acero inox. con protectores de silicona contra el calor.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se pueden usar en el horno, hasta 220°.
- Apto para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.



DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209373003

Unidades de Embalaje: 1