

Fissler

FISSSLER 084-128-05-000/0 Original-Profi Collection® BATERÍA DE 5 PIEZAS



La línea original pro collection® ha sido diseñada por profesionales y para profesionales. Por eso es extremadamente robusta. Todas las piezas están fabricadas en **acero inoxidable 18/10** de la más alta calidad. De superficie satinada, es resistente a las manchas de agua y a los arañazos. La **tapa de cierre hermético** es la clave, ya que retiene el calor y la humedad en el interior. Gracias a la **función condensate-plus**, el vapor que llega a la tapa regresa al interior de la olla, permaneciendo los alimentos con todo el sabor, aroma y muy jugosos. Podemos acelerar el proceso poniendo un par de hielos en el centro de la tapa. Cuenta con un **fondo encapsulado "Cookstar"** que incorpora un disco de aluminio de 6mm que va encapsulado en el interior, entre el fondo y el cuerpo. Todo el material visible es completamente de acero inoxidable de 18/10. **Es apto para todo tipo de cocinas, y optimizada para las de inducción.** Proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y almacenamiento del calor. Las asas de acero inoxidable son grandes y fáciles de sujetar; además, se mantienen frías mientras se cocina. Ahora calcular es más fácil: la práctica **escala medidora** que incorpora el interior de la olla le ayudará a medir la cantidad de líquido con precisión.

- Olla 16 cm Ø, 2.1 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 4.0 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 6.3 Ltr.
- Cacerola 20 cm Ø, 2.6 Ltr.
- Cazo sin tapa 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Optimizado para inducción.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- Función Condensate-plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).



DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209380018

Unidades de Embalaje: 1