

FISSLER 086-374-28-100/0 Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA



La colección Fissler Pure Profi® está dirigida a todos los cocineros aficionados en ciernes y a las familias que disfrutan cocinando y no quieren prescindir de la duradera calidad Fissler "Made in Germany". Fabricada de forma sostenible en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado**, la colección Fissler PURE es una robusta compañera en la vida diaria de la cocina. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor mientras se ahorra energía. 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. Además, su borde extra ancho facilita la tarea de verter y trasvasar líquidos de manera fácil y sin derrames inesperados.

- Asas de acero inoxidable.
- Escala de medición (L+Qt).
- Transición suavemente redondeada.
- Borde de vertido extra ancho.
- Asa ergonómica.
- Curvatura Condensate-Plus.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Ideal para frituras crujientes.
- Base supertérmica encapsulada.
- Acero de primera calidad.
- Apto para lavavajillas.
- **Valida para su uso en horno hasta 230°C.**
- Apta para todo tipo de cocinas.
- **Apto para cocinas eléctricas, de gas, placa vitrocerámica y cocina de inducción.**
- Fabricada en Alemania.



DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209400389

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 49,00 X 10,50 X 30,50 cm

Peso neto producto: 1,783 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 49,00 X 11,00 X 31,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,825 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 49,00 X 11,00 X 31,00 cm

Peso bruto embalaje: 1,825 Kg