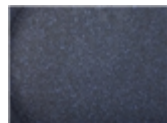


Fissler

FISSLER 138-105-24-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 24CM

Los arañazos son finalmente cosa del pasado gracias a la gama de sartenes Adamant®. Las sartenes Adamant® Premium tienen el **cuerpo de acero inoxidable 18/10, y 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. 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. **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. El borde moldeado facilita la tarea de verter líquidos. Ya no volverá a salpicar ni manchar la cocina. El mango de seguridad ergonómico se puede colgar y es muy fácil de sujetar ya que nos protege del calor gracias al protector antillama metálico. Es seguro incluso con las manos mojadas y con función enganche.



- Sartén de 24 cm de acero inox. 18/10, 2L.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- No apta para el horno.
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 18.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

<https://youtu.be/mmS4sd6NeUA>

https://youtu.be/EknOoL4rc_4

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209374741

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 29,50 X 8,50 X 44,50 cm

Peso neto producto: 1,150 Kg