Fissler
TEMPORADA 2024

**Fissler GmbH lleva ya muchos años siendo sinónimo de alta calidad en baterías y utensilios de cocina. Nuestros productos destacan por su altísimo nivel de utilidad y por su estilo, además de por el diseño inteligente, todo ello "Made in Germany".**

Todos nuestros productos están pensados para facilitarle el trabajo en la cocina y lograr que disfrute más. Fundada en 1845 por Carl Philipp Fissler, cuando echamos la vista atrás para conocer los orígenes de la empresa, lo que contemplamos es una historia de éxitos que dura ya más de 160 años.

La vasta experiencia acumulada generación tras generación, los conocimientos técnicos, la búsqueda de perfección en la producción y una tremenda capacidad de innovación: esos son los pilares sobre los que se asientan los resultados de nuestra empresa.

La clave está en nuestros productos, caracterizados por una funcionalidad y diseño que se adaptan constantemente a las necesidades de los clientes y así satisfacer una amplísima gama de exigencias, de la mejor manera posible.

Fissler es la marca de referencia en las cocinas alemanas e internacionales, la marca que está en la mente de todos a la hora de comprar baterías de cocina, sartenes y ollas a presión.

# Cocinar con estilo y eficacia

# Gama de productos

Baterías de cocina, Ollas a presión, Sartenes, Accesorios

# Baterías de cocina

## Original-Profi collection® / Hamburg / Bonn / San Francisco / Paris

**Profi®** De alta calidad, versatilidad y perfección. **Cocina profesional**. La línea Original-Profi Collection® ha sido diseñada por profesionales y para profesionales. Es extremadamente robusta. Todas las ollas y cazuelas están fabricadas en acero inoxidable 18/10, muy resistente.

**Hamburg** De alta calidad, versatilidad y perfección. Cocina profesional. La línea Hamburg ha sido diseñada por profesionales y para profesionales. Todas las ollas y cazuelas están fabricadas en acero inoxidable 18/10, muy resistente y cuentan con **tapas de cristal** de primera calidad.

**Bonn** Destaca por su sencillez y por un acabado pulido y de alto brillo. Fabricada en acero inoxidable 18/10, su **tapa de cristal** es de alta eficiencia energética y permite ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas.

# Ollas a presión

## Vitavit® premium / Vitaquick®

**Vitavit® premium** Función de salida de vapor, práctica y **regulable con precisión**. Tres niveles de cocción, los dos niveles clásicos y función de cocción al vapor. Con el nuevo indicador tricolor, aún más fácil controlar el proceso de cocción. La base es CookStar®.

**Vitaquick®** Tiene un indicador de cocción, donde se puede elegir entre **dos niveles de cocción**: cocción suave y cocción rápida. Tapa fácil de colocar, gracias a la pestaña de metal que incorpora la tapadera. Tiene cierre de seguridad. Fondo encapsulado Superthermic.

# Sartenes

## Levital® comfort, classic / Adamant® comfort, classic, premium / Ceratal® / Cenit® induction / Steelux® pro /

**Levital®** Inspiradas en el "efecto loto" de las hojas de esta planta, las sartenes Levital® Comfort permiten cocinar de manera más saludable con poco o sin nada de aceite. Con **propiedades antiadherentes excepcionales**, su sellado se mantiene en buen estado durante más tiempo.

**Adamant®** Los arañazos son cosa del pasado: 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**.

**Ceratal®** 100% libre de PFAS/PTFE. Su revestimiento cerámico proporciona **excelentes propiedades antiadherentes**. Mango ergonómico de seguridad. Fondo encapsulado Cookstar® apto para todo tipo de cocinas, con un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor.

**Cenit® induction** De alta calidad. Está hecha de aluminio forjado que cuenta con un **revestimiento antiadherente** de 3 capas y es 100% libre de PFOA. Su mango de seguridad es ergonómico. Es apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

**Steelux® pro** Dotada de un **fondo encapsulado** «superthermic», apta para todo tipo de cocinas, inclusive las de inducción. El acero inoxidable 18/10 de alta calidad es extremadamente resistente.

Utilizar los utensilios de cocina adecuados es una expresión de aprecio por los ingredientes. Por eso tenemos la sartén adecuada para cada reto en la cocina.

**Base CookStar** Base de aluminio y un disco encapsulado de acero inoxidable. Ahorra energía gracias a una distribución uniforme del calor. Permite que la sartén se caliente rápidamente ya que distribuye el calor de manera uniforme. Es compatible con todo tipo de cocinas. **Base Thermotech** Recubrimiento de cobre. Ayuda a la distribución del calor por toda la sartén. El cobre es uno de los mejores conductores del calor. Apto para todo tipo de cocinas, en especial vitrocerámica y NO apta para inyección. **Base Superthermic** Apto para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción, y asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

# Accesorios

**Finecut / Cuchillos / Cestillo / Tapa sartén cristal / Protector sartén / Producto limpieza acero inoxidable**

**Finecut** **Perfecta para cortar, secar** verduras con su función de centrifugado, **mezclar alimentos** y sopas o mantener todo fresco. Corta verduras y hortalizas, pero también frutas y hierbas aromáticas. Los alimentos cortados se pueden conservar frescos en este recipiente con su tapa stay-fresh, incluido.

## Set Tacoma de madera + 5 cuchillos Alaska

Diseñados con un estilo de remaches clásico, **tienen un protector integrado para la mano** que garantiza una sujeción segura al cortar. Gracias a sus filos precisos podrás cortar sin esfuerzo.

**Cestillo perforado** El cestillo perforado para ollas a presión con trípode añade versatilidad a su olla a presión Fissler, **transforma todas las ollas a presión** Vitaquick® y Vitavit® de 26 cm Ø **en una vaporera**.

# Índice

BATERÍAS DE COCINA ..... 9
Original-Profi Collection® ..... 9
Hamburg ..... 24
Pure-Profi® ..... 28
Bonn ..... 35
San Francisco ..... 38
Adamant® ..... 39
SARTENES ..... 53
Original-Profi Collection® ..... 53
Pure-Profi® ..... 56
Catania ..... 57
Cerat al® Comfort ..... 58
Cerat al® Classic ..... 60
Levital® Comfort ..... 62
Levital® Classic ..... 64
Adamant® Premium ..... 66
Adamant® Comfort ..... 68
Adamant® ..... 71
Adamant® Classic ..... 73
OLLAS A PRESIÓN ..... 76
Vitavit® Premium ..... 76
Vitavit® Edición Aniversario ..... 85
Vitaquick® Green ..... 87
Vitaquick® Premium ..... 89
Vitaquick® Edición Aniversario ..... 98
Vitaquick® Premium Glossy ..... 100
ACCESORIOS / CUCHILLOS ..... 107
RECAMBIOS ..... 110
DATOS LOGÍSTICOS ..... 114

# BATERÍAS DE COCINA

## Original-Profi Collection®

**FISSLER 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).

Código de barras: 4009209380018

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0295

**FISSLER 084-118-20-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 20CM**

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 alta 20 cm Ø, 5.2 Ltr.
- Diámetro de la base: 18,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209380476

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0270

**FISSLER 084-118-24-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 24CM**

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 alta 24 cm Ø, 9.1 Ltr.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209379890

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0271

**FISSLER 084-118-28-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 28CM**

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 alta 28 cm Ø, 14 Ltr.
- Diámetro de la base: 26,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209379906

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0272

**FISSLER 084-128-20-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 20CM**

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 20 cm Ø, 4.0 Ltr.
- Diámetro de la base: 18,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209379920

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0276

## FISSLER 084-128-24-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 24CM

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 24 cm Ø, 6.3 Ltr.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209379937

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0277

## FISSLER 084-128-28-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 28CM

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 28 cm Ø, 10.0 Ltr.
- Diámetro de la base: 26,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209380483

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0278

## FISSLER 084-138-16-000/0 Original-Profi Collection® CACEROLA 16CM

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.

- Cacerola 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- Diámetro de la base: 14,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209380490

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0281

## FISSLER 084-138-24-000/0 Original-Profi Collection® CACEROLA 24CM

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.

- Cacerola 24 cm Ø, 4.6 Ltr.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209379951

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0283

**FISSLER 084-158-16-000/0 Original-Profi Collection® CAZO CON TAPA 16CM**

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.

- Cazo con tapa 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- Diámetro de la base: 14,5 cm.
- 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).

Código de barras: 4009209380469

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0285

---

**FISSLER 084-158-16-100/0 Original-Profi Collection® CAZO SIN TAPA 16CM**

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. 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.

- Cazo sin tapa 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- Diámetro de la base: 14,5 cm.
- 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.
- 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).

Código de barras: 4009209379968

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0286

**FISSLER 084-388-28-000/0 Original-Profi Collection® PAELLERA CON TAPA ABOVEDADA 28 CM**

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. Cuenta con una Superficie Novogrill, para cocinar alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. 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.

- Paellera con tapa abovedada de 28 cm Ø, 3.0 Ltr.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- 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.**
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- 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).

Código de barras: 4009209379975

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0292

## FISSLER 084-388-28-100/0 Original-Profi Collection® PAELLERA 28 CM

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. Cuenta con una Superficie Novogrill, para cocinar alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. 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.

- Paellera de 28 cm Ø, 3.0 Ltr.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- 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.**
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- 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).

Código de barras: 4009209379982

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0293

## FISSLER 084-388-28-200/0 Original-Profi Collection® TAPA ABOVEDADA 28CM

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, **su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo**. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción.

- **Tapa abovedada de 28 cm Ø.**
- **Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.**
- **Asa de acero inoxidable de tacto frío.**
- **Función Condensate-Plus.**
- 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).

Código de barras: 4009209381404

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0310

**FISSLER 084-588-28-000/0 Original-Profi Collection® RUSTIDERA CON TAPA ABOVEDADA 28CM – 4.8L**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, **su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo**. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción. Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las **grandes asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, se garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Rustidera con tapa abovedada Original-Profi Collection® 28 cm Ø, 4.8 L.
- Diámetro de la base: 26,5 cm.
- Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209379999

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0294

**FISSLER 084-888-30-000/0 Original-Profi Collection® WOK CON TAPA ABOVEDADA 30CM – 4.1L**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, **su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo**. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción. Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las **grandes asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, se garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Wok con tapa abovedada Original-Profi Collection® 30 cm Ø, 4.1 L.
- Diámetro de la base: 15,5 cm.
- Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209380001

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0287

**FISSLER 084-129-16-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 16 CM 2,1 L TAPA DE CRISTAL**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción, además **las tapas de cristal permiten ver el proceso de cocinado**. Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las grandes **asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, se **garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción**. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Olla Original-Profi Collection® 16 cm Ø, 2.1 L.
- Diámetro de la base: 14,5 cm.
- Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Tapa de cristal.
- Se puede usar en el horno hasta 1:1- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209398082

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0330

**FISSLER 084-129-20-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 20 CM 4,0 L TAPA DE CRISTAL**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo. Está fabricada **en acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción, además **las tapas de cristal permiten ver el proceso de cocinado**. Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las grandes **asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, **se garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción**. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Olla Original-Profi Collection® 20 cm Ø, 4.0 L.
- Diámetro de la base: 18,5 cm.
- Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Tapa de cristal.
- Se puede usar en el horno hasta 1:1.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209398099

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0331

**FISSLER 084-129-24-000/0 Original-Profi Collection® OLLA DE 24 CM 6,3 L TAPA DE CRISTAL**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción, además **las tapas de cristal permiten ver el proceso de cocinado**. Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las grandes **asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, se **garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción**. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Olla Original-Profi Collection® 24 cm Ø, 6.3 L.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Tapa de cristal.
- Se puede usar en el horno hasta 1:1- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209398105

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0332

**FISSLER 084-139-20-000/0 Original-Profi Collection® CACEROLA 20 CM 2,6 L TAPA DE CRISTAL**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción, además **las tapas de cristal permiten ver el proceso de cocinado.** Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las grandes **asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, se **garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción**. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Cacerola 20 cm Ø, 2.6 L.
- Diámetro de la base: 18,5 cm.
- 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.
- Tapa de cristal.
- 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).

Código de barras: 4009209398129

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0340

**FISSLER 084-139-24-000/0 Original-Profi Collection® CACEROLA 24 CM 4,6 L TAPA DE CRISTAL**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un 90% de acero inoxidable reciclado, la Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Gracias a las mejoras continuas durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos resultante, esta versátil colección ofrece las ollas y sartenes adecuadas para cada propósito culinario y ayuda a dominar cada tarea. Elaborada según los más altos estándares de calidad, su diseño actualizado es de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace fácil de limpiar, muy duradera e impermeable a la oxidación. 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. Es apta para todas las cocinas y está optimizada para la inducción, además **las tapas de cristal permiten ver el proceso de cocinado**. Está equipada con el **fondo encapsulado Cookstar®**, que proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y retención del calor. Gracias a las grandes **asas metálicas "stay-cool"**, características de la serie, se **garantiza que estas se mantengan a una temperatura agradable durante todo el proceso de cocción**. 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. Esto hace que la colección sea un compañero duradero del que no querrá prescindir. Hermosas y perfectas para los chefs más exigentes.

- Cacerola 24 cm Ø, 4.6 L.
- Diámetro de la base: 22,5 cm.
- 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.
- Tapa de cristal.
- 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).

Código de barras: 4009209398112

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0341

**FISSLER 084-008-05-000/0 Original-Profi Collection® CAZO DE SALSAS**

La Original-Profi Collection® es una de las líneas de utensilios de cocina más exitosas del mundo y un verdadero icono del diseño. Ha sido desarrollada conjuntamente con maestros de la cocina, y es tan impresionante en su casa como en los restaurantes más galardonados. Fabricada en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable reciclado**, la gama de accesorios Original-Profi Collection® es extremadamente duradera y sostenible. Fabricado de acuerdo con los más altos estándares de calidad, diseño actualizado de líneas rectas y limpias, pero con un contorno llamativo. Precioso, ¡y perfecto para chefs exigentes!

- **Fabricado en acero inoxidable 18/10.**
- Manejo seguro y cómodo gracias al mango cónico.
- **Con ojal para colgar.**
- **Resistente al calor.**
- Antioxidante.
- Fácil de limpiar.
- Calidad Fissler.
- Resistente al calor.
- Fácil de limpiar.
- Calidad Fissler.

Código de barras: 4009209390161

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0210

**FISSLER 083-104-28-600/0 Original-Profi Collection® TAPA 28 CM Ø**

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 brillante y mate, es resistente a las manchas de agua y a los arañazos. **La tapa de cierre hermético de acero inoxidable es de gran calidad y alta eficiencia energética, 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. **Todo el material es completamente de acero inoxidable de 18/10**. Es compatible con ollas y sartenes del mismo diámetro.

- Tapa de 28 cm Ø.
- **De acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.**
- Asa de acero inox. de tacto frío.
- **Función Condensate-plus.**
- Cierre hermético.
- Se puede usar en el horno hasta 230°C.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- 10 años de garantía.

Código de barras: 4009209252209

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0087

## Hamburg

**FISSLER 081-110-04-000/0 Hamburg BATERÍA DE 4 PIEZAS**

La batería de cocina de la línea Hamburg ofrece la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Las **tapas de cristal** son de alta eficiencia energética al no tener agujeros, además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción, y es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 5.7 Ltr.
- Cacerola 20 cm Ø, 2.4 Ltr.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado.**
- Marcas de medición en litros.
- **Tapas de cristal de primera calidad** resistentes al horno hasta 180 °C.
- Asas de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209346588

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0430

**FISSLER 081-110-05-000/0 Hamburg BATERÍA DE 5 PIEZAS**

La batería de cocina de la línea Hamburg ofrece la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Las **tapas de cristal** son de alta eficiencia energética al no tener agujeros, además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción, y es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 5.7 Ltr.
- Cacerola 20 cm Ø, 2.4 Ltr.
- Cazo sin tapa 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado.**
- Marcas de medición en litros.
- **Tapas de cristal de primera calidad** resistentes al horno hasta 180 °C.
- Asas de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209346595

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0431

**FISSLER 081-110-16-000/0 Hamburg OLLA DE 16CM – 1.9L**

Las ollas de la línea Hamburg ofrecen la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Las **tapas de cristal** son de alta eficiencia energética al no tener agujeros, además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción, y es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Olla Hamburg 16 cm Ø, 1.9 L.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado.**
- Marcas de medición en litros.
- **Tapa de cristal de primera calidad** resistente al horno hasta 180 °C.
- Asas de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 14 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209346519

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0435

**FISSLER 081-110-20-000/0 Hamburg OLLA DE 20CM – 3.6L**

Las ollas de la línea Hamburg ofrecen la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Las **tapas de cristal** son de alta eficiencia energética al no tener agujeros, además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción, y es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Olla Hamburg 20 cm Ø, 3.6 L.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado.**
- Marcas de medición en litros.
- **Tapa de cristal de primera calidad** resistente al horno hasta 180 °C.
- Asas de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 18 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209346526

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0436

**FISSLER 081-110-24-000/0 Hamburg OLLA DE 24CM – 5.7L**

Las ollas de la línea Hamburg ofrecen la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Las **tapas de cristal** son de alta eficiencia energética al no tener agujeros, además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción, y es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Olla Hamburg 24 cm Ø, 5.7 L.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado.**
- Marcas de medición en litros.
- **Tapa de cristal de primera calidad** resistente al horno hasta 180 °C.
- Asas de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 22 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

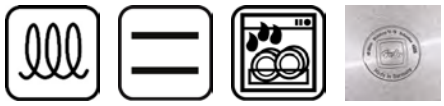
Código de barras: 4009209346533

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0437

**FISSLER 081-120-20-000/0 Hamburg CACEROLA DE 20CM – 2.4L**

Las ollas de la línea Hamburg ofrecen la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Las **tapas de cristal** son de alta eficiencia energética al no tener agujeros, además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción, y es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Cacerola Hamburg 20 cm Ø, 2.4 L.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado**.
- Marcas de medición en litros.
- **Tapa de cristal de primera calidad** resistente al horno hasta 180 °C.
- Asas de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 18 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.



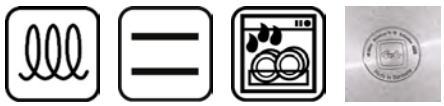
Código de barras: 4009209346540

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0438

**FISSLER 081-150-16-100/0 Hamburg CAZO SIN TAPA 16CM – 1.4L**

El cazo de la línea Hamburg ofrece la calidad contrastada de Fissler. Todas las piezas están fabricadas en Alemania con hasta un **90% de acero inoxidable 18/10 reciclado** a un precio muy atractivo. Es resistente al horno hasta 180 °C. **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.

- Cazo sin tapa Hamburg 16 cm Ø, 1.4 L.
- **Hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado**.
- Marcas de medición en litros.
- Mango de acero inox. pulido.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Apto para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.



Código de barras: 4009209346557

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0439

# Pure-Profi®

## FISSLER 086-114-04-000/0 Pure Profi® BATERÍA 4 PIEZAS TAPA DE ACERO

La colección Fissler PURE 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 juego de cacerolas de 4 piezas de la colección Pure de Fissler consta de tres cacerolas y una sartén, cada una con tapa metálica. Con este juego, los cocineros aficionados y las familias disponen del equipamiento adecuado para cada tarea en 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.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 5.7 Ltr.
- Cacerola 20 cm Ø, 2.6 Ltr.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inox).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209396149

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0550

## FISSLER 086-114-05-000/0 Pure Profi® BATERÍA 5 PIEZAS TAPA DE ACERO

La colección Fissler PURE 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 juego de cacerolas de 5 piezas de la colección Pure de Fissler consta de tres cacerolas y una sartén, cada una con tapa metálica. Con este juego, los cocineros aficionados y las familias disponen del equipamiento adecuado para cada tarea en 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.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 5.7 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.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inox).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209396132

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0551

**FISSLER 086-114-16-000/0 Pure Profi® OLLA 16 CM-1.9 L TAPA DE ACERO**

La colección Fissler PURE 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.

- Olla 16 cm Ø, 1,9 Ltr.
- Diámetro base 14 cm
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209396088

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0360

**FISSLER 086-114-20-000/0 Pure Profi® OLLA 20CM-3.6 L TAPA DE ACERO**

La colección Fissler PURE 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.

- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Diámetro base 18 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209398587

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0552

**FISSLER 086-114-24-000/0 Pure Profi® OLLA 24 CM-5.7 L TAPA DE ACERO**

La colección Fissler PURE 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.

- Olla 24 cm Ø, 5.7 Ltr.
- Diámetro base 22 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209396101

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0361

**FISSLER 086-115-04-000/0 Pure Profi® SET DE 4 PIEZAS TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. El juego de cacerolas de 4 piezas de la colección Pure de Fissler consta de tres cacerolas y una sartén, cada una con tapa de cristal. Con este juego, los cocineros aficionados y las familias disponen del equipamiento adecuado para cada tarea en 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.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 5.7 Ltr.
- Cacerola 20 cm Ø, 2.6 Ltr.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inox).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398563

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0560

**FISSLER 086-115-05-000/0 Pure Profi® SET DE 5 PIEZAS TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. El juego de cacerolas de 5 piezas de la colección Pure de Fissler consta de tres cacerolas y una sartén, cada una con tapa de cristal. Con este juego, los cocineros aficionados y las familias disponen del equipamiento adecuado para cada tarea en 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.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Olla 24 cm Ø, 5.7 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.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inox).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398556

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0561

**FISSLER 086-115-16-000/0 Pure Profi® OLLA 16 CM-1.9 L TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. **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.

- Olla 16 cm Ø, 1,9 Ltr.
- Diámetro base 14 cm
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398570

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0562

**FISSLER 086-115-20-000/0 Pure Profi® OLLA 20 CM-3,6 L TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. **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.

- Olla 20 cm Ø, 3.6 Ltr.
- Base de 18 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398587

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0563

**FISSLER 086-115-24-000/0 Pure Profi® OLLA 24 CM-5,7 L TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. **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.

- Olla 24 cm Ø, 5.7 Ltr.
- Diámetro base 22 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398594

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0564

**FISSLER 086-124-20-000/0 Pure Profi® CACEROLA 20 CM-2,4 L TAPA DE METAL**

La colección Fissler PURE 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.

- Cacerola 20 cm Ø, 2.4 Ltr.
- Diámetro base 18 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209396125

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0365

**FISSLER 086-124-24-000/0 Pure Profi® CACEROLA 24 CM-3,9 L TAPA DE METAL**

La colección Fissler PURE 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.

- Cacerola 24 cm Ø, 3.9 Ltr.
- Diámtero base 22 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de acero.

Código de barras: 4009209398624

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0366

**FISSLER 086-125-20-000/0 Pure Profi® CACEROLA 20 CM TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. **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.

- Cacerola 20 cm Ø, 2.4 Ltr.
- Diámetro base 18 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398600

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0565

**FISSLER 086-125-24-000/0 Pure Profi® CACEROLA 24 CM TAPA DE CRISTAL**

La colección Fissler PURE 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. **Tapa de cristal** para poder observar el proceso de cocción. **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.

- Cacerola 24 cm Ø, 3.9 Ltr.
- Diámetro base 22 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal.

Código de barras: 4009209398617

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0566

**FISSLER 086-154-16-100/0 Pure Profi® CAZO 16 CM SIN TAPA**

La colección Fissler PURE 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.

- Cazo sin tapa 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- Diámetro base 14 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**

Código de barras: 4009209396118

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0553

## Bonn

**FISSLER 086-112-05-000/0 Bonn BATERÍA DE 5 PIEZAS**

Esta batería de cocina de la nueva línea de ollas Bonn de Fissler, destaca por su sencillez y continua con la tendencia por un **acabado pulido y de alto brillo**. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10**. Su **tapa de cristal es de alta eficiencia energética** al no tener agujeros, y además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. Para mantener frías las **asas de acero inoxidable** durante la cocción, las ollas de esta serie **cuentan con protectores inteligentes contra el calor**. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Garantiza una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- **086-112-16-000/0:** Olla Bonn 16 cm Ø, 2.1 L.
- **086-112-20-000/0:** Olla Bonn 20 cm Ø, 3.6 L.
- **086-112-24-000/0:** Olla Bonn 24 cm Ø, 5.7 L.
- **086-122-20-000/0:** Cacerola Bonn 20 cm Ø, 2.4L.
- **086-152-16-100/0**: Cazo sin tapa Bonn 16 cm Ø, 1.4L.
- Cuerpo de acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 180º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. **con protectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209364032

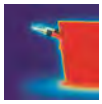
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0210

**FISSLER 086-112-16-000/0 Bonn OLLA CON TAPA 16CM – 2.1L**

Esta olla Bonn de Fissler, es sencillamente atractiva y práctica. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** y con un **acabado pulido y de alto brillo**. Su **tapa de cristal es de alta eficiencia energética** al no tener agujeros, y además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. Para mantener frías las **asas de acero inoxidable** durante la cocción, las ollas de esta serie **cuentan con protectores inteligentes contra el calor**. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Garantiza una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- Olla Bonn 16 cm Ø, 2.1 L.
- Cuerpo de acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 180º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. con **protectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209363554

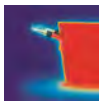
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0220

**FISSLER 086-112-20-000/0 Bonn OLLA CON TAPA 20CM – 3.6L**

Esta olla Bonn de Fissler, es sencillamente atractiva y práctica. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** y con un **acabado pulido y de alto brillo**. Su **tapa de cristal es de alta eficiencia energética** al no tener agujeros, y además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. Para mantener frías las **asas de acero inoxidable** durante la cocción, las ollas de esta serie **cuentan con protectores inteligentes contra el calor**. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Garantiza una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- Olla Bonn 20 cm Ø, 3.6 L.
- Cuerpo de acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 180º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. con **protectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209363561

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0221

**FISSLER 086-112-24-000/0 Bonn OLLA CON TAPA 24CM – 5.7L**

Esta olla Bonn de Fissler, es sencillamente atractiva y práctica. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** y con un **acabado pulido y de alto brillo**. Su **tapa de cristal es de alta eficiencia energética** al no tener agujeros, y además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. Para mantener frías las **asas de acero inoxidable** durante la cocción, las ollas de esta serie **cuentan con protectores inteligentes contra el calor**. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Garantiza una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- Olla Bonn 24 cm Ø, 5.7 L.
- Cuerpo de acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 180º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. con **protectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209363578

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0222

**FISSLER 086-122-20-000/0 Bonn CACEROLA CON TAPA 20CM – 2.4L**

Esta cacerola Bonn de Fissler, es sencillamente atractiva y práctica. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** y con un **acabado pulido y de alto brillo**. Su **tapa de cristal es de alta eficiencia energética** al no tener agujeros, y además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. Para mantener frías las **asas de acero inoxidable** durante la cocción, las cacerolas de esta serie **cuentan con protectores inteligentes contra el calor**. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Garantiza una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- Cacerola Bonn 20 cm Ø, 2.4 L.
- Cuerpo de acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 180º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. con p**rotectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209363585

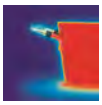
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0230

**FISSLER 086-152-16-100/0 Bonn CAZO SIN TAPA 16CM – 1.4L**

Este cazo Bonn de Fissler, es sencillamente atractivo y práctico. Está fabricado en **acero inoxidable 18/10** y con un **acabado pulido y de alto brillo**. Para mantener frías las **asas de acero inoxidable** durante la cocción, los cazos de esta serie **cuentan con protectores inteligentes contra el calor**. **El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Garantiza una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- Cazo sin tapa Bonn 16 cm Ø, 1.4 L.
- Cuerpo de acero inox. pulido. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Borde vertedor extra ancho para evitar derrames.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 180º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. **con protectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209363592

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0240

## San Francisco

**FISSLER 040-123-05-000/0 San Francisco BATERÍA 5 PIEZAS**

Las asas curvas y el acabado satinado hacen que esta batería destaque con elegancia. Los cuerpos en **acero inoxidable 18/10** ofrecen un aspecto elegante y una superficie resistente. **Sus tapas de cristal son de alta eficiencia energética** al no tener agujeros, y además nos permiten ver los alimentos durante todo el proceso de cocción. **El fondo encapsulado "Superthermic", es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción**, y garantiza una distribución del calor uniforme y eficiente energéticamente. Las robustas **asas de acero inoxidable** se adaptan perfectamente a su mano y garantizan un agarre seguro. 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.

- Olla 20 cm Ø, 3.4 L.
- Olla 24 cm Ø, 5.4 L.
- Cacerola 20 cm Ø, 2.1 L.
- Cacerola 24 cm Ø, 4.0 L.
- Cazo sin tapa 16 cm Ø, 1.3 L.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Se puede usar en el horno, hasta 80º.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. que garantizan un agarre seguro.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209372778

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0440

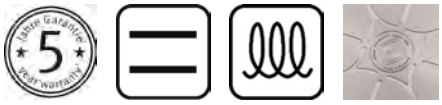
# Adamant®

**FISSLER 156-114-03-000/0 Adamant® SET DE 3 OLLAS CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Juego de ollas Adamant® 3 piezas que consiste en:
  - Olla, Ø 20cm.
  - Olla para asar, Ø 24cm.
  - Cacerola, Ø 18cm.
- Tapas de metal.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.

- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



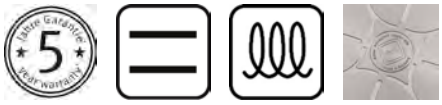
Código de barras: 4009209399508

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0570

**FISSLER 156-114-18-000/0 Adamant® OLLA DE 18 CM CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla con tapa de metal de 18 cm.
- Capacidad: 2,0 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



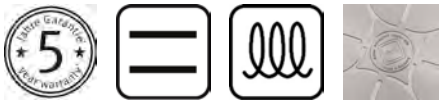
Código de barras: 4009209399522

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0571

**FISSLER 156-114-20-000/0 Adamant® OLLA DE 20 CM CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla con tapa de metal de 20 cm.
- Capacidad: 2,7 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



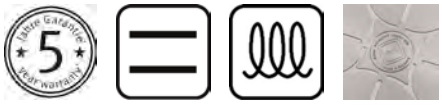
Código de barras: 4009209399515

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0572

**FISSLER 156-114-24-000/0 Adamant® OLLA DE 24 CM CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla con tapa de metal de 24 cm.
- Capacidad: 4,9 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



Código de barras: 4009209399539

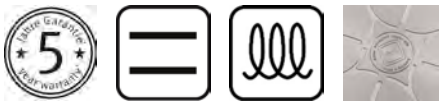
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0573

**FISSLER 156-115-03-000/0 Adamant® SET DE 3 OLLAS CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Juego de ollas Adamant® 3 piezas que consiste en:
  - Olla, Ø 20cm.
  - Olla para asar, Ø 24cm.
  - Cacerola, Ø 18cm.
- Tapas de cristal.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.

- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



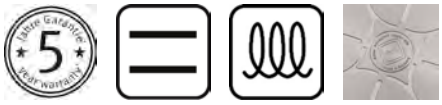
Código de barras: 4009209396309

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0590

**FISSLER 156-115-18-000/0 Adamant® OLLA DE 18 CM CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla con tapa de cristal de 18 cm.
- Capacidad: 2 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.

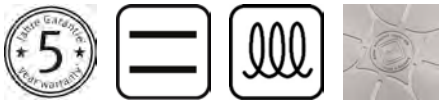


| |
|---|
| Código de barras: 4009209396231 |
| Unidades de embalaje: 1 |
| Código River: 69210X0591 |

**FISSLER 156-115-20-000/0 Adamant® OLLA DE 20 CM CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla con tapa de cristal de 20 cm.
- Capacidad: 2,7 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.



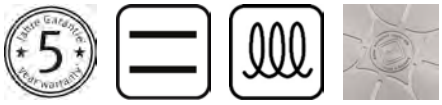
Código de barras: 4009209396248

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0592

**FISSLER 156-115-24-000/0 Adamant® OLLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla con tapa de cristal de 24 cm.
- Capacidad: 4,9 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
**- Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
**- Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
**- Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.



Código de barras: 4009209396255

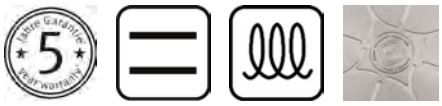
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0593

**FISSLER 156-124-02-000/0 Adamant® SET DE 2 OLLAS CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Juego de ollas Adamant® 2 piezas que consiste en:
  - Olla para asar, Ø 24cm.
  - Cacerola, Ø 18cm.
- Tapa de metal.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.

- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



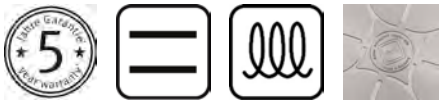
Código de barras: 4009209399492

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0574

**FISSLER 156-124-24-000/0 Adamant® CACEROLA 24 CM CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla rustidera con tapa de cristal de 24 cm.
- Capacidad: 3,1 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.



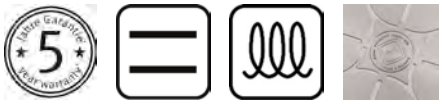
Código de barras: 4009209399546

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0575

**FISSLER 156-124-28-000/0 Adamant® CACEROLA 28 CM CON TAPA DE METAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla rustidera con tapa de cristal de 28 cm.
- Capacidad: 4,3 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.



Código de barras: 4009209399553

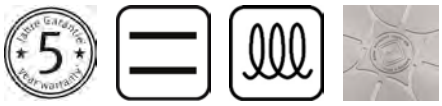
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0576

**FISSLER 156-125-02-000/0 Adamant® SET DE 2 OLLAS CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Juego de ollas Adamant® 2 piezas que consiste en:
  - Olla para asar, Ø 24cm.
  - Cacerola, Ø 18cm.
- Tapa de cristal.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.

- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 230°C.



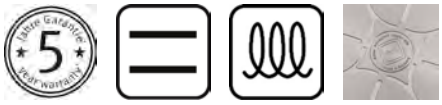
Código de barras: 4009209396293

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0594

**FISSLER 156-125-24-000/0 Adamant® CACEROLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla rustidera con tapa de cristal de 24 cm.
- Capacidad: 3,1 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.



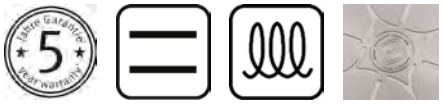
Código de barras: 4009209396279

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0595

**FISSLER 156-125-28-000/0 Adamant® CACEROLA DE 28 CM CON TAPA DE CRISTAL**

La colección de ollas Fissler Adamant® es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant®,** especialmente resistente a los arañazos, a base de agua y con un muy buen efecto antiadherente, es adecuado para freír crujientes y también para cocinar suavemente cualquier cosa que se pegue fácilmente. El revestimiento de las ollas hace que lavar la vajilla sea un juego de niños. Fabricada de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado,** la colección de ollas Fissler Adamant® es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente** hecho con partículas de carburo de silicio, y es **extremadamente duro y resistente,** casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) **y 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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. El fondo **encapsulado "Cookstar®"** es **apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Olla rustidera con tapa de cristal de 28 cm.
- Capacidad: 4,3 Litros.
- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
- Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio**.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
- **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
- Apto para uso en el horno hasta 180°C.




Código de barras: 4009209396286

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0596

# SARTENES

## Original-Profi Collection®

**FISSLER 084-378-24-100/0 Original-Profi Collection® SARTEN SIN TAPA 24CM**

La línea Original-Profi 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. 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.

- Sartén sin tapa 24 cm Ø, 2.0 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.
- 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).

Ver video

Código de barras: 4009209380773

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0290

**FISSLER 084-378-28-100/0 Original-Profi Collection® SARTEN SIN TAPA 28CM**

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. 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.

- Sartén sin tapa 28 cm Ø, 3.0 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.
- 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).

Ver video

Código de barras: 4009209380766

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0291

**FISSLER 084-478-24-100/0 Original-Profi Collection® SARTEN DE 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA**

**La línea Original-Profi 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. 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.

- Sartén sin tapa 24 cm Ø, 2.0 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.
- 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.
- Modelo sin Novogrill.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

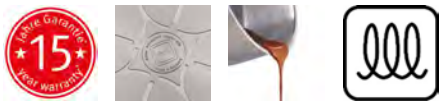
Código de barras: 4009209402413

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0297

## FISSLER 084-478-28-100/0 Original-Profi Collection® SARTEN DE 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA

**La línea Original-Profi 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. 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.

- Sartén sin tapa de 28 cm Ø, 3.0 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.
- 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.
- Modelo sin Novogrill.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).



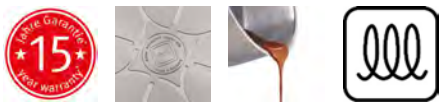
Código de barras: 4009209402420

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0299

## FISSLER 084-478-28-000/0 Original-Profi Collection® SARTEN DE 28 CM SIN NOVOGRILL CON TAPA ALTA

**La línea Original-Profi 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. 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.Incluye tapa alta de acero.

- Sartén con tapa de 28 cm Ø, 3.0 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.**
- **Tapa de acero alta en forma de boveda.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- 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.
- Modelo sin Novogrill
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).



Código de barras: 4009209402437

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0298

# Pure-Profi®

**FISSLER 086-374-20-100/0 Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 20 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 230ºC.**
- Apta para todo tipo de cocinas.
- **Apto para cocinas eléctricas, de gas, placa vitrocerámica y cocina de inducción.**
- Fabricada en Alemania.

Código de barras: 4009209400365

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0540

**FISSLER 086-374-24-100/0 Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 24 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 230ºC.**
- Apta para todo tipo de cocinas.
- **Apto para cocinas eléctricas, de gas, placa vitrocerámica y cocina de inducción.**
- Fabricada en Alemania.

Código de barras: 4009209400372

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0541

**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 230ºC.**
- Apta para todo tipo de cocinas.
- **Apto para cocinas eléctricas, de gas, placa vitrocerámica y cocina de inducción.**
- Fabricada en Alemania.

Código de barras: 4009209400389

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0542

## Catania

**FISSLER 081-353-24-100/0 Catania SARTÉN DE ACERO 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA**

La sartén Fissler Catania es una sartén de acero inoxidable robusta y de fácil cuidado, ideal para cualquier cosa que necesite ser chamuscada. **La base térmica completamente encapsulada garantiza una rápida absorción del calor, una distribución uniforme del calor y una larga retención del calor.**

- Superficie de acero inoxidable finamente pulida para freír a fuego alto.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- **Optimizado para inducción.**
- **Valida para su uso en horno hasta 230ºC.**
- Cuerpo de acero inoxidable satinado con borde vertedor extragrande para verter líquidos de forma cómoda y precisa sin derramarlos.

Código de barras: 4009209327358

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0750

**FISSLER 081-353-28-100/0 Catania SARTÉN DE ACERO 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA**

La sartén Fissler Catania es una sartén de acero inoxidable robusta y de fácil cuidado, ideal para cualquier cosa que necesite ser chamuscada. **La base térmica completamente encapsulada garantiza una rápida absorción del calor, una distribución uniforme del calor y una larga retención del calor.**

- Superficie de acero inoxidable finamente pulida para freír a fuego alto.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- **Optimizado para inducción.**
- **Valida para su uso en horno hasta 230ºC.**
- Cuerpo de acero inoxidable satinado con borde vertedor extragrande para verter líquidos de forma cómoda y precisa sin derramarlos.

Código de barras: 4009209327365

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0751

# Cerat al® Comfort

## FISSLER 159-220-20-100/0 Cerat al® Comfort SARTÉN 20CM

Cerat al® Comfort es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat al® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén alta de 20 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 1.1L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 15.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209399645

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0499

## FISSLER 159-220-24-100/0 Cerat al® Comfort SARTÉN 24CM

Cerat al® Comfort es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat al® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén alta de 24 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.1L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 17.8 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209390871

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0500

**FISSLER 159-220-26-100/0 Cerat**al® **Comfort SARTÉN 26CM**

Cerat**al®** Comfort es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat**al®** facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén alta de 26 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.6L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 19.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209399652

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0504

**FISSLER 159-220-28-100/0 Cerat**al® **Comfort SARTÉN 28CM**

Cerat**al®** Comfort es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat**al®** facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén alta de 28 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 3.2L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 20.7 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209390864

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0505

**FISSLER 159-220-02-100/0 Cerat al® Comfort PACK DE 2 SARTENES CERÁMICAS 24+28 CM**

Cerat al® Comfort es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat al® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Pack de Sartén alta de 28 cm y 24 cm fabricadas con hasta un 60% de aluminio reciclado, 3.2L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas. Se recomienda su lavado a mano.**
- Diámetro de la base: 20.7 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209398136

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0506

## Cerat al® Classic

**FISSLER 157-220-20-100/0 Cerat al® Classic SARTÉN 20CM**

Cerat al® Classic es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat al® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén de 20 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 1.1L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 14.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209399669

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0510

**FISSLER 157-220-24-100/0 Cerat**al® **Classic SARTÉN 24CM**

Cerat**al®** Classic es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat**al®** facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén de 24 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 1.7L.
**- Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
**- 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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
**- No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 17.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209399676

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0512

**FISSLER 157-220-26-100/0 Cerat**al® **Classic SARTÉN 26CM**

Cerat**al®** Classic es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat**al®** facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén de 26 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.2L.
**- Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
**- 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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
**- No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209399683

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0514

**FISSLER 157-220-28-100/0 Cerat al® Classic SARTÉN 28CM**

Cerat al® Classic es la alternativa **sostenible 100% libre de PFAS/PTFE.** Su revestimiento cerámico combina una cocina consciente y saludable con unas excelentes propiedades antiadherentes. Gracias a su óptimo rendimiento incluso a baja temperatura, el revestimiento Cerat al® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. Perfecta para los cocineros cotidianos que se preocupan por su salud y el medio ambiente.

- Sartén de 28 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.6L.
- **Revestimiento eco-friendly fabricado a base de agua con muy buenas propiedades antiadherentes.**
- **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 y función de enganche para la tapa antisalpicaduras Clippix® universal.
- **No apta para el lavavajillas.** Se recomienda su lavado a mano.
- Diámetro de la base: 20.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209399690

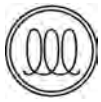
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0516

## Levital® Comfort

**FISSLER 159-121-20-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 20CM**

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. La **escala medidora** integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén alta de 20 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 1.1L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Escala medidora interior.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 14.7 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.



Código de barras: 4009209385273

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0390

## FISSLER 159-121-24-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 24CM

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. La **escala medidora** integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén alta de 24 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.1L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Escala medidora interior.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 18.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209385266

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0391

## FISSLER 159-121-26-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 26CM

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. La **escala medidora** integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén alta de 26 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.6L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Escala medidora interior.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 19.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209385259

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0392

**FISSLER 159-121-28-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 28CM**

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El mango ergonómico de seguridad proporciona un apoyo óptimo y protege los dedos para que no se resbalen ni entren en contacto con la sartén caliente. **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. La **escala medidora** integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén alta de 28 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 3.2L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Escala medidora interior.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 21.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209385242

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0393

## Levital® Classic

**FISSLER 157-121-20-100/0 Levital® Classic SARTÉN 20CM**

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El cómodo mango proporciona un apoyo óptimo y función de enganche. **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. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén de 20 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 1.1L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 14.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209389264

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0370

**FISSLER 157-121-24-100/0 Levital® Classic SARTÉN 24CM**

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El cómodo mango proporciona un apoyo óptimo y función de enganche. **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. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén de 24 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 1.7L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 17.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209389257

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0371

**FISSLER 157-121-26-100/0 Levital® Classic SARTÉN 26CM**

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El cómodo mango proporciona un apoyo óptimo y función de enganche. **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. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén de 26 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.2L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209389240

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0372

**FISSLER 157-121-28-100/0 Levital® Classic SARTÉN 28CM**

Levital® ofrece el mejor y más duradero revestimiento antiadherente de Fissler. La naturaleza suele ser la mejor fuente de inspiración, ya que sirve de ejemplo una y otra vez. Esto es lo que ocurre con el revestimiento Levital®, que se inspira en el efecto natural de las hojas de loto: las pequeñas protuberancias de las hojas evitan que se peguen. Gracias a sus excepcionales propiedades antiadherentes, el revestimiento Levital® facilita la preparación de platos delicados sin que se peguen. También permite una fritura saludable sin grasa, para una fácil limpieza. Incluso después de un uso repetido, **los alimentos no se pegan a la sartén gracias a la durabilidad del revestimiento especial**. El cómodo mango proporciona un apoyo óptimo y función de enganche. **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. Está **100% libre de PFOA y PFOS**. Perfecta para los cocineros caseros más exigentes que quieren disfrutar de deliciosas comidas caseras.

- Sartén de 28 cm fabricada con hasta un 60% de aluminio reciclado, 2.6L.
- **Revestimiento antiadherente más duradero que no necesita aceite.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apta para el horno.**
- Mango ergonómico.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 20.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209389233

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0373

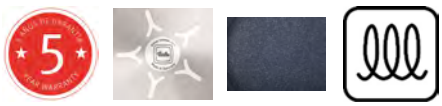
## Adamant® Premium

**FISSLER 138-105-20-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 20CM**

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 20 cm de acero inox. 18/10, 1.1L.
- **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: 14.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video  Ver video 2



Código de barras: 4009209374734

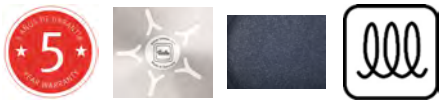
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0420

**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.

Ver video  Ver video 2



Código de barras: 4009209374741

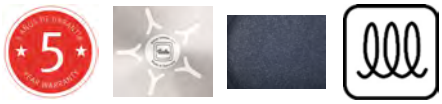
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0421

**FISSLER 138-105-26-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 26CM**

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 26 cm de acero inox. 18/10, 2.5L.
- **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: 20 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video  Ver video 2



Código de barras: 4009209374758

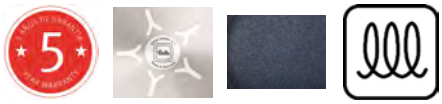
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0422

**FISSLER 138-105-28-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 28CM**

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 28 cm de acero inox. 18/10, 3L.
- **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: 22.5 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video  Ver video 2



Código de barras: 4009209374765

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0423

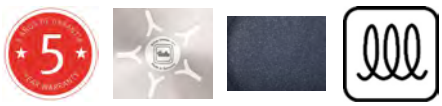
## Adamant® Comfort

**FISSLER 159-105-20-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 20CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. 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.

- Sartén de 20 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Escala medidora interior.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209367606

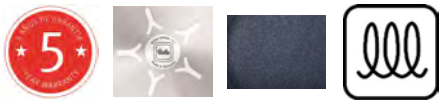
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0214

**FISSLER 159-105-24-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 24CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. 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.

- Sartén de 24 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Escala medidora interior.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209367613

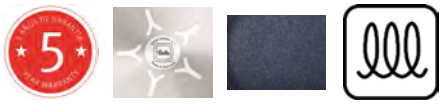
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0215

**FISSLER 159-105-26-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 26CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). El **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. 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.

- Sartén de 26 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Escala medidora interior.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209370101

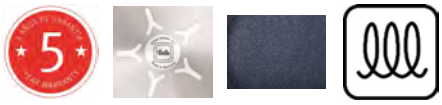
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0218

## FISSLER 159-105-28-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 28CM

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. 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.

- Sartén de 28 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Escala medidora interior.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



| |
|---|
| Código de barras: 4009209367651 |
| Unidades de embalaje: 1 |
| Código River: 69210X0216 |

## FISSLER 159-105-02-100/0 Adamant® Comfort PACK SARTÉN 28 CM + FINECUT

Esta **sartén de aluminio**, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. El **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. 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.

**Esta picadora es perfecta para cortar, secar verduras con su función de centrifugado, mezclar alimentos y sopas o mantener todo fresco.** Finecut corta verduras y hortalizas, como cebollas y zanahorias, pero también frutas y hierbas aromáticas. También podrás centrifugar hierbas para secarlas, mezclar bien las sopas y salsas o usarlo para mantener alimentos frescos. Los alimentos cortados se pueden conservar frescos en este recipiente con su tapa stay-fresh, incluida.

- Sartén de 28 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Escala medidora interior.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- **Picadora para cortar, secar, mezclar y mantener todo fresco.**
- Capacidad: 0.9 L.
- No necesita enchufe.
- Incluye: cuchilla de acero inox., mezclador, espátula, centrifugador y tapa.
- Fácil de limpiar.
- Apto para el lavavajillas (excepto la tapa).
- Diámetro: 12 cm.
- 3 años de garantía.

Ver video  Ver video 2

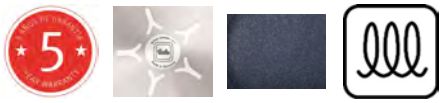
| |
|---|
| Código de barras: 4009209380582 |
| Unidades de embalaje: 1 |
| Código River: 69210X0258 |

# Adamant®

**FISSLER 056-515-24-100/0 Adamant® CACEROLA BAJA 24CM**

Esta cacerola baja de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. **Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado**, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Cacerola baja de 24 cm de aluminio, 2.1L.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- 2 cómodas asas de acero inox. con protección térmica.
- Escala medidora interior.
- Se puede usar en el horno, hasta 220º.
- Diámetro de la base: 17.8 cm.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.



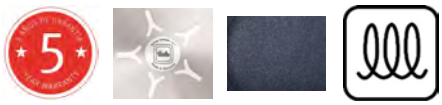
Código de barras: 4009209372990

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0255

**FISSLER 056-515-28-100/0 Adamant® CACEROLA BAJA 28CM**

Esta cacerola baja de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). Cuenta con unas propiedades antiadherentes óptimas y una excelente conductividad térmica. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. **Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado**, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas.

- Cacerola baja de 28 cm de aluminio, 3.2L.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- 2 cómodas asas de acero inox. con protección térmica.
- Escala medidora interior.
- Se puede usar en el horno, hasta 220º.
- Diámetro de la base: 20.7 cm.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.



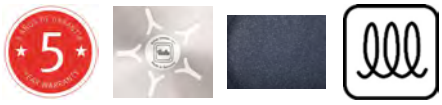
Código de barras: 4009209372983

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0256

**FISSLER 157-805-28-100/0 Adamant® WOK 28CM**

Los arañazos son finalmente cosa del pasado gracias a la gama de sartenes Adamant®. Esta sartén wok de aluminio cuenta 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. **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. 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.

- Wok de 28 cm de aluminio, 3.7L.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **No apto para el horno.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Diámetro de la base: 14.7 cm.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.



Código de barras: 4009209372976

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0219

**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 220º.
- Apto para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209373003

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0257

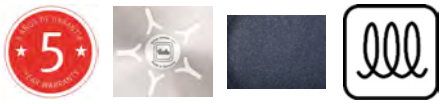
# Adamant® Classic

**FISSLER 157-304-20-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 20CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. 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.

- Sartén de 20 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209367620

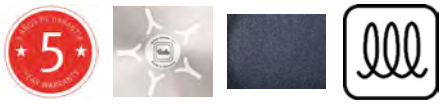
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0211

**FISSLER 157-304-24-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 24CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. 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.

- Sartén de 24 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209367637

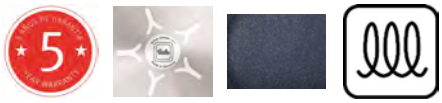
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0212

**FISSLER 157-304-26-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 26CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. 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.

- Sartén de 26 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209370118

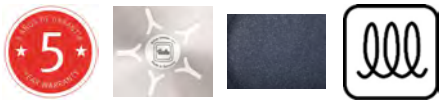
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0217

**FISSLER 157-304-28-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 28CM**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **El fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. 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.

- Sartén de 28 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

Ver video



Código de barras: 4009209367644

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0213

**FISSLER 157-304-02-100/0 Adamant® Classic PACK SARTÉN 28 CM + MAGIC TURNER**

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **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). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. El **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y retención del calor. 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.

**Esta espátula con perforaciones gruesas**, es perfecta para levantar y voltear tu comida. La perforación permite que el aceite y la grasa permanezcan en la sartén en lugar de pegarse a la comida. De diseño ergonómico que garantiza un uso cómodo y una práctica asa integrada que permite colgarlo en el soporte.

- Sartén de 28 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- **Magic Turner espátula perforada.**
- Fabricado en acero inoxidable 18/10.
- Asa integrada para colgar.
- Resistente al calor.
- Fácil de limpiar.
- Apta para lavavajillas.
- 3 años de garantía.

Ver video

Código de barras: 4009209381473

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0208

# OLLAS A PRESIÓN

## Vitavit® Premium

**FISSLER 622-212-02-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 2.5L – 18CM CESTILLO + TRÍPODE**

Esta línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® Premium ofrece una innovadora función de cocción al vapor. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con escala medidora interior, la olla incorpora un **indicador de nivel de llenado** muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica **para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras.** Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas, es **compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor.

- Olla a presión Vitavit® Premium 2.5 L, 18 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 15 cm Ø).
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad con acabado satinado.
- Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Válvula con sistema de semáforo tricolor y 4 niveles de cocción.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209379715

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0450

**FISSLER 622-412-03-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 3.5L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE**

Esta línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® Premium ofrece una innovadora función de cocción al vapor. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con escala medidora interior, la olla **incorpora un indicador de nivel** de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica **para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras.** de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas, es **compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor.

- Olla a presión Vitavit® Premium 3.5 L, 22 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 19 cm Ø).
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad con acabado satinado.
- Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Válvula con sistema de semáforo tricolor y 4 niveles de cocción.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209379722

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0451

**FISSLER 622-412-04-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 4.5L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE**

Esta línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® Premium ofrece una innovadora función de cocción al vapor. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con escala medidora interior, la olla incorpora un **indicador de nivel de llenado** muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica **para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras.** Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas, es **compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor.

- Olla a presión Vitavit® Premium 4.5 L, 22 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 19 cm Ø).
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad con acabado satinado.
- Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Válvula con sistema de semáforo tricolor y 4 niveles de cocción.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209379739

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0452

**FISSLER 622-412-06-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 6L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE**

Esta línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® Premium ofrece una innovadora función de cocción al vapor. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con escala medidora interior, la olla incorpora un **indicador de nivel de llenado** muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica **para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras.** Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas, es **compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor.

- Olla a presión Vitavit® Premium 6 L, 22 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 19 cm Ø).
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad con acabado satinado.
- Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Válvula con sistema de semáforo tricolor y 4 niveles de cocción.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209379784

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0453

**FISSLER 622-812-08-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 8L – 26CM CESTILLO + TRÍPODE**

Esta línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® Premium ofrece una innovadora función de cocción al vapor. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con escala medidora interior, la olla incorpora un **indicador de nivel de llenado** muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica **para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras.** Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas, es **compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor.

- Olla a presión Vitavit® Premium 8 L, 26 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 23 cm Ø).
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad con acabado satinado.
- Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Válvula con sistema de semáforo tricolor y 4 niveles de cocción.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209379791

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0454

**FISSLER 622-212-01-000/0 Vitavit® Premium OLLA A PRESIÓN 18CM – 1,8L SIN CESTILLO**

La línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace muy duradera e impermeable a la oxidación. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Cuatro ajustes para una cocción suave o rápida le ayudan a cocinar todo a la perfección y a conservar las vitaminas importantes. También dispone de una **función de cocción al vapor sin presión**, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Cuenta con una **Superficie Novogrill®**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Si se añade el accesorio de cocción al vapor, se pueden cocinar platos principales completos, así como guarniciones y postres. Los modelos de la línea vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con **escala medidora interior**, la olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, es compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor. Es perfecta para los cocineros exigentes que quieren cocinar platos rápidos pero saludables.

- Olla a presión Vitavit® Premium 1.8 L, 18 cm Ø.
- Diámetro de la base: 15 cm.
- Fabricada con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- Mango desmontable.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209379746

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0449

**FISSLER 622-412-11-070/0 Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 4,5L + 2,5L CESTILLO + TRÍPODE**

La línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace muy duradera e impermeable a la oxidación. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Cuatro ajustes para una cocción suave o rápida le ayudan a cocinar todo a la perfección y a conservar las vitaminas importantes. También dispone de una **función de cocción al vapor sin presión**, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Cuenta con una **Superficie Novogrill®**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Si se añade el accesorio de cocción al vapor, se pueden cocinar platos principales completos, así como guarniciones y postres. Los modelos de la línea vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con **escala medidora interior**, la olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, es compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor. Es perfecta para los cocineros exigentes que quieren cocinar platos rápidos pero saludables.

- Set ollas a presión Vitavit® Premium 4.5 L + 2,5 L, 22 cm Ø.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Fabricadas con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Aptas para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209379807

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0460

**FISSLER 622-412-12-070/0 Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 6,5L + 2,5L CESTILLO + TRÍPODE**

La línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace muy duradera e impermeable a la oxidación. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Cuatro ajustes para una cocción suave o rápida le ayudan a cocinar todo a la perfección y a conservar las vitaminas importantes. También dispone de una **función de cocción al vapor sin presión**, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Cuenta con una **Superficie Novogrill®**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Si se añade el accesorio de cocción al vapor, se pueden cocinar platos principales completos, así como guarniciones y postres. Los modelos de la línea vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con **escala medidora interior**, la olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, es compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor. Es perfecta para los cocineros exigentes que quieren cocinar platos rápidos pero saludables.

- Set ollas a presión Vitavit® Premium 6.5 L + 2,5 L, 22 cm Ø.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Fabricadas con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Aptas para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209379814

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0461

**FISSLER 622-412-13-090/0 Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 6,5L + 3,5L CESTILLO + TRÍPODE + TAPA**

La línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace muy duradera e impermeable a la oxidación. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Cuatro ajustes para una cocción suave o rápida le ayudan a cocinar todo a la perfección y a conservar las vitaminas importantes. También dispone de una **función de cocción al vapor sin presión**, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Cuenta con una **Superficie Novogrill®**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Si se añade el accesorio de cocción al vapor, se pueden cocinar platos principales completos, así como guarniciones y postres. Los modelos de la línea vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con **escala medidora interior**, la olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, es compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor. Es perfecta para los cocineros exigentes que quieren cocinar platos rápidos pero saludables.

- Set ollas a presión Vitavit® Premium 6 L + 3,5 L, 22 cm Ø.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Fabricadas con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y con acabado satinado.
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- Tapa de cristal incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Aptas para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209379821

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0462

# Vitavit® Edición Aniversario

**FISSLER 624-411-04-070/0 Vitavit® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 4.5L**

**Un Icono vestido para su Aniversario. Descubra nuestras exclusivas ollas a presión en edición limitada de aniversario. El diseño rinde homenaje a la moda y los colores de los años 50, cuando comenzó la historia de éxito de la olla a presión Fissler. Para su 70 aniversario, la versátil olla a presión Fissler se ha vestido de gala y aporta color a la cocina sana y moderna.** Esta línea de ollas a presión Vitavit®, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Tiene un **cierre de seguridad**, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® ofrece una **innovadora función de cocción al vapor**. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la **válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor**, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con **escala medidora interior**, la olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Con **mango desmontable**. Se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, es compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitavit® Edición Aniversario 4.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad.
- Accesorios de alta calidad.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
**- Fondo encapsulado Cookstar®.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Ver video

15 Jahre Garantie / Year warranty

Código de barras: 4009209399003

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0492

**FISSLER 624-411-06-070/0 Vitavit® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L**

**Un Icono vestido para su Aniversario. Descubra nuestras exclusivas ollas a presión en edición limitada de aniversario. El diseño rinde homenaje a la moda y los colores de los años 50, cuando comenzó la historia de éxito de la olla a presión Fissler. Para su 70 aniversario, la versátil olla a presión Fissler se ha vestido de gala y aporta color a la cocina sana y moderna.** Esta línea de ollas a presión Vitavit®, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Tiene un **cierre de seguridad**, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® ofrece una **innovadora función de cocción al vapor**. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la **válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor**, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con **escala medidora interior**, la olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Con **mango desmontable**. Se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "Cookstar®" es apto para todo tipo de cocinas, es compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitavit® Edición Aniversario 6 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad.
- Accesorios de alta calidad.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
**- Fondo encapsulado Cookstar®.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Ver video

| |
|---|
| Código de barras: 4009209399027 |
| Unidades de embalaje: 1 |
| Código River: 69210X0493 |

# Vitaquick® Green

**FISSLER 600-350-04-070/0 Vitaquick® Green OLLAS A PRESIÓN 4.5L – 22 CM CESTILLO+TRIPODE**

La Vitaquick® Green es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella: verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés. A la vez que ahorra tiempo y energía, garantiza una cocina saludable, **reduce el tiempo de cocción hasta un 70% y conserva las vitaminas, como la vitamina C, hasta un 90%.** La olla a presión con elementos en color verde incluye un cestillo perforado para una cocción en varios niveles llena de vitaminas y nutrientes. Con su atractivo diseño y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Es muy duradera y resistente a la oxidación porque **está fabricada en acero inoxidable 18/10 de alta calidad.** Gracias al gran indicador de presión, es muy fácil controlar la presión. La función de **despresurización en el mango** hace que sea muy cómodo y fácil reducir la presión según sea necesario. Para cerrar la tapa de forma segura, basta con prestar atención a la ayuda de posicionamiento y al indicador de cierre, que pasa de rojo a verde y hace clic una vez que la olla está cerrada. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. La Vitaquick® Green está equipada con la **base Cookstar®**, apta para todo tipo de cocinas. Por lo tanto, ofrece una óptima absorción, distribución y retención del calor mientras se ahorra energía. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Esta olla a presión Made in Germany ofrece todas las características esenciales que necesita para preparar rápidamente una comida sabrosa, día tras día. De este modo, se ahorra tiempo para cosas aún más importantes que cocinar.

- Olla a presión Vitaquick® Green 4.5 L, 22 cm Ø.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Ollas a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Los detalles en color verde aportan un ambiente fresco a la cocina.
- Incluye un cestillo perforado para una cocción multinivel nutritiva y vitaminada.
- Indicador verde/blanco para un control sencillo de la presión.
- Fácil de reducir la presión, gracias a la función de despresurización en el mango.
- Tapa fácil de colocar, gracias a la práctica pestaña de metal y al indicador de bloqueo en el mango, que cambia de rojo a verde y hace un claro “clic” una vez que la olla está bien cerrada.
- **Compatible con todas las cocinas, y está optimizada para la inducción.**
- **Absorción, distribución y retención del calor óptimos gracias a la base Cookstar®.**
- Ahorro de espacio, gracias a la forma cónica de las ollas que permite apilarlas unas dentro de otras.
- Mango y válvula de cocción extraíbles para facilitar la limpieza.
- No apta para el horno.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Calidad y saber hacer "Made in Germany".
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209381459

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0470

**FISSLER 600-350-06-070/0 Vitaquick® Green OLLAS A PRESIÓN 6L – 22 CM CESTILLO+TRIPODE**

La Vitaquick® Green es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella: verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés. A la vez que ahorra tiempo y energía, garantiza una cocina saludable, **reduce el tiempo de cocción hasta un 70% y conserva las vitaminas, como la vitamina C, hasta un 90%.** La olla a presión con elementos en color verde incluye un cestillo perforado para una cocción en varios niveles llena de vitaminas y nutrientes. Con su atractivo diseño y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Es muy duradera y resistente a la oxidación porque **está fabricada en acero inoxidable 18/10 de alta calidad.** Gracias al gran indicador de presión, es muy fácil controlar la presión. La función de **despresurización en el mango** hace que sea muy cómodo y fácil reducir la presión según sea necesario. Para cerrar la tapa de forma segura, basta con prestar atención a la ayuda de posicionamiento y al indicador de cierre, que pasa de rojo a verde y hace clic una vez que la olla está cerrada. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. La Vitaquick® Green está equipada con la **base Cookstar®**, apta para todo tipo de cocinas. Por lo tanto, ofrece una óptima absorción, distribución y retención del calor mientras se ahorra energía. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. Esta olla a presión Made in Germany ofrece todas las características esenciales que necesita para preparar rápidamente una comida sabrosa, día tras día. De este modo, se ahorra tiempo para cosas aún más importantes que cocinar.

- Olla a presión Vitaquick® Green 6 L, 22 cm Ø.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Ollas a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Los detalles en color verde aportan un ambiente fresco a la cocina.
- Incluye un cestillo perforado para una cocción multinivel nutritiva y vitaminada.
- Indicador verde/blanco para un control sencillo de la presión.
- Fácil de reducir la presión, gracias a la función de despresurización en el mango.
- Tapa fácil de colocar, gracias a la práctica pestaña de metal y al indicador de bloqueo en el mango, que cambia de rojo a verde y hace un claro “clic” una vez que la olla está bien cerrada.
- **Compatible con todas las cocinas, y está optimizada para la inducción.**
- **Absorción, distribución y retención del calor óptimos gracias a la base Cookstar®.**
- Ahorro de espacio, gracias a la forma cónica de las ollas que permite apilarlas unas dentro de otras.
- Mango y válvula de cocción extraíbles para facilitar la limpieza.
- No apta para el horno.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Calidad y saber hacer "Made in Germany".
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209381466

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0471

# Vitaquick® Premium

**FISSLER 602-410-02-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 2,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 2.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401201

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0480

**FISSLER 602-410-03-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 3,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 3.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401218

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0481

**FISSLER 602-410-04-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 4.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401225

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0482

**FISSLER 602-410-06-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 6 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401232

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0483

**FISSLER 602-410-11-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM SET 2,5+4,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 2.5L+4.5L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401249

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0484

**FISSLER 602-410-13-080/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM SET 6+3,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 6L+3.5L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401584

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0485

**FISSLER 602-810-08-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 26CM – 8L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- **Olla a presión Vitaquick® Premium 8L, 26 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401287

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0486

**FISSLER 602-810-10-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 26CM – 10L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. **El fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- **Olla a presión Vitaquick® Premium 10 L, 26 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401294

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0487

**FISSLER 602-810-11-000/0 Vitaquick® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 26CM – 8+4L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® Premium es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium 8+4L, 26 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209401300

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0488

# Vitaquick® Edición Aniversario

**FISSLER 604-410-04-000/0 Vitaquick® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L**

**Un Icono vestido para su Aniversario. Descubra nuestras exclusivas ollas a presión en edición limitada de aniversario. El diseño rinde homenaje a la moda y los colores de los años 50, cuando comenzó la historia de éxito de la olla a presión Fissler. Para su 70 aniversario, la versátil olla a presión Fissler se ha vestido de gala y aporta color a la cocina sana y moderna.**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Edición Aniversario 4.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Ver video

Código de barras: 4009209399010

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0490

**FISSLER 604-410-06-000/0 Vitaquick® Edición Aniversario OLLA PRESIÓN 22CM - 6L**

**Un Icono vestido para su Aniversario. Descubra nuestras exclusivas ollas a presión en edición limitada de aniversario. El diseño rinde homenaje a la moda y los colores de los años 50, cuando comenzó la historia de éxito de la olla a presión Fissler. Para su 70 aniversario, la versátil olla a presión Fissler se ha vestido de gala y aporta color a la cocina sana y moderna.**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El mango desmontable facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Edición Aniversario 6 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Ver video

Código de barras: 4009209399034

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0491

# Vitaquick® Premium Glossy

**FISSLER 600-410-03-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 3,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 3.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
**- Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209407357

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0494

**FISSLER 600-410-04-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 4.5 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
**- Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209406558

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0495

**FISSLER 600-410-06-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 6 L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
**- Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209406565

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0496

**FISSLER 600-410-11-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM SET 2,5+4,5L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida.** La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. **El mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 2.5L+4.5L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
**- Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209406596

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0489

**FISSLER 600-410-13-080/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM SET 3.5L+6L TAPA DE CRISTAL**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 3.5L+6L, 22 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
**- Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Tapa de cristal.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209406602

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0472

**FISSLER 600-810-08-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 26CM – 8L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

**- Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 8L, 26 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
**- Fondo encapsulado Superthermic.**
**- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
**- Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209406572

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0497

**FISSLER 600-810-10-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 26CM – 10L**

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. **Vitaquick® Premium Glossy** es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con **acabado en acero brillante** y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Puede elegir entre **dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida**. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.

- **Olla a presión Vitaquick® Premium Glossy 10L, 26 cmØ.**
- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador de control de la presión en dos colores.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- **Superficie en acero brillante.**
- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

Código de barras: 4009209406589

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0498

# ACCESORIOS / CUCHILLOS

**FISSLER 021-004-90-000/0 PRODUCTO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE**

Con el Fissler Stainless Steel Care, las ollas y sartenes volverán a brillar como el primer día. **Ideal para la limpieza y el pulido sin rayar de acero inoxidable, cobre, latón y cromo.** El Stainless Steel Care **también limpia fregaderos, placas de cocina y ollas con suavidad y sin rayar.** Al cocinar con ollas y sartenes de acero inoxidable, estas requieren de un cuidado regular. Aunque el acero inoxidable 18/10 de alta calidad de Fissler es extremadamente robusto y fácil de limpiar, un cuidado adecuado lo hará aún más duradero. Resultados brillantes garantizados.

**- Capacidad: 250 ml.**
**- Libre de fosfatos y biodegradable.**
- Fabricado en Alemania.

Código de barras: 4009209371870

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0114

**FISSLER 001-006-02-000/0 PACK DE 2 PROTECTORES DE SARTÉN**

**Especialmente diseñado para ofrecer diferentes soluciones de almacenamiento.** Sólo hay que enganchar el protector alrededor del mango y colocar el fieltro debajo de la sartén. **Protege automáticamente** el protector anti-llama y la sartén que esté debajo (borde de la sartén) gracias a la lengüeta que sobresale.

- Excelente protección para las sartenes, ya sea colgadas o apiladas.
**- Doble seguridad.**
**- Material: Fieltro de poliéster.**
- Diámetro: 38 cm.
- Fabricado en China.
- 3 años de garantía.

Código de barras: 4009209381053

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0266

**FISSLER 610-300-00-800/0 CESTILLO PERFORADO CON TRÍPODE 22CM**

El cestillo perforado para ollas a presión con trípode añade versatilidad a su olla a presión Fissler, transformando todas las ollas a presión Vitaquick® y Vitavit® de 22 cm Ø en una vaporera. Los ingeniosos accesorios de las ollas a presión le ayudan a ahorrar en el presupuesto de su hogar, y mucho espacio de almacenamiento en la cocina. **A través de la perforación especial en el fondo**, el vapor de agua o el caldo pueden circular libremente dentro de la olla. Esto **permite que los alimentos delicados, como el pescado o las verduras tiernas, se cocinen de forma suave y aromática**. El cestillo se adapta a los tamaños de olla a presión Vitaquick® de 4,5 litros (22 cm) y 6,0 litros (22 cm), y a la sartén a presión Vitaquick® de 2,5 litros, y a todas las ollas a presión Vitavit® de 22 cm. Está fabricado en Alemania en **acero inoxidable 18/10 de alta calidad** y es apto para el lavavajillas.

- Cestillo perforado con trípode 22 cm Ø.
- Compatible con todas las ollas a presión Vitaquick® de 4,5 litros (22 cm) y 6,0 litros (22 cm), y a la sartén a presión de 2,5 litros, y a todas las ollas a presión Vitavit® de 22 cm.
- Ideal para cocinar al vapor alimentos delicados como pescado y verduras.
**- Cestillo para vapor de acero inox. 18/10 de alta calidad.**
**- Apto para el lavavajillas.**
- Fabricado en Alemania.

Código de barras: 4009209307305

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0057

**FISSLER 610-700-00-800/0 CESTILLO PERFORADO CON TRÍPODE 26CM**

El cestillo perforado para ollas a presión con trípode añade versatilidad a su olla a presión Fissler, transformando todas las ollas a presión Vitaquick® y Vitavit® de 26 cm Ø en una vaporera. Los ingeniosos accesorios de las ollas a presión le ayudan a ahorrar en el presupuesto de su hogar, y mucho espacio de almacenamiento en la cocina. **A través de la perforación especial en el fondo**, el vapor de agua o el caldo pueden circular libremente dentro de la olla. Esto **permite que los alimentos delicados, como el pescado o las verduras tiernas, se cocinen de forma suave y aromática**. El cestillo se adapta a los tamaños de olla a presión Vitaquick® de 8 litros (26 cm) y 10 litros (26 cm), y a la sartén a presión Vitaquick® de 4 litros, y a todas las ollas a presión Vitavit® de 26 cm. Está fabricado en Alemania en **acero inoxidable 18/10 de alta calidad** y es apto para el lavavajillas.

- Cestillo perforado con trípode 26 cm Ø.
- Compatible con todas las ollas a presión Vitaquick® de 8 litros (26 cm) y 10 litros (26 cm), y a la sartén a presión de 4 litros, y a todas las ollas a presión Vitavit® de 26 cm.
- Ideal para cocinar al vapor alimentos delicados como pescado y verduras.
- **Cestillo para vapor de acero inox. 18/10 de alta calidad.**
- **Apto para el lavavajillas.**
- Fabricado en Alemania.

Código de barras: 4009209307312

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0061

**FISSLER 088-312-06-000/0 SET TACOMA DE MADERA + 5 CUCHILLOS ALASKA**

Con esta colección completa de cuchillos usted podrá **cortar, hacer dados o picar como un profesional.** Están diseñados con un estilo de remaches clásico, tienen un protector integrado para la mano que garantiza una sujeción segura al cortar. Gracias a sus filos precisos podrás cortar sin esfuerzo.

**- Set tacoma de madera + 5 cuchillos.**
- Tacoma:
  · Fabricado en madera de haya.
  · Base antideslizante.
- Set de 5 cuchillos:
  · 1 cuchillo de pelar 9 cm.
  · 1 cuchillo multiusos 13 cm.
  · 1 cuchillo para verduras 20 cm.
  · 1 cuchillo cocinero 20 cm.
  · 1 cuchillo de pan 20 cm.
- Cuchillos con hojas de acero inox. de alta calidad resistente al óxido y a la corrosión.
- Mangos ergonómicos de plástico negro y diseño atemporal.

Código de barras: 4009209374062

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0160

**FISSLER 088-311-07-000/0 SET TACOMA DE MADERA + 5 CUCHILLOS + TIJERAS TEXAS**

Con esta colección completa de cuchillos y tijeras usted podrá **cortar, hacer dados o picar como un profesional.** Están diseñados con un estilo de remaches clásico, tienen un protector integrado para la mano que garantiza una sujeción segura al cortar. Gracias a sus filos precisos podrás cortar sin esfuerzo.

- **Set tacoma de madera + 5 cuchillos + tijeras.**
- Tacoma:
  - · Fabricado en madera de haya.
  - · Base antideslizante.

- Set de 5 cuchillos + tijeras:
  - · 1 cuchillo de pelar 9 cm.
  - · 1 cuchillo multiusos 13 cm.
  - · 1 cuchillo para verduras 20 cm.
  - · 1 cuchillo cocinero 20 cm.
  - · 1 cuchillo de pan 20 cm.
  - · 1 tijera multiusos.
- Cuchillos/tijera con hojas de acero inox. de alta calidad resistente al óxido y a la corrosión.
- Mangos ergonómicos de plástico negro y diseño atemporal.

Código de barras: 4009209374048

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0161

# RECAMBIOS

## FISSLER 011-631-00-750/0 EUROMATIC RECAMBIO VÁLVULA

- Gama compatible: **Vitaquick® + Vitavit® todas + Blue Point + Magic + Vitavit® Royal.**
- Válvula de seguridad euromatic.

Código de barras: 4009209185231

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0014

## FISSLER 011-631-01-700/0 RECAMBIO VÁLVULA COMPLETA

- Gama compatible: **Vitavit® Royal a partir de 1994, incluido mediterraneo+blue dream+carina.**
- Compatible con todos los diámetros.
- Válvula de cocción completa (base incluida).
- Color negro.

Código de barras: 4009209231556

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0029

## FISSLER 021-601-02-700/0 BLUE POINT RECAMBIO SUJECIÓN VÁLVULA DE OLLA

- Gama compatible: **Blue Point.**
- Válvula de cocción para olla a presión Blue Point de 18 cm.
- Incluye membrana de silicona, junta base válvula y tornillo de fijación con goma.

Código de barras: 4009209228037

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0019

## FISSLER 021-636-03-750/0 RECAMBIO VÁLVULA DE SILICONA UNIMATIK

- Gama compatible: **Vitaquick® antes de 2002 + Vitavit® Royal hasta 1998 + Vitavit® Royal Top-Line + Vitavit® Royal Blue-Dream + Vitavit® L (Carina+profi+profi noir) + Vitavit® Cenit Primavera + Magic line.**
- Compatible con todos los diámetros.
- Válvula de seguridad de silicona unimatik.

Código de barras: 4009209348025

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0065

## FISSLER 021-641-00-700/0 BLUE POINT RECAMBIO SUJECIÓN VÁLVULA DE OLLA

- Gama compatible: **Blue Point.**
- Válvula de cocción para olla a presión Blue Point de 22 y 26 cm.
- Incluye membrana de silicona, anillo silicona, junta base válvula y tornillo de sujección.

Código de barras: 4009209206691

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0028

## FISSLER 038-617-00-205/0 RECAMBIO JUNTA DE GOMA 18CM

- Gama compatible: **Vitaquick® hasta 2010 + Blue Point + Magic + Vitavit® Royal.**
- Junta de goma de 18 cm.

Código de barras: 4009209123387

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0035

## FISSLER 038-667-00-205/0 RECAMBIO JUNTA DE GOMA 22CM

- Gama compatible: **Vitaquick® hasta 2010 + Blue Point + Magic + Vitavit® Royal.**
- Junta de goma de 22 cm.

Código de barras: 4009209100654

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0036

## FISSLER 038-687-00-205/0 RECAMBIO JUNTA DE GOMA 26CM

- Gama compatible: **Vitaquick® hasta 2010 + Blue Point + Magic + Vitavit® Royal.**
- Junta de goma de 26 cm.

Código de barras: 4009209123394

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0037

## FISSLER 600-000-22-795/0 RECAMBIO JUNTA DE SILICONA DE 22CM

- Gama compatible: **Vitaquick® (a partir de 2010) + Vitavit® Comfort + Vitavit® Premium + Vitavit® Edition.**
- Junta de silicona de 22 cm.

Código de barras: 4009209307701

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0040

**FISSLER 600-000-26-795/0 RECAMBIO GOMA DE OLLA 26CM**

- Gama compatible: **Vitaquick® (a partir de 2010) + Vitavit® Comfort + Vitavit® Premium + Vitavit® Edition.**
- Junta de goma de 26 cm.

Código de barras: 4009209307718

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0041

**FISSLER 021-641-01-660/0 BLUE POINT RECAMBIO MANGO COMPLETO TAPA CUALQUIER MEDIDA**

- Gama compatible: **Blue Point.**
- Mango de la tapa completo para ollas a presión Blue Point.
- Incluye 2 tornillos de fijación y la tira de perfil.

Código de barras: 4009209247656

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0022

**FISSLER 600-000-11-770/0 Vitaquick® RECAMBIO MANGO DE LA TAPA**

- Gama compatible: **Vitaquick® (a partir de 2010).**
- Mango de la tapa para ollas a presión Vitaquick®.

Código de barras: 4009209358901

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0100

**FISSLER 610-000-11-770/0 Vitavit® Comfort RECAMBIO MANGO DE LA TAPA**

- Gama compatible: **Vitavit® Comfort.**
- Mango de la tapa para ollas a presión Vitavit® Comfort.

Código de barras: 4009209358925

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0101

**FISSLER 620-000-11-770/0 Vitavit® Premium RECAMBIO MANGO DE LA TAPA**

- Gama compatible: **Vitavit® Premium.**
- Mango de la tapa completo para ollas a presión Vitavit® Premium.
- Compatible con todos los diámetros.
- Color negro.

Código de barras: 4009209357768

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0126

## FISSLER 037-665-00-730/0 RECAMBIO MEMBRANA DE SILICONA

- Gama compatible: **Vitavit® L (Carina + profi + profi noir) + Vitaquick® antes de 2002 + Vitaquick® después de 2002.**
- Compatible con todos los diámetros.
- Membrana de silicona para olla.

Código de barras: 4009209092379

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0034

## FISSLER 610-000-01-706/0 SET MEMBRANA + JUNTA VÁLVULA + JUNTA ASIENTO VÁLVULA

- Gama compatible: **Vitavit® todas.**
- Set de juntas para ollas a presión Vitavit®: membrana de silicona, junta válvula y junta de asiento de válvula de cocción.

Código de barras: 4009209307633

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69109X0054

# DATOS LOGÍSTICOS

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **084-128-05-000/0** Original-Profi Collection® BATERÍA DE 5 PIEZAS | | | | 2 |
| **084-118-20-000/0** Original-Profi Collection® OLLA ALTA 20CM | | | | 3 |
| **084-118-24-000/0** Original-Profi Collection® OLLA ALTA 24CM | | | | 3 |
| **084-118-28-000/0** Original-Profi Collection® OLLA ALTA 28CM | | | | 4 |
| **084-128-20-000/0** Original-Profi Collection® OLLA 20CM | | | | 4 |
| **084-128-24-000/0** Original-Profi Collection® OLLA 24CM | | | | 5 |
| **084-128-28-000/0** Original-Profi Collection® OLLA 28CM | 40,00 x 20,50 x 31,00 cm<br>4,35 Kg | 37,00 x 21,50 x 34,50 cm<br>4,98 Kg | | 5 |
| **084-138-16-000/0** Original-Profi Collection® CACEROLA 16CM | | | | 6 |
| **084-138-24-000/0** Original-Profi Collection® CACEROLA 24CM | | | | 6 |
| **084-158-16-000/0** Original-Profi Collection® CAZO CON TAPA 16CM | | | | 7 |
| **084-158-16-100/0** Original-Profi Collection® CAZO SIN TAPA 16CM | | | | 7 |
| **084-388-28-000/0** Original-Profi Collection® PAELLERA CON TAPA ABOVEDADA 28 CM | | | | 8 |
| **084-388-28-100/0** Original-Profi Collection® PAELLERA 28 CM | | | | 9 |
| **084-388-28-200/0** Original-Profi Collection® TAPA ABOVEDADA 28CM | | | | 9 |
| **084-588-28-000/0** Original-Profi Collection® RUSTIDERA CON TAPA ABOVEDADA 28CM – 4.8L | 30,50 x 40,00 x 40,00 cm<br>3,38 Kg | 34,00 x 14,00 x 37,00 cm | 34,00 x 14,00 x 37,00 cm | 10 |
| **084-888-30-000/0** Original-Profi Collection® WOK CON TAPA ABOVEDADA 30CM – 4.1L | | | | 11 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **084-129-16-000/0** Original-Profi Collection® OLLA 16 CM 2,1 L TAPA DE CRISTAL | 27,00 x 18,00 x 13,00 cm<br>1,62 Kg | | | 12 |
| **084-129-20-000/0** Original-Profi Collection® OLLA 20 CM 4,0 L TAPA DE CRISTAL | 32,00 x 25,50 x 17,00 cm<br>2,15 Kg | | | 13 |
| **084-129-24-000/0** Original-Profi Collection® OLLA DE 24 CM 6,3 L TAPA DE CRISTAL | 35,00 x 29,00 x 19,00 cm<br>3,17 Kg | | | 14 |
| **084-139-20-000/0** Original-Profi Collection® CACEROLA 20 CM 2,6 L TAPA DE CRISTAL | 31,50 x 22,00 x 14,00 cm<br>1,95 Kg | | | 15 |
| **084-139-24-000/0** Original-Profi Collection® CACEROLA 24 CM 4,6 L TAPA DE CRISTAL | 36,00 x 29,00 x 15,00 cm<br>2,94 Kg | | | 16 |
| **084-008-05-000/0** Original-Profi Collection® CAZO DE SALSAS | 29,50 x 9,50 x 5,00 cm<br>0,20 Kg | | | 16 |
| **083-104-28-600/0** Original-Profi Collection® TAPA 28 CM Ø | | | | 17 |
| **081-110-04-000/0** Hamburg BATERÍA DE 4 PIEZAS | | | | 17 |
| **081-110-05-000/0** Hamburg BATERÍA DE 5 PIEZAS | | | | 18 |
| **081-110-16-000/0** Hamburg OLLA DE 16CM – 1.9L | | | | 18 |
| **081-110-20-000/0** Hamburg OLLA DE 20CM – 3.6L | | | | 19 |
| **081-110-24-000/0** Hamburg OLLA DE 24CM – 5.7L | | | | 19 |
| **081-120-20-000/0** Hamburg CACEROLA DE 20CM – 2.4L | | | | 20 |
| **081-150-16-100/0** Hamburg CAZO SIN TAPA 16CM – 1.4L | | | | 20 |
| **086-114-04-000/0** Pure Profi® BATERÍA 4 PIEZAS TAPA DE ACERO | | 5,93 Kg | | 21 |
| **086-114-05-000/0** Pure Profi® BATERÍA 5 PIEZAS TAPA DE ACERO | | 6,58 Kg | | 21 |
| **086-114-16-000/0** Pure Profi® OLLA 16 CM-1.9 L TAPA DE ACERO | 25,00 x 17,50 x 16,00 cm<br>1,00 Kg | | | 22 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **086-114-20-000/0** Pure Profi® OLLA 20CM-3.6 L TAPA DE ACERO | 30,50 x 22,00 x 17,00 cm<br>1,45 Kg | | | 22 |
| **086-114-24-000/0** Pure Profi® OLLA 24 CM-5.7 L TAPA DE ACERO | 35,00 x 26,00 x 18,00 cm<br>2,16 Kg | | | 23 |
| **086-115-04-000/0** Pure Profi® SET DE 4 PIEZAS TAPA DE CRISTAL | | 5,93 Kg | | 23 |
| **086-115-05-000/0** Pure Profi® SET DE 5 PIEZAS TAPA DE CRISTAL | | 6,58 Kg | | 24 |
| **086-115-16-000/0** Pure Profi® OLLA 16 CM-1.9 L TAPA DE CRISTAL | 25,00 x 17,50 x 16,00 cm<br>1,16 Kg | | | 24 |
| **086-115-20-000/0** Pure Profi® OLLA 20 CM-3,6 L TAPA DE CRISTAL | 20,50 x 22,00 x 17,00 cm<br>1,70 Kg | | | 25 |
| **086-115-24-000/0** Pure Profi® OLLA 24 CM-5,7 L TAPA DE CRISTAL | 35,00 x 26,00 x 18,00 cm<br>2,47 Kg | | | 25 |
| **086-124-20-000/0** Pure Profi® CACEROLA 20 CM-2,4 L TAPA DE METAL | 30,50 x 22,00 x 13,00 cm<br>1,32 Kg | | | 26 |
| **086-124-24-000/0** Pure Profi® CACEROLA 24 CM-3,9 L TAPA DE METAL | 35,00 x 26,00 x 14,00 cm<br>1,98 Kg | | | 26 |
| **086-125-20-000/0** Pure Profi® CACEROLA 20 CM TAPA DE CRISTAL | 30,50 x 22,00 x 13,00 cm<br>1,56 Kg | | | 27 |
| **086-125-24-000/0** Pure Profi® CACEROLA 24 CM TAPA DE CRISTAL | 35,00 x 26,00 x 14,00 cm<br>2,30 Kg | | | 27 |
| **086-154-16-100/0** Pure Profi® CAZO 16 CM SIN TAPA | 17,50 x 32,50 x 8,50 cm<br>0,65 Kg | | | 28 |
| **086-112-05-000/0** Bonn BATERÍA DE 5 PIEZAS | | 43,50 x 26,00 x 33,30 cm<br>8,70 Kg | 33,00 x 26,00 x 43,50 cm<br>8,70 Kg | 28 |
| **086-112-16-000/0** Bonn OLLA CON TAPA 16CM – 2.1L | 17,50 x 25,50 x 16,00 cm<br>1,16 Kg | 19,50 x 27,00 x 15,00 cm<br>1,37 Kg | 19,50 x 27,00 x 15,00 cm<br>1,37 Kg | 29 |
| **086-112-20-000/0** Bonn OLLA CON TAPA 20CM – 3.6L | 22,00 x 30,00 x 17,00 cm<br>1,64 Kg | 23,50 x 30,50 x 16,50 cm<br>1,96 Kg | 23,50 x 30,50 x 16,50 cm<br>1,96 Kg | 29 |
| **086-112-24-000/0** Bonn OLLA CON TAPA 24CM – 5.7L | 26,00 x 34,50 x 18,00 cm<br>2,47 Kg | 27,00 x 33,00 x 18,00 cm<br>2,90 Kg | 27,00 x 33,00 x 18,00 cm<br>2,90 Kg | 30 |
| **086-122-20-000/0** Bonn CACEROLA CON TAPA 20CM – 2.4L | 22,00 x 30,00 x 13,00 cm<br>1,54 Kg | 23,50 x 30,50 x 12,00 cm<br>1,83 Kg | 23,50 x 30,50 x 12,00 cm<br>1,83 Kg | 30 |
| **086-152-16-100/0** Bonn CAZO SIN TAPA 16CM – 1.4L | 17,50 x 32,50 x 8,50 cm<br>0,65 Kg | 18,50 x 32,00 x 13,00 cm<br>0,88 Kg | 18,50 x 32,00 x 13,00 cm<br>0,88 Kg | 31 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **040-123-05-000/0** San Francisco BATERÍA 5 PIEZAS | | | | 31 |
| **156-114-03-000/0** Adamant® SET DE 3 OLLAS CON TAPA DE METAL | | 34,50 x 29,50 x 29,50 cm<br>4,24 Kg | 34,50 x 29,50 x 29,50 cm<br>4,24 Kg | 32 |
| **156-114-18-000/0** Adamant® OLLA DE 18 CM CON TAPA DE METAL | 28,00 x 19,50 x 13,50 cm<br>1,28 Kg | 32,00 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,36 Kg | | 33 |
| **156-114-20-000/0** Adamant® OLLA DE 20 CM CON TAPA DE METAL | 30,00 x 21,50 x 14,50 cm<br>1,52 Kg | 32,00 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,63 Kg | 0,32 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,63 Kg | 34 |
| **156-114-24-000/0** Adamant® OLLA DE 24 CM CON TAPA DE METAL | 34,50 x 25,50 x 16,50 cm<br>2,17 Kg | 35,00 x 29,00 x 16,50 cm<br>2,25 Kg | 35,00 x 29,00 x 16,50 cm<br>2,25 Kg | 35 |
| **156-115-03-000/0** Adamant® SET DE 3 OLLAS CON TAPA DE CRISTAL | | 34,50 x 29,50 x 29,50 cm<br>4,79 Kg | 34,50 x 29,50 x 29,50 cm<br>4,79 Kg | 36 |
| **156-115-18-000/0** Adamant® OLLA DE 18 CM CON TAPA DE CRISTAL | 28,00 x 19,50 x 13,50 cm<br>1,49 Kg | 32,00 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,59 Kg | 32,00 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,59 Kg | 37 |
| **156-115-20-000/0** Adamant® OLLA DE 20 CM CON TAPA DE CRISTAL | 30,00 x 21,50 x 14,50 cm<br>1,77 Kg | 32,00 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,82 Kg | 32,00 x 25,00 x 13,00 cm<br>1,82 Kg | 38 |
| **156-115-24-000/0** Adamant® OLLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL | 34,50 x 25,50 x 16,50 cm<br>2,48 Kg | 35,00 x 29,00 x 15,00 cm<br>2,59 Kg | 35,00 x 29,00 x 15,00 cm<br>2,59 Kg | 39 |
| **156-124-02-000/0** Adamant® SET DE 2 OLLAS CON TAPA DE METAL | | 34,50 x 29,50 x 21,50 cm<br>2,72 Kg | 34,50 x 29,50 x 21,50 cm<br>2,72 Kg | 40 |
| **156-124-24-000/0** Adamant® CACEROLA 24 CM CON TAPA DE METAL | 35,50 x 11,50 x 29,40 cm<br>1,78 Kg | 34,50 x 13,00 x 25,50 cm<br>1,84 Kg | 34,50 x 13,00 x 25,50 cm<br>1,84 Kg | 41 |
| **156-124-28-000/0** Adamant® CACEROLA 28 CM CON TAPA DE METAL | 39,50 x 13,00 x 29,50 cm<br>2,24 Kg | 27,50 x 12,00 x 34,50 cm<br>2,39 Kg | 27,50 x 12,00 x 34,50 cm<br>2,39 Kg | 42 |
| **156-125-02-000/0** Adamant® SET DE 2 OLLAS CON TAPA DE CRISTAL | | 34,50 x 21,50 x 29,50 cm<br>3,02 Kg | 34,50 x 21,50 x 29,50 cm<br>3,02 Kg | 43 |
| **156-125-24-000/0** Adamant® CACEROLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL | 34,50 x 13,00 x 25,50 cm<br>2,08 Kg | 35,50 x 11,50 x 29,50 cm<br>2,19 Kg | 35,50 x 11,50 x 29,50 cm<br>2,19 Kg | 44 |
| **156-125-28-000/0** Adamant® CACEROLA DE 28 CM CON TAPA DE CRISTAL | 39,50 x 13,00 x 29,50 cm<br>2,67 Kg | 37,50 x 12,00 x 34,50 cm<br>2,87 Kg | 37,50 x 12,00 x 34,50 cm<br>2,87 Kg | 45 |
| **084-378-24-100/0** Original-Profi Collection® SARTEN SIN TAPA 24CM | 26,00 x 7,50 x 44,50 cm<br>1,14 Kg | | | 46 |
| **084-378-28-100/0** Original-Profi Collection® SARTEN SIN TAPA 28CM | 30,50 x 8,50 x 51,00 cm<br>1,83 Kg | | | 47 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **084-478-24-100/0** Original-Profi Collection® SARTEN DE 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 26,00 x 7,50 x 44,50 cm<br>1,14 Kg | | | 47 |
| **084-478-28-100/0** Original-Profi Collection® SARTEN DE 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 30,50 x 8,50 x 51,00 cm<br>1,83 Kg | | | 48 |
| **084-478-28-000/0** Original-Profi Collection® SARTEN DE 28 CM SIN NOVOGRILL CON TAPA ALTA | 30,00 x 15,00 x 51,00 cm<br>2,46 Kg | 34,50 x 12,50 x 51,50 cm<br>2,63 Kg | 34,50 x 12,50 x 51,50 cm<br>2,63 Kg | 48 |
| **086-374-20-100/0** Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 20 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 40,50 x 8,50 x 22,00 cm<br>0,79 Kg | 40,50 x 9,00 x 22,50 cm<br>0,82 Kg | 40,50 x 9,00 x 22,50 cm<br>0,82 Kg | 49 |
| **086-374-24-100/0** Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 45,00 x 10,00 x 26,50 cm<br>1,13 Kg | 45,00 x 10,50 x 27,00 cm<br>1,23 Kg | 45,00 x 10,50 x 27,00 cm<br>1,23 Kg | 49 |
| **086-374-28-100/0** Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 49,00 x 10,50 x 30,50 cm<br>1,78 Kg | 49,00 x 11,00 x 31,00 cm<br>1,83 Kg | 49,00 x 11,00 x 31,00 cm<br>1,83 Kg | 50 |
| **081-353-24-100/0** Catania SARTÉN DE ACERO 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 45,00 x 8,50 x 25,50 cm<br>1,02 Kg | 45,00 x 8,50 x 25,50 cm<br>1,09 Kg | | 50 |
| **081-353-28-100/0** Catania SARTÉN DE ACERO 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA | 48,50 x 8,50 x 29,50 cm<br>1,33 Kg | 48,50 x 8,50 x 29,50 cm<br>1,40 Kg | 48,50 x 8,50 x 29,50 cm<br>1,40 Kg | 50 |
| **159-220-20-100/0** Cerital® Comfort SARTÉN 20CM | 21,00 x 9,00 x 40,00 cm<br>0,78 Kg | 21,50 x 9,50 x 40,50 cm<br>0,90 Kg | 21,50 x 9,50 x 40,50 cm<br>0,90 Kg | 51 |
| **159-220-24-100/0** Cerital® Comfort SARTÉN 24CM | 25,00 x 10,00 x 44,00 cm<br>1,18 Kg | 25,50 x 10,00 x 44,50 cm<br>1,33 Kg | 25,50 x 10,00 x 44,50 cm<br>1,33 Kg | 51 |
| **159-220-26-100/0** Cerital® Comfort SARTÉN 26CM | 27,00 x 10,00 x 46,00 cm<br>1,40 Kg | 27,50 x 10,00 x 46,50 cm<br>1,52 Kg | 27,50 x 10,00 x 46,50 cm<br>1,52 Kg | 52 |
| **159-220-28-100/0** Cerital® Comfort SARTÉN 28CM | 29,00 x 10,00 x 48,00 cm<br>1,49 Kg | 29,50 x 10,00 x 48,50 cm<br>1,66 Kg | 29,50 x 10,00 x 48,50 cm<br>1,66 Kg | 52 |
| **159-220-02-100/0** Cerital® Comfort PACK DE 2 SARTENES CERÁMICAS 24+28 CM | | 2,67 Kg | | 53 |
| **157-220-20-100/0** Cerital® Classic SARTÉN 20CM | 21,00 x 9,50 x 40,00 cm<br>0,67 Kg | 21,50 x 10,00 x 41,00 cm<br>0,75 Kg | 21,50 x 10,00 x 41,00 cm<br>0,75 Kg | 53 |
| **157-220-24-100/0** Cerital® Classic SARTÉN 24CM | 25,00 x 9,50 x 44,00 cm<br>0,84 Kg | 26,00 x 10,00 x 44,50 cm<br>0,94 Kg | 26,00 x 10,00 x 44,50 cm<br>0,94 Kg | 54 |
| **157-220-26-100/0** Cerital® Classic SARTÉN 26CM | 27,00 x 9,50 x 46,00 cm<br>1,01 Kg | 27,50 x 10,00 x 46,50 cm<br>1,12 Kg | 27,50 x 10,00 x 46,50 cm<br>1,12 Kg | 54 |
| **157-220-28-100/0** Cerital® Classic SARTÉN 28CM | 29,00 x 9,50 x 48,00 cm<br>1,23 Kg | 30,00 x 10,00 x 48,50 cm<br>1,36 Kg | 30,00 x 10,00 x 48,50 cm<br>1,36 Kg | 55 |
| **159-121-20-100/0** Levital® Comfort SARTÉN 20CM | | | | 55 |
| **159-121-24-100/0** Levital® Comfort SARTÉN 24CM | | | | 56 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **159-121-26-100/0** Levital® Comfort SARTÉN 26CM | | | | 56 |
| **159-121-28-100/0** Levital® Comfort SARTÉN 28CM | | | | 57 |
| **157-121-20-100/0** Levital® Classic SARTÉN 20CM | | | | 57 |
| **157-121-24-100/0** Levital® Classic SARTÉN 24CM | | | | 58 |
| **157-121-26-100/0** Levital® Classic SARTÉN 26CM | | | | 58 |
| **157-121-28-100/0** Levital® Classic SARTÉN 28CM | | | | 59 |
| **138-105-20-100/0** Adamant® Premium SARTÉN 20CM | 21,00 x 8,50 x 41,00 cm<br>1,05 Kg | | | 59 |
| **138-105-24-100/0** Adamant® Premium SARTÉN 24CM | 29,50 x 8,50 x 44,50 cm<br>1,15 Kg | | | 60 |
| **138-105-26-100/0** Adamant® Premium SARTÉN 26CM | | | | 60 |
| **138-105-28-100/0** Adamant® Premium SARTÉN 28CM | 30,00 x 9,00 x 49,50 cm<br>1,77 Kg | | | 61 |
| **159-105-20-100/0** Adamant® Comfort SARTÉN 20CM | 21,00 x 9,00 x 40,00 cm<br>0,78 Kg | 21,50 x 9,50 x 40,00 cm<br>0,90 Kg | 21,50 x 9,50 x 40,00 cm<br>0,90 Kg | 61 |
| **159-105-24-100/0** Adamant® Comfort SARTÉN 24CM | 25,00 x 10,00 x 44,00 cm<br>1,18 Kg | 26,00 x 10,00 x 44,50 cm<br>1,32 Kg | 26,00 x 10,00 x 44,50 cm<br>1,32 Kg | 62 |
| **159-105-26-100/0** Adamant® Comfort SARTÉN 26CM | 46,00 x 9,50 x 27,00 cm<br>1,40 Kg | 48,00 x 9,50 x 29,00 cm<br>1,70 Kg | 48,00 x 9,50 x 29,00 cm<br>1,70 Kg | 62 |
| **159-105-28-100/0** Adamant® Comfort SARTÉN 28CM | 29,00 x 10,00 x 48,00 cm<br>1,49 Kg | 29,50 x 10,00 x 48,50 cm<br>1,66 Kg | 29,50 x 10,00 x 48,50 cm<br>1,66 Kg | 63 |
| **159-105-02-100/0** Adamant® Comfort PACK SARTÉN 28 CM + FINECUT | 2,06 Kg | 52,00 x 16,50 x 35,00 cm<br>2,94 Kg | 52,00 x 16,50 x 35,00 cm<br>2,94 Kg | 63 |
| **056-515-24-100/0** Adamant® CACEROLA BAJA 24CM | 26,00 x 7,00 x 34,00 cm<br>1,20 Kg | | | 64 |
| **056-515-28-100/0** Adamant® CACEROLA BAJA 28CM | 29,00 x 7,00 x 39,00 cm<br>1,48 Kg | | | 64 |
| **157-805-28-100/0** Adamant® WOK 28CM | 29,00 x 12,50 x 48,00 cm<br>1,14 Kg | | | 65 |
| **056-805-31-000/0** Adamant® WOK CON TAPA 31CM | | | | 65 |
| **157-304-20-100/0** Adamant® Classic SARTÉN 20CM | 21,00 x 9,50 x 40,00 cm<br>0,67 Kg | 21,50 x 10,00 x 41,00 cm<br>0,75 Kg | 21,50 x 10,00 x 41,00 cm<br>0,75 Kg | 66 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **157-304-24-100/0** Adamant® Classic SARTÉN 24CM | 25,00 x 9,50 x 44,00 cm<br>0,84 Kg | 26,00 x 10,00 x 44,50 cm<br>0,94 Kg | 26,00 x 10,00 x 44,50 cm<br>0,94 Kg | 66 |
| **157-304-26-100/0** Adamant® Classic SARTÉN 26CM | 27,00 x 9,50 x 46,00 cm<br>1,04 Kg | 28,00 x 10,00 x 46,50 cm<br>1,14 Kg | 28,00 x 10,00 x 46,50 cm<br>1,14 Kg | 67 |
| **157-304-28-100/0** Adamant® Classic SARTÉN 28CM | 29,00 x 9,50 x 48,00 cm<br>1,23 Kg | 30,00 x 10,50 x 48,50 cm<br>1,36 Kg | 30,00 x 10,50 x 48,50 cm<br>1,36 Kg | 67 |
| **157-304-02-100/0** Adamant® Classic PACK SARTÉN 28 CM + MAGIC TURNER | 1,44 Kg | 52,00 x 12,00 x 35,00 cm<br>2,15 Kg | 52,00 x 12,00 x 35,00 cm<br>2,15 Kg | 68 |
| **622-212-02-070/0** Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 2.5L – 18CM CESTILLO + TRÍPODE | | | | 69 |
| **622-412-03-070/0** Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 3.5L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE | | | | 70 |
| **622-412-04-070/0** Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 4.5L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE | 25,00 x 18,50 x 43,00 cm<br>3,16 Kg | | | 71 |
| **622-412-06-070/0** Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 6L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE | 25,00 x 23,50 x 43,00 cm<br>3,36 Kg | | | 72 |
| **622-812-08-070/0** Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 8L – 26CM CESTILLO + TRÍPODE | 29,50 x 22,00 x 47,00 cm<br>4,57 Kg | | | 73 |
| **622-212-01-000/0** Vitavit® Premium OLLA A PRESIÓN 18CM – 1,8L SIN CESTILLO | | | | 74 |
| **622-412-11-070/0** Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 4,5L + 2,5L CESTILLO + TRÍPODE | | | | 75 |
| **622-412-12-070/0** Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 6,5L + 2,5L CESTILLO + TRÍPODE | | | | 76 |
| **622-412-13-090/0** Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 6,5L + 3,5L CESTILLO + TRÍPODE + TAPA | | | | 77 |
| **624-411-04-070/0** Vitavit® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 4.5L | 25,00 x 18,50 x 43,50 cm<br>3,17 Kg | 29,50 x 20,00 x 39,50 cm<br>4,28 Kg | 29,50 x 20,00 x 39,50 cm<br>4,28 Kg | 78 |
| **624-411-06-070/0** Vitavit® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L | 25,00 x 18,50 x 43,50 cm<br>3,44 Kg | 29,50 x 25,00 x 39,50 cm<br>4,59 Kg | 29,50 x 25,00 x 39,50 cm<br>4,59 Kg | 79 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **600-350-04-070/0**<br>Vitaquick® Green OLLAS A PRESIÓN 4.5L – 22 CM CESTILLO+TRIPODE | | | | 80 |
| **600-350-06-070/0**<br>Vitaquick® Green OLLAS A PRESIÓN 6L – 22 CM CESTILLO+TRIPODE | | | | 81 |
| **602-410-02-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 2,5L | 29,50 x 14,00 x 39,50 cm<br>2,59 Kg | 30,00 x 14,00 x 40,00 cm<br>3,54 Kg | 30,00 x 14,00 x 40,00 cm<br>3,54 Kg | 82 |
| **602-410-03-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 3,5L | 25,00 x 14,80 x 39,50 cm<br>2,71 Kg | 29,50 x 17,50 x 44,00 cm<br>3,68 Kg | 29,50 x 17,50 x 44,00 cm<br>3,68 Kg | 83 |
| **602-410-04-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L | 42,50 x 15,00 x 25,00 cm<br>2,84 Kg | 25,00 x 17,50 x 42,50 cm<br>2,84 Kg | 30,00 x 20,00 x 40,50 cm<br>3,82 Kg | 84 |
| **602-410-06-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L | 43,00 x 22,00 x 23,00 cm<br>3,02 Kg | 25,00 x 22,50 x 42,50 cm<br>2,97 Kg | 30,00 x 24,50 x 40,50 cm<br>4,02 Kg | 85 |
| **602-410-11-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM SET 2,5+4,5L | | | | 86 |
| **602-410-13-080/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM SET 6+3,5L | 25,00 x 43,00 x 24,50 cm<br>2,30 Kg | 30,00 x 32,50 x 40,00 cm<br>5,43 Kg | 30,00 x 32,50 x 40,00 cm<br>5,43 Kg | 87 |
| **602-810-08-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 26CM – 8L | 48,00 x 19,00 x 30,00 cm<br>4,40 Kg | 29,50 x 21,00 x 46,50 cm<br>4,03 Kg | 36,50 x 23,00 x 46,50 cm<br>5,30 Kg | 88 |
| **602-810-10-000/0**<br>Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 26CM – 10L | 47,00 x 22,00 x 30,00 cm<br>4,12 Kg | 27,50 x 25,00 x 46,50 cm<br>4,28 Kg | 36,50 x 27,00 x 46,50 cm<br>5,70 Kg | 89 |
| **602-810-11-000/0**<br>Vitaquick® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 26CM – 8+4L | 48,00 x 20,00 x 29,00 cm<br>6,00 Kg | 36,50 x 32,00 x 46,50 cm<br>9,43 Kg | 36,50 x 25,50 x 46,00 cm<br>8,15 Kg | 90 |
| **604-410-04-000/0**<br>Vitaquick® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L | 29,50 x 20,00 x 38,50 cm<br>2,78 Kg | 29,50 x 21,00 x 39,50 cm<br>3,90 Kg | 29,50 x 21,00 x 39,50 cm<br>3,90 Kg | 91 |
| **604-410-06-000/0**<br>Vitaquick® Edición Aniversario OLLA PRESIÓN 22CM - 6L | 25,00 x 22,00 x 42,50 cm<br>3,07 Kg | 29,50 x 25,50 x 39,50 cm<br>4,21 Kg | 29,50 x 25,50 x 39,50 cm<br>4,21 Kg | 92 |
| **600-410-03-000/0**<br>Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 3,5L | 25,00 x 14,80 x 39,50 cm<br>2,71 Kg | 29,50 x 17,50 x 44,00 cm<br>3,68 Kg | 29,50 x 17,50 x 44,00 cm<br>3,68 Kg | 93 |
| **600-410-04-000/0**<br>Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L | 42,50 x 15,00 x 25,00 cm<br>2,84 Kg | 25,00 x 17,50 x 42,50 cm<br>2,84 Kg | 30,00 x 20,00 x 40,50 cm<br>3,82 Kg | 94 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **600-410-06-000/0** Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L | 43,00 x 22,00 x 23,00 cm<br>3,02 Kg | 25,00 x 22,50 x 42,50 cm<br>2,97 Kg | 30,00 x 24,50 x 40,50 cm<br>4,02 Kg | 95 |
| **600-410-11-000/0** Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM SET 2,5+4,5L | | | | 96 |
| **600-410-13-080/0** Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM SET 3.5L+6L TAPA DE CRISTAL | 25,00 x 43,00 x 24,50 cm<br>2,30 Kg | 30,00 x 32,50 x 40,00 cm<br>5,43 Kg | 30,00 x 32,50 x 40,00 cm<br>5,43 Kg | 97 |
| **600-810-08-000/0** Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 26CM – 8L | 48,00 x 19,00 x 30,00 cm<br>4,40 Kg | 29,50 x 21,00 x 46,50 cm<br>4,03 Kg | 36,50 x 23,00 x 46,50 cm<br>5,30 Kg | 98 |
| **600-810-10-000/0** Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 26CM – 10L | | | | 99 |
| **021-004-90-000/0** PRODUCTO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE | | | | 100 |
| **001-006-02-000/0** PACK DE 2 PROTECTORES DE SARTÉN | | | | 100 |
| **610-300-00-800/0** CESTILLO PERFORADO CON TRÍPODE 22CM | | 0,41 Kg | | 100 |
| **610-700-00-800/0** CESTILLO PERFORADO CON TRÍPODE 26CM | | 0,55 Kg | | 101 |
| **088-312-06-000/0** SET TACOMA DE MADERA + 5 CUCHILLOS ALASKA | | | | 101 |
| **088-311-07-000/0** SET TACOMA DE MADERA + 5 CUCHILLOS + TIJERAS TEXAS | | | | 102 |
| **011-631-00-750/0** EUROMATIC RECAMBIO VÁLVULA | | 9,50 x 11,50 x 1,50 cm<br>0,01 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>4,60 Kg | 103 |
| **011-631-01-700/0** RECAMBIO VÁLVULA COMPLETA | | 9,50 x 11,50 x 5,50 cm<br>0,15 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>7,75 Kg | 103 |
| **021-601-02-700/0** BLUE POINT RECAMBIO SUJECIÓN VÁLVULA DE OLLA | | 9,55 x 11,50 x 3,50 cm<br>0,06 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>4,70 Kg | 103 |
| **021-636-03-750/0** RECAMBIO VÁLVULA DE SILICONA UNIMATIK | | 9,50 x 11,50 x 2,00 cm<br>0,01 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>4,70 Kg | 103 |
| **021-641-00-700/0** BLUE POINT RECAMBIO SUJECIÓN VÁLVULA DE OLLA | | 9,50 x 11,50 x 3,50 cm<br>0,06 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>3,50 Kg | 104 |

| Modelo | Producto<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Caja<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso bruto (kg) | Embalaje<br>An-Al-Pr (cm)<br>Peso neto (kg) | Pág |
|---|---|---|---|---|
| **038-617-00-205/0** RECAMBIO JUNTA DE GOMA 18CM | | 21,00 x 23,00 x 2,00 cm<br>0,10 Kg | 22,00 x 77,00 x 23,00 cm<br>5,50 Kg | 104 |
| **038-667-00-205/0** RECAMBIO JUNTA DE GOMA 22CM | | 24,50 x 26,50 x 2,00 cm<br>0,11 Kg | 26,00 x 77,00 x 23,00 cm<br>6,00 Kg | 104 |
| **038-687-00-205/0** RECAMBIO JUNTA DE GOMA 26CM | | 29,00 x 31,00 x 2,00 cm<br>0,12 Kg | 31,00 x 77,00 x 24,00 cm<br>6,25 Kg | 104 |
| **600-000-22-795/0** RECAMBIO JUNTA DE SILICONA DE 22CM | | 24,50 x 26,50 x 1,50 cm<br>0,11 Kg | 26,00 x 77,00 x 23,00 cm<br>5,75 Kg | 104 |
| **600-000-26-795/0** RECAMBIO GOMA DE OLLA 26CM | | 28,50 x 39,00 x 1,50 cm<br>0,13 Kg | 26,00 x 77,00 x 23,00 cm<br>6,75 Kg | 105 |
| **021-641-01-660/0** BLUE POINT RECAMBIO MANGO COMPLETO TAPA CUALQUIER MEDIDA | | 11,50 x 18,50 x 5,00 cm<br>0,20 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>8,30 Kg | 105 |
| **600-000-11-770/0** Vitaquick® RECAMBIO MANGO DE LA TAPA | | 11,50 x 33,00 x 4,50 cm<br>0,26 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>10,70 Kg | 105 |
| **610-000-11-770/0** Vitavit® Comfort RECAMBIO MANGO DE LA TAPA | | 20,00 x 20,00 x 4,50 cm<br>0,26 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>10,50 Kg | 105 |
| **620-000-11-770/0** Vitavit® Premium RECAMBIO MANGO DE LA TAPA | | 11,50 x 20,00 x 4,50 cm<br>0,27 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>11,30 Kg | 105 |
| **037-665-00-730/0** RECAMBIO MEMBRANA DE SILICONA | | 9,50 x 11,50 x 1,50 cm<br>0,01 Kg | 30,00 x 40,00 x 20,00 cm<br>3,50 Kg | 106 |
| **610-000-01-706/0** SET MEMBRANA + JUNTA VÁLVULA + JUNTA ASIENTO VÁLVULA | | | | 106 |

RIVER
INTERNATIONAL

**RIVER INTERNATIONAL S.A.**
C/ Anglí 31, 3º, 1ª, 08017 Barcelona
Teléfono: 93 201 37 77
www.riverint.com / contacto@riverint.com

## Transporte

Los envíos se efectúan a PORTES PAGADOS, excepto los de valor inferior a 400 euros (sin IVA), cuya factura incluirá un cargo de 8,48 euros (sin IVA) en concepto de portes.

Las entregas se efectúan, habitualmente, entre 24 y 72 horas desde su recogida por la Agencia Oficial de Transportes de River. Para cualquier consulta puede llamar al teléfono 93 262 42 64.

Cualquier envío con destino a RIVER INTERNATIONAL S.A., deberá efectuarse a nuestro Almacén:
Dr. Fleming, 15-17, 08635 Sant Esteve Sesrovires, siempre por medio de la Delegación de la Agencia Oficial de Transportes de River en su plaza. Para solicitar autorización de recogida debe dirigirse al teléfono 93 262 42 64.

No se aceptará ninguna devolución que antes NO HAYA SIDO PACTADA con nuestro delegado comercial y autorizada por EL DEPARTAMENTO COMERCIAL de RIVER INTERNATIONAL, S.A.

## Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos: "R.A.E.E.", residuos pilas y acumuladores, punto verde

Los precios netos incluyen la repercusión obligatoria relativa a la gestión de los Residuos Eléctricos y Electrónicos, a la gestión de residuos de pilas y acumuladores y la repercusión obligatoria relativa a los embalajes.

## Pago

Mediante Recibo Negociable a 30 días fecha factura, que se presentará en la entidad financiera autorizada por el cliente, que deberá incluir el código IBAN de su número de cuenta.

## Garantía

Los consumidores de todos nuestros artículos gozan de los derechos que reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo Real Decreto- Ley 7/2021, de 27 de abril (https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2021-6872) que entró en vigor el 1 de enero de 2022 en las condiciones que la misma establece.

## Servicio de asistencia técnica

La organización de más de 200 Centros Oficiales de Asistencia Técnica de las marcas distribuidas por RIVER INTERNATIONAL S.A. presta puntual y eficazmente la atención que los usuarios y el comercio puedan precisar, tanto en el período de garantía como fuera de ella. Puede consultar la lista de SAT para cada marca en la página web: www.riverint.com en el apartado Servicio al cliente.

Consulte siempre directamente con nuestro S.A.T. para cualquier problema que pueda surgir en los productos comercializados por RIVER evitando devoluciones innecesarias.

Fissler