

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).



DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209398129

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 31,50 X 22,00 X 14,00 cm

Peso neto producto: 1,950 Kg