

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 galardones. 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

