

## 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.

### **DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 4009209399539

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 34,50 X 25,50 X 16,50 cm

Peso neto producto: 2,173 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 35,00 X 29,00 X 16,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 2,245 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 35,00 X 29,00 X 16,50 cm

Peso bruto embalaje: 2,245 Kg