

FISSLER 084-123-20-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 20CM – 3.9L

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 brillante y mate, 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**, incluso en 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 Original-Profi Collection® 20 cm Ø, 3.9 L.
- Olla de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- 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.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

<https://youtu.be/IPOWDub93Fs>

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209276229

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 35,00 X 11,50 X 26,00 cm

Peso neto producto: 2,700 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 22,50 X 18,00 X 30,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 2,171 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 23,00 X 16,00 X 30,00 cm

