



Fissler

TEMPORADA 2025



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



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.



Una colección que muestra un aprecio especial por el cocinero, los ingredientes y las personas para las que cocinamos.



Saludable, rápida y fácil.
Estas son las ventajas que
encontrarás al cocinar con
las ollas Fissler.

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 / Steelix® 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 arañosos 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.

Steelix® 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.



Facilita las tareas de la cocina para que te centres en lo necesario.

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
Phi Collection	54
SARTENES	59
Original-Profi Collection®	59
Pure-Profi®	62
Catania	64
Ceratal® Comfort	65
Ceratal® Classic	67
Ceratal® Black	70
Levital® Comfort	72
Levital® Classic	74
Adamant® Premium	76
Adamant® Comfort	78
Adamant®	81
Adamant® Classic	83
Moments Collection	86
OLLAS A PRESIÓN	91
Vitavit® Premium	91
Vitavit® Edición Aniversario	100
Vitaquick® Green	102
Vitaquick® Premium	104
Vitaquick® Edición Aniversario	113
Vitaquick® Premium Glossy	115
ACCESORIOS / CUCHILLOS / TAPAS	122
ACCESORIOS	122
CUCHILLOS	124
TAPAS	124
ACCESORIOS COCINA	127
Original-Profi Collection®	127
RECAMBIOS	132
DATOS LOGÍSTICOS	136

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 Ø, 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 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

FISSLER 084-228-06-000/0 PROFI SET DE 5 PIEZAS + CERATAL 24 CM



La Colección Original-Profi® ha sido desarrollada en colaboración con maestros chefs y ¡impresiona tanto en las cocinas con estrellas Michelin como en la cocina de casa! Gracias al desarrollo continuo durante los últimos 45 años y a la amplia gama de productos individuales resultante, la Original-Profi Collection® puede ampliarse continuamente. Incluso para tareas especiales, siempre ofrece la olla adecuada. Basado en los más altos estándares de calidad, el nuevo diseño es sencillo, puro y, sin embargo, tiene un contorno llamativo. **Fabricado en acero inoxidable 18/10 de alta calidad y santinado**, es fácil de limpiar, extremadamente duradero y resistente al óxido. La colección Original-Profi® es adecuada para todo tipo de cocinas y está optimizada para cocinas de inducción. La **base universal Cookstar®** ofrece una absorción, distribución y almacenamiento óptimos del calor. **Los mangos de metal fríos característicos de la serie** garantizan una temperatura de agarre agradable. Esto hace que la colección sea un compañero a largo plazo del que no querrás prescindir. ¡De forma perfecta y perfecto para una cocina sofisticada!

El conjunto consta de:

- Olla de cocina OPC de 16 cm.
- Olla de cocina OPC de 20 cm.
- Olla de cocina OPC de 24 cm.
- Bandeja para asar OPC de 20 cm.
- Cacerola OPC 16cm.
- Sartén Ceratal Comfort de 24 cm.

- La icónica olla de la Original Profi Collection® es perfecta para la rutina diaria de los cocineros caseros exigentes.
- Hecho en Alemania - **Calidad profesional.**
- **Apto para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.**
- **La base exclusiva y energéticamente eficiente Fissler CookStar®** garantiza una distribución óptima del calor.

Código de barras: 4009209407708

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0289

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 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 inoxidable).**
- 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.
- 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: 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 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Asas de acero inox. **con protectores inteligentes contra el calor.**
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.



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 **protectores 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

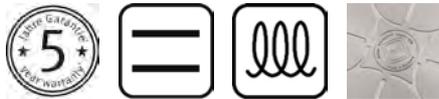
Código River: 69210X0570

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

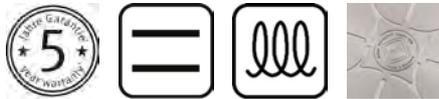
Código River: 69210X0573

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:
 - **Revestimiento antiadherente Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
 - Olla, Ø 20cm.
 - Olla para asar, Ø 24cm.
 - Cacerola, Ø 18cm.
 - Fabricado de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado.
 - Tapas de cristal.
 - **Base Fissler Cookstar®** exclusiva y energéticamente eficiente para una distribución óptima del calor.
 - Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany".
 - **Apto para todo tipo de cocinas incluida la inducción.**
 - Calidad premium: fabricado en Alemania con garantía de 5 años.
 - 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:
 - **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.
- 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.



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

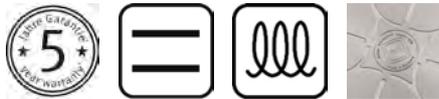
Código River: 69210X0575

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

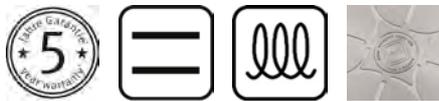
Código River: 69210X0576

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

FISSLER 156-155-18-100/0 ADAMANT OLLA DE 18 CM SIN TAPA



La colección de ollas Fissler Adamant® está dirigida a todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant® especialmente resistente a los arañazos, libre de PFOA*** y a base de agua con un muy buen efecto antiadherente es adecuado para cocinar de forma crujiente y también para cocinar suavemente todo lo que se pega con facilidad. El revestimiento de las ollas hace que lavar los platos sea muy fácil. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, la colección de ollas Adamant® de Fissler es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina. La cacerola Adamant® es ideal para calentar porciones más pequeñas. El mango largo proporciona un agarre seguro al revolver. Especialmente al mezclar salsas, papillas o cremas con un batidor.

- Para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Hecho en Alemania".
- Calidad superior: fabricado en Alemania con 5 años de garantía.
- Fabricado de forma sostenible con hasta un **60 % de aluminio reciclado.**
- **Base exclusiva y energéticamente eficiente Fissler Cookstar®** para una distribución óptima del calor
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**
- Apto para uso en horno hasta 230° C.

*Libre de PFOA, según Reglamento (UE) 2019/1021.

Código de barras: 4009209397894

Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0577

FISSLER 156-305-24-100/0 ADAMANT CACEROLA BAJA 24 CM



La sartén para servir Fissler Adamant® es un auténtico todoterreno. Es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad “Made in Germany”. El **revestimiento Adamant® especialmente resistente a los arañazos** y a base de agua con muy buen efecto antiadherente es adecuado para dorar carne, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan con facilidad. La sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie para freír es ideal para revolver, dar vuelta y usar en el horno de manera cómoda y sin derrames. Puedes usarlo para servir platos directamente en la mesa. El revestimiento de la sartén hace que lavar los platos sea muy fácil. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, la colección Adamant® de Fissler es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina. **Libre de PFOA**, según Reglamento UE 2019/1021.

- Ideal para dorar carnes, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan fácilmente.

- **Revestimiento Fissler Adamant®** a base de agua, especialmente **resistente a los arañazos**, con muy buen efecto antiadherente.

- Cuerpo de sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie de fritura para remover y girar cómodamente y sin derrames. Puedes usarlo para servir platos directamente en la mesa.

- **Base exclusiva y energéticamente eficiente**

Fissler Cookstar® para una distribución óptima del calor.

- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**

- Apto para uso en horno hasta 230° C.

Código de barras: 4009209397849

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0578

FISSLER 156-305-28-100/0 ADAMANT CACEROLA BAJA 28 CM



La sartén para servir Fissler Adamant® es un auténtico todoterreno. Es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad “Made in Germany”. El **revestimiento Adamant® especialmente resistente a los arañazos** y a base de agua con muy buen efecto antiadherente es adecuado para dorar carne, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan con facilidad. La sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie para freír es ideal para revolver, dar vuelta y usar en el horno de manera cómoda y sin derrames. Puedes usarlo para servir platos directamente en la mesa. El revestimiento de la sartén hace que lavar los platos sea muy fácil. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, la colección Adamant® de Fissler es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina. **Libre de PFOA**, según Reglamento UE 2019/1021.

- Ideal para dorar carnes, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan fácilmente.

- **Revestimiento Fissler Adamant®** a base de agua, **especialmente resistente a los arañazos**, con muy buen efecto antiadherente.

- Cuerpo de sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie de fritura para remover y girar cómodamente y sin derrames. Puedes usarlo para servir platos directamente en la mesa.

- **Base exclusiva y energéticamente eficiente**

Fissler Cookstar® para una distribución óptima del calor.

- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**

- Apto para uso en horno hasta 230° C.

Código de barras: 4009209397856

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0579

FISSLER 156-305-32-100/0 ADAMANT CACEROLA BAJA 32 CM



La sartén para servir Fissler Adamant® es un auténtico todoterreno. Es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad “Made in Germany”. El **revestimiento Adamant® especialmente resistente a los arañazos** y a base de agua con muy buen efecto antiadherente es adecuado para dorar carne, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan con facilidad. La sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie para freír es ideal para revolver, dar vuelta y usar en el horno de manera cómoda y sin derrames. Puedes usarlo para servir platos directamente en la mesa. El revestimiento de la sartén hace que lavar los platos sea muy fácil. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, la colección Adamant® de Fissler es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina. **Libre de PFOA**, según Reglamento UE 2019/1021.

- Ideal para dorar carnes, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan fácilmente.

- **Revestimiento Fissler Adamant®** a base de agua, **especialmente resistente a los arañazos**, con muy buen efecto antiadherente.

- Cuerpo de sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie de fritura para remover y girar cómodamente y sin derrames.

Puedes usarlo para servir platos directamente en la mesa.

- **Base exclusiva y energéticamente eficiente**

Fissler Cookstar® para una distribución óptima del calor.

- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**

- Apto para uso en horno hasta 230° C.

Código de barras: 4009209397955

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0580

Phi Collection

FISSLER 016-103-24-000/0 PHI OLLA ALTA 24 CM CON TAPA DE CRISTAL



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- 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 Cookstar®.**

- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.

- Asas de acero inoxidable.

- **Optimizado para inducción.**

- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.

- Se puede usar en el horno hasta 180°.

- Apta para el lavavajillas.

- Fabricada en Alemania.

- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**

- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393438

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0600

FISSLER 016-113-04-000/0 PHI SET DE 4 PIEZAS



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 ltr.
- Olla 20 cm Ø 3.2 ltr.
- Olla 24 cm Ø 5.1 ltr.
- Cacerola 20 cm Ø 2.3 ltr.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393452

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0602

FISSLER 016-113-05-000/0 PHI SET DE 5 PIEZAS



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 ltr.
- Olla 20 cm Ø 3.2 ltr.
- Olla 24 cm Ø 5.1 ltr.
- Cacerola 20 cm Ø 2.3 ltr.
- Cazo 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 Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393445

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0604

FISSLER 016-113-16-000/0 PHI OLLA DE 16 CM CON TAPA DE CRISTAL



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Olla 16 cm Ø, 1.9 Ltr.
- Diámetro base 15 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393377

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0606

FISSLER 016-113-20-000/0 PHI OLLA DE 20 CM CON TAPA DE CRISTAL



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Olla 20 cm Ø, 3.2 Ltr.
- Diámetro base 18,5 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393384

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0608

FISSLER 016-113-24-000/0 PHI OLLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Olla 24 cm Ø, 5. Ltr.
- Diámetro base 22,5 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393391

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0610

FISSLER 016-123-20-000/0 PHI CACEROLA DE 20 CM CON TAPA DE CRISTAL



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Cacerola 20 cm Ø, 2.3 Ltr.
- Diámetro base 18.5 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393414

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0612

FISSLER 016-123-24-000/0 PHI CACEROLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Cacerola 24 cm Ø, 3.9 Ltr.
- Diámetro base 22,5 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393421

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0614

FISSLER 016-153-16-100/0 PHI CAZO DE 16 CM



La colección Phi, una batería de cocina distintiva, innovadora y multifuncional fabricada en Alemania. La colección fue desarrollada con algunos de los expertos en diseño más reconocidos de Europa: Phoenix Design. El diseño y las proporciones en combinación con el material de alta calidad crean un equilibrio perfecto. Se completa con una llamativa tapa y asa en forma de la letra griega Phi. La colección está dirigida a todos los cocineros apasionados que valoran no solo la función sino también la forma. Además de su diseño distintivo, la colección Phi cuenta con una amplia gama de funciones para disfrutar aún más. **La función de extracción descendente, la función de vertido, la función de colgar la tapa o la capacidad de apilar gracias a la forma cónica de la olla** están perfectamente integradas en los productos y, sin embargo, parecen reducidos. La combinación de ambos, una gama distintiva de funciones y un diseño contemporáneo, hace que este producto sea tan único.

- Cazo 16 cm Ø, 1.4 Ltr.
- Diámetro base 15 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- Diseño moderno: forma cónica para ahorrar espacio.
- Asas de acero inoxidable.
- **Optimizado para inducción.**
- Función Downdraft: permite la salida controlada del vapor.
- Se puede usar en el horno hasta 180°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de cristal con función de enganche y función de vertido.

Código de barras: 4009209393407

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0616

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 230°C.**
- 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 230°C.**
- 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 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 230°C.**
- 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

FISSLER 086-384-24-100/0 Pure Profi® RUSTIDERA 24cm



La colección Fissler Pure está dirigida a todos los aficionados a la cocina y a las familias que disfrutan cocinando y no quieren renunciar a 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 un compañero robusto para el uso diario en la cocina. La sartén para servir de la colección Fissler Pure es ideal para dorar carnes, verduras y mariscos hasta que queden crujientes y bajos en grasa. Cuerpo de sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie de fritura para remover y girar cómodamente y sin derrames. Con las dos asas metálicas laterales que ahorran espacio podrás servir los platos directamente en la mesa. La **base Fissler Superthermic** de la sartén Fissler Pure Collection **garantiza una distribución uniforme del calor en todo tipo de placas de cocina, incluida la inducción.** Por último, la bandeja para servir es apta para hornos de hasta 230 °C (450 °F) y **se puede lavar en el lavavajillas.**

- Ideal para sellar con poca grasa o freír de forma crujiente carnes, verduras y crustáceos.
- **Carcasa Fissler "Premium" de acero inoxidable 18/10** con borde de vertido extragrande.
- Durable y fabricado de forma sostenible con hasta un **90 % de acero inoxidable 18/10 reciclado.**
- **Base Fissler Superthermic** para una distribución uniforme del calor.
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**
- Apto para uso en horno hasta 230 °C.

Código de barras: 4009209400402

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0543

FISSLER 086-384-28-100/0 Pure Profi® RUSTIDERA 28cm



La colección Fissler Pure está dirigida a todos los aficionados a la cocina y a las familias que disfrutan cocinando y no quieren renunciar a 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 un compañero robusto para el uso diario en la cocina. La sartén para servir de la colección Fissler Pure es ideal para dorar carnes, verduras y mariscos hasta que queden crujientes y bajos en grasa. Cuerpo de sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie de fritura para remover y girar cómodamente y sin derrames. Con las dos asas metálicas laterales que ahorran espacio podrás servir los platos directamente en la mesa. La **base Fissler Superthermic** de la sartén Fissler Pure Collection **garantiza una distribución uniforme del calor en todo tipo de placas de cocina, incluida la inducción**. Por último, la bandeja para servir es apta para hornos de hasta 230 °C (450 °F) y **se puede lavar en el lavavajillas**.

- Ideal para sellar con poca grasa o freír de forma crujiente carnes, verduras y crustáceos.
- **Base Fissler Superthermic** para una distribución uniforme del calor.
- **Carcasa Fissler "Premium" de acero inoxidable 18/10** con borde de vertido extragrande.
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**
- Durable y fabricado de forma sostenible con hasta un **90 % de acero inoxidable 18/10 reciclado**.
- Apto para uso en horno hasta 230 °C.

Código de barras: 4009209400396

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0544

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.
- **Valida para su uso en horno hasta 230°C.**
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- **Cuerpo de acero inoxidable satinado con borde vertedor extragrande para verter líquidos de forma cómoda y precisa sin derramarlos.**
- **Optimizado para inducción.**



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.
- **Valida para su uso en horno hasta 230°C.**
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- **Cuerpo de acero inoxidable satinado con borde vertedor extragrande para verter líquidos de forma cómoda y precisa sin derramarlos.**
- **Optimizado para inducción.**



Código de barras: 4009209327365

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0751

Ceratal® Comfort

FISSLER 159-220-20-100/0 Ceratal® Comfort SARTÉN 20CM



Ceratal® 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 Ceratal® 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 Ceratal® Comfort SARTÉN 24CM



Ceratal® 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 Ceratal® 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 Ceratal® Comfort SARTÉN 26CM

Ceratal® 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 Ceratal® 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

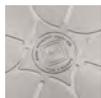


FISSLER 159-220-28-100/0 Ceratal® Comfort SARTÉN 28CM

Ceratal® 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 Ceratal® 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

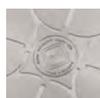
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69210X0505

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



Ceratal® 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 Ceratal® 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

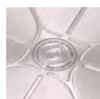
Ceratal® Classic

FISSLER 157-220-20-100/0 Ceratal® Classic SARTÉN 20CM



Ceratal® 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 Ceratal® 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 Ceratal® Classic SARTÉN 24CM



Ceratal® 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 Ceratal® 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 Ceratal® Classic SARTÉN 26CM



Ceratal® 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 Ceratal® 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 Ceratal® Classic SARTÉN 28CM



Ceratal® 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 Ceratal® 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

FISSLER 086-374-02-100/0 Ceratal® Classic 28 CM + Pure Profi® 24 CM



El juego de sartenes Fissler Ceratal Classic y Pure ofrece dos sartenes de alta calidad para una experiencia de cocina saludable y versátil. **La sartén Fissler Ceratal® Classic de 28 cm** impresiona por su revestimiento a base de agua de cerámica natural, que se produce **sin PFAS/PTFE** y ofrece un excelente efecto antiadherente. Esta sartén es ideal para freír suavemente y de forma crujiente verduras, platos de huevos y carne. El cuerpo redondeado de la sartén permite cocinar y saltear sin derrames, mientras que la exclusiva **base Fissler CookStar®** de ahorro de energía garantiza una distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas. Fabricada de forma sostenible en Hopstäden-Weiersbach, Renania-Palatinado, con hasta un 60 % de aluminio reciclado, la sartén Ceratal® es la elección perfecta para freír de forma saludable. **La sartén Fissler Pure Collection de 24 cm** es la compañera ideal para los cocineros aficionados en ciernes y para las familias que valoran la calidad duradera de Fissler **"Made in Germany"**. **Fabricada con hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado**, esta sartén es especialmente adecuada para sellar carnes, verduras y mariscos hasta que queden crujientes y bajos en grasa. El robusto **cuerpo de la sartén hecho de acero inoxidable 18/10** con forma redondeada y borde de vertido extra ancho permite verter y transferir líquidos de forma precisa y sin derrames. El mango cómodo y ergonómico garantiza un manejo óptimo y la **base especial Fissler Superthermic** garantiza una distribución uniforme del calor en todo tipo de cocinas, incluida la inducción. La sartén también es **apta para horno hasta 230 °C y apta para lavavajillas**. Este juego combina las mejores características de ambas sartenes y te ofrece opciones versátiles para una experiencia de cocción saludable y eficiente.

- Especialmente adecuado para freír verduras, platos de huevo y carne de forma saludable, suave y crujiente.
- **Revestimiento cerámico Fissler Ceratal®,** fabricado sin PFAS/PTFE, con muy buen efecto antiadherente.
- Cuerpo de sartén Fissler Classic con forma redondeada para saltear cómodamente y revolver sin derrames.
- **Base exclusiva y energéticamente eficiente Fissler Cookstar®** para una distribución óptima del calor.
- Contenido del juego: Sartén Ceratal Classic 28 cm, Sartén Pure 24 cm.

Código de barras: 4009209407791

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0508

Ceratal® Black

FISSLER 157-221-24-100/0 CERATAL CLASSIC BLACK SARTEN CERAMICA 24 CM



El revestimiento cerámico Fissler Ceratal® es especialmente adecuado para freír de forma saludable, suave y crujiente verduras, platos con huevos y carne. El revestimiento a base de agua de cerámica natural está **fabricado sin PFAS/PTFE** y ofrece un muy buen efecto antiadherente. El cuerpo de la sartén Fissler Classic, con su forma redondeada, permite cocinar con especial comodidad sin derramar nada. La exclusiva **base Fissler CookStar®** de bajo consumo garantiza una distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hopstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, Ceratal® es la sartén sin PTFE para freír de forma saludable todos los alimentos que se pegan con facilidad.

- Especialmente adecuado para freír verduras, platos de huevo y carne de forma saludable, suave y crujiente.
- **Revestimiento cerámico Fissler Ceratal®, fabricado sin PFAS/PTFE**, con muy buen efecto antiadherente.
- Cuerpo de sartén Fissler Classic con forma redondeada para saltar cómodamente y revolver sin derrames.
- **Base exclusiva y energéticamente eficiente Fissler Cookstar®** para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**
- **Calidad superior** - Hecho en Alemania.

Código de barras: 4009209407906

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0530

FISSLER 157-221-28-100/0 CERATAL CLASSIC BLACK SARTEN CERAMICA 28 CM



El revestimiento cerámico Fissler Ceratal® es especialmente adecuado para freír de forma saludable, suave y crujiente verduras, platos con huevos y carne. El revestimiento a base de agua de cerámica natural está **fabricado sin PFAS/PTFE** y ofrece un muy buen efecto antiadherente. El cuerpo de la sartén Fissler Classic, con su forma redondeada, permite cocinar con especial comodidad sin derramar nada. **La exclusiva base Fissler CookStar®** de bajo consumo garantiza una distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hopstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, Ceratal® es la sartén sin PTFE para freír de forma saludable todos los alimentos que se pegan con facilidad.

- Especialmente adecuado para freír verduras, platos de huevo y carne de forma saludable, suave y crujiente.
- **Revestimiento cerámico Fissler Ceratal®, fabricado sin PFAS/PTFE**, con muy buen efecto antiadherente.
- Cuerpo de sartén Fissler Classic con forma redondeada para saltar cómodamente y revolver sin derrames.
- **Base exclusiva y energéticamente eficiente Fissler Cookstar®** para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**
- **Calidad superior** - Hecho en Alemania.

Código de barras: 4009209407890

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0538

FISSLER 159-221-24-100/0 CERATAL COMFORT BLACK SARTEN CERAMICA 24 CM



El revestimiento cerámico Fissler Ceratal® es especialmente adecuado para freír de forma saludable, suave y crujiente verduras, platos con huevos y carne. El revestimiento a base de agua de cerámica natural está **fabricado sin PFAS/PTFE** y ofrece un muy buen efecto antiadherente. El cuerpo de la sartén Fissler Comfort con borde extra alto y amplia superficie de fritura permite remover y girar los alimentos con gran comodidad sin derramar nada, y el revestimiento Ceratal® facilita el lavado a mano. La exclusiva **base Fissler CookStar®** de bajo consumo garantiza una distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hopstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, Ceratal® es la sartén sin PTFE para freír de forma saludable todos los alimentos que se pegan con facilidad.

- Especialmente adecuado para freír verduras, platos de huevo y carne de forma saludable, suave y crujiente.

- **Revestimiento cerámico Fissler Ceratal®, fabricado sin PFAS/PTFE**, con muy buen efecto antiadherente.

- Cuerpo de sartén Fissler Comfort con borde extra alto y amplia superficie para freír para remover y voltear de forma cómoda y sin derrames.

- **Base exclusiva y energéticamente eficiente**

Fissler

Cookstar® para una distribución óptima del calor.

- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**

- **Calidad superior** - Hecho en Alemania

Código de barras: 4009209407883

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0531

FISSLER 159-221-28-100/0 CERATAL COMFORT BLACK SARTEN CERAMICA 28 CM



El revestimiento cerámico Fissler Ceratal® es especialmente adecuado para freír de forma saludable, suave y crujiente verduras, platos con huevos y carne. El revestimiento a base de agua de cerámica natural está **fabricado sin PFAS/PTFE** y ofrece un muy buen efecto antiadherente. El cuerpo de la sartén Fissler Comfort con borde extra alto y amplia superficie de fritura permite remover y girar los alimentos con gran comodidad sin derramar nada, y el revestimiento Ceratal® facilita el lavado a mano. La exclusiva **base Fissler CookStar®** de bajo consumo garantiza una distribución óptima del calor en todo tipo de cocinas. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hopstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, Ceratal® es la sartén sin PTFE para freír de forma saludable todos los alimentos que se pegan con facilidad.

- Especialmente adecuado para freír verduras, platos de huevo y carne de forma saludable, suave y crujiente.

- **Revestimiento cerámico Fissler Ceratal®, fabricado sin PFAS/PTFE**, con muy buen efecto antiadherente.

- Cuerpo de sartén Fissler Comfort con borde extra alto y amplia superficie para freír para remover y voltear de forma cómoda y sin derrames.

- **Base exclusiva y energéticamente eficiente**

Fissler

Cookstar® para una distribución óptima del calor.

- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**

- **Calidad superior** - Hecho en Alemania

Código de barras: 4009209407876

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0539

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 arañosos 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 arañosos 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 arañosos 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 arañosos 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

FISSLER 159-105-32-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 32cm



La sartén Fissler Adamant® es un auténtico todoterreno. Es para todos los cocineros que valoran la comodidad y la versatilidad "Made in Germany". El **revestimiento Adamant® especialmente resistente a los arañazos** y a base de agua con muy buen efecto antiadherente es adecuado para dorar carne, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan con facilidad. El cuerpo de la sartén Fissler Comfort con borde extra alto y gran superficie de fritura es ideal para revolver y dar vueltas de manera cómoda y sin derrames. El revestimiento de la sartén hace que lavar los platos sea muy fácil. **Fabricada de forma sostenible con hasta un 60 % de aluminio reciclado** en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, la colección Adamant® de Fissler es un todoterreno versátil para el uso diario en la cocina. **Libre de PFOA**, según Reglamento UE 2019/1021.

- Ideal para dorar carnes, asar verduras y freír suavemente alimentos delicados que se pegan fácilmente.
- **Revestimiento Fissler Adamant®** a base de agua, **especialmente resistente a los arañazos**, con muy buen efecto antiadherente.
- Cuerpo de sartén Fissler Comfort con borde extra alto y amplia superficie para freír para remover y voltear de forma cómoda y sin derrames.
- **Base exclusiva y energéticamente eficiente Fissler Cookstar®** para una distribución óptima del calor.
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.**
- **Calidad superior** - Hecho en Alemania.

Código de barras: 4009209402130

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0253

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 220°.
- 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

Moments Collection

FISSLER 064-300-24-100/0 MC CAST IRON SARTEN BLANCA 24cm



Una colorida armonía de calor y sabores tanto si eres un principiante interesado como un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus propias habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: la calidad probada de Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- **Especialmente resistente al calor, adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C.**
- Perilla de tapa sin tornillo interior para una limpieza perfecta y fácil.
- **Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en todo tipo de placas, incluida la inducción.**
- El revestimiento de esmalte rugoso de color negro de la sartén está hecho principalmente de vidrio y **se fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microasado y desarrolla propiedades antiadherentes naturales con cada uso.

Código de barras: 4009209405124

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0650

FISSLER 064-300-26-100/0 MC Cast Iron SARTEN BLANCA 26cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C.**
- Perilla de tapa sin tornillo interior para una limpieza perfecta y fácil.
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción.**
- El revestimiento de esmalte rugoso de color negro de la sartén está hecho principalmente de vidrio y **se fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microgrill con efecto antiadherente natural.
- Superficie de fritura con efecto microgrill y propiedades antiadherentes naturales.

Código de barras: 4009209405131

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0651

FISSLER 064-310-24-100/0 MC Cast Iron SARTEN ROJA 24cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C.**
- El revestimiento de esmalte rugoso de color negro de la sartén está hecho principalmente de vidrio y **se fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microgrill con efecto antiadherente natural.
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción.**
- Superficie de fritura con efecto microgrill y propiedades antiadherentes naturales.

Código de barras: 4009209405162

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0652

FISSLER 064-310-26-100/0 MC Cast Iron SARTEN ROJA 26cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- El revestimiento de esmalte rugoso de color negro de la sartén está hecho principalmente de vidrio y **se fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microgrill con efecto antiadherente natural. Superficie de fritura con efecto microgrill y propiedades antiadherentes naturales.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C**.
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción**.

Código de barras: 4009209405179

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0653

FISSLER 064-500-20-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA BLANCA 20cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- El revestimiento de esmalte rugoso y negro del tostador está hecho principalmente de vidrio y **se fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microgrill y desarrolla propiedades antiadherentes naturales con cada uso.
- **Tapa pesada y de cierre hermético con función de condensado Fissler AromaStar** para alimentos aún más jugosos y sabrosos
- Perilla de tapa sin tornillo interior para una limpieza perfecta y fácil.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C**.
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción**.

Código de barras: 4009209405100

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0654

FISSLER 064-500-24-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA BLANCA 24cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- **Tapa pesada y de cierre hermético con función de condensado Fissler AromaStar** para alimentos aún más jugosos y sabrosos
- Perilla de tapa sin tornillo interior para una limpieza perfecta y fácil.
- El revestimiento de esmalte rugoso y negro del tostador está hecho principalmente de vidrio y se **fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microasado y desarrolla propiedades antiadherentes naturales con cada uso.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C**.
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción**.

Código de barras: 4009209405117

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0655

FISSLER 064-510-20-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA ROJA 20cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- **Tapa pesada y de cierre hermético con función de condensado Fissler AromaStar** para alimentos aún más jugosos y sabrosos
- Perilla de tapa sin tornillo interior para una limpieza perfecta y fácil.
- El revestimiento de esmalte rugoso y negro del tostador está hecho principalmente de vidrio y se **fabrica sin PFAS/PTFE**. Crea una superficie de microasado y desarrolla propiedades antiadherentes naturales con cada uso.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C**.
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción**.

Código de barras: 4009209405148

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0656

FISSLER 064-510-24-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA ROJA 24cm



Ya sea que seas un principiante interesado o un cocinero apasionado, Moments te permite expresar tus habilidades culinarias. Y todo ello con una excelente distribución y almacenamiento del calor para cocinar ahorrando energía en todo tipo de cocinas. Desde sellar la carne perfecta gracias a la superficie de fritura rugosa con efecto microgrill hasta cocinar guisos a fuego lento. Con la exclusiva función de condensación AromaStar de Fissler en el interior, la humedad condensada se recoge en la olla y gotea uniformemente sobre los alimentos que se están cocinando. Esto hace que tus platos favoritos sean aún más jugosos y sabrosos. **La colección Moments de Fissler está hecha de hierro fundido robusto y duradero, fabricado sin PFAS/PTFE**, con propiedades antiadherentes naturales: con la probada calidad Fissler. La colección Fissler Moments ofrece la oportunidad de expresar tu propia creatividad. Con cada uso, se desarrolla una pátina única que cuenta la historia de sus aventuras culinarias y captura los momentos y las especias especiales de la vida.

- **Hierro fundido robusto y duradero** que distribuye y retiene especialmente bien el calor, fabricado con la probada calidad Fissler a partir de una aleación de hierro con un alto contenido de carbono.
- **Tapa pesada y de cierre hermético con función de condensado Fissler AromaStar** para alimentos aún más jugosos y sabrosos
- Perilla de tapa sin tornillo interior para una limpieza perfecta y fácil.
- El revestimiento de esmalte rugoso y negro del tostador está hecho principalmente de vidrio y se fabrica sin PFAS/PTFE. Crea una superficie de microasado y desarrolla propiedades antiadherentes naturales con cada uso.
- Especialmente resistente al calor, **adecuado para su uso en el horno hasta 250 °C.**
- Conductividad y distribución óptima del calor para cocinar con ahorro energético en **todo tipo de placas, incluida la inducción.**

Código de barras: 4009209405155

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69210X0657

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 sazónarlos 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 sazónarlos 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 sazónarlos 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

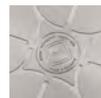
Código River: 69210X0454

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 abre 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 abre 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 – 6L + 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 abre 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 + 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 – 6L + 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 abre 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 sazónarlos 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](#)



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



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



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



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



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

[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. - Cierre de seguridad.

- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad. - Mango fácil de desmontar.

- Indicador de control de la presión en dos colores. - Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.

- Fondo encapsulado Superthermic.

- Apto para inducción, vitrocerámica y gas.

- Dos niveles de cocción (suave / rápida).

- Tapa fácil de colocar.

- Superficie satinada.

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



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 / TAPAS

ACCESORIOS



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: Feltro 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

CUCHILLOS



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

TAPAS

FISSLER 001-104-18-200/0 TAPA DE CRISTAL 18 CM

Esta tapa de vidrio cierra perfectamente y permite cocinar de forma cómoda y visible sin pérdida de sabor ni energía.



- Vidrio de alta calidad.

- Mango ergonómico.

- Apto para lavavajillas.

- Adecuado para todas las sartenes, ollas y ollas a presión Fissler.

Código de barras: 4009209385143

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0230

FISSLER 001-104-20-200/0 TAPA DE CRISTAL 20 CM

Esta tapa de vidrio cierra perfectamente y permite cocinar de forma cómoda y visible sin pérdida de sabor ni energía.



- Vidrio de alta calidad.
- Mango ergonómico.

- Apto para lavavajillas.
- **Adecuado para todas las sartenes, ollas y ollas a presión Fissler.**

Código de barras: 4009209385150

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0231

FISSLER 001-104-22-200/0 TAPA DE CRISTAL 22 CM

Esta tapa de vidrio cierra perfectamente y permite cocinar de forma cómoda y visible sin pérdida de sabor ni energía.



- Vidrio de alta calidad.
- Mango ergonómico.

- Apto para lavavajillas.
- **Adecuado para todas las sartenes, ollas y ollas a presión Fissler.**

Código de barras: 4009209385167

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0232

FISSLER 001-104-24-200/0 TAPA DE CRISTAL 24 CM

Esta tapa de vidrio cierra perfectamente y permite cocinar de forma cómoda y visible sin pérdida de sabor ni energía.



- Vidrio de alta calidad.
- Mango ergonómico.

- Apto para lavavajillas.
- **Adecuado para todas las sartenes, ollas y ollas a presión Fissler.**

Código de barras: 4009209385174

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0233

FISSLER 001-104-26-200/0 TAPA DE CRISTAL 26 CM

Esta tapa de vidrio cierra perfectamente y permite cocinar de forma cómoda y visible sin pérdida de sabor ni energía.



- Vidrio de alta calidad.
- Mango ergonómico.

- Apto para lavavajillas.
- **Adecuado para todas las sartenes, ollas y ollas a presión Fissler.**

Código de barras: 4009209385181

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0234

FISSLER 001-104-28-200/0 TAPA DE CRISTAL 28 CM

Esta tapa de vidrio cierra perfectamente y permite cocinar de forma cómoda y visible sin pérdida de sabor ni energía.



- **Vidrio de alta calidad.**
- Mango ergonómico.

- Apto para lavavajillas.

- **Adecuado para todas las sartenes, ollas y ollas a presión Fissler.**

Código de barras: 4009209385198

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0235

ACCESORIOS COCINA

Original-Profi Collection®



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 084-008-02-000/0 ORIGINAL PROFI CUCHARA DE SERVIR

La cuchara para servir Original Profi Collection® ofrece un agarre firme y una forma de cuchara ideal para servir patatas o verduras. El mango cónico garantiza un agarre seguro y un servicio preciso.

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

Código de barras: 4009209390123

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0205



FISSLER 084-008-08-000/0 ORIGINAL PROFI CAZO DE SOPA

La cuchara para servir Original Profi Collection® ofrece un agarre firme y una forma de cuchara ideal para servir patatas o verduras. El mango cónico garantiza un agarre seguro y un servicio preciso.

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

Código de barras: 4009209390147

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0211



FISSLER 084-008-10-000/0 ORIGINAL PROFI ESPÁTULA

La cuchara para servir Original Profi Collection® ofrece un agarre firme y una forma de cuchara ideal para servir patatas o verduras. El mango cónico garantiza un agarre seguro y un servicio preciso.

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

Código de barras: 4009209390178

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0206



FISSLER 084-008-12-000/0 ORIGINAL PROFI ESPÁTULA PARA WOK

La cuchara para servir Original Profi Collection® ofrece un agarre firme y una forma de cuchara ideal para servir patatas o verduras. El mango cónico garantiza un agarre seguro y un servicio preciso.

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

Código de barras: 4009209390192

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0207



FISSLER 084-008-14-000/0 ORIGINAL PROFI DESNATADOR

La cuchara para servir Original Profi Collection® ofrece un agarre firme y una forma de cuchara ideal para servir patatas o verduras. El mango cónico garantiza un agarre seguro y un servicio preciso.

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

Código de barras: 4009209390208

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0212



FISSLER 084-008-15-000/0 ORIGINAL PROFI ESPUMADERA DE REJILLA

La cuchara para servir Original Profi Collection® ofrece un agarre firme y una forma de cuchara ideal para servir patatas o verduras. El mango cónico garantiza un agarre seguro y un servicio preciso.

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

Código de barras: 4009209390215

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0214



FISSLER 084-008-40-000/0 ORIGINAL PROFI PINZAS DE SILICONA

Con su **mecanismo de apertura inteligente**, las pinzas Original Profi Collection® destacan inmediatamente por su fácil manejo con una sola mano. Es adecuada tanto para alimentos grandes como pequeños y delicados. Una auténtica todoterreno con revestimiento de silicona de alta calidad para proteger los utensilios de cocina revestidos.

- **Fabricado en acero inoxidable 18/10.**
- Manejo seguro y cómodo gracias al mango cónico.
- A prueba de calor.
- Inoxidable.
- Fácil de limpiar.
- Calidad Fissler.

Código de barras: 4009209390338
 Unidades de embalaje: 1
 Código River: 69002X0208



FISSLER 084-018-10-000/0 ORIGINAL PROFI ESPÁTULA CON SILICONA

Gracias a su sofisticada geometría con esquinas biseladas, la espátula Original Profi Collection® puede realizar su tarea en cualquier parte de la sartén. El mango cónico largo está colocado en un ángulo perfecto con respecto a la superficie de contacto.

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

Código de barras: 4009209390185
 Unidades de embalaje: 1
 Código River: 69002X0215



FISSLER 084-028-02-000/0 ORIGINAL PROFI PELADOR

El pelador Original Profi Collection® con mango cónico es **adecuado tanto para usuarios zurdos como diestros**. Además, un cortador que garantiza un trabajo rápido en las zonas dañadas de las verduras.

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

Código de barras: 4009209390307
 Unidades de embalaje: 1
 Código River: 69002X0200



FISSLER 084-028-04-000/0 ORIGINAL PROFI BATIDOR PEQUEÑO

El batidor pequeño Original Profi Collection® es especialmente útil para ollas pequeñas. A pesar de sus dimensiones compactas, su mango cónico garantiza que se adapte perfectamente a la mano.

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

Código de barras: 4009209390246
 Unidades de embalaje: 1
 Código River: 69002X0201



FISLER 084-028-05-000/0 ORIGINAL PROFI CORTADOR DE PIZZA

El cortador de pizza Original Profi Collection®, excepcionalmente elegante y de diseño ergonómico, hace que cortar pizza sea una experiencia especialmente elegante. La rueda afilada es robusta y **tiene protección para los dedos**.

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

Código de barras: 4009209390314
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0203



FISLER 084-028-07-000/0 ORIGINAL PROFI CUCHARA PARA ARROZ

Ya sea en la cocina o directamente en la mesa, las patatas y las verduras también se pueden presentar de forma atractiva con la cuchara de arroz Original Profi Collection®. Su forma es perfecta para porcionar arroz esponjoso.

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

Código de barras: 4009209390130
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0209



FISLER 084-028-20-000/0 ORIGINAL PROFI BATIDOR DE 20 CM

El batidor Original Profi Collection® tiene una innovadora forma retorcida que permite revolver los alimentos cómodamente. Su mango cónico asegura que se ajuste perfectamente a la mano.

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

Código de barras: 4009209390253
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0202



FISLER 084-028-25-000/0 ORIGINAL PROFI BATIDOR DE 25 CM

El batidor Original Profi Collection® impresiona por su forma innovadora y su mango cónico. Esto le permite revolver los alimentos de forma rápida y sencilla.

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

Código de barras: 4009209390260
Unidades de embalaje: 1
Código River: 69002X0204



FISLER 084-038-16-000/0 ORIGINAL PROFI COLADOR

El colador original Profi Collection® con un diámetro de 16 cm ofrece mucho espacio y es ligero. Las dos asas garantizan una sujeción segura cuando el colador se coloca sobre una olla o recipiente.

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

Código de barras: 4009209390284

Unidades de embalaje: 1

Código River: 69002X0216

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.** - Válvula de cocción completa (base incluida).
- Compatible con todos los diámetros. - 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.** - Incluye membrana de silicona, junta base válvula y tornillo de fijación con goma.
- Válvula de cocción para olla a presión Blue Point de 18 cm.

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 sujeción.

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.**

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

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.** - Compatible con todos los diámetros.
- Mango de la tapa completo para ollas a presión Vitavit® Premium. - 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 An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) 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- 40,00 x 20,50 x 31,00 cm Profi Collection® OLLA 4,35 Kg 28CM	37,00 x 21,50 x 34,50 cm 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- 30,50 x 40,00 x 40,00 cm Profi Collection® 3,38 Kg RUSTIDERA CON TAPA ABOVEDADA 28CM – 4.8L	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 An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
084-129-16-000/0	Original- 27,00 x 18,00 x 13,00 cm Profi Collection® OLLA 16 CM 2,1 L TAPA DE CRISTAL			12
084-129-20-000/0	Original- 32,00 x 25,50 x 17,00 cm Profi Collection® OLLA 20 CM 4,0 L TAPA DE CRISTAL			13
084-129-24-000/0	Original- 35,00 x 29,00 x 19,00 cm Profi Collection® OLLA DE 24 CM 6,3 L TAPA DE CRISTAL			14
084-139-20-000/0	Original- 31,50 x 22,00 x 14,00 cm Profi Collection® CACEROLA 20 CM 2,6 L TAPA DE CRISTAL			15
084-139-24-000/0	Original- 36,00 x 29,00 x 15,00 cm Profi Collection® CACEROLA 24 CM 4,6 L TAPA DE CRISTAL			16
083-104-28-600/0	Original- Profi Collection® TAPA 28 CM Ø			16
084-228-06-000/0	PROFI SET DE 5 PIEZAS + CERATAL 24 CM			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 1,00 Kg		22

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 0,65 Kg			28
086-112-05-000/0 Bonn BATERÍA DE 5 PIEZAS		43,50 x 26,00 x 33,30 cm 8,70 Kg	33,00 x 26,00 x 43,50 cm 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 1,16 Kg	19,50 x 27,00 x 15,00 cm 1,37 Kg	19,50 x 27,00 x 15,00 cm 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 1,64 Kg	23,50 x 30,50 x 16,50 cm 1,96 Kg	23,50 x 30,50 x 16,50 cm 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 2,47 Kg	27,00 x 33,00 x 18,00 cm 2,90 Kg	27,00 x 33,00 x 18,00 cm 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 1,54 Kg	23,50 x 30,50 x 12,00 cm 1,83 Kg	23,50 x 30,50 x 12,00 cm 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 0,65 Kg	18,50 x 32,00 x 13,00 cm 0,88 Kg	18,50 x 32,00 x 13,00 cm 0,88 Kg	31

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) 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 4,24 Kg	34,50 x 29,50 x 29,50 cm 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 1,28 Kg	32,00 x 25,00 x 13,00 cm 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 1,52 Kg	32,00 x 25,00 x 13,00 cm 1,63 Kg	0,32 x 25,00 x 13,00 cm 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 2,17 Kg	35,00 x 29,00 x 16,50 cm 2,25 Kg	35,00 x 29,00 x 16,50 cm 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 4,79 Kg	34,50 x 29,50 x 29,50 cm 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 1,49 Kg	32,00 x 25,00 x 13,00 cm 1,59 Kg	32,00 x 25,00 x 13,00 cm 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 1,77 Kg	32,00 x 25,00 x 13,00 cm 1,82 Kg	32,00 x 25,00 x 13,00 cm 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 2,48 Kg	35,00 x 29,00 x 15,00 cm 2,59 Kg	35,00 x 29,00 x 15,00 cm 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 2,72 Kg	34,50 x 29,50 x 21,50 cm 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 1,78 Kg	34,50 x 13,00 x 25,50 cm 1,84 Kg	34,50 x 13,00 x 25,50 cm 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 2,24 Kg	27,50 x 12,00 x 34,50 cm 2,39 Kg	27,50 x 12,00 x 34,50 cm 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 3,02 Kg	34,50 x 21,50 x 29,50 cm 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 2,08 Kg	35,50 x 11,50 x 29,50 cm 2,19 Kg	35,50 x 11,50 x 29,50 cm 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 2,67 Kg	37,50 x 12,00 x 34,50 cm 2,87 Kg	37,50 x 12,00 x 34,50 cm 2,87 Kg	45
156-155-18-100/0 ADAMANT OLLA DE 18 CM SIN TAPA	195,00 x 100,00 x 345,00 cm 0,95 Kg	235,00 x 130,00 x 380,00 cm 1,33 Kg		45
156-305-24-100/0 ADAMANT CACEROLA BAJA 24 CM	250,00 x 60,00 x 350,00 cm 1,16 Kg	250,00 x 60,00 x 350,00 cm 1,31 Kg		46

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
156-305-28-100/0 ADAMANT CACEROLA BAJA 28 CM	290,00 x 70,00 x 390,00 cm 1,48 Kg	295,00 x 75,00 x 390,00 cm 1,62 Kg		46
156-305-32-100/0 ADAMANT CACEROLA BAJA 32 CM	335,00 x 75,00 x 420,00 cm 2,04 Kg	325,00 x 80,00 x 420,00 cm 2,24 Kg		47
016-103-24-000/0 PHI OLLA ALTA 24 CM CON TAPA DE CRISTAL				47
016-113-04-000/0 PHI SET DE 4 PIEZAS				48
016-113-05-000/0 PHI SET DE 5 PIEZAS				48
016-113-16-000/0 PHI OLLA DE 16 CM CON TAPA DE CRISTAL				49
016-113-20-000/0 PHI OLLA DE 20 CM CON TAPA DE CRISTAL				49
016-113-24-000/0 PHI OLLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL				50
016-123-20-000/0 PHI CACEROLA DE 20 CM CON TAPA DE CRISTAL				50
016-123-24-000/0 PHI CACEROLA DE 24 CM CON TAPA DE CRISTAL				51
016-153-16-100/0 PHI CAZO DE 16 CM				51
084-378-24-100/0 Original- Profi Collection® SARTEN SIN TAPA 24CM	26,00 x 7,50 x 44,50 cm 1,14 Kg			52
084-378-28-100/0 Original- Profi Collection® SARTEN SIN TAPA 28CM	30,50 x 8,50 x 51,00 cm 1,83 Kg			53
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 1,14 Kg			53
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 1,83 Kg			54
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 2,46 Kg	34,50 x 12,50 x 51,50 cm 2,63 Kg	34,50 x 12,50 x 51,50 cm 2,63 Kg	54
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 0,79 Kg	40,50 x 9,00 x 22,50 cm 0,82 Kg	40,50 x 9,00 x 22,50 cm 0,82 Kg	55

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
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 1,13 Kg	45,00 x 10,50 x 27,00 cm 1,23 Kg	45,00 x 10,50 x 27,00 cm 1,23 Kg	55
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 1,78 Kg	49,00 x 11,00 x 31,00 cm 1,83 Kg	49,00 x 11,00 x 31,00 cm 1,83 Kg	56
086-384-24-100/0 Pure Profi® RUSTIDERA 24cm	260,00 x 60,00 x 340,00 cm 1,17 Kg	350,00 x 80,00 x 300,00 cm 1,63 Kg		56
086-384-28-100/0 Pure Profi® RUSTIDERA 28cm	300,00 x 65,00 x 380,00 cm 1,76 Kg	345,00 x 85,00 x 370,00 cm 2,24 Kg		57
081-353-24-100/0 Catania SARTÉN DE ACERO 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA	45,00 x 8,50 x 25,50 cm 1,02 Kg	45,00 x 8,50 x 25,50 cm 1,09 Kg		57
081-353-28-100/0 Catania SARTÉN DE ACERO 28 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA	48,50 x 8,50 x 29,50 cm 1,33 Kg	48,50 x 8,50 x 29,50 cm 1,40 Kg	48,50 x 8,50 x 29,50 cm 1,40 Kg	57
159-220-20-100/0 Ceratal® Comfort SARTÉN 20CM	21,00 x 9,00 x 40,00 cm 0,78 Kg	21,50 x 9,50 x 40,50 cm 0,90 Kg	21,50 x 9,50 x 40,50 cm 0,90 Kg	58
159-220-24-100/0 Ceratal® Comfort SARTÉN 24CM	25,00 x 10,00 x 44,00 cm 1,18 Kg	25,50 x 10,00 x 44,50 cm 1,33 Kg	25,50 x 10,00 x 44,50 cm 1,33 Kg	58
159-220-26-100/0 Ceratal® Comfort SARTÉN 26CM	27,00 x 10,00 x 46,00 cm 1,40 Kg	27,50 x 10,00 x 46,50 cm 1,52 Kg	27,50 x 10,00 x 46,50 cm 1,52 Kg	59
159-220-28-100/0 Ceratal® Comfort SARTÉN 28CM	29,00 x 10,00 x 48,00 cm 1,49 Kg	29,50 x 10,00 x 48,50 cm 1,66 Kg	29,50 x 10,00 x 48,50 cm 1,66 Kg	59
159-220-02-100/0 Ceratal® Comfort PACK DE 2 SARTENES CERÁMICAS 24+28 CM		2,67 Kg		60
157-220-20-100/0 Ceratal® Classic SARTÉN 20CM	21,00 x 9,50 x 40,00 cm 0,67 Kg	21,50 x 10,00 x 41,00 cm 0,75 Kg	21,50 x 10,00 x 41,00 cm 0,75 Kg	60
157-220-24-100/0 Ceratal® Classic SARTÉN 24CM	25,00 x 9,50 x 44,00 cm 0,84 Kg	26,00 x 10,00 x 44,50 cm 0,94 Kg	26,00 x 10,00 x 44,50 cm 0,94 Kg	61
157-220-26-100/0 Ceratal® Classic SARTÉN 26CM	27,00 x 9,50 x 46,00 cm 1,01 Kg	27,50 x 10,00 x 46,50 cm 1,12 Kg	27,50 x 10,00 x 46,50 cm 1,12 Kg	61
157-220-28-100/0 Ceratal® Classic SARTÉN 28CM	29,00 x 9,50 x 48,00 cm 1,23 Kg	30,00 x 10,00 x 48,50 cm 1,36 Kg	30,00 x 10,00 x 48,50 cm 1,36 Kg	62
086-374-02-100/0 Ceratal® Classic 28 CM + Pure Profi® 24 CM				62
157-221-24-100/0 CERATAL CLASSIC BLACK SARTEN CERAMICA 24 CM	250,00 x 95,00 x 440,00 cm 0,88 Kg	260,00 x 100,00 x 445,00 cm 0,94 Kg		63
157-221-28-100/0 CERATAL CLASSIC BLACK SARTEN CERAMICA 28 CM	290,00 x 95,00 x 480,00 cm 1,23 Kg	300,00 x 105,00 x 485,00 cm 1,36 Kg		63
159-221-24-100/0 CERATAL COMFORT BLACK SARTEN CERAMICA 24 CM	250,00 x 100,00 x 440,00 cm 1,18 Kg	255,00 x 100,00 x 445,00 cm 1,33 Kg		64
159-221-28-100/0 CERATAL COMFORT BLACK SARTEN CERAMICA 28 CM	290,00 x 100,00 x 480,00 cm 1,49 Kg	295,00 x 100,00 x 485,00 cm 1,66 Kg		64

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
159-121-20-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 20CM				65
159-121-24-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 24CM				66
159-121-26-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 26CM				66
159-121-28-100/0 Levital® Comfort SARTÉN 28CM				67
157-121-20-100/0 Levital® Classic SARTÉN 20CM				67
157-121-24-100/0 Levital® Classic SARTÉN 24CM				68
157-121-26-100/0 Levital® Classic SARTÉN 26CM				68
157-121-28-100/0 Levital® Classic SARTÉN 28CM				69
138-105-20-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 20CM	21,00 x 8,50 x 41,00 cm 1,05 Kg			69
138-105-24-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 24CM	29,50 x 8,50 x 44,50 cm 1,15 Kg			70
138-105-26-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 26CM				70
138-105-28-100/0 Adamant® Premium SARTÉN 28CM	30,00 x 9,00 x 49,50 cm 1,77 Kg			71
159-105-20-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 20CM	21,00 x 9,00 x 40,00 cm 0,78 Kg	21,50 x 9,50 x 40,00 cm 0,90 Kg	21,50 x 9,50 x 40,00 cm 0,90 Kg	71
159-105-24-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 24CM	25,00 x 10,00 x 44,00 cm 1,18 Kg	26,00 x 10,00 x 44,50 cm 1,32 Kg	26,00 x 10,00 x 44,50 cm 1,32 Kg	72
159-105-26-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 26CM	46,00 x 9,50 x 27,00 cm 1,40 Kg	48,00 x 9,50 x 29,00 cm 1,70 Kg	48,00 x 9,50 x 29,00 cm 1,70 Kg	72
159-105-28-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 28CM	29,00 x 10,00 x 48,00 cm 1,49 Kg	29,50 x 10,00 x 48,50 cm 1,66 Kg	29,50 x 10,00 x 48,50 cm 1,66 Kg	73
159-105-02-100/0 Adamant® Comfort PACK SARTÉN 28 CM + FINECUT	2,06 Kg	52,00 x 16,50 x 35,00 cm 2,94 Kg	52,00 x 16,50 x 35,00 cm 2,94 Kg	73
159-105-32-100/0 Adamant® Comfort SARTÉN 32cm	335,00 x 100,00 x 590,00 cm 2,19 Kg	390,00 x 120,00 x 595,00 cm 2,89 Kg		74
056-515-24-100/0 Adamant® CACEROLA BAJA 24CM	26,00 x 7,00 x 34,00 cm 1,20 Kg			74
056-515-28-100/0 Adamant® CACEROLA BAJA 28CM	29,00 x 7,00 x 39,00 cm 1,48 Kg			75

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
157-805-28-100/0 Adamant® WOK 28CM	29,00 x 12,50 x 48,00 cm 1,14 Kg			75
056-805-31-000/0 Adamant® WOK CON TAPA 31CM				76
157-304-20-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 20CM	21,00 x 9,50 x 40,00 cm 0,67 Kg	21,50 x 10,00 x 41,00 cm 0,75 Kg	21,50 x 10,00 x 41,00 cm 0,75 Kg	76
157-304-24-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 24CM	25,00 x 9,50 x 44,00 cm 0,84 Kg	26,00 x 10,00 x 44,50 cm 0,94 Kg	26,00 x 10,00 x 44,50 cm 0,94 Kg	77
157-304-26-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 26CM	27,00 x 9,50 x 46,00 cm 1,04 Kg	28,00 x 10,00 x 46,50 cm 1,14 Kg	28,00 x 10,00 x 46,50 cm 1,14 Kg	77
157-304-28-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 28CM	29,00 x 9,50 x 48,00 cm 1,23 Kg	30,00 x 10,50 x 48,50 cm 1,36 Kg	30,00 x 10,50 x 48,50 cm 1,36 Kg	78
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 2,15 Kg	52,00 x 12,00 x 35,00 cm 2,15 Kg	78
064-300-24-100/0 MC CAST IRON SARTEN BLANCA 24cm	270,00 x 95,00 x 485,00 cm 2,91 Kg	380,00 x 100,00 x 475,00 cm 3,60 Kg		79
064-300-26-100/0 MC Cast Iron SARTEN BLANCA 26cm	290,00 x 90,00 x 505,00 cm 3,24 Kg	415,00 x 95,00 x 470,00 cm 3,90 Kg		80
064-310-24-100/0 MC Cast Iron SARTEN ROJA 24cm	270,00 x 95,00 x 485,00 cm 2,91 Kg	380,00 x 100,00 x 475,00 cm 3,60 Kg		80
064-310-26-100/0 MC Cast Iron SARTEN ROJA 26cm	90,00 x 290,00 x 505,00 cm 3,24 Kg	415,00 x 95,00 x 470,00 cm 3,90 Kg		81
064-500-20-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA BLANCA 20cm	205,00 x 150,00 x 295,00 cm 3,90 Kg	290,00 x 165,00 x 305,00 cm 4,60 Kg		81
064-500-24-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA BLANCA 24cm	245,00 x 170,00 x 335,00 cm 5,63 Kg	315,00 x 185,00 x 330,00 cm 6,60 Kg		82
064-510-20-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA ROJA 20cm	205,00 x 150,00 x 295,00 cm 3,90 Kg	290,00 x 165,00 x 305,00 cm 4,60 Kg		82
064-510-24-000/0 MC Cast Iron RUSTIDERA ROJA 24cm	245,00 x 170,00 x 335,00 cm 5,63 Kg	315,00 x 185,00 x 330,00 cm 6,60 Kg		83
622-212-02-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 2.5L – 18CM CESTILLO + TRÍPODE				84
622-412-03-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 3.5L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE				85
622-412-04-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 4.5L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE	25,00 x 18,50 x 43,00 cm 3,16 Kg			86

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
622-412-06-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 6L – 22CM CESTILLO + TRÍPODE	25,00 x 23,50 x 43,00 cm 3,36 Kg			87
622-812-08-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 8L – 26CM CESTILLO + TRÍPODE	29,50 x 22,00 x 47,00 cm 4,57 Kg			88
622-212-01-000/0 Vitavit® Premium OLLA A PRESIÓN 18CM – 1,8L SIN CESTILLO				89
622-412-11-070/0 Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 4,5L + 2,5L CESTILLO + TRÍPODE				90
622-412-12-070/0 Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 6L + 2,5L CESTILLO + TRÍPODE				91
622-412-13-090/0 Vitavit® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 22CM – 6L + 3,5L CESTILLO + TRÍPODE + TAPA				92
624-411-04-070/0 Vitavit® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 4.5L	25,00 x 18,50 x 43,50 cm 3,17 Kg	29,50 x 20,00 x 39,50 cm 4,28 Kg	29,50 x 20,00 x 39,50 cm 4,28 Kg	93
624-411-06-070/0 Vitavit® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L	25,00 x 18,50 x 43,50 cm 3,44 Kg	29,50 x 25,00 x 39,50 cm 4,59 Kg	29,50 x 25,00 x 39,50 cm 4,59 Kg	94
600-350-04-070/0 Vitaquick® Green OLLAS A PRESIÓN 4.5L – 22 CM CESTILLO+TRIPODE				95
600-350-06-070/0 Vitaquick® Green OLLAS A PRESIÓN 6L – 22 CM CESTILLO+TRIPODE				96
602-410-02-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 2,5L	29,50 x 14,00 x 39,50 cm 2,59 Kg	30,00 x 14,00 x 40,00 cm 3,54 Kg	30,00 x 14,00 x 40,00 cm 3,54 Kg	97
602-410-03-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 3,5L	25,00 x 14,80 x 39,50 cm 2,71 Kg	29,50 x 17,50 x 44,00 cm 3,68 Kg	29,50 x 17,50 x 44,00 cm 3,68 Kg	98
602-410-04-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L	42,50 x 15,00 x 25,00 cm 2,84 Kg	25,00 x 17,50 x 42,50 cm 2,84 Kg	30,00 x 20,00 x 40,50 cm 3,82 Kg	99
602-410-06-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L	43,00 x 22,00 x 23,00 cm 3,02 Kg	25,00 x 22,50 x 42,50 cm 2,97 Kg	30,00 x 24,50 x 40,50 cm 4,02 Kg	100
602-410-11-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM SET 2,5+4,5L				101

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
602-410-13-080/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 22CM SET 6+3,5L	25,00 x 43,00 x 24,50 cm 2,30 Kg	30,00 x 32,50 x 40,00 cm 5,43 Kg	30,00 x 32,50 x 40,00 cm 5,43 Kg	102
602-810-08-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 26CM – 8L	48,00 x 19,00 x 30,00 cm 4,40 Kg	29,50 x 21,00 x 46,50 cm 4,03 Kg	36,50 x 23,00 x 46,50 cm 5,30 Kg	103
602-810-10-000/0 Vitaquick® Premium OLLA A PRESIÓN 26CM – 10L	47,00 x 22,00 x 30,00 cm 4,12 Kg	27,50 x 25,00 x 46,50 cm 4,28 Kg	36,50 x 27,00 x 46,50 cm 5,70 Kg	104
602-810-11-000/0 Vitaquick® Premium SET OLLAS A PRESIÓN 26CM – 8+4L	48,00 x 20,00 x 29,00 cm 6,00 Kg	36,50 x 32,00 x 46,50 cm 9,43 Kg	36,50 x 25,50 x 46,00 cm 8,15 Kg	105
604-410-04-000/0 Vitaquick® Edición Aniversario OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L	29,50 x 20,00 x 38,50 cm 2,78 Kg	29,50 x 21,00 x 39,50 cm 3,90 Kg	29,50 x 21,00 x 39,50 cm 3,90 Kg	106
604-410-06-000/0 Vitaquick® Edición Aniversario OLLA PRESIÓN 22CM - 6L	25,00 x 22,00 x 42,50 cm 3,07 Kg	29,50 x 25,50 x 39,50 cm 4,21 Kg	29,50 x 25,50 x 39,50 cm 4,21 Kg	107
600-410-03-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 3,5L	25,00 x 14,80 x 39,50 cm 2,71 Kg	29,50 x 17,50 x 44,00 cm 3,68 Kg	29,50 x 17,50 x 44,00 cm 3,68 Kg	108
600-410-04-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 4,5L	42,50 x 15,00 x 25,00 cm 2,84 Kg	25,00 x 17,50 x 42,50 cm 2,84 Kg	30,00 x 20,00 x 40,50 cm 3,82 Kg	109
600-410-06-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM – 6L	43,00 x 22,00 x 23,00 cm 3,02 Kg	25,00 x 22,50 x 42,50 cm 2,97 Kg	30,00 x 24,50 x 40,50 cm 4,02 Kg	110
600-410-11-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 22CM SET 2,5+4,5L				111
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 2,30 Kg	30,00 x 32,50 x 40,00 cm 5,43 Kg	30,00 x 32,50 x 40,00 cm 5,43 Kg	112
600-810-08-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 26CM – 8L	48,00 x 19,00 x 30,00 cm 4,40 Kg	29,50 x 21,00 x 46,50 cm 4,03 Kg	36,50 x 23,00 x 46,50 cm 5,30 Kg	113
600-810-10-000/0 Vitaquick® Premium Glossy OLLA A PRESIÓN 26CM – 10L				114
021-004-90-000/0 PRODUCTO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE				115
001-006-02-000/0 PACK DE 2 PROTECTORES DE SARTÉN				115

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
610-300-00-800/0 CESTILLO PERFORADO CON TRÍPODE 22CM		0,41 Kg		116
610-700-00-800/0 CESTILLO PERFORADO CON TRÍPODE 26CM		0,55 Kg		116
088-312-06-000/0 SET TACOMA DE MADERA + 5 CUCHILLOS ALASKA				117
088-311-07-000/0 SET TACOMA DE MADERA + 5 CUCHILLOS + TIJERAS TEXAS				117
001-104-18-200/0 TAPA DE CRISTAL 18 CM	195,00 x 70,00 x 195,00 cm 0,43 Kg	195,00 x 70,00 x 260,00 cm 0,46 Kg		117
001-104-20-200/0 TAPA DE CRISTAL 20 CM	215,00 x 75,00 x 215,00 cm 0,50 Kg	210,00 x 75,00 x 280,00 cm 0,55 Kg		118
001-104-22-200/0 TAPA DE CRISTAL 22 CM	240,00 x 75,00 x 240,00 cm 0,57 Kg	240,00 x 72,00 x 295,00 cm 0,62 Kg		118
001-104-24-200/0 TAPA DE CRISTAL 24 CM	255,00 x 80,00 x 255,00 cm 0,65 Kg	255,00 x 77,00 x 315,00 cm 0,70 Kg		118
001-104-26-200/0 TAPA DE CRISTAL 26 CM	275,00 x 80,00 x 275,00 cm 0,76 Kg	310,00 x 80,00 x 375,00 cm 0,81 Kg		118
001-104-28-200/0 TAPA DE CRISTAL 28 CM	295,00 x 80,00 x 295,00 cm 1,01 Kg	255,00 x 80,00 x 353,00 cm 1,08 Kg		119
084-008-05-000/0 Original- Profi Collection® CAZO DE SALSAS	29,50 x 9,50 x 5,00 cm 0,20 Kg			120
084-008-02-000/0 ORIGINAL PROFÍ CUCHARA DE SERVIR	80,00 x 45,00 x 345,00 cm 0,20 Kg	80,00 x 45,00 x 395,00 cm 0,22 Kg		120
084-008-08-000/0 ORIGINAL PROFÍ CAZO DE SOPA	110,00 x 75,00 x 375,00 cm 0,26 Kg	110,00 x 75,00 x 375,00 cm 0,28 Kg		120
084-008-10-000/0 ORIGINAL PROFÍ ESPÁTULA	85,00 x 70,00 x 360,00 cm 0,22 Kg	85,00 x 70,00 x 410,00 cm 0,24 Kg		121
084-008-12-000/0 ORIGINAL PROFÍ ESPÁTULA PARA WOK	105,00 x 25,00 x 370,00 cm 0,25 Kg	105,00 x 25,00 x 420,00 cm 0,27 Kg		121
084-008-14-000/0 ORIGINAL PROFÍ DESNATADOR	115,00 x 70,00 x 335,00 cm 0,26 Kg	115,00 x 70,00 x 385,00 cm 0,28 Kg		121
084-008-15-000/0 ORIGINAL PROFÍ ESPUMADERA DE REJILLA	120,00 x 75,00 x 335,00 cm 0,21 Kg	120,00 x 75,00 x 385,00 cm 0,23 Kg		121
084-008-40-000/0 ORIGINAL PROFÍ PINZAS DE SILICONA	45,00 x 45,00 x 280,00 cm 0,17 Kg	70,00 x 70,00 x 330,00 cm 0,23 Kg		122
084-018-10-000/0 ORIGINAL PROFÍ ESPÁTULA CON SILICONA	85,00 x 70,00 x 360,00 cm 0,27 Kg	85,00 x 70,00 x 410,00 cm 0,29 Kg		122
084-028-02-000/0 ORIGINAL PROFÍ PELADOR	0,25 x 0,25 x 225,00 cm 0,13 Kg	105,00 x 25,00 x 265,00 cm 0,15 Kg		122

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
084-028-04-000/0 ORIGINAL PROFI BATIDOR PEQUEÑO	55,00 x 55,00 x 250,00 cm 0,13 Kg	130,00 x 55,00 x 300,00 cm 0,15 Kg		122
084-028-05-000/0 ORIGINAL PROFI CORTADOR DE PIZZA	90,00 x 20,00 x 230,00 cm 0,17 Kg	170,00 x 20,00 x 275,00 cm 0,19 Kg		123
084-028-07-000/0 ORIGINAL PROFI CUCHARA PARA ARROZ	80,00 x 50,00 x 245,00 cm 0,19 Kg	80,00 x 50,00 x 295,00 cm 0,21 Kg		123
084-028-20-000/0 ORIGINAL PROFI BATIDOR DE 20 CM	70,00 x 70,00 x 295,00 cm 0,13 Kg	80,00 x 65,00 x 345,00 cm 0,15 Kg		123
084-028-25-000/0 ORIGINAL PROFI BATIDOR DE 25 CM	80,00 x 80,00 x 325,00 cm 0,14 Kg	80,00 x 80,00 x 375,00 cm 0,16 Kg		123
084-038-16-000/0 ORIGINAL PROFI COLADOR	160,00 x 85,00 x 345,00 cm 0,26 Kg	160,00 x 85,00 x 395,00 cm 0,28 Kg		124
011-631-00-750/0 EUROMATIC RECAMBIO VÁLVULA		9,50 x 11,50 x 1,50 cm 0,01 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 4,60 Kg	125
011-631-01-700/0 RECAMBIO VÁLVULA COMPLETA		9,50 x 11,50 x 5,50 cm 0,15 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 7,75 Kg	125
021-601-02-700/0 BLUE POINT RECAMBIO SUJECIÓN VÁLVULA DE OLLA		9,55 x 11,50 x 3,50 cm 0,06 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 4,70 Kg	125
021-636-03-750/0 RECAMBIO VÁLVULA DE SILICONA UNIMATIK		9,50 x 11,50 x 2,00 cm 0,01 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 4,70 Kg	125
021-641-00-700/0 BLUE POINT RECAMBIO SUJECIÓN VÁLVULA DE OLLA		9,50 x 11,50 x 3,50 cm 0,06 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 3,50 Kg	126
038-617-00-205/0 RECAMBIO JUNTA DE GOMA 18CM		21,00 x 23,00 x 2,00 cm 0,10 Kg	22,00 x 77,00 x 23,00 cm 5,50 Kg	126
038-667-00-205/0 RECAMBIO JUNTA DE GOMA 22CM		24,50 x 26,50 x 2,00 cm 0,11 Kg	26,00 x 77,00 x 23,00 cm 6,00 Kg	126
038-687-00-205/0 RECAMBIO JUNTA DE GOMA 26CM		29,00 x 31,00 x 2,00 cm 0,12 Kg	31,00 x 77,00 x 24,00 cm 6,25 Kg	126
600-000-22-795/0 RECAMBIO JUNTA DE SILICONA DE 22CM		24,50 x 26,50 x 1,50 cm 0,11 Kg	26,00 x 77,00 x 23,00 cm 5,75 Kg	126
600-000-26-795/0 RECAMBIO GOMA DE OLLA 26CM		28,50 x 39,00 x 1,50 cm 0,13 Kg	26,00 x 77,00 x 23,00 cm 6,75 Kg	127
021-641-01-660/0 BLUE POINT RECAMBIO MANGO COMPLETO TAPA CUALQUIER MEDIDA		11,50 x 18,50 x 5,00 cm 0,20 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 8,30 Kg	127

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
600-000-11-770/0 Vitaquick® RECAMBIO MANGO DE LA TAPA		11,50 x 33,00 x 4,50 cm 0,26 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 10,70 Kg	127
610-000-11-770/0 Vitavit® Comfort RECAMBIO MANGO DE LA TAPA		20,00 x 20,00 x 4,50 cm 0,26 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 10,50 Kg	127
620-000-11-770/0 Vitavit® Premium RECAMBIO MANGO DE LA TAPA		11,50 x 20,00 x 4,50 cm 0,27 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 11,30 Kg	127
037-665-00-730/0 RECAMBIO MEMBRANA DE SILICONA		9,50 x 11,50 x 1,50 cm 0,01 Kg	30,00 x 40,00 x 20,00 cm 3,50 Kg	128
610-000-01-706/0 SET MEMBRANA + JUNTA VÁLVULA + JUNTA ASIENTO VÁLVULA				128

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 presentar  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.