

Fissler

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.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209372983

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 29,00 X 7,00 X 39,00 cm

Peso neto producto: 1,479 Kg