

## FISSLER 084-113-16-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 16CM – 2.6L



La olla alta es una ayuda ideal en esos días en los que quiere cocinar más de la cantidad habitual. Las asas amplias de fácil agarre significan que incluso la más grande de las grandes, con una capacidad de no menos de 14 litros, se puede levantar y transportar de forma segura. 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** es la clave, ya que retiene el calor y la humedad en el interior. Gracias a la **función condensate-plus**, el vapor que llega a la tapa regresa al interior de la olla, permaneciendo los alimentos con todo el sabor, aroma y muy jugosos. Podemos acelerar el proceso poniendo un par de hielos en el centro de la tapa. Cuenta con **un fondo encapsulado "Cookstar"** que incorpora **un disco de aluminio de 6mm** que va encapsulado en el interior, entre el fondo y el cuerpo. Todo el material visible es completamente de **acero inoxidable de 18/10**. **Es apto para todo tipo de cocinas**, incluso en las de inducción. Proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y almacenamiento del calor. **Las asas de acero inoxidable** son grandes y fáciles de sujetar; además, se mantienen **frías** mientras se cocina. Ahora calcular es más fácil: **la práctica escala medidora** que incorpora el interior de la olla le ayudará a medir la cantidad de líquido con precisión.

- Olla alta Original-Profi Collection® 16 cm Ø, 2.6 L
- Diámetro de la base: 15 cm Ø.
- Olla alta de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno hasta 220°C.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

<https://youtu.be/IPOWDub93Fs>

### DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209276281

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 26,50 X 18,50 X 18,00 cm

Peso neto producto: 1,534 Kg

