

FISSLER 084-123-16-000/0 Original-Profi Collection® OLLA 16CM – 2L

La línea Original-Profi Collection® ha sido diseñada por profesionales y para profesionales. Por eso es extremadamente robusta. Todas las piezas están fabricadas **en acero inoxidable 18/10** de la más alta calidad. De superficie brillante y mate, es resistente a las manchas de agua y a los arañazos. **La tapa de cierre hermético** es la clave, ya que retiene el calor y la humedad en el interior. Gracias a la **función Condensate-Plus**, el vapor que llega a la tapa regresa al interior de la olla, permaneciendo los alimentos con todo el sabor, aroma y muy jugosos. Podemos acelerar el proceso poniendo un par de hielos en el centro de la tapa. Cuenta con un **fondo encapsulado "Cookstar"® que incorpora un disco de aluminio de 6mm** que va encapsulado en el interior, entre el fondo y el cuerpo. Todo el material visible es completamente de acero inoxidable de 18/10. **Es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y almacenamiento del calor. Las asas de acero inoxidable son grandes y fáciles de sujetar; además, se mantienen **frías** mientras se cocina. Ahora calcular es más fácil: la práctica **escala medidora** que incorpora el interior de la olla le ayudará a medir la cantidad de líquido con precisión.



- Original-Profi Collection® 16 cm Ø, 2.0 L.
- Olla de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno.
- Apto 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: 4009209276212

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 30,50 X 9,50 X 22,00 cm

Peso neto producto: 2,000 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 18,50 X 15,50 X 26,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,423 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 19,00 X 14,00 X 26,00 cm

Peso bruto embalaje: 1,700 Kg

