

## **FISSLER 084-123-24-000/0 ORIGINAL-PROFI COLLECTION OLLA 24CM – 6.3L**



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 original-profi collection 24 cm Ø, 6.3 L.
- Olla de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 10 años de garantía.



<https://youtu.be/IPOWDub93Fs>

### **DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 4009209276236

Unidades de Embalaje: 1