

FISSSLER 084-133-20-000/0 Original-Profi Collection® CACEROLA 20CM – 2.6L



Esta **cacerola profesional**, es especialmente adecuada **para cocinar con poca agua y ahorrar energía**. 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 cacerola, 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.

- Cacerola Original-Profi Collection® 20 cm Ø, 2.6 L.
- Cacerola 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: 4009209276175
 Unidades de Embalaje: 1
 Medidas producto (An-Al-Pr): 30,00 X 9,50 X 22,00 cm
 Peso neto producto: 1,860 Kg
 Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 22,00 X 14,00 X 30,50 cm
 Peso bruto embalaje unitario: 1,970 Kg
 Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 23,50 X 1,20 X 30,00 cm
 Peso bruto embalaje: 2,300 Kg

