













## FISSLER 086-374-24-100/0 Pure Profi® SARTÉN DE ACERO 24 CM SIN NOVOGRILL SIN TAPA

La colección Fissler Pure Profi® está dirigida a todos los cocineros aficionados en ciernes y a las familias que disfrutan cocinando y no quieren prescindir de la duradera calidad Fissler "Made in Germany". Fabricada de forma sostenible en Hoppstädten-Weiersbach, Renania-Palatinado, con hasta un 90% de acero inoxidable 18/10 reciclado, la colección Fissler PURE es una robusta compañera en la vida diaria de la cocina. El fondo encapsulado "Superthermic" es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción. Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor mientras se ahorra energía. 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. Además, su borde extra ancho facilita la tarea de verter y trasvasar líquidos de manera fácil y sin derrames inesperados.

- Asas de acero inoxidable.
- Escala de medición (L+Qt).
- Transición suavemente redondeada.
- Borde de vertido extra ancho.
- Asa ergonómica.
- Curvatura Condensate-Plus.
- Fondo encapsulado Superthermic®.
- Ideal para frituras crujientes.

- Base supertérmica encapsulada.
- Acero de primera calidad.
- Apto para lavavajillas.
- Valida para su uso en horno hasta 230ºC.
- Apta para todo tipo de cocinas.
- Apto para cocinas eléctricas, de gas, placa vitrocerámica y cocina de inducción.
- Fabricada en Alemania.

## DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209400372

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 45,00 X 10,00 X 26,50 cm

Peso neto producto: 1,132 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 45,00 X 10,50 X 27,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,234 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 45,00 X 10,50 X 27,00 cm

Peso bruto embalaje: 1,234 Kg