



FISSLER 086-384-24-100/0 Pure Profi® RUSTIDERA 24cm

La colección Fissler Pure está dirigida a todos los aficionados a la cocina y a las familias que disfrutan cocinando y no quieren renunciar a 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 un compañero robusto para el uso diario en la cocina. La sartén para servir de la colección Fissler Pure es ideal para dorar carnes, verduras y mariscos hasta que queden crujientes y bajos en grasa. Cuerpo de sartén Fissler con dos asas laterales que ahorran espacio hechas de acero inoxidable pulido, borde extra alto y gran superficie de fritura para remover y girar cómodamente y sin derrames. Con las dos asas metálicas laterales que ahorran espacio podrás servir los platos directamente en la mesa. La **base Fissler Superthermic** de la sartén Fissler Pure Collection **garantiza una distribución uniforme del calor en todo tipo de placas de cocina, incluida la inducción**. Por último, la bandeja para servir es apta para hornos de hasta 230 °C (450 °F) y **se puede lavar en el lavavajillas**.



- Ideal para sellar con poca grasa o freír de forma crujiente carnes, verduras y crustáceos.
- **Carcasa Fissler "Premium" de acero inoxidable 18/10** con borde de vertido extragrande.
- Durable y fabricado de forma sostenible con hasta un **90 % de acero inoxidable 18/10 reciclado**.
- **Base Fissler Superthermic** para una distribución uniforme del calor.
- **Apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción**.
- Apto para uso en horno hasta 230 °C.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209400402

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 260,00 X 60,00 X 340,00 cm

Peso neto producto: 1,173 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 350,00 X 80,00 X 300,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,628 Kg