

# Fissler

## **FISSLER 157-303-28-100/0 SensoRed® SARTÉN 28CM**



Esta innovadora sartén SensoRed® de Fissler, permite freír los alimentos de manera perfecta: es todo un reto poder distinguir cuándo se ha alcanzado la temperatura ideal para freír, sobre todo al cocinar en una sartén. Cuenta con un **revestimiento antiadherente termo-sensible que indica la temperatura ideal para freír gracias al cambio de color en toda la superficie interior (el llamado efecto Termocrómico)**. En frío, el color del interior de la sartén aparece diferente al de los puntitos que están en la superficie; a medida que va cogiendo temperatura, poco a poco va adquiriendo un color más oscuro. Tan pronto como se alcanza la temperatura ideal para comenzar a cocinar, los puntitos van desapareciendo hasta ser apenas perceptibles. A medida que la sartén se va enfriando nuevamente, el color del antiadherente vuelve a su tono original. **El fondo encapsulado “Cookstar®” es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su excelente absorción, reparto y almacenamiento del calor. Es ideal para preparar alimentos delicados como huevos y pescados. Los fondos no se abomban gracias al reparto homogéneo del calor que nos proporciona el aluminio. El mango de seguridad ergonómico se puede colgar y es muy fácil de sujetar ya que nos protege del calor gracias al protector antillama metálico, es seguro incluso con las manos mojadas.

- Sartén de 28 cm de aluminio.
- **Revestimiento antiadherente Termo-sensible.**
- **Efecto Termocrómico.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Mango ergonómico con sistema de seguridad.
- Anilla para colgar.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

<https://youtu.be/TavYImXWym0>

### **DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 4009209358246

Unidades de Embalaje: 1