

# Fissler

## FISSLER 157-304-28-100/0 Adamant® Classic SARTÉN 28CM

Esta sartén de aluminio, cuenta con el sellado Adamant®, un **revestimiento antiadherente hecho con partículas de carburo de silicio, y es extremadamente duro y resistente**, casi como una roca (mayor resistencia a los arañazos y a la abrasión) y **libre de PFOA**. Cocinar es más eficiente, se pueden utilizar los mismos utensilios que tengamos a mano o que se hayan estado usando para el acero inoxidable (sin bordes afilados). La superficie antiadherente es totalmente lisa, por lo que se evita la introducción de partículas de comida en el sellado y no se pegan los alimentos. **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 retención del calor. 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 Adamant® hecho con partículas de carburo de silicio.**
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**

- Mango ergonómico con sistema de protección del calor.
- Anilla para colgar.
- Apta para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

<https://youtu.be/HARwGX9WzOo>

### DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209367644

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 29,00 X 9,50 X 48,00 cm

Peso neto producto: 1,229 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 30,00 X 10,50 X 48,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,360 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 30,00 X 10,50 X 48,50 cm

Peso bruto embalaje: 1,360 Kg

