



















## FISSLER 084-113-28-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 28CM - 14L

Esta olla super alta, es especialmente adecuada para la elaboración de sopas. 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 olla, 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.

- Olla alta Original-Profi Collection® 28 cm Ø, 14L.
- Olla alta 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.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

## https://youtu.be/IPOWDub93Fs

## **DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 4009209276311

Unidades de Embalaje: 1

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 31,00 X 29,00 X 39,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 4,970 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 32,00 X 30,00 X 38,00 cm

Peso bruto embalaje: 5,730 Kg