

Fissler

FISSLER 086-124-20-000/0 Pure Profi® CACEROLA 20 CM-2,4 L TAPA DE METAL



La colección Fissler PURE 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.

- Cacerola 20 cm Ø, 2.4 Ltr.
- Base de 18 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Bajo consumo por distribución de calor uniforme.
- **Fondo encapsulado Superthermic®.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- **Optimizado para inducción.**
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- **10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).**
- Tapa de acero.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209396125

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 30,50 X 22,00 X 13,00 cm

Peso neto producto: 1,315 Kg

