

Fissler

FISSSLER 121-101-28-100/0 Crispy Steelux® Comfort SARTÉN 28CM



Esta sartén de acero inoxidable de la línea Crispy es ideal para dorar los alimentos rápidamente, como carnes y verduras. El **acero inoxidable 18/10** de alta calidad se puede calentar hasta altas temperaturas, para sellar las chuletas rápidamente y que se forme esa especie de corteza exterior bien crujiente, mientras por dentro siguen jugosas. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Los bordes moldeados, especiales para facilitar el trabajo al verter líquido, evitan salpicaduras y goteos. La escala medidora integrada es ideal para medir correctamente cantidades de líquidos y también para controlar el proceso al reducir salsas. Está dotada de un **fondo encapsulado "superthermic"**, apto para todo tipo de cocinas, inclusive las de inducción. Este fondo está especialmente diseñado para ahorrar energía gracias a su óptima absorción, distribución y almacenaje del calor. El acero inoxidable 18/10 de alta calidad es extremadamente resistente, casi indestructible y apto para el lavavajillas. El mango de seguridad ergonómico es muy fácil de sujetar y nos protege del calor gracias al **protector antillama metálico**, seguro incluso con las manos mojadas.

- Sartén de 28 cm de acero Inox 18/10.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- **Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.**
- Mango con sistema de seguridad.
- Escala medidora interior.
- Bordes para verter sin derrames.
- Apto para lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 5 años de garantía.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209318905

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 30,00 X 9,00 X 48,00 cm

Peso neto producto: 2,000 Kg

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

Peso bruto embalaje unitario: 1,807 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 30,00 X 9,00 X 48,00 cm

Peso bruto embalaje: 2,000 Kg