

FISSLER 084-118-28-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 28CM



La línea original pro 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 satinada, 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, y optimizada para 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 28 cm Ø, 14 Ltr.
- Diámetro de la base: 26,5 cm.
- Cuerpo de acero inox. 18/10 de alta calidad y con acabado satinado.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Optimizado para inducción.**
- Diseño moderno: De líneas rectas y limpias, pero con contornos llamativos.
- Función Condensate-plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno hasta 230°.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricada en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209379906

Unidades de Embalaje: 1