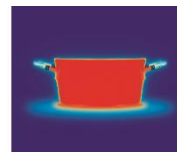


**Fissler**

### **FISSLER 056-116-04-000/0 LUNO SET 4 PIEZAS**

Fissler luno® es el complemento perfecto para las cocinas más sofisticadas – y no sólo por su aspecto atractivo. Esta línea de cocina moderna animará a los profesionales y los recién llegados a embarcarse en aventuras culinarias. Gracias a Planium, un innovador método de producción desarrollado por Fissler, el calor se distribuye rápidamente desde la base hasta el borde, haciendo que la comida se caliente de manera uniforme. La tapa de cierre hermético es la clave, ya que retiene el calor y la humedad en el interior. Con la función Condensate-Plus, el vapor que llega a la tapa regresa al interior de la olla, permitiendo a los alimentos que se cocinen en su propio jugo para un resultado todavía más sabroso y jugoso. El fondo encapsulado “Cookstar” 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 retención del calor. Las asas de acero inoxidable con protector del calor integrado, aseguran que éstas se mantengan a una temperatura agradable mientras se cocina. El revestimiento antiadherente Protectal-Plus evita que los alimentos se peguen, algo especialmente práctico al cocinar recetas con ingredientes delicados, como pescados, risottos y salsas con queso. Altamente resistente a la abrasión y muy fácil de limpiar. La escala medidora integrada, dispuesta en el interior de la olla, y la transición de perfil redondeado entre la base y las paredes, facilitan la tarea de remover los alimentos y complementan la gama de detalles de estos productos.

- 056-116-18-000/0: Olla Luno 18 cm Ø, 2 L.
- 056-116-20-000/0: Olla Luno 20 cm Ø, 2.8 L.
- 056-116-24-000/0: Olla Luno 24 cm Ø, 4.9 L.
- 056-156-18-100/0: Cazo sin tapa Luno 18 cm Ø, 2 L.

- Cuerpo de aluminio.
- Revestimiento antiadherente Protectal-Plus. Libre de PFOA. (No contiene metales pesados ni nano-partículas)
- Asas de acero inox. con protectores de silicona contra el calor.
- Fondo encapsulado Cookstar.
- Aptas para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora integrada.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se pueden usar en el horno, hasta 220°.
- No aptas para el lavavajillas.
- Fabricadas en Alemania.
- 5 años de garantía.

Código de barras: 4009209333342