2025-08-02 - 20:56:25

Rf. BRA-OLLA A185102 - P/N. A185102

Olla a Presión Bra Vitesse A185102/ Ø22cm/ 6L/ Acero Inoxidable/ Apta para Inducción

Olla a presión Vitesse

La olla a presión Vitesse es la olla a presión rápida para los más exigentes, con una eficacia y seguridad total para un nivel de cocina intensiva.

Está fabricada en acero inoxidable 18/10 muy resistente al desgaste, con triple fondo difusor para un reparto homogéneo del calor que la convierte en apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.

Dispone de dos programas de cocción, 3 sistemas de seguridad a presión y 1 sistema de bloqueo de apertura, cumpliendo con la normativa CE.La olla a presión Vitesse es perfecta para cocinar todo tipo de recetas de forma rápida y muy saludable, conservando al máximo las vitaminas y nutrientes de los alimentos, y reduciendo al mínimo el tiempo de elaboración. La cocción en olla a presión permite ganar mucho más de la mitad del tiempo, por lo que preparar cualquier guiso es muy rápido y eficiente y además supone un importante ahorro de energía. Te permite cocinar de forma muy rápida utilizando su tapa, pero además es perfecta como olla convencional para preparar, si así lo deseas, multitud de recetas de forma tradicional. Podrás elaborar deliciosos guisos en muy poco tiempo en cualquiera de sus tamaños. Tanto las verduras, como las legumbres, arroces o pasta, estarán listos muy rápidamente y con unos resultados perfectos. Un estofado de ternera con verduras, unas carrilleras de cerdo al vino tinto, un pollo al chilindrón o una fabada asturiana, resultarán muy sabrosos cocinados en la olla a presión. Además de caldos, cremas de legumbres o purés de verduras, te permite preparar deliciosos postres y dulces como flanes, bizcochos, tartas de queso, compota de manzanas o mermelada con las frutas de temporada. Una pieza muy versátil e indispensable con la que cocinar de forma segura, con todos los beneficios y sin renunciar a los sabores de siempre, supone además un ahorro de tiempo y energía muy importante.

CaracterísticasFabricación en acero inoxidable 18/10 con gran resistencia al desgaste.Fondo difusor que consigue la temperatura óptima rápidamente, apto para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.Asa y mango ergonómico de baquelita termo resistente.Dos niveles de cocción y dispositivo de despresurización.Dispone de 4 sistemas de seguridad:3 sistemas de seguridad a presión1 sistema de bloqueo de aperturaSistema de cierre deslizante, con apertura y cierre mediante encajado de tapa y cuerpo.Válvula de

funcionamiento de acero inoxidable 18/10.Cuerpo apto para lavavajillas.MedidasCapacidad: 6LDiámetro superior: 22cmDiámetro inferior: 18cmAltura: 16cm

** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

*** La Garantia y Soporte de productos estan establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.