



Rf. BRA-OLLA A185504. A185504

*Olla a Presión Bra New Star A185504/ Ø24cm/ 11L/
Acero Inoxidable/ Apta para Inducción*

110,68 €
Incluido (IVA 21%)

Olla a presión New Star

La olla a presión New Star reúne las características para una cocina a presión tradicional sin renunciar a la actual tecnología en seguridad, calidad y funcionamiento.

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

Dispone de 2 sistemas de seguridad a presión y 1 sistema de desanclaje por presión, cumpliendo con la normativa CE.

La olla a presión New Star es ideal para cocinar todo tipo de recetas, conservando al máximo las vitaminas y nutrientes de los alimentos, y reduciendo el tiempo de elaboración. La cocción en olla a presión permite ganar mucho 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 más 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 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 importante ahorro de tiempo y energía. Características Fabricación en acero inoxidable 18/10 con gran resistencia al desgaste. Fondo difusor muy eficiente que consigue la temperatura óptima apto para todo tipo de cocinas, incluida la inducción. Asas y pomo ergonómicos de baquelita termo

resistente. Un nivel de cocción. Dispone de 3 sistemas de seguridad: 2 sistemas de seguridad a presión 1 sistema de desanclaje por presión Sistema de puente, con apertura mediante múltiple giro del pomo. Válvula de funcionamiento de acero inoxidable 18/10. Cuerpo apto para lavavajillas. Medidas Capacidad: 11L Diámetro superior: 24cm Diámetro inferior: 19,5cm Altura: 23,9cm

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

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