

Olla Bra Alta Bra 20 Efficient



Características

- Olla alta aluminio fundido con revestimiento Teflón Platinum Plus
- **Libre de PFOA** - Todas las zonas de cocción
- 20 cm - 4,1L - Apta para horno
- **Full induction:** compatible con todas las fuentes de calor incluida la inducción
- 6mm de espesor en la base
- Asas de silicona incluidas
- Medidas (d. superior x d. base x altura): 20 x 16 x 14 cm
- La olla alta Efficient reúne la eficacia y la calidad para un uso de cocina intensiva con los mejores resultados. Es una olla robusta y duradera gracias a su cuerpo fabricado en aluminio fundido y a la calidad de su antiadherente Platinum Plus libre de PFOA.
- Es apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor full induction. Además tiene un excelente reparto de la temperatura para una cocción perfecta de todas nuestras recetas.
- Incluye dos asas de silicona en color naranja para coger la olla con comodidad.

- La olla alta Efficient es perfecta para preparar todo tipo de guisos, caldos y cremas vegetales o de legumbres, tanto en el fuego como en el horno. Su excelente reparto del calor y su tapa transparente, que mantiene la temperatura y el vapor de la cocción y permiten controlar la cocción sin levantarla, contribuyen a reducir los tiempos de cocción. Es perfecta para cocer todo tipo de pasta larga y corta, para las verduras cortadas o bien las piezas enteras, o para las legumbres. Es una olla ideal para preparar guisos que requieran cocinarse a fuego bajo, como el gulash, unas habas estofadas, unas tiras de costilla de cerdo confitadas o unas alcachofas preparadas de esta misma manera. Su excelente reparto del calor hace que sea ideal para preparar una rica sopa castellana o una de cebolla, pudiendo darle el gratinado final en el horno sin tener que cambiarla de recipiente. En ambos tamaños es una olla práctica y muy funcional, con gran capacidad, perfecta para cocinar de forma eficiente y muy fácil de limpiar.