Olla Bra 9 L Rapida Vitesse

Características

- Olla rápida acero inoxidable 18/10
- Todas las zonas de cocción
- 24 cm - 9L - Apta para lavavajillas
- **Full induction:** compatible con todas las fuentes de calor 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 presión y 1 sistema de bloqueo de apertura
- Sistema de cierre deslizante, con apertura y cierre mediante encajado de tapa y cuerpo
- Válvula de funcionamiento de acero inoxidable 18/10
- Medidas (d. superior x d. base x altura): 24 x 19,5 x 21,1 cm
- 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.

Características (cont.)

- 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.