

Olla a Presión Tekna A185602/ Ø22cm/ 6L/ Acero Inoxidable/ Apta para Inducción

Ref.: BRA-OLLA A185602 P/N: A185602



Detalle del producto

Olla a presión Tekna

La olla a presión Tekna consigue una cocción eficiente y súper rápida, con un funcionamiento muy simple para convertir la cocción a presión en un proceso fácil, intuitivo y seguro.

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 un diseño innovador con 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 Tekna es ideal para cocinar infinidad de recetas, 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, un pollo relleno, 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 ahorro de tiempo y energía muy importante.

Características Fabricación en acero inoxidable 18/10 con gran resistencia al desgaste. Triple fondo difusor que consigue la temperatura óptima rápidamente, apto para todo tipo de cocinas, incluida la inducción. Asas 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 1 sistema de bloqueo de apertura Fácil sistema de apertura mediante un simple giro Válvula de funcionamiento de acero inoxidable 18/10 Cuerpo apto para lavavajillas. Medidas Capacidad: 6L Diámetro superior: 22cm Diámetro inferior: 18cm Altura: 16,9cm

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

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