

Rf. ORB-OLLA HP 4200N. 18397

Olla a Presión Orbegozo HP 4200/ 4L/ Acero Inoxidable/ Apta para Inducción



OLLA A PRESIÓN HP 4200

Descubre la olla a presión HP 4200 que transformará tu forma de cocinar. Diseñada para quienes buscan rapidez, seguridad y resultados deliciosos, esta olla combina materiales premium, tecnología avanzada y un diseño práctico que se adapta a cualquier cocina. Fabricada en acero inoxidable 18/10, esta olla a presión garantiza resistencia, durabilidad y una apariencia impecable incluso tras años de uso.

Su fondo termo difusor distribuye el calor de manera uniforme, evitando puntos fríos y asegurando cocciones perfectas en todo tipo de fuegos: gas, vitrocerámica, inducción o eléctrica. Olvídate de forcejear con la tapa. El Sistema EasyLock permite apertura y cierre sin esfuerzo, facilitando su uso diario incluso con una sola mano.

Tu tranquilidad es lo primero, es por ello que este modelo incorpora cinco sistemas de seguridad:

Bloqueo manual de cierre. Sensor de presión con bloqueo automático de la tapa. Válvula de trabajo. Válvula de seguridad. Ventanal lateral de liberación.

Gracias a sus dos niveles de presión (60 kPa y 100 kPa) podrás adaptar la cocción a cada receta, logrando un ahorro energético de hasta el 70% en comparación con la cocción tradicional. Además, reduce el consumo de agua y conserva mejor los nutrientes, intensificando el sabor natural de los alimentos.

Las asas de tacto frío ofrecen un manejo seguro, incluso durante la cocción. La señalización interior del nivel de llenado asegura que siempre utilices la cantidad justa de líquidos para un resultado óptimo. Su junta de silicona garantiza un cierre hermético y duradero, manteniendo el rendimiento con el paso del tiempo.

Convierte cada comida en una experiencia deliciosa y sin complicaciones.Especificaciones

Capacidad:

4 litros.Acero inoxidable 18/10.Sistema EasyLock, apertura y cierre sin esfuerzo.Cinco sistemas de seguridad. Bloqueo manual cierre, sensor de presión con bloqueo automático de la tapa, válvula de trabajo, válvula de seguridad y ventanal lateral.Fondo termo difusor para una distribución uniforme del calor.

Dos niveles de presión:

60 kPa y 100 kPa.70% de ahorro energético con respecto a la cocción tradicional.Menor consumo de agua, conserva los nutrientes e intensifica el sabor de los alimentos.Asas de tacto frío.Apto para todo tipo de fuegos.Señalización interior del nivel de llenado.Junta de silicona.

** 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.