



Rf. BRA-OLLA A273907. A273907

Olla Bra Efficient A273907/ Ø28cm/ 11.1L/ Aluminio fundido/ Apta para Inducción

Olla alta Efficient

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.

Características Fabricada en aluminio fundido extremadamente resistente a la deformación (6mm de espesor en la base). Revestimiento antiadherente Teflón Platinum Plus de alta calidad y muy duradero. 100% libre de PFOA. Fondo full induction compatible con todas las fuentes de calor incluida la inducción. Apta para su uso en horno hasta 220°C sin asas y tapa. **Medidas** Capacidad: 11,1L Diámetro superior: 28cm Diámetro inferior: 22cm Altura: 20,4cm

momento de formalizarlo en Pedido.

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