FISSLER 622-812-08-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 8L – 26CM CESTILLO + TRÍPODE

Esta línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Su tapa es muy fácil de colocar gracias a la pestaña de metal que incorpora. Gracias al nuevo diseño del borde de la olla, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. Cuenta con una **Superficie Novogrill**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Tiene un cierre de seguridad, cuando la olla a presión se cierra correctamente se oye un clic y el indicador de colores del mango pasa del rojo al verde. Mientras eso no se cumpla, no se comienza a acumular presión. Incluye tres niveles de cocción, además de los dos niveles clásicos de cocción. La línea Vitavit® Premium ofrece una innovadora función de cocción al vapor. Funciona sin presión, de modo que podrá echar un vistazo a los alimentos, removerlos y sazonarlos en cualquier momento. Con la válvula de cocción con sistema de semáforo tricolor, cocinar con la olla a presión es simple y seguro. Amarillo, ya se puede bajar la intensidad del fuego; verde se ha alcanzado la temperatura fijada y empieza a descontarse el tiempo de cocción y rojo la temperatura es demasiado alta y se debe bajar la presión. Los modelos de la línea Vitavit® Premium están equipados con un mango ergonómico de tipo lazo. Así se garantiza la seguridad al manipular la olla, incluso con las manos mojadas o manchadas de grasa. Con escala medidora interior, la olla incorpora un **indicador de nivel de llenado** muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. Su **mango desmontable** facilita el trabajo a la hora de limpiar y guardar la olla a presión. Una ventaja muy práctica **para guardar varias ollas o cazuelas en el armario: se pueden apilar encajándolas unas encima de otras.** Despresurizar la olla es más fácil que nunca, la función especial Comfort de salida de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo "Cookstar®"** es apto para todo tipo de cocinas, es **compatible también con cocinas de inducción.** Asegura una óptima absorción, distribución y retención del calor.

- Olla a presión Vitavit® Premium 8 L, 26 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 23 cm Ø).
- Olla a presión de acero inox. 18/10 alta calidad con acabado satinado.
- Superficie Novogrill: efecto barbacoa y reducción de grasa.
- Mango desmontable.
- Cestillo perforado incl. para cocinar al vapor.
- Trípode incl.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Válvula con sistema de semáforo tricolor y 4 niveles de cocción.
- Función Comfort salida del vapor.
- Cierre hermético de seguridad.
- Colocación de la tapa en la señal indicada.
- Forma cónica para fácil apilado.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Juntas perfectamente selladas.
- Apta para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 3 años de garantía.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209379791
Medidas producto (An-Al-Pr): 29,50 X 22,00 X 47,00 cm
Peso neto producto: 4,565 Kg