

FISSLER 622-412-03-070/0 Vitavit® Premium OLLAS A PRESIÓN 3.5L – 22CM 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.** de vapor permite controlar con precisión la descarga de vapor. Ya no es necesario sostener manualmente el dispositivo que abría el paso. Su **fondo encapsulado "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 3.5 L, 22 cm Ø.
- (Diámetro de la base: 19 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: 4009209379722

Unidades de Embalaje: 1