



EFG - ENRIQUE FUENTES CAÑETE - MADI1091 - OLLA A PRESION MAGEFESA ALUSTAR 22L BOMBEADA

La Olla a Presión Alustar 22 L de Magefesa está fabricada en aluminio. Dispone de fondo difusor alutherm. Su diseño es bombeado.

Esta olla a presión está diseñada para soportar una presión de 55 kPa. Además, debido a sus características, consigue que los alimentos preserven sus vitaminas, minerales y sabores.

Esta olla a presión reduce los tiempos de cocción hasta un 70% y ahorra energía, ya que puede cocinar hasta tres veces más rápido.

Dispone de tres sistemas de seguridad y regula la presión interna. En cuanto al tipo de cierre, sigue el modelo europeo de sistema progresivo de cierre.

Esta olla a presión únicamente es apta para fuente de calor de gas. La tapa es de acero.

Tiene capacidad de 22 litros.

Sus características son las siguientes:

Está fabricada en aluminio.

Dispone de fondo difusor de alutherm.

El diseño es bombeado.

Puede soportar una presión de 55 kPa.

Consigue que los alimentos preserven sus vitaminas, minerales y sabores.

Reduce los tiempos de cocción un 70% y ahorra energía.

Cocina hasta tres veces más rápido.

Dispone de tres sistemas de seguridad y regula la presión interna.

Sigue el modelo europeo de sistema de progresión de cierre.

Únicamente es apta para cocinas que utilicen el gas como fuente de calor.

La tapa es de acero.

Tiene capacidad de 22 litros.

