

Olla a presión Vitesse



La olla a presión Vitesse es la olla a presión rápida para los más exigentes, con una eficacia y seguridad total para un nivel de cocina intensiva.

Está fabricada en acero inoxidable 18/10 muy resistente al desgaste, con triple fondo difusor para un reparto homogéneo del calor que la convierte en apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.

Dispone de dos programas de cocción, 3 sistemas de seguridad a presión y 1 sistema de bloqueo de apertura, cumpliendo con la normativa CE.

Características

- Fabricación en acero inoxidable 18/10 con gran resistencia al desgaste.
- Fondo difusor que consigue la temperatura óptima rápidamente, apto para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.
- Asa y mango ergonómico de baquelita termo resistente.
- Dos niveles de cocción y dispositivo de despresurización.
- Dispone de 4 sistemas de seguridad:
 - 3 sistemas de seguridad a presión
 - 1 sistema de bloqueo de apertura
- Sistema de cierre deslizante, con apertura y cierre mediante encajado de tapa y cuerpo.
- Válvula de funcionamiento de acero inoxidable 18/10.
- Cuerpo apto para lavavajillas.



INDUCCIÓN



GAS



VITRO



ELÉCTRICA



LAVAVAJILLAS

Medidas

Capacidad	Diámetro superior	Diámetro inferior	Altura
3 litros	20cm	16cm	9,7cm
4 litros	22cm	18cm	10,7cm
6 litros	22cm	18cm	16cm
7 litros	22cm	18cm	18,6cm
9 litros	24cm	19,5cm	21,1cm