

Un ícono vestido para su Aniversario. Descubra nuestras exclusivas ollas a presión en edición limitada de aniversario. El diseño rinde homenaje a la moda y los colores de los años 50, cuando comenzó la historia de éxito de la olla a presión Fissler. Para su 70 aniversario, la versátil olla a presión Fissler se ha vestido de gala y aporta color a la cocina sana y moderna.

Esta olla a presión es tan versátil que podremos cocinar casi cualquier cosa en ella, verduras cuidadosamente cocinadas, pescados delicados al vapor, guisos de carne o un arroz aromático. La olla a presión es muy conocida también por la preparación de comida para bebés e incluso es compatible con cocinas de inducción. Vitaquick® es el modelo básico dentro de la gama de ollas a presión de Fissler. Con su atractivo diseño con acabado en acero satinado y sus ingeniosas funciones, hará las delicias de los recién llegados a la cocina a presión. Gracias a la marca de posicionamiento que incorpora la tapa, colocarla en su posición correcta es muy sencillo. Y gracias al **nuevo diseño del borde de la olla**, cerrarla es la cosa más fácil del mundo. 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. Puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción suave y cocción rápida. La olla incorpora un indicador de nivel de llenado muy práctico, situado en su interior, que señala los niveles mínimo y máximo de líquido. El 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. El **fondo encapsulado Superthermic es apto para todo tipo de cocinas: Compatible también con cocinas de inducción**. Asegura una óptima absorción, distribución y almacenamiento del calor.



- Olla a presión Vitaquick® Edición Aniversario 6 L, 22 cmØ.

- Olla a presión de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Indicador azul/blanco para el control de la presión.
- **Fondo encapsulado Superthermic.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Dos niveles de cocción (suave / rápida).
- Tapa fácil de colocar.
- Superficie satinada.

- Cierre de seguridad.
- Asa de fácil agarre.
- Mango fácil de desmontar.
- Apto para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 10 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

[https://youtu.be/J4JnVqa -II4](https://youtu.be/J4JnVqa-II4)

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209399034

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 25,00 X 22,00 X 42,50 cm

Peso neto producto: 3,066 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 29,50 X 25,50 X 39,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 4,209 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 29,50 X 25,50 X 39,50 cm

Peso bruto embalaje: 4,209 Kg