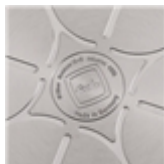




La línea de ollas a presión Vitavit® Premium, ofrece funciones exclusivas que la hacen muy fácil de manejar y garantizan el máximo nivel de seguridad. Está fabricada en **acero inoxidable 18/10** de alta calidad y con acabado satinado, lo que la hace muy duradera e impermeable a la oxidación. Su tapa 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. 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. Cuatro ajustes para una cocción suave o rápida le ayudan a cocinar todo a la perfección y a conservar las vitaminas importantes. También dispone de una **función de cocción al vapor 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. Cuenta con una **Superficie Novogrill®**, para freír alimentos con poco aceite hasta que queden crujientes y con un toque que recuerda a la parrilla. Si se añade el accesorio de cocción al vapor, se pueden cocinar platos principales completos, así como guarniciones y postres. 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 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. Es perfecta para los cocineros exigentes que quieren cocinar platos rápidos pero saludables.

- Set ollas a presión Vitavit® Premium 4.5 L + 2,5 L, 22 cm Ø.
- Diámetro de la base: 19 cm.
- Fabricadas con hasta un 90% de acero inox. 18/10 reciclado y 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.**
- Sistema de semáforo tricolor.
- 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.
- Aptas para el lavavajillas, pero solo las partes de acero inox.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).



DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209379807

Unidades de Embalaje: 1