



## Ollas a presión nueva VITAQUICK

### EL MODO RÁPIDO Y SANO DE COCINAR

Otra forma de ahorrar tiempo en la cocina, conservando mejor las vitaminas, minerales, sustancias nutritivas y todo el sabor de los alimentos de una manera fácil y sencilla.

Tapa a presión que se desliza suavemente para un cierre cómodo y seguro.

Con su tecnología moderna, las ollas a presión Fissler son seguras y fáciles de usar.





Artículo

Tamaño

Nº de ref.

Código RM

**NUEVA VITAQUICK**

**Olla a presión**



**Características:**

- Nivel de cocción: moderado (109° C) y rápido (117° C).
- Fácil colocación de la tapa e indicador de bloqueo
- Ahorra energía y tiempo
- Acero inoxidable 18/10, con fondo completamente encapsulado Super Thermic, válido para todo tipo de placas, incluso inducción

|         |           |               |           |
|---------|-----------|---------------|-----------|
| 22 cm Ø | 3,5 Ltr.  | 600.300.03.00 | 111001030 |
| 22 cm Ø | 4,5 Ltr.  | 600.300.04.00 | 111001031 |
| 22 cm Ø | 6,0 Ltr.  | 600.300.06.00 | 111001032 |
| 26 cm Ø | 8,0 Ltr.  | 600.700.08.00 | 111001033 |
| 26 cm Ø | 10,0 Ltr. | 600.700.10.00 | 111001034 |

**Set - Vitaquick**



**Características:**

- Nivel de cocción: lenta (109° C) y rápido (117° C).
- Fácil colocación de la tapa e indicador de bloqueo
- Ahorra energía y tiempo
- Acero inoxidable 18/10, con fondo completamente encapsulado Super Thermic., válido para todo tipo de placas, incluso inducción

|  |               |           |
|--|---------------|-----------|
| Olla 6,0 Ltr. +<br>cuerpo 3,5 Ltr.<br>c/tapa cristal | 600.300.13.00 | 111001101 |
|--|---------------|-----------|



|  |               |           |
|--|---------------|-----------|
| Olla 8,0 Ltr. +<br>cuerpo 4 Ltr.<br>s/complementos | 600.700.11.00 | 111001200 |
|--|---------------|-----------|

**Cestillo perforado  
c/trípode**

|         |               |           |
|---------|---------------|-----------|
| 22 cm Ø | 610 300 08 00 | 111901032 |
| 26 cm Ø | 610 700 08 00 | 111901033 |





## Características de la olla Vitaquick Nueva

### 1º Cierre de la Olla.

Para cerrar la olla, deslice suavemente la tapa sobre el cuerpo sin forzar (!!no tire de la tapa hacia arriba ni al cerrar ni al abrir!!) ésta hace un “clic”, que indica que está correctamente cerrada, además es fácil de insertar la tapa con el cuerpo, al incluirse una lengüeta con la palabra closed.

Para saber si la olla está bien cerrada hay una ranura en el mango, que indica por su color si está cerrada (verde) o abierta (rojo)

Con este tipo de cierre y una goma de silicona totalmente diferente a las anteriores se logra una mayor seguridad, evitando así “el baile” sobre la placa.

### 2º Válvula.

Tiene 2 anillos visibles al cocinar:

1º anillo – Tipo de cocción suave para verduras y pescado.

2º anillo – Tipo de cocción intenso para legumbres o guisos.

### 3º Cuerpo.

Este modelo tiene 4 anclajes en el cuerpo en vez de 6 como el anterior modelo que hace que se viertan mejor los alimentos.

### 4º Mango.

Fácilmente desmontable.

### 5º Forma cónica.

Con esta forma se pueden apilar y guardar fácilmente.

### 6º Escala graduada.

Niveles: **mín** cantidad mínima de líquido, **max** cantidad máxima que se puede llenar. Incluye escala medidora en litros.

### 7º Base Super Thermic.

Para una mejor distribución del calor y adecuada para todo tipo de cocinas incluidas inducción.

