



Ollas a presión Vitavit Premium

EL MODO RÁPIDO Y SANO DE COCINAR

El equipamiento ideal para cada persona que valora métodos de cocinar modernos.

Ya que los tiempos de cocción en vapor son cortos y saca el oxígeno del aire, se conservan mejor las vitaminas, minerales, sustancias nutritivas y el sabor.

Apenas hay un plato o método de cocinar que no sea posible en la olla a presión.

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





Tamaño

Nº de ref.

Código RM

Precio

VITAVIT PREMIUM "COOK-STAR"

Olla a presión



Características:

- Con ajuste del nivel de cocción: lenta (110° C) y rápido (116° C).
- Opción de cocer al vapor sin presión.
- Fácil colocación de la tapa e indicador de bloqueo
- Acero inoxidable 18/10, con fondo completamente encapsulado Super Thermic.

18 cm Ø	2,5 Ltr.	620 100 02 00	111003020
22 cm Ø	4,5 Ltr.	620 300 04 07	111003041
22 cm Ø	6,0 Ltr.	620 300 06 07	111003042
26 cm Ø	8,0 Ltr.	620 700 08 00	111003023
26 cm Ø	10,0 Ltr.	620 700 10 00	111003024

Con Cestillo y trípode incluido

Set - Premium



Características:

- Con ajuste del nivel de cocción: lenta (110° C) y rápido (116° C).
- Opción de cocer al vapor sin presión.
- Fácil colocación de la tapa e indicador de bloqueo
- Acero inoxidable 18/10, con fondo completamente encapsulado Super Thermic.

Olla 6,0 Ltr. + cuerpo 2,5 Ltr. c/complementos (cestillo c/trípode y tapa supletoria) 620 301 12 09 111002301

Olla 8,0 Ltr. + cuerpo 4 Ltr. c/complementos (cestillo c/trípode y tapa supletoria) 620 701 11 09 111002400

Sartén – Olla



Características:

- Sin tapa a presión, acero inox. 18/10.
- La tapa de la olla a presión hace juego con la misma, de forma que puede usarse como una olla a presión pequeña
- Con tapa supletoria

22 cm Ø	2,5 Ltr.	620 301 02 18	111003030
26 cm Ø	4,0 Ltr.	620 701 04 18	111003031



Artículo	Tamaño	Nº de ref.	Código RM	Precio
----------	--------	------------	-----------	--------

**Vitavit Premium
Cestillo perforado c/trípode**

18 cm Ø	610 100 08 00	111901031
22 cm Ø	610 300 08 00	111901032
26 cm Ø	610 700 08 00	111901033



Trípode

18 cm Ø	21 625 02 630	111901025
22 cm Ø	18 621 04 630	111901026
26 cm Ø	21 656 08 630	111901027

Abrillantador



21 001 90 002	111901060
---------------	-----------



Características de la olla Vitavit Premium

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 3 posiciones para cocinar:

Posición 1 – Tipo de cocción suave para verduras y pescado.

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

Posición 3 – Tipo de cocción “al vapor” sin presión o cocina normal. Esta novedosa función, permite cocinar con la olla cerrada “sin presión”, alcanzando una temperatura de hasta 100º que envuelven los alimentos y los cocina suavemente manteniendo todas su vitaminas y proteínas.

Tres anillos para el proceso de cocción.

Amarillo : Es el momento de bajar la fuente de calor...

Verde : Se alcanza el nivel de cocción y comienza a contar el tiempo....

Rojo: Demasiada presión, bajar la intensidad para que no pase del verde!!

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, **max2** cantidad máxima que se puede llenar y **max1** cantidad máxima a llenar, cuando sean alimentos que aumenten de tamaño al cocinarse. Incluye escala medidora en litros.

7º Base Cookstar.

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

Este nuevo modelo de olla ha recibido varios premios entre ellos, el “Reddot Design Award 2009”.