



Lideramos la cocina sostenible del mercado

Información de producto 2022

OLLAS A PRESIÓN

OLLAS A PRESIÓN



OLLA A
PRESIÓN
RÁPIDA

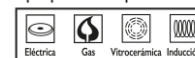
TEKNA



- Cocina sana y rica en vitaminas.
- Doble presión:
 - Baja presión 1 - Cocina dietética.(0,5 kg/cm2).
 - Alta presión 2 - cocina súper rápida (1 kg/cm2).
- Triple fondo difusor con el cual se alcanza la temperatura óptima de forma más rápida y eficiente.
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la más alta calidad y baquelita termo-resistente, que garantizan una gran resistencia al desgaste y una larga vida útil.
- Triple sistema de seguridad.
- Diseño de la olla realizado por Josep Lluscá.
- Junta de silicona de larga duración.
- El sistema de regulación de la presión es mediante válvula de peso, lo cual le aporta una duración mucho más larga que cualquier otro sistema.
- Presentación en caja en cuatro colores litografiada.
- Tamaños: 4L-6L-7L y DUO 4+7L



Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

Suitable for all kind of cooktops

ACERO
INOXIDABLE
18/10
MÁXIMA
CALIDAD



OLLA A
PRESIÓN
RÁPIDA

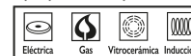
excellent



- Excellent te da la posibilidad de cocinar en tiempo récord una posibilidad infinita de alimentos y recetas.
- Reduce hasta un 70% de tiempo y ahorra más energía respecto a la cocción tradicional.
- Dos niveles de presión para cocina rápida y súper rápida.
- Triple fondo difusor Full Induction.
- Salida del vapor vertical.
- 4 sistemas de seguridad.
- Diseño llamativo.
- Manejo suave e intuitivo.
- Normativa CE
- Cuerpo: Acero inoxidable 18/10
- Asa: Baquelita termo resistente
- Tamaños: 4L-6L-7L-9L y DUO 4+7L



Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

Suitable for all kind of cooktops

ACERO
INOXIDABLE
18/10
MÁXIMA
CALIDAD

time &
-70%
energy

EO
TECH
easyopen

OLLA A
PRESIÓN
RÁPIDA

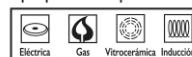
vitesse



- Cocina sana y rica en vitaminas.
- Dos niveles de funcionamiento para preparar todo tipo de guisos en tiempo récord.
- Triple fondo difusor con el cual se alcanza la temperatura óptima de forma más rápida y eficiente.
- Mango de tijera que permite una fácil y práctica apertura sin renunciar a un innovador diseño.
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la más alta calidad y baquelita termo-resistente, que garantizan una gran resistencia al desgaste y una larga vida útil.
- Triple sistema de seguridad.
- Diseño de la olla realizado por Josep Llusca.
- Gran presentación en caja de cuatro colores litografiada.
- Junta de silicona de larga duración.
- El sistema de regulación de la presión es mediante válvula de peso, lo cual le aporta una duración mucho más larga que cualquier otro sistema.
- Tamaños: 3L-4L-6L-7L-9L y DUO 4+7L



Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

Suitable for all kind of cooktops

ACERO
INOXIDABLE
18/10
MÁXIMA
CALIDAD



OLLA A PRESIÓN

ACTIVE PRO

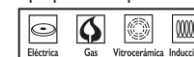


- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1mm de espesor el cuerpo y la tapa es de 1,2mm
- Acabado de la olla con pulido especial en su exterior, tanto cuerpo como tapa, y satinada en su parte interna.
- Fondo difusor de 5,8 mm. de espesor cubierto de acero férreo para su uso en cocinas de inducción.
- El sistema de regulación de la presión es mediante válvula de peso.
- Tiene dos niveles de presión
 - Presión baja para alimentos blandos, llega hasta 0,6 Kg./cm²
 - Presión alta para alimentos más duros, llega hasta 1 Kg./cm²
- Válvula de seguridad regulada a 1,5 Kg./cm²
- Ventana de seguridad regulada a 2,2 Kg./cm²
- Lleva incorporada una válvula elevadora que impide la apertura de la olla, si en el interior existe una presión superior a 10 gramos, es decir, 0,01 Kg./cm²
- Tamaños: 4L-6L-7L-10L y DUO 4+7L



NOVEDAD

Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

Suitable for all kind of cooktops

ACERO
INOXIDABLE
18/10
MÁXIMA
CALIDAD



OLLA
A
PRESIÓN

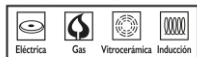
QUICK



FICHA:

- Cocina sana y rica en vitaminas.
- Válvula de funcionamiento mediante muelle.
- Dos niveles de funcionamiento para preparar todo tipo de guisos en tiempo récord.
- Triple fondo difusor con el cual se alcanza la temperatura óptima, de forma más rápida y eficiente.
- Apta para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Mango de tijera que permite una fácil y práctica apertura sin renunciar a un innovador diseño.
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la más alta calidad y baquelita termo-resistente, que garantizan una gran resistencia al desgaste y una larga vida útil.
- Triple sistema de seguridad: Bloqueo automático de la tapa, Válvula de seguridad y ventana lateral.
- Espesor del cuerpo: 1mm.
- Embalado: Caja multicanal litografiada 4 colores.
- Tamaños: 4L-6L-7L y DUO 4+6L

Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

Suitable for all kind of cooktops

ACERO
INOXIDABLE
18/10
MÁXIMA
CALIDAD



OLLA
A
PRESIÓN

CLASSICA



Apta para todo tipo de cocinas



Full Induction

Suitable for all kind of cooktops

ACERO
INOXIDABLE
18/10
MÁXIMA
CALIDAD



FICHA:

- La olla a presión CLASSICA con cierre en formato puente. Puede con todo, las recetas de hoy y de ayer.
- Con la olla a presión CLASSICA todo resultará más fácil, práctico y rápido, ya que su formato tradicional es rápido y cómodo de utilizar.
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de la más alta calidad, baquelita termo-resistente, que garantizan una gran resistencia al desgaste.
- Gracias a su amplia variedad de capacidades, podrá elegir aquella que se adapte mejor a su ritmo de vida y a la de los suyos.
- Normativa CE
- Cuerpo: Acero inoxidable 18/10
- Asas y pomo: Baquelita termo resistente
- Embalado: Caja multicanal serigrafiada 4 colores.
- Fabricada en España para pedidos bajo demanda
- Tamaños: 4L-6L-8L-10L y 12L