

PROVEEDOR: ISOGONA, S.L.

ARTÍCULO: OLLA A PRESIÓN SUPER RÁPIDA ACERO INOX 18/10

MARCA: MONIX

MODELO: SELECTA



FICHA:

- Cocina sana y rica en vitaminas.
- Selector gradual de presión: la olla a presión tiene un regulador que permite una selección gradual de la presión (*Select&Cook System*).
- Triple fondo difusor: para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor sandwich contituido por Acero Inoxidable – Aluminio – Acero Inoxidable. Este fondo difusor especial absorbe y transmite la energía con la máxima homogeneidad.
- 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: 1 mm.
- Espesor Base difusora: 5,5 mm.
- Espesor de la tapa: 1,2 mm.
- Embalado: Caja multicanal litografiada 4 colores.



INDUCCIÓN