



Nombre: **Olla Super Alta Inoxibar 16 cm**
Manufacturer: **Inoxibar**
Precio IVA no incluido: **29,50 €**

La Olla recta inoxibar es todo un clásico en el mundo del menaje de cocina. Inoxibar la produce y vende desde hace más de 25 años. Durante este tiempo ha mantenido la calidad, la robustez, resistencia y comodidad. Su calidad queda demostrada al gozar de su "Sello de agua". ¿Que es el sello de agua Inoxibar?, es un sistema de cocción propio el cual mientras se está cocinando, basta con reducir el calor de cocción (llama, intensidad, etc..). El rápido cambio de temperatura crea una diferencia en la presión interior, el vapor que acumula entre la tapa y la olla consigue un cierre hemético lo que permite cocinar los alimentos en su propio jugo realzando el sabor, sin grasas añadidas y sin producir olores, para terminar este tipo de cocción basta con aumentar la potencia de la llama y el cambio de presión terminará por soltar la tapa.

La Olla inoxibar dispone de fondo difusor encapsulado que garantiza una óptima difusión del calor favoreciendo un importante ahorro energético a la vez de cocción uniforme que garantizan las propiedades del alimento.

Fabricada con acero inoxidable 18/10 de alta calidad, para el mantenimiento higiénico y sabor natural de los alimentos. Olla apta para cocinas eléctricas, cocinas a gas, cocinas de inducción y cocinas vitrocerámicas.