

OLLA PRESION PROFESIONAL HOTEL KUHN RIKON 12 L



Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 418,39 €

Precio con descuento: 345,78 €

PVP Final: 418,39 €

PVP sin IVA: 345,78 €

72,61 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

La **olla a presión** para profesionales; fabricada en **acero inoxidable 18/10**, es perfecta para **grandes eventos y para la industria de la gastronomía**. Perfecta para **chefs profesionales** acostumbrados a cocinar a presión y que valoran la **elaboración rápida y cuidadosa** en la olla a presión. **Diseñadas y fabricadas en Suiza**, con la máxima garantía de comprar un producto **Kuhn Rikon**

VENTAJAS DEL SISTEMA DE COCCIÓN A PRESION DE VAPOR

- Rápido: hasta un 70% de ahorro en el tiempo de cocción
- Sano: conserva vitaminas y minerales
- Ecológico: ahorro de hasta el 70% de energía
- Apta para su uso en todo tipo de cocinas; vitrocerámica, eléctrica, gas e inducción

- Disponible en varios tamaños.

USO Y MANTENIMIENTO:

- Para suciedad normal, utilizar detergente
- Si está más sucio de lo habitual, tiene cal y/o está decolorado, utilizar un limpiador de acero cromado
- Los detergentes agresivos pueden dañar la superficie de la olla
- La batería de cocina es apta para el lavavajillas, pero la limpieza a mano es más delicada
- La limpieza regular en el lavavajillas puede provocar que las asas de plástico pierdan brillo y que el aluminio se oxide o corroa
- No utilizar nunca objetos afilados como cuchillos, lana de acero o paños de cobre (pueden producir arañazos)
- El vinagre o zumo de limón facilitan la eliminación de manchas de cal

TAMAÑOS

****Todas tienen el mismo diámetro pero diferente capacidad****

- 1020001001 - Ø28cm capacidad: 8lt
- 1020001002 - Ø28cm capacidad: 10lt
- 1020001010 - Ø28cm capacidad: 12lt

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.