Pentole a pressione

Pentola a pressione

Tutta la praticità della pentola a pressione e in più la qualità e lo stile della linea ecocompatibile per la cucina naturale BIOINOX.
Con la pentola a pressione i tempi di cottura si riducono fino al 75%. I cibi mantengono le proprietà nutritive e il contenuto vitaminico e conservano integri i sali minerali. Sicura, grazie alla doppia valvola e al dispositivo di blocco del coperchio, la pentola a pressione BIOINOX è semplice da usare e facile da pulire. La bella forma arrotondata la distingue piacevolmente.

gas | induzione | elettrica | vetroceramica | lavastoviglie | microonde | per alimenti

Adatto a tutti i piani cottura anche induzione.

DESCRIZIONE	ART.	EAN
Pentola a pressione lt. 5	53910030	8004740910300

Conforme a quanto previsto dai requisiti essenziali di sicurezza della direttiva 97/23/CE in materia di attrezzature a pressione e alla norma UNI-EN-12778

Tutte le fasi della produzione sono sottoposte a controlli severi secondo le procedure del sistema qualità UNI EN ISO 9001:2015 certificato da G-Certi Co., Ltd.

Materiali

Acciaio inox 18/10 inalterabile nel tempo, garantisce massima igiene e sicurezza nel contatto con gli alimenti, eccellenti prestazioni, lunga durata e un aspetto sempre brillante; alluminio puro ad alto spessore nella calotta del fondo, per ottimizzare la distribuzione del calore e ottenere la migliore resa nei consumi energetici.

L'acciaio inossidabile 18/10 BIOINOX utilizzato per produrre questa pentola è totalmente riciclabile. Ha un contenuto medio di materiale riciclato del 60% e la sua produzione richiede un ridotto consumo energetico rispetto ad altri metalli.

Al termine del suo “ciclo di vita” viene completamente riciclato, non produce rifiuti che vanno ad alimentare discariche e i suoi rottami non inquinano né l’aria, né il suolo, né le falde acquifere. Il suo riutilizzo, nelle nuove colate, consente un notevole risparmio di materie prime.

Fondo

BIOINOX si presta ottimamente a tutti i tipi di cottura. Il triplo fondo termodiffusore ad alto spessore, adatto a tutte le fonti di calore (Gas, Piastra elettrica, Vetroceramica e Induzione), distribuisce meglio il calore in modo omogeneo e delicato.

Valvola di esercizio o valvola a peso

Una vola raggiunta la giusta pressione di cottura si solleva con un fischio per lasciar uscire il vapore in eccesso, poi abbassata correttamente la fiamma, sbufferà solo leggermente di tanto in tanto. A fine cottura alzandola e ruotandola in senso antiorario, rimarrà bloccata in alto per consentire l’uscita del vapore e abbassare la pressione all’interno. Dopo l’utilizzo la valvola va riportata nella posizione iniziale.

Dispositivo di blocco del coperchio

Ha l’aspetto di un pistoncino rosso.

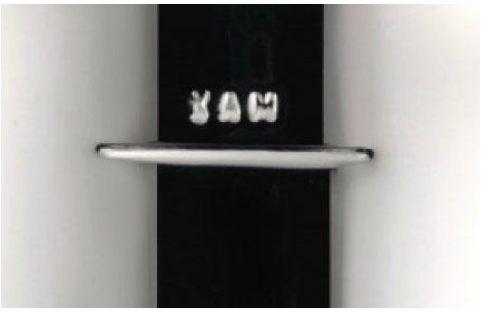
Si solleva fino a entrare nell’asola del manico quando la pressione all’interno della pentola raggiunge il livello di cottura, fino a quel momento esce del vapore. Rimarrà in alto, impedendo l’apertura del coperchio fino a che la pressione sarà scesa completamente.

Valvola di sicurezza

Ha l’aspetto di un gommino nero. Prima dell’utilizzo bisogna controllare che sia inserita correttamente sul coperchio in modo da chiudere completamente il foro in cui è inserita come indica il video .

Solo in caso di malfunzionamento della valvola di esercizio, il gommino si sposta verso l’alto lasciando uscire il vapore in eccesso. Se questo si verifica è necessario controllare accuratamente la valvola a peso che potrebbe essere occlusa da residui di alimenti e rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Tacca di livello

Indica il livello massimo di riempimento, comprensivo del liquido di cottura e degli alimenti.

ATTENZIONE quando si cucinano alimenti che si gonfiano o fanno schiuma come legumi secchi, riso e verdure in foglia il livello massimo di riempimento dev'essere la metà di quello indicato dalla tacca.