Pentole a pressione

Pentola a pressione

La pentola a pressione IOBIO, riduce i tempi di cottura con un doppio vantaggio: i valori nutritivi degli alimenti vengono conservati al meglio , e contemporaneamente si ottengono notevoli risparmi di energia.
Una volta raggiunta la pressione di funzionamento un fischio avverte che la fiamma va abbassata al minimo, o in alcune ricette, è possibile proseguire la cottura a fuoco spento, semplicemente grazie al calore accumulato all'interno della pentola.
Ultra-sicura grazie al doppio dispositivo di sicurezza.
Prodotta in Italia secondo le normative europee è omologata CE.

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

Adatto a tutti i piani cottura anche induzione.

DESCRIZIONE	ART.	EAN
Pentola a pressione lt. 3,5	53912033	8004740120334
Pentola a pressione lt. 5	53912030	8004740912038
Pentola a pressione lt. 7	53912037	8004740912076
Pentola a pressione lt. 9	53912039	8004740912397

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 la massima igiene e sicurezza nel contatto con gli alimenti, assicura eccellenti prestazioni, una 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.

Fondo

Un triplo strato ad alto spessore, adatto a tutte le fonti di calore (Gas, Piastra elettrica, Vetroceramica e Induzione). Per migliori risultati di cottura sia nella cucina tradizionale che nella cucina dietetica senza grassi.
Triplo fondo termo-diffusore composto da due strati in acciaio inox (di cui uno per induzione) e un terzo strato interno in alluminio.

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.

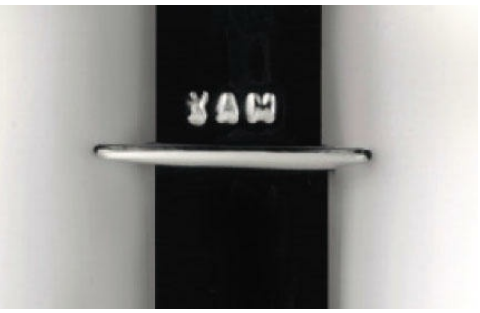
Si solleva fino a entrare nell'asola del manico quando la pressione all'interno della pentola raggiunge il livello di cottura, fino a quel momento esce del vapore. Rimarrà in alto, impedendo l'apertura del coperchio fino a che la pressione sarà scesa completamente.

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.