

SOGO[®]

Human Technology

Olla a Presión Rápida

ACERO
INOX.
18/10

10L



SS-25135

www.sogo.es

SOGO®

Producto / Product:

- cm / - kg.

Caja Individual / Gift box:

36.5 X 28.5 X 29.0 cm / kg

Caja Master / Export Carton:

59.5 X 38.5 X 31.0 cm / kg. - kg



tecnología para cocina
kitchen technology



Uds / caja: 2

esp

Olla a Presión Rápida

- » Capacidad: 10L
- » Diámetro de 24 cm
- » Acero inox 18/10
- » Válvula de Presión
- » Múltiples dispositivos de protección de seguridad para un uso seguro
- » Sistema especial de abre-cierre fácil de la tapa
- » Apta para todo tipo de fuegos, incluso de inducción
- » Ahorro de tiempo y energía en cocción
- » Conserva los nutrientes y sabor
- » Fondo termodifusor para una rápida y uniforme difusión de calor

eng

Rapid Pressure Cooker

- » Capacity: 10L
- » 24 cm diameter
- » 18/10 Stainless Steel
- » With Pressure Valve
- » Multiple safety protection devices for safe use
- » Special easy to use lid handle with one hand opening system
- » Suitable for all types of cooking hobs including induction
- » Save you time and energy in cooking
- » Helps to conserve the nutrients and taste
- » Triple sandwich base for quick and uniform distribution of heat

fra

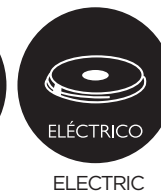
Cocotte-minute Rapide

- » Capacity: 10L
- » 24 cm diameter
- » 18/10 Stainless Steel
- » With Pressure Valve
- » Multiple safety protection devices for safe use
- » Special easy to use lid handle with one hand opening system
- » Suitable for all types of cooking hobs including induction
- » Save you time and energy in cooking
- » Helps to conserve the nutrients and taste
- » Triple sandwich base for quick and uniform distribution of heat

por

Panela de Pressão rápida

- » Capacidade: 10L
- » Diâmetro 24 cm
- » 18/10 aço inoxidável
- » Válvula de segurança para a segurança
- » Vários dispositivos de proteção da segurança para a utilização segura
- » Especial fácil de usar cabo da tampa com sistema de abertura por um lado
- » Adequado para todos os tipos de placas de cozinhar incluindo a indução
- » Poupar tempo e energia na cozinha
- » Ajuda a conservar os nutrientes e sabor
- » Base de sanduíche Triplo para distribuição rápida e uniforme do calor



SS-25135

www.sogo.es

