

SOGO®

Human Technology

OLLA A PRESIÓN MULTIFUNCIÓN DELUXE

**1000W
MAX**

POTENCIA

6L

CAPACIDAD

14

FUNCIONES
DE COCCIÓN

**40-70
KPA**

PRESIÓN

24H

TEMPORIZADOR
DE COCCIÓN
DIFERTIDA

**ACERO
INOX**

CARCARA
EXTERIOR



SS-10610

www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN

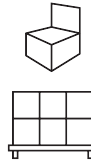


**OLLA DE
ALUMINIO
CON CAPA
ANTIADERENTE**

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



2

24

Producto / Product:

33 x 31 x 33 cm / 4.8 kg

Caja Individual / Gift box:

32 x 32 x 37.5 cm / 5.25 kg

Caja Master / Export Carton:

65 x 32.5 x 38.5 cm / 11.5 - 10.5 kg



ES OLLA A PRESIÓN MULTIFUNCIÓN DELUXE

- 17 modos de cocción incluyendo cocinar con presión y sin presión
- 15 funciones preestablecidas
- Funciones de menú con opciones de cocción lenta, rápida y cocción con inicio retrasado
- Encendido automático de función de mantener caliente
- Control automático de presión y la temperatura
- Luz indicadora de encendido y listo, ciclo de cocción automática, apagado automático
- Carcasa exterior hecha de acero inoxidable y olla de aluminio con capa antiadherente
- Pantalla táctil con sensor de alta calidad
- Activación automática de la función de mantener caliente
- Presión: 40-70Kpa
- Accesorios incluidos: Taza medidora, Cuchara de plástico, Plato de acero inoxidable para cocinar al vapor (22 cm), Rejilla de vapor de metal cromado

EN DELUXE MULTIFUNCTION PRESSURE COOKER

- 17 cooking modes including pressure and non-pressure cooking
- 15 Pre-set menu functions
- Menu functions with Pressure cook, slow cook and delayed cook options
- Auto turn on keep warm function
- Automatic pressure and temperature control
- Power & Ready indicator light, auto cooking cycle, auto shut off
- Outer body made of stainless steel and inner pot of aluminium with non-stick coating
- Digital display with high quality IMD sensor
- Auto turn on keep warm function
- Working Pressure: 40-70Kpa
- Accessories included: Measuring cup, Plastic spoon, Stainless steel plate for steam cooking (22 cm), Chromed metal steam rack

PT PANELE DE PRESSÃO MULTIFUNCIÓNAL DELUXE

- 17 modos de cozedura, incluindo cozinhar com pressão e sem pressão
- 15 funções predefinidas
- Funções de menu com opções de cozedura lenta, rápida e de início retardado
- Arranque automático da função de manter quente
- Controlo automático da pressão e da temperatura
- Luz indicadora de ligado/pronto ciclo de cozedura automático, desligamento automático
- Caixa exterior em aço inoxidável e tacho de alumínio com revestimento antiaderente
- Ecrã tátil com sensor de alta qualidade
- Ativação automática da função manter quente
- Pressão: 40-70Kpa
- Acessórios incluídos: copo de medição, Colher de plástico, placa para vapor em de aço inoxidável(22 cm), grelha de vapor em metal cromado



 220 - 240V~ 50-60Hz
1000W

SS-10610
www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN

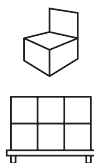


© SOGO All Rights Reserved.

SOGO®

Human Technology

Tecnología para cocina
Kitchen Technology



2

24

Producto / Product:

33 x 31 x 33 cm / 4.8 kg

Caja Individual / Gift box:

32 x 32 x 37.5 cm / 5.25 kg

Caja Master / Export Carton:

65 x 32.5 x 38.5 cm / 11.5 - 10.5 kg



FR AUTOCUISEUR MULTIFONCTION DELUXE

- 17 modes de cuisson, y compris la cuisson sous pression et sans pression
- 15 fonctions pré-réglées
- Fonctions de menu avec options de cuisson lente, rapide et différée
- Démarrage automatique de la fonction de maintien au chaud
- Contrôle automatique de la pression et de la température
- Témoin lumineux marche/prêt, cycle de cuisson automatique, arrêt automatique
- Boîtier extérieur en acier inoxydable et récipient en aluminium avec revêtement antiadhésif
- Écran tactile à capteur de haute qualité
- Activation automatique de la fonction de maintien au chaud
- Pression : 40-70Kpa
- Accessoires inclus : tasse à mesurer, cuillère en plastique, plaque à vapeur en acier inoxydable (22 cm), grille à vapeur en métal chromé

DE DELUXE-MULTIFUNKTIONS- SCHNELLKOCHTOPF

- 17 Kochmodi, einschließlich Druck- und Nicht-Druck-Kochen
- 15 voreingestellte Menüfunktionen
- Menüfunktionen mit den Optionen Schnellkochen, langsames Garen und verzögertes Garen
- Automatisches Einschalten der Warmhaltefunktion
- Automatische Druck- und Temperaturkontrolle
- Betriebs- und Bereitschaftsanzeige, automatischer Kochzyklus, automatische Abschaltung
- Äußeres Gehäuse aus Edelstahl und Innentopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Hochwertiger Sensor-Touchscreen
- Automatische Einschalt-Warmhaltefunktion
- Arbeitsdruck: 40-70Kpa
- Enthaltene Zubehör: Messbecher, Kunststofflöffel, Edelstahlplatte zum Dampfgaren (22 cm), verchromter Metaldampfeinsatz

IT PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE DELUXE

- 17 modalità di cottura, tra cui cottura a pressione e non a pressione
- 15 funzioni preimpostate
- Funzioni di menu con opzioni di cottura lenta, veloce e con avvio ritardato
- Avvio automatico della funzione di mantenimento in caldo
- Controllo automatico della pressione e della temperatura
- Indicatore luminoso di accensione/preparazione, ciclo di cottura automatico, spegnimento automatico
- Involucro esterno in acciaio inox e pentola in alluminio con rivestimento antiaderente
- Touch screen a sensore di alta qualità
- Attivazione automatica della funzione di mantenimento in caldo
- Pressione: 40-70Kpa
- Accessori in dotazione: misurino, cucchiaio di plastica, piastra per la cottura a vapore in acciaio inox (22 cm), cestello per la cottura a vapore in metallo cromato



 220 - 240V- 50-60Hz
1000W

SS-10610
www.sogo.es



DESIGNED
IN SPAIN



© SOGO All Rights Reserved.