PROFESSIONAL KITCHEN

FICHA TÉCNICA

| Olla

Acero

Cocción más saludable

Reutilizable

Fácil de lavar



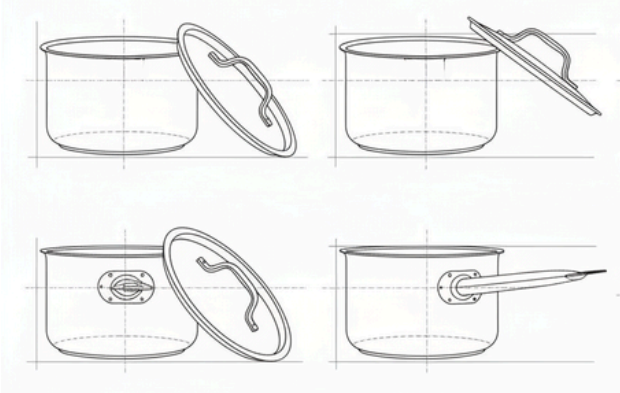
Ref :	Litros	Diámetro
X2816	1.8 lt	Ø 16x 9.5 cm
X2817	2.5 lt	Ø 18x10 cm
X2818	3.6 lt	Ø 20x12 cm
X2819	4.8 lt	Ø 22x13 cm

INFORMACIÓN GENERAL

- **Uso:** Profesional
- **Aplicación:** Cocinas comerciales, restaurantes y uso doméstico intensivo
- **Temperatura máxima:** 260 °C

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Olla fabricada en acero inoxidable 201 con disco difusor de calor que optimiza el consumo de energía y garantiza una cocción uniforme. Incluye tapa de acero que ayuda a conservar la temperatura de los alimentos y líquidos, ofreciendo una preparación segura sin desprendimiento de toxinas.



CARACTERÍSTICAS

- **Material:** acero inoxidable 201.
- **Color:** satinado.
- Incluye tapa de acero.
- Disco difusor para mejor distribución del calor.
- Apta para uso continuo.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Lavar antes del primer uso con agua tibia y detergente neutro.
- Cocinar a fuego bajo o medio; no calentar vacío ni exceder 260 °C.
- Usar utensilios de madera o plástico; evitar metal afilado.
- Dejar enfriar antes de lavar.
- Lavar con jabón neutro y secar inmediatamente.

Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.