OLLA MULTIFUNCIÓN TURBO 5.7 LTS. OSTER

- La multiolla es muy versátil y ayuda a ahorrar espacio, tiempo y dinero en la cocina ya que reemplaza hasta 8 electrodomésticos (olla de presión manual, arrocera, vaporera, olla de cocción lenta, sartén, máquina de cocción al vacío y esterilizador).
- ¡Nuestra función de esterilización le permite esterilizar hasta 3 frascos de 8-11 oz a la vez! Cuenta con recubrimiento antiadherente Oster® DiamondForce el cual está reforzado e infundido con partículas de diamante con un revestimiento más fuerte y proporcionando una limpieza más fácil y un rendimiento superior a lo largo del tiempo.
- Recubrimiento antiadherente Oster® DiamondForce es 15 veces más fácil de limpiar**.
- No se agrieta, pela, astilla o descascara por hasta 3 años***
- 5.7L / 6 Q de capacidad con recubrimiento DiamondForce
- Función Turbo cocina a presión hasta 40% más rápido que ollas de presión tradicionales
- 14 funciones en 1 - Manual, Vapor, Arroz/Granos, Carne, Aves, Sopa/Estofado, Frijoles/Porotos, Al Vacío, Cocción Lenta, Dorar/Saltear,

Reducir, Postre, Mantener Caliente, Esterilizar
- Perilla para liberación rápida de vapor que mantiene su mano alejada del vapor al liberar presión.
- No se necesitan guantes de cocina u otros utensilios de cocina al despresurizar
- Accesorios incluidos: Rejilla para cocción al vapor y cuchara

---

SKU: 6856
Categorías: Ollas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Maquinaria Gastronómica Comercial Franklin

Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago

REVOLUCIONA TU COCINA
¡40% MÁS RÁPIDO*, INFINITAMENTE MÁS SABROSO!

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292

Multiolla turbo Oster® 5.7L

Con 14 funciones predeterminadas, incluyendo cocción al vacío, perilla para fácil liberación de vapor, y recubrimiento DiamondForce. La función turbo te permite cocinar a presión 40% mas rápido* que una olla de presión tradicional.

Imagina poder preparar comidas tiernas y jugosas en la mitad del tiempo que normalmente se tarda con una olla a presión tradicional. Con nuestra nueva función turbo, puedes preparar platos perfectamente cocinados en un tiempo récord.

*Comparada a modelo CKSTPCEC6801

14 FUNCIONES PREDETERMINADAS

TURBO

La función turbo cocina en 40% más rápido* comparado a una olla de presión tradicional.

*Comparada a modelo CKSTPCEC6801

COCCIÓN AL VACÍO

Te permite seleccionar una temperatura precisa para capturar los jugos y lograr una cocción uniforme cada vez.

ESTERILIZAR

Permite esterilizar hasta 3 frascos de 8-11 oz a la vez.

VERSATILIDAD

Reemplaza hasta 8 electrodomésticos: olla de presión manual, arrocera, vaporera, olla de cocción lenta, sartén, máquina de cocción al vacío y esterilizador.

Recubrimiento diamondforce

15 veces más fácil de limpiar**, no se agrieta, pela, astilla o descascara***.

**Contra recubrimiento GSCB-293V/GSCT-293V
***Por hasta 3 años, basado en un uso simulado 2 veces por semana.

Limpieza más fácil

Con el recubrimiento antiadherente OSTER® DIAMONDFORCE el cual está reforzado e infundido con partículas de diamante proporciona una limpieza más fácil y un rendimiento superior a lo largo del tiempo.

TAPA FÁCIL DE AJUSTAR CON UNA SOLA MANO

Conveniente tapa que encaja y cierra fácilmente con una sola mano.

PERILLA QUE LIBERA EL VAPOR FÁCILMENTE

Permite mantener la mano alejada del vapor al liberar la presión.

Accesorios incluidos

- Rejilla de vapor
- Cuchara para servir

14 FUNCIONES PREDETERMINADAS
Olla de presión manual, arrocera, vaporera, cocción lenta, sartén, máquina de cocción al vacío y esterilizador