



**Oster**

## 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,

[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



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



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

**MESA CENTRAL**

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



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

[www.comercialfranklin.cl](http://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% más 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





## 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 EN 1**  
**14 FUNCIONES PREDETERMINADAS**

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



**5.7L**  
Capacidad  
GRANDE

**6+**  
Hasta 6+  
personas

**CON RECUBRIMIENTO DIAMONDFORCE™**  
**15 VECES MÁS FÁCIL DE LIMPIAR\***

No se agrieta, pela, astilla o descascara por hasta 3 años\*\*



\* Comparada a modelo CKSTPCEC8601  
\*\* Basado en un uso simulado 2 veces por semana.