



Oster

OLLA MULTIFUNCIÓN TURBO 5.7 LTS. OSTER

CODIGO: 6856

- 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

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



- 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

Categorías: [Ollas](#)

- 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



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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Oster

Multiolla
TURBO

COCINA HASTA 40% MÁS RÁPIDO
PRESION TURBO



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% 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



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.



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VERSATILIDAD

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

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



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.



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Limpeza 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.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



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

GALERÍA DE IMÁGENES

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



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**

OSTER® DIAMONDFORCE™
RECUBRIMIENTO DE COCCIONES
DIAMOND COATING

* Comparada a modelo CKSTPCFC0801
** Basado en un uso promedio de 3 veces por semana.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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