GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Una olla rápida que es también una sautex

Comunicados | 26/10/2023 | 00:00

Inoxibar presenta su olla a presión G-Sola de 2,5 litros y un nuevo pack para múltiples usos

/COMUNICAE/

Inoxibar presenta su olla a presión G-Sola de 2,5 litros y un nuevo pack para múltiples usos

La nueva olla a presión G-Sola de Inoxibar tiene la misión de cocinar grandes platos para una o dos personas en el mínimo tiempo. El fabricante de utensilios de cocina ha creado su olla rápida más pequeña, con capacidad de 2,5 litros, para los cocinados más reducidos. Es eficiente y también versátil, ya que cuenta con características multifunción.

Con esta novedad, cualquier persona o pareja puede disponer de una olla express de primera calidad diseñada a medida de sus necesidades.

Como toda la gama G-Sola, esta olla rápida es de acero inoxidable de máxima calidad y cuenta con altas prestaciones. Tiene triple sistema de seguridad y dos niveles de cocción -rápida y súper rápida- que visualizan mediante anillas de colores. El cierre es práctico, seguro, y el mango ergonómico, por lo que la olla se abre y se cierra muy fácilmente. Con esta novedad Inoxibar ofrece cuatro opciones para capacidades de 8l, 6l, 4l y ahora 2,5 litros.

La G-Sola de 2,5 litros se caracteriza porque también puede ser una excelente sautex. Tiene forma de guisera, con un diámetro de 22 cm y 7 cm altura. Además, su ancho fondo difusor, con 21,5 cm de superficie de contacto, reparte el calor homogéneamente por toda su base. Esto hace que se adapte perfectamente a diferentes usos según se utilice con una u otra tapa.

Un pack para múltiples usos

Para aprovechar todas sus posibilidades, Inoxibar ha creado un nuevo pack con el que se puede cocinar prácticamente todo tipo de recetas. El conjunto incluye una G-Sola de 2,5 litros y otra de 6 litros, pero con una sola tapa a presión, más una tapa de cristal y un cestillo de cocción.

Este es un equipamiento idóneo para cualquier cocina, ya que permite disponer de cuatro piezas diferentes para múltiples usos: una guisera o sautex, una olla convencional, y dos ollas a presión en dos tamaños para alternar según la cantidad que se vaya a cocinar, con el complemento del cestillo interior. Con esta original propuesta, que es también muy rentable, Inoxibar pretende llegar un amplio abanico de hogares.

El nombre de la gama G-Sola, significa Guisa-Sola, que es un guiño a la eficacia de estas ollas rápidas. Inoxibar las lanzó en 2020 y la buena acogida le ha llevado a ir ampliando la gama.

Redacción y difusión: Spb_ servicios periodísticos Bilbao

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/220556-una-olla-rapida-que-es-tambien-una-sautex.htm