GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Inoxibar presenta nueva olla exprés de precisión avanzada

Comunicados | 27/10/2025 | 00:00

La Olla Classic Inoxibar es una olla exprés con doble control de presión y sistema de agarre, que permite cocinar con seguridad y precisión

La Olla Classic Inoxibar es una olla exprés con doble control de presión y sistema de agarre, que permite cocinar con seguridad y precisión

Inoxibar ha lanzado al mercado una nueva olla exprés, reinventando un clásico de la cocina. La nueva Olla Classic mantiene la estética de las primeras ollas a presión e incorpora última tecnología que garantiza una cocción rápida, precisa y segura de los alimentos. El fabricante de menaje de cocina combina la innovación y la eficiencia en una olla apta para cualquier fuego.

Esta olla consigue una perfecta cocción gracias su fondo full induction encapsulado, que asegura un reparto homogéneo del calor, evitando puntos calientes y quemaduras en el fondo, incluso en guisos consistentes. En el interior dispone de marcaje interior de litros para poder medir líquidos y seguir recetas de forma precisa, asegurando resultados idóneos en cocidos, carnes o verduras.

Doble control de presión

Fabricada en acero inoxidable, la Classic Inoxibar incorpora un sistema de seguridad completo. Su válvula de seguridad e indicadora de presión actúa como respaldo y como indicador visual, mientras que la válvula limitadora de presión mantiene la presión de trabajo de manera precisa. Este control no solo ofrece resultados óptimos, sino que también reduce riesgos de sobre cocción y accidentes. En definitiva, poder cocinar con seguridad y tranquilidad en todo momento.

Sistema exclusivo de agarre

Además, integra un novedoso sistema de agarre que le aporta diferenciación y carácter propio, respecto a su gama. Cuenta con pomo antideslizante de textura rugosa, fabricado en material de alta resistencia, que asegura un agarre firme y seguro, incluso con las manos húmedas. Este pomo tiene un diseño ergonómico exclusivo para ofrecer también un excelente agarre inferior y facilitar la manipulación desde distintos ángulos. Gracias a estas características, la Classic Inoxibar se maneja con total seguridad y confort, incluso en el caso de las ollas de mayor

tamaño, donde más se aprecian estas ventajas.

Está disponible en diámetros de 22 y 24 cm y en capacidades de 4, 6, 8 y 10 litros, por lo que se adapta a todo tipo de usos: desde cocinar pequeñas guarniciones hasta grandes guisos.

Esta olla es la opción idónea para quienes buscan la referencia de lo clásico, pero también la precisión y el rendimiento. Una aliada en la cocina diaria para realizar en su punto justo todo tipo de recetas.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/281573-inoxibar-presenta-nueva-olla-expres-de-precision-avanzada.htm