MULTI-OLLA RÁPIDA

Con la Multi-olla rápida Oster®, gracias a sus 12 funciones en 1, puedes optar por comer al instante en modo cocción a presión, o usar la función de cocción lenta para regresar al final del día a una deliciosa comida. Puedes también cocinar al vapor, saltear o sofreír antes de programar, haciendo comidas en una olla con más facilidad que nunca.

COCCIÓN LENTA

¿No quieres cocinar después de un largo día? Prepara tu comida a la mañana, configura el tiempo de cocción, y deja que la cena se cocine sola. Elige entre la configuración de cocción alta o baja.

COCCIÓN A PRESIÓN

¿Apurado? Elige entre 8 opciones de comidas y sirve deliciosas comidas en una fracción del tiempo que lleva el método de cocina tradicional.

SALTEAR Y SOFREÍR

Usa esta configuración como el primer paso durante la preparación de tu comida: sellar asados para mantener sus jugos o dorar carnes. También puedes cocinar ingredientes tiernos como vegetales salteados con ajustes de temperatura alta y baja.

FUNCIONES AL TOQUE DE UN BOTON

¡Cocina rápidamente carnes y estofados, pollo y pavo, frijoles/porotos, arroz y risotto, postres, yogurt, multigranos y mucho más al toque de un botón!

COCINA DE FORMA SEGURA

La tapa de cierre hermético permanece bloqueada mientras la presión está dentro de la unidad. La tapa solo se abrirá cuando se haya liberado toda la presión.

TOTALMENTE PROGRAMABLE

La Multi-olla rápida Oster® te permite retrasar el inicio de la cocción para que termine cuando lo necesites*, además de que mantiene caliente tu comida hasta por 4 horas.

*La función de inicio diferido no está disponible en las funciones salteado/sofrito, mantener caliente y yogur. No utilices esta función si tu receta incluye alimentos crudos / perecederos.

MÚLTIPLES SISTEMAS DE SEGURIDAD

La Multi-olla Rápida Oster® fue diseñada tomando en consideración la seguridad del consumidor. Con esto en mente, nuestra Multi-olla Rápida Oster® cuenta con múltiples sistemas de seguridad:

VÁLVULA FLOTANTE DE SEGURIDAD
Esta se activa cuando la presión dentro de la olla llega al máximo, y libera el vapor automáticamente.

CERROJO DE LA TAPA
Evita que la tapa no se pueda abrir cuando está en funcionamiento. Además, asegura que no se pueda presurizar si la tapa no está correctamente cerrada.

PROTECTOR DE ALIMENTOS
Evita que los alimentos bloqueen la salida del vapor.

CONTROL DE TEMPERATURA AUTOMÁTICO
Ayuda a mantener la temperatura dentro de la olla a un nivel óptimo, reduciendo la temperatura si se calienta demasiado o si se evapora el líquido.

Para más detalles sobre todas las características de seguridad, revisa la sección de preguntas y respuestas.

bioceramic®
Recubrimiento de Cerámica

Cerámica **100% natural**
Libre de **PTFE & PFOA**[1]

Capacidad
de 5.7L

4 veces más resistente
a rayaduras[2]

[1] PTFE (politetrafluoretileno) PFOA (ácido perfluorooctánico)
[2] Comparado con recubrimientos tradicionales