



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



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 CKSTPEC6801

14 FUNCIONES PREDETERMINADAS



TURBO

La función turbo cocina en 40% más rápido* comparado a una olla de presión tradicional.

*Comparada a modelo CKSTPEC6801



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 G5CB-293V/G5CT-293V
***Por hasta 3 años, basado en un uso simulado 2 veces por semana.



FUNCIÓN DE LIMPIEZA RÁPIDA

Elimina fácilmente los olores persistentes con solo presionar un botón.



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