



## SET DUO OLLAS A PRESIÓN, 6 PZAS.

Lufthous® presenta una gama de menaje realizado en Aluguss con fondo de piedra de gran Calidad.

Aunque su uso se remonta a épocas lejanas en el tiempo, la olla a presión ha evolucionado notablemente con el paso de los años. Considerada por muchos la herramienta menos comprendida entre las piezas de cocina, es un utensilio que aporta incontables ventajas respecto a los métodos de cocina tradicionales.

Su función de cocción consigue que el cocinado de los alimentos se lleve a cabo en menos tiempo del necesario normalmente. De esta forma se conservan mejor las texturas y el sabor de los mismos, además de las propiedades nutritivas y las vitaminas.

Una de las mayores bazas de este instrumento es su válvula, que libera el vapor cuando la presión llega al límite que la olla permite.

Así conseguimos en todo el momento el nivel de presión deseado. También es importante destacar el ahorro que supone su uso, ya que al cocinar en menos tiempo, la energía que se consume es mucho menor.

Le damos la bienvenida y le invitamos a descubrir por sí mismo todas estas, y otras muchas ventajas que este utensilio le ofrece.

Efectúe sus prácticas culinarias de la forma más cómoda, eficaz y sana posible.

El nuevo Set Duo de Ollas a presión reúne unas características únicas e innovadoras. Está desarrollado con los mejores materiales, como por ejemplo el aluminio fundido. Este elemento le confiere a nuestro producto una calidad superior y una envergadura más fuerte y resistente.

Además en su interior podremos encontrar un fondo de piedra de doble capa, lo que nos permite una mejor limpieza, y que la comida no se nos pegue.

Lufthous® es una marca que cuida hasta el más mínimo detalle, y un claro ejemplo de ello es el producto que tiene ante usted.

También es importante destacar la tapa realizada con vidrio tipo PYREX, con gran resistencia a la temperatura y que nos permitirá observar en todo momento el estado de cocinado de los alimentos.

Una de las premisas en la que más hemos trabajado en la realización de este producto, es conseguir que el resultado de cocinado sea el más óptimo posible. Con el nuevo set Duo de ollas a presión Lufthous®, gracias a su fondo difusor y al grosor de los laterales, conseguirá una distribución idónea del calor sobre los alimentos, facilitando así la cocción y el mantenimiento de la temperatura.

Ponga en práctica sus habilidades culinarias y cocine carnes, pescados, mariscos y verduras conservando todas sus propiedades.

Cada vez son más las personas que dedican más tiempo a cocinar y han convertido esta afición en arte.



Gracias a los nuevos materiales se pueden realizar nuevas recetas y técnicas de cocción. En Lufthous® hemos creado la nueva colección de menaje con la que cocinar nunca había sido tan fácil, práctico y divertido.

Gracias a sus materiales de última generación podremos elaborar desde un guiso tradicional hasta una receta más elaborada sin que la pieza sufra desgaste y manteniéndose como el primer día. Su innovadora tecnología patentada, reduce el consumo energético y facilita enormemente su limpieza gracias al uso del mejor revestimiento antiadherente del mercado.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESTACIONES:

Cocina carnes, pescados, mariscos y verduras conservando todas sus propiedades.

- El Set Duo de Ollas a Presión Lufthous® resulta muy fácil de limpiar.
- Es válida para todo tipo de cocinas incluso inducción.
- Su fondo de PIEDRA ECO+; un material eficiente y respetuoso con el medio ambiente.
- ALUGUSS (ALUMINIO + TITANIO).
- Libre de PFOA (no cancerígeno).
- Revestimiento interior PLATINIUM PLUS.
- Libre de TEFLON®.
- Fondo capsulado.
- 5 Capas de diferentes materiales (Aluminio, titanio, capa base, platinum plus y capa interna de mármol).

### CONTROL MÁXIMO DE CALIDAD:

Este producto ha sido sometido a estrictas y concienzudas pruebas para garantizar la mejor calidad posible:

- Prueba de optimización del tratamiento
- Test anti-corrosión
- Test calidad del material
- Control calibre piezas
- Prueba de resistencia al agua
- Prueba de resistencia

### Producto de aluminio de alta calidad

Diseño y color a juego con las cocinas modernas de hoy en día

Confortables asas diseñadas según los parámetros de la nueva cocina

Gracias a su fondo difusor compuesto por materiales de última vanguardia, mantiene siempre en su interior una temperatura constante y unificada, repartiendo así el calor por igual y consiguiendo que los alimentos alcancen el punto de cocción óptimo.

Ideal para una comida sana y sin grasas, ya que puede cocinar sin aceite, conservando todos los nutrientes y vitaminas de los alimentos.

- Concebida para tener la máxima robustez y gran resistencia a la deformación.
- Conseguirá resultados sorprendentes, ya que respeta todo el sabor y propiedades de los alimentos sin permitir que los alimentos se peguen y asegurando una limpieza increíblemente fácil.



**1** **Cuerpo de la olla:** El set de ollas a presión está compuesto por dos recipientes de 4 y 6 litros de capacidad.

**2** **Asa inferior:** Compuesta y fabricada con un aislante térmico, para que siempre se mantenga fría al tacto.

**3** **Abrazadera (indicador de cierre y apertura):** Mecanismo automático para facilitar la apertura y el cierre de la tapadera.

**4** **Tapa de la olla:** El set dispone de dos tapaderas diferentes e intercambiables que nos permiten cocinar en distintas modalidades; cocina lenta y más tradicional (tapa de cristal), o forma de cocinado express, más rápida (tapa de cierre automático con válvula de presión).

#### Tapa de cierre automático con válvula de presión.

**5** **Válvula extrema de seguridad:** Regula el vapor en el interior. En caso de acumulación excesiva de presión, se activará.

**6** **Soporte de agarre:** Sirve como sujeción de la tapadera, con apertura y cierre automático mediante los anclajes.

**7** **Válvula de limitación de presión:** Indica que el precalentamiento inicial de la máquina ya se ha establecido. Una vez que sube, es necesario poner a mínimo el fuego de la cocción.

**8** **Válvula reguladora de presión:** Posee dos fases de presión (I y II), y una de despresurización que utilizaremos en caso de querer agilizar la salida de presión.

**9** **Ventana de seguridad de presión.**

## COMPOSICIÓN:

- Tapa de cristal (cocina tradicional)
- Olla 22 cm de diámetro y 4,0 L de capacidad.
- Olla 22 cm de diámetro y 6,0 L de capacidad.
- Tapa de cierre automático con válvula de presión
- Cestillo para freír
- Soporte de rejilla



- 1 - Aluminio
- 2 - Titanio
- 3 - Capa base
- 4 - Platinum plus
- 5 - Capa interna de mármol

## SISTEMA DE SEGURIDAD

Para utilizar nuestros productos con comodidad, diseñamos y equipamos un dispositivo múltiple a efectos de seguridad.

La válvula de seguridad de limitación de presión asegura que la tapa se ha cerrado tanto de forma correcta como segura.

La válvula reguladora de presión tiene tres posiciones que garantizan un uso seguro.

### 1. Válvula reguladora de presión:

Esta válvula posee dos sistemas de presión diferentes.

**Fase I:** Indicada para alimentos que necesitan menos presión (carnes blandas, verduras, pastas, arroces, etc...)

**Fase II:** Indicada para alimentos que necesitan más presión (carnes rojas, legumbres, etc...).

### 2. Válvula de limitación de presión:

Se activará cuando la presión supere los 4 kpa. bloqueando la salida. Será el momento de bajar el fuego y contabilizar el tiempo.

### 3. Válvula de máxima seguridad:

Se activa cuando ni la válvula reguladora, ni la válvula de limitación es capaz de eliminar la presión en el interior de la olla (esto sucede si se ha mantenido la olla a fuego alto durante más tiempo del debido).

### 4. Ventana de seguridad:

Empieza a expulsar vapor cuando hay más vapor del aconsejado, debido a la fuente de calor extrema. Es expulsado para garantizar el uso de la olla de una manera segura.

## SISTEMA DE SEGURIDAD DE CIERRE Y APERTURA

El dispositivo de cierre automático garantiza que la tapa está cerrada correctamente y que funciona de manera segura.

1. Mediante dos teclas de mando; situadas en el soporte de agarre, usted podrá cerrar y abrir su olla de forma automática. (indicar en la figura como en el manual)
2. Su olla no permitirá la apertura automática de tapa si en su interior hay todavía presión.
3. Una vez que la válvula de limitación de presión baje (es señal de que no hay presión en el interior), podrá abrir su olla pulsando candado abierto.

Presión de funcionamiento	Válvula de presión (Fase I)	Válvula de presión (Fase II)
80kPa	120—150kPa	170—270 kPa

## lufthous®

C/ Margarita 34, 36 y 38  
(POLIG. IND. EL LOMO)  
Humanes de Madrid. 28970 MADRID  
Teléfono: 900 820 300  
**900820300@lufthous.es**  
<http://www.lufthous.es>