



olla



La olla tiene la superficie vitrificada tanto interior como exteriormente en negro mate de forma que no absorbe la humedad ni los olores.

La olla al ser de fundición gris, permite una magnífica distribución del calor de forma que la comida no se quema ni se queda cruda en el centro.

Si usted quiere cocinar guisos a fuego lento, quedarán siempre perfectamente cocidos y de manera uniforme.

Nuestras ollas de hierro colado esmaltadas se utilizan sobre fuego directo a gas, leña, en las barbacoas o en el horno. También disponemos de un modelo válido para inducción.

Su diseño le permitirá servir los platos del fuego a la mesa y de la mesa al lavavajillas.

La olla de hierro de Fundiciones Borja, es un utensilio de cocina de hierro fundido vitrificado en negro satinado lo que proporciona una superficie fuerte, duradera y limpia para cocinar.

De uso versátil y fácil manejo, es acorde con todo tipo de estilo de cocina.

Fundiciones Borja, fabrica ollas de hierro para la elaboración del famoso "all i pebre" de anguilas, suministrando a consumidores de la zona de la Albufera de Valencia desde hace más de 80 años, pero en bruto de fundición y sin vitrificar.

En el año 2013 empezamos a vitrificar las ollas al objeto de poder no solo ser empleadas en casas de campo, si no también en la cocina de nuestro hogar.

El acabado esmaltado vitrificado que cubre nuestras ollas, es extremadamente duradero, ofreciendo a su vez una gran versatilidad de uso en la preparación y cocción de los alimentos.

El hierro colado vitrificado es un material que cumple con los requisitos ideales para la preparación y cocción de los alimentos, siendo reconocido como el mejor material para cocinar pudiéndose realizar cualquier tipo de guiso con el que deleitar los paladares más exigentes.

El hierro colado tiene la propiedad de retener el calor de manera eficiente, reduciendo el tiempo de cocción de los alimentos ya sea en fuego como en horno, además de mantener los alimentos calientes durante mucho tiempo.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO lave la olla con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela minuciosamente.

CUIDADO, los tiradores se calentarán durante el uso en la encimera u horno. Para su manejo utilice guantes de cocina.

HAGA COINCIDIR la base de la olla con la fuente de calor para maximizar su eficacia.

NO CALIENTE LA OLLA VACÍA ni permita que hierva seca. Las dos acciones pueden ocasionar daños permanentes en el esmalte y en la olla.

NO COLOQUE nunca una olla caliente directamente en una superficie sin proteger.

NO DEBE UTILIZARSE en ninguna olla BATIDORAS. En caso de uso, producirán un daño permanente en todas las superficies.

Después del uso, ENFRÍE siempre la olla unos minutos antes de lavarla con agua caliente y jabón.

NO UTILICE utensilios de metal o productos de limpieza abrasivos fuertes ya que dañarán el esmalte.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Todas las ollas de hierro colado, pueden limpiarse en el lavavajillas.
- No almacenar las ollas húmedas.
- El hierro colado vitrificado puede sufrir daños si se cae o se golpea con una superficie dura.

CARACTERÍSTICAS

Fundición gris EN-GJL-250.
Diámetro: 225 mm.
Capacidad: 4 litros.
Peso: 5,5 kg.
Altura total : Sin tapa: 155 mm.
Con tapa: 215 mm.



olla

Precios:

Olla tradicional: 159 €

Olla inducción: 159 €

I.V.A. incluido.

Envío gratuito Península y Baleares.

Para visitar nuestra Web pulse aquí: www.fundicionesborja.com