

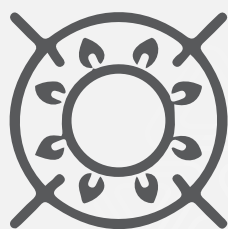
¿CÓMO COMPRAR TU OLLA A PRESIÓN?

1

¿Qué tipo de fogón tienes?

El uso de la olla a presión ofrece importantes beneficios, como el ahorro de tiempo y energía en la cocina. Sin embargo, no todas las ollas a presión son compatibles con todas las estufas; **esto depende principalmente de los materiales utilizados.**

Los tipos de fogón que encontramos en el mercado son:



GAS



ELÉCTRICO



INDUCCIÓN



CERÁMICA

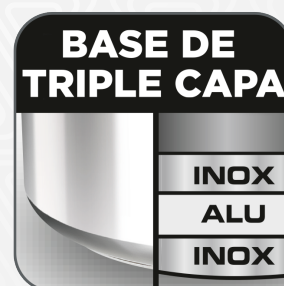
2

¿Qué tipo de material necesitas de acuerdo a tu fogón?



Aluminio

Textura en la base que evita el deslizamiento a la hora de cocinar. Apta para fogón eléctrico y gas **(NO apto para inducción).**



Acero Inoxidable

Base robusta compuesta por una lámina de aluminio entre dos capas de acero inoxidable. Estas bases son ideales para utilizar en estufas de inducción, además, son aptas para fogones de electricidad, gas y cerámica.

¿CÓMO COMPRAR TU OLLA A PRESIÓN?

3

¿Para cuántas personas vas a cocinar?

<p>Menos de 5 Litros</p> <p>De 1 a 2 personas</p>	<p>Entre 5-7 Litros</p> <p>De 3 a 6 personas</p>	<p>Entre 7.5-10 Litros</p> <p>Más de 6 personas</p>	<p>Más de 10 Litros</p> <p>Más de 15 personas</p>
--	---	--	--

4

¿Qué tan familiarizado estás con el uso de ollas a presión?

Poco familiarizado:

Te recomendamos ollas a presión de **cierre externo** ya que son más fáciles de abrir y cerrar. Puedes buscar opciones con múltiples sistemas de seguridad y programas de cocción.



Muy Familiarizado

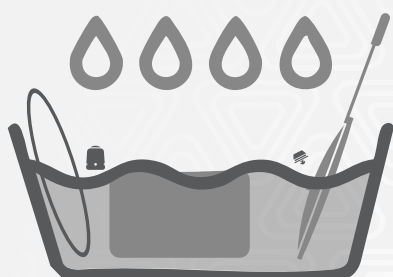
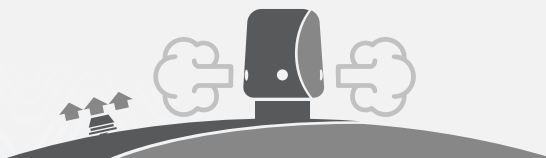
Eres experto en cocinar con este utensilio y lo has utilizado por años. Puedes utilizar una olla a presión con **cierre interno o con cierre externo.**

¿CÓMO COMPRAR TU OLLA A PRESIÓN?

5

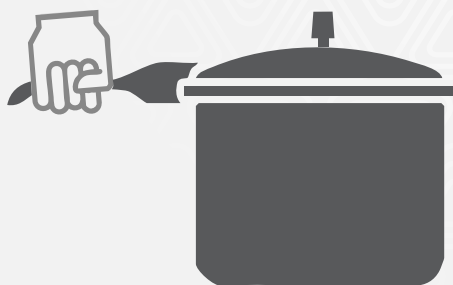
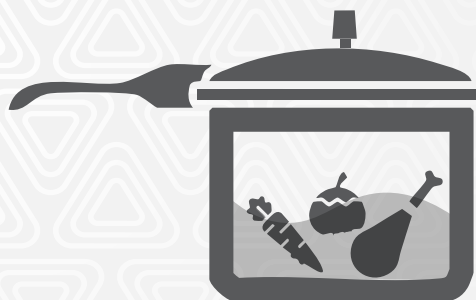
Recomendaciones de uso

Libera la presión de manera segura levantando la válvula de peso o dejando que ésta escape de la olla naturalmente. Nunca sometas la olla a presión a choques térmicos como meterla debajo del grifo del agua.



Después de cada uso se recomienda lavar cuidadosamente la válvula, el soporte de la válvula y los empaques de caucho de la olla, para evitar que los alimentos taponen las vías de escape de la presión.

Nunca cocines alimentos en seco. Siempre introducir algún líquido como agua o caldo para cocinar en la olla a presión.



No fuerces la apertura de la olla a presión, si es difícil de abrir debes asegurarte de haber activado la liberación de la presión completamente.

A la hora de cocinar, lleva el tiempo de cocción con un cronómetro o reloj de cocina. De esta manera puedes asegurarte de que tus preparaciones queden perfectas.

