



# OLLAS A PRESIÓN ASTRA

MAGEFESA, MARCA LÍDER EN MENAJE, AMPLÍA SU GAMA DE OLLAS A PRESIÓN CON EL NUEVO MODELO ASTRA, FABRICADO DEL MEJOR ACERO INOXIDABLE 18/10.

El acero inoxidable 18/10 es el preferido -con diferencia- por los consumidores, ya que aporta más resistencia y durabilidad que cualquier otro material. Puede lavarse a mano y en lavavajillas, siendo resistente a la corrosión. Las piezas lucen siempre nuevas, como el primer día.

**Astra** es un nuevo desarrollo en el largo catálogo de la marca, con formas que evocan a la clásica olla a presión de toda la vida. Su fondo termodifusor **"Impact-bonded bottom"** de triple capa exclusivo de **Magefesa** permite y facilita una mayor y mejor distribución del calor hacia toda la base de una manera uniforme, ahorrando energía y haciéndolas aptas para todo tipo de fuegos, incluidas las más potentes y modernas cocinas vitrocerámicas y de inducción. Además, evita que los alimentos se peguen y quemen ofreciendo unos magníficos e incomparables resultados a nuestros platos.

Su característico cierre de 360° al click permite un uso sencillo, pensado para todos los consumidores, sin necesidad de aplicar fuerza en la tapa. Todo es más fácil a la hora de cocinar.

Este modelo se comercializa en diferentes formatos: en 4L, en 6L y en set de ollas 4+6L. Este último formato, denominado como **set de ollas Astra Nido**, se peculiariza por su acabado especial de doble diámetro que permite un encaje perfecto de ambos cuerpos, ahorrando espa-

cio en la cocina. Además, incluye un cestillo con su correspondiente soporte, para elaborar exquisitas recetas al vapor o separar fácilmente diferentes ingredientes en un mismo cocinado.

