

Fersay recomienda cómo conservar las ollas a presión

Mantener en buen estado una olla a presión es fundamental para su correcto funcionamiento y seguridad

La olla a presión es un elemento básico en la cocina española y es muy valorada su capacidad para cocinar alimentos de manera rápida y eficiente sin comprometer su sabor o textura.

En España es muy común usar la olla a presión para hacer platos tradicionales como guisos, cocidos y platos que requieren una cocción larga y lenta. Son también una buena opción para cocinar alimentos al vapor, como verduras y pescados ya que el ambiente cerrado de la olla ayuda a retener los nutrientes y el sabor de los alimentos.

Además, su manejo es sencillo y seguro si se hace con precaución y siguiendo las instrucciones del fabricante. Igual de importante es realizarle el mantenimiento adecuado para que duren años, sin que su calidad merme, si bien la marca y la calidad de la olla también tienen una gran importancia.

Para ayudar a los consumidores a mantener correctamente una olla a presión, Fersay ha recogido estos consejos a seguir.

- Desmontar y lavar las partes de la olla por separado: tapa, goma, válvula.
- No usar detergentes que contengan cloro, en especial lejía.
- Limpiar muy bien las gomas de cierre para que no queden restos
- No raspar las superficies internas de la tapa y gomas de cierre.
- A la hora de guardarlas, procurar no poner unas encima de otras
- Si aparecen manchas grises en el fondo, hervir durante 10 minutos dos tazas de agua con media de vinagre.
- Si se tiene que cambiar alguna pieza, intentar usar repuestos originales
- Utilizar correctamente los límites de llenado para no forzar la válvula.
- Utilizar utensilios no metálicos para remover y evitar rayas el fondo.
- Una vez apagado el fuego, esperar un tiempo para despresurizar correctamente la olla
- No dejar la tapa de la olla a remojo y es preferible no lavar en el lavavajillas
- Evitar dejar mucho tiempo los alimentos en la olla
- Prestar especial atención a la limpieza de la válvula y la chimenea de salida del vapor.

Quizás las gomas de olla, las válvulas, las chimeneas y los mangos de olla sean los recambios que más a menudo deban cambiarse. En el caso de las gomas se recomienda cambiarla cada dos años para evitar accidentes y que el sabor de la comida sea íntegro.

En conclusión, mantener en buen estado una olla a presión es fundamental para su correcto funcionamiento y seguridad.

Las ollas a presión con mejores referencias tienen una durabilidad muy grande si se conservan bien. Con un uso y conservación adecuado pueden llegar a durar 10-12 años y tenerlas siempre como nuevas.

Más información en www.fersay.com

Datos de contacto:

Pura De ROJAS
+34619983310

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Emprendedores](#) [Consumo Hogar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>