

Novedades Inoxibar: gama Coal line y Olla a presión de 8 litros

Una batería de cocina multifunción y una olla con más capacidad y para todo tipo de fuegos

El fabricante de menaje de cocina Inoxibar ha presentado las últimas novedades que ya están disponibles para los establecimientos. Ha incorporado una nueva batería de cocina, la familia Coal line, y la olla a presión G-Sola en un nuevo tamaño de 8 litros.

La nueva familia Coal line de Inoxibar es una batería de cocina multifunción muy práctica. Es apta para todos los fuegos, también la inducción, y puede cocinar con excelentes resultados todo tipo de recetas, incluso utilizando muy poco aceite. Con esta novedad, aporta una opción muy versátil para todo tipo de usos.

La Coal line está fabricada en aluminio forjado y tiene fondo difusor de acero inoxidable Full Induction, que unido a su base alcanza un grosor de 3,5mm. Gracias a estos materiales, al entrar en contacto con la fuente de calor el fondo se calienta rápidamente y de forma uniforme por toda su superficie, lo que hace que la cocción de los alimentos sea también uniforme.

El interior de todas las piezas está revestido con antiadherente Xylan de 2 capas y 100% libre de PFOA. Esto permite que los alimentos se deslicen fácilmente, no se peguen y se puedan cocinar perfectamente casi sin aceite.

Además, los mangos y las asas son de tacto suave para poder agarrarlas con seguridad y comodidad en todos los casos.

Su diseño presenta líneas minimalistas y ligeramente curvas. Es de color negro, incluyendo los mangos y las asas, que tienen una forma también característica. El conjunto tiene un aspecto ligeramente vintage. En cuanto al mantenimiento, es una batería resistente y fácil de limpiar.

La batería Coal line de Inoxibar está formada por cuatro piezas en diferentes tamaños, que en total suman diez referencias que cubren todas las necesidades. Cuenta con una paellera de 32 cm, un Wok de 28 cm, cazuela con tapa de cristal en tamaños de 24 cm y 28 cm de diámetro, y sartén en seis tamaños: de 18cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm y 28 cm de diámetro.

G-Sola de 8 litros

Con la nueva olla a presión de 8 litros Inoxibar completa la familia de ollas rápidas que creó hace dos años. Su nombre G-Sola, diminutivo de "Guisa Sola", hace un guiño a su principal función, que no es otra que cocinar todo tipo de recetas invirtiendo el menor esfuerzo y el menor tiempo.

Con la G-Sola Inoxibar ha conseguido una olla a presión de primer nivel al mejor precio posible. Es apta para todos los fuegos, incluida la inducción. Está fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad, el material idóneo para cocinar, y el acabado exterior es pulido espejo, que se mantiene en perfectas condiciones simplemente con el buen uso.

Esta olla rápida tiene todas las prestaciones y de ahí la buena acogida de la gama. Cuenta con triple sistema de seguridad y dos niveles de cocción -rápida y súper rápida- que se visualizan mediante anillas de colores. En el interior lleva marcadas las capacidades y niveles uso. Además, se diferencia por la facilidad de apertura y cierre, gracias a su mango ergonómico y al encaje rápido y seguro de la tapa.

La nueva G-Sola se caracteriza también por su alta capacidad de hasta 8 litros y sus 24 cm de diámetro, lo que permite un cocinado de amplias dimensiones. Con ella Inoxibar completa el tercer tamaño de olla a presión, además de los de 4 y 6 litros que existían desde el inicio.

El producto incluye como regalos una cesta perforada con asa con capacidad de 1,5 litros y el libro de recetas que acompaña a toda la gama.

Inoxibar dispone también de distintos complementos para estas ollas rápidas. Entre ellos tres tipos de cestas perforadas para facilitar la extracción de los alimentos: cesta colador con asa y mango, cesta colador con mango, y cesta colador con asa y soporte en dos tamaños. También cuenta con una tapa de cristal que permite utilizar la olla en modo tradicional, y juntas de silicona en dos diámetros que garantizan la fácil sustitución las de las originales cuando se desgastan.

Fuente: Spb_servicios periodísticos

Datos de contacto:

Inoxibar
www.inoxibar.com
946 82 48 75

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

Categorías: [Gastronomía País Vasco Consumo Hogar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>