[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 16/02/2023

# [Fersay recomienda cómo conservar las ollas a presión](http://www.notasdeprensa.es)

## 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: [https://www.notasdeprensa.es/fersay-recomienda-como-conservar-las-ollas-a](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Emprendedores Consumo Hogar

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)