

Ollas a presión domésticas

Hoy día las múltiples actividades cotidianas de las amas de casa requieren de utensilios domésticos que ahorren tiempo y energía. Las ollas a presión ofrecen grandes ventajas en este aspecto, como hermeticidad y máximo aprovechamiento de la temperatura, lo que permite reducir notablemente el tiempo de cocción de los alimentos.

Con la apertura del comercio al mercado internacional, actualmente encontramos en nuestro país una amplia variedad de marcas y modelos de ollas a presión, tanto nacionales como importadas, por lo cual el Laboratorio de **PROFECO** se dio a la tarea de realizar un estudio de calidad sobre estos productos con el fin de verificar que cumplan con los requisitos mínimos de seguridad y funcionamiento para su comercialización en México.

¿Qué ollas a presión se analizaron?

El estudio incluyó un total de 15 modelos diferentes de ollas a presión (correspondientes a ocho marcas), de las cuales nueve fueron de aluminio y seis de acero inoxidable. Se aplicó un total de 285 pruebas en ocho modelos nacionales y siete de importación.

¿Qué pruebas se aplicaron?

El estudio se basó en la NOM-054-SCFI-1998, «Utensilios domésticos-Ollas a presión-Seguridad», cuyos parámetros cumplieron todas las ollas analizadas, e incluyó las siguientes pruebas:

Información al consumidor: las ollas a presión deben estar marcadas o grabadas en alto o bajo relieve, en idioma español y en forma legible, con letras de un tamaño mayor de 3 mm, con la siguiente información comercial obligatoria:

- Marca registrada del fabricante.
- Leyenda «Hecho en México» o, en su caso, país de origen.
- Presión manométrica de trabajo en pascales (Pa) o sus múltiplos.
- En el mango o asa, el sentido para abrir o cerrar la tapa de la olla.
- Capacidad nominal en litros.
- Fecha o periodo de fabricación o número de lote.

En el empaque deben presentar, en idioma español, impreso en la etiqueta o en su empaque y con letras de 5 mm, la siguiente información:

- Marca registrada del fabricante.
- Capacidad nominal en litros.
- Nombre del producto.
- Leyenda o símbolo de «Hecho en México» o datos del importador.
- Razón social y domicilio fiscal del productor.
- En productos importados, la razón social y/o domicilio fiscal del importador.

Análisis del instructivo: se verificó que el fabricante o importador proporcionara un instructivo que indicara en forma clara, precisa y en idioma español, la información necesaria referente al uso, cuidado, recomendaciones de seguridad y mantenimiento básico, así como la instalación de accesorios que están incluidos en la olla a presión.

Garantía: Se observó que especificara:

- Términos.
- Vigencia.
- Lugar donde se puede hacer efectiva.
- Domicilio de los centros de servicio.
- Casos en que se anula.

Acabados: se realizó una inspección visual y física de las partes que integran una olla a presión, observando que los problemas de acabado no demeriten la calidad del producto. Se revisó que el producto no presentara rebabas, partes punzocortantes, cuarteaduras ni mal ensamble de accesorios; estos últimos deben montarse y desmontarse sin el empleo de herramientas, y deben colocarse con suficiente firmeza para soportar el uso normal. Adicionalmente se verificó el tipo de construcción, así como de materiales y diseño, lo que se reflejará en su durabilidad.

Asimismo se tomó una muestra de productos para detectar que no presentaran deformaciones o fugas al inyectarles agua a presión o llenarse en su totalidad (pruebas de presión hidrostática y presión hidrostática de separación de cuerpo-tapa); de la misma forma se tomó una segunda muestra para aplicarle cinco pruebas para medir la presión que genera la olla al

interior, estando cerrada herméticamente y sobre una fuente de calor: presión manométrica de trabajo real, regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, mangos y asas, y hermeticidad.

Pruebas al empaque de hule: se observó el comportamiento del producto al manchado, al envejecimiento con ciclos de vapor, al envejecimiento en seco, y al envejecimiento en horno.

Otras pruebas: indicador de presión, seguro contra apertura, y verificación de capacidad real.

A continuación le presentamos los detalles de los resultados parciales y las evaluaciones globales de calidad obtenidas por cada modelo y marca de ollas a presión analizadas. Si usted requiere mayor información sobre el presente estudio lo invitamos a comunicarse con nuestra Coordinación General de Investigación al teléfono 55-49-04-95, donde con mucho gusto lo atenderemos.

Los beneficios de cocinar en una olla a presión

Las ollas a presión tienen muchas ventajas sobre la forma tradicional de cocinar: la primera y la más importante es la velocidad de cocción. Mientras que hervir a fuego lento un estofado o preparar un rico platillo en el modo convencional se toma más de una hora o dos, preparar esos alimentos en una olla a presión requiere solamente la mitad de tiempo.

La rapidez con la que cocina una olla a presión significa que se necesita menos energía, amén de una ventaja nutricional que debe subrayarse: en virtud de que las ollas a presión requieren menos líquido, las vitaminas solubles en agua y los minerales que se desechan en métodos tradicionales de cocina son retenidos en su mayor parte, además las verduras conservan mejor su color y sabor naturales.

Recomendaciones de compra

- Cerciórese de que todas las piezas de la olla a presión estén incluidas y que ajusten perfectamente.
- Asegúrese de que el utensilio incluya instructivo de operación y mantenimiento.
- Revise los términos de la garantía, como vigencia y forma de hacerla efectiva; además infórmese acerca de la ubicación de los centros de servicio en el área metropolitana o en el interior de la República Mexicana.

De uso:

- Lea cuidadosamente el instructivo de operación.
- Lave perfectamente cada una de las partes de la olla con agua caliente y detergente.
- De acuerdo con el tamaño de la olla, ésta tiene en promedio una capacidad máxima aprovechable de 3/4 partes. Cuando vaya a utilizarla para cocinar legumbres y otros alimentos que aumenten de volumen al ser cocidos, llénela como máximo hasta la mitad.
- Antes de cerrarla asegúrese de que no se encuentren obstruidos los orificios de salida del vapor, como el regulador de presión y la válvula de seguridad, y verifique que el empaque de la tapa esté bien colocado; al cerrarla compruebe el buen acoplamiento entre la tapa y la olla.
- No toque las superficies calientes; utilice únicamente los mangos y las asas asignadas.
- No abra la olla hasta que ésta se enfríe y la presión interna haya disminuido. No la enfríe bruscamente, déjela enfriar poco a poco.
- Lave perfectamente los mecanismos de liberación de presión (salida de vapor) para que continúe funcionando correctamente.
- Para aclarar cualquier duda acerca del funcionamiento y uso del utensilio, consulte al representante de la marca correspondiente.

De conservación:

- Para evitar que el interior se manche se recomienda lavar la olla con agua tibia, esponja o fibra plástica y jabón suave. No se deben emplear blanqueadores o detergentes con cloro, ni esponjas metálicas.
- Las manchas grises que se llegan a formar en el interior de la olla de presión se eliminan poniéndola a hervir por diez minutos con dos tazas de agua y media taza de vinagre blanco, o bien, con el jugo de cuatro limones y sus cáscaras; después se lava como de costumbre.
- La tapa se debe lavar procurando no sumergirla en agua, para evitar que se dañe la válvula de salida del vapor.
- Para retirar residuos de alimentos del orificio o tubo de la válvula de salida de vapor y evitar que ésta se obstruya, se puede utilizar un palillo de dientes, una aguja o un alfiler largo envueltos en algodón.
- Después de usarla y una vez que se enfríe, el empaque de hule de la tapa se debe desprender con cuidado para lavarlo muy bien con agua y jabón, con el fin de evitar que se acumulen residuos de alimentos.

- El interior del regulador de presión se debe lavar con agua, esponja o fibra plástica y jabón, y dejarlo secar boca abajo.
- Antes de guardar la olla se deben secar perfectamente todas las piezas y montar nuevamente el empaque en la tapa.
- Para guardarla se recomienda colocar la tapa invertida sobre la olla, intercalando una hoja de papel de cocina, para que no se raye; adentro se puede guardar el regulador de presión.
- Al guardarla no es conveniente ponerle otros recipientes encima, ya que puede maltratarse; un lugar ideal para conservarla en buen estado es la parte alta de la alacena, o bien, en un compartimento aparte.
- Si no la va a utilizar durante un periodo largo es conveniente dejarla ligeramente abierta para evitar que se concentren olores desagradables.
- Es recomendable cambiar cada año el empaque de hule, o bien, cuando éste presente cuarteaduras, se ablande o presente poca flexibilidad.
- También se sugiere cambiar la válvula de escape cada año o cuando al moverla se sienta muy rígida.
- Es conveniente adquirir refacciones que correspondan a la marca, modelo y tamaño para evitar un mal funcionamiento: recuerde que las ollas de presión son muy útiles porque permiten cocinar los alimentos en menor tiempo y ahorrar gas, sin embargo, una pieza mal colocada o dañada puede ser la causa de un grave accidente.

Un poco de historia

La olla a presión fue inventada en el siglo XVII, pero hasta principios del siglo XX algunas compañías norteamericanas, inglesas y francesas comenzaron a producirla y comercializarla, encontrando una rápida y amplia aceptación entre la población.

El inventor francés Devis Papin fue una de las personas interesadas en desarrollar un nuevo método para cocinar la comida rápidamente y a un costo relativamente bajo. Papin introdujo un nuevo artefacto para cocinar, llamado «Digestor de Papin», diseñado con metal fundido y una tapa que cerraba con la ayuda de abrazaderas atornillables. Posteriormente Nicholas Appert, un cervecero parisino, introdujo el concepto de conservas por sellado al vacío, idea que encauzó el desarrollo de la industria del envasado de alimentos a principios de 1900, tanto en el Reino Unido como en Estados Unidos.

Luego de la muerte de Appert, su sobrino, Chevallier Appert, continuó trabajando en su teoría y patentó un esterilizador que funcionaba con vapor de alta presión, proporcionando resultados más consistentes. Este invento fue el verdadero precursor de la olla actual.

Después de serios brotes de envenenamiento por alimentos en Estados Unidos, causados por aceitunas envasadas inadecuadamente, que provocaron la muerte de 35 personas entre 1919 y 1920 por botulismo, el Departamento de Agricultura de ese país anunció oficialmente que la única manera de procesar sin peligro los alimentos poco ácidos era usar envases presurizados. A todos los envasadores comerciales se les exigió contar con equipo de envasado de presión. Una de las primeras compañías en fabricar y vender envases de presión con capacidad de 50 galones fue la *Northwestern Iron and Steel Works*, de Eau Claire, Wisconsin, fundada en 1905; no obstante, los envases de presión de 50 galones no eran útiles para quienes querían preservar alimentos en casa. En 1915, la firma Presto -ahora conocida como *National Presto Industries*- desarrolló e introdujo una línea de envases de presión de aluminio de diez galones para uso doméstico, a fin de satisfacer la creciente demanda de los consumidores, quienes requerían una manera segura de preservar sus alimentos.

Mientras las ollas a presión revolucionaban la forma en que el ama de casa promedio era capaz de cocinar en los años posteriores a la Segunda Guerra Mundial, otros avances en la preparación de alimentos pronto empezaría a eclipsar su conveniencia. Con la llegada de productos como los alimentos congelados y los preparados, los hábitos alimenticios de la población comenzaron a cambiar dramáticamente. Los consumidores estaban buscando un nivel más alto de conveniencia que aquel proporcionado por las ollas a presión... por lo que esta tecnología empezó a carecer de apoyo.

No sería sino hasta la década de los sesenta y principios de los setenta cuando se percibió un creciente interés y conocimiento entre la población acerca de la «alimentación sana», por lo que las ollas a presión empezaron una vez más a ganar popularidad.

Finalmente, en los años noventa muchas personas descubrieron los beneficios de cocinar en ollas a presión, y el número continúa creciendo día con día.

Ollas de aluminio

Ekco Mod. De Luxe Cap. 6 litros 100 puntos \$ 550.00

Fabricada con aluminio triple fuerte para brindar mayor duración, con cuatro sistemas de seguridad que son: regulador de presión, mecanismo de candado que no permite abrir la olla mientras está funcionando, válvula de seguridad, como indicador de presión y como mecanismo de seguridad para liberar el exceso de presión interna.

Además cuenta con capacidades de 4.5, 6 y 8 litros.

País de origen: México. 5 años de garantía

Ventajas: Fácil de usar y rápida en su trabajo de cocimiento, ya que funciona a una alta presión interna. Válvula de seguridad con doble función (como mecanismo de seguridad y como indicador de presión).

Desventajas: No cuenta con otros sistemas de seguridad.

Lamex Mod. 6 litros Cap. 6 litros 100 puntos \$ 199.00

Fabricada con aluminio triple fuerte, incluye un perno indicador de presión que funciona como seguro contra apertura cuando la olla tiene presión en su interior; doble válvula de seguridad que permite la liberación de vapor en caso de que la presión alcance límites mayores, empaque de hule que garantiza un sellado adecuado para evitar fugas. Los mangos y las asas son de baquelita, cuenta con regulador de zamac cromado, atornillado al tubo de escape, que permite la salida del vapor por los orificios laterales.

Además cuenta con capacidades de 4, 4.5, 6 y 8 litros.

País de origen: México. 1 año de garantía

Ventajas: Como el regulador se encuentra roscado al tubo de salida de vapor no existe la posibilidad de que éste se pierda o se separe de la tapa. Cuenta con válvula de funcionamiento con siete perforaciones para disminuir el riesgo de que se obstruya. El perno indicador de presión es muy visible.

Desventajas: Su diseño no presenta otros sistemas de seguridad.

Presto Mod. Premier Cap. 6 litros 100 puntos \$ 450.00

Fabricada con aluminio. La válvula de seguridad funciona automáticamente, lo que permite la liberación de vapor en caso de que el tubo de escape llegue a obstruirse; cuenta con regulador de presión que se coloca en el tubo de salida, el empaque de hule forma un sello hermético; los mangos y el asa son de baquelita.

Además cuenta con capacidades de 4, 8, 12 y 21 litros.

País de origen: México. 5 años de garantía

Ventajas: Tiene una válvula interlock que evita que la olla se abra cuando existe presión en el interior. Cuenta con una escuadra a tope colocada dentro del cuerpo, la cual engrana con el interlock como sistema de seguridad. Además, como trabaja a mayor presión interna, los alimentos se cocinan más rápido. Es la única olla moldeada que se comercializa en el mercado, lo que brinda una mayor resistencia del metal y una vida útil más prolongada; las refacciones originales se pueden conseguir en las tiendas de autoservicio.

Desventajas: Su diseño no presenta otros sistemas de seguridad.

T-Fal Mod. 334435-Tradition Cap. 6 litros 100 puntos \$ 835.40

Cuerpo de aluminio y tapa de acero inoxidable. Incluye seis sistemas de seguridad para evitar un exceso de presión; tiene doble sistema de apertura y cierre: no se puede abrir mientras quede presión en el interior y la presión no subirá si la tapa no está cerrada correctamente. Además tiene cuatro sistemas de seguridad contra la sobrepresión, válvula de seguridad con resorte, la cual se encuentra en el mango de la tapa. El empaque de hule brinda una mayor seguridad por su diseño. La válvula de regulación presenta dos posiciones (alimentos delicados y duros).

País de origen: Francia. 1 año de garantía

Ventajas: Ahorra hasta 60 por ciento del tiempo normal en el cocimiento debido a su válvula de funcionamiento rápido; la tapa es de acero inoxidable y ofrece una mayor durabilidad, además cuenta con varios sistemas de seguridad.

Desventajas: Es necesario leer detenidamente el instructivo para operar el producto y la tapa no se puede lavar en lavavajillas porque sus acabados se rayan.

Vasconia Mod. Pressing Cap. 6 litros 100 puntos \$ 298.00

Fabricada con aluminio extragruoso; cuenta con un empaque de hule y válvula de seguridad automática; candado de seguridad que no permite su apertura cuando existe presión interna, un regulador de presión fabricado en zamac cromado que deja que el vapor generado por la olla salga de manera controlada, manteniendo en todo momento una presión constante de trabajo; el regulador va sobrepuesto en el tubo de salida colocado en el mango de la tapa.

Los mangos y el asa son de baquelita, material que soporta las temperaturas elevadas.

País de origen: México. 5 años de garantía

Ventajas: El regulador de presión está fabricado en zamac cromado, lo cual garantiza su larga duración. Esta olla cuece los alimentos rápidamente, ya que trabaja a una mayor presión interna. Presenta válvula de seguridad con doble función.

Desventajas: No cuenta con otros sistemas de seguridad.

Ekco Mod. De Luxell Cap. 6 litros 99 puntos \$ 270.00

Fabricada con aluminio extragrueso; cuenta con regulador de presión automático giratorio, indicador de presión -para señalar que la olla está trabajando correctamente- colocado en el mango de la tapa, y empaque de hule de larga duración.

Además cuenta con capacidades de 4.5, 6 y 8 litros.

País de origen: México. 5 años de garantía

Ventajas: El regulador de presión es giratorio y para mayor seguridad el indicador de presión se encuentra en el mango. Este modelo cocina los alimentos más rápidamente porque trabaja a una mayor presión; cuenta con una válvula de seguridad de doble función.

Desventajas: Perdió un punto debido a que presentó un ligero defecto en el funcionamiento del seguro contra apertura a baja presión.

Ekco Mod. Ekconómica Cap. 6 litros 99 puntos \$ 250.00

Fabricada con aluminio triple fuerte; tiene sistema de seguridad entre el cuerpo y la tapa, el cual impide abrir la olla mientras exista presión en el interior; el empaque de hule es de larga duración; el asa y los mangos son de baquelita.

Además cuenta con capacidades de 3, 4, 5 y 6 litros.

País de origen: México. 5 años de garantía

Ventajas: Es fácil de usar y cuece rápidamente los alimentos porque trabaja a mayor presión interna; cuenta con una válvula de seguridad de doble función.

Desventajas: Presentó un ligero defecto en el funcionamiento del seguro contra apertura a baja presión.

Ekco Mod. Lumina Cap. 6 litros 99 puntos \$ 400.00

Fabricada con aluminio; incluye una válvula de seguridad que es un perno de aluminio en forma de T, y un regulador de presión que permite que el vapor salga en forma controlada; este regulador se soporta por medio del tubo de escape, cuenta con un empaque de hule que evita cualquier fuga. Los mangos superior e inferior, así como el asa son de baquelita.

Además cuenta con capacidades de 4.5, 6 y 8 litros.

País de origen: México. 1 año de garantía

Ventajas: El regulador está fabricado en zamac cromado, lo cual garantiza su larga duración; cuece rápidamente los alimentos debido a su alta presión de trabajo; cuenta con una válvula de seguridad de doble función.

Desventajas: Perdió un punto por presentar un ligero defecto en el seguro contra apertura a baja presión.

Vasconia Mod. 6 L Cap. 6 litros 99 puntos \$ 472.00

Fabricada con aluminio extragrueso; cuenta con empaque de hule que garantiza el hermetismo, cierre candado que impide que la olla se abra con presión interior, debido a que incluye indicador de presión. Presenta válvula de seguridad para despresurizar la olla cuando la presión sobrepasa los límites normales; los mangos y el asa son de baquelita, resistente al calor y al impacto. Presenta un regulador de presión que va colocado en el tubo de salida de escape.

Además cuenta con capacidades de 4.5, 6 y 8 litros.

País de origen: México. 5 años de garantía

Ventajas: Cuenta con indicador de presión -botón rojo- que se encuentra en el mango de la tapa, el cual advierte que la olla tiene presión interior y no debe intentar abrirla. Trabaja a una mayor presión, por lo que es más rápida para cocer los alimentos.

Desventajas: Perdió un punto por presentar un ligero defecto en el seguro contra apertura a baja presión.

Ollas de acero inoxidable

Casandra Cap. 3.7 litros 100 puntos \$ 497.00

Mod. Gold Pressure Cooker

Fabricada con acero inoxidable; presenta empaque de hule resistente, seguro contra apertura cuando aún hay presión, indicador y regulador de presión, y válvula despresurizadora. La parte inferior de la olla está diseñada para distribuir mejor el calor. El mango de la tapa y de la olla son de baquelita.

Además cuenta con capacidades de 3.1 y 5.7 litros.

País de origen: Corea. 1 año de garantía

Ventajas: El fondo es un plato difusor ranurado para que haya mayor sujeción a las hornillas. Todas las ollas tienen accesorio de limpieza del orificio del regulador. Por el tipo de material permite una cocción más rápida de los alimentos, además de que cuenta con sistema de seguridad en la tapa con una ventana que libera el empaque.

Desventajas: En el mercado sólo se encuentra la de 3.7 litros de capacidad.

Rena Ware Mod. 3357 Cap. 8 litros 100 puntos \$ 4,388.00

Fabricada con acero inoxidable; las asas son de baquelita y el fondo de acero nutri-plex para la mejor distribución del calor; en el interior cuenta con marcas de la cantidad de llenado; ofrece protección múltiple contra sobrepresión, bloqueo automático de la tapa, regulador de presión integrada a la tapa (que también funciona como indicador de presión), válvula de seguridad y un dispositivo que permite la salida silenciosa del vapor.

Tiene capacidad de 4 litros.

País de origen: Suiza. 10 años de garantía

Ventajas: Por su diseño permite un ahorro de hasta 70 por ciento de energía, cuenta con varios sistemas de seguridad, y además es silenciosa.

Desventajas: Tiene un costo más elevado que otros modelos similares.

T-Fal / 410340 Mod. Clipso Cap. 6 litros 100 puntos \$ 2,478.00

Fabricada con acero inoxidable; la tapa tiene una barra de seguridad, la apertura y el cierre de la tapa son fáciles pues sólo requieren un movimiento, ofrece gran seguridad porque es imposible abrirla bajo cualquier tipo de presión por su triple seguridad; válvula e indicador de presión de gran durabilidad. La tapa también incluye una válvula reguladora de cuatro posiciones (de encaje, de apertura, de salida de vapor y de cocción al vapor). Empaque de alta seguridad y una base Diffusal (triple espesor) para una difusión del calor rápida y homogénea en cualquier tipo de estufa, incluyendo la de inducción.

Además cuenta con capacidades de 6, 7 y 8 litros.

País de origen: Francia. 1 año de garantía

Ventajas: Exclusiva tapa con nuevo sistema automático para abrir/cerrar. Dos velocidades de cocción para conseguir preparados aún más rápidos. Además presenta una base Diffusal que permite una mayor expansión del calor. Cuenta con cinco sistemas de seguridad.

Desventajas: Es necesario leer detenidamente el instructivo para su operación. La tapa no se puede lavar en el lavavajillas pues por el tipo de acabados se puede rayar.

T-Fal Mod. Visión 331733 Cap. 6 litros 100 puntos \$ 2,487.00

Fabricada con acero inoxidable; las asas y el mango son de baquelita, incluye difusor de calor en la parte inferior. En la tapa cuenta con una ventana (de 10 cm de diámetro) que permite visualizar la cocción de los alimentos, así como un regulador de presión de cuatro posiciones, válvula de seguridad y seguro contra apertura adaptado en el mango inferior. Cuenta con válvula reguladora de dos posiciones.

País de origen: Francia. 1 año de garantía

Ventajas: Control único de visión de la cocción de los alimentos gracias a la ventana de la tapa, incluye cuatro sistemas de seguridad contra sobrepresión y doble sistema de apertura.

Desventajas: Es necesario leer detenidamente el instructivo para su operación. No se puede lavar en lavavajillas porque los acabados se rayan.

T-Fal/3271 Mod.Safe 2Inox Cap. 6 litros 100 puntos \$ 1,436.00

Fabricada con acero inoxidable; los mangos y el asa son de baquelita; incluye una parrilla para cocer alimentos a baño maría; cuenta con un empaque de hule que ofrece un cierre hermético, el seguro contra apertura no permite abrir la olla mientras está en uso. Tiene indicador de bloqueo y válvula de funcionamiento.

Cuenta con seguridad en caso de sobrepresión gracias al accionamiento de una palanca roja que está en el mango de la tapa. Además tiene un regulador de presión que se coloca en el tubo de salida del vapor.

País de origen: Francia. 1 año de garantía

Ventajas: Cocimiento rápido que ahorra hasta dos terceras partes de tiempo de cocimiento normal. Además cuenta con seis sistemas de seguridad.

Desventajas: Es necesario leer detenidamente el instructivo para su operación. No se puede lavar en lavavajillas porque

los acabados se rayan.

Fissler Mod. Vitaquick Cap. 6 litros 99 puntos \$ 1,460.00

Fabricada con acero inoxidable; incluye empaque de hule que permite el cierre hermético; presenta mango central en la tapa para un manejo seguro, tiene seguro contra apertura para dejar salir el vapor antes de abrir la olla, válvula de seguridad en la parte interior del asa que deja salir el vapor durante la precocción y para la apertura; presenta un indicador de presión integrado en el regulador y está aislado por una membrana; el asa y los mangos son de baquelita.

País de origen: Alemania. 2 años de garantía

Ventajas: Ahorra hasta 70 por ciento de tiempo en comparación con la cocción normal; almacena rápidamente el calor y lo distribuye de manera uniforme; cuenta con flechas indicadoras en la tapa. El regulador está integrado en la tapa, además, debido a que funciona a una mayor presión, los alimentos se cocinan más rápido.

Desventajas: Se necesita leer detenidamente el instructivo para su operación y perdió un punto por presentar una ligera falla en su funcionamiento.

Cómo funciona una olla a presión

Una olla a presión es básicamente un recipiente de metal con una tapa. Los componentes de la tapa, vitales para la función y operación de la olla, son: el empaque sellador de hule, el regulador de presión y las válvulas de alivio de presión. Cuando la tapa está cerrada, en la olla a presión se crea un sello hermético de aire y vapor.

Como el líquido de cocimiento se calienta por encima del punto de ebullición, se crea vapor, y como éste no puede escapar de la olla a presión sellada, permanece atrapado y así se produce la presión. La temperatura interna de cocimiento varía, dependiendo de los diferentes niveles de presión creados por el vapor atrapado.

La cantidad de presión se mide en kPa o en kgf/cm². Algunas ollas a presión cocinan solamente a presión alta, mientras que otras tienen dos o tres niveles de presión. La mayoría de las ollas a presión cuece los alimentos a temperaturas entre 112° C y 118° C, lo que significa entre 19° C y 25° C más caliente que cuando se hierve la comida en una olla normal, además de que acelera el proceso de cocimiento considerablemente.