

FACILE Dual System

Barazzoni

made in Italy

Vero plus di questa pentola a pressione è il suo meccanismo a ganaschia che consente di aprire e chiudere il coperchio senza sforzo e con una sola mano, ruotando il pomolo centrale di 45°. Dispositivo di cottura a 2 pressioni differenziata in base agli alimenti. Grazie al suo fondo ad alto spessore ed alla valvola Dual System consente di ridurre i tempi di cottura fino al 45% rispetto ad una pentola a pressione tradizionale.

The plus of this pressure cooker is its jaw lock, which allows opening and closing the lid effortlessly and with one hand, turning the central knob of 45°. Cooking device with two differentiated food-based pressures. Its high base thickness and the Dual System valve enable reducing cooking times up to 45% compared to a traditional pressure cooker.



**Soltanto il corpo pentola.
Il coperchio non può essere lavato in lavastoviglie.
** Only the body of the pot. The lid is not dishwasher safe.

*Per il corpo pentola.
*For the body of the pot.

ACCIAIO INOX
18/10
STAINLESS STEEL

GARANZIA WARRANTY
25
anni years

FACILE Dual System

Acciaio inox 18/10

Stainless steel

Dual System

Dispositivo di cottura differenziata in base agli alimenti

Dual System, dual pressure: two-position cooking device to cook different foods differently

Apertura e chiusura

senza sforzo e con una sola mano

One-handed lid-locking system, without effort

Dispositivi di sicurezza 4 valvole

Blocca leva + sfianto di sicurezza

Additional safety device

Dispositivo di sicurezza

aggiuntivo

Additional safety device

Maniglie ergonomiche

Ergonomic handles

Fondo Triplen plus ad alto spessore

A 3 strati, acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione

3 layers bottom, steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction

Grazie al suo fondo e alla valvola Dual System
Thanks to its bottom and its Dual System

RISCALDAMENTO **RISPARMIO ENERGIA**
Time saving Energy saving
45% +veloce* **25%***
faster



*Rispetto ad una pentola a cottura tradizionale.
*Compared to a traditional pot.



PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER



cm it mm/h inch cod. art. cod. barre
item code ean barcode

22 4,5 200 8 3/4 5500450045 8007267157128

22 6 240 8 3/4 5500450060 8007267142124



VIDEO DI PRODOTTO
PRODUCT VIDEOS

ZG9087 8007267152819

Guarnizione in silicone

posta all'interno del coperchio

Silicone seal placed inside the curved edge of the lid

Scala graduata all'interno

Graduated scale inside

Coperchio in acciaio inox 18/10

ad alto spessore

18/10 stainless steel lid high thickness

Corpo adatto

all'utilizzo di cestelli e griglie

Body suitable for use of baskets and grids

Finitura interna satinata

anti-graffio

Internal scratch-resistant satin finish



Con il coperchio di vetro diventa una normale pentola con triplo fondo

With the glass lid it becomes a normal pot with a 3-layers high-thickness bottom

