



## Datos técnicos

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Medidas<br>(diámetro × altura) | olla Ø 200 × 130 mm<br>olla Ø 240 × 146 mm<br>vaporera Ø 140-220 mm   |
| Capacidad (escala de medición) | olla Ø 200 mm: 3,5 l<br>olla Ø 240 mm: 5,5 l  |
| Material                       | una capa (acero inoxidable 18/10); base de la olla: acero inoxidable con núcleo de aluminio; tapa basculante: acero inoxidable, silicona; asas de la olla: acero inoxidable; vaporera: acero inoxidable |
| Superficie interior            | acero inoxidable  |
| Color                          | plateado  |
| Fuentes de calor apropiadas    | inducción, vitrocerámica, placa eléctrica, gas y, con limitaciones, horno   |
| Peso (neto)                    | olla Ø 200 mm con tapa basculante: 2348 g<br>olla Ø 240 mm con tapa basculante: 3774 g<br>vaporera: 183 g   |

## Descripción del producto

- BORA Assist
- Tapa basculante BORA
- Adaptadas técnicamente a los sistemas de extracción de superficie BORA
- Diseño minimalista
- Aptas para lavavajillas
- Escala de medición
- 3 años de garantía

## Volumen de suministro

- Olla Ø 200 mm con tapa basculante BORA
- Olla Ø 240 mm con tapa basculante BORA
- Vaporera
- Instrucciones de uso y montaje

## Notas sobre el producto y la planificación

- Los recipientes de cocción son aptos para lavavajillas
- Para prolongar la vida útil del producto, se recomienda la limpieza a mano
- La vaporera no es apta para lavavajillas
- Las ollas pueden usarse en el horno hasta 200 °C
- Se exceptúa el uso de la función grill del horno
- Las tapas basculantes BORA no son aptas para el horno