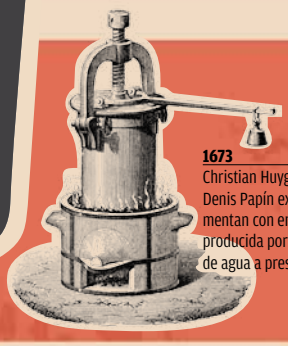
Ollas expres

Cocinar rápido y sin presiones



1673
Christian Huygens y Denis Papín experimentan con energía producida por vapor de agua a presión

1679
Papín inventa el Digestor a vapor, recipiente hermético que al incrementar la presión eleva el punto de ebullición del agua

Una olla de presión ayuda a que cocinar sea fácil, rápido y económico, y además ahorra energía. Mejor conocidas como ollas exprés y siempre recordadas por el característico chiflido que produce el vapor, las ollas de presión son un utensilio sumamente práctico y básico para cualquier cocina en la que sí se cocine. Las analizamos para poner a prueba su seguridad y eficiencia

Inventar las ollas de presión no fue sencillo, perfeccionarlas tomó su tiempo. El principio físico bajo el que funcionan es el mismo que el de las primeras, pero ahora incluyen sistemas de seguridad sofisticados para acabar con esa vieja idea que se tiene de que son peligrosas.

Los fabricantes ofrecen diferentes modelos principalmente en acero inoxidable y aluminio. Sus diseños van de los tradicionales con válvula loca, hasta los que la incorporan en el mango-tapa. Las de última generación tienen tapas con mecanismos abre-cierra que pueden accionarse con una sola mano, y reducen todavía más los tiempos de cocción y los costos de operación. Ahora también existen modelos diseñados para usarse en parrillas eléctricas, de vitrocerámica, halógena o de inducción. Por todo esto, el comal le dijo a la olla: "¡Muy bien!", y nosotros nos dimos a la tarea de analizar las disponibles en el mercado nacional, para que tú escojas aquella que te facilite más cocinar.

1681
Se inventa la olla de presión y se presenta -sin éxito- en la Royal Society de Londres

1919
España concede la primera patente de Olla exprés a José Alix Martínez

1938
El alemán Alfred Vischler presenta en Nueva York la Flex-Seal Speed Cooker, con una tapa innovadora

1939
La olla Presto gana en la Feria Mundial de Nueva York

1948
Francia concede a M. Devedjian patente de la Cocotte Minute

1952
George Laverne lanza un modelo con capacidad de 300 litros, sistema de cerrado especial, utilizada por el ejército francés.

1953
Los hermanos Lescure lanzan en España la Super-cocotte SEB

1978
En adelante las ollas a presión han perfeccionado sus mecanismos de cierre y de seguridad para alcanzar mayor presión y garantizar la velocidad de cocción

Para que el uso de tu olla de presión sea óptimo, considera lo siguiente:

FACTOR AGUA

- No olvides que el agua es fundamental para el funcionamiento y seguridad de la olla.
- Para calcular la cantidad de agua que debes usar, revisa si en el interior cuenta con unas marcas que indiquen el mínimo y máximo de nivel de líquido a ocupar. Si no cuenta con ellas considera que el agua no debe rebasar dos terceras partes de su capacidad.
- La altura que deben alcanzar el agua y los alimentos debe ubicarse entre 1/3 y ½ de la capacidad de la olla.

Consejos (cálculos aproximados)

Por cada kilogramo de...	Agua
Legumbres	1 litro de agua
Verduras	2/3 litro de agua
Fruta	¼ litro de agua
Carne y pescados	Agua hasta cubrir por completo
Mariscos	Dos partes de agua por una de marisco
Pasta y arroz	Hasta cubrir completamente

FACTOR TIEMPO

Los tiempos de cocción en las ollas exprés se cuentan desde momento en que comienza a salir la presión por la válvula de la tapa, considera que los tiempos de cocción en una olla de presión son prácticamente la mitad de lo que consideramos en un artefacto tradicional.

EL ESTUDIO

Analizamos veintiún modelos de doce marcas de ollas de presión de uso doméstico, fabricadas en aluminio y acero inoxidable, que se comercializan en el mercado nacional, considerando modelos con capacidades de alrededor 6 de litros. Cada muestra se sometió a trece pruebas cuyos resultados se agrupan en los siguientes rubros.

Información al consumidor

Verificamos que los productos la presentaran, ya sea marcada, estarcida o grabada en alto o bajo relieve en el cuerpo de la olla, en idioma español y en forma legible, con letras de un tamaño mayor a 3 mm:

- Marca
- Presión manométrica de trabajo nominal (PMTN) indicada en Pascales (Pa) o sus múltiplos (por ejemplo: kPa o MPa)
- La leyenda “Hecho en México” o país de origen
- El sentido de giro para abrir o cerrar la olla en el mango o en la tapa, con una flecha o con los dos símbolos “A” y “C” o las palabras “Abrir y Cerrar”
- Capacidad nominal en litros
- Fecha, periodo de fabricación o número de lote

En el envase

Se verificó que los productos presentaran en impreso permanente o en una etiqueta adherida a su envase, con información legible y en español: marca, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del productor o responsable de la fabricación para productos nacionales y, en caso de productos importados, los datos del importador

Instructivo

Se constató que incluyeran instructivo y manual de operación con indicaciones claras y precisas para el uso normal, instalación, manejo, conservación, ensamble y mantenimiento para el mejor aprovechamiento del producto, así como advertencias y precauciones para el manejo seguro y confiable

Garantías

Se verificó que cumplieran con la información requerida por la normatividad nacional vigente referente al producto y con los términos y formas establecidas en la Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC), además: teléfono de servicio en territorio nacional, modelo, nombre y domicilio de los establecimientos en la República Mexicana donde pueda hacerse efectiva la garantía y/o adquirir partes y refacciones; asimismo, vigencia, conceptos que cubre, limitaciones, excepciones y procedimientos para hacerla efectiva

Acabados
Se hicieron pruebas visuales y manuales para verificar que no presentaran piezas filosas o punzo-cortantes, rebabas (sobrantes) que pudieran lastimar a los usuarios. Se constató que no se encontraran incompletas y/o ensambladas en forma deficiente las partes que integran el producto

Presión manométrica de trabajo real (PMTR) y regulador de presión
Se verificó que el regulador de presión tuviera la capacidad de mantener la PMTR entre 88% y 115% de la presión manométrica de trabajo nominal (PMTN) declarada por el fabricante para el producto en cuestión

Hermeticidad y prueba de Presión hidrostática
Se corroboró que fueran capaces de soportar una presión interna mínima de 1.5 veces la PMTR durante cinco minutos y, de igual forma, soportar, una presión hidrostática mínima de dos veces la PMTN durante cinco minutos, sin presentar fugas en ninguna de sus partes o deformaciones permanentes

Presión hidrostática de separación cuerpo-tapa
Se verificó que, en una operación anormal donde la presión en el interior se incremente descontroladamente, tenga la capacidad de soportar hasta 500% de la PMTN indicada hasta por un periodo de cinco minutos sin separarse la tapa del cuerpo.

Nota: Durante la prueba puede sufrir deformación o fuga, pero no debe presentarse un estallido o fragmentación de la misma

Coeficiente de seguridad
El coeficiente de seguridad es la relación entre la presión hidrostática de separación cuerpo-tapa y la presión Manométrica de Trabajo Nominal (PMTN), la cual, no debe ser menor de cinco. La PMTN nunca será igual o mayor a cinco, si alguno de estos valores es mayor, queda fuera de sus tolerancias

Válvula de seguridad o tapón fusible
Se verificó que la válvula de seguridad o tapón fusible incluido en las muestras abriera máximo a 2.5 veces la PMTR, evitando riesgos al abrirla

Mangos y asas
Se corroboró que los mangos y asas no excedan una temperatura de 50 ºC en condiciones normales de operación y, que en acción directa con la flama no provoque combustión, y que si lo hacen, se autoextingan antes de 30 segundos

Empaque de hule
Se verificó que el empaque nuevo de hule de la tapa no presentara rupturas, ampollas, agujeros, áreas incompletas o materiales extraños. Los empaques no deben mancharse al ser expuestos al aceite comestible de maíz

Se sometió a 50 ciclos de envejecimiento con vapor y a cinco ciclos de envejecimiento en seco, en un ciclo de operación normal de cinco minutos a la PMTR sin que se presentara fuga

Prueba de indicadores de presión y seguro contra apertura
Se verificó que las ollas de presión no permitieran su apertura al encontrarse presurizado su interior. En el caso de contar con indicador de presión, que actuaran sin poderse abrir. Para las que presentan sistema de gatillo en el mango, el dispositivo debía imposibilitar abrirla en estas mismas condiciones de prueba

Capacidad real
Se constató que la capacidad nominal que se indica para el producto en su información al consumidor, no fuera inferior al 95% de su capacidad real y que se expresara en litros en cifra entera.

Velocidad de calentamiento
La prueba reconoce la capacidad para incrementar la temperatura del interior en el menor tiempo posible. El tiempo se cuantificó desde el contacto con la fuente de calor hasta que alcanzara la temperatura de referencia (ºC).

FICHA TÉCNICA

Periodo de análisis: 9 de marzo al 15 de abril del 2015
Periodo de muestreo: 11 de febrero al 12 de marzo del 2015

Marcas/modelos analizados	Pruebas realizadas
21/12	989

NORMATIVIDAD

Para la realización del presente estudio se tomaron como referencia las siguientes Normas nacionales:

NOM-054-SCFI-1998. Utensilios domésticos -Ollas de presión-Seguridad
NOM-008-SCFI-2002. Sistema general de unidades de medida

¿CÓMO FUNCIONA UNA OLLA EXPRÉS?

Regulador de presión Permite liberar la presión de vapor extra para estabilizar la presión al interior.

Válvula de seguridad. Sirve para que el recipiente no pierda presión, ni su constancia

El recipiente acumula el vapor del agua hirviendo

Dentro del recipiente la presión es superior a la del exterior

Cuando supera los 100 °C el agua deja de hervir. A esta temperatura los alimentos se cuecen rápidamente

El calor aumenta la presión

Difusor de calor. Dos capas de acero inoxidable encapsulan un disco de aluminio, que por sus propiedades térmicas difunde de manera uniforme el calor que recibe

DEFINICIONES

- **Presión Manométrica.** Mide el exceso de presión respecto a la presión atmosférica
- **Indicador de presión.** Dispositivo colocado en la tapa que indica la existencia de presión cuando se encuentra en operación
- **Presión Manométrica de Trabajo Nominal** (PMTN). Presión manométrica de trabajo establecida por el fabricante para su producto
- **Presión Manométrica de Trabajo Real** (PMTR). Presión manométrica a la cual trabaja realmente la olla y se determina por el funcionamiento del regulador de presión
- **Regulador de presión.** Dispositivo para regular la presión, se localiza en la tapa de la olla, su objetivo es mantener la presión en su interior a un nivel preestablecido (PMTR). Evita que la olla explote, se abre sólo cuando la presión interior sobrepasa este límite establecido para liberar el excedente y se cierra cuando esta disminuye
- **Seguro contra apertura.** Dispositivo que evita que se pueda abrir la olla cuando exista presión dentro de ella
- **Válvula de seguridad o tapón fusible.** Dispositivo colocado en la tapa para liberar la presión interior en caso de presentarte una sobrepresión

RECOMENDACIONES DE USO

- Lee el manual de usuario para aprovechar y cuidar mejor tu olla de presión
- Nunca cocines en la olla sin líquido, la cantidad mínima recomendada es de 2 tazas o 250 ml
- Al preparar embutidos, perfora anticipadamente la piel artificial que los envuelve para evitar que exploten al cortarlos y te puedas quemar
- Por ninguna razón bloquees los sistemas de seguridad mientras cocinas
- No se recomienda almacenar alimentos en ollas de aluminio después de que se han preparado

OLLAS A PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE

E **CASANDRA**
OPY6 / China
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 1 año / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable 18/10

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
60; 100	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	16.2	No aplica	Hule	j5, k, m4, r, v2, x, y
Dimensiones				Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Eléctrica, gas, cerámica, inducción, halógeno			No indica		
3.1	23.0	1.1	24.8						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

E **EKCO**
Olla Express® Línea Advance, 55806 / China
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
60; 90	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	17.5	No aplica	Silicón	a, f, j6, k, m5, r1, v2, y
Dimensiones				Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Vitrocerámica, gas, eléctrica			5		
3.1	22.0	26.5	0.9						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

E **EKCO**
Olla Express® Ergonomic, 55738 / China
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	17.3	No aplica	Silicón	c, j1, k, m5, r, v2(2), y, B
Dimensiones				Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Vitrocerámica, gas, eléctrica			5		
2.5	23.5	24.7	0.9						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

E **MAN**
Brio 6 RECTA Splendid / España
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 2 años / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
105; 160	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	14.5	No aplica	Silicón	j7, k, l, p, v1, v2, x, y
Dimensiones				Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Gas, eléctrica, vitrocerámica, inducción			No indica		
2.6	21.0	24.9	1.3						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

E **MAN**
OPM-2260 Plus Splendid / España
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 10 años / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable 18/10

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
105; 160	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	15.3	No aplica	Silicón	c, g, j7, k, l, p, q(2), v1, v2, y, A, D
Dimensiones				Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Gas, eléctrica, vitrocerámica, inducción			No indica		
2.6	21.0	24.9	1.3						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

E

T-FAL

Clipso® +, P4432065 / Francia

Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 10 años / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80; 120	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	16.1	No aplica	Hule	a, b, e, j2, k, m2, q(2), t, v1, v2, z, AC, D
Dimensiones				**Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**	Gas, eléctrica, eléctrica con resistencia, vitrocerámica halógena/Inducción			5		
3.2	23.0	25.6	0.8						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

E

T-FAL

Secure 5, P2500735 / China

Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 1 año / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80; 170	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	Se autoextingue	12.5	No aplica	Silicón	j1, k, m1, q(2), t, v1, v2, x, y, A
Dimensiones				**Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**	Gas, eléctrica, eléctrica con resistencia, vitrocerámica halógena/Inducción			5		
2.9	21.5	25.2	1.2						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

E

TRAMONTINA

Solar, NBR 11823 / Brasil

Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 2 años / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable 18/10

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
100	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	Se autoextingue	15.1	5	Silicón	c, j1, k, m6, q(2)s, v2, v3, y, A
Dimensiones				**Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**	Eléctrica, gas, inducción, sobre vidriado cerámico			5		
3.1	22.9	24.9	1.3						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

CARACTERÍSTICAS

a. Apertura y cierre con una sola mano o Abertura y cierre de un solo toque
b. Apertura y cierre de tapa accionada manualmente
c. Sistema de cierre automático
d. Asa ergonómica tacto frío
e. Asas abatibles
f. Asas cortas para fácil almacenamiento
g. Mangos ergonómicos
h. Bloqueo automático al cierre
i. Filtro integrado para retener partículas de alimentos y evitar la obstrucción de la válvula de presión
j. Fondo de la olla
1. Fondo difusor de 3 capas (acero inoxidable - aluminio - acero inoxidable)
2. Difusal
3. Difusor de calor
4. Termodifusor
5. Difusor encapsulado
6. Fondo difusor
7. Placa difusora térmica
k. Indicador de presencia de presión
l. Mando de descompresión
m. Marcado interno dentro del cuerpo de la olla con niveles de agua.
1. Marca indicadora de nivel máximo de agua
2. max 2/3; medio 1/2; min 1/3
3. max; 1/2
4. max 2/3; min 1/3; capacidad (1 L a 5 L)
5. max; min
7. marcas de niveles de agua de 1 L a 5 L, máx. 2/3
n. Mecanismo candado se seguridad
o. Perno despresurizador
p. Posición de extracción de la válvula para facilitar su limpieza
q. Programas de cocción
r. Regulador de presión
r1. Regulador de doble presión
s. Salida de vapor controlada
t. Seguridad en mecanismo de cierre y abertura
u. Sensor de presión
v1. Válvula de funcionamiento
v2. Válvula de seguridad
v3. Válvula de seguridad automática en el interior del asa de la tapa
v4. Válvula de seguridad doble acción
v5. Válvula desoxigenadora
v6. Válvula manual de escape
v7. Válvula que limita la presión
v8. Válvula de alarma
w. Tope de cierre
x. Traba de cierre deslizable
y. Ventana de seguridad (Orificio incorporado en periferia de la tapa de la olla que permite al empaque la salida de vapor entre la tapa y la olla, cuando existe un exceso de presión en su interior.)
z. Empaque que permite escapar vapor entre la tapa y la olla cuando existe exceso de presión en su interior
A. Canastilla para cocinar al vapor
B. Colador (Herramienta que ayuda a evitar que se atore comida en el tubo de escape)
C. Incluye cacerola con tapa de cristal, la cual puede servir como olla a presión de 4.5 L, al sustituir la tapa de cristal por la tapa de la olla a presión
D. Recetario
E. Rejilla para cocinar al vapor

Evaluación global.....E

OLLAS A PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE *(CONTINUACIÓN)*

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

ALZA
EKSEN-ALSA, OP02 06 / España
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 2 años / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable 18/10

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
105	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	No se autoextingue (El mango superior)	14.5	No aplica	Silicón	c, j1, k, v1, v2, v5, y
Dimensiones				Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Gas, eléctrica, vitrocerámica, Inducción			No indica		
2.2	21.5	24.6	0.6						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

ALZA
SPACE, OP02 07/12 / España
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 2 años / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable 18/10

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
115	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	No se autoextingue (El asa superior)	18.3	No aplica	Silicón	c, f, j1, k, v1, v2, v5, y
Dimensiones				Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Gas, eléctrica, vitrocerámica, Inducción			No indica		
2.3	21.0	24.6	0.6						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

MAGEFESA
Athenas 6 / España
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 1 año / **Material del cuerpo:** Acero Inoxidable

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
60; 100	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	No se autoextingue (El mango superior)	16.2	No aplica	Silicón	h, j4, m3, u, v1, v2, y, A
Dimensiones				Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	Apto para todo tipo de fuegos			5		
2.7	22.2	24.7	1.2						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

CARACTERÍSTICAS

a. Apertura y cierre con una sola mano o Abertura y cierre de un solo toque
b. Apertura y cierre de tapa accionada manualmente
c. Sistema de cierre automático
d. Asa ergonómica tacto frío
e. Asas abatibles
f. Asas cortas para fácil almacenamiento
g. Mangos ergonómicos
h. Bloqueo automático al cierre
i. Filtro integrado para retener partículas de alimentos y evitar la obstrucción de la válvula de presión
j. Fondo de la olla
1. Fondo difusor de 3 capas (acero inoxidable - aluminio - acero inoxidable)
2. Difusal
3. Difusor de calor
4. Termodifusor
5. Difusor encapsulado
6. Fondo difusor
7. Placa difusora térmica
k. Indicador de presencia de presión
l. Mando de descompresión
m. Marcado interno dentro del cuerpo de la olla con niveles de agua.
1. Marca indicadora de nivel máximo de agua
2. max 2/3; medio 1/2; min 1/3
3. max; 1/2
4. max 2/3; min 1/3; capacidad (1 L a 5 L)
5. max; min
7. marcas de niveles de agua de 1 L a 5 L, máx. 2/3
n. Mecanismo candado se seguridad
o. Perno despresurizador
p. Posición de extracción de la válvula para facilitar su limpieza
q. Programas de cocción
r. Regulador de presión
r1. Regulador de doble presión
s. Salida de vapor controlada
t. Seguridad en mecanismo de cierre y abertura
u. Sensor de presión
v1. Válvula de funcionamiento
v2. Válvula de seguridad
v3. Válvula de seguridad automática en el interior del asa de la tapa
v4. Válvula de seguridad doble acción
v5. Válvula desoxigenadora
v6. Válvula manual de escape
v7. Válvula que limita la presión
v8. Válvula de alarma
w. Tope de cierre
x. Traba de cierre deslizable
y. Ventana de seguridad (Orificio incorporado en periferia de la tapa de la olla que permite al empaque la salida de vapor entre la tapa y la olla, cuando existe un exceso de presión en su interior.)
z. Empaque que permite escapar vapor entre la tapa y la olla cuando existe exceso de presión en su interior.
A. Canastilla para cocinar al vapor
B. Colador (Herramienta que ayuda a evitar que se atore comida en el tubo de escape)
C. Incluye cacerola con tapa de cristal, la cual puede servir como olla a presión de 4.5 L, al sustituir la tapa de cristal por la tapa de la olla a presión
D. Recetario
E. Rejilla para cocinar al vapor

Evaluación global..... E

OLLAS A PRESIÓN DE ALUMINIO

E

EKCO
Olla Express® Línea Clásica, 66109 / México
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
115	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	Se autoextingue	14.21	5	Hule	b, g, k, n, r, v4, w, D
Dimensiones				**Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**						
2.0	25.5	29.9	2.7	No indica, (Gas)			5		
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

E

EKCO
Olla Express® Línea Mandy, 66130 / México
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	Se autoextingue	12.50	5	Silicón	b, k, n, r, v2, w
Dimensiones				**Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**						
1.8	22.0	25.6	2.3	No indica, (Gas)			5		
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

E

EKCO
Olla Express® Línea Vanguardia, 66031 / México
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
115	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	Se autoextingue	15.20	5	Hule	b, g, k, n, r, v4, w, D
Dimensiones				**Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**						
2.2	22.0	25.6	2.2	No indica, (Gas)			5		
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

E

H. STEELE
66130 / México
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentaron defectos	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	Se autoextingue	16.32	5	Silicón	b, k, n, r, v4, w
Dimensiones				**Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**						
1.9	22.4	25.7	2.2	No indica, (Gas)			5		
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

E

MAGEFESA
VITAL 7 / China
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 1 año / **Material del cuerpo:** aluminio anodizado

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	Se autoextingue	20.27	5	Silicón	b, j3, u, v1, v2, v8, y, E
Dimensiones				**Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**						
1.8	24.0	25.2	1.7	Gas			5		
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

CINSA
CINSA FORTA SEGURA / China
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 2 años / **Material del cuerpo:** aluminio

OLLAS A PRESIÓN DE ALUMINIO (CONTINUACIÓN)

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	No se autoextingue (El mango superior)	16.53	No aplica	Silicón	b, k, m1, r, v2, y(2)
Dimensiones				Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	No indica, (Gas)			5		
1.6	25.0	25.2	1.4						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

OSTER
4792 / China
Capacidad: 7.0 L / **Garantía:** 1 año / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No presentó estallido ni fragmentación	No se autoextingue (mango superior y asa)	15.58	5	Silicón	c, i, k, m5, v6, v7, D
Dimensiones				Fuentes calorificas sobre las cuales puede trabajar			No. de Sistemas de Seguridad		
Peso (kg)	Altura (cm)	Espesor (mm)	Diámetro (cm)	No indica, (Gas)			4 válvulas de seguridad		
2.4	24.0	27.5	1.9						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									Cumple

RECOMENDACIONES DE COMPRA

Además de la calidad, eficiencia y desempeño, antes de adquirir una nueva olla de presión considera lo siguiente:

- Elije una opción que satisfaga las necesidades de tu familia, considera que no deben rebasar dos terceras partes de su llenado para su operación. La que tiene capacidad de seis litros sirve para preparar una comida de cuatro a seis porciones
- Antes de comprar, pídele al vendedor que te indique cómo funcionan los sistemas de seguridad descritos; compara si no son los mismos que ofrecen otras ollas de la competencia
- Analiza las características, accesorios y funciones que cada modelo presenta y valora cuáles te son necesarios o de utilidad, ya que estos incrementan el costo
- Las ollas de presión de acero inoxidable no guardan residuos, olores ni bacterias, la composición molecular del acero inoxidable lo convierte en un material liso, no poroso y muy higiénico. Su precio con respecto a las de aluminio es considerablemente mayor, pero lo vale
- Las ollas de aluminio se degradan mucho más rápido por los elementos químicos presentes al cocinar, en especial los ácidos provenientes de alimentos tales como: tomates, cítricos, vinagre, etcétera

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

PRESTO
Olla Express® Premier, 75484 / México
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** de por vida / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
115	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	Hubo separación cuerpo-tapa a 420,0 kPa	Se autoextingue	14.47	No cumple	Silicón	k, o, r, v4, w, D
Dimensiones				**Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**	No indica, (Gas)			7		
2.5	21.5	28.8	2.9						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

TAURUS
Edipo, Code: 44199KY / China
Capacidad: 6.0 L / **Garantía:** 2 años / **Material del cuerpo:** aluminio

Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80	No presentaron defectos	No presentó fugas	No presentó fugas ni deformaciones permanentes	No aplica	No se autoextingue (El mango superior y el inferior)	19.52	No aplica	Silicón	b, d, g, k, r, v4, y
Dimensiones				**Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**	No indica, (Gas)			5		
1.7	23.8	25.3	1.3						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

La muestra analizada incrementa el riesgo hacia el usuario de sufrir lesiones durante su operación

T-FAL
SECURE P2614632 / China
Capacidad: 5.7 L / **Garantía:** 10 años / **Material del cuerpo:** aluminio

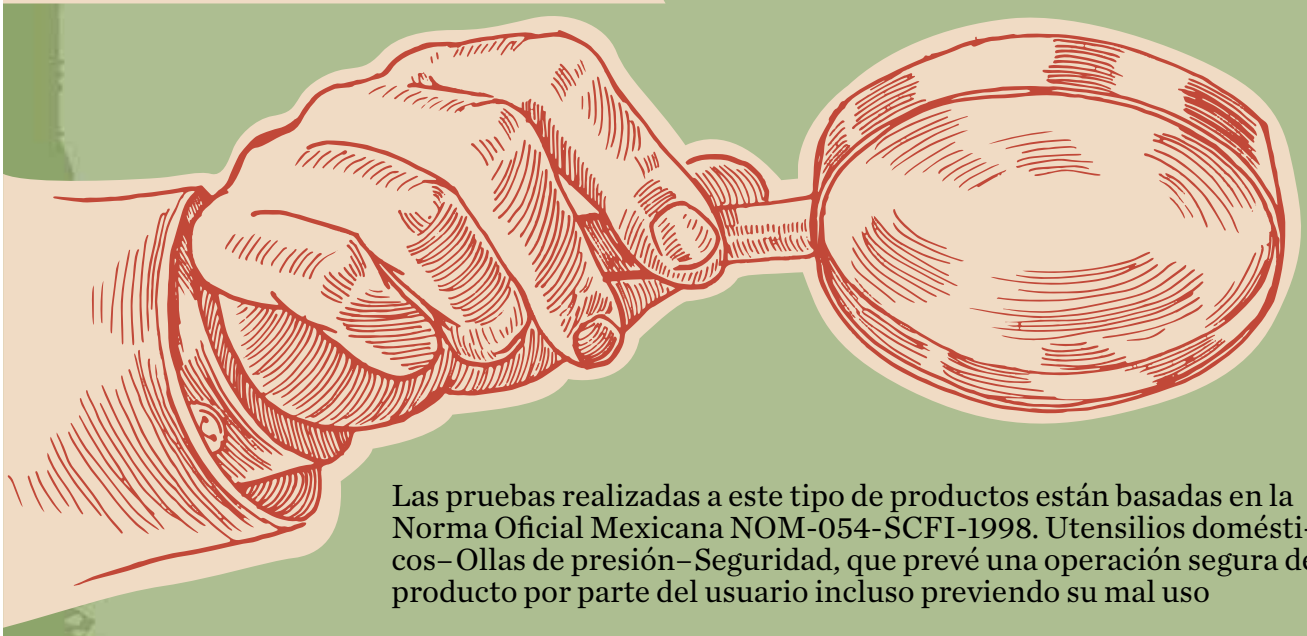
Presión Nominal de Trabajo (kPa); -PF; PS	Acabados en empaque y olla	Hermeticidad	Presión Hidrostática	Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	Combustibilidad de mangos y asas	Velocidad de calentamiento (min)	Coeficiente de seguridad	Material de fabricación del empaque	Características
80; 150	No presentaron defectos	No presentó fugas	Presentó fugas	No aplica	Se autoextingue	15.59	No aplica	Silicón	c, g, k, m1, s, t, v1, v2, y
Dimensiones				**Fuentes caloríficas sobre las cuales puede trabajar**			**No. de Sistemas de Seguridad**		
Peso (kg)	**Altura (cm)**	**Espesor (mm)**	**Diámetro (cm)**	Gas, Electricidad en espiral			5		
1.7	23.8	25.3	1.3						
Información al Consumidor, PMTR y regulador de presión, válvula de seguridad o tapón fusible, temperatura de mangos y asas, empaques de hule, indicador de presión y seguro contra apertura									**Cumple**

CARACTERÍSTICAS

a. Apertura y cierre con una sola mano o Abertura y cierre de un solo toque
b. Apertura y cierre de tapa accionada manualmente
c. Sistema de cierre automático
d. Asa ergonómica tacto frío
e. Asas abatibles
f. Asas cortas para fácil almacenamiento
g. Mangos ergonómicos
h. Bloqueo automático al cierre
i. Filtro integrado para retener partículas de alimentos y evitar la obstrucción de la válvula de presión
j. Fondo de la olla
1. Fondo difusor de 3 capas (acero inoxidable - aluminio - acero inoxidable)
2. Difusal
3. Difusor de calor
4. Termodifusor
5. Difusor encapsulado
6. Fondo difusor
7. Placa difusora térmica
k. Indicador de presencia de presión
l. Mando de descompresión
m. Marcado interno dentro del cuerpo de la olla con niveles de agua.
1. Marca indicadora de nivel máximo de agua
2. max 2/3; medio 1/2; min 1/3
3. max; 1/2
4. max 2/3; min 1/3; capacidad (1 L a 5 L)
5. max; min
7. marcas de niveles de agua de 1 L a 5 L, máx. 2/3
n. Mecanismo candado se seguridad
o. Perno despresurizador
p. Posición de extracción de la válvula para facilitar su limpieza
q. Programas de cocción
r. Regulador de presión
r1. Regulador de doble presión
s. Salida de vapor controlada
t. Seguridad en mecanismo de cierre y, abertura
u. Sensor de presión
v1. Válvula de funcionamiento
v2. Válvula de seguridad
v3. Válvula de seguridad automática en el interior del asa de la tapa
v4. Válvula de seguridad doble acción
v5. Válvula desoxigenadora
v6. Válvula manual de escape
v7. Válvula que limita la presión
v8. Válvula de alarma
w. Tope de cierre
x. Traba de cierre deslizable
y. Ventana de seguridad (Orificio incorporado en periferia de la tapa de la olla que permite al empaque la salida de vapor entre la tapa y la olla, cuando existe un exceso de presión en su interior.)
z. Empaque que permite escapar vapor entre la tapa y la olla cuando existe exceso de presión en su interior.
A. Canastilla para cocinar al vapor
B. Colador (Herramienta que ayuda a evitar que se atore comida en el tubo de escape)
C. Incluye cacerola con tapa de cristal, la cual puede servir como olla a presión de 4.5 L, al sustituir la tapa de cristal por la tapa de la olla a presión
D. Recetario
E. Rejilla para cocinar al vapor

Evaluación global..... E

CONCLUSIONES GENERALES



Las pruebas realizadas a este tipo de productos están basadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-054-SCFI-1998. Utensilios domésticos–Ollas de presión–Seguridad, que prevé una operación segura del producto por parte del usuario incluso previendo su mal uso

- La capacidad real (en litros) en todos los casos estuvo dentro de la tolerancia o fue igual a lo declarado
- La Presión Manométrica de Trabajo Nominal (PMTN) va de los 60 kPa a 115 kPa, con lo que se alcanzan temperaturas de cocción de alrededor de 103°C a 122°C aproximadamente
- Presentan garantías de uno, dos y diez años, e incluso "de por vida"; estas últimas son las de mayor costo
- Todas las muestras presentaron completa la información al consumidor
- Ninguna muestra presentó defectos detectables a simple vista

Las ollas de presión más pesadas están por encima de los 3.0 kg, y son:

CASANDRA OPY6, EKCO Olla Express® Línea Advance 55806

TRAMONTINA Solar NBR 11823

T-FAL Clipso® P4432065

- Una calificación baja en la prueba de "Hermeticidad" refleja principalmente un desempeño bajo del producto, sin afectar la seguridad del usuario
- En las ollas que presentan una ventana de seguridad en el perímetro lateral de la tapa detectamos que la "Prueba hidrostática de separación cuerpo-tapa" no es aplicable, pues a los pocos segundos empieza a liberar la sobrepresión por el empaque. La misma condición aplica en aquellas en que por este u otro motivo no se logra su sellado
- Las ollas de presión que indican que están fabricadas con acero inoxidable 18/10 se refieren principalmente a la aleación cromo-níquel que presenta este acero y son las mejores opciones en el mercado. Este contenido de cromo en contacto con la humedad del aire y/o el agua genera una capa continua de óxido de cromo que protege permanentemente ante cualquier tipo de corrosión, aunado al que da una mayor resistencia al impacto, gran durabilidad y le permite conservar su brillo por más tiempo, virtudes que incrementan considerablemente su precio
- No existe una correlación entre el magnetismo y la propiedad del acero inoxidable de ser inmune a la corrosión. El acero inoxidable férrico presenta un contenido de níquel equivalente o menor a 8%, que permite mantener sus propiedades magnéticas y lo convierte en un material idóneo para ser usado en parrillas de inducción

Las que calientan más rápido con apenas 12.5 minutos fueron:

12.5 min

T-FAL Secure 5, P2500735 / acero inoxidable

EKCO Olla Express® Línea Mandy, 66130 / aluminio

Las que se tardan más, hasta 20 minutos:

20 min

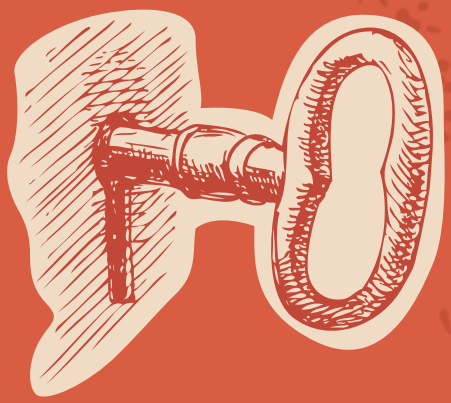
MAGEFESA VITAL 7 aluminio

TAURUS Edipo, 996923 aluminio

La mayoría de las ollas de presión son seguras para el consumidor, sin embargo, las que presentaron fallas que incrementan el riesgo al usuario durante su operación son:

- Por flamabilidad la marca ALZA modelos EKSEN-ALSA OP02 06 y SPACE, OP02 07/12, CINSA FORTA SEGURA, MAGEFESA Athenas, OSTER 4792 6 y TAURUS Edipo. El mango o asa de estos productos, después de ser retirados de la acción de la flama, presentó indicios de seguir en combustión, pues no se auto-extinguen de forma inmediata

- La T-FAL SECURE P2614632 presentó fugas durante la prueba de "Presión Hidrostática" en su primera muestra, por lo que no se pudo realizar la prueba de "Presión Hidrostática de separación Cuerpo-Tapa", por esta razón se tuvieron que repetir estas pruebas en una segunda muestra



- La PRESTO Olla Express® Premier, 75484, se sometió en dos ocasiones a la prueba "Presión Hidrostática de separación Cuerpo-Tapa" ya que en la primera muestra presentó la separación de la tapa del cuerpo

Si requieres más información sobre este estudio, comunícate al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor al (55) 5544-2122. También puede consultar otros estudios de calidad en **www.profeco.gob.mx**