ESTUDIO DE CALIDAD: OLLAS DE PRESIÓN

BAJO PRESIÓN

Definitivamente, las ollas de presión ayudan a reducir los tiempos en la cocina. Aquí te diremos cuáles son las más seguras, versátiles y eficientes. Cocinarás en menos tiempo de lo que te toma leer este artículo.

FICHA TÉCNICA

- **PERIODO DE MUESTREO:** 18 DE FEBRERO A 15 DE ABRIL DE 2011
- **PERIODO DEL ANÁLISIS:** 4 DE MARZO AL 8 DE ABRIL DE 2011

PRUEBAS REALIZADAS: 910

MODELOS / MARCAS ANALIZADAS: 21/10

Las ollas de presión no son, en realidad, un invento moderno. El primer esbozo de este práctico utensilio de cocina surgió en 1679, cuando el físico anglo-francés Denis Papin inventó el llamado "digestor a vapor", en un esfuerzo por reducir el tiempo de cocción de los alimentos. Se basó en un fenómeno físico que permite elevar el punto de ebullición del agua cuando se incrementa la presión; esto se logra mediante un recipiente hermético que no permite la salida de aire o líquido, de forma que, al iniciar el calentamiento del recipiente, se acumula el vapor del agua hirviendo con lo que aumenta la presión en su interior. Esta permite elevar la temperatura de ebullición por encima de 100°C (que se alcanza al nivel del mar en un recipiente abierto) hasta unos 130°C, temperatura a la cual los alimentos se cocinan con rapidez.

Papin presentó su invento en la Royal Society de Londres en 1681, pero la novedad no prosperó y quedó como un estudio científico más, el cual tendría que esperar la llegada del siglo XX para que se hiciese realidad y se comercializara. En 1919, en España, se concedió la primera patente de lo que se denominó "olla exprés" a José Alix Martínez, y 1938 el alemán Alfred Vischler presentó su "Flex-Seal Speed Cooker", ambas basadas en la misma idea. Pero el utensilio que en verdad captó la atención, sobre todo del público femenino, fue la "olla Presto", que era muy fácil de cerrar y no tenía pinzas ni otros aditamentos estorbosos. Varios modelos con alguna diferencia llegaron al mercado, pero fue a partir de la década de 1970 cuando las ollas de presión tomaron el lugar preponderante en las cocinas de todo el mundo, con mecanismos perfeccionados de seguridad.

Hoy, las ollas más modernas reducen todavía más los tiempos de cocción y, en consecuencia, logran que ahorres gas. Además, sus sistemas de seguridad se multiplican, de tal forma que la idea de que las ollas de presión son sumamente peligrosas y de que pueden explotar en cualquier momento ha quedado atrás. Podemos verlas como aliados en la preparación de sopas, postres, guisados, verduras al vapor y hasta en la descongelación de alimentos. Solo resta saber cuáles son las mejores.

LO QUE BUSCAMOS

El Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor examinó 21 modelos de 10 marcas de ollas de presión de uso doméstico, fabricadas en aluminio y acero inoxidable, que se comercializan en el mercado nacional. Los modelos que analizamos tienen capacidad de seis y siete litros. Cada muestra se sometió a 13 pruebas cuyos resultados se agrupan de esta forma:

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Importantísimo: en las ollas de presión debe estar marcada, estarcida o grabada (en idioma español y en forma legible, con letras de un tamaño mayor a 3 mm), la marca y presión manométrica de trabajo nominal (PMTN) indicada en pascales (Pa) o sus múltiplos (por ejemplo: kilopascales o kPa). También debe ostentar la leyenda "Hecho en México" o su país de origen (que puede presentarse en una etiqueta que permanezca hasta el momento de su comercialización); el sentido de giro para abrir o cerrar la olla en el mango o en la tapa, con una flecha, con los símbolos "A" y "C" o las palabras "Abrir y Cerrar"; capacidad nominal en litros, y fecha, periodo de fabricación o número de lote. Verificamos que todos estos datos estuvieran presentes.

INSTRUCTIVOS

Constatamos que las ollas de presión incluyeran instructivos y manuales de operación y que contuvieran indicaciones para el uso normal, manejo, conservación, ensamble y mejor aprovechamiento del producto, así como las advertencias para su utilización segura y confiable. Otros datos que revisamos: nombre, denominación o razón social del productor nacional o importador; domicilio y teléfono de servicio en territorio nacional; modelo, precauciones para el usuario, y las indicaciones para su instalación, conexión, ensamble o mantenimiento.

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.

GARANTÍAS. En los casos de ollas que ofrecieran garantías, verificamos que incorporaran los datos de información al consumidor requeridos por la normativa nacional vigente referente al producto y que cumpliera con los términos y formas establecidas en la Ley Federal de Protección al Consumidor. Entre otros datos, debían incluir el domicilio de los establecimientos en el país donde pueda hacerse efectiva la garantía, así como aquellos donde el consumidor pueda adquirir partes y refacciones. La vigencia, conceptos que cubre la garantía, limitaciones o excepciones y procedimientos para hacerla efectiva, es información igualmente importante.

ACABADOS Mediante inspección visual y prueba manual verificamos que las ollas de presión no presentaran partes filosas o punzocortantes que pudieran poner en riesgo a los usuarios. También buscamos diferencia de tono, sobrantes (rebabas) o faltantes en los materiales de las partes que integran el producto y/o ensambles deficientes.

REGULADOR DE PRESIÓN
Verificamos que el regulador de presión tuviera la capacidad de mantener la presión manométrica de trabajo real (PMTR) entre el 88% y el 115% de la presión manométrica de trabajo nominal (PMTN) declarada por el fabricante para el producto en cuestión. Así constatamos que la olla de presión opere de forma segura sin poner en riesgo la integridad física de los usuarios.

HERMETICIDAD Corroboramos que las ollas tuvieran la capacidad de soportar, sin presentar fugas, una presión interna mínima de 1.5 veces la PMTR durante 5 minutos y, de igual forma, soportar una presión hidrostática mínima de dos veces la PMTN durante 5 minutos, sin presentar fugas o deformaciones en ninguna de sus partes.

VÁLVULA DE SEGURIDAD
Verificamos que la válvula de seguridad o tapón fusible incluido en las muestras abriera como máximo a 2.5 veces la PMTR. Si se abriera más, la operación de la olla podría convertirse en un riesgo potencial.

HOY, LAS OLLAS MÁS MODERNAS REDUCEN TODAVÍA MÁS LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y EN CONSECUENCIA, LOGRAN QUE AHORRES GAS

SEPARACIÓN DE LA TAPA
Comprobamos que de llegarse a presentar una operación anormal (la presión en el interior de la olla se incrementa descontroladamente), cada modelo tuviera la capacidad de soportar hasta 500% de la PMTN por un periodo máximo de 5 minutos, sin que esta situación permita la separación entre la tapa y el cuerpo. (Ojo: durante esta prueba la olla puede sufrir deformaciones o fugas, pero nunca un estallido o fragmentación.)

COEFICIENTE DE SEGURIDAD
Determinamos la relación entre la presión hidrostática de separación cuerpo-tapa y la presión manométrica de trabajo nominal (PMTN), la cual es conocida como coeficiente de seguridad. No debe ser menor de 5.

EMPAQUE DE HULE Verificamos que el empaque de hule de la tapa de la olla (nuevo) no presentara rupturas, ampollas, agujeros, áreas incompletas o materiales extraños; también comprobamos que no se mancharan al ser expuestos al aceite comestible de maíz, y que después de haber sido sometido en su olla de presión a 50 ciclos de envejecimiento con vapor y a cinco ciclos de envejecimiento en seco, soporte un ciclo de operación normal de 5 minutos a la PMTR, sin que se presente fuga.

MANGOS Y ASAS Corroboramos que los mangos y las asas de las ollas de presión no excedieran una temperatura de 50°C en condiciones normales de operación y, que durante la acción directa de la flama, estas no entraran en combustión (si lo hicieran, deben autoextinguirse antes de 30 segundos).

CAPACIDAD REAL Constatamos que la capacidad nominal que el fabricante indica para el producto en su información al consumidor no fuera inferior al 95% de su capacidad real, y que esta se exprese en litros en cifra entera o bien en cifra entera y un decimal.

PRUEBA DE INDICADORES DE PRESIÓN Y SEGURO CONTRA APERTURA Verificamos que las ollas permitan su apertura mientras estuviera presurizado su interior, lo cual podría incrementar el riesgo de un accidente. El indicador de presión debe actuar sin permitir que la olla se abra. Hay ollas que presentan un sistema de gatillo en el mango, el cual debe impedir la apertura de la olla bajo estas mismas condiciones.

VELOCIDAD DE CALENTAMIENTO
Esta prueba tuvo como fin conocer la capacidad de la olla de presión para incrementar en el menor tiempo posible la temperatura del interior, lo cual involucra un menor consumo de gas y un menor gasto económico. El tiempo se contó desde que se colocó la olla en la fuente calorífica hasta que alcanzó la PMTR.d

OLLAS DE PRESIÓN DE ALUMINIO

MARCA / MODELO / PAÍS DE ORIGEN	VASCONIA 4011166, NEGRA (MÉXICO)			CINSA CINSA FORTA SEGURA (CHINA)			EKCO 10430, EKCO PLUS LÍNEA ROSA (MÉXICO)		
Capacidad	6 l			7 l			6 l		
Presión manométrica de trabajo nominal (PMTN)	100 kPa			70 kPa			115 kPa		
Garantía	5 años			2 años			5 años		
Información al consumidor	Completa			Completa			Completa		
Acabados	E			E			E		
Peso	2 kg			1.9 kg			2.2 kg		
Dimensiones: altura/ diámetro/ espesor	25 cm	24 cm	2.7 mm	25 cm	27.5 cm	1.3 mm	22 cm	25.8 cm	2.8 mm
Regulador de presión	Cumple			Cumple			Cumple		
Hermeticidad	Cumple			Cumple			Cumple		
Desprendimiento de la tapa por alta presión	Cumple			Cumple			Cumple		
Coeficiente de seguridad	Cumple			Cumple			Cumple		
Válvula de seguridad	Cumple			Cumple			Cumple		
Mangos y asas (temperatura máxima de operación y combustibilidad)	Cumple			Cumple			Cumple		
Eficiencia del empaque	Cumple			Cumple			Cumple		
Seguro contra apertura	Cumple			Cumple			Cumple		
Velocidad de calentamiento	13 minutos			19 minutos			16 minutos		
Evaluación global de calidad	**E**			**E**			**E**		

CARACTERÍSTICAS	VASCONIA	CINSA	EKCO
Teflón interior y exterior	•••	•••	•••
Asas abatibles y tapa encajable al revés para guardar	•••	•••	•••
Mangos ergonómicos	✓	•••	✓
Asas remachadas de acero inoxidable	•••	•••	•••
Para usarse en fuentes de calor: eléctrica de resistencia (E), vitrocerámica (V), inducción (I) y gas (G)	E G	E V G	E G
Fondo de triple capa de aluminio encapsulado	•••	•••	•••
Fondo difusor del calor	✓	•••	•••
Dos niveles de cocimiento	•••	•••	•••
Sistema de despresurización rápida	•••	•••	•••
Empaque de: hule / silicón	S	S	S
Mecanismo candado de seguridad	•••	✓	•••
Parrilla para cocinar a vapor	•••	•••	•••
Reloj extraíble para control del tiempo de cocción	•••	•••	•••
Sistema de apertura y cierre fácil	•••	•••	•••
No. de sistemas de seguridad verificados	4	5	4
Tapa de cristal para conservar los alimentos después de la cocción	✓	•••	•••
Material de fabricación	Aluminio	Aluminio	Aluminio
Válvula de seguridad de doble acción	✓	•••	✓
Válvula de seguridad de triple función	•••	•••	•••
Regulador de presión	✓	✓	✓
Válvulas de seguridad	1	2	1
Ventanas de seguridad	•••	2	•••
Recetario	✓	•••	✓

NOTAS (1) Se combustiona el mango superior. **(2)** La tapa se separa del cuerpo por un lado, para liberar la presión, antes de alcanzar el 500% de la PMTN. **(3)** Presentó fuga después del envejecimiento **(4)** Presentó fugas por su empaque después de elevar la presión interior en 1.5 veces la Presión Nominal de Trabajo Real (PNTR). **(5)** La olla se pudo abrir aun cuando el interior se encontraba presurizado. **(6)**

NOMENCLATURA: E Excelente | MB Muy bien | B Bien | R Regular

EKCO 66031, VANGUARDIA (MÉXICO)	EKCO 66109, LÍNEA DELICIA (MÉXICO)	H. STEELE 66130 (MÉXICO)	LAMEX ADVANCED (NEGRA) (MÉXICO)
6 l	6 l	6 l	6 l
115 kPa	115 kPa	80 kPa	80 kPa
5 años	5 años	5 años	1 año
Completa	Completa	Completa	Completa
E	E	E	E
2.2 kg	2 kg	1.9 kg	3 kg
22.8 cm / 25.8 cm / 2.8 mm	25.5 cm / 24 cm / 2.6 mm	22.2 cm / 25.8 cm / 2.3 mm	25.7 cm / 25.5 cm / 2.8 mm
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	No aplica	Cumple	No aplica
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple (6)
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
19 minutos	20 minutos	17 minutos	17 minutos
E	**E**	**E**	**E**
•••	•••	•••	✓
•••	•••	•••	•••
✓		✓	•••
•••	•••	•••	✓
E / G	E / G	E / G	E / V / G
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	✓
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••
S	S	S	S
•••	•••	•••	✓
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	✓
4	4	4	7
•••	•••	•••	•••
Aluminio	Aluminio	Aluminio	Cuerpo de aluminio "triple fuerte" y tapa es de acero inoxidable
✓	✓	✓	•••
•••	•••	•••	✓
✓	✓	✓	✓
1	1	1	1
•••	•••	•••	1
✓	✓	•••	•••

en seco.
Presenta dos asas metálicas.

OLLAS DE PRESIÓN DE ALUMINIO (CONTINUACIÓN)

MARCA / MODELO / PAÍS DE ORIGEN	LAMEX 586042 (MÉXICO)			OSTER 4792 (CHINA)			
Capacidad	6 l			7 l			
Presión manométrica de trabajo nominal (PMTN)	80 kPa			80 kPa			
Garantía	1 año			1 año			
Información al consumidor	Completa			Completa			
Acabados	E			E			
Peso	2.2 kg			2.3 kg			
Dimensiones: altura/ diámetro/ espesor	21 cm	27.4 cm	2.9 mm	23.4 cm	27.6 cm	2 mm	24 cm
Regulador de presión	Cumple			Cumple			
Hermeticidad	Cumple			No cumple (4)			
Desprendimiento de la tapa por alta presión	Cumple			Cumple			
Coeficiente de seguridad	Cumple			Cumple			
Válvula de seguridad	Cumple			Cumple			
Mangos y asas (temperatura máxima de operación y combustibilidad)	Cumple			Cumple			
Eficiencia del empaque	Cumple			Cumple			
Seguro contra apertura	Cumple			Cumple			
Velocidad de calentamiento	19 minutos			25 minutos			
Evaluación global de calidad	**E**			**MB**			

CARACTERÍSTICAS			
Teflón interior y exterior	•••	•••	
Asas abatibles y tapa encajable al revés para guardar	•••	•••	
Mangos ergonómicos	•••		
Asas remachadas de acero inoxidable	•••	•••	
Para usarse en fuentes de calor: eléctrica de resistencia E, vitrocerámica V, inducción I y gas G	E G	E G	
Fondo de triple capa de aluminio encapsulado	•••	•••	
Fondo difusor del calor	•••	•••	
Dos niveles de cocimiento	•••	•••	
Sistema de despresurización rápida	•••	•••	
Empaque de: hule / silicón	H	S	
Mecanismo candado de seguridad	✓	✓	
Parrilla para cocinar a vapor	•••	•••	
Reloj extraíble para control del tiempo de cocción	•••	•••	
Sistema de apertura y cierre fácil	•••	•••	
No. de sistemas de seguridad verificados	6	5	
Tapa de cristal para conservar los alimentos después de la cocción	•••	•••	
Material de fabricación	Aluminio "triple fuerte"	Aluminio	
Válvula de seguridad de doble acción	✓	•••	
Válvula de seguridad de triple función	✓	•••	
Regulador de presión	✓	✓	
Válvulas de seguridad	2	2	
Ventanas de seguridad	•••	•••	
Recetario	•••	✓	

NOTAS (1) Se combustiona el mango superior. **(2)** La tapa se separa del cuerpo por un lado, para liberar la presión, antes de alcanzar el 500% de la PMTN. **(3)** Presentó fuga después del envejecimiento **(4)** Presentó fugas por su empaque después de elevar la presión interior en 1.5 veces la Presión Nominal de Trabajo Real (PNTR). **(5)** La olla se pudo abrir aun cuando el interior se encontraba presurizado. **(6)**

NOMENCLATURA: E Excelente | MB Muy bien | B Bien | R Regular

MAGEFESA VITAL 7 (CHINA)	VASCONIA 4060072, 0% GRASA (MÉXICO)	PRESTO 75484, PREMIER (MÉXICO)	EKCO 66052, TRADICIONES (MÉXICO)
6 l	6 l	6 l	6 l
80 kPa	115 kPa	115 kPa	115 kPa
1 año	5 años	5 años	5 años
Completa	Completa	Completa	Completa
E	E	E	E
1.7 kg	2.2 kg	2.5 kg	2.2 kg
25.3 cm / 1.7 mm	22.3 cm / 25.7 cm / 2.8 mm	22 cm / 28.3 cm / 2.7 mm	25 cm / 25.7 cm / 2.8 mm
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
No cumple (4)	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	No cumple (2)	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	No cumple (1)	Cumple	No cumple (1)
No cumple (3)	Cumple	No cumple (3)	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	No cumple (5)
17 minutos	18 minutos	18 minutos	16 minutos
B	La muestra analizada incrementa el riesgo de sufrir lesiones durante su operación	La muestra analizada incrementa el riesgo de sufrir lesiones durante su operación	La muestra analizada incrementa el riesgo de sufrir lesiones durante su operación
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••
•••	✓	✓	✓
•••	•••	•••	•••
E V G	E V G	E V G	E G
•••	•••	•••	•••
✓	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••
S	S	S	S
•••	•••	✓	•••
•••	•••	✓	•••
•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••
4	4	4	4
•••	•••	•••	•••
Aluminio anodizado	Aluminio	Aluminio	Aluminio
•••	✓	✓	✓
•••	•••	•••	•••
✓	✓	✓	✓
2	1	1	1
1	•••	•••	•••
•••	•••	✓	✓

en seco.
Presenta dos asas metálicas.

OLLAS DE PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE

MARCA / MODELO / PAÍS DE ORIGEN	EKCO 10522, ACERO INOXIDABLE (CHINA)			T-FAL P25007, SECURE 5 (CHINA)			TEFAL P41107, CLIPSO CONTROL + (FRANCIA)		
Capacidad	6 l			6 l			6 l		
Presión manométrica de trabajo nominal (PMTN)	90 kPa			80 kPa			No Indica		
Garantía	5 años			10 años			1 año		
Información al consumidor	Completa			Completa			Completa		
Acabados	E			E			E		
Peso	2.8 kg			3.2 kg			2.4 kg		
Dimensiones: altura/ diámetro/ espesor	22.4 cm	24.7 cm	1 mm	21.5 cm	25.2 cm	1.2 mm	25 cm	27 cm	0.8 mm
PMTR y regulador de presión	Cumple			Cumple			Cumple		
Hermeticidad y prueba hidrostática	Cumple			Cumple			Cumple		
Prueba hidrostática de separación cuerpo - tapa	No aplica			Cumple			No aplica		
Coeficiente de seguridad	No aplica			Cumple			No aplica		
Válvula de seguridad o tapón fusible	Cumple			Cumple			Cumple		
Mangos y asas (temperatura máxima de operación y combustibilidad)	Cumple			Cumple			Cumple		
Empaque de hule	Cumple			Cumple			Cumple		
Indicador de presión y seguro contra apertura	Cumple			Cumple			Cumple		
Velocidad de calentamiento	18 minutos			16 minutos			18 minutos		
Evaluación global de calidad	**E**			**E**			**E**		
CARACTERÍSTICAS									
Teflón interior y exterior	•••			•••			•••		
Asas abatibles y tapa encajable al revés para guardar	•••			•••			✓		
Mangos ergonómicos							•••		
Asas remachadas de acero inoxidable	•••			•••			•••		
Para usarse en fuentes de calor: eléctrica de resistencia E, vitrocerámica V, inducción I y gas G	E	V	I G	E	V	I G	E	V	I G
Fondo de triple capa de aluminio encapsulado	✓			✓			✓		
Fondo difusor del calor	•••			•••			✓		
Dos niveles de cocimiento	Media y alta presión			Media y alta presión			Media y alta presión		
Sistema de despresurización rápida	✓			✓			✓		
Empaque de: hule/ silicón	S			S			H		
Mecanismo candado de seguridad	✓			✓			✓		
Parrilla para cocinar a vapor	•••			✓			✓		
Reloj extraíble para control del tiempo de cocción	•••			•••			✓		
Sistema de apertura y cierre fácil	•••			•••			✓		
No. de sistemas de seguridad verificados	6			6			4		
Tapa de cristal para conservar los alimentos después de la cocción	•••			•••			•••		
Material de fabricación	Acero inoxidable 18/10			Acero inoxidable			Acero inoxidable		
Válvula de seguridad de doble acción	•••			•••			•••		
Válvula de seguridad de triple función	✓			✓			✓		
Regulador de presión	✓			✓			✓		
Válvulas de seguridad	1			1			1		
Ventanas de seguridad	1			1			•••		
Recetario	•••			•••			✓		

NOTAS (1) Se combustiona el mango superior. **(2)** La tapa se separa del cuerpo por un lado, para liberar la presión, antes de alcanzar el 500% de la PMTN. **(3)** Presentó fuga después del envejecimiento **(4)** Presentó fugas por su empaque después de elevar la presión interior en 1.5 veces la Presión Nominal de Trabajo Real (PNTR). **(5)** La olla se pudo abrir aun cuando el interior se encontraba presurizado. **(6)**

NOMENCLATURA | E Excelente | MB Muy bien | B Bien | R Regular

T-FAL P42407, CLIPSO ONE (FRANCIA)	MAN OPM-2260 (ESPAÑA)	MAN SPM-262 (ESPAÑA)	MAN BRIO 6L (ESPAÑA)	MAGEFESA PRÁCTIKA PLUS 6 (ESPAÑA)
6 l	6 l	6 l	6 l	6 l
No Indica	105 kPa	105 kPa	105 kPa	60/100 kPa
10 años	10 años	10 años	2 años	1 año
Completa	Completa	Completa	Completa	Completa
E	E	E	E	E
2.3 kg	2.9 kg	2.7 kg	2.6 kg	2.8 kg
25 cm / 27 cm / 0.8 mm	21 cm / 24.8 cm / 1.3 mm	22.5 cm / 24.8 cm / 1.2 mm	21.6 cm / 25 cm / 1.3 mm	22 cm / 25 cm / 1.1 mm
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No cumple (1)
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
18 minutos	19 minutos	17 minutos	19 minutos	17 minutos
E	**E**	**E**	**E**	**La muestra analizada incrementa el riesgo de sufrir lesiones durante su operación**
•••	•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••	•••
E V I G	E V I G	E V I G	E V I G	E V I G
✓	✓	✓	✓	✓
✓	•••	•••	•••	•••
Media y alta presión	Media y alta presión	Media y alta presión	•••	Media y alta presión
✓	✓	✓	✓	✓
S	S	S	S	S
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	•••	•••	•••
•••	•••	•••	•••	•••
✓	•••	•••	•••	•••
4	5	6	6	6
•••	•••	•••	•••	•••
Acero inoxidable	Acero inoxidable 18/10	Acero inoxidable 18/10	Acero inoxidable	Acero inoxidable 18/10
•••	•••	•••	✓	•••
✓	✓	✓	•••	✓
✓	✓	✓	✓	✓
1	1	1	1	1
•••	1	1	1	1
•••	✓	✓	•••	•••

en seco.
Presenta dos asas metálicas.

LO QUE ENCONTRAMOS

CAPACIDAD REAL
En todos los casos, la capacidad en litros que presentan las muestras fue igual a lo declarado por el fabricante

HAY NIVELES
Todas las ollas de presión de acero inoxidable que se analizaron presentan dos niveles de cocción y las de aluminio una, excepto de la **MAN BRIO 6L.**

MUCHO CALOR
La Presión Manométrica de Trabajo Nominal (PMTN) encontrada en las ollas analizadas va de los 70 kPa a 115 kPa. Con esto se alcanzan temperaturas de cocción de 112 a 120°C aproximadamente.

Si requieres más información sobre este estudio o quieres proponer alguno, puedes comunicarte al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor, al 5544 2122 en la Ciudad de México o por correo a laboratorio@profeco.gob.mx. Puedes consultar otros estudios de calidad en revistadelconsumidor.gob.mx

GARANTIZADAS
Las ollas de presión tienen garantías de 1, 2, 5 y 10 años. Desde luego, la confianza del fabricante en sus productos está acompañada de un mayor costo.

CALIDAD COMPLETA
Las muestras analizadas presentan completa la información al consumidor y están libres de defectos detectables a simple vista.

¡AQUÍ HAY PELIGRO!
La gran mayoría de las ollas de presión son seguras para el consumidor. Sin embargo, detectamos que algunas de las muestras presentaron fallas que incrementan el riesgo de sufrir lesiones durante su operación: la **VASCONIA 4060072, 0% Grasa** y la **MAGEFESA / Práctika Plus 6** sufrieron la combustión del mango superior, junto con la **EKCO 66052,** que además permitió la apertura de la olla aun cuando el interior se encontraba presurizado. La **PRESTO 75484** también puede ser insegura: al aumentar la presión hidrostática, permitió que la tapa se separara del cuerpo por un lado antes de alcanzar el 500% de la PMTN, situación que la norma de referencia prevé y permite; sin embargo, con ello su coeficiente de seguridad es menor a los 5 unidades estipuladas.

FUGA DE DINERO
Algunas ollas fallaron en la prueba de hermeticidad con el empaque nuevo o envejecido. Esto se refleja en un desempeño bajo del producto y no en su seguridad, ya que si el empaque fuga, la presión en el interior disminuye y con ello aumenta el tiempo de cocinado y por tanto su costo de operación.

RELACIÓN DE ALEACIÓN
Algunas ollas de acero inoxidable que indican ser 18/10 (la aleación de cromo-níquel que presenta el acero). Puede ser 18% de cromo y 0, 8 o 10% de níquel. La mejor aleación de acero inoxidable que existe en el mercado es la 18/10 que, aunado al grosor del producto, le dan una alta resistencia al impacto, gran durabilidad y le permite conservar su brillo por más tiempo, con un consiguiente incremento en su precio en relación al contenido de níquel.

LA LIEBRE Y LA TORTUGA
La olla que presentó el menor tiempo en alcanzar su PMTR fue la **VASCONIA 4011166** y la más tardada fue la **OSTER 4792,** (seguramente porque presentó problemas de hermeticidad), sin embargo casi todas tardan entre 16 y 20 minutos.

Los estudios de calidad e investigaciones realizados por Profeco pueden ser reproducidos por terceros siempre que lo sean en su totalidad y sin fines publicitarios o comerciales.

NUESTRAS RECOMENDACIONES

1 POR SEGURIDAD, LOS FABRICANTES recomiendan que las ollas de presión no rebasen dos terceras partes de su llenado para su operación. Una olla de presión con capacidad de seis litros está recomendada para preparar una comida para 4 a 6 porciones. Si los elementos a cocinar son más que estas dos terceras partes, la olla de presión puede no funcionar de manera adecuada.

2 ALGUNOS MODELOS de ollas de presión señalan que tienen un gran número de sistemas de seguridad que quizás en el papel pudieran parecer importantes, pero lo cierto es que son redundantes. Las ollas de presión que se ofertan en el mercado nacional deben cumplir con una Norma Oficial Mexicana de seguridad, la cual verifica que el producto sea seguro para usarse bajo una operación normal (e incluso anormal si fuera el caso)

3 LAS OLLAS DE PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE no guardan residuos, olores ni bacterias, debido a que la composición molecular del acero inoxidable es muy cerrada y por tanto muy higiénica. Sin embargo, su precio con respecto a las ollas de presión fabricadas en aluminio es considerablemente mayor.

4 LAS OLLAS DE ALUMINIO se degradan mucho más rápido por los distintos elementos químicos que se emplean para cocinar. Los ácidos provenientes de alimentos como tomates, cítricos, vinagre, etcétera le hacen bastante daño. No almacenes en la olla alimento después de que lo hayas preparado.

5 NUNCA LLENES LA OLLA a más de dos terceras partes de su capacidad y, para alimentos que aumentan de volumen, nunca más arriba de la mitad. Nunca cocines en la olla sin líquido; la cantidad mínima recomendada es de 2 tazas o 500 ml.

6 AL PREPARAR EMBUTIDOS perfora anticipadamente la piel artificial que los envuelve para evitar que al cortarlos desprendan súbitamente vapor y puedas quemarte.

7 POR NINGUNA RAZÓN trates de bloquear los sistemas de seguridad mientras cocinas, ya que esto puede provocar que tu olla pierda presión súbitamente. Así se incrementa el riesgo de quemaduras o accidentes más graves.

PEQUEÑO GLOSARIO

PRESIÓN MANOMÉTRICA: diferencia entre la presión absoluta o real y la presión atmosférica. Cuando la presión se mide en relación a un vacío perfecto, se llama presión absoluta. El concepto de presión manométrica fue desarrollado porque casi todos los manómetros (aparatos utilizados para medir la presión) marcan cero cuando están abiertos a la atmósfera y cuando se les conecta al recinto cuya presión se desea medir, miden el exceso de presión respecto a la atmosférica. Si la presión en dicho recinto es inferior a la atmosférica, señalan cero.

INDICADOR DE PRESIÓN: dispositivo colocado en la tapa de la olla que tiene como objetivo indicar la existencia de presión dentro de la misma cuando esta se encuentra en operación.

PRESIÓN MANOMÉTRICA DE TRABAJO NOMINAL (PMTN): presión manométrica de trabajo que está establecida por el fabricante para su producto en uso normal.

PRESIÓN MANOMÉTRICA DE TRABAJO REAL (PMTR): presión manométrica a la cual trabaja realmente la olla y está determinada por el funcionamiento del regulador de presión.

REGULADOR DE PRESIÓN: dispositivo localizado en la tapa de la olla, el cual tiene como objetivo mantener la presión en su interior a un nivel preestablecido (PMTR), evitando con ello que la olla explote. Se abre cuando la presión interior sobrepasa este límite establecido para liberar el excedente, y se cierra cuando esta disminuye.

SEGURO EN TAPA CONTRA APERTURA: dispositivo que evita que se pueda abrir la olla cuando existe presión dentro de ella.

VÁLVULA DE SEGURIDAD O TAPÓN FUSIBLE: dispositivo colocado en la tapa de la olla con el fin de operar (se abre para liberar la presión interior) en caso de presentarte una sobrepresión que pudiera provocar la separación entre la tapa y el cuerpo.