



PRESSURE COOKER

PENTOLE A PRESSIONE

Protagonista della storia della pentola a pressione, Aeternum propone il modo più facile, più versatile e più affidabile per rispondere con modernità ed eleganza al piacere quotidiano di cucinare. Una pentola speciale che permette tempi di cottura molto più rapidi rispetto a quelli tradizionali, minor consumo di gas o energia elettrica, cibi leggeri, sani e saporiti che conservano inalterati i valori nutritivi.

The leading figure in the history of the pressure cooker, Aeternum, offers the easiest, most versatile and most reliable way to meet the daily pleasure of cooking with modernity and elegance. A special pressure cooker that greatly reduces cooking times compared to traditional methods, with a lower consumption of gas or electricity; food that is light, healthy and flavoursome and keeps all its nutritional value intact.

VERA

I tuoi piatti rapidi e perfetti.

Cucinare in modo sano, saporito e leggero è possibile con un solo strumento di cottura. Vera di Aeternum è la pentola a pressione versatile e affidabile che permette di preparare velocemente piatti gustosi, privi di grassi ed eccessivi condimenti, fondamentali per la salute e la linea. Facile da utilizzare, affidabile e sicura, Vera è munita di un triplo sistema di sicurezza. Un concetto esclusivo di modernità ed eleganza che si inserisce perfettamente nell'uso di ogni giorno in cucina.

For perfect and quick dishes.

Cooking healthily, lightly and with flavour is possible with only one utensil. Vera by Aeternum is the versatile and reliable pressure cooker that lets you quickly make tasty dishes, without fat and excess condiments, fundamental for your health and figure. Easy to use, reliable and safe, Vera has a triple safety system. An exclusive concept of modernity and elegance that is perfect in the kitchen for daily use.



LUNGA DURATA
LONG LASTING



SEMPLICE, SANA, SICURA, SAPORITA
SIMPLE, HEALTHY, SAFE AND TASTY



SEMPLICE E PRATICA DA USARE CON LA GUIDA DEI TEMPI
SIMPLE AND PRACTICAL TO USE WITH THE GUIDE SHOWING COOKING TIMES



PRESA SALDA E SICURA
SAFE, FIRM GRIP



OTTIMA DISTRIBUZIONE DEL CALORE
OPTIMUM HEAT DISTRIBUTION

1

MANIGLIE

- Maniglie in acciaio inox.
- Leva in bachelite.

HANDLES

- Stainless steel handles.
- Bachelite lever.

2

CORPO

- Acciaio Inox 18/10 per garantire una lunga durata nel tempo.

BODY

- 18/10 stainless steel to guarantee it lasts in time.

3

FONDO

- Thermo-Radiant® in triplo strato acciaio-alluminio-acciaio per una distribuzione del calore ottimale e uniforme.
- Adatto a tutti i piani di cottura, compreso quello a induzione.

BASE

- Thermo-Radiant® in a triple steel-aluminium-steel layer for an excellent and even distribution of heat.
- Suitable for all cooking hobs, including induction.

4

COPERCHIO

- Rigido con apertura a leva e sistema Sycura® (valvola di esercizio, Systemblock®, valvola di sicurezza) per garantire una maggiore sicurezza.
- Dispositivo "segna pressione" Systemblock® impedisce l'apertura del coperchio anche in presenza di una minima pressione all'interno della pentola.
- Valvola di esercizio, dotata di un pomolo atermico, scarica regolarmente il vapore in eccesso in maniera costante per evitare l'innalzamento della pressione.
- Valvola di sicurezza con sistema ad azione termo-meccanica riarmabile che assicura massima affidabilità.
- La particolare geometria del coperchio rappresenta un'ulteriore garanzia per una cucina sicura.

LID

- Rigid with a lever opening and Sycura® system (operating valve, Systemblock®, safety valve) to guarantee greater safety.
- The Systemblock® "pressure indicator" device prevents the lid opening even with minimum pressure inside the cooker.
- Operating valve with an athermic knob that regularly discharges the excess steam to avoid the build-up of pressure.
- Safety valve with a resettable thermo-mechanical action which guarantees maximum reliability.
- The special shape of the lid is a further guarantee for safe cooking.



aeternum