

# Manual de uso



Cuando elegís Essen, elegís un producto desarrollado en la fábrica de aluminio fundido más grande del mundo, con calidad certificada, que combina la experiencia de años de trabajo, junto con la más avanzada tecnología.

Estás frente a una pieza de diseño único, creada con el fin de promover la cultura de la comida casera, rica, fácil y saludable. Te invitamos a descubrir junto a Essen, por qué Cocinar hace bien.

Beneficios en la cocina	4
Características	5
Modo de uso y montaje del mango.	6
Atributos de la Línea Chef	8
Indicaciones de uso	9
Indicaciones de limpieza	10
Recomendaciones Generales	11
Cuidados para guardar las piezas	12
Preguntas Frecuentes	13
Funciones	14
<b>SOBRE ESSEN</b>	<b>19</b>
¡Emprendé tu negocio!	20

## Beneficios en la cocina



Tu producto concentra y realza el sabor de los alimentos, haciendo que tus platos sean mucho más **saludables** para vos y los que más querés.



Vas a mantener intactas las **vitaminas y los minerales**, disminuyendo el contenido graso y evitando el exceso de sal.



Vas a **ahorrar tiempo**, cocinando mucho más rápido y suprimiendo pasos en las preparaciones.



Vas a **ahorrar dinero** y contribuir con el medioambiente, consumiendo menos gas y electricidad, y ahorrando en condimentos y lubricantes.



**Mayor practicidad**, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

**A partir de hoy cocinar va a ser muchísimo más práctico y placentero.**

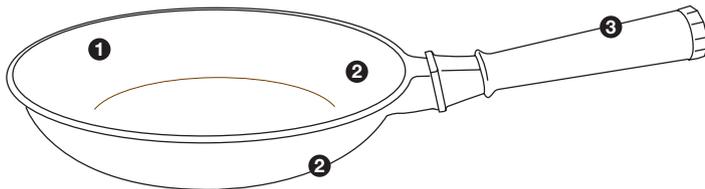
# Características

Las características de nuestros productos, nos convierten en referentes de la cocina de todos los hogares:

**1. Cuerpos:** son fundidos en un solo cuerpo de aleación de aluminio certificado con paredes de gran espesor para garantizar: durabilidad, conductividad de temperatura, ahorro de energía y reciclabilidad al final de su vida útil.

**2. Recubrimientos exteriores e interiores:** utilizamos antiadherente de gran resistencia a las temperaturas. El recubrimiento antiadherente minimiza la necesidad de lubricación y facilita la limpieza.

**3. Mangos:** son fabricados con materiales plásticos de alta resistencia, aislantes del calor. Su forma garantiza la seguridad y comodidad al sujetarlo y sartenear los alimentos.



# Modo de uso y montaje del mango

La Línea Chef posee un práctico y ergonómico mango desmontable que permite sujetar con seguridad la Sartén o el Wok y ahorrar espacio para el guardado.

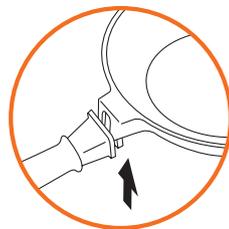
Antes de comenzar las cocciones, asegurate de que el mango esté correctamente colocado y seco.

## Montaje del mango

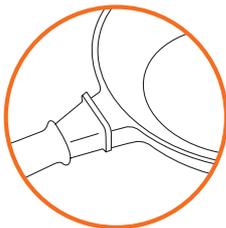
**1. Ubicación** del mango con la pieza. El punto en el mango debe quedar orientado hacia abajo.



**2. Colocación** del mango de abajo hacia arriba.



**3. Ubicación final** del mango con la pieza.

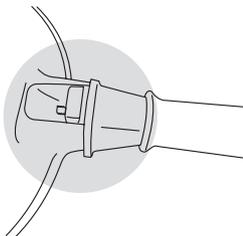


**4. Ajuste.** Rotar la perilla de la punta del mango en sentido horario.

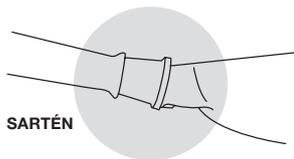


## Verificación de correcta ubicación y ajuste

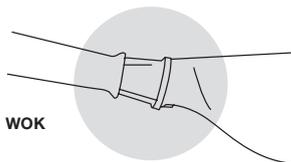
Verificación de buena ubicación (1)



Verificación de buena ubicación (2)

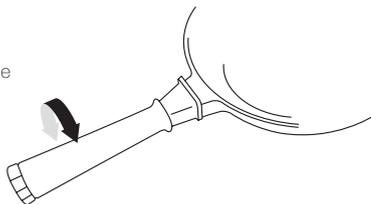


**SARTÉN**



**WOK**

Verificación de ajuste.  
Girar la pieza tomándola desde el mango y verificar el ajuste.



# Atributos de la Línea Chef

Su **formato redondeado** junto a la pared opuesta al mango, más elevada e inclinada, mejora la contención de alimentos al sartenear.

La forma además permite remover los alimentos en diferentes partes de la Sartén sin que exista peligro de vuelco o desborde. Las paredes curvadas proporcionan la posibilidad de que ningún alimento quede pegado en su superficie, y, si lo hace, la temperatura es bastante inferior a la del fondo y por lo tanto no se quemará (evitando cambio de sabores).

El **mango desmontable** está fabricado en material termoplástico con alta resistencia a la temperatura, posee un formato cónico, seguro y cómodo para sujetar, éste se une al producto con una pieza de aluminio fundido que protege de sobrecalentamientos. En la parte final, el mango tiene un dial de ajuste para el montaje y desmontaje del mismo.

## Propiedades culinarias

Debido a los atributos de línea, resulta ideal para el sarteneado de vegetales, carnes y pastas. Tanto en la Sartén como en el Wok, el calor se mantiene y distribuye de manera uniforme, permitiendo que los alimentos se cocinen en menos tiempo, conservando mejor su textura, sabor y nutrientes.

Además, requiere una menor cantidad de aceite, por lo que resulta un método de cocción rápido y saludable.

# Indicaciones de uso

## Piezas con antiadherente interior

Antes de su primer uso, lavar con abundante agua caliente y limpiador-desengrasante naranja Essen o, en su defecto, usar detergente.



**Para lograr una mayor vida útil, te recomendamos curar tus Piezas antes de usarlas.**

Para realizar este procedimiento, revestir levemente la superficie del recubrimiento antiadherente con aceite, luego calentar la pieza a fuego medio por dos minutos. Dejar enfriar, limpiar con una esponja humedecida en agua tibia y detergente suave, enjuagar y lavar. La pieza quedará lista para cocinar.

Luego, durante las cocciones y para lograr mayor durabilidad del antiadherente, lubricar el interior con aceite, recomendamos nuestro Aceite de Oliva Olivos del Salar, que resiste altas temperaturas. Para función masas, recomendamos enmantecar.

## Wok

Se usa para sartenear o saltear los alimentos mediante un movimiento constante.

- El Wok debe ser usado muy caliente y con FUEGO MÁXIMO.
- Es necesario precalentarlo a FUEGO MÁXIMO por no más de 2 minutos.
- Para saltear se utiliza un mínimo de aceite, recomendamos nuestro Aceite de Oliva Olivos de Salar, ya que es más resistente a las altas temperaturas.
- Una vez que se agregan los ingredientes, es necesario sartenear o revolver constantemente.

# Indicaciones de limpieza

## Limpieza del antiadherente (interior y exterior de la pieza)

Lavar la pieza con agua caliente, Limpiador-desengrasante naranja (o detergente) y el lado amarillo de la Esponja Multiuso Essen y secar bien.

**IMPORTANTE: NO utilizar limpiadores abrasivos tipo crema, cloro, lavandina líquida o en gel, perfuminas ni limpia hornos.**

Luego de utilizar la pieza, dejar enfriar sobre la cocina por algunos minutos y después proceder a su lavado. Los cambios bruscos de temperatura no son recomendables. Si se adhieren restos de comida durante la cocción, agregar una pequeña cantidad de agua cuando la pieza esté fría. La humedad provocará que se despeguen los restos.

Para una limpieza segura y eficiente, recomendamos nuestros Limpiadores: Limpiador-desengrasante naranja Essen para antiadherente interior.

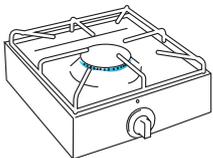
Se recomienda apoyar la pieza sobre un trapo rejilla en el momento del lavado, para evitar rayaduras.

**NO recomendamos el lavado en máquinas lavavajillas.**

**IMPORTANTE: la utilización de los fuegos adecuados evita el derrame de líquidos durante la cocción. No obstante, de producirse, secarlos cuidadosamente lo antes posible con una rejilla húmeda logrará evitar cambios en la coloración.**

# Recomendaciones Generales

Las piezas Essen son aptas para cocinar en: Cocinas a gas, halógena, vitrocerámica y cocina eléctrica.



- No usarlo como contenedor de alimentos.
- Nunca utilizar esta pieza en hornos de cocina, microondas, brasas directas o inducción.
- Evitar el uso de fuegos máximos en la pieza vacía.
- Las técnicas de cocción a la sal decoloran y desgastan la superficie, recomendamos evitarlas.
- Para piezas con recubrimiento antiadherente, EVITAR el uso de utensilios metálicos y/ o cortantes. **Aconsejamos el uso del set de Utensilios de Bazar Premium Essen.**
- NO utilizar aceite en aerosol para evitar decoloraciones, recomendamos aceite de oliva **Olivos de Salar** en Spray.
- Ofrecemos la Línea de Complementos Essen, tales como Savarines, Vaporizadores y Cestillo Freidor, los mismos están diseñados especialmente para sus piezas Essen.
- Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen.

**Consultá con tu Emprendedora Independiente Essen para más información.**

## Cuidados para guardar las piezas

Sugerimos guardar las piezas en un lugar seco (bien secas, destapadas o semi tapadas) para preservar el recubrimiento del esmalte de mangos y perillas, evitar roces y golpes.

Al guardar piezas revestidas interiormente con antiadherente, no dar vuelta las tapas dentro de las mismas ya que las perillas pueden rayar su interior.

Para guardar las piezas apiladas, colocar entre una y otra un paño o repasador.

***Advertencia: no guardar las piezas en sus cajas originales por un largo período de tiempo. El cartón puede humedecer la pieza.***

## Preguntas Frecuentes

### *Estaba preparando caramelo y me olvidé la pieza en el fuego. ¿Cómo la limpio?*

La respuesta es simple. Solo hay que agregar un poco de agua sobre el caramelo y luego llevar nuevamente la pieza al fuego mínimo, hasta que se disuelva completamente el azúcar.

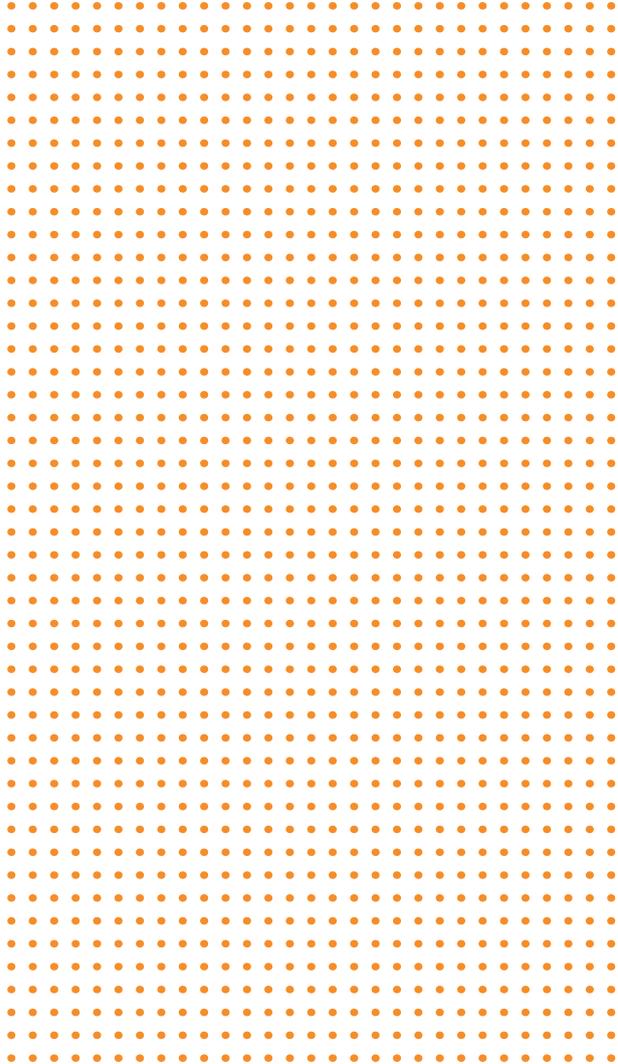
### *Se quemó el mango de mi Sartén / Cacerola ¿Qué hago?*

Esto se debe a una mala posición de la pieza con respecto a la hornalla. El fuego de la hornalla siempre debe centrarse en la pieza y no tener contacto directo con los mangos. Si bien el material en el que están fabricados soporta altas temperaturas, no resiste el fuego directo.

Para solucionarlo, comunícate con tu Emprendedora Independiente Essen o con nuestra línea de atención al cliente **0810-321-2002** por esta u otras consultas.

¡Conocé cómo  
aprovechar al  
máximo tu Essen!

**Funciones**

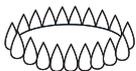


Nuestros productos son pensados para que puedas ahorrar energía, acelerar los tiempos y retener las propiedades más saludables de cada alimento, reemplazando al horno e incluso permitiéndote descongelar los alimentos con facilidad.

## TIPOS DE FUEGOS

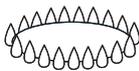
Aprender el correcto uso de los fuegos, es fundamental para conseguir el uso más efectivo de tu producto.

.....



### 1. MÁXIMO

La llama abarca la base de la Cacerola sin sobrepasarla.



### 2. MEDIO

La llama toca la base de la Cacerola sin abarcarla por completo.



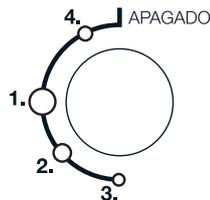
### 3. MÍNIMO

La llama apenas toca la base de la Cacerola.



### 4. CORONA

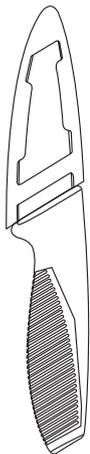
La llama forma una corona en la hornalla que no supera la altura del mechero.



.....

En las preparaciones en las que se utiliza la Línea Chef, recomendamos el tipo de fuego MEDIO o MÁXIMO, sarteneando la pieza y revolviendo los alimentos con una cuchara apta para superficies antiadherenteadas como la que acompaña la pieza.

## **Función Sarteneado.**



La Línea Chef permite incorporar a nuestra cocina diaria la función del sarteneado, logrando preparaciones en menos tiempo, mucho más sabrosas y saludables.

### **Pasos:**

- 1.** Calentar la pieza.
- 2.** Lubricar con una cucharada de aceite y agregar los ingredientes.
- 3.** Cocinar a fuego máximo, este modo de cocción es tradicional de la cocina oriental. Es importante sartenear o revolver constantemente con la cuchara que acompaña a la línea.
- 4.** Una vez finalizada la cocción, condimentar, apagar el fuego.

### **BAZAR PREMIUM**

Essen te ofrece este producto que se suma a su gran variedad de cuchillos, para aplicaciones de cortes específicos.

**CUCHILLO PELADOR.**  
60050097

## Función Frituras.

Milanesas, empanadas, papas fritas, croquetas y pastelitos son las frituras más populares entre nosotros. Realizar frituras con Essen, es muy simple.

### Pasos:

1. Colocar el aceite en la Sartén y calentar hasta lograr la temperatura adecuada (sin que llegue a humear). El medio graso debe ser abundante para que los alimentos se cocinen en forma pareja.
2. Introducir la preparación dentro del aceite caliente.
3. Cocinar a fuego máximo o fuego medio\* hasta finalizar la cocción.
4. Retirar con ayuda de una espumadera o pinza.

### BAZAR PREMIUM

Este set incluye Espátula clásica, Pisapapas, Cuchara, Cuchara de preparación y Pinza para carnes. Será el compañero ideal para preparar carnes, salsas, dulces y demás recetas.

\* Los alimentos de menor tamaño (como croquetas y papas fritas.), que se doran rápidamente, se cocinan a mayor temperatura (fuego máximo). Por el contrario, los alimentos de mayor tamaño (como empanadas o alimentos congelados) se frien a menor temperatura (fuego medio) ya que requieren mayor tiempo de cocción; de lo contrario, resultarán crudos en su interior.

**SET DE UTENSILIOS  
DE USO GENERAL  
NEGRO  
60050123**

## Funciones adicionales.

Técnica para  
cocinar omelettes.

Cocinar omelettes de manera tradicional suele no ser una tarea fácil... El temor a que se peguen está siempre presente. Te invitamos a descubrir con Essen la manera más fácil de prepararlos, con la seguridad total del éxito.

### Pasos:

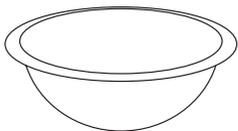
1. Mezclar los ingredientes.
2. Calentar la Sartén.
3. Lubricar el fondo y las paredes de la Sartén con aceite en spray o una cucharadita de aceite.
4. Verter la mezcla.
5. Tapar y cocinar a fuego corona, hasta finalizar la cocción.
6. Desmoldar caliente.



### BAZAR PREMIUM

El Bowl Essen es tu aliado ideal para preparar todo tipo de mezclas.

Realizá los mejores omelettes con este producto súper resistente y muy fácil de limpiar.



**BOWL ACERO  
INOXIDABLE GRANDE**  
60050089



---

## Conocé más de Nosotros

---

### **Essen Aluminio S.A.**

Más de 15.000 Emprendedores Independientes son el motor de nuestro exitoso sistema de fuerza de venta directa, haciendo que los productos y las oportunidades de Negocio Essen, lleguen a millones de personas de todo el país y trascienda fronteras.

Nuestro equipo de profesionales trabajan bajo un conjunto de valores y premisas, que se basan en la superación e innovación constante, la excelencia en calidad y la vocación de brindar el mejor servicio a nuestros clientes.

### **Responsabilidad Social.**

En 2006 nace la **Fundación Essen** que combate la desnutrición y malnutrición infantil, contribuyendo con diversos programas que ayudan a la salud, bienestar y educación de los más chicos. Para ello brindamos soporte financiero, técnico y una intensa colaboración con organizaciones sociales, hospitales, escuelas, postas sanitarias, entre otros.

**[www.fundacionessen.org.ar](http://www.fundacionessen.org.ar)**

El **cuidado del medio ambiente** es uno de nuestros principales intereses, tenemos un proceso de purificación de agua en la planta, que nos permite retornarla sin problemas a la red municipal. Los gases se convierten en aire puro y limpio gracias a un proceso de filtrado y reciclado. El aluminio es 100% reciclable y nuestro packaging, en gran medida se compone de materiales reciclados y reciclables. Los productos Essen están diseñados para usar 6 veces menos de gas natural que el que usarías con el horno, porque lo consideramos un recurso estratégico al que hay que cuidar y utilizar responsablemente.

# ¡Emprendé tu negocio!



Te invitamos a tener tu propio negocio. Podrás recorrer un camino de crecimiento económico, desarrollo personal y profesional.

Te ofrecemos la posibilidad de pertenecer a una empresa con más de 35 años de experiencia en Venta Directa que cuenta con un Exclusivo Sistema de ventas MultiEssen. Vas a contar con el respaldo de una marca Líder.

**Muchísimas historias de éxito de nuestras Emprendedoras Independientes Essen avalan nuestro negocio.**

- **Capacitación gratuita**
- **Apoyo continuo**
- **Crecimiento personal y profesional**
- **Reconocimientos**

Visita nuestra web [www.essenla.com](http://www.essenla.com) completa el formulario "Vendé Essen" y convertite en una Emprendedora Independiente Essen.



Cocinar hace bien

Encontrate con Essen Oficial en:



0810 321 2002/ [www.essenla.com](http://www.essenla.com)

---

### Servicio Post Venta.

Comunicate con tu Emprendedora Independiente Essen para conocer los Servicios de Post Venta que Essen tiene para ofrecerte o comunicate al **0810 321 2002**.

En [www.essenla.com](http://www.essenla.com) podés buscar el Servicio Post Venta más cercano a tu domicilio.