


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 |
| Indicaciones de uso | 6 |
| Recomendaciones generales | 7 |
| Indicaciones de limpieza | 9 |
| Cuidados para guardar la pieza | 10 |
| Funciones | 12 |
| | |
| SOBRE ESSEN | 25 |
| ¡Emprendé tu negocio! | 26 |

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 medio ambiente, 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 y tapas: son fundidas 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.

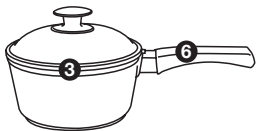
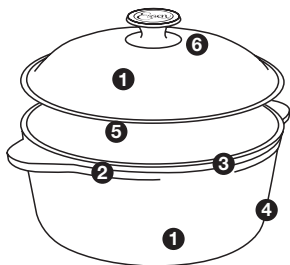
2. Asas: son fundidas en aluminio sobre la pieza, para que su durabilidad sea la misma que la del producto.

3. Cierres en cuerpo y tapa: desarrollados con un perfecto ajuste que permite obtener un cierre de vapor, el cual mantiene las propiedades organolépticas de todos los alimentos durante la cocción.

4. Recubrimientos exteriores: utilizamos esmalte vitroporcelanizado de gran brillo y resistencia.

5. Superficies Interiores: dependiendo la pieza, pueden ser de aluminio desnudo pulido o antiadherente de la más alta calidad.

6. Mangos y perillas: son fabricados con materiales plásticos de alta resistencia, aislantes del calor. Están recubiertos con esmalte poliuretánico.



Indicaciones de uso

Piezas con interior al desnudo

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

El aluminio puede oscurecerse después de hervir agua sola o con alimentos (ej.: huevos, verduras y pastas) por la acción normal de las sales disueltas. El color original se puede recuperar siguiendo las instrucciones de limpieza. Recomendamos agregar al agua unas gotas de limón o de vinagre.

El aluminio es un material naturalmente poroso. La aparición de poros puede acelerarse por la acción de los ácidos contenidos en ciertos alimentos o por guardarlas con humedad. Dichos poros irán desapareciendo gradualmente, con el correr de los usos y lavado. Esto no afecta la funcionalidad o la calidad de la cocción.

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.



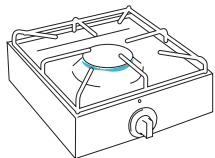
Para lograr una mayor vida útil, te recomendamos curar tus Piezas antes de usarlas.

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.

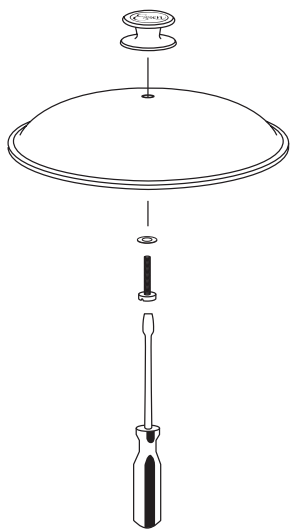
Recomendaciones Generales

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, ya que pueden dañar el recubrimiento. **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.

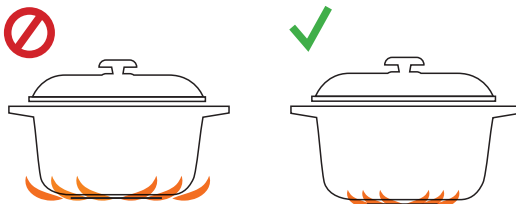
Consultá con tu Emprendedora Independiente Essen para más información.



Para la colocación de la perilla, seguir las instrucciones del dibujo. Los conjuntos perilla-tornillo no son intercambiables entre la Línea Clásica y la Línea Disegno.

Mangos y perillas

Los mangos y perillas de las piezas Essen, están fabricados con materiales resistentes a temperaturas de hasta 210 grados centígrados. Por tal razón, los mismos no deben ser expuestos al fuego directo. La alta temperatura o el exceso de fuego, pueden provocar decoloraciones o quemaduras. Para prevenir esto es importante que la pieza esté centrada en la hornalla, y que la llama no supere el diámetro de la base de la pieza. Recomendamos no calentar la tapa directamente sobre la hornalla ya que esto dañaría en forma permanente la perilla.



CENTRAR LA CACEROLA EN LA HORNALLA.

La llama no debe superar la base de la pieza, para evitar quemaduras y/o decoloraciones en el revestimiento o en los mangos.

Asas

Recomendamos utilizar nuestras Asas de Silicona para retirar las piezas de la hornalla, ya que las asas de aluminio retienen la temperatura.

Indicaciones de limpieza

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-Abrillantador Aloe Essen para aluminio al desnudo.
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.

Limpieza del esmalte exterior de las piezas, mangos y perillas

Para el lavado exterior de las piezas, utilizar agua caliente, Esponja Essen del lado amarillo, Limpiador-Desengrasante Naranja (detergente).

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 para evitar cambios en la coloración del esmalte.

Limpieza de aluminio al desnudo (interior de la pieza)

Recomendamos utilizar agua caliente, la superficie verde de la Esponja multiuso Essen, y limpiador–abrillantador aloe Essen, detergente o polvo limpiador, y luego secar bien. Para aumentar el brillo del Interior o disminuir los poros, ir a “Preguntas Frecuentes” (Pág. 11).

Una vez secas las piezas, se recomienda calentarlas durante 30 segundos a fuego mínimo. Esto eliminará posibles restos de humedad que hayan quedado.

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.

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

Tengo una pieza con interior de Aluminio y se puso negra.

¿Cómo hago para blanquearla?

Como cualquier artículo realizado en aluminio, al hervir algunos alimentos se oscurecen. Por esto recomendamos, si es una suciedad normal o diaria, utilizar lana de acero y Limpiador abrillantador Essen o jabón blanco para lograr brillo en la pieza. Es conveniente cada tanto hervir agua con un limón partido al medio, ya que el ácido natural que posee el limón logrará que el aluminio se mantenga claro y brillante. Si las manchas son más importantes o existen poros, lo que se recomienda es la utilización de una esponja abrasiva y limpiador en crema.

Estaba cocinando y la Tapa quedo adherida a la pieza, no pudiéndola destapar.

¿Qué hago?

Una de las principales características de las piezas Essen es el perfecto cierre entre la Tapa y el Cuerpo. Esto permite realizar una cocción de los alimentos en sus propios jugos. Si la Tapa queda adherida al Cuerpo es por la formación de vacío que se genera en el interior de la pieza. Para poder retirar la Tapa del Cuerpo, calentar nuevamente la pieza durante unos 30 segundos, o bien girar la perilla para que ingrese aire y se anule el vacío.

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

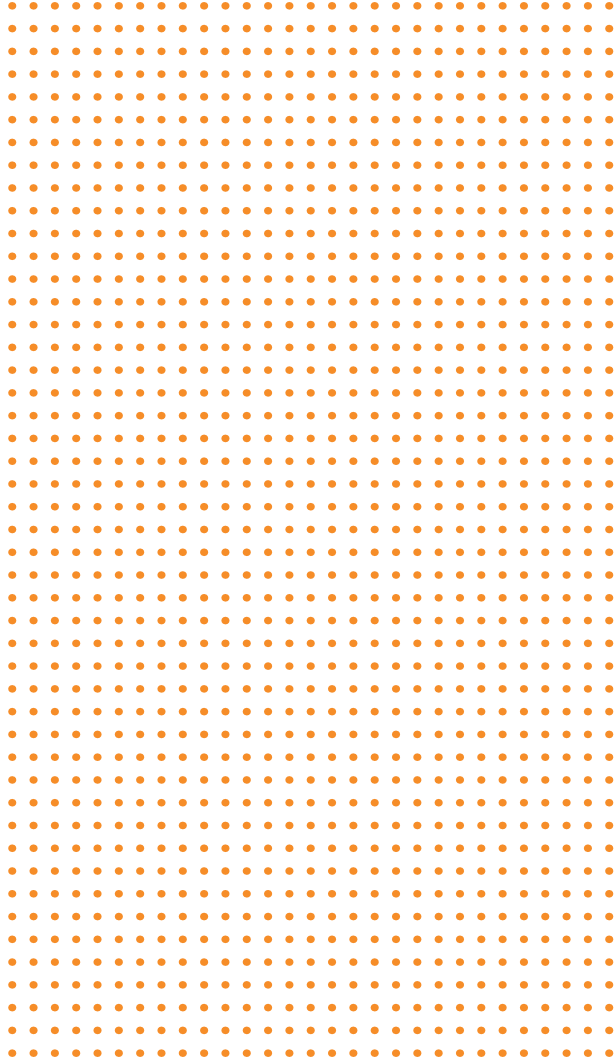
¿Qué hago?

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, comuníquese 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.



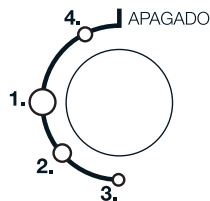
3. MÍNIMO

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.



.....

Función Horno. Técnica para cocinar tortas, bizcochuelos y panes.

La economía de energía y la practicidad llegaron a tu cocina. Con tu Pieza, vas a evitar prender el horno y cocinar tortas, panes y bizcochuelos.

Pasos:

1. Realizar la mezcla elegida.
2. Verter la mezcla en la Cacerola fría enmantecada.
3. Tapar y cocinar a fuego corona hasta finalizar cocción.
4. Verificar punto de cocción con un palillo en el centro, si sale limpio, está listo.
5. Desmoldar.



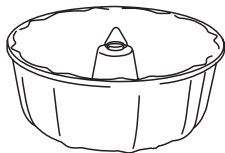
COMPLEMENTOS ESSEN

Essen desarrolló una línea de Complementos que maximizan y potencian tu producto, haciendo que tus preparaciones puedan ser aún más sencillas.

El Savarin resulta ideal para este tipo de funciones, acelera la cocción gracias a que amortigua el calor, permitiéndote usar un fuego más fuerte que el corona, y hace ideal el desmolde.

Pasos:

1. Colocar la mezcla en el Savarin enmantecado / 2. Pre-caleentar la Cacerola 5 min a fuego fuerte / 3. Introducir el Savarin con la mezcla en la Cacerola / 4. Tapar y cocinar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción.



SAVARIN

18 cm / 38801564

24 cm / 38801364

28 cm / 38801664

30 cm / 38801864

Función Horno.

Técnica para cocinar tartas y pizzas.

Por su practicidad, las tartas son una opción habitual en la cocina de todos los días. La tradicional tarta de jamón y queso, la de verdura y las dulces (con ricota o frutas) ¡son todas deliciosas! Las piezas Essen (especialmente las Sartenes por su forma) permiten cocinar todo tipo de tartas y también pizzas, sin prender el horno y sumando muchos beneficios.

Pasos:

1. Rociar con aceite en spray o pincelar con aceite el interior de la Sartén. Forrar con la masa (comprada o hecha en casa).
2. Cubrir la masa con el relleno elegido. Para preparar tartas saladas, podemos utilizar verduras en crudo, picadas finamente, sin necesidad de hervirlas ni saltearlas previamente.
3. Tapar y cocinar a fuego corona hasta finalizar la cocción.
4. Apagar el fuego y retirar.

TIP: Siguiendo los mismo pasos, podés cocinar las tradicionales pizzas.



ESTIRA MASAS
60050079

BAZAR PREMIUM

El Estira Masas Essen nos permitirá estirar todo tipo de masas dulces o saladas. Su diseño de rodillo es óptimo para bordes y laterales dentro de las sartenes.

Función Horno. Técnica para cocinar verduras rellenas.

Con Essen, podés prepararlas utilizando las verduras y el relleno en crudo, isin horno y con muchas ventajas!

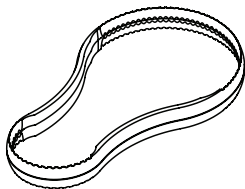
Pasos:

- 1.** Ahuecar las verduras en crudo con el Ahuecador de Vegetales. Rellenarlas (con el relleno también en crudo).
- 2.** Colocar las verduras en la pieza tibia, con unas cucharadas de agua en el fondo.
- 3.** Tapar y cocinar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción.
- 4.** Apagar el fuego y retirar con ayuda de una espátula.



BAZAR PREMIUM

El Ahuecador de Vegetales Essen es un producto innovador, útil y sencillo de usar, con la reconocida durabilidad y calidad de un auténtico Utensilio Essen de Bazar Premium.



**AHUECADOR
DE VEGETALES**
60050096

Función Horno. Técnica para cocinar carnes.

Una carne al horno es un clásico. Con Essen se puede cocinar cualquier tipo de carne, por ejemplo: vacío, pollo, colita de cuadril, carré de cerdo, lomo, tapa de asado, matambre, peceto y cualquier otro corte, como al horno pero sobre la hornalla, sin agregar grasas, ni líquidos. ¡Carnes más tiernas, jugosas y sanas!

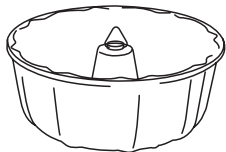
Pasos:

1. Calentar la Cacerola tapada.
2. Lubricarla con aceite en spray o una cucharadita de aceite y colocar la carne.
3. Tapar y cocinar a fuego fuerte hasta dorar de un lado.
4. Dar vuelta para dorar del otro lado. Este dorado a fuego fuerte es muy importante, ya que produce un “sellado” en la carne que permite que los jugos queden atrapados en su interior. Si se desea incluir verduras como guamición (por ejemplo: papas, batatas, cebollas, morrones, etc.), agregarlas una vez dorada la carne de los dos lados.
5. Salar. Luego continuar a fuego mínimo, en la Cacerola tapada, rotando la carne de tanto en tanto hasta lograr el punto de cocción deseado.

TIP. *Para conocer el grado de cocción de la carne, pincharla con un palillo. Si el jugo resultante es de color rojo, significa que falta cocción. Si es de color rosado, está jugosa. Si es transparente, está bien cocida.*

Función Baño de María.

Con Essen, podés realizar preparaciones a baño de María de manera mucho más práctica y fácil, sobre la hornalla, sin utilizar agua ni placas extras. La elevada conductividad del calor del aluminio y el espesor de las cacerolas, favorecen la distribución pareja del mismo, cualidad esencial para la cocción a baño de María. Se pueden preparar en la Cacerola o utilizando el Savarin, para darle otra forma.



SAVARIN

18 cm / 38801564

24 cm / 38801364

28 cm / 38801664

30 cm / 38801864



COMPLEMENTOS ESSEN

Essen desarrolló una línea de Complementos que maximizan y potencian tu producto, haciendo que tus preparaciones puedan ser aún más sencillas.

El Savarin resulta ideal para este tipo de funciones, acelera la cocción gracias a que amortigua el calor permitiéndote usar un fuego más fuerte que el corona y hace ideal el desmolde.

Pasos:

1. Colocar la preparación en el Savarin (lubricado o acaramelado, según receta) /
2. Introducir en la Cacerola (sin agua) /
3. Tapar y cocinar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción (podemos utilizar fuego mínimo ya que el calor no llega en forma directa, sino amortiguado por el Savarin) /
4. Desmoldar frío o caliente según indique la receta.

La Cacerolas cuadradas cuentan con la opción de las Budineras, que permiten cocinar dos preparaciones diferentes al mismo tiempo.

Función Cazuelas y guisados.

El cierre perfecto entre el cuerpo y la tapa de las Cacerolas evita la pérdida de líquidos. En consecuencia se obtienen los mejores resultados en la preparación de todo tipo de cazuelas y guisados.

Preparar cazuelas y guisados con Essen es muy simple. Se cocinan agregando una mínima cantidad de líquidos, por lo cual, los alimentos pueden incorporarse todos juntos sin riesgo de que se desarmen.

Pasos:

- 1.** Calentar la pieza tapada.
- 2.** Lubricar con una cucharada de aceite y agregar los ingredientes picados. Condimentar.
- 3.** Tapar y cocinar a fuego mínimo.
- 4.** Una vez finalizada la cocción, apagar el fuego. La preparación se conservará caliente dentro de la pieza, durante ½ hora aproximadamente.

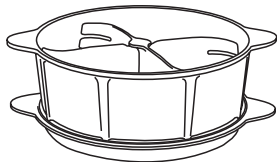
Función vapor con Vaporizador.

Mediante este método, los alimentos se cocinan a través del vapor, producido por un líquido en ebullición, sin tomar contacto directo con dicho líquido.

Los resultados especialmente saludables de esta forma de cocción son apreciados desde hace tiempo. Tradicionalmente necesitaríamos de una vaporiera para cocinar al vapor, pero como dijimos, una Cacerola o Sartén Essen puede transformarse en una vaporiera, simplemente con el agregado del Conjunto vaporizador.

Pasos:

1. Colocar los ingredientes dentro del conjunto vaporizador.
2. Cubrir el fondo de la Cacerola con agua (sin que llegue a tocar el fondo del vaporizador, una vez colocado).
3. Introducir el vaporizador con los alimentos.
4. Tapar y cocinar a fuego fuerte hasta romper el hervor. Luego, continuar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción.
5. Apagar el fuego y retirar el complemento.



VAPORIZADOR
CON TAPA
PARA CACEROLA
DE 24 Y 26 cm
38801994



COMPLEMENTOS ESSEN

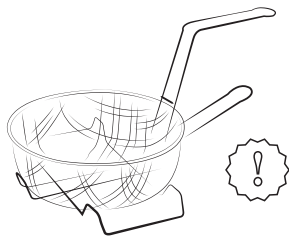
Essen desarrolló una Línea de Complementos que maximizan y potencian tu producto, haciendo que tus preparaciones puedan ser aún más sencillas.

Función Frituras.

Milanesas, empanadas, papas fritas, croquetas y pastelitos, son las frituras más populares entre nosotros. Realizar frituras con Essen es muy simple. Las Cacerolas funcionan como una verdadera freidora profesional. El espesor de las piezas y la cocción con tapa ofrecen numerosas ventajas.

Pasos:

1. Colocar el aceite en la Cacerola, tapar 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. Tapar y cocinar a fuego fuerte o fuego medio* hasta finalizar la cocción.
4. Retirar con ayuda de una espumadera o pinza.



CONJUNTO FREIDOR
/ 24 y 26 cm
38890924

COMPLEMENTOS ESSEN

Essen cuenta además con Conjuntos freidores que suman practicidad a esta función.

Pasos:

1. Introducir el Cestillo freidor con los alimentos en la Cacerola con el aceite caliente / 2. Tapar y cocinar a fuego fuerte o fuego medio* hasta finalizar la cocción / 3. Colocar el soporte escurridor sobre la Cacerola, apoyar el Cestillo y dejar escurrir.

** Los alimentos de menor tamaño (como croquetas y papas fritas), que se doran rápidamente, se cocinan a mayor temperatura (fuego fuerte). 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.*

Funciones adicionales.

Técnica para cocinar tortillas y omelettes.

Cocinar tortillas y 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 prepararlas, con la seguridad total del éxito.

Pasos:

1. Mezclar los ingredientes.
2. Calentar la Sartén tapada.
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.

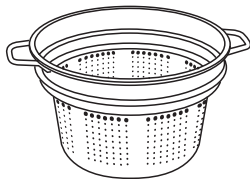
Realizá las más deliciosas tortillas y los mejores omelettes con este producto súper resistente y muy fácil de limpiar.



**BOWL ACERO
INOXIDABLE GRANDE**
60050089

Funciones adicionales.

Técnica de hervidos y escalfados.



COLADOR PARA OLLA 30 cm
38803023



Además de todas las funciones diferenciales de Essen, podrás utilizar las Cacerolas, como cualquier otra cacerola tradicional, para hervir pastas, carnes (como matambres), preparar sopas y salsas.

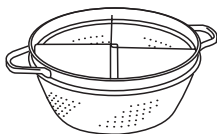
Si contás con el complemento colador o el vaporizador - colador, podrás retirar y colar los alimentos de la Cacerola simultáneamente.

Pasos:

1. Calentar agua en la Cacerola. Colocar los alimentos, tapar y cocinar a fuego mínimo. Si se cuenta con el complemento colador, se colocan los ingredientes dentro del mismo.
2. Una vez finalizada la cocción, retiramos los alimentos.

COMPLEMENTOS ESSEN

Los Vaporizadores y Coladores Essen pueden ayudarte a realizar tus preparaciones de forma rápida y efectiva.



VAPORIZADOR Y COLADOR PARA CACEROLA
38850223 Diámetro 28 cm.

Función descongelado

Las piezas Essen son muy útiles a la hora de descongelar.

Para preparaciones cocidas (como cazuelas, guisados, tartas, panes, etc.), colocar en la pieza y descongelar a fuego corona.

Para descongelar y cocinar carnes crudas, calentar la pieza, colocar la carne y dorar de ambos lados a fuego fuerte. Luego, continuar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción (el mismo diagrama de cocción que las carnes sin congelar).



BENEFICIOS DE DESCONGELAR CON ESSEN:

- **Descongelado de preparaciones cocidas, sin pérdida de humedad.**
- **Gran practicidad ya que permite el descongelado y cocción simultánea de carnes crudas.**



Escaneá este código y mirá
el video de todas las funciones.



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

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** 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

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 podés buscar el Servicio Post Venta más cercano a tu domicilio.