
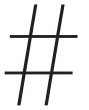


Manual de uso



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.



Índice

Beneficios en la cocina	4
Características	5
Indicaciones de uso	6
Recomendaciones generales	7
Indicaciones de limpieza	8
Cuidados para guardar la pieza	9
Funciones	10
SOBRE ESSEN	15
¡Emprendé tu negocio!	16

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.



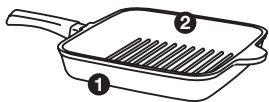
Mayor practicidad, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

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

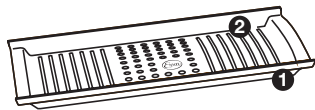
Características

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

1. Recubrimientos exteriores: utilizamos Esmalte vitro-porcelanizado de gran brillo y resistencia.

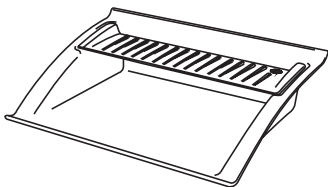


2. Superficies interiores: presentan un recubrimiento antiadherente de excelente calidad para minimizar la lubricación y evitar la adherencia de los jugos de cocción caramelizados. El dorado y las marcas características de los alimentos grillados se logran gracias al contacto con los bastones de la base. Las paredes están diseñadas para evitar salpicaduras en la cocina.



La Plancha Essen con bandeja térmica está recubierta íntegramente por nuestro mejor antiadherente para minimizar el uso de aceites.

Su forma plana la hace ideal para sellar alimentos y realizar cocciones rápidas y saludables. Sus tres paredes laterales ayudan a contener los alimentos y evitar salpicaduras. El frente abierto permite colocar y mover los alimentos con facilidad y su canaleta permite drenar los líquidos que se generan durante las cocciones. La bandeja térmica es un complemento excelente, que permite mantener la temperatura ideal a los alimentos que ya fueron cocinados.



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.

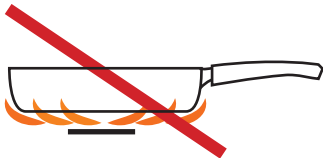
Para realizar este procedimiento se debe revestir levemente la superficie del recubrimiento antiadherente con aceite, luego calentar la pieza a fuego medio por dos minutos. Dejar enfriar, limpiar con una esponja humedecida en agua tibia y detergente suave, enjuagar y lavar. La pieza quedará lista para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

Mangos

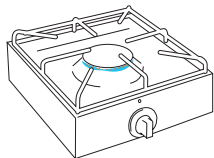
Los mangos de las piezas Essen están fabricados en materiales resistentes a temperaturas de hasta 210° centígrados. Por tal razón, los mismos no deben ser expuestos al fuego directo. La alta temperatura o exceso de fuego, pueden provocar decoloraciones o quemaduras. Para prevenir esto es importante que la llama no supere el diámetro de la pieza.

En el caso de la Bifera Doble Essen y la Plancha Essen, recomendamos utilizar las asas universales del Bazar Premium para retirar la pieza de la hornalla.



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, por lo que 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.
- Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen.

Consultá con tu Emprendedora Independiente Essen para más información.

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 Limpiador desengrasante naranja Essen para antiadherente interior.

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

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

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 y Limpiador-Desengrasante Naranja (detergente).

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: 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.

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.

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.

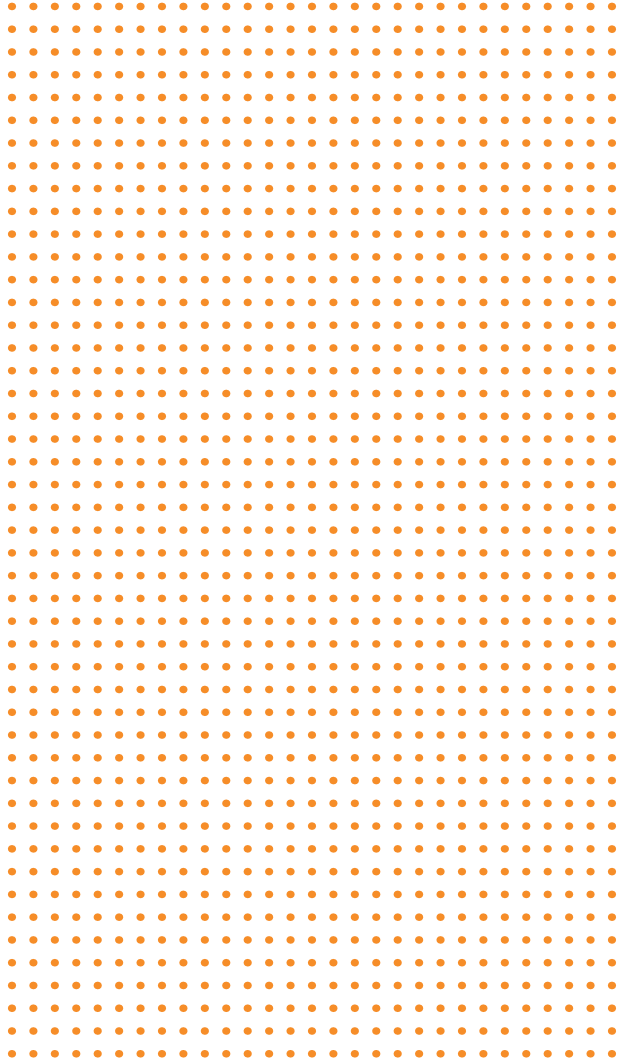
Se quemó el mango de mi Bifera. ¿Qué hago?

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

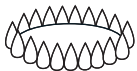


Nuestros productos son pensados para que puedas ahorrar energía, acelerar los tiempos y retener las propiedades más saludables de cada alimento, reemplazando al horno e incluso permitiéndote descongelar los alimentos con facilidad.

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.



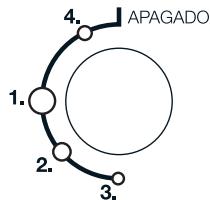
3. MÍNIMO

La llama apenas toca la base de la Cacerola.



4. CORONA

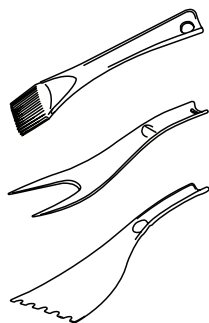
La llama forma una corona en la hornalla que no supera la altura del mechero.



.....

Función Asados.

Técnica para cocinar verduras y carnes.



**SET DE UTENSILIOS
PARA CARNES**
60050126

Pincel.

Tenedor.

Espátula dentada.

¡Carnes más tiernas y jugosas, verduras más ricas y sabrosas!

Pasos

Para la cocción de carnes:

1. Calentar la pieza a fuego máximo.

En el caso de la Bífera doble, utilizar el fuego de dos hornallas.

2. Colocar la carne y dorar a fuego máximo de un lado. Dar vuelta y continuar a fuego máximo hasta finalizar la cocción.

3. Salar una vez dorada la carne o al finalizar la cocción.

Para la cocción de verduras y huevos:

1. Calentar la pieza a fuego medio.

2. Colocar los huevos o las verduras cortadas en rodajas y cocinar a fuego mínimo.



BAZAR PREMIUM

El Set de Utensilios para carnes será el compañero ideal para preparar carnes en el asador.

Funciones adicionales.

Técnica para
cocinar pizzas.

Las piezas Essen permiten cocinar pizzas, sumando muchos beneficios.

Pasos:

1. Distribuir la masa en la pieza fría y lubricada con aceite.
2. Cocinar a fuego mínimo hasta lograr un ligero dorado en la base.
3. Cubrir con salsa, queso y condimentos a gusto.
4. Continuar a fuego mínimo hasta que se funda el queso.



BAZAR PREMIUM

El Corta Pizza Essen es un fantástico Utensilio de la Línea Bazar Premium para cortar porciones de pizzas, tartas dulces y saladas, masas, pasteles bajos y muchos otros usos en la cocina.



CORTA PIZZA
60050078

Funciones adicionales.

Técnica para cocinar arrollados, omelettes y panqueques.

Cocinar arrollados 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. Lubricar el fondo y las paredes de la pieza con aceite en spray o una cucharadita de aceite.
3. Verter la mezcla.
4. Cocinar a fuego mínimo, hasta finalizar la cocción.



BAZAR PREMIUM

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

Realizá los más deliciosos arrollados 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

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 Emprendedores Independientes Essen avalan nuestro negocio.

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

Visita nuestra web www.essenla.com completá 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.