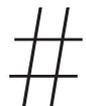
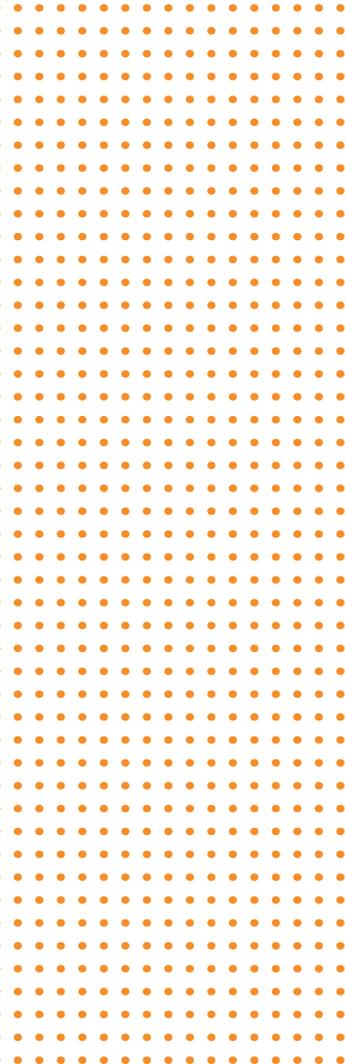


Manual de uso



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 general	7
Recomendaciones generales	9
Indicaciones de limpieza	10
Cuidados para guardar la pieza	11
Funciones	12
SOBRE ESSEN	20
¡Emprendé tu negocio!	21

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

Diseñadas para preparaciones rápidas y simples, como desayunos, meriendas, almuerzos, cenas rápidas y colaciones en cualquier momento del día.



Jarro.

Diámetro: 14.9 cm

Capacidad: 1.8 litros.

Pava.

Diámetro: 16 cm

Capacidad: 1.5 litros.

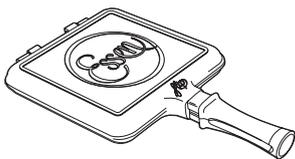
Panquequera.

Superficie: 18 x 18 cm

Jarro: Ideal para preparar sopas, salsas, dulces, compotas, etc. El moderno diseño y su amplia capacidad son atributos útiles para simplificar las preparaciones de todos los días con estilo.

Pava: Características, personalidad y elegancia para lucir en la cocina. Fácil manipuleo, conservación del calor por más tiempo, pico anti-goteo y fácil limpieza, todas características que la hacen muy práctica en la cocina.

Panquequera: Posee un vértice de exterior más alto para la contención de diversas preparaciones, un borde interno con una canaleta para evitar que se afinen y se agrieten los bordes de los panqueques. La forma cuadrada posibilita un mejor aprovechamiento del relleno, una superficie plana para facilitar el desmolde, un cucharón vertedor con la capacidad exacta para un panqueque. De esta manera simplifica y optimiza las preparaciones.



Dimensiones: 22.4x22.4 cm
Altura: 4 cm
Capacidad: 1.8 l total.

Precauciones:

No abrir la pieza forzándola más del tope.

No dejar el mango hacia el exterior de la cocina para evitar accidentes domésticos.

No dejar el mango sobre hornallas encendidas.

No colocar alimentos que sobrepasen la capacidad de la pieza o no puedan aplastarse fácilmente al cerrar la pieza.

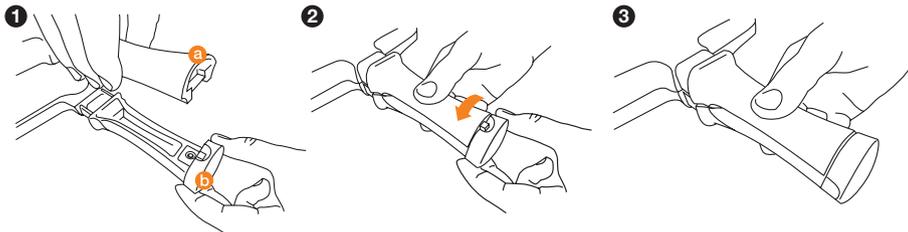
Flip: Gracias a su multifuncionalidad permite preparar gran cantidad de recetas como grillados de carnes blancas, rojas y verduras, tartas, tortas, masitas, panqueques, masas, tortillas, tostados (exceptuando aquellas que poseen un alto porcentaje de líquido en la preparación).

En la parte del mango posee **CIERRE TRABA DIAL**, logrando un cierre seguro y permitiendo realizar un giro "flip" seguro y firme aunque los alimentos estén presionados en el interior. Posee dos cuerpos de capacidad diferente, siendo el que posee el logo flip en la unión entre el mango y el cuerpo el de capacidad inferior. Esto será útil en determinadas recetas donde se indique el lado por el cual comenzar la cocción.

Cierre de la traba dial del mango:

Paso 1: Asegurar que la ranura del dial quede en posición superior para que ingrese el tope de la mitad superior.

Paso 2: Introducir el tope dentro de la ranura del dial y presionar levemente ambas mitades. **Paso 3:** Girar hacia la derecha el dial hasta el tope.

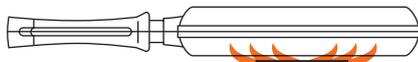


a. Tope de la mitad superior / b. Ranura del dial

Indicaciones de uso general

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.

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.

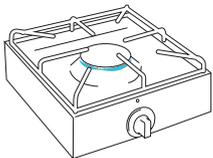


Para lograr una mayor vida útil, le recomendamos curar sus piezas antes de usarlas.

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 carbonizaciones, recomendamos aceite de oliva **Olivos de Salar** en Spray.
- Una vez que utilicen la Pava o Jarro para hervir agua, procedan a lavarlas y secarlas bien. Si dejan agua dentro de dichos productos periódicamente, esto puede ocasionar sarro, por la crudeza y sales de las aguas. Una vez instalado el sarro, va a ser muy difícil sacarlo sin lastimar el antiadherente.

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 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 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 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.

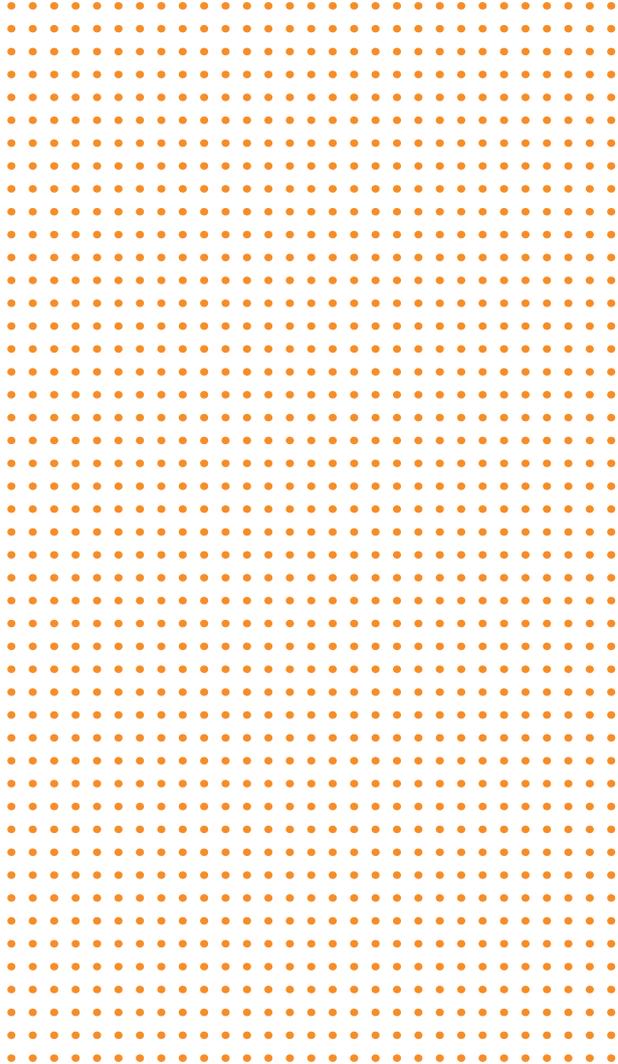
Al guardar piezas revestidas interiormente con antiadherente, no dar vuelta las tapas dentro de las mismas, ya que las perillas pueden rayar su interior.

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.

¡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

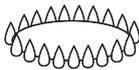
Aprender el correcto uso de los fuegos, es fundamental para conseguir el uso más efectivo de tu producto.

.....



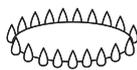
1. MÁXIMO

La llama abarca la base de la Cacerola sin sobrepasarla.



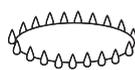
2. MEDIO

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



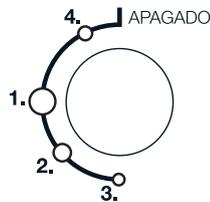
3. MÍNIMO

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 pizzas.

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

Pasos:

1. Realizamos la mezcla elegida.
2. Vertemos la mezcla en la Flip fría enmantecada.
3. Tapamos y cocinamos a fuego mínimo. A mitad de cocción, damos vuelta la Flip y continuamos la cocción.
4. Desmoldamos.



BAZAR PREMIUM

Las tazas medidoras te brindan la posibilidad de medir diferentes ingredientes: líquidos, harina y azúcar.

TAZAS MEDIDAS
60050090

Función Horno. Técnica para cocinar tartas.

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 itodas deliciosas! Las piezas Essen permiten cocinar sin prender el horno sumando muchos beneficios.

Pasos:

1. Rociamos con aceite en Spray o pincelamos con aceite el interior de la Flip. Forramos con la masa (comprada o hecha en casa).
2. Cubrimos 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. Tapamos y cocinamos a fuego mínimo. A mitad de cocción, damos vuelta la Flip y continuamos la cocción.
4. Apagamos el fuego y retiramos.



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.

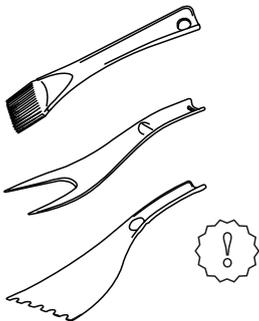
Técnica para cocinar carnes.

¡Carnes más tiernas, jugosas y sanas!

Pasos:

1. Calentamos la Flip a fuego medio.
2. Colocamos la carne.
3. Cerramos la Flip y cocinamos a fuego medio. A mitad de cocción, damos vuelta la Flip y continuamos a fuego medio hasta finalizar la cocción.
4. Desmoldamos.

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.



BAZAR PREMIUM

El Set de Utensilios para carnes será el compañero ideal para preparar carnes, en las funciones horno y asados.

SET DE UTENSILIOS PARA CARNES

60050126

Pincel.

Tenedor.

Espátula dentada.

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:

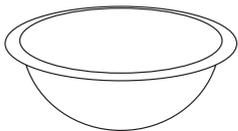
1. Mezclamos los ingredientes.
2. Calentamos la Flip a fuego medio.
3. Lubricamos las dos caras de la pieza con aceite en spray o una cucharadita de aceite.
4. Distribuimos la preparación.
5. Tapamos y cocinamos a fuego mínimo. A mitad de la cocción, damos vuelta la Flip y continuamos la cocción.
6. Desmoldamos.



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. Panqueques.

Los panqueques son un excelente comodín que permite la preparación de recetas saladas (como canelones) y dulces (como los clásicos panqueques con dulce de leche). Essen diseñó un producto especial para prepararlos: La Panquequera Essen.

Pasos:

1. Mezclamos los ingredientes.
2. Calentamos la Panquequera a fuego medio.
3. Lubricamos con aceite en Spray o pincelamos con aceite de oliva.
4. Cargamos un cucharón de mezcla y distribuimos en toda la superficie de la Panquequera.
5. Cocinamos a fuego mínimo.
6. Desmoldamos con la ayuda de una Espátula.



BAZAR PREMIUM

La Espátula de silicona es un producto que te permitirá realizar múltiples funciones como mezclar, decorar y marcar, gracias a su cuerpo flexible ideal para retirar restos de mezclas y preparaciones, arrastrando los alimentos sin rayar.

**ESPÁTULA
DE SILICONA**
60050038

Funciones adicionales.

Salsas, cremas y dulces.

El éxito de las preparaciones depende de la distribución del calor. Las piezas Essen cumplen perfectamente esta condición. Por lo tanto, son ideales para preparar la más amplia gama de salsas, cremas y dulces. En la Línea Pronto, el Jarro es la pieza ideal para estas recetas.

Pasos:

Cocinar a fuego mínimo o corona durante toda la cocción (según indique la receta).

Función descongelado.

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

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



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.



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 trabaja 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.

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

En www.essenla.com podés buscar el Servicio Post Venta más cercano a tu domicilio.

