

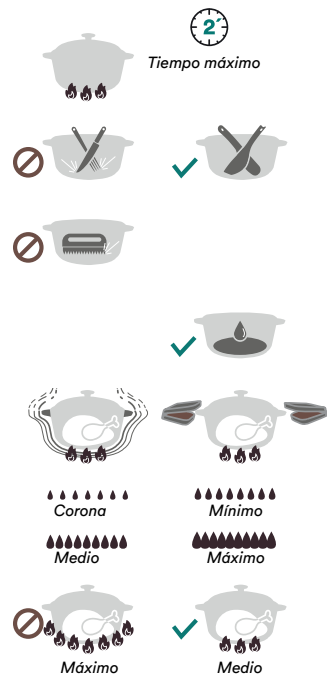


Encuentra toda la información que necesites en:
essenla.com



Manual de uso

Para que tu Essen te acompañe por mucho tiempo, te brindamos recomendaciones para su uso:



• PARA PRESERVAR LOS RECUBRIMIENTOS DE TU PRODUCTO ESSEN POR MUCHO TIEMPO, EVITAR EL PRECALENTADO POR MAS DE 2 MINUTOS.

• Para mezclar, revolver, dar vuelta y retirar los alimentos, utilizar utensilios del Bazar Premium Essen, nylon, silicona o madera.

• No utilizar utensilios metálicos y/o cortantes.

• Evitar limpiadores abrasivos y esponjas de fibra abrasiva o metálicas.

• Sellar/curar el recubrimiento antes de usar el producto por primera vez (tal como explicamos en este Manual en la página 6). Repetir este procedimiento periódicamente.

• Las asas de aluminio toman temperatura durante la cocción. Retirar los productos de la hornalla con nuestros Protectores térmicos.

• Revisar el indicativo de fuegos y funciones, para que tus preparaciones resulten perfectas.

• Asegurate de que el fuego no sobrepase la base de la Cacerola para preservar el esmalte exterior.

• No utilizar los productos en hornos de cocina, ni en microondas. Tampoco sobre brasas directas (sólo el soporte del Disco Essen es apto para utilizar sobre brasas directas).

¡Bienvenido a Essen!. Un nuevo producto Essen se integra a tu familia. Con él disfrutarás de una amplia variedad de funciones y nuevos sabores en tu cocina.

Lee este manual y el **Certificado de Garantía** para conocer las características y beneficios de tu producto **Essen**, como también los usos y cuidados que debes darle para mantenerlo en óptimas condiciones.

Conoce más acerca de Essen.

Essen Aluminio S.A. es una empresa argentina que desde 1980 trabaja día a día bajo las premisas de innovación constante, excelencia en calidad y servicio para nuestros clientes. Nuestra planta de producción se encuentra emplazada en la ciudad de Venado Tuerto, provincia de Santa Fe. En la actualidad, contamos con presencia en Argentina, Bolivia, México, Paraguay, Perú y Uruguay. Comercializamos nuestros productos a través del sistema de venta directa, para ello contamos con más de 20.000 Emprendedores Independientes en la región, ofreciéndoles oportunidades de desarrollo personal, económico y de integración social.

Responsabilidad Social. En **Essen** estamos comprometidos con un futuro más sostenible y responsable, la importancia de minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir positivamente en la comunidad está en nuestro ADN. Creamos un producto **100% reciclable**, cuya principal materia prima es el aluminio: un metal abundante en la naturaleza e infinitamente reciclable. De hecho el 60% de una **Essen** es aluminio reciclado. Nuestro programa "**Plan Canje**" nos permite reciclar productos que ya cumplieron su ciclo de vida para darles una nueva oportunidad. En tiempos donde todo se usa y se desecha, buscamos evitar el descarte y la generación de residuos. Desde el año 1995 instalamos una planta modelo de tratamiento de efluentes donde todos los líquidos provenientes de producción se acondicionan para descargarlos a la red de manera adecuada.

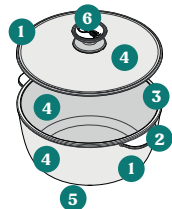
Trabajamos día a día para que nuestros envases logren ser cada vez más amigables con el medio ambiente.

Apadrinamos al **Refugio Canino en Venado Tuerto**, que le brinda alimentos, atención médica y adopción a cientos de perros.

Características:

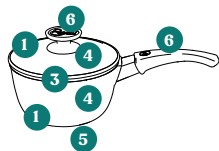
Las excelentes características de nuestros productos nos convierten en referentes de la cocina de todos los hogares:

1. **Cuerpos y tapas:** Están fundidos en un solo cuerpo de aleación de aluminio certificado, con paredes de gran espesor para garantizar: durabilidad, conductividad de temperatura y ahorro de energía.



2. **Asas:** Se funden conjuntamente con la pieza lo que garantiza su inalterabilidad: no se desprenderán ni aflojarán nunca!

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.

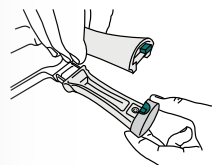


4. **Recubrimientos :** En los productos utilizamos tres tipos de recubrimientos: esmalte vitro-porcelanizado de gran brillo y resistencia (sólo en el exterior) y antiadherentes o cerámicos de última generación y primera calidad mundial, tanto en el exterior como en el interior de las piezas.

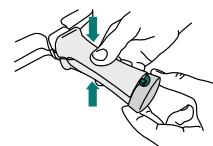
5. **Fondos exteriores:** En la base de las Cacerolas de aluminio, se encuentran los aros concéntricos que facilitan la distribución pareja del calor. En la base de las piezas que funcionan a inducción se encuentra soldado un disco de acero inoxidable que permite utilizarlas con esta nueva tecnología (además de las cocinas tradicionales a gas, halógena, vitrocerámica/eléctrica).

6. **Mangos y perillas:** Los fabricamos con materiales de alta resistencia, aislantes del calor. Están recubiertos con esmalte poliuretánico y resisten temperaturas de hasta 210° C. Por tal razón los mismos no deben ser expuestos al fuego directo para evitar decoloraciones o quemaduras. Para prevenir esto es importante que el producto esté centrado en la hornalla y que la llama, en el caso de cocinas a gas, no supere el diámetro de la base del producto.

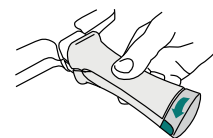
7. Pasos en la operatoria de cierre del mango Flip:



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



Paso 2: introducir el tope dentro de la ranura del dial y presionar entre sí ambos mangos.



Paso 2: girar hacia la derecha el dial hasta el tope.

Essen garantiza productos fabricados con insumos de alta calidad, libres de bisfenol A (BPA) y ácido perfluorooctanoico (PFOA), certificados y aprobados internacionalmente.

Estos organismos y agencias gubernamentales respaldan la seguridad en los antiadherentes:



Essen periódicamente obtiene el Sello Buen Diseño en algunos de sus productos.



La Asociación de Profesionales de la Salud y Alimentos (APSAL) reconoce a Essen por la calidad y funciones de nuestros productos y por la gestión de efluentes que hacemos en nuestra planta fabril.

Consejos para el uso de nuestros productos:

Descubre los tips para mantener tu Essen como nueva:

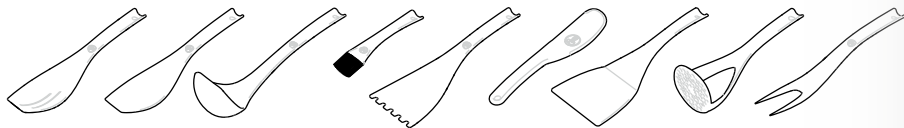
Sellado/Curado antes del primer uso:

Lavar ligeramente el producto con agua y detergente. Colocar unas gotas de aceite de cocina, distribuir las por toda la superficie interna con un papel de cocina o pincel de silicona, llevar al fuego 2 minutos. Lavar con agua tibia y detergente suave. Enjuagar y secar. Ya está lista tu **Essen** para usar!. Este procedimiento “sella” el antiadherente para que dure más tiempo. Para lograr mayor durabilidad y eficiencia del antiadherente, lubricar el interior con aceite previo a cada cocción. Para la función “horno para masas”, recomendamos utilizar manteca o mantequilla.

En los productos con recubrimiento interior cerámico es importante realizar un lavado ligero antes de su uso. No requieren curado pero sí el lubricado previo antes de cada uso.

Durante su uso:

No utilizar utensilios metálicos y/ o cortantes, ya que pueden dañar el recubrimiento interior. Aconsejamos utilizar nuestros productos de **Bazar Premium Essen** o utensilios de nylon, silicona y madera.



En caso de cocciones que requieran precalentado, éste **no debe exceder los 2 minutos**. Cada preparación tiene un fuego ideal. Revisa siempre el fuego indicado para que tus recetas resulten perfectas.

Evitar fuegos superiores que sobrepasen la base de los productos para preservar el esmalte exterior. Si durante la cocción se libera vapor o líquido, recomendamos bajar el fuego gradualmente hasta que no libere más; esto evitará manchas en el exterior. De todos modos en caso de producirse dichas manchas, recomendamos limpiarlas con una rejilla húmeda y suave lo antes posible (de ser posible durante la misma cocción), para evitar cambios en la coloración del esmalte.

Sugerimos no utilizar aceite en aerosol para evitar decoloraciones en el revestimiento. También en los productos con recubrimientos cerámico interior, antes de cada uso, lubricar con unas gotas de aceite. Enmantecar o enmantequillar previamente al momento de utilizar las funciones “Horno para masas/tortas/tartas/budines”.

Después del uso:

Cuidados para guardar los productos:

No conservar los productos en la caja original durante períodos largos, debido a que el cartón puede humedecerlos y dañarlos. Te sugerimos guardar los productos secos en un lugar libre de humedad y destapados, para preservar los recubrimientos exteriores, interiores, mangos y perillas. Para guardar los productos apilados, te sugerimos colocar entre uno y otro los separadores Essen o paños / repasadores, evitando roces y golpes. No utilizar los productos como contenedores de alimentos.

Cuidados generales:

Luego de utilizar el producto, dejar enfriar sobre la cocina por algunos minutos para evitar cambios bruscos de temperatura que afecten al esmalte exterior. Después proceder a su lavado como se indica en “Limpieza del producto”.

No utilizar limpiadores abrasivos en crema, lavandina, perfumina ni limpia-hornos.

No recomendamos usar el producto en horno de cocina ni tampoco usarlo en lavavajillas.

No exponer a brasas directas ni usar en microondas.

Al momento de lavar y secar no apoyar el producto sobre superficies duras que puedan dañar el recubrimiento exterior. Hacerlo sobre una rejilla o paño y lavarlo con el lado amarillo de la esponja.

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 marcas en la estética del esmalte vitro-porcelanizado.

Limpieza del producto:

Interior y exterior:

- 1.Después de usarla:** Lavala con agua tibia, detergente o Limpiador Desengrasante Essen y el lado amarillo de la esponja Essen o la esponja roja.
- 2.Si hay restos pegados:** Agrega un poco de agua tibia o caliente y dejala en remojo. Así los restos se aflojan y salen fácil.
- 3.En productos con interior cerámico:** Usa siempre el lado amarillo de la esponja o la roja, con detergente.
- 4.Cuida el exterior:** No pongas la pieza caliente en agua fría. Puede dañar el esmalte.
- 5.Nunca uses:** Esponjas de acero ni abrasivas sobre los recubrimientos.

Zonas de aluminio mecanizado a la vista y fondo de acero en productos aptos para cocinas de inducción:

Es normal que con el uso, estas zonas sin recubrimientos puedan mancharse. Para limpiarlas recomendamos lavar la superficie con agua tibia, **Limpiador-Abrillantador Aloe Essen**, jabón blanco o detergente utilizando **Esponja verde abrasiva multiuso Essen** o similar.

Tipos de fuegos:

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



Fuego Máximo
La llama abarca la base de la cacerola sin sobrepasarla



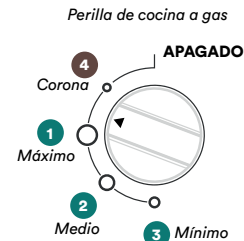
Fuego Mínimo
La llama apenas toca la base de la cacerola



Fuego Medio
La llama toca la base de la cacerola sin abarcarla por completo



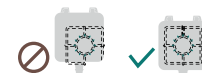
Fuego Corona
La llama forma una corona que no supera la altura del mechero



Evitar que la llama sobrepase el fondo



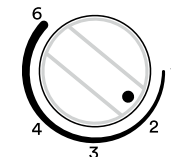
Evitar la llama descentrada



Centrar la hornalla en la Flip

Si tu cocina es eléctrica o vitrocerámica:

Potencia equivalente al fuego corona: **Intensidad 2.**
Potencia equivalente al fuego mínimo: **Intensidad 3.**
Potencia equivalente al fuego medio: **Intensidad 4.**
Potencia equivalente al fuego máximo: **Intensidad 6.**



Si tu cocina es el anafe a inducción **Essen** (60050179):

GAS	FUEGO CORONA ▲▲▲▲▲	FUEGO MÍNIMO ▲▲▲▲▲	FUEGO MEDIO ▲▲▲▲▲	FUEGO MÁXIMO ▲▲▲▲▲
Nº de prog.	1.5	2	3.5	4.5
INDUCCIÓN				
Pot.(W)	350	500	800	1100

Múltiples funciones, miles de recetas: Tu producto Essen es un sistema multicocción, en el que podrás preparar 14 funciones diferentes!. Aquí te compartimos las principales:

HORNO PARA MASAS

(Tortas, bizcochuelos, tartas, panes)

En Cacerola sin Savarín

🔥 Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

En Cacerola con Savarín

🔥 Sin precalentado



FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA CARNES

(Piezas de res, cerdo, pollo)

🔥 Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA VERDURAS/ VERDURAS RELLENAS

(Papas, batatas, zapallitos rellenos)

🔥 Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

HORNO PARA PASTAS RELLENAS

(Crepes, canelones, lasagnas)

🔥 Sin precalentado



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

CAZUELAS Y GUISADOS

(Arroz con pollo, cazuela de pescado, estofado, paella)

🔥 Con y sin precalentado (según indique la receta)



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

Si la receta comienza con el dorado de algún ingrediente, precalentar máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.

BAÑO DE MARÍA

(Flanes, soufflés)

En Cacerola sin Savarín

🔥 Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

En Cacerola con Savarín

🔥 Sin precalentado



FUEGO MEDIO
toda la cocción

VAPOR

(Carnes, legumbres, verduras, frutas)

En Cacerola sin Vaporizador

🔥 Sin precalentado, con 1 cm de agua para generar vapor.



FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

En Cacerola con Vaporizador

🔥 Sin precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

FRITURAS

(Milanesas, papas, croquetas)

En Cacerola sin Cestillo freidor

🔥 Precalentar el aceite



FUEGO MÁXIMO/MEDIO
toda la cocción

En Cacerola con Cestillo freidor

🔥 Precalentar el aceite



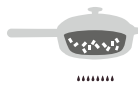
FUEGO MÁXIMO/MEDIO
toda la cocción

Alimento pequeño (ej. papas fritas), FUEGO MÁXIMO.
Alimento más grande (ej. empanadas), FUEGO MEDIO para que el calor llegue al centro de la preparación.

TORTILLAS, OMELETES Y PANQUEQUES

(Tortilla de papas, omelette de queso, panqueque de verduras)

🔥 Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO CORONA
toda la cocción

GRILLADOS

(Bifes, costeletas, brochettes, verduras, etc)

🔥 Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar

FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

SALTEADOS

(Carnes, mariscos, verduras)

🔥 Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

DESCONGELADOS

Recetas cocidas (tartas, pizzas, tortillas, cazuelas, guisados, etc.)

🔥 Sin precalentado



FUEGO CORONA
Hasta descongelar por completo

Carnes crudas (se cocinan de la misma forma que las carnes sin congelar)

🔥 Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

FUEGOS:

La clave principal para lograr el éxito de tus cocciones, es el uso correcto de los fuegos. Aquí tendrás un recordatorio siempre a mano.



IMPORTANTE: En caso de notar que alguna preparación tiende a pegarse, es indicador de que tu producto necesita un nuevo curado

Hornallas:

Es importante que utilices la hornalla adecuada para cada tamaño de Cacerola.

Utilizar la hornalla grande para piezas grande (ej. Cacerola cuadrada); la hornalla mediana para piezas medianas (ej. Cacerola 24) y la hornalla pequeña para las piezas más pequeñas (ej. Jarro).

Si no cuentas con la hornalla ideal, puedes utilizar una hornalla de tamaño mediano y subir o bajar el fuego de acuerdo al tamaño del producto.

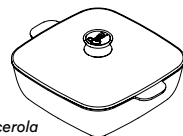
Por ejemplo, si estás cocinando en una pieza pequeña y no tienes la hornalla pequeña, puedes usar la hornalla mediana pero con un nivel de fuego más bajo que el indicado para la función. Así obtendrás resultados óptimos en la cocción y evitarás desbordes que provoquen manchas en el recubrimiento exterior.

Si por el contrario, estás cocinando con una Cacerola grande y no cuentas con una hornalla grande, puedes utilizar la hornalla mediana subiendo un punto el fuego.

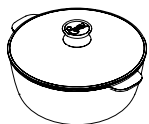
Tamaños de hornallas/piezas de ejemplo:



Grande



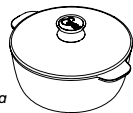
Cacerola
cuadrada 29 cm



Cacerola
28 cm



Mediana



Cacerola
24 cm



Flip



Chica



Jarro



Sartén
Express

Beneficios:

Cocinar con **EsSEN** es un placer!.

Son productos diseñados para hacer que la cocina sea más sencilla, saludable y divertida.

Con **EsSEN**, podrás preparar deliciosos platos sin esfuerzo!.

Tortas, bizcochuelos, tartas, pizzas, carnes y verduras, sin prender el horno!.

Reemplazarás a la Freidora, al Baño de María y a la Vaporiera, sumando versatilidad a tu cocina!. Comprobarás que con **EsSEN** sumarás un mundo de beneficios.



- Tu producto concentra y realza el sabor de los alimentos, por lo cual tus platos resultan mucho más **saludables** y ricos, para los que más quieres.



- 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 contribuirás con el medio ambiente, consumiendo menos gas, electricidad y agua. Además utilizarás menos condimentos y lubricantes (manteca, mantequilla o aceite).



- Lograrás **mayor practicidad**, manteniendo los alimentos calientes por más tiempo.

- Además notarás que se te facilitará la limpieza (no limpiarás el horno y tendrás menos utensilios para lavar).

A partir de hoy tendrás una ayudante en la cocina que te hará la vida más fácil!.

Recomendaciones generales:

Nunca utilizar este producto en hornos de cocina, microondas o brasas directas.

Evitar llevar al fuego el producto vacío por más de 2 minutos.

La técnica de cocción a la sal decolora y desgasta la superficie interior del producto, por lo cual recomendamos evitarla o utilizar un papel de cocina entre la sal y el producto, para proteger el recubrimiento.

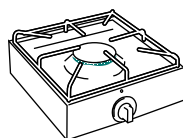
No utilizar utensilios metálicos y/ o cortantes, ya que pueden dañar el recubrimiento, aconsejamos utilizar nuestros productos de **Bazar Premium Essen** o utensilios de nylon, silicona y madera.

No utilizar aceite en aerosol para evitar decoloraciones en el recubrimiento interior.

Evitar el uso de complementos no diseñados por **Essen**.

Para más información consulta con tu **Emprendedor Independiente Essen** o dirígete a nuestro sitio web **www.essenla.com**.

Los productos Essen son aptos para cocinar en:



Cocinas a gas



Halógena



Vitrocerámica
Eléctrica



Inducción(sólo apto
piezas inducción)



Ofrecemos la Línea de Complementos Essen, tales como Savarines, Vaporizadores y Cestillo Freidor, los mismos están diseñados especialmente para tus productos Essen.

Preguntas frecuentes:

Estaba cocinando y la tapa quedó adherida al producto, ¿Qué hago?

Si la tapa queda adherida al cuerpo es por la formación de vacío que se genera en el interior del producto. Para poder separar la tapa del cuerpo, calentar nuevamente el producto durante unos 30 segundos, o bien girar la perilla para que ingrese aire y se anule el vacío.

Estaba preparando caramelo y me olvidé el producto en el fuego, ¿Cómo puedo limpiarlo?

Hay que retirar la cacerola del fuego inmediatamente, esperar que se enfríe y después agregar un poco de agua sobre el caramelo. Luego tapar y llevar nuevamente el producto al fuego mínimo, hasta que se disuelva completamente el caramelo.

¿Puedo utilizar mi producto en una cocina a inducción?

Los únicos productos aptos para este tipo de cocina son los de nuestra línea de inducción.

¿Cómo debo limpiar por dentro por fuera mi olla o cacerola Essen?

- 1.Después de usarla:** Lavala con agua tibia, detergente o Limpiador Desengrasante Essen y el lado amarillo de la esponja Essen o la esponja roja.
- 2.Si hay restos pegados:** Agrega un poco de agua tibia o caliente y dejala en remojo. Así los restos se aflojan y salen fácil.
- 3.En productos con interior cerámico:** Usa siempre el lado amarillo de la esponja o la roja, con detergente.
- 4.Cuida el exterior:** No pongas la pieza caliente en agua fría. Puede dañar el esmalte.
- 5.Nunca uses:** Esponjas de acero ni abrasivas.

¿Es posible renovar el antiadherente de mi olla o cacerola Essen?

El antiadherente es un recubrimiento que tiene una vida útil, ese tiempo dependerá del uso y de los cuidados que se tengan al utilizarla. Desde **Essen** no realizamos ni promovemos su reposición ya que podría afectar la calidad del mismo. Si en tu producto el antiadherente se desgastó por el uso, te recomendamos aprovechar el **Plan Canje** donde entregando tu pieza tienes crédito a favor para tu próxima compra.

¿Mi producto Essen es apto para el horno?

Los productos Essen no son aptos para horno. Al introducirlos en el horno se dañaría tanto el recubrimiento externo como el antiadherente interno. Puedes utilizar la función horno de las cacerolas y ollas Essen sobre la hornalla.

¿Qué diferencia tiene el recubrimiento cerámico con el antiadherente?

CERA FORTE es nuestro último desarrollo en recubrimientos. Se destaca por su mayor resistencia a la abrasión y a los rayones, además de ofrecer una gran performance en su función antiadherente, a diferencia de otras cerámicas. Con esta nueva tecnología de origen suizo nos acercamos, en calidad y durabilidad, a las propiedades del recubrimiento **Nova Trimum**.

¿Puedo usar elementos cortopunzantes como tenedores y/o cuchillos en el recubrimiento Cerámico Cera Forte?

Si deseas realizar recetas como guisos, sopas o coccciones que contengan huesos, te recomendamos nuestro recubrimiento cerámico **CERA FORTE**, que es nuestra última tecnología cerámica, y es ideal para este tipo de preparaciones, está elaborado con toda la garantía y seguridad de una **Essen**, siendo altamente resistente a rayones. Si se utiliza algún elemento cortopunzante aplicando mucha presión, es posible que marque o raye el recubrimiento interior de la pieza. De todas formas, el recubrimiento interior no perderá sus atributos de resistencia y antiadherencia.

¿Qué vida útil tiene el antiadherente?

El recubrimiento antiadherente **Nova Trimum** está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo, siempre y cuando se tengan los cuidados adecuados para preservar su vida útil. Para que su función antiadherente perdure en su máximo potencial debe tener los cuidados necesarios para preservarlo, realizar curados cuando lo requiera, evitar el uso de utensilios metálicos, regular los fuegos correctamente y lavar con esponja suave y detergente. Así se podrá disfrutar de su máxima antiadherencia durante mucho tiempo.

Recetario:

Essen cuenta con una gran variedad de productos de distintos tamaños y capacidades (Cacerolas, Sartenes, Biferas, Savarines, Vaporizadores, Freidores, etc.).

Descubre un mundo de sabores
infinitos con tu nuevo producto
Essen en www.essenla.com.



La Demostración Essen:

Tu producto **Essen** viene con una demostración gratuita de cocina. Pedile a tu **Emprendedor Essen** la tuya!.

A lo largo de su historia, **Essen** se ha transformado en ícono de la cocina fácil y práctica.

Es una verdadera “multifunción” que simplifica el arte de cocinar con tantas ventajas que parecen increíbles!.

Esa es la razón fundamental de ser de la **Demostración Essen** donde podrán comprobar que todo esto es verdad!.

Un **Emprendedor Essen** está a tu disposición para ofrecerte este servicio, en la comodidad de tu casa o de forma virtual.

En la **Demostración** compartimos recetas, secretos y soluciones a tu medida para que cocinar sea también una gran oportunidad para disfrutar.

Y si estás buscando una oportunidad para emprender tu propio Negocio, **Essen** tiene una propuesta para hacerte. Capacitaciones, trabajo en equipo, reconomientos...

Encuentra más información en:

www.essen.com.ar/vende-essen/

Certificado de garantía Essen:

Consulta tu Certificado de Garantía en la web

Ahora puedes acceder a toda la información de la garantía de manera fácil y rápida desde nuestra web.

Escanea el siguiente código QR o ingresa a **www.essenla.com/garantia-uso** para obtener toda la información.



Argentina: 0800-333-3773

Essen Aluminio S.A.

Bruno A. Brun s/n Parque Industrial "La Victoria" Venado Tuerto, Santa Fe, Argentina.

Bolivia: (3)-358-9191

Importación y comercialización para casa y cocina Myendy Bolivia S.A.

Av. Cristóbal de Mendoza N°532, Santa Cruz – Bolivia.

Paraguay: (021)-729-0011

Essen Paraguay S.A.

Quesada 5126 c/Charles de Gaulle. Villa Morra – Asunción – Paraguay.

Perú: (01)-7086912

Myendy Perú S.A.C.

Calle Bolívar N° 270 INT. 601 Urb. Leuro, Lima – Miraflores – Perú.

Uruguay: (94) 608 - 919

Myendy SA

Pedro Berro N° 1039 - EP 102 - Montevideo – Uruguay.

México: (52) 1 55 4461 8913

Myendy Essen

11 SUR 4324, entre calle 43 poniente y calle 45 poniente, Prados Agua Azul, Puebla, México.

Servicio Post Venta:

Comunícate con tu **Emprendedor Independiente Essen** para proveerte de repuestos (mangos y perillas) y para conocer los **Servicios de Post Venta** que **Essen** tiene para ofrecerte.

También puedes comunicarte con el teléfono de contacto de tu país.

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



Con tu compra sumaste puntos **Essen+**



Regístrate gratis, pídele a tu Emprendedor que te asigne tus puntos y descubre todos los **beneficios y descuentos** exclusivos para vos.

O ingresando en nuestra web: **www.essen-mas.com**
Empezá a acumular puntos y disfrutá.

Beneficios de **Essen+**

Ganá puntos Essen+ realizando compras y completando distintos desafíos, para **canjearlos** por descuentos, productos gratis y beneficios exclusivos.

CON TAN SOLO
200 puntos
Essen+
ya comenzás a tener
DESCUENTOS
PARA TUS COMPRAS



Acumulá puntos para ganar
**TU PRÓXIMA
ESSEN
¡GRATIS!**



**¡SUMÁ
PUNTOS
EXTRA**
por cada compra
de tus referidos!

