


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	8
Indicaciones de limpieza	9
Cuidados para guardar la pieza	10
Técnicas para prender el fuego	12
SOBRE ESSEN	13
¡Emprendé tu negocio!	14

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.



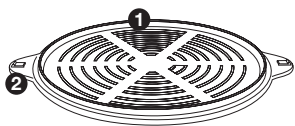
Mayor practicidad, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

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

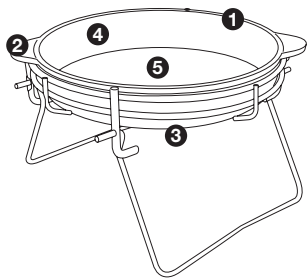
Características

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

GRILL MULTIFUNCIÓN



DISCO



SOPORTE PLEGABLE

El Disco Essen está acompañado del Soporte Plegable. También es útil para el Grill Multifunción.

1. Cuerpos y tapas: el Disco Essen y el Grill Multifunción Essen están fundidos cada uno en un solo cuerpo de aleación especial de aluminio. La elevada conductividad del calor del aluminio y el espesor de las piezas, favorecen una distribución uniforme de la temperatura, cualidad esencial para una excelente cocción.

2. Asas: son fundidas con el cuerpo; aportan gran seguridad en el uso, ya que es imposible que se aflojen o rompan.

3. Recubrimientos exteriores: el recubrimiento exterior del Disco Essen y el Grill Multifunción Essen es Esmalte vitroporcelanizado, color negro místico, de gran resistencia al fuego y muy fácil de lavar.

4. Superficies Interiores: sus interiores de aluminio le confieren una superficie brillante que permite utilizar utensilios metálicos durante la cocción y al momento de servir. Además, les otorga una duración ilimitada.

5. Disco Essen: posee una base circular que facilita su estabilidad sobre el mechero, la hornalla y la mesa, en caso de no utilizar el Soporte Plegable. La suave curvatura del fondo del Disco Essen, ayuda al movimiento de las preparaciones hacia el centro, donde se concentran los líquidos y caldos típicos de la cocina al Disco.

Indicaciones de uso

Disco Essen

El Disco está listo para ser usado, solo que hay limpiarlo con agua, detergente y esponja antes del primer uso. En la gran mayoría de las preparaciones es indispensable que el Disco esté muy caliente antes de incorporar los alimentos.

Es recomendable que el agregado de líquidos durante la cocción se realice desde el borde, ya que la forma cóncava del Disco guiará los jugos hacia el centro.

Si lo utilizás sobre el asador o en el piso:

1. Abrir a tope las patas del soporte **2.** Apoyar en el asador o en el piso el soporte, y asegurar que quede firme **3.** Colocar encima el Disco, cuidando que las asas queden alineadas con las patas del soporte y apoyadas sobre el aro superior, así se asegura una correcta ubicación del Disco **4.** Asegurar que quede todo el conjunto firme sobre la superficie **5.** Encender el fuego. Al inicio, es necesario el fuego de llama larga para el calentamiento del Disco; para verificar esto, tirar unas gotitas de agua y, cuando estas se unan y “floten” sobre el centro del Disco, está a la temperatura inicial. Luego, al comenzar la cocción de la receta, se puede mantener con una llama más baja, regulándolo con ramitas, esto es gracias a la gran conductividad del aluminio.

Si lo utilizás sobre mechero con garrafa o la hornalla de gas de la cocina:

1. No hace falta utilizar el Soporte Plegable de apoyo **2.** Colocar el Disco directamente sobre el mechero o la rejilla de la cocina **3.** Encender el fuego.

Este método es indicado para cocciones tipo Wok, (como pastas, risotto, chopsuey, verduras salteadas, etc.).

Grill Multifunción

El Grill Multifunción está listo para ser usado, solo que hay limpiarlo con agua, detergente y esponja antes del primer uso. En la gran mayoría de las preparaciones es indispensable que el Grill Multifunción esté caliente antes de incorporar los alimentos.

ESTA PIEZA POSEE DOBLE FUNCIONALIDAD:

Funcionalidad Grill: la combinación de la altura de los bastones impide que los alimentos tomen contacto con el medio graso. Esta cara posee un Pulido Durabrite, que le confiere un brillo y terminación a la superficie, permitiendo utilizar utensilios metálicos durante la cocción y al servir. No requiere curado y otorga una duración ilimitada.

Tapa del Disco Essen: una de las caras está recubierta por Esmalte Vitroporcelanizado (negro místico) de gran resistencia al fuego y de fácil limpieza.

El uso en combinación con el Disco Essen posibilita en la mayoría de las preparaciones una cocción más rápida y conservación de la humedad.

Si lo utilizás como Grill Multifunción sobre el asador o en el piso:

1. Abrir a tope las patas del soporte de apoyo. **2.** Apoyar el soporte de alambre sobre el asador o piso, y asegurar que quede firme. **3.** Colocar encima el Grill Multifunción, cuidando que quede dentro del aro soporte de alambre. **4.** Asegurar que todo el conjunto quede firme sobre la superficie. **5.** Encender el fuego. **6.** El fuego de llama larga es necesario hasta el calentamiento. **7.** Luego, el fuego se puede mantener con llama más baja regulándolo con leña fina o brasas.

IMPORTANTE: Para el caso del Grill Multifunción el soporte de alambre se adquiere por separado.

Recomendaciones Generales

- No usarlo como contenedor de alimentos.
- Nunca utilizar esta pieza en hornos de cocina, microondas 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.

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.

DISCO Y GRILL MULTIFUNCIÓN

Exterior: Esmalte vitroporcelanizado negro místico.

Utilizar esponja no abrasiva (especial para superficies delicadas o la parte amarilla de la esponja común), abundante agua y detergente.

Interior: Interior de aluminio pulido. Utilizar esponja abrasiva (parte verde de la esponja común), agua y detergente. Para suciedad más profunda, utilizar lana de acero y polvo abrasivo de limpieza.

Se recomienda NO dejar ninguna de las dos partes con restos de alimentos sobre las brasas calientes o la hornalla prendida. Para facilitar la limpieza, colocar agua limpia en el interior de la pieza y dejar reposar durante una hora.

El manchado es normal en el aluminio al desnudo. Si esto ocurre, hervir agua con jugo de un limón y luego enjuagar.

SOPORTE PLEGABLE:

Utilizar esponja, detergente y agua.

Siempre guardar seco, esto es muy importante para evitar la corrosión.

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

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.

NO recomendamos el lavado en máquinas lavavajillas.

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.

Para estas u otras consultas, comunicate con tu Emprendedora Independiente Essen o con nuestra línea de atención al cliente **0810-321-2002**.

Técnicas sencillas para prender el fuego

Nuestros productos son pensados para que puedas ahorrar energía, acelerar los tiempos y retener las propiedades más saludables de cada alimento, reemplazando al horno.

LA TÍPICA

Hacer un bollo de papel de diario. Recubrirlo con astillas o maderas finas. Colocar el carbón y/o leña alrededor. Prender fuego el papel ¡y listo! Si es necesario, ventilar el fuego con hojas de diario para avivar la llama.

EL VOLCÁN

Envolver una botella con papel de diario, sin ajustarlo demasiado (utilizarlo como molde). Colocar la botella sobre una base firme, resistente al fuego. Recubirla con carbón y/o leña (sin tapar el cuello de la botella). Retirar la botella y encender el papel interior con una mecha (hecha también de papel de diario).



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 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.