


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
Recomendaciones generales	5
COMPLEMENTOS	6
Savarines	8
Budinera	10
Vaporizadores	14
Freidor	19
SOBRE ESSEN	24
¡Emprendé tu negocio!	25

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 medioambiente, consumiendo menos gas y electricidad, y ahorrando en condimentos y lubricantes.

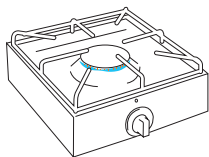


Mayor practicidad, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

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

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 el complemento y piezas vacías por más de 10 min.
- Las técnicas de cocción a la sal decoloran y desgastan la superficie. Recomendamos evitarlas.
- Para piezas con recubrimiento antiadherente o cerámico 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** .
- **IMPORTANTE: NO utilizar limpiadores abrasivos tipo crema, cloro, lavandina líquida o en gel, perfuminas ni limpia hornos.**
- Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen en nuestras Cacerolas y Sartenes.
- 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.

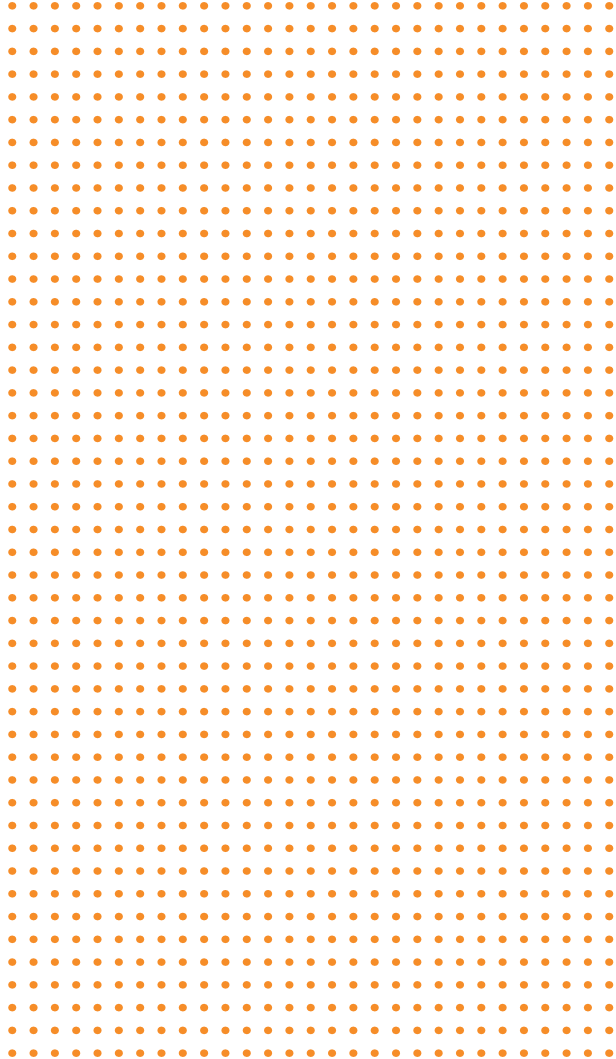
NO recomendamos el lavado en máquinas lavavajilla.

Consultá con tu Emprendedora Independiente Essen para más información.

Línea Complementos

**Savarines, Budineras,
Vaporizadores y Freidor.**

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



¡Conocé cómo
aprovechar al
máximo tu Essen!

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

TIPOS DE FUEGOS

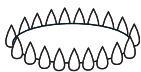
Aprender el correcto uso de los fuegos, es fundamental para conseguir el uso más efectivo de tu producto.

.....



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.



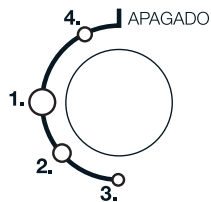
3. MÍNIMO

La llama apenas toca la base de la Cacerola.



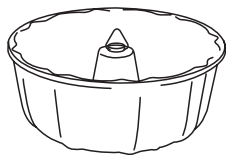
4. CORONA

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



Savarines.

Características, indicaciones de uso y limpieza.



MEDIDAS	CAPACIDAD
18 cm	1L
24 cm	2.4L
28 cm	3.5L
30 cm	2L

***Podés adaptar las recetas de este manual teniendo en cuenta la tabla de capacidades en litros. Tené en cuenta que los tiempos de cocción pueden variar.**

Características: el Savarin está fundido en aluminio de primera calidad, lo que le otorga gran robustez y resistencia. Presenta en su interior y en su exterior un nuevo recubrimiento cerámico, de última generación. Tiene una forma decorativa que mejora notablemente la presentación de los platos. Posee una perilla para facilitar el desmolde de las preparaciones.

Uso: este Savarin ha sido diseñado para utilizarse dentro de Cacerolas y Sartenes con asas Essen. Ideal para la cocción de todo tipo de masas (tortas, bizcochuelos, panes, budines), para cocciones a baño de María (flanes, budín de pan, budín de verdura) y para carnes (pan de carne, de pollo, etc.).

Para cocciones saladas (panes budines de carne o de verdura) lubricar el interior del Savarin con unas gotas de aceite (preferentemente aceite de oliva por su mayor resistencia a las altas temperaturas).

Para la cocción de masas dulces, como tortas, budines y bizcochuelos, recomendamos enmantecar.

En las cocciones a baño de María, que requieran la preparación previa del caramelo, colocamos el azúcar en el Savarin y llevamos a fuego directo (mínimo o medio) hasta lograr el caramelo.

Para acelerar los tiempos de cocción, precalentar la Cacerola antes de colocar el Savarin con la preparación. El tiempo de precalentado aconsejado es de 5 min a fuego fuerte.

El fuego medio es el indicado para la cocción de las funciones masas y baño de María.

Antes del primer uso, lavar el producto con agua y detergente. Utilizar la superficie amarilla de la esponja o esponja para antiadherente. Secar bien con un paño suave.

El fuego fuerte es el indicado para la cocción de carnes, como el pan de carne o el budín de pollo. Una vez finalizada la cocción, utilizar la perilla superior para retirar el Savarin de la Cacerola. Desmoldar ayudándose con la nueva perilla ubicada en el interior del tubo central.

Evitar la utilización de utensilios metálicos o cortantes. No cortar los alimentos dentro del Savarin.

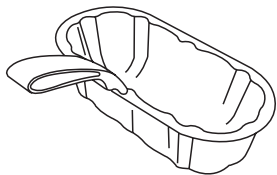
El uso de Savarin tiene la gran ventaja del ahorro de tiempo. Cocinamos mucho más rápido, ya que podemos utilizar fuegos más altos, porque el calor llega amortiguado a la preparación. Al cocinar preparaciones reemplazando al horno, ¡también obtenemos un sustancial ahorro de gas!

Limpieza: evitar colocar el Savarin caliente en agua fría inmediatamente después de usarlo, para preservar el recubrimiento. Luego de utilizar el Savarin, es aconsejable dejarlo enfriar y luego proceder a la limpieza de la siguiente forma: lavar con agua tibia o caliente, detergente (o jabón en pan blanco) y con la superficie amarilla de la esponja o esponja para antiadherente.

En caso de suciedad intensa, sugerimos dejar en remojo unas horas y luego proceder al lavado (según las indicaciones dadas en el párrafo anterior). Si fuera necesario, utilizar un cepillo de plástico blando. No utilizar esponja de acero, limpiadores abrasivos ni lavandina.

Budinera

Características,
indicaciones de
uso y limpieza.



BUDINERAS SET X 2
38802122

Antes del primer uso, lavar el producto con agua y detergente. Utilizar la superficie amarilla de la esponja o esponja para antiadherente. Secar bien con un paño suave.

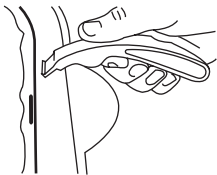
El conjunto es un novedoso y útil complemento que permite la preparación de tortas, budines salados y dulces, flanes y muchas otras recetas.

Características: la original forma de ondas de las budineras, brindan a la cocción una estética única y facilita el corte en porciones. Están recubiertas de antiadherente, lo que permite cocinar con una mínima lubricación ya que los alimentos no se pegan y son fáciles de limpiar. Las budineras poseen una manija que permite sujetarlas con facilidad para colocarlas o retirarlas de la pieza.

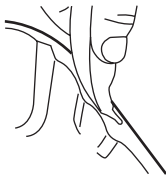
Las **Nuevas Budineras Essen** pueden utilizarse en cualquier pieza cuadrada de Línea Clásica, Diseño o Básica.

Uso: es conveniente lubricar la pieza con unas gotas de aceite o manteca, para lograr una mayor duración del recubrimiento antiadherente, preferiblemente aceite de oliva Olivos del Salar por su mayor resistencia a las altas temperaturas. Para retirar, dar vuelta, mezclar o revolver los alimentos, utilizar espátulas Essen aptas para superficies delicadas.

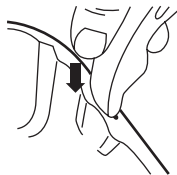
Instructivo para colocar la manija



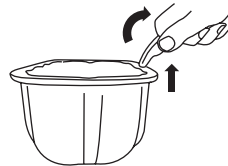
1. Tomar la Manija de la forma indicada en la imagen.



2. Ubicar el extremo de la manija en el agujero de la budinera.



3. Empujar la Manija dentro del agujero hasta tope.



4. Girar suavemente la Manija hacia atrás y levantar .

Limpieza: lavar la pieza con agua caliente, Limpiador-Desengrasante Naranja (o detergente) y el lado amarillo de la Esponja Multiuso Essen y secar bien.

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

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.

El Savarin y las Budineras resultan ideales 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/Budinera enmantecado.
- 2.** Precalentar la Cacerola 5 minutos a fuego fuerte.
- 3.** Introducir el Savarin con la mezcla en la Cacerola.
- 4.** Tapar y cocinar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción.

Función Baño de María.

Con Essen, podemos 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.

Pasos:

- 1.** Colocar la preparación en el Savarin/Budinera (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 complemento).
- 4.** Desmoldar frío o caliente según indique la receta.



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

Vaporizadores.

Características,
indicaciones de
uso y limpiezas

Los Vaporizadores Essen son un fabuloso complemento para quienes gustan de las comidas saludables y nutritivas. Estos increíbles complementos permiten convertir una pieza Essen en un práctico vaporizador.

VAPORIZADOR CON TAPA 24 y 26 cm

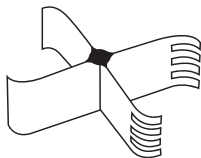
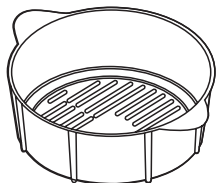
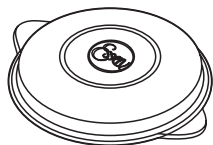
Posee una gran capacidad y un sólido diseño. Su tamaño es ideal para cocciones abundantes.

Las pestañas externas sirven de traba de posición cuando el Vaporizador está apoyado sobre una Cacerola o Sartén.

El vapor ingresa al Vaporizador a través de las ranuras que posee en su base y cocinarán al vapor los alimentos que estén allí contenidos.

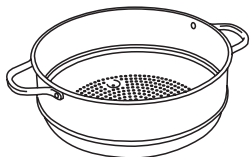
La tapa del Vaporizador Essen posee múltiples funciones: tapar durante la cocción, ser utilizada como bandeja para los alimentos ya cocidos o como base escurridora del Vaporizador.

Los divisores encastrables brindan la posibilidad de obtener 2 o 4 espacios de cocción, permitiendo cocinar distintos alimentos de forma separada sin que se mezclen sus sabores.

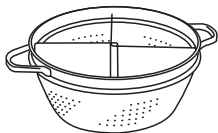


**VAPORIZADOR
CON TAPA
PARA CACEROLA
DE 24 Y 26 cm
38801994**

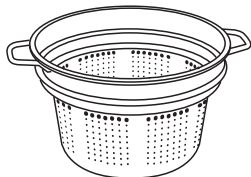
VAPORIZADOR Y COLADOR 28 cm / VAPORIZADOR COLGANTE 28 cm / COLADOR PARA OLLA de 30 cm



VAPORIZADOR COLGANTE 28 cm
38801723



VAPORIZADOR Y COLADOR PARA CACEROLA
38850223 Diámetro 28 cm.



COLADOR PARA OLLA 30 cm
38803023

Características: los Complementos Vaporizadores Essen están fabricados en aluminio estampado, anodizado de primerísima calidad y fácil limpieza. Sus asas de aluminio permiten colocar y retirar el complemento de manera muy sencilla. Su gran capacidad posibilita la cocción de varias porciones de alimentos. Los diseños se adaptan a los dos productos más populares de la Línea Clásica: Sartén y Cacerola de 28 y 30 cm de diámetro.

Uso: antes del primer uso, lavar el producto con agua y detergente. Utilizar la superficie amarilla de la esponja o esponja para antiadherente. Secar bien con un paño suave. Colocar agua en la pieza (en la Sartén 500 c.c. y, si utiliza la Cacerola, 1000 c.c.).

Introducir el Vaporizador con los alimentos. Tapar y llevar a fuego fuerte hasta que hierva el agua y luego bajar a fuego mínimo hasta finalizar la cocción. Apagar el fuego y retirar el Complemento Vaporizador con la ayuda de las Asas de Silicona Essen. Durante el uso, cuidar que la pieza no se quede sin agua para evitar recalentamientos innecesarios. Si se retira el Vaporizador de la pieza con los alimentos en su interior, dejar escurrir dentro de la Cacerola antes de mover a otro sector.

Antes del primer uso, lavar el producto con agua y detergente. Utilizar la superficie amarilla de la esponja o esponja para antiadherente. Secar bien con un paño suave.

Limpieza: lavar la pieza con agua caliente, Limpiador-Desengrasante Naranja (o detergente) y el lado amarillo de la Esponja Multiuso Essen y secar bien.

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.

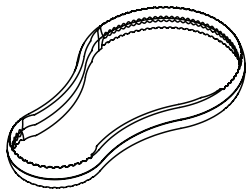
Se recomienda apoyar la pieza sobre un trapo rejilla en el momento del lavado, para evitar rayaduras.



BAZAR PREMIUM

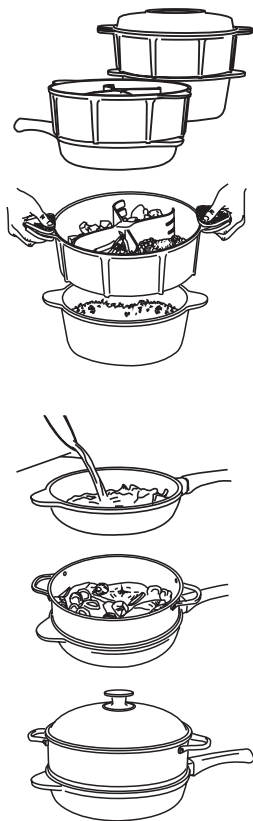
El Ahuecador de Vegetales Essen, es un producto innovador, útil y sencillo de usar.

Prepará riquísimos vegetales rellenos al vapor manteniendo todos sus nutrientes.



**AHUECADOR
DE VEGETALES**
60050096

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 de un Vaporizador.

Pasos:

1. Colocar los ingredientes dentro del conjunto vaporizador.
2. Cubrir el fondo de la Cacerola/Sartén 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.

Características de la cocción al vapor:

- Mejor conservación de los nutrientes, color y textura de los alimentos.
- Mejor conservación de fibras y, por lo tanto, mayor sensación de saciedad.
- Realzar el sabor de los alimentos.

Funciones adicionales.

Técnica de hervidos
y escalfados.

Además de todas las funciones diferenciales de Essen, podemos 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.

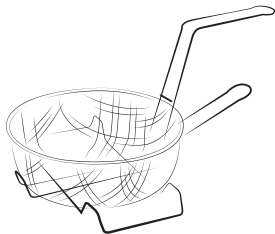


Pasos:

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

Freidor

Características,
indicaciones de
uso y limpiezas.



CONJUNTO FREIDOR
/ 24 y 26 cm
38890924

El complemento ideal para lograr la máxima eficiencia en la función fritura de las piezas Essen.

Características: el conjunto freidor está formado por: un cestillo de malla con un excelente grado de terminación. Una manija desmontable de diseño anatómico que permite colocar y retirar el cestillo de la Cacerola, de forma fácil, práctica y segura. Un soporte escurridor con manija que apoya mediante 4 brazos en el borde de la pieza, evitando así el rayado interior y exterior de la misma. Con este soporte, podrá escurrir los alimentos fácilmente, sin necesidad de sostenerlo.

La excelente calidad de los materiales utilizados en la fabricación y su cuidadoso diseño, le confieren a este conjunto las características ideales para obtener una fritura saludable. El espesor de las piezas Essen y la cocción con tapa, permiten realizar una fritura con menor absorción de aceite.

Uso: antes del primer uso, lavar el producto con agua y detergente. Utilizar la superficie amarilla de la esponja o esponja para antiadherente. Secar bien con un paño suave.

Colocar el aceite en la Cacerola. Tapar y calentar a fuego fuerte. Colocar los alimentos dentro del cestillo freidor, insertar la manija dentro del gancho interior del mismo e introducir en la pieza. Al colocar los alimentos dentro del aceite, este debe estar caliente, pero sin humear.

En las Cacerolas con antiadherente interior, EVITAR "roces y fricciones" al introducir o retirar el cestillo.

Retirar la manija, tapar y cocinar a fuego fuerte.

Al finalizar la cocción, retirar la tapa, insertar nuevamente la manija dentro del gancho interior del cestillo y elevar el mismo por sobre la pieza; a continuación, apoyar el soporte escurridor en los bordes de la Cacerola de manera que la manija del soporte quede sobre una de las asas o mango. Finalmente, colocar encima el cestillo y retirar la manija. Al mantener los alimentos cerca del calor (aceite caliente), se logra un mayor y mejor escurrido de los mismos.

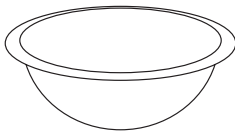
Para pasar los alimentos a otro recipiente contenedor, insertar la manija y rotarlo hasta volcar todo su contenido.

Limpieza: lavar la pieza con agua caliente, Limpiador-Desengrasante Naranja (o detergente) y el lado amarillo de la Esponja Multiuso Essen y secar bien.



BAZAR PREMIUM

El Bowl Essen es tu aliado ideal para preparar todo tipo de mezclas de croquetas o rellenos de empanadas. Realizá las más deliciosas recetas con este producto súper resistente y muy fácil de limpiar.



**BOWL ACERO
INOXIDABLE GRANDE**
60050089

Función Frituras.

Milanesas, empanadas, papas fritas, croquetas y pastelitos son las frituras más populares entre nosotros. Realizar frituras con Essen, es muy simple. El espesor de las cacerolas y la cocción con tapa ofrecen numerosas ventajas. El conjunto Freidor es un complemento que facilita 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 fríen a menor temperatura (fuego medio), ya que requieren mayor tiempo de cocción; de lo contrario, resultarán crudos en su interior.*

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

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.

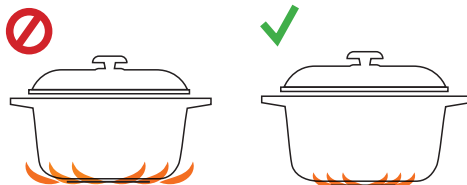
¿Cómo la limpio?

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, comunícate con tu Emprendedora Independiente Essen o con nuestra línea de atención al cliente **0810-321-2002** por esta u otras consultas.



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.

