



Cocinar hace bien

CACEROLA 8LT C/ASAS CERA FORTE TERRA

Código: 38453025

Categoría: durables

Colores disponibles

Terra (38453025)

Descripción

La **Cacerola de 8 litros de EsSEN** es una pieza robusta y de gran capacidad, pensada para familias numerosas o para quienes necesitan cocinar en grandes volúmenes, ofreciendo eficiencia, versatilidad y resultados saludables.

Eficiencia energética: Está diseñada para consumir menos gas o electricidad, contribuyendo al ahorro y al cuidado del medio ambiente. Esto se logra gracias a la distribución uniforme del calor desde la base.

Datos técnicos

Apta funcionamiento cocinas:

- Gas
- Vitrocerámica Eléctrica
- Halógena

Medida: **28 cm.**

Capacidad(aprox.): **8,8 lt.**

Peso(aprox.): **total 3,5 kgs.**
(tapa 1,0/cuerpo 2,5)

Asas

Fundidas en aluminio junto con el cuerpo para garantizar la durabilidad durante toda la vida útil del producto.

Perilla

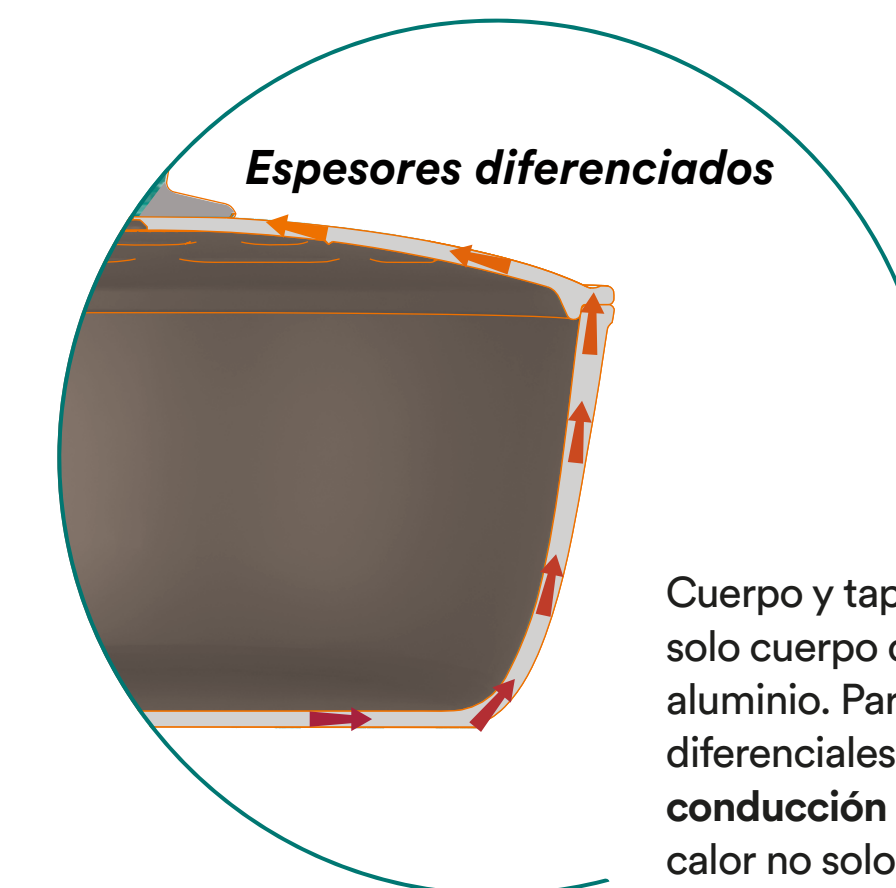
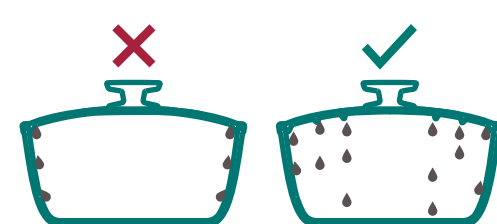
Fabricada en polímero de ingeniería de gran resistencia mecánica y térmica. Ergonómica, con base para proteger que los dedos no toquen la tapa, evitando quemaduras.

Cierre 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.

Barreras al vapor

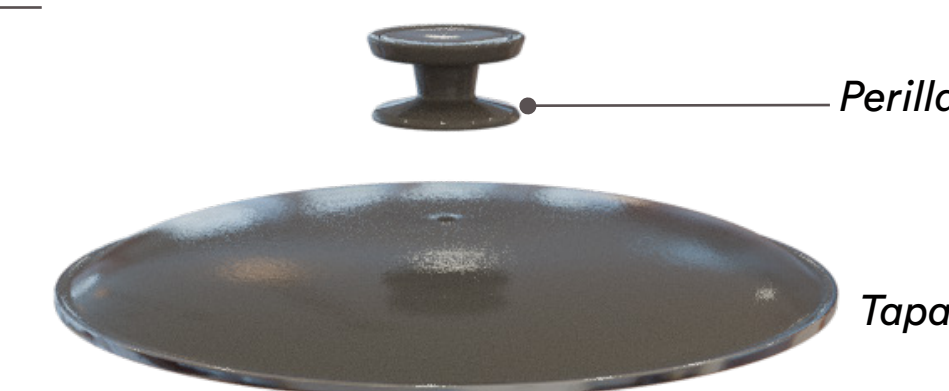
En el interior de la tapa. Permiten distribuir mejor sobre la cocción el goteo que se genera por condensación del vapor en el interior de la misma.



Cuerpo y tapa fundidos en un solo cuerpo de aleación de aluminio. Paredes de espesores diferenciales, favorecen la **conducción** homogénea del calor no solo en el cuerpo sino hacia la tapa.

Recubrimiento interior/exterior

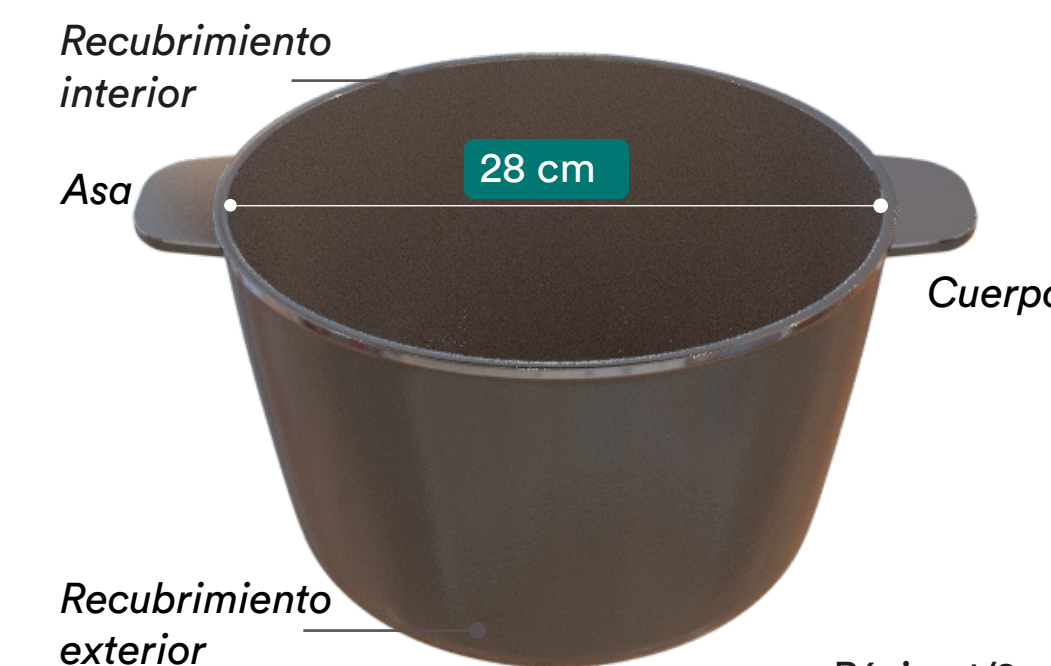
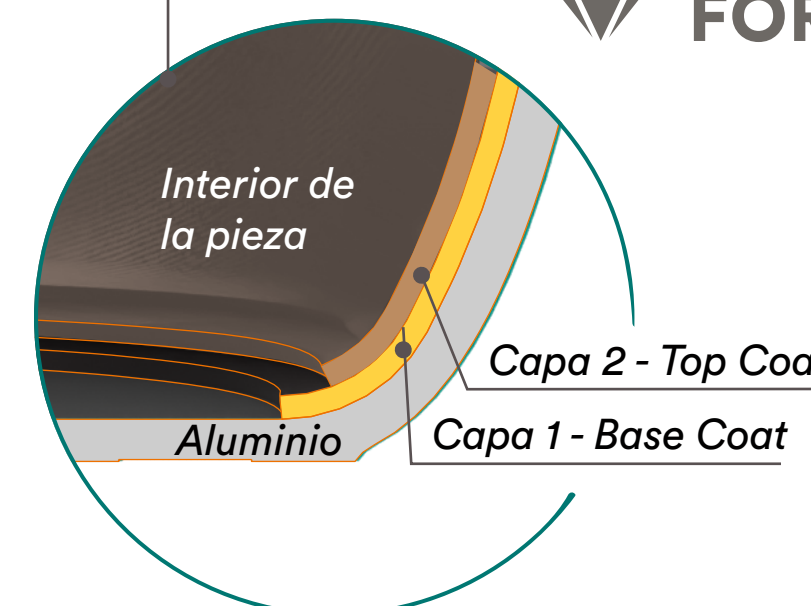
Cerámica bicapa



Arandela
Tornillo

Recubrimiento interior

Cerámica bicapa



Complementos

Vaporizador 18/28 38802384

El Vaporizador posee una gran capacidad y un sólido diseño.

Su tamaño es ideal para cocciones abundantes.

Además, podés cocinar un arroz o una sopa en la cacerola, mientras se cocina la preparación al vapor.



Funciones

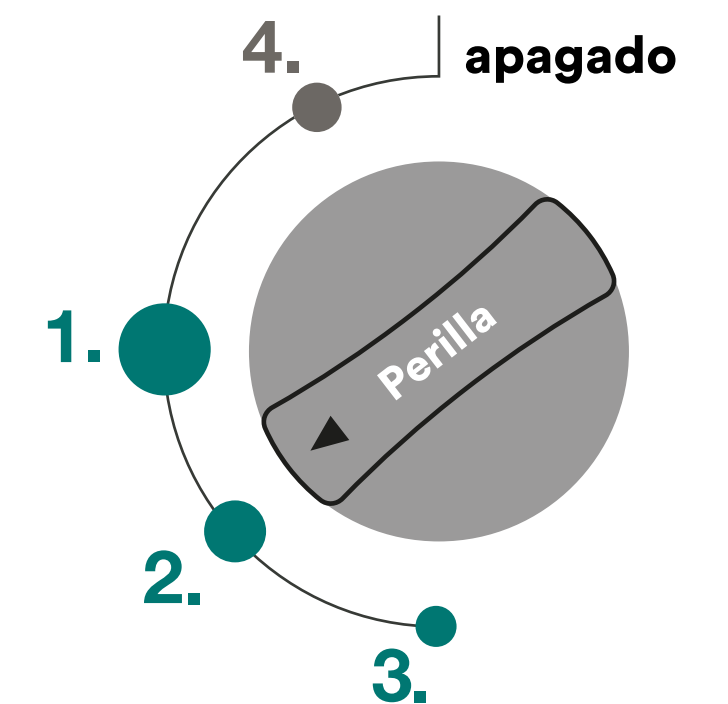
HORNO PARA MASAS <i>(Tortas, bizcochuelos, tartas, panes)</i> En Cacerola sin Savarín Sin precalentado FUEGO CORONA <i>toda la cocción</i>		En Cacerola con Savarín Sin precalentado FUEGO MEDIO <i>hasta finalizar la cocción</i>		HORNO PARA CARNES <i>(Piezas de res, cerdo, pollo)</i> Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente. FUEGO MÁXIMO <i>hasta dorar la carne</i> FUEGO MÍNIMO <i>hasta finalizar la cocción</i>	HORNO PARA VERDURAS/ VERDURAS RELLENAS <i>(Papas, batatas, zapallitos rellenos)</i> Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente. FUEGO MÍNIMO <i>toda la cocción</i>	HORNO PARA PASTAS RELLENAS <i>(Crepes, canelones, lasagnas)</i> Sin precalentado FUEGO MÍNIMO <i>toda la cocción</i>	CAZUELAS Y GUISADOS <i>(Arroz con pollo, cazuela de pescado, estofado, paella)</i> Con y sin precalentado (según indique la receta) FUEGO MÍNIMO <i>toda la cocción</i> Si la receta comienza con el dorado de algún ingrediente, precalentar máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.		
BAÑO DE MARÍA <i>(Flanes, soufflés)</i> En Cacerola sin Savarín Sin precalentado FUEGO CORONA <i>toda la cocción</i>		En Cacerola con Savarín Sin precalentado FUEGO MEDIO <i>toda la cocción</i>		VAPOR <i>(Carnes, legumbres, verduras, frutas)</i> En Cacerola sin Vaporizador Sin precalentado, con 1 cm de agua para generar vapor. FUEGO MÁXIMO <i>hasta romper el hervor</i> FUEGO MÍNIMO <i>hasta finalizar la cocción</i>		En Cacerola con Vaporizador Sin precalentado FUEGO MÁXIMO <i>hasta romper el hervor</i> FUEGO MÍNIMO <i>hasta finalizar la cocción</i>		FRITURAS <i>(Milanesas, papas, croquetas)</i> En Cacerola sin Cestillo freidor Precalentar el aceite FUEGO MÁXIMO/MEDIO <i>toda la cocción</i> Alimento pequeño (ej. papas fritas), FUEGO MÁXIMO. Alimento más grande (ej. empanadas), FUEGO MEDIO para que el calor llegue al centro de la preparación.	En Cacerola con Cestillo freidor Precalentar el aceite FUEGO MÁXIMO/MEDIO <i>toda la cocción</i>
TORTILLAS, OMELETES Y PANQUEQUES <i>(Tortilla de papas, omelette de queso, panqueque de verduras)</i> Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente. FUEGO CORONA <i>toda la cocción</i>		GRILLADOS <i>(Bifes, costeletas, brochettes, verduras, etc)</i> Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente. FUEGO MÁXIMO <i>hasta dorar</i> FUEGO MEDIO <i>hasta finalizar la cocción</i>		SALTEADOS <i>(Carnes, mariscos, verduras)</i> Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente. FUEGO MÁXIMO <i>toda la cocción</i>		DESCONGELADOS Sin precalentado FUEGO CORONA <i>Hasta descongelar por completo</i>		Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente. FUEGO MÁXIMO <i>hasta dorar la carne</i> FUEGO MÍNIMO <i>hasta finalizar la cocción</i>	

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

Fuegos/Potencias

Se muestra una ilustración de una perilla standard de cocinas a gas y la posición de la misma respecto a los fuegos a utilizar.

PERILLA DE COCINA A GAS



FUEGOS:

La clave principal para lograr el éxito de tus cocciones, es el uso correcto de fuegos.