



Cocinar hace bien

# CACEROLA C/TAPA SARTÉN NUIT 24 INDUCCIÓN

Código: 38941993  
Categoría: durables

## Colores disponibles

● Negro (38941993)

### Descripción

Descubre la versatilidad y elegancia de cocinar con Essen.

La **cacerola con tapa sartén Nuit 24 inducción** te permite preparar tus platos favoritos de manera rápida, saludable y fácil. ¡Dos productos, infinitas posibilidades!

Este sistema no se limita a generar cocciones solamente en las cocinas convencionales, sino que ahora abre un abanico de posibilidades para las cocinas a **INDUCCIÓN**.

### Datos técnicos

Apta funcionamiento cocinas:



Medida: **24 cm.**

Capacidad(aprox.): **cuerpo 4,6 L  
tapa/sartén 2 L**

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



#### Sello fondo exterior

Esta línea inaugura un nuevo sello distintivo de piezas Essen.

#### Asas huecas

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

#### Fondo inducción

A la superficie exterior del fondo se le agregaron dos componentes extras, un disco de aluminio y otro de acero inoxidable ferromagnético.

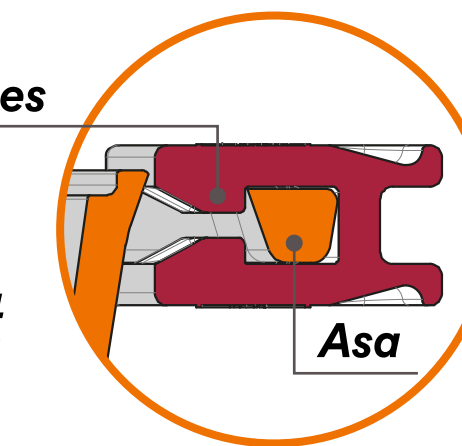
Esta configuración y manera de construcción es la más eficiente para el funcionamiento en cocinas de inducción.



#### Dientes

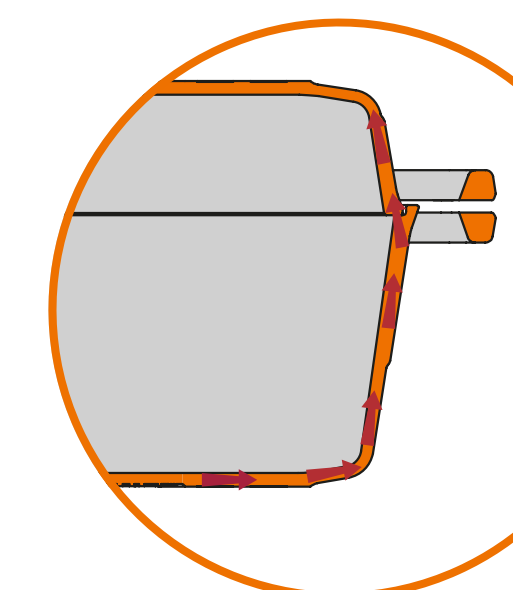
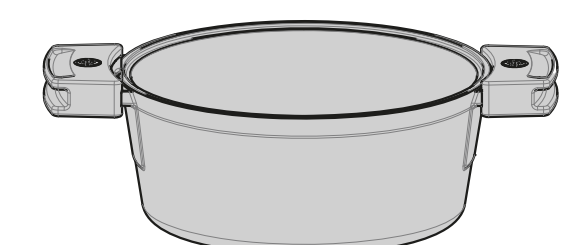
#### Asas de silicona nuit x2 60050174

De silicona, flexibles, con dientes internos que aseguran el encastre al asa ofreciendo máxima seguridad operativa. (no incluidas)



#### Asa

#### Asas de silicona en situación de uso

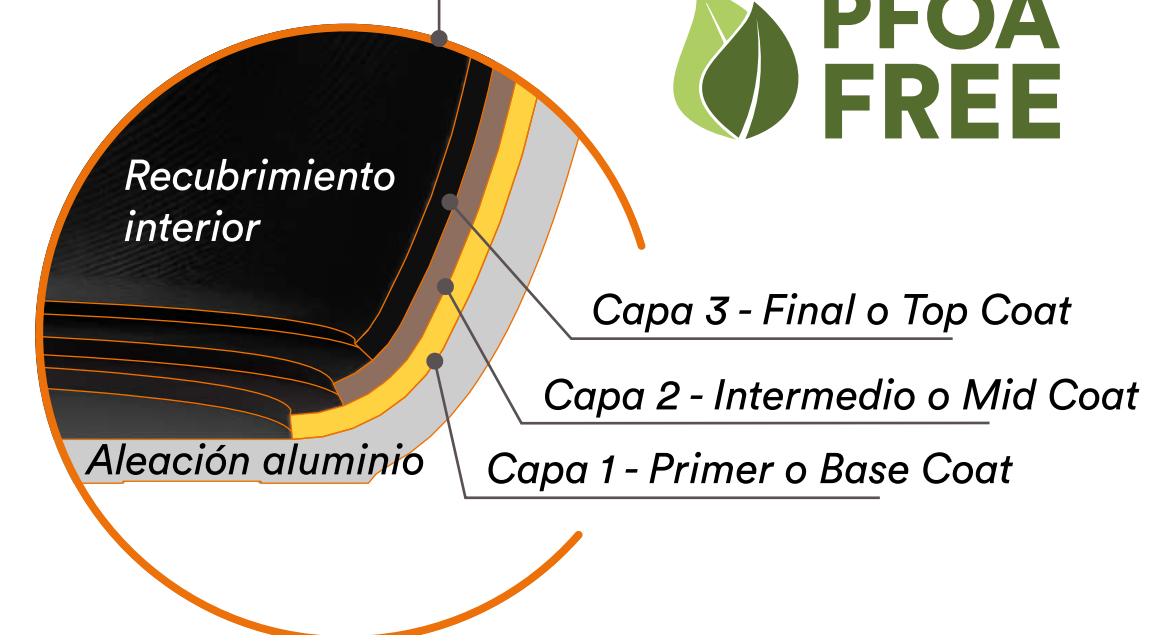


#### Espesores diferenciados

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/sartén.

#### Recubrimiento interior/exterior

Antiadherente tricapa



## Complementos

### Savarín 24 cm 38801385

El complemento ideal, facilitando la preparación y desmolde de budines, panes y sorprendiendo a todos con las mejores recetas.

Con **EsSEN** cocinas Baño de María sin agua.



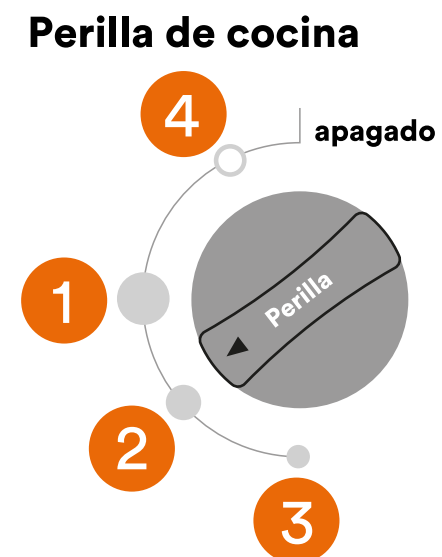
## Fuegos/potencia eléctrica/curado/precalentado

Para el **curado** del producto en cocinas de inducción, setear a **potencia máxima** la cocina, colocar el producto sobre la cocina y dejar **no más de 30 segundos**.

El **precalentado** en las cocinas de inducción se logra a menores tiempos, a **potencia máxima es entre uno y dos minutos**.

Fuegos de hornallas indicado para cada preparación, número de programa /potencia equivalente para cocinas inducción, referencia tomada de cocina inducción **EsSEN 60050179**.

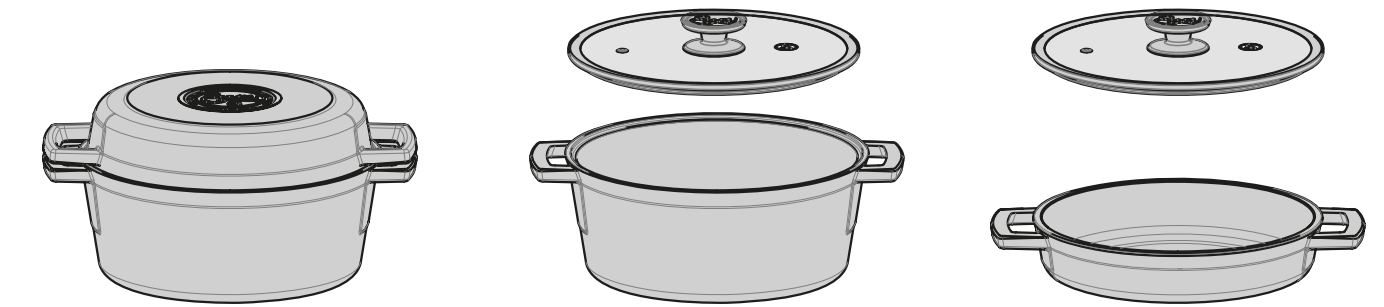
GAS		INDUCCIÓN	
		Nº Progr.	Potencia(W)
4	<b>FUEGO CORONA</b>	Nº 1.5	350
3	<b>FUEGO MÍNIMO</b>	Nº 2.0	500
2	<b>FUEGO MEDIO</b>	Nº 3.5	800
1	<b>FUEGO MÁXIMO</b>	Nº 4.5	1100



## Funciones

### Cacerola y sartén + tapa de vidrio básica Nuit 24 37542434

La cacerola con tapa sartén **Nuit 24** inducción posibilita utilizar cada elemento por separado o juntos para disponer de todas estas clases de funciones. La tapa de vidrio básica **Nuit 24**, con escape de vapor, funciona tanto en cuerpo como en sartén. (*no incluida*).



### HORNO MASAS

**SIN** complemento

🔥 Sin precalentado



**FUEGO CORONA**

toda la cocción

### HORNO MASAS

**CON** complemento

🔥 Sin precalentado

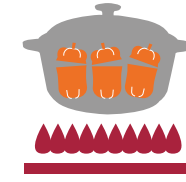


**FUEGO MEDIO**

hasta finalizar la cocción

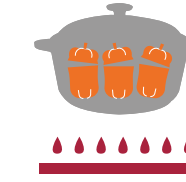
### HORNO VERDURAS Y TORTILLAS

🔥 Con precalentado



**FUEGO MÁXIMO**

hasta precalentar



**FUEGO CORONA**

hasta terminar la cocción

### VAPOR

**CON** y **SIN** complemento

🔥 Sin precalentado



**FUEGO MÁXIMO**

hasta romper el hervor



**FUEGO MÍNIMO**

hasta finalizar la cocción

### DESCONGELADO

🔥 Sin precalentado



**FUEGO CORONA**

toda la cocción

### BAÑO MARÍA

**SIN** complemento

🔥 Con precalentado



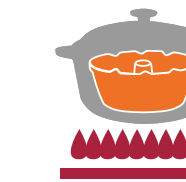
**FUEGO CORONA**

toda la cocción

### BAÑO MARÍA

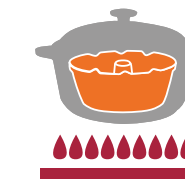
**CON** complemento

🔥 Con precalentado



**FUEGO MÁXIMO**

para precalentar y sellar



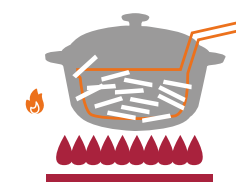
**FUEGO MEDIO**

hasta finalizar la cocción

### FRITURAS

**CON** y **SIN** complemento

🔥 Precalentar el aceite



**FUEGO MÁXIMO**

toda la cocción

### CAZUELAS Y GUISADOS

🔥 Sin precalentado

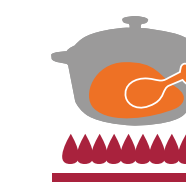


**FUEGO MÍNIMO**

toda la cocción

### HORNO CARNES

🔥 Con precalentado



**FUEGO MÁXIMO**

hasta dorar la carne



**FUEGO MÍNIMO**

hasta finalizar la cocción