



Cocinar hace bien

# SARTEN 31CM C/ASAS CERA FORTE TERRA

Código: 38653125

Categoría: durables

Colores disponibles

Terra (38653125)

## Descripción

Herramienta ideal para tu cocina, combinando la calidad y durabilidad que solo **Essen** te ofrece con un diseño súper práctico. Su generoso tamaño es perfecto para cocinar para toda la familia. **Aluminio de Alta Calidad:** Distribuye el calor de manera uniforme para una cocción perfecta y eficiente. **Versátil y Duradera:** Ideal para una amplia gama de recetas y diseñada para durar años. Disfrutá de la eficiencia y comodidad en cada preparación.

## Datos técnicos

Apta funcionamiento cocinas:



Gas



Vitrocerámica Eléctrica



Halógena

Medida:  **31 cm.**

Capacidad(aprox.):  **4,0 lt.**

Peso(aprox.):  **total 2,7 kgs.**  
(tapa 1,0/cuerpo 1,7)

### 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.

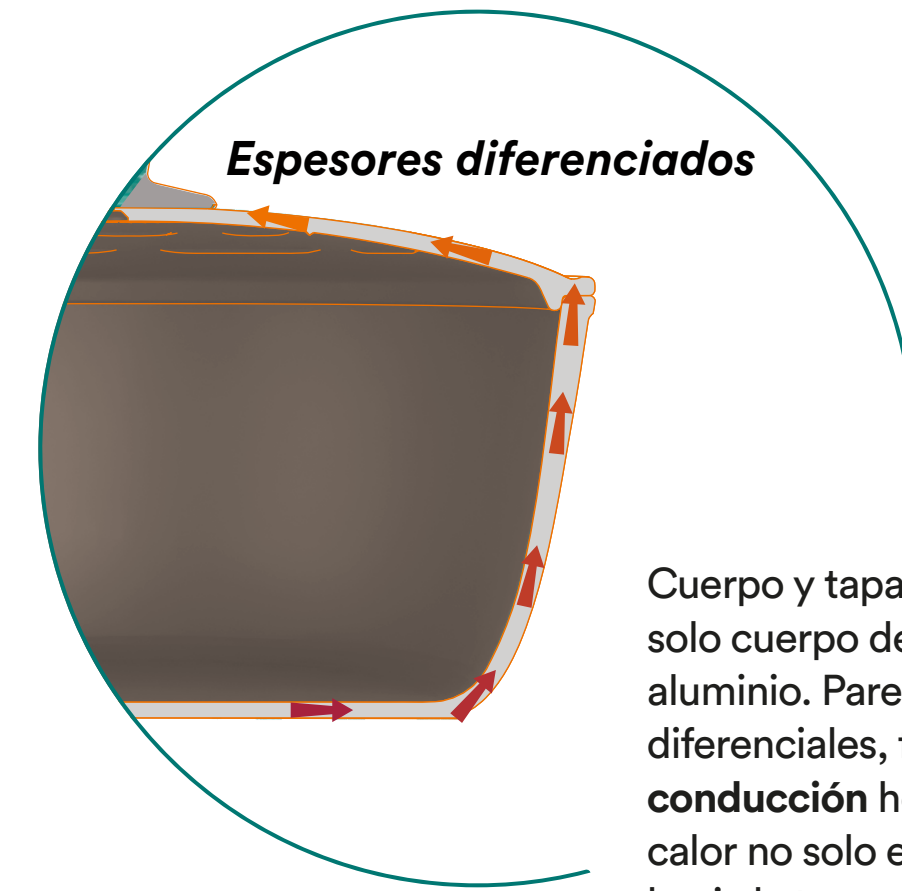
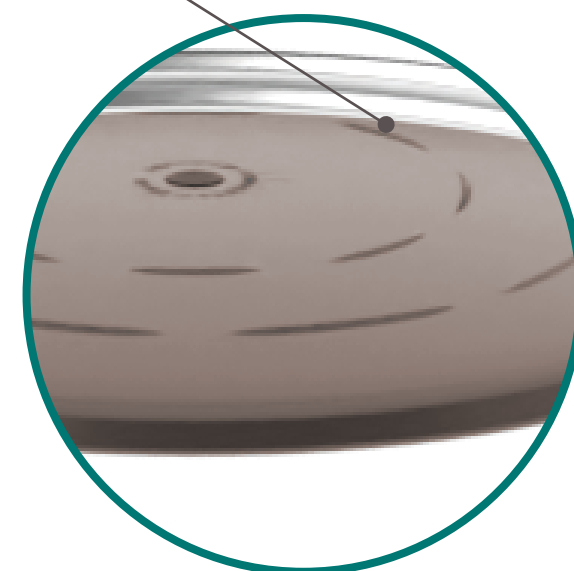
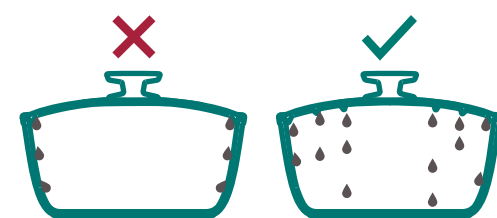
### Cierre cuerpo y tapa

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.



### Espesores diferenciados

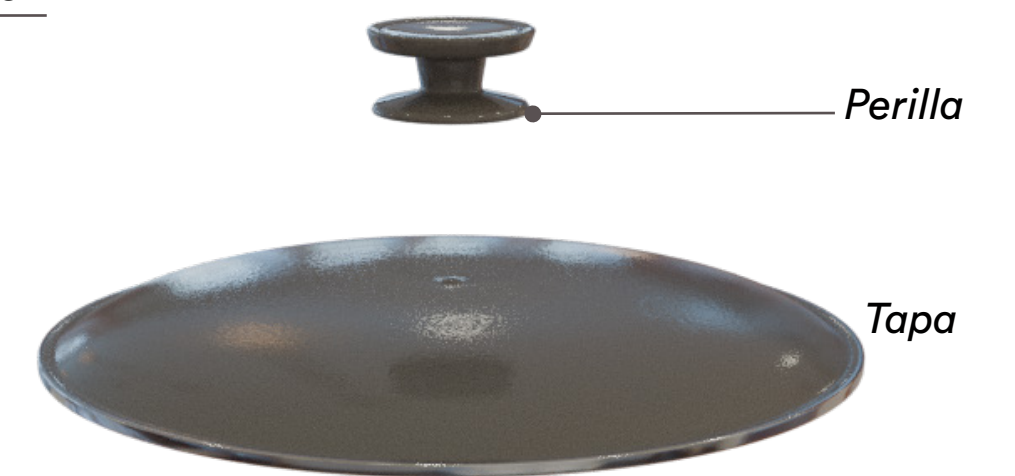
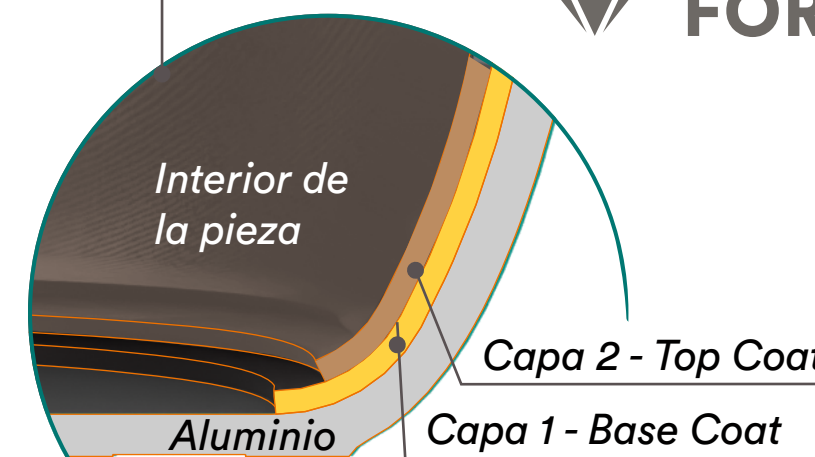
Cuerpo y tapa fundidos en un solo cuerpo de aleación de aluminio. Paredes de espesores diferenciales, favorecen la **conducción** homogénea del calor no solo en el cuerpo sino hacia la tapa.

### Recubrimiento interior/externior

Cerámica bicapa

### Recubrimiento interior

Cerámica bicapa

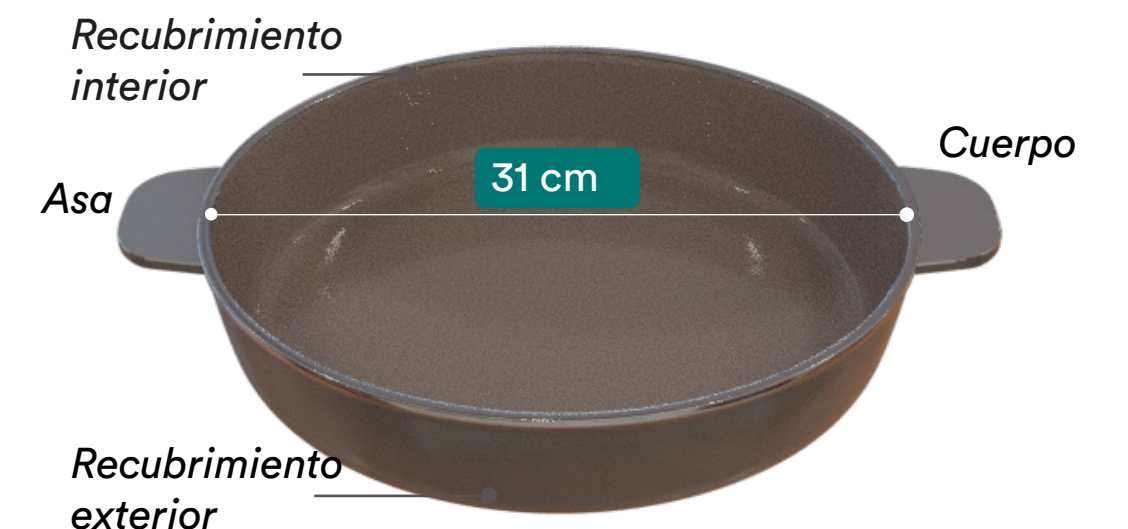


Perilla

Tapa

Arandela

Tornillo



Cuerpo

Asa

Recubrimiento exterior

## Funciones

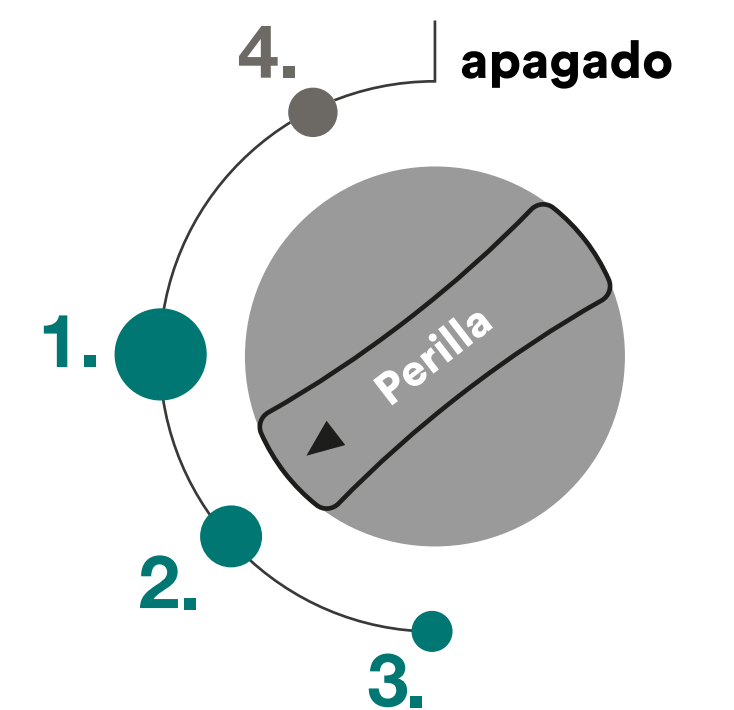
<p><b>HORNO PARA MASAS</b> (Tortas, bizcochuelos, tartas, panes)</p> <p><b>En Cacerola sin Savarín</b> Sin precalentado</p> <p><b>FUEGO CORONA</b> toda la cocción</p> <p><b>En Cacerola con Savarín</b> Sin precalentado</p> <p><b>FUEGO MEDIO</b> hasta finalizar la cocción</p>	<p><b>HORNO PARA CARNES</b>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

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

## Fuegos

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.