



Kamado



Manual de uso

Encuentra toda la información que necesites en:
essenla.com



Beneficios	4
Partes del Kamado	5
Características	
Dimensiones	6
Capacidad	7
Optimización térmica	8
Medición de temperatura	9
Indicaciones generales de uso	10
Cuidados y limpieza	12
Recetas	13
Respaldos	18
Essen+	19

**Un nuevo producto Essen se integra a tu familia.
¡Bienvenido a Essen!**

Con este producto disfrutarás de una amplia variedad de funciones y nuevos sabores en tu cocina. Lee este manual para conocer las características y beneficios de tu producto **Essen**, como también los usos y cuidados que debes darle para mantenerlo en óptimas condiciones.

Conoce más de nosotros Essen Aluminio S.A.

Somos una empresa argentina que desde 1980 trabaja día a día bajo las premisas de innovación constante, excelencia en calidad y servicio para nuestros clientes. Nuestra planta de producción se encuentra emplazada en la ciudad de Venado Tuerto, provincia de Santa Fe. En la actualidad, contamos con presencia en Argentina, Bolivia, México, Paraguay, Perú y Uruguay. Comercializamos nuestros productos a través del sistema de venta directa, tenemos más de 20.000 Emprendedores Independientes en la región, ofreciéndoles oportunidades de desarrollo personal, económico y de integración social.

Responsabilidad Social

Estamos comprometidos con un futuro más sostenible y responsable, la importancia de minimizar nuestro impacto ambiental y contribuir positivamente a la comunidad está en nuestro ADN. Creamos un producto **100% reciclable**. El 60% de una **Essen** es aluminio reciclado. Nuestro programa “Plan Canje” nos permite reciclar productos que ya cumplieron su ciclo de vida para darles una nueva oportunidad. En tiempos donde todo se usa y se desecha, buscamos evitar el descarte y la generación de residuos.

Beneficios

Cuando elegís **Essen**, elegís un producto desarrollado 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**.



Tu producto concentra y realza el sabor de los alimentos, por lo cual tus platos resultan mucho más **saludables** y ricos, para los que más quieres.
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.



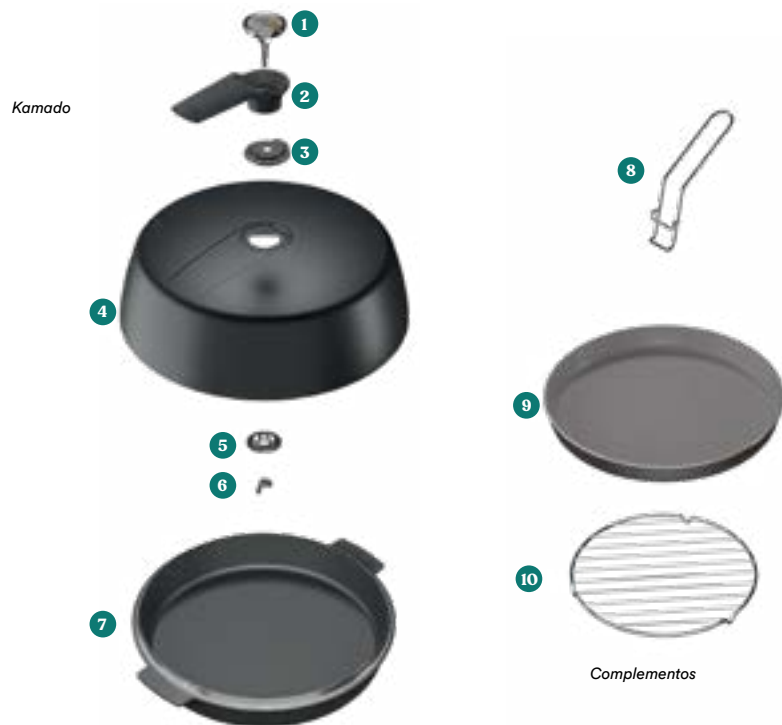
Vas a **ahorrar dinero** y contribuirás con el medio ambiente, consumiendo menos gas, electricidad y agua. Además utilizarás menos condimentos y lubricantes (manteca, mantequilla o aceite).



Lograrás **mayor practicidad**, manteniendo los alimentos calientes por más tiempo. Además notarás que se te facilitará la limpieza (no limpiarás el horno y tendrás menos utensilios para lavar).

A partir de hoy cocinar será muchísimo más práctico y placentero.

Partes del Kamado

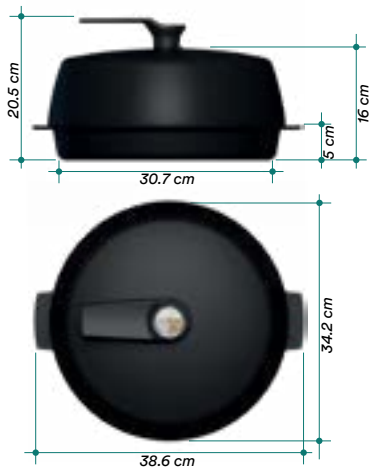


1.Termómetro / 2.Manija / 3.Escape de vapor / 4.Tapa / 5.Arandela perforada / 6.Tuerca mariposa / 7.Cuerpo / 8.Manija extractora / 9.Bandeja / 10.Parrilla soporte-Desgrasador.

Características

Dimensiones:

El diseño hace especial hincapié en el aprovechamiento del espacio interior facilitando la cocción de comidas para varios comensales. El amplio tamaño interior genera un gran efecto horno gracias a la abundante cámara de aire caliente permitiendo un mejor dorado de las preparaciones. Esta optimización entre el tamaño interior y el exterior permite el uso en simultáneo del **Kamado** utilizando otras hornallas (para cocinas standard de mercado). El sistema de cocción del **Kamado** posibilita la cocción de un pollo, tarta, pizza, una docena de empanadas, etc.



Vista en corte para poder observar el interior

Capacidad:

La morfología del sistema de cocción **Kamado** logra un equilibrio inmejorable entre dimensiones interiores y exteriores permitiendo una característica única: **es un horno portable**. Su aislamiento térmico, eficiencia en la utilización del calor, practicidad y facilidad de uso son atributos fundamentales.

En su concepción está pensado para permitir cocciones con efecto horno pero **sin que los gases de combustión entren en contacto con la preparación**, favoreciendo una alimentación más sana.

Posee un volumen útil interior de gran capacidad, haciendo posible el uso de los Savarines y una budinera para cocción de masas y baño de maría.

Su gran capacidad interior permite cocinar varias porciones en una sola tanda, ideal para reuniones familiares o preparar comida para varios días de una sola vez. Con espacio suficiente para piezas enteras de carne o panes artesanales, etc..

La amplitud interior optimiza la cocción uniforme de grandes cantidades, manteniendo siempre los sabores intensos y la textura perfecta.

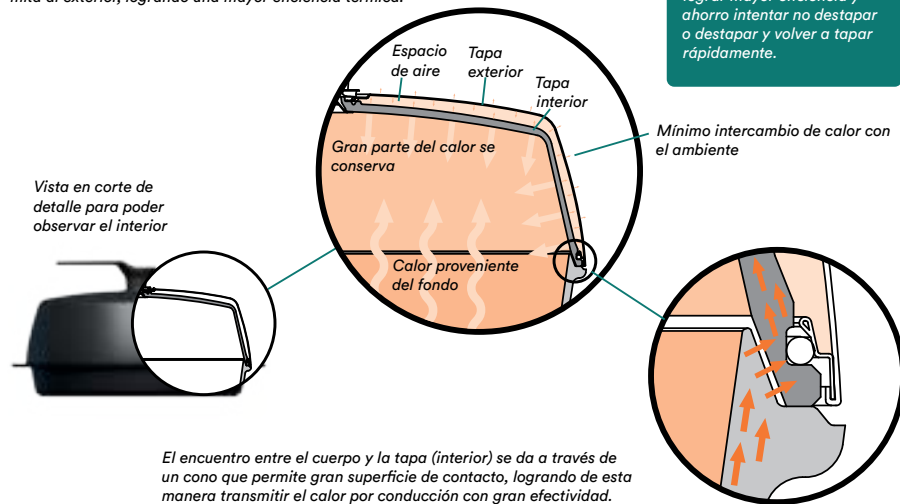


Vista en corte para poder observar el interior

Optimización térmica:

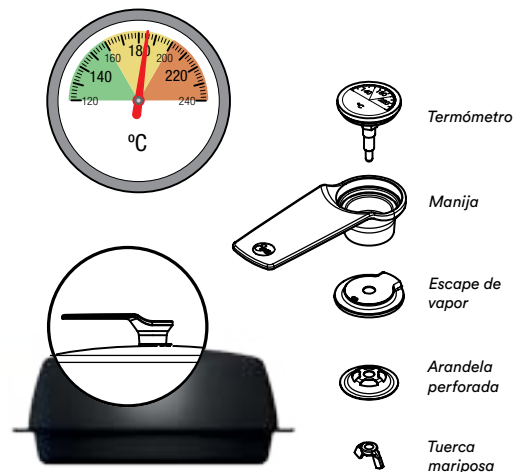
Su aspecto robusto y envolvente optimiza el aprovechamiento del calor, concentrándolo de manera uniforme en el interior y reduciendo significativamente las pérdidas térmicas hacia el exterior. Gracias a su diseño de tapa doble (una interior y la otra exterior), el **Kamado** conserva el calor durante más tiempo, disminuyendo la necesidad de aplicar calor constante y mejorando el rendimiento energético del sistema de cocción. Su geometría favorece una distribución homogénea del calor y minimiza su escape, creando un entorno térmico ideal para cocciones uniformes.

La tapa doble está compuesta por una tapa interior de aluminio (recubrimiento cerámico) y una tapa exterior de acero inoxidable AISI 304 (recubrimiento exterior cerámico), dejando entre ellas un espacio de aire encerrado que oficia de gran aislante térmico. Esta aislación permite que muy poco calor de la cocción se transmita al exterior, logrando una mayor eficiencia térmica.

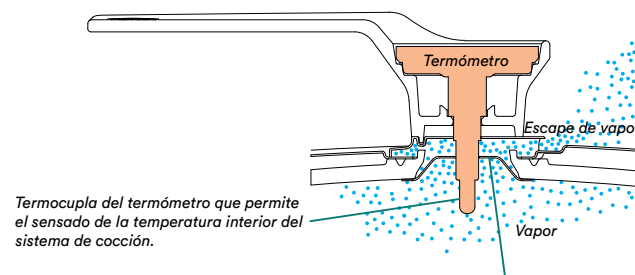


Medición de temperatura:

El **termómetro analógico** incorporado permite un control preciso de la temperatura interna sin necesidad de abrir la tapa, garantizando una cocción constante y eficiente. Podés monitorear el calor real del interior en todo momento, ajustando la fuente de calor de forma precisa para obtener resultados perfectos. **Controlar la temperatura nunca fue tan fácil:** el termómetro en la sujeción te brinda información confiable durante toda la cocción.



Vista en corte, para poder observar el funcionamiento, del sistema que conforma la manija



El vapor escapa de manera permanente permitiendo el dorado de los alimentos. Sale al exterior a través de las aberturas de la arandela perforada. El escape de vapor está diseñado para emitir gases calientes del lado opuesto a la manija, permitiendo una operación de sujeción segura, sin quemaduras.

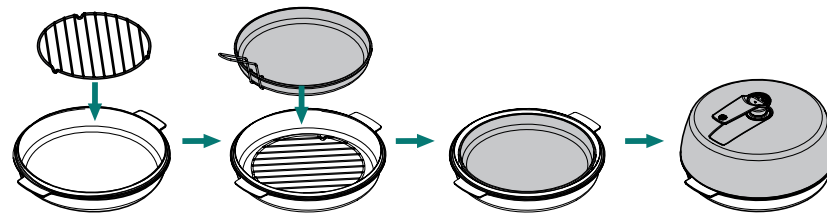
Indicaciones generales de uso



VÁLIDO PARA TODAS
LAS FUNCIONES:
Mantener la temperatura
a 180°C durante toda la
cocción (regulando el
fuego de la hornalla).

Función horno para masas: tartas, empanadas, pan, masitas, etc.

Retirar la tapa del Kamado / Colocar la parrilla soporte-desgrasador en el interior del cuerpo / Tapar / Precaentar hasta lograr 180°C a **fuego máximo**. / Retirar la tapa y colocar la bandeja con los alimentos (utilizando la manija extractora para tomar la bandeja) sobre la parrilla soporte / Retirar la manija extractora / Tapar / Comenzar a cocinar / Terminada la cocción, retirar la tapa / Retirar la bandeja con los alimentos cocidos mediante uso de la manija extractora. Retirar la parrilla soporte-desgrasado

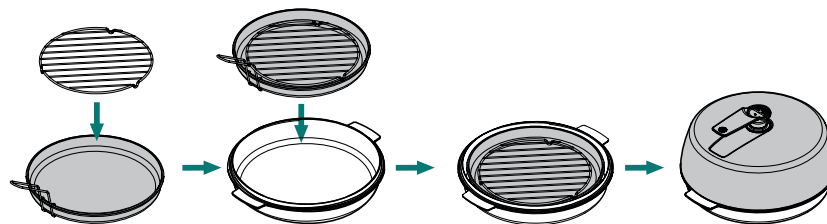


Función horno para carnes: pollo, vacío, asado, peceto, bondiola, etc.

Tapar y precalentar hasta lograr 200°C a **fuego máximo**. Colocar la parrilla soporte-desgrasador dentro de la bandeja y encima colocar la carne / Colocar la bandeja dentro del cuerpo (utilizando la manija extractora) / Retirar la manija extractora / Tapar / Comenzar a cocinar / Terminada la cocción, retirar la tapa / Retirar la carne cocida / Retirar la bandeja (con la parrilla desgrasadora adentro) con ayuda de la manija extractora.

Nota 1: El uso de la parrilla desgrasadora es opcional. En caso de carnes magras (como lomo o pescados), se colocan directamente sobre la bandeja.

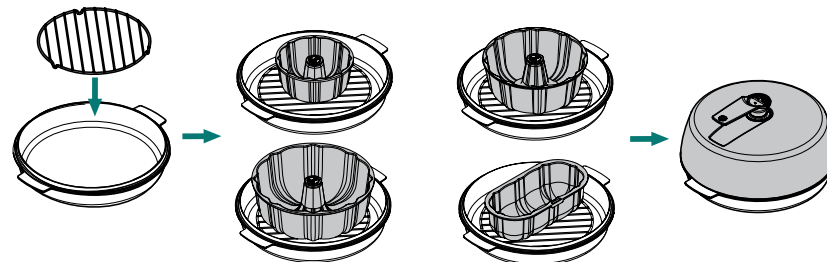
Nota 2: El exceso de temperatura puede producir chorreaduras o salpicaduras cuando se realizan cocciones con alimentos de alto contenido graso.



Función horno para masas/baño de maría con complementos: tortas, bizcochuelos, flanes, budines de verdura, etc.

En caso de contar con los complementos savarines y budinera:

Retirar la tapa del Kamado / Colocar la parrilla soporte-desgrasador dentro del cuerpo / Tapar y precalentar hasta lograr 180°C a **fuego máximo**. Colocar el savarín de diámetros 18/24/28 cm o 1 budinera con la preparación / Tapar / Comenzar a cocinar / Terminada la cocción, retirar la tapa / Retirar el complemento que se haya utilizado.



Cuidados y limpieza

Indicaciones de limpieza:

Una vez finalizada la cocción, dejar entibiar el **Kamado**. Abrirlo. Separar la base y la tapa.

Cuerpo y Tapa: Limpiar el recubrimiento cerámico exterior e interior con la parte amarilla de la esponja. No utilizar esponjas abrasivas para evitar dañar este revestimientos. Evitar sumergir la tapa en agua. Limpiar la tapa con esponja amarilla enbebida con agua y detergente sin poner debajo de la canilla, secar y guardar en lugar seco.

Sopote y desgrasador: Según el nivel de suciedad, lavar con la parte amarilla o abrasiva de la esponja con detergente.

Bandeja: Lavar la superficie con recubrimiento cerámico con esponja amarilla y detergente. Limpiar la parte exterior de aluminio con esponja (parte verde), lana o esponja de acero (según el nivel de suciedad) y detergente.

Para una limpieza segura y eficiente, recomendamos los **Limpiadores Essen**:

Limpiador-desengrasante naranja Essen.

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

NO recomendamos el lavado en máquinas lavavajillas.

Cuidados al guardar el Kamado:

Sugerimos guardar el **Kamado** (y sus componentes) bien secos, en un lugar libre de humedad destapado o semi tapado.

Para cuidar el recubrimiento cerámico interior, evitando rayas, no colocar encima otros productos apilados, sin antes colocar entre uno y otro, un paño o repasador

Advertencia: No guardar el Kamado en su caja original por un largo período de tiempo. El cartón puede humedecer el producto.

Recetas

A continuación te ofrecemos algunas recetas con distintas funciones que te permitirán sacar el máximo provecho de tu nuevo **Kamado Essen**.

Te invitamos a nuestra página **Web** para que encuentres cientos de opciones de recetas adaptadas a tus productos.

Descubre un mundo de sabores infinitos con tu nuevo producto Essen.

www.essenla.com



Pollo al horno

PRODUCTO A UTILIZAR: Kamado.

Función: Horno para carnes.

Porciones: 6

Tiempo aproximado: 50 min.

Ingredientes:

1 pollo / Jugo de 1 limón / Sal, pimienta y orégano.

Preparación:

- Rociamos el pollo con jugo de limón. Atamos las patas para mejorar la presentación. Condimentamos a nuestro gusto.
- Ubicamos la parrilla soporte-desgrasador dentro de la bandeja. Colocamos encima el pollo.
- Precalentamos el **Kamado** a 200°C a **Fuego máximo**.
- Abrimos e introducimos la bandeja con el pollo, tapamos y cocinamos manteniendo la temperatura a 180°C hasta terminar la cocción.



Precalentar

Pan de campo

PRODUCTO A UTILIZAR: Kamado.

Función: Horno para masas.

Porciones: 12

Tiempo aproximado: 30 min.

Ingredientes:

500 gr de harina / 1 cta de sal fina / 1 cda de azúcar / 50 gr de levadura fresca / 350 cc de agua tibia / 50 gr de manteca o mantequilla derretida.

Preparación:

- Mezclamos la harina con la sal y el azúcar. Volcamos sobre la mesada y formamos un hueco en el centro. Agregamos la levadura, el agua tibia y la manteca derretida en el centro. Integramos todos los ingredientes desde el centro hacia los bordes. Amasamos hasta lograr una masa tierna y uniforme. Tapamos con un repasador o un lienzo. Dejamos leudar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Luego del descanso amasamos nuevamente y damos forma redonda. Colocamos en la bandeja y tapamos con un repasador. Dejamos leudar en un lugar cálido. Una vez leudado realizamos un corte en cruz en la parte superior del pan.
- Precalentamos el **Kamado** con la parrilla soporte-desgrasador a 180°C. Abrimos y colocamos la bandeja con el pan. Tapamos y cocinamos, manteniendo la temperatura a 180°C, por 20 minutos. Apagamos el fuego y continuamos la cocción sin fuego, sin destapar el Kamado por 10 minutos más. Destapamos y retiramos con la manija extractora.



Precalentar

Chipá

PRODUCTO A UTILIZAR: Kamado.

Función: Horno para masas.

Porciones: 20

Tiempo aproximado: 25 min.

Ingredientes:

150 gr de fécula de mandioca / 50 gr de queso de pasta dura tipo parmesano / 100 gr de queso de pasta blanda tipo pategrás / 1 pizca de sal / 25 gr de manteca o mantequilla / 60 cc de leche / 1 huevo.

Preparación:

- Colocamos en un bowl la fécula de mandioca con los quesos previamente rallado y 1 pizca de sal, movemos con espátula. Añadimos en el centro la manteca derretida, la leche, el huevo. Formamos una masa suave y moldeable. Dividimos la masa en 20 bolitas del tamaño de una nuez aproximadamente y las ubicamos en la bandeja enharinada dejando un espacio entre ellas para que no se peguen.
- Precalentamos el Kamado a 180°C. Destapamos y colocamos la bandeja con ayuda de la manija extractora sobre la parrilla soporte-desgrasador, tapamos y cocinamos, manteniendo la temperatura a 180°C, por 15 minutos. Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 10 minutos sin fuego, sin destapar el Kamado.
- Retiramos la bandeja y servimos tibios.



Precalentar

Pastafrola

PRODUCTO A UTILIZAR: Kamado.

Función: Horno para masas.

Porciones: 8

Tiempo aproximado: 30 min.

Ingredientes:

150 gr de manteca o mantequilla / 400 gr de harina leudante / 150 gr de azúcar / 1 huevo / 50 cc de leche / 1 cdita de esencia de vainilla / 500 gr de dulce de membrillo.

Preparación:

- Colocamos en un bowl la manteca cortada en cubitos, la harina y el azúcar, mezclamos hasta lograr un arenado.
- Incorporamos en el centro el huevo, la leche y la esencia de vainilla. Unimos con los dedos formando una masa tierna sin amasar. Envolvemos en papel film y dejamos descansar en heladera por 15 minutos aproximadamente. Cortamos el dulce de membrillo en trozos y lo colocamos en una cacerola con 1-2 cucharadas de agua y calentamos hasta formar una pasta suave. Reservamos.
- **Armado:** Separamos un tercio de la masa y reservamos. Estiramos la masa restante y forramos base y paredes de la tartera previamente enmantecada y enharinada. Distribuir el dulce de membrillo hasta cubrir toda la base. Estiramos la masa restante y cortamos tiritas. Colocamos las tiritas cruzadas sobre el relleno formando el típico enrejado.
- Precalentamos el Kamado a 180°C. Colocamos la bandeja con ayuda de la manija extractora sobre la parrilla soporte-desgrasador. Tapamos y cocinamos, manteniendo la temperatura a 180°C, por 20 minutos, apagamos el fuego y continuamos la cocción sin fuego, sin destapar el Kamado por 10 minutos. Pasado ese tiempo destapamos y retiramos la pastafrola. Dejamos enfriar antes de desmoldar.



Precalentar

Reconocidos por nuestro compromiso, estas instituciones y organismos nos avalan:



Essen periódicamente obtiene el Sello Buen Diseño en algunos de sus productos.



Essen ha sido recientemente galardonado, en el rubro diseño, con un premio de renombre mundial.



Beneficios de Essen+

Gana puntos Essen+ realizando compras y completando distintos desafíos, para **canjearlos** por descuentos, productos gratis y beneficios exclusivos.

SUMA PUNTOS ESSEN+ Y CANJÉALOS con un Emprendedor Independiente Essen

Suma puntos **Y LLÉVATE UN PRESSENTE ¡GRATIS!**



CON TAN SOLO **200 puntos Essen+** ya comienzas a tener **DESCUENTOS PARA TUS COMPRAS**



¡SUMA PUNTOS EXTRA por cada compra de tus referidos!

Acumula puntos para ganar **TU PRÓXIMA ESSEN ¡GRATIS!**



Con tu compra sumaste puntos **Essen+**



Regístrate gratis, pídele a tu Emprendedor que te asigne tus puntos y descubre todos los **beneficios** y **descuentos** exclusivos para vos.



O ingresando en nuestra web: **www.essen-mas.com**
Empieza a acumular puntos y disfruta.