



Cocinar hace bien

KAMADO ESSEN

Código: 3877248

Categoría: durables

La morfología del sistema de cocción **Kamado Essen** 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 transmitir, en su interior, principalmente calor por radiación. Se logra así el “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.



Colores disponibles



Negro (38941993)

Descripción

El **beneficio principal** es que permite lograr alimentos crujientes y dorados de manera uniforme, gracias a su sistema de cocción envolvente con calor seco por radiación. No es necesario dar vuelta la preparación sin necesidad de encender el horno tradicional, utilizando solo una hornalla.

El diseño hace especial hincapié en el aprovechamiento del espacio interior facilitando la cocción de **comidas para varios comensales**.

El sistema de cocción del **Kamado Essen** posibilita la cocción de un pollo, tarta, pizza, una docena de empanadas, etc., con un dorado parejo y uniforme.

Datos técnicos

Apta funcionamiento cocinas:

- Gas
- Vitrocerámica Eléctrica (*)
- Halógena (*)

Medida: 29 cm.

Capacidad(aprox.):

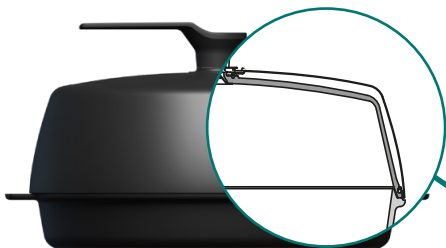


Peso(aprox.):

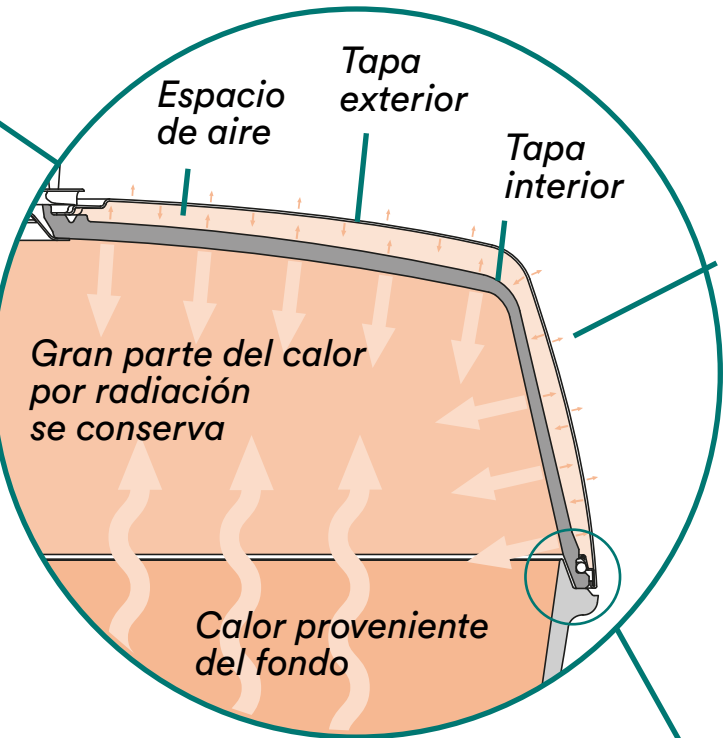
Total 4,0 kgs. (cuerpo 1.7/tapa 2.3)

Eficiencia térmica

Vista en corte de detalle para poder observar el interior

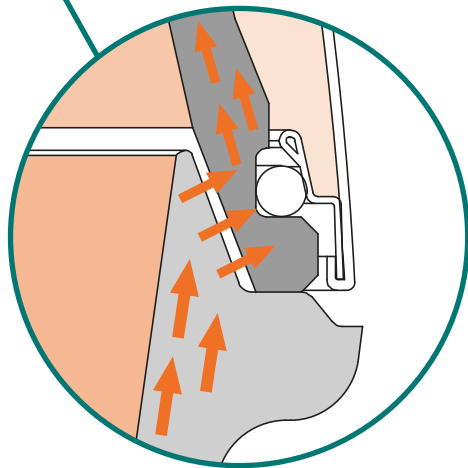


La tapa doble está compuesta por una tapa interior de aluminio (recubrimiento antiadherente) y una tapa exterior de acero inoxidable AISI 304 (recubrimiento exterior cerámico), dejando entre ellas un espacio de aire encerrado que oficia de **gran aislante térmico**. Esta aislación permite que muy poco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



Mínimo intercambio de calor con el ambiente

El encuentro entre el cuerpo y la tapa (interior) se da a través de un cono que permite gran superficie de contacto, logrando de esta manera transmitir el calor por conducción con gran efectividad.



Componentes



Termómetro



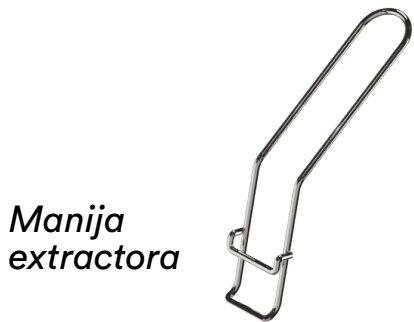
Manija



Escape de vapor



Tapa



Manija extractora



29 cm

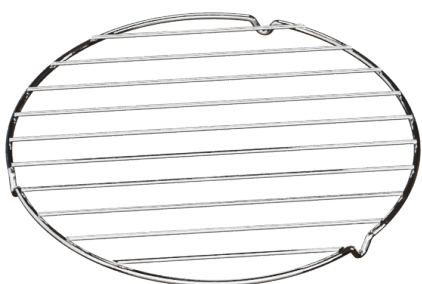
Bandeja



Arandela perforada



Tuerca mariposa



Parrilla soporte y desgrasador



Cuerpo

(*) Tener en cuenta que las hornallas eléctricas o vitrocerámicas deben ser estables y de tamaño adecuado. Pueden tener seteos internos de seguridad que limitan la potencia si la temperatura es alta. Esto puede hacer que el kamado Essen no levante mucha temperatura y/o que tarde más en lograrlo.

Complementos

Complementos ideales, facilitando la preparación y desmolde de budines, panes ¡y sorprendiendo a todos con las mejores recetas!
Con **Essen** cocinas Baño de María ¡SIN AGUA!



Savarín 18 cm 38801585



Savarín 24 cm 38801385

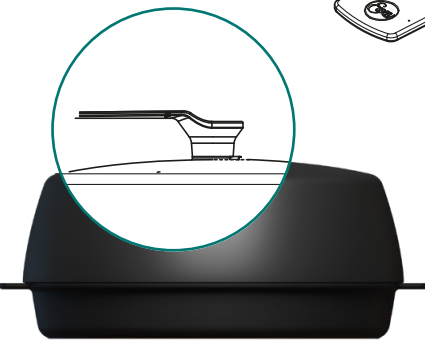
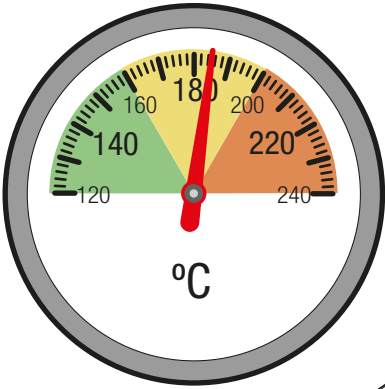


Savarín 28 cm 38801685



Budinera 38802122

Medición de temperatura



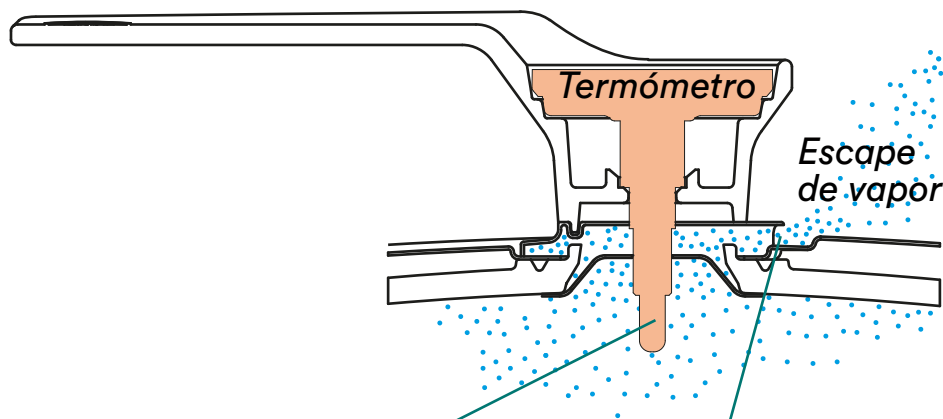
- Termómetro
- Manija
- Escape de vapor
- Arandela perforada
- Tuerca mariposa

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 instantánea y confiable durante toda la cocción.

Escape de vapor

Vista en corte de la manija, para poder observar el funcionamiento del sistema de sujeción.



Termocupla del termómetro que permite el **sensado de la temperatura interior** del sistema de cocción.

El vapor escapa de la cámara caliente interior a través de las aberturas de la arandela perforada.

El escape de vapor está diseñado para emitir vapores calientes del lado opuesto a la manija, permitiendo una operación de **sujeción segura**, evitando quemaduras en las manos.

Funciones

Calentar hasta llegar a la temperatura que informe la receta de la cocción

HORNO PARA VERDURAS/ VERDURAS RELLENAS/GRATINADO (Papas, batatas,zapallitos rellenos)	HORNO PARA PASTAS RELLENAS (Crepes, canelones, lasagnas)
HORNO PARA CARNES	HORNO PARA MASAS Con complementos savarines/budinera

Modos de uso

Función horno paramasas: Tartas, empanadas, pan, masitas, etc.

Retirar la tapa del **Kamado Essen** / Colocar la parrilla soporte-desgrasador en el interior del cuerpo / Precalentar 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 / Colocar la tapa sobre el cuerpo / Comenzar a cocinar / Terminada la cocción, retirar la tapa / Retirar la bandeja con los alimentos cocidos mediante uso de con la manija extractora. Retirar la parrilla soporte-desgrasado



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

Retirar la tapa del **Kamado Essen** / 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 / Colocar la tapa sobre el cuerpo / 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: El uso de la parrilla desgrasadora es opcional. En caso de carnes magras (lomo o pescados), se colocan directamente sobre la Bandeja.



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 Essen** / Colocar la parrilla soporte-desgrasador dentro del cuerpo / Precalentar hasta lograr 180°C a Fuego máximo. Colocar el Savarin que se posea (de diámetros 18/24/28 cm o 1 Budinera) / Colocar la tapa sobre el cuerpo / Comenzar a cocinar / Terminada la cocción, retirar la tapa / Retirar el complemento que se haya utilizado.

