

 **vibra**





# NOTAS

# HISTORIA



Los primeros trabajos en acero inoxidable datan del SIGLO XIX.

Se fundían hierro con cobre y níquel, metales que resisten mejor a la oxidación que el hierro ordinario.

En 1892 en Inglaterra se agregó cromo, y se comprobó que mejoró la resistencia a la corrosión.

En 1910 en Francia mezclaron aceros al carbono (hierro dulce) con cromo y níquel, y se aproximaron a lo que hoy conocemos. El gran empuje en la investigación se dio en los albores de la primera Guerra Mundial.

En forma simultánea e independiente, Inglaterra y Alemania llegan a la fórmula básica que hoy conocemos, y el gran motor de ese logro fue descubrir el modo de retrasar o evitar la oxidación de los cañones. Durante esa guerra las fórmulas se mantuvieron en secreto, y a partir de 1930 comenzó la comercialización.

Desde entonces la cantidad de aleaciones y variedad de acabados fue creciendo en forma constante, hoy los usos del acero inoxidable superaron la imaginación de los inventores de aquella época.



## CARACTERÍSTICAS

Son aceros de alta aleación, contienen: **chromo - níquel - molibdeno**.

El cromo en contacto con el aire forma una película estable llamada película pasiva, que protege la superficie del acero contra procesos corrosivos.

**Según su micro-estructura los aceros inoxidables se clasifican en:**

› **Austeníticos** altamente resistente a la oxidación y corrosión, buena formabilidad y soldabilidad. A esta familia pertenece nuestro acero grado quirúrgico. No son magnéticos por ser recocidos, pero pueden magnetizarse en el trabajo en frío.

*Principales usos:* equipos para industria química, farmacéutica y alimenticia, vajilla.

› **Ferríticos** resistente a la corrosión, formables y magnéticos.

*Principales usos:* electrodomésticos, monedas, industria automovilística, cubiertos.

› **Martensíticos** moderada resistencia a la corrosión, templables y magnéticos.

*Principales usos:* cuchillería, instrumental quirúrgico, discos de freno.



## NUESTRA MISIÓN

**I**nserir en el mercado recipientes de cocción fabricados con materiales no contaminantes.

~

**E**nseñar a las familias argentinas a cocinar con salud, manteniendo los nutrientes de los alimentos para lograr una mejor calidad de vida de sus integrantes.

~

**B**uscar ser reconocidos como líderes indiscutibles en servicio y calidad para el hogar.

~

**L**lenar de orgullo y pasión a todos los integrantes de nuestra organización, para que se sientan plenos y puedan brindar lo mejor de sí a las personas que abren las puertas de sus hogares.

~

**Q**ue todos los que forman nuestra empresa, sin importar su condición académica puedan desarrollarse y crecer, incorporando conocimientos y formándose dentro de nuestra filosofía de trabajo.

~

**L**ostrar que cada integrante de **VIBRA**<sup>®</sup> valore su lugar, que sea consciente de su importancia, y sepa, y sienta, que la organización es de todos, y que ella es más grande que cualquiera de sus integrantes.

## NUESTRA MISIÓN

**I**nserir en el mercado recipientes de cocción fabricados con materiales no contaminantes.

Para hacerlo posible **VIBRA®** diseñó una línea fabricada en acero inoxidable grado quirúrgico, el más puro metal conocido hasta el momento, sin poros, con brillo eterno y de fácil limpieza. El **fondo triple termo-difusor**, con aluminio de 5 mm de espesor, encapsulado en acero, distribuye el calor en forma pareja, evitando las adherencias del acero común y logrando una temperatura constante en el interior de los recipientes. La porosidad del aluminio con sus puntos negros (restos de comida), el peligro del enlozado cuando se cacha, la poca durabilidad del teflón (pintura derivada del petróleo), son historia. El acero inoxidable grado quirúrgico es el metal utilizado por las mejores marcas del mundo para fabricar productos de cocción, y **VIBRA®** lo utiliza para usted.

**E**nseñar a las familias argentinas a cocinar con salud, manteniendo los nutrientes de los alimentos para lograr una mejor calidad de vida de sus integrantes.

Las tapas de nuestros recipientes cuentan con una **VÁLVULA DE REGULACIÓN DE VAPOR®** exclusiva, diseñada por **VIBRA®** para poder controlar la humedad. Esta válvula, junto a nuestro sistema de cocción, permiten cocinar preservando los nutrientes vitaminas y minerales, tan necesarios para una dieta equilibrada. La temperatura de pasteurización utilizada (80° a 90°) evita el lavado de los alimentos, permitiendo múltiples funciones a la hora de elaborar un rico plato. **Función HORNO, FRITURAS o SATURACIÓN DE VAPOR**, son las 3 principales de las muchas que nuestros recipientes pueden brindarle.

**vibra**

R I Q U E Z A I N T E R I O R

## NUESTRA MISIÓN

**B**uscar ser reconocidos como líderes indiscutibles en servicio y calidad para el hogar.

El mejor recipiente de cocción o el mejor sistema de cocina, no tienen sentido si no son acompañados por un servicio de primer nivel para usted. Por ello nuestros **"asesores"** están capacitados para poder transmitir con eficacia toda la información referente a nuestros recipientes. Esta grata tarea, junto a la **"garantía"**, el **"servicio de post-venta"**, y la práctica y vistosa línea de **"servicio de mesa"**, hacen de **VIBRA®** la mejor opción a la hora de elegir productos para su hogar.

**L**lenar de orgullo y pasión a todos los integrantes de nuestra organización, para que se sientan plenos y puedan brindar lo mejor de sí a las personas que abren las puertas de sus hogares.

Su confianza para con nuestros asesores es de un valor enorme. Por ello es nuestra obligación brindar lo mejor de cada uno de nosotros. Nuestra empresa desarrolla en forma continua planes de reconocimiento, el objetivo es motivar, para lograr llegar a usted de la mejor manera posible.

### **ASESORAMIENTO GRUPAL VIBRA**

Nuestro asesoramiento grupal es la herramienta fundamental dentro de nuestra organización de ganancias ilimitadas que nos asegura obtener dinero inmediato, continuidad laboral y fundamentalmente desarrollar la carrera comercial.

**Gracias por comprender y apoyar nuestra tarea.**

## NUESTRA MISIÓN

**Q**ue todos los que forman nuestra empresa, sin importar su condición académica puedan desarrollarse y crecer, incorporando conocimientos y formándose dentro de nuestra filosofía de trabajo.

---

Es importante que usted sepa que **VIBRA**<sup>®</sup> es una empresa pluralista, abierta, donde toda persona que quiera trabajar con honestidad, pasión y compromiso tiene un lugar y el éxito asegurado. Puede haber diferentes niveles de formación, pero siempre va a haber algo en común, las ganas de progresar, y este concepto es el que realmente nos importa. Nuestra filosofía es muy sencilla, trabajar en equipo, y la fuerza del equipo contribuirá al logro personal de cada uno de sus integrantes.

**L**ostrar que cada integrante de **VIBRA**<sup>®</sup> valore su lugar, que sea consciente de su importancia, y sepa, y sienta, que la organización es de todos, y que ella es más grande que cualquiera de sus integrantes.

---

Nuestra estructura es importante, y está orientada a las personas que nos reciben en sus hogares. La empresa se preocupa todo el tiempo por usted, y siempre va a haber alguien que reciba sus inquietudes y se preocupe por responderlas.

**VIBRA**<sup>®</sup> es una empresa de servicios que ofrece productos de alta calidad, busca generar clientes satisfechos, que sean amigos, y que desde su lugar nos ayuden a cumplir **Nuestra Misión**.

*Gracias por confiar.*

## LOS RECIPIENTES Y SU CORRECTO USO

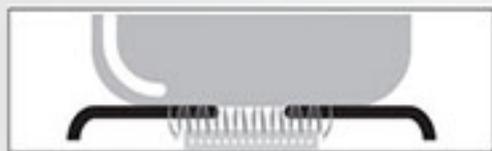
Nuestros recipientes de cocción cumplen las funciones necesarias de la cocina actual: **SATURACIÓN DE VAPOR, HORNO y FRITURA.** Los fuegos a utilizar en cada función serán de suma importancia para obtener los mejores resultados.



**Fuego super mínimo:** La llama rodea a la hornalla pero no supera la altura del mechero y se logra entre cerrado y máximo.



**Fuego mínimo:** La llama supera el mechero apenas toca la base del recipiente.



**Fuego mediano:**  
La llama toca la base del recipiente sin abarcarla.

## FUEGO MÁXIMO PROHIBIDO

**Prueba digital:** El recipiente nunca debe tener exceso de temperatura, compruébela apoyando la yema de los dedos sobre la tapa, al tacto descubrirá cuál es la temperatura interior del recipiente: tibia, caliente (la ideal), o muy caliente.

**Nuestros recipientes son ENDOTÉRMICOS:** Conservan la temperatura interior por mucho más tiempo que las cacerolas convencionales. Esta misma propiedad permite utilizarlos para descongelar preparaciones cocidas (del freezer al recipiente), y también para calentarlas sin pérdida de humedad. Los alimentos crudos congelados van directamente al recipiente.



## **Cocción por saturación de Vapor**

**Sello de agua:** con válvula cerrada, cuando el recipiente despidе vapor debe bajar la llama a super mínimo, se produce una depresión interna que succiona la tapa, el vapor se condensa en forma de pequeñas gotas de agua alrededor del recipiente sellándolo, debe hacerse girar la tapa para que el sello sea completo. Este proceso aísla el interior del exterior evitando el ingreso de aire, debe iniciarse a fuego mínimo.

### **PROCEDIMIENTO**

- » Colocar el recipiente con 2 cm de agua a fuego mínimo.
- » Incorporar los alimentos a cocinar.
- » Cuando sale vapor seguir el procedimiento para obtener el sello de agua.

Los alimentos que cocinamos con este proceso son aquellos en los cuales debemos preservar la humedad: verduras de hoja, hortalizas, puré, legumbres, pastas, guisos, estofados, cereales, etc.

### **Cocinar con poco agua significa BENEFICIOS:**

- » Descubrir el verdadero sabor natural de las comidas.
- » Se elimina el uso de sal (condimento nocivo para la salud) ya que los alimentos conservan sus sales minerales.
- » Ahorro de tiempo y de energía.
- » Se mantienen los valores vitamínicos y nutricionales.

**Recomendaciones:** Para cereales, legumbres y pastas secas, por cada medida se agregan dos de agua. Para pastas frescas, por cada medida se le agrega una de agua.



## **HORNO**

Siempre con fuego mínimo, tapados y orificios abiertos.

---

### **BENEFICIOS**

- » Ahorro de tiempo y dinero (se realiza sobre la hornalla y se ahorra energía).
- » La cocción se realiza sin humo, sin olor ni salpicaduras.
- » El valor nutricional se conserva por el uso del fuego indicado y la menor pérdida de la humedad no permite reducciones.
- » Descongelado de alimentos.

Masas: empanadas, masitas, galletitas, tortas invertidas, pizzas, tartas.

- » Cocinar tartas con verduras crudas, lo que significa ahorro de tiempo y una mayor concentración de vitaminas y minerales. Rapidez y practicidad.

Sugerencias para dorado y cocción de carnes asadas: parrilladas, hamburguesas, brochettes, pollos, etc.

- » precalentar a fuego mínimo,
- » lubricar con medio graso,
- » sellar de ambos lados,
- » cocinar a fuego mínimo constante con escape abierto.

### **REPOSTERO**

Siempre con fuego mínimo, tapados y orificios cerrados.

---

Diseñado para la cocción de tortas y bizcochuelos con un ahorro de energía importante al prescindir del horno convencional. Con una garrafa de camping, o en cualquier hornalla, podemos hacer tortas sin inconvenientes.

## FRITURAS

Siempre con orificios abiertos y fuego mínimo constante.

**Recomendaciones:** procesar los alimentos siempre con tapa, esto impedirá la oxidación del aceite evitando la formación de acroleína (sustancia tóxica).

1. Precalentar el recipiente en mínimo (prueba digital), que no exceda el valor "caliente".
2. Lavar y secar bien los alimentos, no salar.
3. Agregar el aceite, probar la temperatura justa y colocar los alimentos.
4. Si el alimento posee mucha humedad, destapar y secar la tapa por dentro, luego volver a tapar.

### Cocinar en función frituras significa

- » Menos olor
- » Optima conservación del aceite
- » Cocinas más limpias
- » Mayor practicidad
- » Frituras más sanas
- » Poder comer lo que tenemos prohibido
- » Optima conservación del aceite
- » Ahorro de tiempo y dinero (el aceite se vuelve a usar, sin saturar grasas)

### Milanesas

Seguir los pasos 1 y 2 de las instrucciones antes detalladas. El paso 3 depende del gusto de cada familia. Si quiere milanesas húmedas coloque más aceite, en este caso moje las milanesas de ambos lados, cocine por 2,5 min y listas para servir. Si quiere milanesas secas coloque menos aceite, en este caso cocine 1,5 min, luego de las vuelta por otros 1,5 min. y listas para servir.



## **DISFRUTE CON AMIGOS DE UN BUEN MOMENTO** **FONDUE DE CARNE**

### **Ingredientes:** (todo crudo)

Cubos de lomo, cubos de cerdo (carré o matambre), trozos de pechuga de pollo, salchichas, o cualquier otro corte que le sea de su agrado.

### **Salsas:**

1. Mayonesa con hierbas con distintas especies
2. Queso blanco con cebollín
3. Palta pisada con limón, cilantro picado, cebolla picada, cubitos de tomate
4. Vegetales cocidos procesados con mayonesa y curry
5. salsa de tomate picante
6. salsa criolla

**Preparación:** calentar el aceite en la hornalla con 1 diente de ajo en su interior, cuando ya tomó temperatura de cocción llevar a la mesa, colocar el soporte con el calentador encendido, y comience a disfrutar junto a sus amigos.

## **FONDUE DE QUESO** (8 personas)

### **Ingredientes:**

Queso Fontina. 200 gr  
Queso Gruyero. 400 gr  
Queso Dambo. 200 gr  
Vino blanco seco. 250 cc

Kirsch. 50 cc (cognac o whisky)  
Ajo. 2 dientes  
Baguettes. 2 unidades  
Pan francés. 8 unidades

## FUNCIONES DE NUESTROS RECIPIENTES

**Preparación:** aplastar el ajo y frotar el fondo y los costados del recipiente. Rallar a mano los 3 quesos y mezclarlos dentro de un bol. Calentar el recipiente a fuego mínimo, poner dentro los quesos rallados y todo el vino. Mezclar con una cuchara de madera y seguir mezclando sobre el fuego hasta que los quesos fundan por completo. Agregar el kirsch, pimientar el centro para luego llevar a la mesa, cortar el pan en cubitos y presentarlos en una panera. Mantener sobre el soporte con el calentador encendido y a disfrutar.

## PUCHERO SIN AGUA

### Ingredientes

Falda, azotillo o pecho de vaca - 3/4 kg  
Papas medianas - 2  
Cebolla, ají y choclo - 1 de c/u  
Puerro, albahaca, rama de apio - 1

Zapallo cortado en trozos - 200 gr  
Batatas y zanahorias raspadas - 2  
Chorizo y Morcilla - 1  
Panceta

**Preparación:** colocar en un Recipiente N°24, 2 cm de agua, introducir la carne, el chorizo, la morcilla, la panceta y sobre ellos colocar las papas, las batatas, el zapallo, el choclo, las zanahorias y por último la cebolla, el ají, el puerro, la albahaca y el apio.

Colocar a fuego mínimo, tapado con orificios cerrados, controlar cuando se produzca la salida del vapor, bajar a fuego super mínimo y lograr el sello de agua.

Cocinar 50 minutos aproximadamente. Si destapa durante la cocción, retrasará los tiempos ya que deberá lograr nuevamente el sello de agua. Los alimentos desprenderán sus jugos que formarán un líquido que al enfriarse tomará aspecto de gelatina, esta gelatina es caldo concentrado que puede guardarse en la heladera. La ración para un rico caldo natural es una cuchara sopera de gelatina con un cucharón de agua caliente, disfrútelo.

## ESPECIAL DIABÉTICOS - SUFLÉ DE ESPINACAS (2 porciones)

### Ingredientes:

Espinaca o acelga - ½ kg.

Cebolla - 1 picada

Queso Cuartirolo - 200 gr.

Huevos - 3

Queso rallado - 2 cucharadas

Aceite - 1 cucharada

Condimentos a gusto

**Preparación:** Lavar y secar la verdura, luego picarla. Colocar en un Recipiente N°20 (3,3 L.) la verdura y cebolla picada. Llevar a fuego mínimo, revolver con cuchara de madera, tapar con válvula abierta 10 minutos. Batir por separado las claras a nieve y las yemas, luego mezclarlas suavemente. Colocar el aceite en un Recipiente N°16 (1,7 L.), calentar a fuego mínimo, introducir la verdura, cubrir con el queso rallado, el cuartirolo y por último agregar la mezcla de la clara y la yema. Tapar por un lapso de 10 minutos con válvula cerrada a fuego super mínimo.

## SALSA DE MANZANAS

### Ingredientes:

Manzanas - 1 kg.

Canela en polvo - 2 cucharaditas

Manteca - 50 gr.

Azúcar - 4 cucharaditas

Sal y pimienta a gusto

**Preparación:** Pelar y cortar las manzanas en trozos. Colocarlas en un Recipiente N°16 (1,7 L.) a fuego mediano con ½ taza de agua, dejar cocinar 10 min. con válvula cerrada. Cuando está reducido a puré sazonar ligeramente con sal y pimienta; retirar y agregar la manteca, la canela y el azúcar. Especial para acompañar cerdo o pato.

## BIFE DE CHORIZO A LA PIZZAIOLA

### Ingredientes:

Bife de chorizo. 4 cortes de 4 cm

Ajo - 2 dientes

Cebollas - ½ kg.

Aceitunas negras - 100 gr.

Pimiento rojo - 1

Tomate - 1 grande

Muzzarella - 4 rodajas

Sal y pimienta a gusto

**Preparación:** Cortar en juliana y rehogar la cebolla con el pimiento rojo en la Guisera utilizando aceite de oliva. Colocar la Bifera N°28 a fuego mediano con poco aceite de oliva y los dientes de ajo partidos por la mitad. Cuando el aceite está caliente colocar los bifes previamente salpimentados. Cocinar tapado con válvula abierta por 10 minutos, dar vuelta los bifes y volver a dejar otros 10 minutos, agregar la cebolla y el pimiento rojo encima de los bifes, colocar la muzzarella como en una pizza. Bajar a fuego mínimo por 3 minutos. Luego destapar, agregar las aceitunas negras y el tomate en rodajas y volver a tapar 3 minutos más. Destapar y servir con la guarnición elegida.

## ARROZ BLANCO A LA PIZZAIOLA

### Ingredientes:

Arroz blanco - 1 medida

Muzzarella y tomate - a gusto

Agua - 2 medidas

Morrones en tiras y aceitunas picadas

**Preparación:** En un recipiente en frío colocar el agua, el arroz, sal y pimienta a gusto, cubrir con el tomate y la muzzarella, colocar el morrón y rociar las aceitunas picadas. Tapar con orificios cerrados y llevarlo a fuego mínimo hasta que se produzca el escape de vapor. Dejamos 2 min. más, apagar y dejar reposar sin destapar durante 15 min.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**Exterior:** utilizar detergente o jabón blanco y enjuagar con abundante agua caliente, limpiar sin abrasivos para conservar el pulido espejo.

Evite el uso de productos con cloro (lavandina), es un agente altamente corrosivo.

**Interior:** si fuera necesario, se pueden utilizar productos abrasivos, en ningún caso el producto se dañará. Si la comida se quema o se pega por el uso incorrecto de los fuegos, tome el recipiente, ponga agua hasta la mitad y llévelo a fuego mínimo para que se ablande, frote con esponja y limpiador cremoso en círculos.

El mal uso de los fuegos será la única causa de aparición de manchas en las piezas.

## **G**ARANTÍA Y SERVICIO DE POST VENTA

Nuestra empresa ofrece garantía total por defectos de fabricación de todos sus productos bajo correcto uso. En el caso de accidentes cotidianos o mal uso, ofrece su servicio de post-venta, recuerde que en ambos casos su asesor estará a su disposición con solo solicitar sus servicios.

**VIBRA®** posee un exclusivo sistema de marketing directo que permite canalizar todas sus necesidades e inquietudes, entre ellas, la posibilidad de sumarse a nuestro equipo y desarrollarse dentro de nuestra organización de ganancias ilimitadas, ofreciéndole:

- ∴ Independencia económica,
- ∴ Flexibilidad de horarios,
- ∴ Desarrollo personal,
- ∴ Crecimiento,
- ∴ Negocio propio,
- ∴ Capacitación y desarrollo de equipo.

***Comuníquese con nosotros, será un placer conocerla.***



**[www.vibrainterior.com.ar](http://www.vibrainterior.com.ar)**  
**email: [info@vibrainterior.com.ar](mailto:info@vibrainterior.com.ar)**

