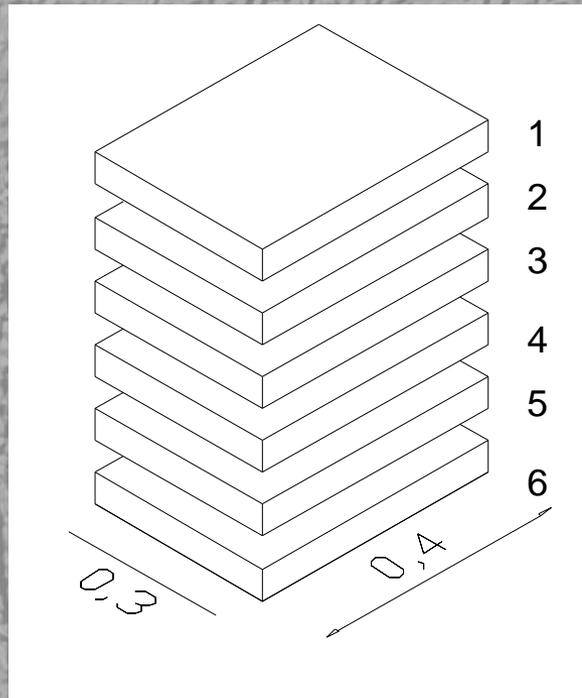


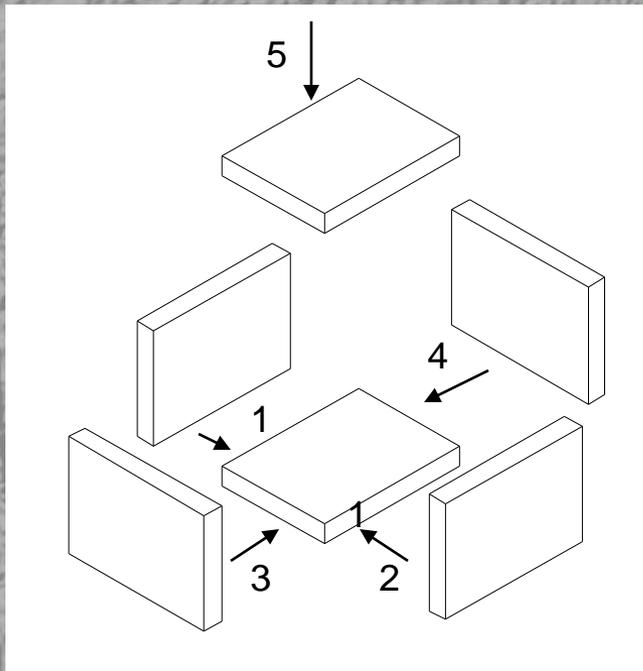
# ARMADO DE OLLA BRUJA

## HOJA Nº 1



Partiendo de 6 tapas de 40cm x 30cm, de 5 cm de espesor (figura1), usted puede armar su olla bruja, la cual lo ayudará a finalizar la cocción de los alimentos y hacer un gran aporte al ahorro de gas.

Figura 1



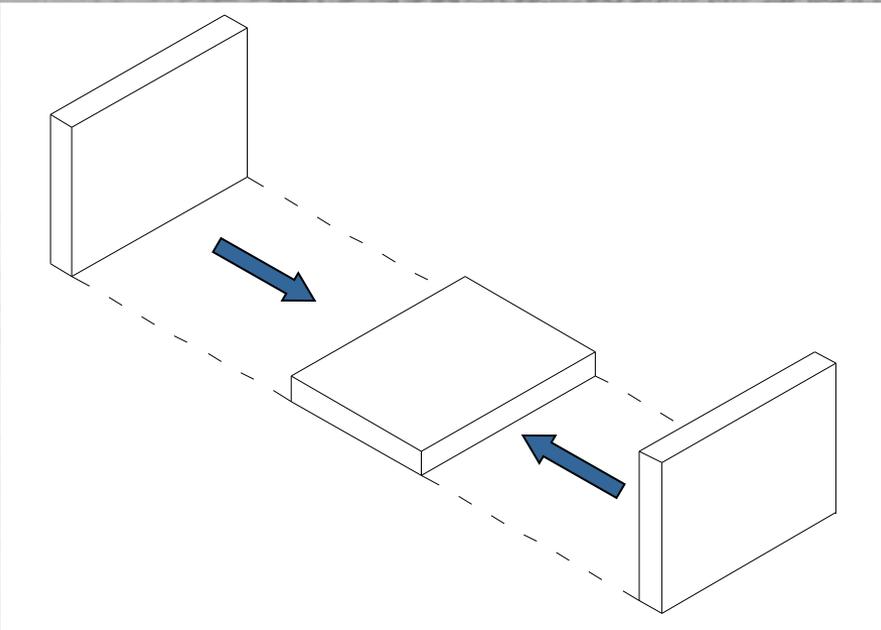
Las tapas se deben pegar formando un prisma, utilizando 5 para el cuerpo de la caja y la sexta como tapa.

En la “figura 2”, los números detallan la forma y orden de pegado de las tapas

Figura 2

## ARMADO DE OLLA BRUJA

### HOJA Nº 3

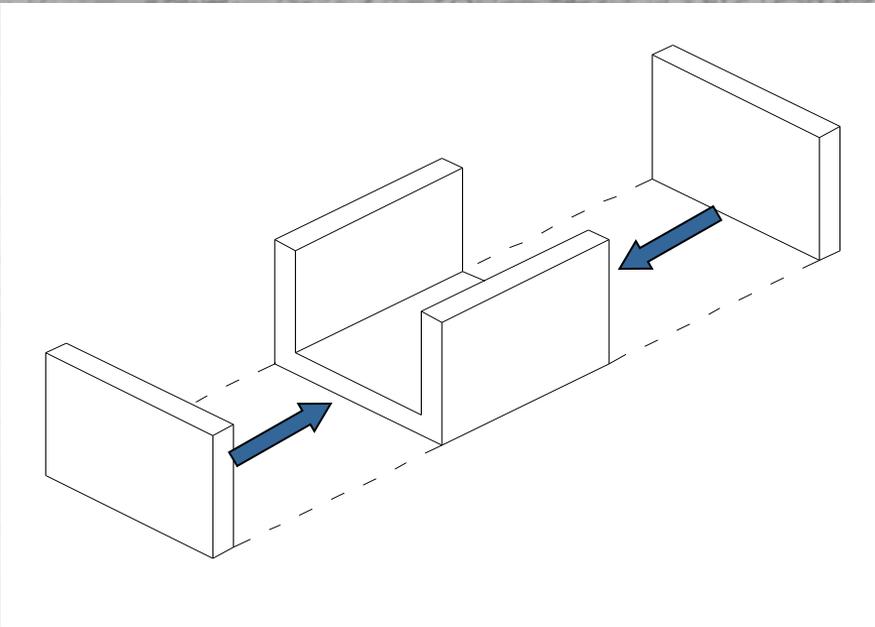


Primero se debe tomar una de las tapas para usarla como base, luego se pegan dos de estas mismas en la parte mas larga de la “base”, cuidando especialmente que coincidan los bordes esactamente.

Figura 3

..... ARMADO DE OLLA BRUJA

..... HOJA N° 4

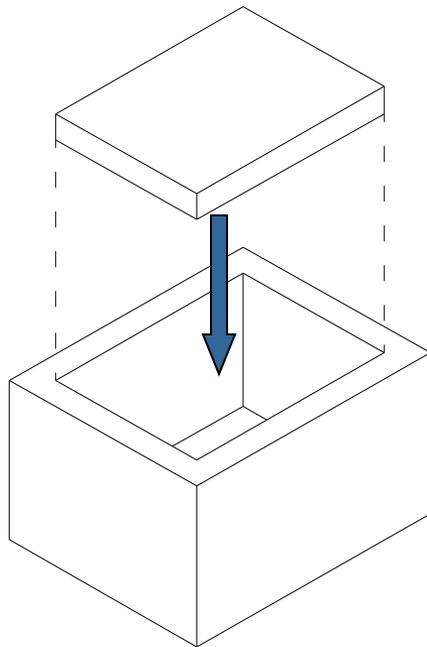


Luego de haber pegado y fijado los laterales, se procede a pegar las tapas en la parte “abierta” de la caja (figura 4), cuidando también que coincidan los bordes.

Figura 4

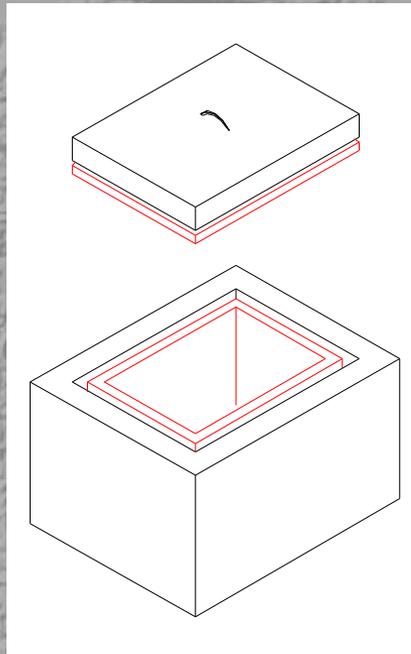
..... ARMADO DE OLLA BRUJA

..... HOJA Nº 5



Podemos verificar si la tapa calza y si es perfecto su encastre, esto se va a producir ya que la base tiene las mismas dimensiones que esta.

Figura 5

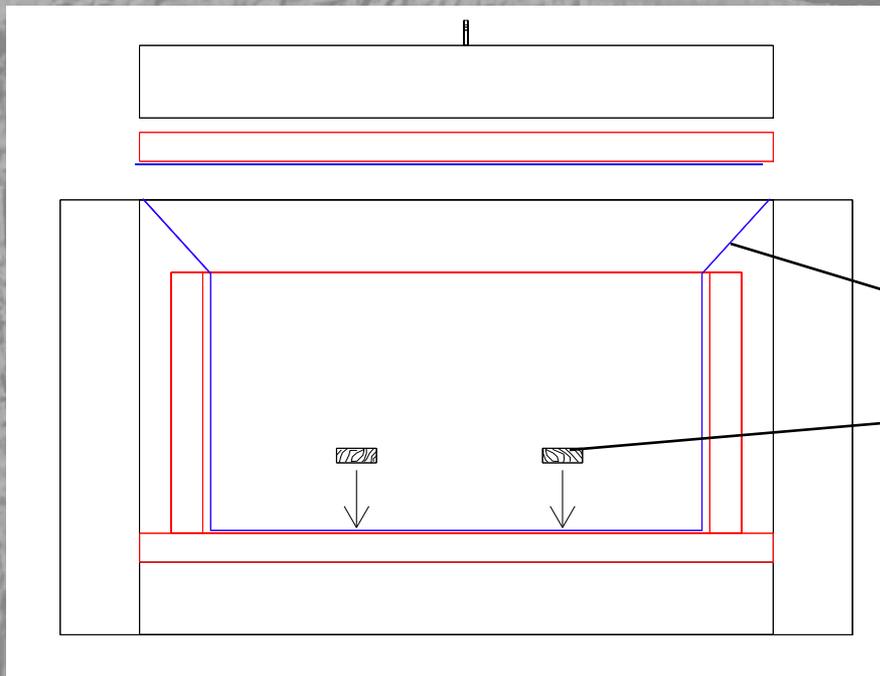


Luego de unir las tapas y convertirlas en una caja, se debe forrar con cartón el interior de la caja para resguardar el poliestireno expandido del calor de la olla, reforzando especialmente la base con 3 capas de cartón.

Figura 6

# ARMADO DE OLLA BRUJA

## HOJA N° 7

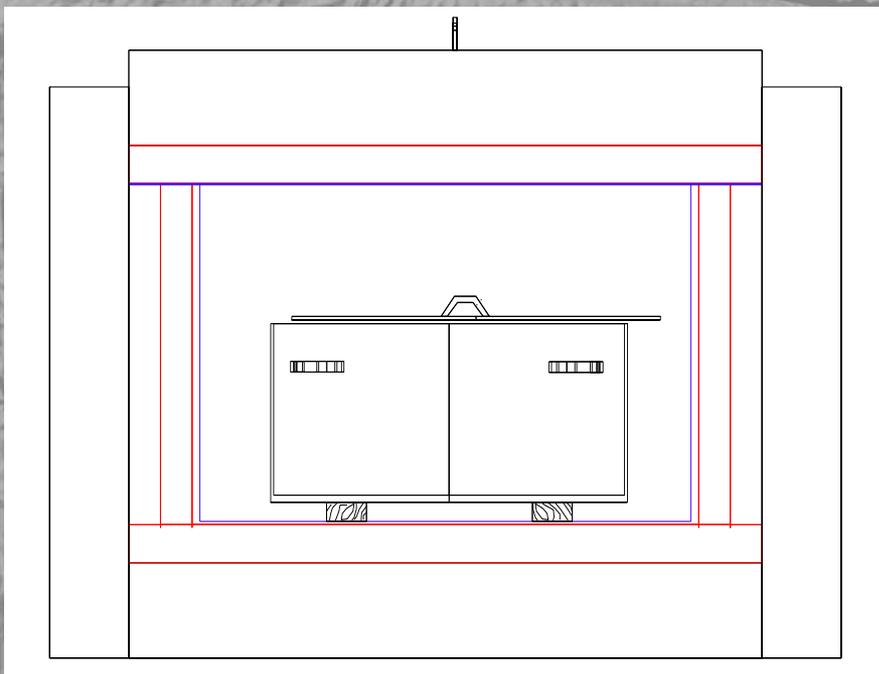


Para finalizar la caja se debe forrar completa con papel de aluminio, y colocar en la base dos listones de madera de poco espesor, para el soporte de la olla caliente.

Figura 7

..... ARMADO DE OLLA BRUJA

..... HOJA N° 8



Una vez terminada la caja ya se la puede utilizar para la terminación de la cocción de los alimentos.

Figura 8