

# Tognana

**NON-STICK  
PORCELAIN  
MICROSPHERES**

*Safe Cooking*

## Sphera

**NUMERO UNO DELL'ANTIADERENZA\***  
NUMBER ONE OF NON-STICK PERFORMANCE\*

**PADELLA FORNO DOPPIA  
RETTANGOLARE "XL"  
CON ACCESSORI  
MULTIFUNZIONE**

**"XL" MULTI-PURPOSE  
DOUBLE RECTANGULAR  
OVEN PAN WITH  
ACCESSORIES**

**XL**

**28 x 20 (h 12) cm**  
**11" x 7 7/8" (h 4 3/4")**

**6,3 L - 6.65 qt**

**3**

**ACCESSORI INCLUSI**  
ACCESSORIES INCLUDED

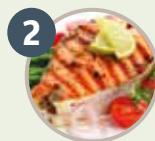
**RICETTARIO  
RECIPES**

## 10 in 1:

Fornetto, Griglia, Piastra, Girafrittata, Saltiera, Friggitrice, Vaporiera, Rostiera, Brasiera, Simmering.

## 10 in 1:

Mini oven, Grill, Griddle, Folding omelette pan, Sauté pan, Fryer, Steamer, Roaster, Braiser, Simmering pan.



1. FORNO per cotture veloci
2. GRIGLIA per tutti i tipi di carne e pesce
3. PIASTRA per verdure, formaggi e contorni
4. GIRAFRITTATA per gustose omelette e crepes
5. SALTIERA per croccanti impanature
6. FRIGGITRICE per fritture golose dolci e salate
7. VAPORIERA per sane cotture a vapore
8. ROSTIERA per arrosti prelibati
9. BRASIERA per stracotti e brasati eccellenti
10. SIMMERING per risotti, paste e salse gustose

1. OVEN for rapid cooking
2. GRILL for all types of meat and fish
3. GRIDDLE for vegetables, cheese and side dishes
4. FOLDING OMELETTE PAN for delicious omelettes and crepes
5. SAUTE' PAN for crispy bread coatings
6. FRYER for mouth-watering sweet and savoury fried food
7. STEAMER for healthy steam cooked dishes
8. ROASTER for delicious roasts
9. BRAISER for excellent stews and braised dishes
10. SIMMERING PAN for risottos, pasta dishes and delicious sauces

IT

## Cestello Fritti in acciaio inox

Questo cestello è ideato appositamente per friggere in modo ottimale verdure, patate e pesce.

Realizzato in acciaio inox e lavabile in lavastoviglie è un must in cucina perché consente la scolatura perfetta dell'olio e lascia i cibi asciutti, dorati e croccanti.

Per un risultato eccellente è opportuno usare il termometro in acciaio in dotazione che consente di mantenere la temperatura dell'olio costante.

Come riportato nella tabella, ogni olio ha un proprio range di temperatura ottimale quindi per un fritto a regola d'arte la temperatura dell'olio non deve superare il "punto di fumo" che è la temperatura alla quale l'olio inizia a deteriorarsi.



## Stainless Steel Fried Food Basket

EN

*This basket is specifically designed to optimally fry vegetables, potatoes and fish.*

*Made of stainless steel and dishwasher safe, it is a must in the kitchen because it allows perfect draining of the oil and ensures that the food is dry, golden and crunchy.*

*For an excellent result, it is recommended to use the supplied steel thermometer that allows you to keep the oil temperature constant.*

*As shown in the table, each oil has its own optimal temperature range, so for perfect fried food, the oil temperature must not exceed the "smoke point", which is the temperature at which the oil begins to burn and smoke.*

### TEMPERATURA OTTIMALE / OPTIMAL TEMPERATURE

|               |                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 160-210°C     | Olio d'oliva / Olive oil                                                |
| 190-240°C     | Olio di semi di arachide / Peanut oil                                   |
| 160-230°C     | Olio di palma / Palm oil                                                |
| 230°C         | Olio di semi di girasole / Sunflower oil                                |
| 110-225-245°C | Olio di mais / Corn oil                                                 |
| 160-230°C     | Olio di riso / Rice oil                                                 |
| 230-255°C     | Olio di sesamo / Sesame oil                                             |
| 175-215-230°C | Punto fumo dei grassi più utilizzati<br>Smoking point of oils most used |

IT

## Coperchio in vetro temperato con pomolo in acciaio inox "Aroma" e termometro in acciaio/silicone da 0-250°C

Il pomolo "Aroma" permette di irrorare la cottura con brodo, vino, liquidi, senza aprire il coperchio.

Mantiene inalterati gusto/sapore non disperdendo i valori nutritivi. Il termometro in acciaio in dotazione è l'accessorio indispensabile per monitorare le preparazioni in corso ed essere sicuri di ottenere il livello di cottura preferito della carne al sangue, media o ben cotta. Perfetto anche per sondare le temperature di carne e pesce in crosta di sale o al cartoccio.

## Griglia Vapore in acciaio inox

Questo accessorio è prezioso per chi ama il benessere in cucina senza rinunciare al gusto. La cottura al vapore infatti consente di trattenere tutte le sostanze nutritive mantenendo inalterato il gusto naturale dei cibi e garantendo una migliore digeribilità.

È ideale per verdure ma anche per pesce al cartoccio e carni light, poiché garantisce lo scolo dei grassi e riduce l'apporto lipidico. Inoltre, al contrario di quanto si crede, è una cottura facile e veloce.



EN

## Tempered glass lid with stainless steel "Aroma" knob and stainless steel/silicone thermometer from 0 to 250°C

The "Aroma" knob allows you to add broth, wine and other liquids to the food being cooked .... without opening the lid.

It keeps the taste/aroma unchanged and prevents the nutrients from being dispersed. The supplied steel thermometer is the indispensable accessory for monitoring the preparations in progress and for being sure to obtain the preferred level of cooking of the meat, whether it is rare, medium or well done. Also perfect for probing the temperatures of meat and fish in salt crust or cooked in foil.

## Stainless Steel Steam Grill

This accessory is precious for those who love healthy cooking without sacrificing taste. Steaming lets the food retain all its nutrients while maintaining its natural taste and ensuring better digestibility. It is ideal for vegetables but also for fish cooked in paper and light meats, because it guarantees the draining of greases and reduces the fat content. In addition, contrary to what one might think, it allows quick and easy cooking.



IT

## Arista in porchetta



**Preparazione:** 10 min.



**Cottura:** 45 min.



**Difficoltà:** Media



### Ingredienti per

#### 4 persone:

600 g di lonza di maiale; 500 g di patate;  
1 rametto di rosmarino; 1 spicchio di aglio;  
1/2 cucchiaino di semi di finocchio; olio  
extravergine di oliva qb; sale qb; pepe qb.

### Preparazione:

- 1 Condite la carne con l'aglio tritato, il rosmarino, il finocchio, sale e pepe e legate con spago da arrosti. Disponete nel fornello.
- 2 Avviate la cottura: dopo circa 20 minuti aprite e aggiungete le patate tagliate a spicchi.
- 3 Inserite l'apposita sonda nella carne attraverso la feritoia nel coperchio e completate la cottura (fino al raggiungimento dei 75°C).

## Pork loin in hot pork roll

EN



**Preparation time:** 10 min.



**Cooking time:** 45 min.



**Difficulty:** Medium



### Ingredients for

#### 4 people:

600 g pork loin; 500 g potatoes;  
1 sprig of rosemary; 1 clove of garlic;  
1/2 teaspoon fennel seeds; extra virgin  
olive oil to taste, salt and pepper to taste.

### Preparation:

- 1 Season the meat with the chopped garlic, rosemary, fennel seeds, salt and pepper and tie with cooking twine. Place in the double oven pan.
- 2 Start cooking: after about 20 minutes, open and add the potatoes cut into wedges.
- 3 Insert the special probe into the meat through the slit in the lid and complete cooking (until 75°C is reached).



IT

## Fritto misto rivierasco



**Preparazione:** 10 min.



**Cottura:** 15 min.



**Difficoltà:** Media



**Ingredienti per**

**4 persone:**

300 g di anelli di totano; 150 g di gamberi;  
300 g di alici fresche pulite; 50 g di farina;  
50 g di amido di mais; 50 ml di latte;  
acqua qb; 2 L di olio di girasole o arachide;  
1 mazzetto di prezzemolo; sale qb.

### Preparazione:

- 1 In una ciotola inserite la farina, l'amido, il latte, l'acqua e un pizzico di sale, poi mescolate bene.
- 2 Mettete a scaldare l'olio inserendo l'apposito termometro nel coperchio: sarà pronto per la frittura a 180°C.
- 3 Inserite l'apposito cestello, passate il pesce nella pastella e friggete poco per volta, scolando con il cestello per eliminare l'olio in eccesso.

## Fried mixed fish à la Riviera

EN



**Preparation time:** 10 min.



**Cooking time:** 15 min.



**Difficulty:** Medium



**Ingredients for**

**4 people:**

300 g squid rings; 150 g shrimp;  
300 g fresh, clean anchovies; 50 g flour;  
50 g corn starch; 50 ml milk; water as  
needed to soften; 2 L sunflower or peanut  
oil; 1 bunch of parsley; salt to taste.

### Preparation:

- 1 In a bowl, put the flour, starch, milk, and a pinch of salt, mix well and add water to amalgamate.
- 2 Heat the oil by inserting the appropriate thermometer into the lid: it will be ready for frying at 180°C.
- 3 Insert the specific basket, dip the fish in the batter and fry a few pieces at a time, draining with the basket to eliminate any excess oil.



IT

## Pane rustico in cassetta

 **Preparazione:** 15 min. + 60 min. lievitazione  
 **Cottura:** 75 min.  
 **Difficoltà:** Media

 **Ingredienti per 6 persone:** 400 g di farina integrale; 20 g di lievito di birra; 2 cucchiai di semi di lino; 250 ml di acqua tiepida; 1/2 cucchiaino di sale.

### Preparazione:

- 1** In una ciotola impastate tutti gli ingredienti ottenendo un composto liscio.
- 2** Disponete l'impasto nel fornetto, richiudete e lasciate lievitare per 1 ora.
- 3** Spolverizzate la superficie con i semi di lino, richiudete il fornetto e avviate la cottura a fuoco moderato per 75 minuti.

## Loaf of Rustic bread

EN

 **Preparation time:** 15 min. + 60 min. rising time  
 **Cooking time:** 75 min.  
 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 6 people:** 400 g wholemeal flour; 20 g fresh yeast; 2 tablespoons flaxseed; 250 ml warm water; 1/2 teaspoon salt.  
 15 min. + 60 min. rising time.

### Preparation:

- 1** In a bowl mix all the ingredients, obtaining a smooth dough.
- 2** Place the dough in the double oven pan, close and let rise for 1 hour.
- 3** Dust the surface with the flaxseeds, close the oven and start cooking over at moderate flame for 75 minutes.



IT

## Peperoni ripieni



**Preparazione:** 20 min.



**Cottura:** 50 min.



**Difficoltà:** Media



### Ingredienti per

#### 6 persone:

300 g di carne trita magra; 50 g di pangrattato; 70 g di formaggio grattugiato; 1 ciuffetto di timo; olio extravergine di oliva qb; sale qb; pepe qb.

### Preparazione:

- 1 Private i peperoni della calotta ed eliminate la parte interna con i semi.
- 2 In una ciotola mescolate la carne con il pane, il timo, il formaggio, sale e pepe e farcite i peperoni.
- 3 Riponete nel fornetto con un filo d'olio, richiudete il coperchio e cuocete a temperatura medio bassa.

## Stuffed peppers

EN



**Preparation time:** 20 min.



**Cooking time:** 50 min.



**Difficulty:** Medium



### Ingredients for

#### 6 people:

300 g lean minced meat;  
50 g breadcrumbs; 70 g grated cheese;  
1 tablespoon of chopped thyme;  
extra virgin olive oil to taste;  
salt and pepper to taste.

### Preparation:

- 1 Cut the cap off the peppers and remove the inner part with seeds.
- 2 In a bowl mix the meat with the breadcrumbs, thyme, cheese, salt and pepper and then stuff the peppers.
- 3 Place them in the double oven pan with a drizzle of oil, close the lid and cook at medium-low temperature.



IT

## Cappone ripieno



**Preparazione:** 20 min.



**Cottura:** 50 min.



**Difficoltà:** Media



**Ingredienti per**

**6 persone:**

1,5 kg di cappone; 150 g di piselli; 100 g di crostini di pane; 80 g di pancetta a cubetti; 100 g di prugne; 1 ciuffetto di timo; 1 rametto di rosmarino; 50 ml di latte; olio qb; sale qb; pepe qb.

### Preparazione:

- 1 In una ciotola mescolate tutti gli ingredienti e condite con sale e pepe.
- 2 Farcite il cappone con il ripieno e inseritelo nel fornello con un filo d'olio, sale e pepe, richiudete e avviate la cottura.
- 3 A metà cottura aprite, bagnate con un mestolino di brodo, richiudete e completate la cottura.

## Stuffed capon

EN



**Preparation time:** 20 min.



**Cooking time:** 50 min.



**Difficulty:** Medium



**Ingredients for**

**6 people:**

1.5 kg of capon; 150 g peas; 100 g bread croutons; 80 g diced bacon; 100 g plums; 1 tablespoon of chopped thyme; 1 sprig of rosemary; 50 ml milk; oil to taste; salt and pepper to taste.

### Preparation:

- 1 In a bowl, mix all the ingredients and season with salt and pepper.
- 2 Stuff the capon with the filling and place it in the double oven pan with a drizzle of oil, salt and pepper, close and start cooking.
- 3 Halfway through cooking open the lid, wet the capon with a ladle of broth, close and finish cooking.



IT

## Vitello con crema di zucca



**Preparazione:** 15 min.



**Cottura:** 25 min.



**Difficoltà:** Bassa



### Ingredienti per

**4 persone:**

600 g di magatello di vitello; 300 g di zucca fresca a fette; 120 g di yogurt intero; sale qb; pepe qb.

### Preparazione:

- 1 Riempite il fondo del fornello con 500 ml di acqua, disponete l'apposito cestello, unite la zucca e il vitello, richiudete e avviate la cottura.
- 2 A cottura ultimata mettete da parte la carne e fatela raffreddare, quindi schiacciate la zucca con una forchetta.
- 3 Aggiungete lo yogurt alla zucca, salate, pepate e condite con questa salsa la carne tagliata a fettine sottili.

## Veal with cream of pumpkin

EN



**Preparation time:** 15 min.



**Cooking time:** 25 min.



**Difficulty:** Low



### Ingredients for

**4 people:**

600 g eye of the round veal; 300 g fresh sliced pumpkin; 120 g whole yoghurt; salt and pepper to taste.

### Preparation:

- 1 Fill the bottom of the double oven pan with 500 ml of water, insert the basket, add the pumpkin and veal, close and start cooking.
- 2 When cooked, set aside the meat and let it cool, then crush the pumpkin with a fork.
- 3 Add the yoghurt to the pumpkin, salt, pepper and season the meat cut into thin slices with this sauce.



IT

## Il polpettone

 **Preparazione:** 20 min.  
 **Cottura:** 30 min.  
 **Difficoltà:** Media

 **Ingredienti per 6 persone:** 500 g di carne trita di manzo; 4 uova; 1 ciuffetto di timo; 1 rametto di menta; olio extravergine di oliva qb; sale qb; pepe qb.

### Preparazione:

- 1 Sbattete le uova con le erbe tritate e versate sul fondo del fornello: cuocete ottenendo una frittata.
- 2 Stendete metà della carne su carta da forno, unite la frittata e la restante carne, poi arrotolate.
- 3 Disponete nel fornello con un filo d'olio, richiudete e avviate la cottura a fuoco medio basso.

## Meatloaf

EN

 **Preparation time:** 20 min.  
 **Cooking time:** 30 min.  
 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 6 people:** 500 g minced beef; 4 eggs; 1 tablespoon of chopped thyme; 2 teaspoon fennel seeds; extra virgin olive oil to taste, salt and pepper to taste.

### Preparation:

- 1 Beat the eggs with the chopped herbs and pour it into the bottom part of the double oven pan: cook until it forms an omelette.
- 2 Spread half the meat on baking paper, add the omelette and the remaining meat, then roll.
- 3 Place it in the double oven pan with a drizzle of oil, close the lid and cook using a medium-low flame.



IT

## Terrina di pesce al vapore

 **Preparazione:** 25 min.  
 **Cottura:** 25 min.  
 **Difficoltà:** Media

 **Ingredienti per 4 persone:** 500 g di filetto di branzino senza pelle; 200 ml di panna fresca; 1 cucchiaino di curcuma; 1 uovo; sale qb; pepe qb.

### Preparazione:

- 1 In una ciotola mescolate la panna all'uovo e alla curcuma, salate e pepate.
- 2 In uno stampo da plumcake unto d'olio alternate i filetti alla salsa di curcuma.
- 3 Riempite il fondo del fornetto con 500 ml di acqua, disponete l'apposito cestello e il pesce, richiudete e avviate la cottura.

## Steamed fish terrine

EN

 **Preparation time:** 25 min.  
 **Cooking time:** 25 min.  
 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 4 people:** 500 g skinned sea bass fillet; 200 ml fresh cream; 1 teaspoon turmeric; 1 egg; salt and pepper to taste.

### Preparation:

- 1 In a bowl, mix the egg and cream with the turmeric, add salt and pepper.
- 2 In a greased plumcake mould, alternate the fillets with the turmeric sauce.
- 3 Fill the bottom of the double oven pan with 500 ml of water, place the basket in the oven pan, add the fish, close and start cooking.



IT

## Uova in cocotte a bagnomaria



**Preparazione:** 5 min.



**Cottura:** 15 min.



**Difficoltà:** Bassa



### Ingredienti per

**4 persone:**

4 uova; 100 g di bacon; 200 g di piselli;  
sale grosso; pepe misto; olio extravergine  
di oliva qb.

### Preparazione:

- 1 Riempite il fondo del fornello con 500 ml di acqua e disponete al suo interno l'apposito cestello.
- 2 Ungete il fondo di una pirofila e unite le uova, il bacon e i piselli, poi disponete sul cestello.
- 3 Richiudete e fate cuocere: a cottura ultimata aprite e condite con una spolverata di sale e di pepe macinato grosso.

## Poached eggs in double boiler

EN



**Preparation time:** 5 min.



**Cooking time:** 15 min.



**Difficulty:** Low



### Ingredients for

**4 people:**

4 eggs; 100 g bacon; 200 g peas;  
cooking salt; mixed pepper, extra virgin  
olive oil to taste.

### Preparation:

- 1 Fill the bottom of the double oven pan with 500 ml of water and place the basket inside.
- 2 Grease the bottom of a baking dish and add the eggs, bacon and peas, then place on the basket.
- 3 Close and cook: after cooking, open and season with a sprinkle of cooking salt and ground pepper.



IT

## Torta di cioccolato e pere



**Preparazione:** 20 min.



**Cottura:** 120 min.



**Difficoltà:** Media



### Ingredienti per

**8 persone:**

120 g di cioccolato fondente; 40 g di burro; 300 g di farina; 120 g di zucchero; 4 uova; 1 bustina di lievito; 300 g di pere; zucchero a velo per decorare.

### Preparazione:

- 1 Disponete il cioccolato tritato e il burro nel fornetto, quindi fateli fondere a fuoco basso.
- 2 Aggiungete la farina, le uova, lo zucchero, il lievito e le pere quindi mescolate per amalgamare.
- 3 Richiudete il fornetto, alzate leggermente la fiamma e portate a cottura. Servite spolverizzando con zucchero a velo.

## Chocolate and pear cake

EN



**Preparation time:** 20 min.



**Cooking time:** 120 min.



**Difficulty:** Medium



### Ingredients for

**8 people:**

120 g dark chocolate; 40 g butter; 300 g flour; 120 g sugar; 4 eggs; 16 g of baking powder; 300 g pears; icing sugar to decorate.

### Preparation:

- 1 Place the chopped chocolate and butter in the double oven pan, melting them over a low flame.
- 2 Add the flour, eggs, sugar, baking powder and pears then stir to mix.
- 3 Close the double oven pan, slightly increase the flame and cook. Serve dusted with icing sugar.



# Tognana

**Guarda il video!**  
Watch the video!



**Video tutorial:**  
come sostituire la  
guarnizione in silicone.  
**Tutorial video:**  
how to replace  
the silicone gasket.



**www.tognana.com**

FOLLOW US:



\*Benchmark realizzato dal laboratorio interno Tognana sui prodotti antiaderenti della gamma Tognana.

\*Benchmark carried out within the Tognana internal laboratory on a range of non-stick products.