

Tognana

Sphera

**NON-STICK
PORCELAIN
MICROSPHERES**

Safe Cooking

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

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

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

XL

30 (h 10) cm
11 3/4" (h 3 7/8")

5,6 L - 5.91 qt

3

**ACCESSORI INCLUSI
ACCESSORIES INCLUDED**

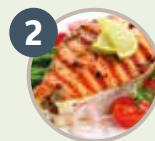
**RICETTARIO
RECIPES**

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 arrostiti 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 scoloratura 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.



EN 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 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.



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

EN

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

Cous cous di mare

- 🕒 **Preparazione:** 10 min.
 🍲 **Cottura:** 12 min.
 👩🍳 **Difficoltà:** Media

- 🍴 **Ingredienti per 4 persone:** 300 g di anelli di totano; 150 g di cozze; 300 g di seppie; 300 g di pomodoro fresco; 150 g di cous cous; 1 spicchio di aglio; 1 ciuffetto di prezzemolo; 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva; pepe qb; sale qb.

Preparazione:

- 1 Disponete sul fondo del fornello il cous cous, 200 ml di acqua, l'aglio schiacciato, il prezzemolo, un pizzico di sale e pepe.
- 2 Disponete le seppie e le cozze sull'apposito cestello per la cottura a vapore, aggiungete il pomodoro a cubetti ed inserite il cestello nel fornello sopra al cous cous.
- 3 Coprite con il coperchio di vetro e cuocete per 12 minuti a fuoco moderato.
Servite con un filo d'olio e prezzemolo tritato.

Seafood cous cous

EN

- 🕒 **Preparation time:** 10 min.
 🍲 **Cooking time:** 12 min.
 👩🍳 **Difficulty:** Medium

- 🍴 **Ingredients for 4 people:** 300 g of squid rings; 150 g mussels; 300 g cuttlefish; 300 g fresh tomato; 150 g cous cous; 1 clove of garlic; 1 tablespoon of fresh parsley; 2 tablespoons extra virgin olive oil; salt and pepper to taste.




Preparation:


- 1 Place the cous cous, 200 ml of water, the crushed garlic, parsley, a pinch of salt and pepper on the bottom part of the double oven pan.
- 2 Place the cuttlefish and mussels on the steam basket, add the diced tomato and place the basket in the oven pan on top of the cous cous.
- 3 Cover with the glass lid and cook for 12 minutes over a moderate flame. Serve with a drizzle of oil and chopped parsley.



IT

Gran polpette con mozzarella e piselli

 **Preparazione:** 20 min.
 **Cottura:** 15 min.
 **Difficoltà:** Media




 **Ingredienti per 6 persone:** 400 g di trita di vitello; 50 g di pancetta a cubetti; 100 g di mozzarella a cubetti; 50 g di semi di sesamo; 70 g di piselli; olio extravergine di oliva qb; sale qb.


Preparazione:

- 1 In una ciotola disponete la carne, i piselli, la mozzarella e la pancetta a cubetti, sale e pepe e mescolate bene.
- 2 Aiutandovi con un cucchiaio formate delle palline grandi come una noce e rotolatele nel sesamo.
- 3 Disponetele nel fornetto con un filo d'olio e rosolate per 3-4 minuti, poi richiudete e proseguite la cottura per altri 10 minuti a fuoco moderato.

Large meatballs with mozzarella and peas

EN

 **Preparation time:** 20 min.
 **Cooking time:** 15 min.
 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 6 people:** 400 g minced veal; 50 g diced bacon; 100 g cubed mozzarella; 50 g sesame seeds; 70 g peas; extra virgin olive oil to taste, salt to taste.




Preparation:


- 1 In a bowl, thoroughly mix the meat, peas and cubes of mozzarella and bacon, salt and pepper.
- 2 With the help of a tablespoon, form balls the size of a walnut and roll them in the sesame.
- 3 Place them in the oven pan with a drizzle of oil and brown for 3-4 minutes, then close and continue cooking for another 10 minutes over a moderate flame.



IT

Patate alla crema

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




 **Ingredienti per 6 persone:** 800 g di patate; 200 ml di panna; 400 ml di latte; 1 rametto di rosmarino; 1 ciuffetto di salvia; 1 ciuffetto di timo; ½ cucchiaino di paprika dolce; sale qb; pepe qb.


Preparazione:

- 1 In una ciotola mescolate la panna e il latte, quindi aggiungete le erbe tritate finemente, sale e pepe.
- 2 Sbucciate e affettate le patate e disponetele nel fornello alternando strati di patate a strati di condimento alle erbe. Coperchiate e avviate la cottura a fuoco moderato.
- 3 Dopo circa 30 minuti aprite il fornello, spolverizzate la superficie con la paprika e controllate la cottura: se necessario richiudete e proseguite per 4-5 minuti.

Creamy potatoes

EN

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

 **Ingredients for 6 people:** 800 g potatoes; 200 ml double cream; 400 ml milk; 1 tablespoon of chopped rosemary; 1 tablespoon of chopped sage; 1 tablespoon of chopped thyme; 1 teaspoon sweet paprika; salt and pepper to taste.




Preparation:


- 1 In a bowl, mix the cream and milk, then add the finely chopped herbs, salt and pepper.
- 2 Peel and slice the potatoes and place them in the oven pan, alternating layers of potatoes with layers of the herb dressing. Cover and start cooking over a moderate flame.
- 3 After about 30 minutes, open the oven pan, dust the surface with paprika and check if it is cooked: if necessary, close and continue for 4-5 minutes.



IT

Mezzemaniche all'amatriciana

 **Preparazione:** 10 min.
 **Cottura:** 30 min.
 **Difficoltà:** Bassa




 **Ingredienti per 6 persone:** 1 cipolla rossa; 80 g di pancetta a cubetti; 800 g di polpa di pomodoro; 500 g di pasta corta; olio extravergine di oliva qb; 400 ml di acqua; sale qb; pepe qb.


Preparazione:

- 1 Tritate la cipolla e disponetela nel fornetto con un filo d'olio a rosolare fino a che diventi ben dorata.
- 2 Aggiungete la pancetta, il pomodoro, sale e pepe e cuocete per 15 minuti a fuoco medio.
- 3 Unite la pasta, l'acqua e coperchiate. Aprite dopo 5 minuti circa, mescolate e richiudete terminando la cottura seguendo le indicazioni fornite dal produttore della pasta.

Mezzemaniche pasta all'amatriciana

EN

 **Preparation time:** 10 min.
 **Cooking time:** 30 min.
 **Difficulty:** Low

 **Ingredients for 6 people:** 1 red onion; 80 g diced bacon; 800 g tomato puree; 500 g short-cut pasta; extra virgin olive oil to taste, 400 ml water, salt and pepper to taste.


Preparation:

- 1 Chop the onion and place it in the double oven pan with a drizzle of oil to brown until golden.
- 2 Add the bacon, tomato, salt and pepper and cook for 15 minutes over a medium flame.
- 3 Add the pasta, water and cover. Open after about 5 minutes, stir and close, finishing cooking following the indications provided by the pasta manufacturer.



IT

Panzerotti ripieni

 **Preparazione:** 25 min. + 30 min. lievitazione

 **Cottura:** 10 min.

 **Difficoltà:** Media

 **Ingredienti per
4 persone:**


300 g di farina Manitoba; 20 g di lievito di birra; sale qb; 200 ml di acqua; 100 g di prosciutto San Daniele; 100 g di groviera a fette; 1,5 L di olio per friggere.

Preparazione:

- 1 In una ciotola impastate la farina con il lievito, l'acqua e un pizzico di sale. Lasciate lievitare per mezz'ora.
- 2 Dividete l'impasto in palline che schiatterete ottenendo dei dischi al centro dei quali disporrete il prosciutto e il formaggio. Richiudete formando delle mezzelune.
- 3 Mettete a scaldare l'olio nel fornello coprendo con il coperchio di vetro e inserendo l'apposito termometro in dotazione. Al raggiungimento dei 180 °C levate il coperchio, inserite il cestello e friggete i panzerotti 3 minuti per lato.

Stuffed panzerotti

EN

 **Preparation time:** 25 min. + 30 min. rising time

 **Cooking time:** 10 min.

 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for
4 people:**

300 g Manitoba flour; 20 g fresh yeast; pinch of salt; 200 ml water; 100 g San Daniele ham; 100 g sliced gruyere; 1.5 L of frying oil.

Preparation:


- 1 In a bowl, knead the flour with the yeast, water and a pinch of salt. Let rise for half an hour.
- 2 Divide the dough into balls that you will put down to flatten, obtaining discs. Place the ham and cheese in the centre of the discs. Close by forming half-moons.
- 3 Heat the oil in the double oven pan, covering with the glass cover and inserting the provided thermometer. When it reaches 180°C, remove the lid, insert the basket and fry the panzerotti 3 minutes per side.




IT

Pollo e riso pilaf

 **Preparazione:** 10 min.

 **Cottura:** 15 min.

 **Difficoltà:** Bassa

 **Ingredienti per 6 persone:** 400 g di petto di pollo; 1 carota; 1 cipolla; 2 cucchiaini di curry; 200 g di riso basmati; 1 cucchiaino di pepe rosa; 400 ml di acqua; sale qb; pepe qb.

Preparazione:

- 1 Tagliate a cubettini la carota, la cipolla e il petto di pollo dopodiché disponete il tutto nel fornetto con un filo d'olio.
- 2 Rosolate a fuoco medio-alto per 4-5 minuti facendo colorare bene tutti gli ingredienti.
- 3 Aggiungete il riso, il curry e l'acqua e mescolate. Richiudete il fornetto e cuocete per 15 minuti a fuoco moderato. Servite guarnendo con pepe rosa.


Chicken and rice pilaf

EN

 **Preparation time:** 10 min.

 **Cooking time:** 15 min.

 **Difficulty:** Low

 **Ingredients for 6 people:** 400 g chicken breast; 1 carrot; 1 onion; 2 tablespoons curry; 200 g basmati rice; 1 teaspoon pink pepper; 400 ml water; salt and pepper to taste.




Preparation:


- 1 Cut the carrot, onion and chicken breast into cubes, then place everything in the oven with a drizzle of oil.
- 2 Brown over medium-high flame for 4-5 minutes, cooking all the ingredients well.
- 3 Add the rice, curry and water and stir. Close the double oven pan and cook for 15 minutes over a moderate flame. Serve with pink pepper.



IT

Farro ai pomodorini, olive e capperi

 **Preparazione:** 10 min.
 **Cottura:** 45 min.
 **Difficoltà:** Bassa




 **Ingredienti per 6 persone:** 200 g di farro perlato; 100 g di lenticchie rosse; 50 g di olive taggiasche; 30 g di capperi sott'aceto; 100 g di pomodori secchi sott'olio; olio extravergine di oliva qb; sale qb; pepe qb.


Preparazione:

- 1 Disponete sul fondo del fornello i capperi, le olive, i pomodori scolati e tagliuzzati.
- 2 Unite il farro e le lenticchie e coprite con 600 ml d'acqua. Richiudete il fornello e avviate la cottura a fuoco moderato.
- 3 A metà cottura aprite il coperchio, salate e pepate e aggiungete un filo d'olio, richiudete e portate a cottura. Servite con ciuffetti di prezzemolo.

Spelt with tomatoes, olives and capers

EN

 **Preparation time:** 10 min.
 **Cooking time:** 45 min.
 **Difficulty:** Low

 **Ingredients for 6 people:** 200 g pearl spelt; 100 g red lentils; 50 g taggiasche olives; 30 g pickled capers; 100 g dried tomatoes in oil; extra virgin olive oil to taste; salt and pepper to taste.





Preparation:


- 1 Place the capers, olives and the drained and chopped tomatoes at the bottom part of the double oven pan.
- 2 Add the spelt and lentils and cover with 600 ml of water. Cover the double oven pan and start cooking over a moderate flame.
- 3 Halfway through cooking, open the lid, salt and pepper and add a drizzle of oil, close and finish cooking. Serve with fresh flatleaf parsley.



IT

Pomodori ripieni di riso

 **Preparazione:** 15 min.
 **Cottura:** 20 min.
  **Difficoltà:** Media





 **Ingredienti per 6 persone:** 80 g di riso Arborio o Roma; 1 cipolla bianca; 1 ciuffetto di prezzemolo; 1 cucchiaino di brodo granulare vegetale diluito in 130 ml di acqua; 6 pomodori maturi; sale qb; pepe qb.


Preparazione:

- 1 Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo, poi disponeteli nel fornello con il riso, il brodo granulare e l'acqua.
- 2 Avviate la cottura del riso e portate a bollore regolando di sale e pepe. Nel frattempo private i pomodori della parte interna con un coltellino.
- 3 Disponete i pomodori capovolti sul cestello per la cottura a vapore, poi inseritelo nel fornello sopra al riso. Richiudete e portate a cottura. Servite i pomodori riempiti con il riso.

Tomatoes stuffed with rice

EN

 **Preparation time:** 15 min.
 **Cooking time:** 20 min.
  **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 6 people:** 80 g Arborio or Roma rice; 1 white onion; 1 tablespoon of fresh parsley; 1 teaspoon granular vegetable broth diluted in 130 ml water; 6 firm, ripe tomatoes; salt and pepper to taste.

Preparation:

- 1 Finely chop the onion and parsley, then put it in the double oven pan with the rice, granular broth and water.
- 2 Start cooking the rice and bring it to a boil, adjusting the salt and pepper. Meanwhile, flesh out the tomatoes with a paring knife.
- 3 Place the tomatoes upside down on the steam basket, then place the basket in the oven pan on top of the rice. Close the top and cook. Stuff the tomatoes with rice and serve.




IT

Tortilla di patate e peperoni

 **Preparazione:** 15 min.

 **Cottura:** 15 min.

 **Difficoltà:** Media

 **Ingredienti per 6 persone:** 800 g di patate; 1 peperone rosso; 1 cipolla; 4 uova; olio extravergine di oliva qb; sale qb; pepe qb; 100 g di insalatina misticanza per guarnire.

Preparazione:

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti assieme ai peperoni e alla cipolla. Disponeteli nel fornello con un filo d'olio e rosolate per 5 minuti.
- 2 Aggiungete le uova sbattute con olio e sale versandole tra le verdure in modo che coprano bene il fondo del fornello.
- 3 Richiudete e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Servite tagliando a spicchi accompagnando con l'insalatina e a piacere anelli di cipolla.


Potato and pepper Spanish omelette

EN

 **Preparation time:** 15 min.

 **Cooking time:** 15 min.

 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 6 people:** 800 g potatoes; 1 red pepper; 1 onion; 4 eggs; extra virgin olive oil to taste; salt and pepper to taste; 100 g mixed leaf salad to garnish.




Preparation:


- 1 Peel the potatoes and cut them into cubes together with the peppers and onion. Place them in the double oven pan with a drizzle of oil and brown for 5 minutes.
- 2 Add the beaten eggs with oil and salt, pouring it into the vegetables in such a way as to evenly cover the bottom of the oven pan.
- 3 Close and continue cooking for another 10 minutes. Serve by cutting into wedges, accompanying with the salad and raw onion to taste.



IT

Crema catalana

 **Preparazione:** 15 min.
 **Cottura:** 25 min.
 **Difficoltà:** Media




 **Ingredienti per 4 persone:** 4 uova; 400 ml di latte; 200 ml di panna; 150 g di zucchero; 1 lime; 50 g di zucchero di canna.


Preparazione:

- 1 In una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero amalgamando bene fino a che lo zucchero risulti sciolto.
- 2 Aggiungete il latte, la panna e la scorza grattugiata del lime e versate in stampini individuali.
- 3 Versate 500 ml di acqua sul fondo del fornello, inserite l'apposito cestello per il vapore e unite gli stampini. Coperchiate e avviate la cottura a fuoco moderato. Servite caramellando la superficie con zucchero di canna.

Catalan cream

EN

 **Preparation time:** 15 min.
 **Cooking time:** 25 min.
 **Difficulty:** Medium

 **Ingredients for 4 people:** 4 egg yolks; 400 ml milk; 200 ml double cream; 150 g custer sugar; 1 lime; 50 g brown sugar.

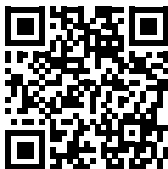
Preparation:

- 1 In a bowl, mix the egg yolks with the sugar, stir well until the sugar is dissolved.
- 2 Add the milk, cream and grated lime zest and pour into individual ramekins.
- 3 Pour 500 ml of water on the bottom of the oven pan, insert the steam basket into the oven pan and position the ramekins. Cover and start cooking over a moderate flame. Serve by caramelising the surface with brown 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.