

Tognana

**NON-STICK
PORCELAIN
MICROSPHERES**

Safe Cooking



Sphera

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

**PADELLA DOPPIA ROTONDA
CON DOPPIA INDUZIONE**
*MULTI-PURPOSE OVEN
ROUND DOUBLE*



30cm

11 3/4"

RICETTARIO
RECIPES

10 in 1:

Fornetto, Griglia, Piastra, Girafrittata, Saltiera, Friggitrice, Umidiera, 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 frittiture golose dolci e salate
7. UMIDIERA per piatti salutari e deliziosi
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 delicious healthy food
- 8. ROASTER** for delicious roasts
- 9. BRAISER** for excellent stews and braised dishes
- 10. SIMMERING PAN** for risottos, pasta dishes and delicious sauces

IT Pizza

 **Preparazione:** 60 min.

 **Cottura:** 10 min.

 **Difficoltà:** Bassa

 **Ingredienti per
4 persone:**

300 g di farina tipo "0"; 180 ml di acqua;
5 g di lievito di birra; 150 g di polpa di
pomodoro; 125 g di mozzarella fresca;
1 ciuffetto di basilico; sale.

Preparazione:

- 1** Impastate 300 g di farina con 180 ml di acqua tiepida, 5 g di lievito di birra, poco sale e 2 cucchiaini di olio. Lasciate lievitare per 1 ora coprendo con un panno poi stendete formando un disco di circa 30 cm di diametro.
- 2** Stendete l'impasto all'interno del Fornetto premendo con le dita per formare il bordo. Richiudete il coperchio e cuocete per circa 5-6 minuti a fuoco medio.
- 3** Rigirate il Fornetto sottosopra, aprite e guarnite con il pomodoro e la mozzarella, richiudete e continuate la cottura per altri 4-5 minuti. Servite guarnendo con basilico fresco.



Pizza

EN



Preparation time: 60 min.



Cooking time: 10 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

300 g type "0" flour; 180 ml water;
5 g brewer's yeast; 150 g chopped
tomatoes; 125 g fresh mozzarella;
1 sprig of basil; salt.

Preparation:

- 1** Make a dough with 300 g of flour with 180 ml of warm water, 5 g of brewer's yeast, a pinch of salt and 2 spoonfuls of oil. Cover with a cloth and leave to rise for 1 hour. Then, roll out to form a disc of about 30 cm in diameter.
- 2** Place the dough in the double oven pan pressing it with your fingers to form an edge. Close the lid and cook for about 5-6 minutes on medium heat.
- 3** Flip the double oven pan over, open it and garnish with the tomatoes and mozzarella, then close it and continue cooking for another 4-5 minutes. Serve topped with some fresh basil.



IT Arrosto di vitello

 **Preparazione:** 10 min.

 **Cottura:** 70 min.

 **Difficoltà:** Bassa

 **Ingredienti per
4 persone:**

800 g di polpa di vitello; 600 g di patate;
1 ciuffetto di rosmarino; 1 ciuffetto di
salvia; 1 spicchio d'aglio; olio extravergine
di oliva; pepe misto; sale grosso.

Preparazione:

- 1** Legate il vitello con le erbe e rosolatelo a fuoco medio con le patate e poco olio per 3-4 minuti.
- 2** Rigrirate il Fornetto sottosopra, aprite e condite carne e patate con il sale e i pepi misti poi richiudete.
- 3** Cuocete per circa 1 ora a fuoco moderato: dopo circa mezz'ora rigrirate nuovamente sottosopra il fornello. A cottura ultimata aprite e servite a fette con il fondo di cottura.



Roast veal

EN



Preparation time: 10 min.



Cooking time: 70 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

800 g veal loin; 600 g potatoes; 1 sprig of rosemary; 1 sprig of sage; 1 clove of garlic; extra virgin olive oil; mixed pepper; rock salt.

Preparation:

- 1 Tie up the veal with the herbs and brown it over a medium heat with the potatoes and a little oil for 3-4 minutes.
- 2 Flip the double oven pan over, open it and season the meat and potatoes with the salt and mixed pepper, then close again.
- 3 Cook for about 1 hour on a moderate heat: after half an hour, flip the double oven pan over again. When cooked, open and serve sliced with the gravy.





Brasato al vino rosso



Preparazione: 10 min.



Cottura: 80 min.



Difficoltà: Bassa



Ingredienti per

4 persone:

800 g di polpa di manzo; 200 g di funghi champignon; 1 cipollotto; 1 carota; 1 ciuffetto di alloro; olio extravergine di oliva; sale.

Preparazione:

- 1 Disponete le erbe, le verdure tagliate e la carne nel Fornetto con un filo d'olio e cominciate a rosolare a fuoco medio.
- 2 Salate e pepate, richiudete e rigirate per rosolare anche la parte superiore.
- 3 Aprite e aggiungete il vino rosso, richiudete e continuate la cottura a fuoco moderato per 1 ora circa. Una volta pronto accompagnate con il fondo di cottura al vino e le verdure.



Braised meat in red wine

EN



Preparation time: 10 min.



Cooking time: 80 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

800 g beef loin; 200 g field mushrooms;
1 spring onion; 1 carrot; 1 sprig of bay
leaves; extra virgin olive oil; salt.

Preparation:

- 1 Place the herbs, chopped vegetables and the meat in the double oven pan with a drizzle of oil and start browning it on a medium heat.
- 2 Season with salt and pepper, close again and flip over to brown on the other side as well.
- 3 Open and add the red wine, close and continue to cook over a moderate heat for about 1 hour. Once ready, serve with the wine-based gravy and vegetables.





Frittata alle verdure



Preparazione: 10 min.



Cottura: 12 min.



Difficoltà: Bassa



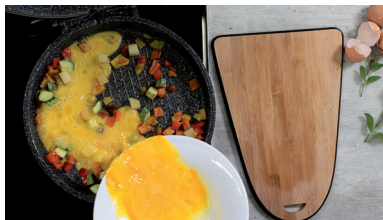
Ingredienti per

4 persone:

½ peperone rosso; ½ peperone giallo;
5 uova; 1 ciuffetto di menta;
olio extravergine di oliva; sale; pepe.

Preparazione:

- 1 Tagliuzzate a cubetti i peperoni e rosolateli nel Fornetto in poco olio a fuoco medio, richiudete e continuate la cottura.
- 2 Sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe, aprite il Fornetto e versate le uova all'interno, spolverizzate con la menta spezzettata e richiudete.
- 3 Dopo 3 minuti rigirate sottosopra e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti. Servite a picchi con insalatina misticanza.



Vegetable omelette

EN



Preparation time: 10 min.



Cooking time: 12 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

½ red pepper; ½ yellow pepper;
5 eggs; 1 sprig of mint;
extra virgin olive oil; salt; pepper.

Preparation:

- 1** Dice the peppers and lightly fry them in the double oven pan with a little oil over a medium heat, close and continue to cook.
- 2** Beat the eggs with a pinch of salt and pepper, open the double oven pan and pour the eggs in, sprinkle with the chopped mint and close.
- 3** After 3 minutes, flip over and continue cooking for another 3-4 minutes. Serve cut into wedges with a mixed salad.





Linguine ai frutti di mare



Preparazione: 15 min.



Cottura: 15 min.



Difficoltà: Bassa



Ingredienti per

4 persone:

350 g di pasta formato linguine; 300 g di cozze fresche; 300 g di vongole fresche; 150 g di code di gambero; 200 g di pomodori ciliegini; 2 spicchi d'aglio; 1 ciuffetto di maggiorana; olio extravergine di oliva.

Preparazione:

- 1 Tagliate i pomodorini a metà e l'aglio a fette, poi trasferite nel Fornetto con un filo d'olio e la maggiorana. Richiudete e avviate alla cottura a fuoco medio.
- 2 Dopo circa 3 minuti rigirate il Fornetto, aprite e aggiungete i molluschi ed i gamberi. Richiudete e proseguite la cottura.
- 3 Rigirate il Fornetto, aprite e aggiungete le linguine lessate e scolate, mescolate e richiudete. Rigirate nuovamente il Fornetto, amalgamate ancora per 2 minuti sul fuoco e servite.



Linguine pasta with seafood

EN



Preparation time: 15 min.



Cooking time: 15 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

350 g linguine pasta; 300 g fresh mussels; 300 g fresh mussels; 150 g prawn tails; 200 g cherry tomatoes; 2 cloves of garlic; 1 sprig of marjoram; extra virgin olive oil.

Preparation:

- 1** Cut the tomatoes in half and the garlic into slices, then transfer into the double oven pan with a drizzle of oil and the marjoram. Close and start cooking over a medium heat.
- 2** After about 3 minutes, flip the double oven pan over, open and add the mussels and prawns. Close and continue cooking.
- 3** Flip the double oven pan over, open and add the cooked and drained linguine pasta. Stir and close again. Flip the double oven pan again, stirring for another 2 minutes over the heat and then serve.





Fritto di patate e zucca alla salvia



Preparazione: 10 min.



Cottura: 20 min.



Difficoltà: Media



Ingredienti per

4 persone:

300 g di patate a pasta gialla;
300 g di zucca; 1 mazzetto di salvia;
1 litro di olio di girasole; sale grosso.

Preparazione:

- 1 Posizionate la metà più capiente del Fornetto sul fuoco, unite l'olio e scaldate a fuoco medio alto.
- 2 Nel frattempo sbucciate e tagliate a spicchi le patate e a cubotti la zucca.
- 3 Testate la temperatura dell'olio immergendo la salvia: dovrà friggere copiosamente senza scurire subito. Unite le patate e la zucca e mescolate delicatamente con una schiumarola cuocendo per 4-5 minuti. Scolate e servite con la salvia fritta e una spolverata di sale.



Fried potatoes and pumpkin with sage

EN



Preparation time: 10 min.



Cooking time: 20 min.



Difficulty: Medium



**Ingredients for
4 people:**

300 g yellow-fleshed potatoes;
300 g pumpkin; 1 bunch of sage;
1 litre sunflower oil; rock salt.

Preparation:

- 1 Place the bigger side of the double oven pan on the heat, add the oil and place on a medium-high heat.
- 2 In the meantime, peel and cut the potatoes into wedges and dice the pumpkin.
- 3 Test the temperature of the oil by frying the sage: it should fry quickly without turning dark immediately. Add the potatoes and pumpkin and mix gently with a skimmer; cook for 4-5 minutes. Drain and serve with the fried sage and a sprinkling of salt.



IT

Sauté di verdure



Preparazione: 10 min.



Cottura: 15 min.



Difficoltà: Bassa



Ingredienti per

4 persone: ½ peperone rosso; ½ peperone giallo;
2 zucchine chiare; 2 carote medie;
100 g di pomodorini ciliegia;
olio extravergine di oliva; sale; pepe.

Preparazione:

- 1 Tagliate i peperoni a striscioline, le zucchine e le carote a fette e i pomodorini a metà e versate nel Fornetto preriscaldato con un filo d'olio.
- 2 Rosolate a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma, mescolate e avviate alla cottura richiudendo il Fornetto.
- 3 Dopo circa 5 minuti rigirate il Fornetto, apritelo, salate e pepate, richiudete e continuate a cuocere per altri 5 minuti.



Sautéed vegetables

EN



Preparation time: 10 min.



Cooking time: 15 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

½ red pepper; ½ yellow pepper;
2 white courgettes; 2 medium carrots;
100 g cherry tomatoes;
extra virgin olive oil; salt; pepper.

Preparation:

- 1** Cut the peppers into julienne strips, slice the courgettes and carrots and halve the tomatoes.
Place in the pre-heated double oven pan with a drizzle of oil.
- 2** Fry over a high heat, then lower the temperature, mix and start cooking by closing the double oven pan.
- 3** After about 5 minutes, flip the double oven pan over, open it and season with salt and pepper.
Close and continue cooking for another 5 minutes.



IT

Bocconcini di vitello ai piselli



Preparazione: 10 min.



Cottura: 30 min.



Difficoltà: Bassa



Ingredienti per

4 persone:

500 g di polpa di vitello tagliata a cubetti;
300 g di piselli fini; 1 carota; 1 costa di
sedano; 1 bicchiere di vino bianco secco;
olio extravergine di oliva; sale;
pepe bianco.

Preparazione:

- 1 Tagliate sedano e carota a fettine e disponete nel Fornetto assieme al vitello, poco olio e rosolate, poi richiudete il Fornetto e proseguite la cottura per 5 minuti.
- 2 Aprite, bagnate con il vino, richiudete e proseguite la cottura per altri 15 minuti
- 3 Rigate il Fornetto sottosopra, aprite e aggiungete i piselli, mescolate, poi richiudete e cuocete per altri 10 minuti. Servite ben caldo.



Veal morsels with peas

EN



Preparation time: 10 min.



Cooking time: 30 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

500 g veal loin, diced; 300 g garden peas; 1 carrot; 1 stick of celery; 1 glass of dry white wine; extra virgin olive oil; salt; white pepper.

Preparation:

- 1 Slice the celery and carrot and place them in the double oven pan with the veal, a little oil and fry gently, then close the double oven pan and continue cooking for 5 minutes.
- 2 Open, pour in the wine, close and continue cooking for another 15 minutes.
- 3 Flip the double oven pan over, open and add the peas, stir and then, close and cook for another 10 minutes. Serve piping hot.





Grigliata di carni miste



Preparazione: 15 min.



Cottura: 45 min.



Difficoltà: Bassa



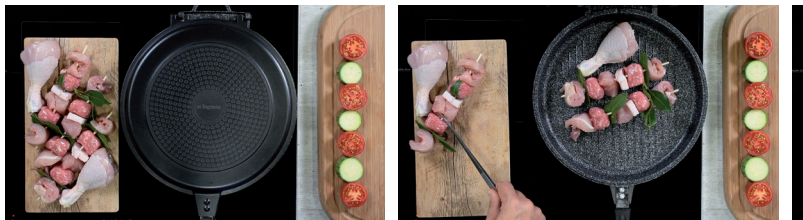
Ingredienti per

4 persone:

4 fuselli di pollo; 150 g di salsiccia fresca;
200 g di polpa di maiale;
200 g di pomodori ciliegini; 1 zucchina;
1 mazzetto di foglie d'alloro; sale; pepe.

Preparazione:

- 1 Tagliate la salsiccia e il maiale a pezzi di circa 2-3 centimetri. Infilate le carni su degli steconi di bambù alternandole a foglie d'alloro. Tagliate le zucchine a fette e i pomodori a metà.
- 2 Preriscaldate la parte rigata del Fornetto sul fuoco, unite le carni e le verdure e condite con sale e pepe. Richiudete e avviate alla cottura a fuoco medio.
- 3 Dopo circa 10 minuti rigirate il Fornetto sottosopra, aprite e controllate lo stato di cottura delle carni. Richiudete e terminate la cottura, rigirando ogni 4-5 minuti il Fornetto.



Mixed grilled meat

EN



Preparation time: 15 min.



Cooking time: 45 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

4 chicken thighs; 150 g fresh sausage;
200 g pork loin; 200 g cherry tomatoes
1 courgette; 1 bunch of bay leaves; salt
Pepper.

Preparation:

- 1** Cut up the sausage and pork into pieces of about 2-3 centimetres. Thread the meat on the bamboo skewers, alternating with bay leaves. Slice the courgette and halve the tomatoes.
- 2** Pre-heat the ridged part of the double oven pan on the stove, add the meat and vegetables seasoned with salt and pepper. Close and start cooking over a medium heat.
- 3** After about 10 minutes, flip the double oven pan over, open and check to see if the meat is cooked. Close and finish cooking, flipping the double oven pan over every 4-5 minutes.





Verdure alla piastra



Preparazione: 15 min.



Cottura: 45 min.



Difficoltà: Bassa



Ingredienti per

4 persone:

1 melanzana; ½ peperone rosso;
2 zucchine; 1 cespo di indivia belga;
1 pannocchia fresca;
olio extravergine di oliva; sale.

Preparazione:

- 1** Tagliate tutte le verdure a fette, la belga a spicchi. Mettete a preriscaldare la metà liscia del Fornetto a fuoco medio.
- 2** Unite le verdure coprendo bene il fondo, richiudete e cuocete per 5 minuti circa.
- 3** Rigirate sottosopra il Fornetto e cuocete per altri 2-3 minuti. Aprite, salate e pepate e servite con un filo d'olio, sale e pepe.



Grilled vegetables

EN



Preparation time: 15 min.



Cooking time: 45 min.



Difficulty: Low



**Ingredients for
4 people:**

1 aubergine; ½ red pepper;
2 courgettes; 1 head of belgian endive;
1 cob of fresh sweetcorn;
extra virgin olive oil; salt.

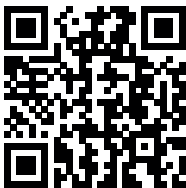
Preparation:

- 1** Slice the vegetables and cut the endive in to wedges. Pre-heat the smooth side of the double oven pan on a medium heat.
- 2** Add the vegetables and cover all the bottom of the pan well. Close and cook for about 5 minutes.
- 3** Flip the double oven pan over and cook for another 2-3 minutes. Open, season with salt and pepper, then serve with a drizzle of oil, salt and pepper.



Tognana

Guarda il video!
Watch the video!



www.tognana.com

FOLLOW US:

