



Magefesa®

Follow us on /
síguenos en:



Take a look at our recipe collection /
conoce nuestras recetas:

You Tube

MGF
KITCHENWARE

**FRITTATA PAN
OMELETERA**



INTRODUCTION

With this fantastic Magefesa frittata pan, making frittatas is going to be easier than ever!

If you have never been able to master the frittata flip without spilling egg all over the place, this interlocking pan set will really save you from a lot of mess. **The pans have different diameters. To prevent the pan ingredients from spilling we recommend using the one with the smaller diameter to cook your food (DOWN), and then cover with the larger pan (UP).**

The porcelain steel construction will distribute the heat evenly and consistently throughout the entire surface, making your frittatas come out with a beautiful, even color. Inner sides of the pan have been treated with superior nonstick coatings, allowing food to slide off the pan easily, as well as making cleaning effortless. The cool touch handles have been ergonomically designed for a comfortable and secure grip no matter how heavy on ingredients the pan may be. A multifunctional piece, it can be used to prepare other dishes like pancakes, or separately for an oil free stir fry.

MGF



ADVANTAGES OF PORCELAIN STEEL COOKWARE

- Resistant to acidic elements. Other materials such as aluminum and stainless steel are affected by them to different degrees.
- Resistant to rust and corrosion. Extremely durable surface provides the ultimate resistance to scratches and water spots.
- Resistant to fire and high temperatures. Porcelain steel cookware endures higher temperatures on the stove top without damaging or staining to the surface.
- Totally hygienic. The glass-like structure of enameled cookware is completely waterproof, preventing the buildup of germs and bacteria. Nonstick interior coating does not react with food or alters flavors.
- Easy cleaning. The non porous properties of enamel prevent food from sticking to the surface, making cleaning effortless.





- Even heat distribution. Porcelain cookware spreads heat evenly and consistently, reducing cooking times. Foods will cook fast and evenly, providing excellent results in the kitchen.
- Durability and long lasting beauty. With proper care and maintenance, porcelain steel cookware will provide outstanding durability and maintain the original shine and color throughout the years.

MAGEFESA PORCELAIN COOKWARE

- Magefesa offers a wide range of enamel steel cookware sets. They are made of the highest quality steel and superior enamel and nonstick coatings.
- Our sets feature bright and highly resistant enameled surfaces. Heavy gauge steel construction is extremely efficient, spreading heat fast and evenly throughout the pans.
- Cooking surfaces are treated with durable nonstick coatings, allowing food preparation with minimal oil and easing cleanup.
- Stainless steel rims specially designed to protect pots and pans from chipping and ergonomic cool touch handles to ensure safe and secure handling in the kitchen.



NONSTICK USE AND CARE

- Before first time use, wash the product with a sponge and soapy water, dry thoroughly and apply a thin layer of cooking oil over the entire interior surface to protect the nonstick coating.
- Never leave an empty piece on a hot burner, and remember that lower cooking temperatures help to achieve optimal results in the kitchen, allowing food to cook properly without getting burnt.
- Refrain from using any sharp or metal utensils to stir, turn or blend foods. The best utensils to use are wood, plastic or silicone.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to wash the nonstick surface. Wash in warm soapy water using a soft sponge after each use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before first time use wash in warm soapy water using a sponge or dishcloth to remove manufacturing oils and polishing compounds. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft cloth to prevent water spotting. Then, apply a light layer of cooking oil to the entire inner surface to protect the nonstick coating. Never leave an empty piece of cookware on a hot burner. Letting food dry on the surface of your cookware will also make the cleaning process more difficult.



Make sure your pan is thoroughly preheated before adding any seasoning. This will prevent food from sticking to the surface.

Enamel steel products perform best at low and medium temperatures. High temperatures can wear down the coating, making the piece to warp.

Do not use sharp or metal utensils to handle food inside the pieces. Use utensils made of wood or nylon only. Never cut or chop food directly over the nonstick surface of your enamel steel products.

Let the pieces cool completely before cleaning. Sudden temperature changes can damage the enamel.

After each use wash the pieces thoughtfully in warm soapy water using a nylon sponge. Use mild detergents that help protect both the enameled exterior and the nonstick coating. Do not use steel wool or abrasive cleaners as they can cause irreparable damage to the product.



RECIPES

SPANISH POTATO OMELETTE PAYSANNE

Ingredients: 2 lbs. potatoes / 1 medium onion / 1 zucchini / 1 red pepper / 1 green pepper / 3/4 cup green beans / 1 garlic clove / 5 eggs / 13 oz. olive oil.

Directions:

Wash and peel the potatoes and vegetables. Chop all the ingredients into a fine brunoise except the green beans that we chop into julienne. Heat oil in a 10" Magefesa frittata pan, add potatoes and vegetables and cook until that all ingredients are soft. Drain and set aside. Beat the eggs and add the fried ingredients. Season with salt and pepper. Place to heat both pans of the Magefesa Frittata pan with a tablespoon of oil. Pour the egg mixture in one of the halves and cook until set. Drain the oil from the second pan and close. Flip the pan over and cook on the other side until the omelette gets a golden color. This tortilla recipe goes well with any vegetables as long as they are not too harsh and their cooking time is similar to the one of the potatoes. Other vegetables may need prior cooking. We can use canned vegetables. This omelette paysanne is usually prepared with chorizo. If adding, sauté briefly before incorporating to the egg mixture.



MGF
KITCHENWARE

STEAMED SALMON BITES
BOCADITOS DE SALMÓN AL VAPOR



STEAMED SALMON BITES WITH DILLED LEEK AND BROCCOLI

Ingredients: 1 lb salmon filets / 2 leeks / 14 oz broccoli / 1 carrot / 4 oz green beans / 1 garlic clove / Half medium onion / 1 bunch of fresh dill / 1/8 cup wine white / Salt, white pepper.

Directions:

Cut salmon filets into 1" cubes approximately. Season salmon pieces with salt and pepper. Wash the broccoli and separate into florets. Next, cut leeks into thin rings and chop carrots and green beans into julienne strips. Pour some water into the smaller pan of the Magefesa Frittata pan set, just enough to cover the bottom of the pan. Add wine, chopped onion, garlic cloves and a few sprigs of dill. Place the broccoli, carrots, green beans and leeks in a steaming basket. Season lightly with salt and pepper. Once the water has come to a boil, place the steaming basket inside the pan and cover with the larger pan of the frittata set. Let simmer for about 3 minutes.

When time is up, open the pan, add the salmon pieces and cook, covered, for 6 minutes. Uncover the pan and check for doneness. When salmon is cooked to your liking remove ingredients from the steaming basket and transfer to a serving dish. Drizzle with a touch of extra virgin olive oil and serve immediately.



SPANISH POTATO OMELETTE
TORTILLA DE PATATAS

MGF
KITCHENWARE



SPANISH POTATO OMELETTE

Ingredients: 2 lbs. potatoes / 5-6 eggs / 1 medium onion / Mild olive oil (0.4°) / Salt.

Directions:

Peel and wash the potatoes, chop the onion and cut the potatoes in brunoise or into dices.

Heat the oil in a 10" Magefesa Frittata pan. When the oil reaches a temperature between 260°F - 375°F add the potatoes and onion. Let fry until the potato is tender. Drain the excess oil and reserve. Beat the eggs in a small bowl, then incorporate potatoes and onion to the bowl. Season with salt to taste.

Distribute one tablespoon of oil among the two pans and place on the stove top over medium heat. Pour the egg mixture into the smaller diameter pan and cook until eggs start to set.

Drain the oil from the larger pan to prevent splashing, cover and gently flip the pan over. Cook on the other side until the eggs are set and the omelette turns a nice golden color. Remove from heat a bit earlier if you like the omelette to be runny in the middle. Serve.



COD CONFIT OVER CREAMY PEPPER SAUCE

Ingredients: 28 oz desalted cod filets / 8 oz. mild olive oil (0.4 °) / 2 oz. sundried pepper paste / 10 oz. piquillo peppers and red roasted peppers / 7 oz. fish stock / 2 garlic cloves / 7 oz. mushrooms.

Directions:

Cut the filets into four 7 oz. pieces and remove bones. Heat the oil in the smaller pan of your Magefesa Frittata pan and place the filets with the skin side down. Close the pan.

We are preparing a confit with the cod, not frying it, so it is very important the oil is at a temperature no higher than 260 °F - 300 °F. Cook for about 10 min.

Uncover the pan and remove the fillets, let drain on a paper towel.

Blend the peppers along with the sundried pepper paste and the fish stock in a Magefesa food processor. Pour the pepper sauce into the pan and cook over low heat.

Place the filets on top of the sauce with the skin side up. Close the pan and let cook for at least 5 min.

Transfer sauce to a serving dish and then place the cod on top. Serve along with garlic sautéed mushrooms.



INTRODUCCIÓN

Con esta fantástica sartén vuelve tortillas Magefesa, ¡cocinar tortillas resultará más fácil que nunca!

Si nunca ha conseguido dominar la técnica de voltear sus tortillas, este juego de sartenes entrelazadas le ahorrará gran cantidad de problemas en la cocina.

Las sartenes tienen diámetros distintos, recomendamos usar en primer lugar la pequeña abajo (DOWN) y la grande arriba (UP) para que al dar la vuelta no se derrame el contenido.

Una pieza multifuncional, que podrá utilizarse para preparar otros platos como crepes, o por separado, para saltear alimentos de una forma sana.

Este producto está fabricado en acero vitrificado, que es un recubrimiento inorgánico de larga vida hecho a base de cristales boro silicatos que son obtenidos por fundición a alta temperatura sobre el acero, en una o varias capas, de una mezcla de óxidos de carácter ácido y básico. El acero vitrificado es un producto tecnológicamente complejo cuyo uso se está extendiendo cada día a más áreas, desde la cocina hasta la arquitectura e ingeniería, utilizándose, por ejemplo, en fachadas y recubrimientos de túneles.



PRINCIPALES VENTAJAS DEL ACERO VITRIFICADO

- Resistente al ácido. Otros materiales como el aluminio y el acero inoxidable son atacados por los mismos en distintos grados.
- Resistente a la oxidación y la corrosión. El acero vitrificado proporciona máxima resistencia a las ralladuras y manchas de agua.
- Resistente al fuego y las altas temperaturas. El acero vitrificado soporta altas temperaturas, evitando daños y manchas en la superficie.
- Totalmente higiénico. Su estructura cristalina es totalmente impermeable y evita que se acumulen gérmenes y bacterias. La capa antiadherente interior no reacciona con los alimentos ni altera los sabores.
- Fácil limpieza. La superficie homogénea no porosa propia del acero vitrificado dificulta que se peguen restos de comida, facilitando su limpieza.





- Distribución uniforme del calor. El acero vitrificado distribuye el calor de forma consistente y uniforme, reduciendo los tiempos de cocción. Los alimentos se cocinan rápida y uniformemente, ofreciendo excelentes resultados en la cocina.
- Larga vida y apariencia inalterable. Con los usos de cuidado y mantenimiento adecuados, las piezas de acero vitrificado ofrecen gran resistencia y durabilidad, manteniendo el brillo y los colores originales a lo largo de los años.

ACERO VITRIFICADO MAGEFESA

- Magefesa ofrece una amplia gama de productos de acero vitrificado. Todos ellos fabricados en acero de alta calidad, con espesos recubrimientos de gran durabilidad.
- Nuestros productos incorporan superficies exteriores esmaltadas de colores brillantes, altamente resistentes a los golpes. Su construcción en acero pesado es extremadamente eficiente, distribuyendo el calor de forma rápida y uniforme.
- Las superficies internas están tratadas con duraderas capas antiadherentes, permitiendo la preparación de alimentos con poca grasa y facilitando la limpieza.
- Todas las piezas incorporan cerquillos de acero inoxidable, especialmente diseñados para proteger las sartenes de los golpes, y asas ergonómicas termoaislantes que garantizan un manejo cómodo y seguro en la cocina.



USO DEL ANTIADHERENTE

- Antes de emplear las piezas por primera vez, lave el producto con una esponja y jabón para vajillas, séquelo y después aplique en la superficie interior una ligera capa de aceite de uso alimenticio con el fin de proteger el antiadherente.
- Nunca caliente las piezas vacías y recuerde que los mejores resultados de cocción se obtienen con temperaturas medias o bajas, puesto que permite que los alimentos se cocinen sin quemarse ni sobrecalentarse.
- Para obtener la más larga duración del antiadherente, emplee utensilios de madera o fibra. Nunca use utensilios cortantes o metálicos.
- Para lavar el interior de las piezas basta con una esponja y jabón líquido para vajillas. Nunca emplee estropajos o productos químicos, abrasivos o fibras.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Antes de utilizar la pieza, lávela con agua jabonosa y una esponja o paño suave, esto removerá los restos de aceites y pastas utilizadas en el proceso de fabricación. Enjuágue con agua y séquela con un paño suave para evitar que se formen manchas de agua y conseguir una superficie brillante. A continuación, aplique en la superficie interior una ligera capa de aceite de uso alimenticio para proteger el antiadherente.



Nunca deje una pieza vacía sobre el fuego encendido. Dejar que restos de comida se sequen en la superficie de las piezas hará que el proceso de limpieza sea más dificultoso. Caliente adecuadamente la pieza antes de incorporar el aceite, así evitará que los alimentos se peguen.

Los productos de acero vitrificado ofrecen un mejor rendimiento a bajas y medias temperaturas. Las altas temperaturas pueden desgastar la capa, y hacer que la pieza se deforme.

Absténgase de utilizar utensilios puntiagudos o metálicos para manipular alimentos dentro de las piezas. Utilice únicamente utensilios de madera o fibra. Nunca corte o pique alimentos directamente sobre la superficie antiadherente de sus piezas de acero vitrificado.

Permita que las piezas se enfríen completamente antes de cada lavado. Los cambios bruscos de temperatura pueden dañar la capa de esmalte.

Lave cuidadosamente las piezas después de cada uso utilizando un estropajo de nylon, agua tibia y jabón. Utilice detergentes suaves que le ayuden a proteger el esmaltado exterior y el recubrimiento interno antiadherente. No utilice esponjas metálicas o productos abrasivos ya que éstos pueden causar daños irreparables.



RECETAS

TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATAS PAISANA

Ingredientes: 1 kg. Patatas / 1 cebolla mediana / 1 calabacín / 1 pimiento rojo / 1 pimiento verde / 100 gr. judías verdes / 1 dnt ajo / 5 huevos / 400 ml. aceite de oliva.

Elaboración: Limpiamos y pelamos las patatas y verduras, picamos todos los ingredientes en brunoise fina excepto las judías que las picamos en juliana. En una sartén Vuelca Tortillas Magefesa de 24 cm. vertemos el aceite, calentamos y añadimos las patatas y las verduras. Freímos hasta que todos los ingredientes estén blandos. Escurrir y reservar. Batimos los huevos y agregamos los ingredientes fritos de la tortilla. Rectificamos de sal. Ponemos a calentar las dos partes de la sartén Vuelca Tortillas Magefesa con una cucharada de aceite. En una de las mitades volcamos la masa de tortilla y doramos. Escurrimos el aceite de la sartén que hace de tapa y cerramos, volteamos y dejamos al fuego hasta que la tortilla este dorada. Esta receta de tortilla admite cualquier verdura siempre que no sean demasiado duras y el tiempo de cocción sea semejante al de la patata. Otras verduras pueden necesitar cocción previa. Podemos utilizar verduras en conserva. Por lo general la tortilla paisana también incluye chorizo entre sus ingredientes habituales. Si deseamos incorporarlo, se saltea brevemente antes de incorporarlo al huevo.



MGF
KITCHENWARE

SPANISH POTATO OMELETTE PAYSANNE
TORTILLA DE PATATAS PAISANA



COD CONFIT OVER CREAMY PEPPER SAUCE
BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE PIMIENTOS

MGF
KITCHENWARE



BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE PIMIENTOS

Ingredientes: 800 gr. lomo de bacalao desalado / 250 ml. aceite de oliva suave (0,4º) / 50 gr. pulpa de pimiento choricero / 300 gr. pimientos del Piquillo. Pimientos morrones rojos asados / 200 ml. caldo de pescado / 2 dnt. ajo / 400 gr. setas.

Elaboración: Cortamos el lomo de bacalao en cuatro raciones de 200 gr. Desespinamos el bacalao. Ponemos a calentar el aceite en una sartén vuelve tortillas Magefesa, incorporamos los lomos con la piel hacia abajo y cerramos la sartén.

Es muy importante que el aceite tenga una temperatura media, 130º - 150º, se va a confitar el lomo, no freírlo. Dejamos confitar unos 10 min.

Abrimos la sartén y sacamos los lomos, dejamos escurrir sobre papel absorbente.

En una licuadora Magefesa, trituramos los pimientos junto con la carne de pimiento choricero y el caldo de pescado. Vertemos la salsa de pimientos en la sartén vuelve tortillas Magefesa y calentamos a fuego suave.

Colocamos los lomos de bacalao sobre la salsa con la piel hacia arriba, cerramos la sartén y dejamos cocer al menos unos 5 min.

Servimos el bacalao sobre la salsa pero sin cubrilo, acompañamos con un salteado de setas y unas chips de ajo.



TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes: 1 kg. patatas / 5-6 huevos / 1 cebolla mediana / Aceite de oliva suave (0,4°) / Sal.

Elaboración: Pelamos y lavamos las patatas, picamos la cebolla y las patatas en brunoise fina o paisana al gusto.

En una sartén vuelve tortillas Magefesa de 24 cm. vertemos el aceite de oliva y calentamos. Cuando el aceite esté a temperatura (130°-140°) incorporamos las patatas y la cebolla. Dejamos freír hasta que la patata esté tierna. Escurrimos el aceite sobrante y reservamos. Batimos los huevos y agregamos la patata y cebolla pochada. Salpimentamos al gusto.

Engrasamos las dos partes de la sartén vuelve tortillas Magefesa con una cucharada de aceite y calentamos al fuego. En la sartén de menor diámetro agregamos la masa de patata y huevo, dejamos dorar a fuego medio.

Escurrimos el aceite de la sartén de mayor diámetro para evitar que nos pueda salpicar, tapamos y volteamos. Dejamos dorar por el otro lado y servimos.

El punto de la tortilla va al gusto, se puede dejar jugosa en el interior o más seca.



BOCADITOS DE SALMÓN AL VAPOR CON PUERRO Y BRÓCOLI AL ENELDO

Ingredientes: 600 gr. lomo de salmón limpio / 2 puerros / 400 gr. brócoli / 1 zanahoria / 100 gr. judías verdes / 1 dnt. ajo / Cebolla mediana / 1 ramillete de eneldo fresco / 20 ml. vino blanco / Sal y pimienta blanca.

Elaboración: Cortamos el lomo de salmón en dados de 2 x 2 cm. y salpimentamos. Limpiamos el brocoli y separamos los ramilletes, los puerros se cortan en aros finos y la zanahoria y las judías verdes en juliana.

En la parte de menor diámetro de una Sartén Frittata Pan de Magefesa, ponemos un fondo de agua y aromatizamos con el vino blanco, la cebolla troceada, los dientes de ajo y unas ramitas de eneldo.

En un cestillo de vapor colocamos el brocoli, la zanahoria, las judías y los puerros, salpimentamos y cuando el caldo comience a hervir, colocamos el cestillo y cerramos la sartén. Dejamos cocer a fuego lento unos 3 min.

Abrimos la sartén, agregamos el salmón y cerramos de nuevo, dejamos cocer 6 min. Transcurrido el tiempo abrimos la sartén y comprobamos el punto de cocción. Servimos en caliente aliñado con un poco de aceite de oliva virgen extra.

more info at / más info en:



www.e-magefesa.com

USA SITE

www.magefesausa.com