



www.magefesa.com

MGF


Magefesa[®]



BATERÍA

NATURA

BATERÍA

NATURA

ACERO INOXIDABLE



- *Conozca su batería.*
- *Detalles imprescindibles*
- *Consejos prácticos de utilización.*
- *Errores, ¿qué hacer cuando...?*
- *Fondo capsulado.*
- *Recetario.*
- *Recomendaciones de mantenimiento.*



7. Si las asas o pomos de las piezas son de baquelita, no deben de ser usadas en el horno. Si las asas de baquelita son desmontables, debe de desmontar dichas asas antes de meter la pieza en el horno.

IMPORTANTE

- No utilice nunca lejía (cloro, hipoclorito) para la limpieza.
- No deje jamás una pieza vacía sobre el fuego.
- No use estropajos de hierro.
- Si cocina con gas procure evitar que la llama sobresalga por los lados de la pieza.
- Seque siempre las piezas.
- No lave las ollas en el lavavajillas.



RECOMENDACIONES. Para un correcto mantenimiento.

Antes de usar las piezas por primera vez, debe de eliminar todas las etiquetas y adhesivos. En el caso de que la etiqueta no se despegue con facilidad, debe calentar suavemente la pieza para despegar la etiqueta con la uña o con una espátula de plástico. Otro método práctico para eliminar el adhesivo en frío es usar un disolvente para pegamentos. Frotando con un paño lo elimina rápidamente.

Una vez eliminado es necesario lavar la pieza con agua y jabón líquido para vajillas, ya que el producto es tóxico y es necesario eliminar cualquier resto del mismo.

IMPORTANTE: Nunca se debe usar este producto en el interior de la pieza.

1. Es conveniente lavar las piezas con agua jabonosa y enjuagarlas correctamente antes de usarlas por primera vez.
2. Si quedan manchas calcáreas en el interior de la pieza, debe calentar agua con unas gotas de vinagre, y una vez dejado enfriar, lavarlo normalmente.
3. Si se quema la comida, debe cubrir de agua la zona, verter un poco de detergente jabonoso para vajillas y hacerla hervir durante 10 minutos. Después debe de lavarla frotando con una esponja o cepillo suave.
4. Si se derrama leche, aceite, etc., debe limpiar externamente las piezas antes de volver a colocarlas en el fuego.
5. Si se ha olvidado una pieza en el fuego y está muy caliente, debe dejarla enfriar lentamente.
6. Si la pieza se ha quedado sin líquidos o sin alimentos en el fuego y por efecto del calentamiento se han vuelto azuladas o amarillas, en el caso de que la pieza sea brillante debe tratarla con abrillantadores tipo SIDOL, NETOL TITANLUX, SILVO, etc. Es muy importante en estos casos lavar intensamente la pieza como si fuese nueva, antes de volver a usarla, ya que estos productos son tóxicos. Si la pieza es mate, debe lavarla con un estropajo enjabonado.

CONOZCA SU BATERÍA. Composición y características.

OLLA +TAPA

∅ 24 - 20 - 18 - 16



- Acero inoxidable. Alto espesor.
- Pulido de alta calidad que facilita la limpieza.
- Conserva el sabor y las vitaminas de los alimentos.
- Alta calidad.
- Línea convex.
- Especial dietética.
- Para cocinar sin agua y sin grasas.
- Sello de agua.
- Asas termoaislantes.
- Fondo difusor INDUXAL.
- Con termómetro incorporado en las tapas.

CAZO

∅ 16



SARTÉN +TAPA

∅ 24



ESCURRIDOR

∅ 20



DETALLES IMPRESCINDIBLES. *La técnica más avanzada.*

● **GRAN UTILIDAD SÓLO SUPERADA POR SU DURABILIDAD Y ELEGANCIA**

El secreto de su extraordinaria durabilidad, se encuentra en el esmerado proceso de fabricación y en la insuperable calidad de los materiales. Acero inoxidable que dota a esta batería de una resistencia fuera de lo común.

Una Batería con la elegancia de un innovador diseño. Formas compactas y estilizadas que la convierten en una auténtica joya que brillará en su cocina.

● **REVOLUCIONARIA HASTA EN EL MÁXIMO DETALLE**

Son muchas las razones que la hacen una batería inteligente.

Detalles como los pomos que incorporan un termómetro para controlar con total exactitud la temperatura de cocción, evitando así que los alimentos pierdan sus vitaminas. Encontrará detalles que harán más fácil y cómodo su trabajo en la cocina.

● **COMIDA MÁS SABROSA. CONSERVA TODO EL SABOR DE SUS GUISOS**

El fondo Difusor INDUXAL consigue que el calor se reparta por igual creándose una corriente interna de vapor para lograr así que los alimentos se cocinen sin quemarse ni pegarse, conservando todo su sabor y valor nutritivo.

● **MÁS SANA PORQUE COCINA LOS ALIMENTOS EN SU PROPIO JUGO**

Practicar todos los días una cocina más sana y equilibrada ya es posible. Podrá cocinar los alimentos en su propio jugo, casi sin grasas y sin necesidad de utilizar ningún tipo de aditivo.

En definitiva, cuidará de su línea y algo tan importante como la alimentación diaria familiar.

zanahorias, sal pimienta, pimentón y 1 vaso de vino tinto.

Calentar la cacerola en las condiciones habituales, dorar la carne que previamente se ha troceado y añadir la cebolla, el pimiento, el pimentón, la sal y la pimienta. Cocinar a fuego lento durante 30 minutos con la tapadera puesta. A continuación añadir troceado las zanahorias, los tomates y volver a tapar durante 30 minutos. Una vez finalizado el guiso añadir el vaso de vino.

Asado de buey:

Se necesitan 4 rodajas de buey, 100 g de bacon, 2 cebollas, algo de mostaza, sal, pimientas y 2 tomates.

Salsa: 1/4 litro de agua, 2 cucharadas de café, 2 cucharadas de harina y 2 copas de vino tinto.

Calentar la cacerola en las condiciones habituales, envolver la carne con sal, pimienta y mostaza.

Enrollar la carne y rellenar con el bacon troceado y la cebolla picada, luego atar con un hilo.

Dorar los rollos de carne durante 10 minutos, mientras tanto pochar el tomate y cortar a trozos, luego añadir la otra cebolla picada. Saltear todo con la carne y poner la tapadera, transcurridos 30 minutos de cocción dar la vuelta a la carne, tapar y cocinar otros 30 minutos.

A la carne cocinada añadir el agua con la harina y a los 5 minutos añadir el vino y dejar lentamente cocinar hasta servir.



Chuletas:

Las chuletas deben lavarse y secarse. Luego poner el fuego al número 3 y calentar la sartén. Cuando las chuletas estén doradas a su gusto poner la tapadera y transcurridos 5 minutos servir.

Chuletas empanadas:

Utilizar el mismo sistema que el anterior, pero añadiendo algo de aceite.

Filetes:

Poner el fuego al número 3 y calentar la sartén, una vez calentada la sartén echar el filete y dorar muy poco tiempo, transcurridos 2 minutos poner la tapadera. Si se quiere se puede añadir cebolla cortada en rodajas y rehogada.

Salchichas:

Poner el fuego al número 2 y calentar la sartén, una vez calentada la sartén asar la salchicha sólo por un lado y poner la tapa durante 4 ó 5 minutos.

Hígado:

Poner la cacerola al fuego número 2. El hígado antes de echarse debe estar bien seco. Se puede añadir cebolla y unos trozos de manzana y todo se rehogará en la sartén ó cacerola durante 5 minutos.

Albóndigas:

Preparar las albóndigas a su gusto. Dorar unas cebollas y añadirle las albóndigas luego dorarlas a su gusto sin la tapa.

Estofado:

Con un estofado grande preparar la olla en las condiciones normales anteriormente explicadas y dorar por todas las partes. Luego añadir verduras, cebollas y rehogar durante 2 ó 3 minutos. Poner la tapadera y asar a fuego lento. A la mitad del tiempo total de cocción dar la vuelta y volver a poner la tapadera.

Gulasch:

Se necesitan 500 g de carne de buey y cerdo, 200g de cebolla, 1 pimiento, 3 tomates, 2

CONSEJOS PRÁCTICOS. *Utilización de esta batería.*

• **ANTES DE SU UTILIZACIÓN:**

Cuidar que el termómetro de la tapa está bien fijado y no se mueve.
Lave la batería con agua caliente y detergente líquido para vajillas.

• **EFFECTO DE LA SOLDADURA:**

En las soldaduras de la chapa a veces podrá observar reflejos dorados.
Esto no son fallos sino la reacción de la soldadura durante el proceso de fabricación.

• **REACCIÓN Y OBSERVACIÓN DEL ACERO INOX. EN LA COCCIÓN:**

Los productos lácteos deben ser calentados con el fuego muy controlado, ya que son muy sensibles.
Si la batería tiene restos quemados a raíz de una cocción, limpiar con agua caliente y detergente para vajillas así como con una esponja suave y no utilizar otros materiales que rayen la batería de cocina.
Si quedan restos difíciles de quitar, utilizar agua y jabón de lavavajillas, calentar muy poco tiempo y dejar reposar unos minutos, luego con detergente y una esponja limpiar.
Nunca debe de dejarse secar la comida en la batería.
Si esto ocurre limpiar inmediatamente o dejar algo de agua dentro hasta que se pueda limpiar.

• **PROPIEDADES Y EXCELENCIAS DEL MATERIAL UTILIZADO:**

Esta batería está fabricada con acero inoxidable robusto y de larga duración.
Este material no sólo es de lo mejor actualmente sino que su aspecto es muy atractivo y no da ningún problema a la hora de lavarlo.

● **EL CIRCUITO DE AGUA AL Hervir, AL COCINAR SIN AGUA:**

El vapor que resulta sube a la tapa y se enfría, luego vuelve en forma de gotas a la comida. Este sistema se mantiene hasta que se quita la tapa. La tapa sólo debe quitarse cuando la comida está hecha.

● **EL TAPÓN DE LA TAPA O TERMOSTATO:**

Este tipo de tapa no debe nunca ir al horno ni al lavavajillas, es suficiente pasarle un paño.

Método para hervir:

1. En la sartén o en la olla, colocar el alimento preparado, humedecer un poco con agua y con la tapa poner al fuego.
2. Poner a fuego medio y después de 4 ó 6 minutos el tapón del termómetro se pone a funcionar.
3. Desde el momento en que el termómetro marca 70°C (centro de la zona roja) poner a fuego ligero hasta que se cocina el alimento.

Observación:

1. La zona ideal de cocción es entre 60°C y 80°C (zona roja), allí debe mantenerse hasta su cocción en su punto.
2. Cuando el indicador esta por debajo de 60°C aumentar la intensidad del fuego.
3. Si pasa de 80°C disminuir la intensidad del fuego.

Método para Asar:

1. Poner la carne en una sartén o una cacerola seca con su tapa a fuego medio.
2. En cuanto el indicador pasa los 60°C (zona roja) quitar la tapa y dorar el asado.
3. Poner la tapa y apagar el fuego, luego dejar que se termine. Con un poco de ejercicio práctico y paciencia usted podrá dirigir su propio fuego para hervir y asar.

IMPORTANTE: Recuerde, el termómetro es para hervir y asar, no debe nunca ponerse en el horno ni en el lavavajillas.



Frituras:

En la Cacerola se puede freír manteniendo las reglas habituales y poniendo una malla de freír.

Pescado:

Siguiendo las reglas habituales se puede cocinar en la sartén ó en la cacerola.

Aves:

Las aves deben sazonzarse poco. Calentar la cacerola según las reglas habituales.

Poner el ave y dorar alrededor.

Una vez puesta la tapadera cocinar a fuego lento, transcurridos 30 minutos quitar la tapadera.

La salsa que se ha producido, debe servirse a gusto de cada uno.

Asar rápidamente:

El filete o chuleta debe sazonzarse y secarse.

Luego se pone en la sartén caliente, una vez que la carne este en contacto con el fondo dejarla 2 ó 3 minutos y darle la vuelta para que no se seque al fondo.

Una vez dorado por los 2 lados, poner la tapadera para que se haga completamente.

Se recomienda no añadir especias ya que con este método la carne mantiene todo su sabor.

cacerola caliente junto con las cebollas rehogadas y las especias, posteriormente añadir las verduras y las patatas. Cocinar al fuego fuerte al principio y luego a fuego lento.

Puchero de verduras:

Se necesita 500 gr. de verduras, patatas, 1 loncha de tocino, 1 cebolla y especias. Lavar las patatas y las verduras, posteriormente pelarlas. Cortar todo en trozos pequeños y rehogar con un poco de aceite junto con el tocino que ha sido cortado en trozos anteriormente, poner el fuego al 2 hasta que la tapa este caliente y luego bajar el fuego. Añadir poco a poco caldo.

● **PATATAS**

Manera de hacerlas:

Sacar las patatas peladas y poner en la cacerola, añadir aproximadamente 2 cucharadas de agua. Cuando la tapadera esté caliente, bajar el fuego.

Asar patatas:

Calentar la sartén durante 1 minuto con el fuego al número 2, luego añadir algo de mantequilla, margarina y aceite. Cortar las patatas en lonchas muy finas y tapar la cacerola. Cuando la tapadera esté caliente bajar el fuego. No cortar el proceso de cocción durante 20 minutos, justo antes de servir levante la tapadera y no durante la cocción.

● **INFORMACIÓN SOBRE:**

Verduras

Debido a la importancia tan alta de las Vitaminas y Minerales, las verduras son imprescindibles para nuestro cuerpo. Nuestro sistema de cocción sin líquido mantiene todas las vitaminas y minerales. El sabor de las verduras en nuestro sistema se mantiene y con este método no se necesitan especias. Puede usted juntar varias verduras sin que los sabores de cada una se mezclen. Lavar cuidadosamente las verduras y no dejarlas en agua. Lo mejor es cocinarlas inmediatamente después de lavarlas.

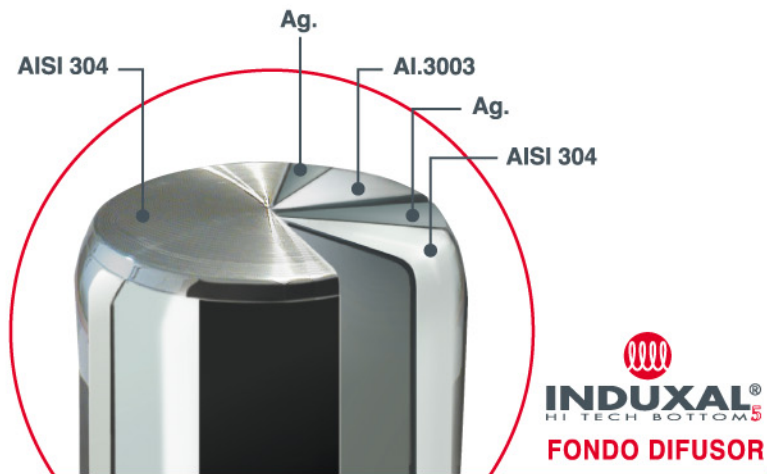
ERRORES. ¿Qué hacer cuando...?

ERRORES	MOTIVO	SOLUCIÓN
La comida se pega en el fondo.	El fuego es fuerte o se ha quitado la tapa durante la cocción.	Poner fuego bajo y añadir algo de líquido.
El asado se pega en el fondo.	El proceso de dorado no se ha terminado.	Dejar dorar más tiempo. Añadir un poco de líquido.
La tapadera se pega a la olla.	Se ha puesto entre el borde de la olla y la tapa algo de comida.	Bajar el fuego y limpiar el borde.
Aparecen manchas amarillas, marrones o azules en las cacerolas.	Demasiado calor modifica el color del acero.	Seguir las reglas de cocción. Controlar la temperatura.

FONDO CAPSULADO INDUXAL. *Diseño y tecnología.*

El fondo térmico *INDUXAL* está compuesto de aluminio de alta temperatura, encima del aluminio también lleva una placa de acero. Este "sandwich" del fondo garantiza una distribución óptima del calor y le permite ahorrar energía.

Un doble fondo de Acero Inoxidable que garantiza máxima duración a su batería, consiguiendo que nunca se abombe y facilitando al máximo su limpieza.



RECETAS. *Algunas sugerencias.*

• SOPA

La sopa es saludable y ligera, es buena para el estómago y abre el apetito.

Sopa de pollo:

Se necesita 1 pollo, 1/2 cebolla y concentrado de pollo.

Limpiar el pollo, con las vísceras incluidas. Cocinar en agua fría con sal a fuego fuerte. Cuando empiece a hervir, poner a fuego lento y a los 30 minutos añadir la cebolla y el concentrado.

Tiempo: de 2 a 2 1/2 horas.

Sopa de buey:

Se necesita 170 gr. de carne, 125 gr. de huesos, 1/2 cebolla, concentrado y 1/2 tomate.

Poner la carne y los huesos en agua fría, inmediatamente en el primer hervor añadir el concentrado, la cebolla y el tomate. Terminar de cocinar a fuego lento.

Tiempo de cocción: 2 horas.

Sopa de primavera:

Se necesita verdura de temporada, agua, concentrado y hierbas (especies).

Lavar las verduras cortarlas en trozos y ponerlas en la cacerola seca y tapar. Cocinar con el fuego al 2, hasta que la tapa esté caliente. Después de 4 minutos bajar el fuego y dejar cocinar 30 minutos. Posteriormente añadir el agua con el concentrado y probar.

• PUCHERO

El puchero debe ponerse una vez a la semana en la cocina. Se necesita el mismo tiempo y esmero que otros platos.

El sabor exquisito del puchero se debe a los ingredientes que se utilizan.

Las verduras deben lavarse y cortarse en trozos pequeños, la carne se debe poner en una