

double boiler with steamer insert

commercial specialty cookware

FAGOR's Commercial specialty cookware line includes:

- 15" paella pan
- 8" tapas pan set
- 8qt. multipot
- Vegetable/asparagus steamer
- 4 cup egg poacher
- 4 cup multipan
- Double boiler with steamer insert

Other FAGOR Product Lines:

- High-quality Pressure Cookers
- European-style Major Appliances
- Portable Induction Cooktops

Visit www.fagoramerica.com to learn more!



FAGOR 



Fagor America Inc. 2007
All Rights Reserved
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071
www.fagoramerica.com
1-800-207-0806

FAGOR 





DOUBLE BOILER

Thank you for choosing Fagor America Specialty Cookware!

Fagor's Stainless Steel Double Boiler with Steamer Insert is crafted from the finest brushed stainless steel with reinforced riveted handles.

It has an aluminum sandwich bottom for even heat distribution, and it will work on all types of cooking surfaces: gas, electric, ceramic and even induction!*

The double boiler is a simple & effective tool, ideal for melting chocolate or cooking delicate sauces. The bottom can double as a sauce pan or as a steamer with the steamer insert.

CARE AND MAINTENANCE:

Do not use metal or sharp-edged utensils inside the cookware. They might scratch the surface.

Although this cookware is dishwasher safe, we recommend that you remove the unit from the dishwasher prior to the drying cycle and towel dry so that watermarks are not left on the surface.

Avoid sliding or dragging the pot over the glass surface of your ceramic or induction cooktop, as scratches may result.

This cookware is intended for household use only.

SAFETY INSTRUCTIONS:

- Never leave children unattended in the kitchen while food is cooking. Keep small children away from hot surfaces.
- Never leave an empty piece of cookware on a hot burner. An unattended, empty pot or pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.
- Never attempt to use this cookware in a microwave.
- We recommend you use pot holders to move the pan during or after cooking, as the handles might be hot.

** Fagor's Double boiler with Steamer Insert is induction compatible; a perfect companion for it is the Fagor Portable Induction Cooktop. Induction cooktops are 50% faster than gas or electric stoves, they're more energy efficient for they use 90% of the energy produced, and also healthier!*

DOUBLE BOILER RECIPES

Crème Brûlée

Ingredients:

3 eggs, lightly beaten
1/4 cup white sugar
2 cups light cream
1/2 teaspoon vanilla extract
1/2 cup brown sugar

Directions:

In a medium bowl, stir together eggs and sugar until smooth; set aside. In the top of double boiler over simmering water, heat cream until bubbles start to form at edges. Remove from heat and whisk into egg mixture, a little at a time, until fully incorporated. Return mixture to double boiler and cook, stirring constantly, until mixture thickens enough to coat the back of a metal spoon. Cook 2 minutes more, then remove from heat. Cool completely. Stir in vanilla.

Preheat oven broiler.

Pour cooled mixture into a 1-quart, shallow baking dish and place dish in an ice bath, in a larger, ovenproof dish. Sprinkle brown sugar over surface of mixture and place under preheated broiler 1 to 2 minutes, until top is lightly browned and bubbly.

DOUBLE BOILER RECIPES

Pecan Fudge

Ingredients:

4 cups confectioners' sugar
1/2 cup unsweetened cocoa powder
6 tablespoons butter
1/4 cup milk
1 tablespoon vanilla extract
1/4 teaspoon salt
1 cup chopped pecans

Directions:

Butter a 9x9 inch baking dish. Combine sugar, cocoa, butter, milk, vanilla and salt in the top of the double boiler over simmering water. Cook, stirring, until smooth. Remove from heat and beat until mixture loses its gloss. Stir in chopped nuts and pour quickly into prepared pan. Let cool completely before cutting into squares.

DOUBLE BOILER RECIPES

Béarnaise Sauce

Ingredients:

2 tablespoons dried tarragon
3/4 cup red wine vinegar
2 tablespoons minced shallots
3 egg yolks
1/4 cup hot water
1/2 lemon, juiced
1 pinch salt
1 pinch cayenne pepper
1 cup butter, melted

Directions:

In a heavy skillet, sauté tarragon, red wine vinegar, and diced shallot over medium heat for 10 to 15 minutes, or until the mixture becomes paste-like. Remove from heat. Combine egg yolks, 1/8 cup hot water, lemon juice, salt and pepper in the top of a double boiler set over simmering water. Cook and stir until the mixture reaches the consistency of mayonnaise. Remove the mixture from heat. Add the melted butter slowly, stirring continuously. If the mixture becomes too thick, thin with the remaining 1/8 cup of hot water. Add the tarragon, wine, vinegar, and shallot mixture and blend well.

CACEROLA PARA BAÑO MARÍA

¡Gracias por elegir un producto de la línea comercial de Fagor!

Esta cacerola para baño maría está fabricada de acero inoxidable de alta calidad. Lleva un laminado de aluminio en la base para asegurar una distribución uniforme de calor y asas remachadas para mayor seguridad. Se puede utilizar en cualquier tipo de cocina: gas, eléctrica, vitrocerámica e incluso de inducción.

La cacerola para baño María es una herramienta sencilla pero efectiva, ideal para derretir chocolate o para cocinar suavemente delicadas salsas.

La parte inferior puede usarse como una cacerola normal, o se puede combinar con el accesorio para vapor para cocinar alimentos al vapor.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO:

No utilice utensilios de metal o con bordes cortantes en la cacerola; podría rayar el fondo.

Aunque se puede lavar en el lavavajillas, recomendamos sacar la cacerola antes del ciclo de secado y secarlo con un trapo para evitar que queden manchas de agua sobre la superficie.

Procure no arrastrar la cacerola sobre cocinas con superficie de cristal (Vitro o inducción) para evitar rayarlas.

Esta cacerola es para uso doméstico solamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

- Nunca deje niños sin supervisión en la cocina cuando se esté cocinando. Mantenga a los niños lejos de las superficies calientes para evitar quemaduras.
- Nunca deje una cacerola vacía sobre el fuego. Una cacerola vacía sobre una fuente de calor puede llegar a calentarse mucho, lo cual puede causar daños personales o materiales.
- Nunca utilice esta cacerola en el microondas.
- Recomendamos que use guantes o trapos para mover la cacerola después de cocinar; las asas pueden estar muy calientes.

RECETAS

Crème Brûlée

Ingredientes:

3 huevos, batidos ligeramente
1/4 de taza de azúcar
2 tazas de crema baja en grasa
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 de taza de azúcar moreno

Instrucciones:

En una taza mediana, mezcle los huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla suave; deje reposar.

En la parte superior de la cacerola para baño maría, sobre agua hirviendo a fuego suave, caliente la crema hasta que comiencen a salir burbujas en los bordes. Quite del fuego y bata de a poco junto a la mezcla del huevo hasta que esté homogénea. Vuelva a poner la mezcla en la cacerola para baño María y cocine, removiendo constantemente, hasta que la mezcla espese lo suficiente como para cubrir la parte de atrás de una cuchara de metal. Cocine otros 2 minutos y luego quite del fuego. Enfríe completamente. Añada la vainilla.

Precaliente la rejilla para dorar del horno.

Vierta la mezcla fría en un molde para hornear poco profundo de 1/4 de galón y ponga el molde en un baño de hielo, en un molde más grande, que sirva para el horno. Espolvoree azúcar moreno sobre la superficie de la mezcla y ponga bajo la rejilla para dorar calentada con anterioridad de 1 a 2 minutos, hasta que la parte superior se dore ligeramente y le salgan pequeñas burbujas.

RECETAS

Pastelitos Con Nueces

Ingredientes:

4 tazas de azúcar de diseñadores
1/2 taza de cacao en polvo sin endulzar
6 cucharadas de mantequilla
1/4 de taza de leche
1 cucharada de extracto de vainilla
1/4 de cucharadita de sal
1 taza de nueces del pecán picadas

Instrucciones:

Untar con una fina capa de mantequilla una bandeja para hornear de 9x9 pulgadas. Mezcle el azúcar, cacao, mantequilla, leche, vainilla y sal en la parte de arriba de la cacerola para baño maría sobre agua hirviendo suavemente. Cocine, removiendo hasta que esté suave. Aparte del fuego y bata hasta que la mezcla pierda el brillo. Agregue las nueces picadas y remueva. Luego vierta rápidamente en la bandeja para el horno preparada previamente. Deje enfriar completamente antes de cortar en cuadrados.

RECETAS

Salsa Béarnaise

Ingredientes:

2 cucharadas de estragón seco
3/4 taza de vinagre de vino tinto
2 cucharadas de chalote picado
3 yemas de huevo
1/4 taza de agua caliente
jugo de 1/2 limón
una pizca de sal
una pizca de pimienta de cayena
1 taza de mantequilla derretida

Instrucciones:

En una sartén grande saltee el estragón con el vinagre de vino tinto y el chalote picado a fuego medio durante 10 a 15 minutos o hasta que la mezcla tome una consistencia pastosa. Quite del fuego. Mezcle las yemas de huevo, 1/8 taza de agua caliente, jugo de limón, sal y pimienta en la parte de arriba de la cacerola para baño maría y poner a hervir el agua a fuego suave. Cocinar y remover hasta que la mezcla tome una consistencia de mayonesa. Quitar la mezcla del fuego. Agregar la mantequilla derretida lentamente, removiendo continuamente. Si la mezcla se pone muy espesa, adelgazar con el restante 1/8 de taza de agua caliente. Agregar la mezcla de estragón, vinagre y chalote y mezclar bien.

LIMITED WARRANTY

This cookware is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of ONE YEAR from the date of purchase by the first user, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and for household use only.

Excluded are all defects resulting from accident, damage suffered in transit, mis-use or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non qualified personnel.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

**Fagor America, Inc.
Service Department
745 Gotham Parkway, Carlstadt, NJ 07072**

After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.

This warranty is in lieu of all other warranties, representations expressed or implied and all other obligations or liabilities on our part. Incidental or consequential damages are excluded.

Some States do not allow exclusions or limitations on incidental or consequential damages on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

For assistance not requiring return of the product itself, please contact our service department at **1-800-207-0806**

FAGOR AMERICA, INC. WARRANTY REGISTRATION CARD



MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF DEALER: _____

NAME OF PRODUCT: _____

SIZE: _____

EMAIL: _____

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service. You can also register your product on-line at www.fagoramerica.com

Fagor America, Inc.
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>