



BRAdesign

POR QUÉ COMPRAR DUPLA



 PRIOR

 DUPLA

SARTÉN DOBLE PARA TORTILLAS

① DOS SARTENES



② CON EFECTO HORNO

③ CIERRE HERMÉTICO

para evitar salpicaduras
y derrames.



10 MOTIVOS PARA QUEDARME CON DUPLA

1. Es una sartén doble ideal para tortillas: hermética y segura.
2. Su cierre hermético permite crear un efecto horno en su interior y no hay derrames al girarla.
3. Son dos sartenes que podremos usar individualmente.
4. Está fabricada en **aluminio fundido indeformable** con 5,5mm de espesor en la base.
5. Su revestimiento antiadherente de alta calidad Teflón Classic, **100% libre de PFOA**, nos permite cocinar con muy poco aceite.
6. Es apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción), gracias a su fondo difusor **Full Induction System** sin agujeros que cubre todo el fondo, para conseguir alta eficiencia en la cocina.
7. Tiene un **perfecto reparto de la temperatura** para una cocción adecuada de todas nuestras recetas.
8. Es muy **cómoda de utilizar**. Su mango, con inserción de silicona, facilita un agarre perfecto y permite usar las dos manos para darle la vuelta, si es preciso.
9. Es una sartén **muy fácil de limpiar, apta para lavavajillas**.
10. Tiene una óptima relación calidad-precio. Es muy robusta; pesa un poco más respecto a lo que existe en el mercado por su mayor calidad y duración.



SARTÉN DOBLE PARA TORTILLAS



La sartén Dupla es la sartén ideal para preparar tortillas; no hay tortilla que salga mal, siempre perfectas. Pero también es más que una sartén para tortillas: es una sartén multifunción que se puede usar para ahumar, escalivar, freír, asar...

FÁCIL, PERO NO TAN SIMPLE

La tortilla española, uno de los platos icónicos de nuestra gastronomía, es un plato sencillo y fácil que admite una amplia variedad de ingredientes y maneras de ser cocinado.

En **BRA**, como grandes amantes de la cocina que somos, defendemos el gusto por experimentar y el placer de improvisar, y hacer una tortilla cumple con estas dos premisas. Todo lo que se necesita es una buena sartén, un poco de sal y aceite, unos huevos y lo que nuestra imaginación nos sugiera.

NOTA: Es recomendable calentar las dos caras de la sartén Dupla antes de empezar, para evitar que los alimentos se peguen al girar la sartén sobre una cara fría.



TORTILLA A LA PROVENZAL

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 2 c/s de queso gruyere rallado
- 2 c/s de leche
- Sal y pimienta
- 2 cebollas medianas cortadas finamente
- 1/2 pimiento rojo cortado en dados pequeños
- 100 gr de guisantes cocidos
- Aceite
- Hojas de tomillo fresco

ELABORACIÓN

1. En la sartén Dupla ponemos un poco de aceite y pochamos primero la cebolla tapada hasta que esté blanda, alrededor de 5 minutos.
2. Destapamos y añadimos el pimiento rojo y seguimos pochando las verduras tapadas unos 10 minutos más a fuego medio. Añadimos los guisantes, rectificamos de sal y pimienta e incorporamos las hojas de tomillo fresco.
3. En un bol batimos los huevos con un poco de sal, pimienta, la leche y el queso rallado. Incorporamos a los huevos todas las verduras pochadas.
4. Calentamos de nuevo la sartén con un poco de aceite y cuajamos la tortilla 2-3 minutos, giramos y cocemos del otro lado.
5. Servimos la tortilla con queso rallado por encima y algunas hojas de tomillo. Acompañamos de tomate aliñado y pan tostado.

EFECTO HORNO

Gracias a su cierre hermético, **podemos usarla para crear un efecto horno** completamente uniforme **en su interior** y utilizarlo en muchas recetas. Así, podemos ahumar, cuajar unos huevos al plato con muy poco aceite, asar manzanas, escalivar...

¡Aprovechemos sus ventajas sin necesidad de encender el horno! Mucho más rápido y económico.





ENSALADA MALAGUEÑA DE PIMIENTOS ASADOS

PREPARACIÓN

1. Lavamos y secamos los pimientos.
2. Calentamos la sartén y pincelamos con un poco de aceite los pimientos.
3. Ponemos los pimientos en la sartén Dupla y tapamos con la otra sartén, y dejamos a fuego medio vigilando que no se quemen.
4. Cuando estén tiernos, (unos 10 minutos), quitamos del fuego y dejamos con la sartén tapada (o envolvemos en papel aluminio). Esto hará que se les pueda quitar la piel sin problema. Dejamos enfriar.
5. En un plato ponemos la cebolla con los pimientos cortados en tiras y aliñamos. Cuanto más tiempo estén los pimientos aliñados, más ricos estarán.

INGREDIENTES

- 1 cebolla cortada finamente en rodajas
- 2 pimientos rojos
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Sal

ES MÁS FÁCIL GIRAR LA MUÑECA QUE EL BRAZO

Al ser un movimiento de giro mucho más corto, es mucho más fácil y seguro girar la sartén Dupla con un giro de muñeca que girar una sartén convencional con una mano y un giratortillas o un plato en la otra. Para mayor comodidad, su mango nos permitirá utilizar las dos manos para darle la vuelta, si es preciso.

ES HERMÉTICA:

MAYOR SEGURIDAD,
EVITA ACCIDENTES
Y QUEMADURAS

La sartén Dupla está formada por dos sartenes que se acoplan perfectamente gracias a su junta aislante y al imán de su mango; proporcionan un cierre seguro y hermético que nos evitará molestos y peligrosos derrames y salpicaduras.

Cocinaremos tortillas deliciosas sin quemarnos cuando les demos la vuelta; cuando las giremos no se derramarán sus ingredientes gracias a su cierre hermético.



TORTILLA PIMIENTOS Y PANCETA

ELABORACIÓN

1. Ponemos el aceite a calentar en nuestra sartén Dupla, y una vez templado incorporamos los pimientos troceados en pequeños cuadros y freímos a fuego lento para que no se quemen.
2. Una vez listos los pimientos añadimos la panceta cortada en dados y rehogamos unos minutos hasta que esté bien hecha.
3. En un bol batimos los huevos, añadimos los pimientos y la panceta y salamos.
4. Engrasamos la sartén con aceite de oliva y vertemos la mezcla.
5. Cuajamos al gusto por ambos lados a fuego lento para que la tortilla quede jugosa.

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 5 pimientos verdes
- 500 g de panceta fresca
- Sal
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra




DOS SARTENES EN UNA

En el día a día, podemos separar las dos sartenes que forman la sartén Dupla y sacarles todo el partido a cada una de ellas. Tanto si es para cocinar dos preparaciones diferentes de una misma receta, como si queremos cocinar dos recetas a la vez, la sartén Dupla es también un juego de dos fantásticas sartenes de alta calidad en una.



Receta de garbanzos con bacalao y tomate.



GARBANZOS CON BACALAO Y TOMATE

INGREDIENTES

| | |
|--|---------------------------------------|
| 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra | 200 g de bacalao desalado hecho migas |
| 1 cebolla | 1 ramo de perejil |
| 1 diente de ajo | 3 cucharadas de Tomate Frito casero |
| 1 bote de garbanzos cocidos | 3 huevos |

PREPARACIÓN

1. Para prepararlo, en una sartén Dupla rehogamos la mitad de la cebolla y el diente de ajo muy picados con el aceite. Añadimos los garbanzos enjuagados y escurridos y dejamos tostar.
2. Mientras tanto, en la otra sartén Dupla, rehogamos la otra mitad de la cebolla y el diente de ajo muy picados con el bacalao y el perejil picado y cocinamos un par de minutos.
3. Mezclamos las dos preparaciones en una de las sartenes. Añadimos el tomate y movemos bien.
4. Hacemos unos huecos en los garbanzos y cascamos los huevos en los huecos. Tapamos con la otra sartén y dejamos cuajar entre 3 y 5 minutos hasta que los huevos estén cocinados.
5. Espolvoreamos con perejil picado.



1 PRIOR



www.cocinaconbra.com



DUPLA Ref. 900114

