

FAGOR's Commercial specialty cookware line includes:

- 15" paella pan
- 8" tapas pan set
- 8 qt. 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. 2008
All Rights Reserved
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071
www.fagoramerica.com
1-800-207-0806

FAGOR 





EGG POACHER

Thank you for choosing Fagor America Specialty Cookware!

Fagor's 4-cup egg Poacher 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!*

Ideal for eggs Benedict, these pans poach 4 perfectly shaped eggs at once and, when the egg cup tray is removed, also serves as a skillet! For easy cleanup, the nonstick cups lift out of the tray with easy-grip handles so eggs can be served with care. The handle is hollow to stay cool on the stovetop, and has a notch in the end to facilitate hanging on a pot rack or hook.

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 Egg Poacher 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!*

EGG POACHER RECIPES

Eggs Benedict

(Serves 2)

Ingredients:

4 egg yolks
3 ½ tablespoons lemon juice
1 pinch ground white pepper
⅛ teaspoon Worcestershire sauce
1 tablespoon water
1 cup butter, melted
¼ teaspoon salt
8 eggs
1 teaspoon distilled white vinegar
8 strips Canadian-style bacon
4 English muffins, split
2 tablespoons butter, softened

Directions:

To Make Hollandaise: Fill the bottom of a double boiler part-way with water. Make sure that water does not touch the top pan. Bring water to a gentle simmer. In the top of the double boiler, whisk together egg yolks, lemon juice, white pepper, Worcestershire sauce, and 1 tablespoon water.

Add the melted butter to egg yolk mixture 1 or 2 tablespoons at a time while whisking yolks constantly. If hollandaise begins to get too thick, add a teaspoon or two of hot water. Continue whisking until all butter is incorporated. Whisk in salt, then remove from heat. Place a lid on pan to keep sauce warm.

To Poach Eggs: Fill bottom of pan with water. Fill each poacher cup with one egg. Bring water to a boil. Cover with lid and cook over medium heat for 2 ½ to 3 minutes. Yolks should still be soft in center.

While eggs are poaching, brown the bacon in a medium skillet over medium-high heat and toast the English muffins on a baking sheet under the broiler. Spread toasted muffins with softened butter, and top each one with a slice of bacon, followed by one poached egg. Place 2 muffins on each plate and drizzle with hollandaise sauce. Sprinkle with chopped chives and serve immediately.

EGG POACHER RECIPES

Summertime Eggs

(Serves 8)

Ingredients:

16 eggs
8 avocados
1 head red leaf lettuce
1 jar salsa
2 ounces Parmesan cheese, grated
2 ounces Cheddar cheese, grated
4 ounces sour cream
1 can black olives
1 bunch cilantro or basil
1 melon
Warmed tortillas

Directions:

Place a leaf or two of red lettuce on each plate. Place two peeled avocado halves on each plate.

Poach eggs. To Poach the eggs, fill bottom of pan with water. Fill each poacher cup with one egg. Bring water to a boil. Cover with lid and cook over medium heat for 2 ½ to 3 minutes. Yolks should still be soft in center.

Place one egg in each avocado half. Cover eggs with warm salsa. Sprinkle with Parmesan cheese, then Cheddar cheese.

Top each with a dollop of sour cream and a black olive. Garnish each plate with a sprig of cilantro and a slice of melon.

Serve with warmed tortillas.

EGG POACHER RECIPES

Vegetarian Eggs Benedict

(Serves 2)

Ingredients:

For Pesto:

½ cup fresh basil leaves
1 teaspoon minced garlic
2 tablespoons pine nuts
Salt and pepper to taste
½ cup olive oil
¼ cup grated Parmesan cheese

Rest of Ingredients:

1 tablespoon olive oil
Four ½ -inch thick tomato slices
Four ½ -inch thick eggplant slices
2 English muffins, halved
4 eggs

Directions:

To prepare the pesto, combine basil, garlic, pine nuts, salt and pepper in the food processor until well combined. Add half oil and puree. Add remaining oil and cheese until blended.

Brush tomato and eggplant slices with oil and roast in a preheated oven for 5 minutes, turning once. Lightly brush muffins with pesto and toast under broiler.

Poach eggs. To Poach the eggs, fill bottom of pan with water. Fill each poacher cup with one egg. Bring water to a boil. Cover with lid and cook over medium heat for 2 ½ to 3 minutes. Yolks should still be soft in center.

To assemble, put muffin on plate, stack tomato and eggplant on top of each serving. Carefully place egg on top and drizzle with pesto.



COCEDOR DE HUEVOS

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

Este Cocedor de Huevos está fabricado 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*.

Ideal para hacer huevos Benedict, esta cacerola puede cocer 4 huevos y darles una forma perfecta. Si quita la bandeja del cocedor, ésta sirve como una sartén o cacerola normal. Para limpiar fácilmente, las tazas con antiadherente se pueden sacar de la bandeja usando las asas de fácil agarre para que los huevos se puedan servir cuidadosamente. El asa es hueca para mantenerse fría incluso cuando se encuentra sobre la cocina, y tiene una muesca al extremo para poder colgar la olla en una rejilla o en un gancho.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO:

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

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

Procure no arrastrar la olla 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 olla vacía sobre el fuego. Una olla vacía sobre una fuente de calor puede llegar calentarse mucho, lo cual puede causar daños personales o materiales.
- Nunca utilice esta olla en el microondas.
- Recomendamos que use guantes o trapos para mover la olla después de cocinar; las asas pueden estar muy calientes.

* El cocedor de huevos de Fagor es compatible con cocinas de Inducción; un complemento perfecto para este cocedor es la Placa de Inducción Portátil de Fagor. ¡Las cocinas de inducción son un 50% más rápidas que las de gas o eléctricas, mucho más eficientes energéticamente, y también más sanas!

RECETAS

Huevos Benedict

(Para 2 Personas)

Ingredientes:

4 yemas de huevo
3 ½ cucharadas de jugo de limón
1 pizca de pimienta blanca molida
⅛ de cucharadita de salsa Worcestershire
1 cucharada de agua
1 taza de mantequilla derretida
¼ de cucharadita de sal
8 huevos
1 cucharadita de vinagre blanco destilado
8 tiras de tocino canadiense
4 muffins ingleses, cortados en dos
2 cucharadas de mantequilla suave

Preparación:

Para hacer la salsa holandesa: Llene el fondo de una cacerola para baño María parcialmente con agua. Asegúrese de que el agua no toque la olla de arriba. Hierva el agua ligeramente. En la cacerola de arriba, bata las yemas de huevo, el jugo del limón, la pimienta blanca, la salsa Worcestershire y 1 cucharada de agua.

Añada 1 ó 2 cucharadas de la mantequilla derretida a la mezcla anterior batiendo constantemente. Si la salsa se empieza a espesar, añada una o dos cucharaditas de agua caliente. Continúe batiendo hasta que se mezcle toda la mantequilla. Siga batiendo y agregue la sal, luego sáquelo del calor. Ponga una tapa en la cacerola para mantener la salsa caliente.

Para hacer los huevos escalfados: Llene la parte de debajo de la cacerola con agua. Ponga un huevo en cada taza del cocedor. Hierva el agua. Cubra con la tapa y cocine a fuego medio durante 2 ½ a 3 minutos. Las yemas deberían estar blandas en el centro. Mientras se hacen los huevos cocidos, dore el tocino en una cacerola mediana a fuego medio alto y tueste los muffins ingleses en una bandeja para hornear en el asador del horno.

Unte la mantequilla en los muffins tostados y ponga una loncha de tocino sobre cada uno. A continuación, ponga un huevo cocido en cada muffin. Ponga 2 muffins en cada plato y échele por encima la salsa holandesa. Espolvoree los cebollinos picados y sirva inmediatamente.

RECETAS

Huevos Veraniegos

(Para 8 Personas)

Ingredientes:

16 huevos
8 aguacates
1 lechuga de hoja roja
1 jarra de salsa
2 libras de queso Parmesano rallado
2 libras de queso Cheddar rallado
4 libras de crema agria
1 lata de aceitunas negras
1 manojo de cilantro o albahaca

Preparación:

Coloque una hoja o dos de lechuga roja en cada plato. Coloque dos mitades de aguacate pelado en cada plato.

Escalfe los huevos: llene la parte de debajo de la cacerola con agua. Ponga un huevo en cada taza del cocedor. Hierva el agua. Cubra con la tapa y cocine a fuego medio durante 2 1/2 a 3 minutos. Las yemas deberían estar blandas en el centro.

Coloque un huevo escalfado encima de cada mitad de aguacate. Cubra los huevos con salsa caliente. Espolvoree con el queso Parmesano, y a continuación con el queso Cheddar.

Corone cada huevo con una cucharada de crema agria y una aceituna negra. Decore cada plato con un ramito de cilantro y una rodaja de melón. Servir con tortillas calientes.

RECETAS

Huevos Benedicto Vegetarianos

(Para 2 Personas)

Ingredientes:

Para el Pesto:

½ taza de hojas frescas de albahaca
1 cucharadita de ajo picado
2 cucharadas soperas de piñones
Sal y pimienta al gusto
½ taza de aceite de oliva
¼ de taza de queso Parmesano rallado

Resto de ingredientes:

1 cucharada soperas de aceite de oliva
4 rodajas de tomate de ½ pulgadas de grosor
4 rodajas de berenjena de ½ pulgadas de grosor
2 panecillos ingleses, abiertos por la mitad

Instrucciones:

Para preparar el pesto, poner la albahaca, el ajo, los piñones, la sal y la pimienta en el robot de cocina y mezclar bien. Añadir la mitad del aceite de oliva y hacer un puré. Añadir el resto del aceite de oliva y el queso y mezclar bien.

Embadurnar con aceite las rodajas de tomate y berenjena y asarlas en un horno precalentado durante 5 minutos, dándoles la vuelta una vez.

Embadurnar ligeramente los panecillos con el pesto y tostarlos en la parrilla.

Escalfar los huevos. Para escalfar los huevos, llene la parte de debajo de la cacerola con agua. Ponga un huevo en cada taza del cocedor. Hierva el agua. Cubra con la tapa y cocine a fuego medio durante 2 ½ a 3 minutos. Las yemas deberían estar blandas en el centro.

Poner el panecillo en un plato, y colocar encima una rodaja de tomate y otra de berenjena. Poner un huevo escalfado encima y añadir el pesto.



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