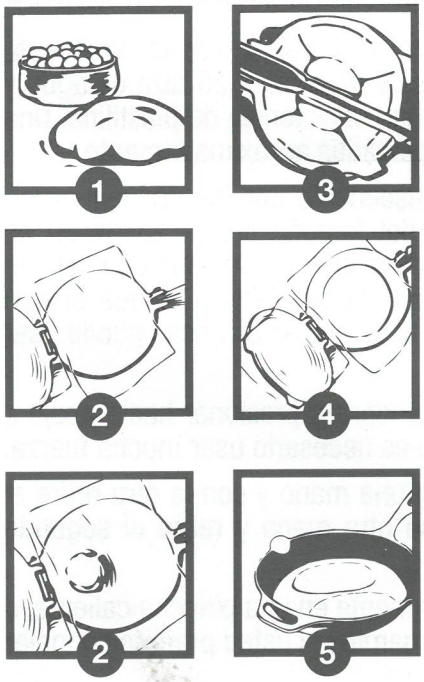
VICTORIA
SINCE 1939

TORTILLA Press
PATACONERA

How to Make Tortillas



1) Prepare your masa dough according to the instructions on package. For this example, we'll use Maseca: just mix 2 cups of Maseca, 1.25 cups of water, and a pinch of salt. Mix the dough until it has the consistency of Play Dough. Once ready, separate the dough into 16 small balls about 1.25 inch wide.

2) Pro tip! Cut a zip-top disposable plastic bag along the corners to make two square plastic sheets (usually the sandwich size is perfect). Place one of the plastic sheets on the bottom plate. Place a ball of dough slightly off-center, towards the closing hinge. Place the second plastic square on top. *(If you do not have zip-top bags, cling wrap or parchment paper can work too).

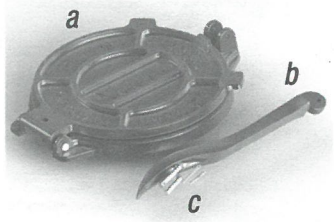
3) Close the top plate. The weight of the plate will help you press down, and the lever will help you finish the press firmly. Not too much force is necessary.

4) Open the press, place the plastic covered tortilla on one hand, & peel off the top plastic with the other hand. Flip the tortilla over onto your other hand and now peel back the second plastic square.

5) You can start putting your pressed tortillas directly on a hot griddle, or on a plate separated with sheets of parchment paper if you prefer to cook or freeze them later.

For more information, instructions, recipes, and videos, visit us at **www.victoriacookware.com**

Assembling Your Victoria Tortilla Press

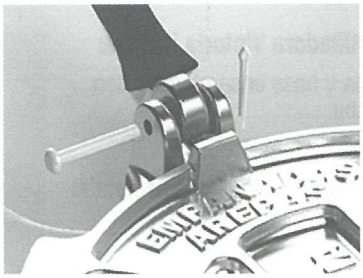


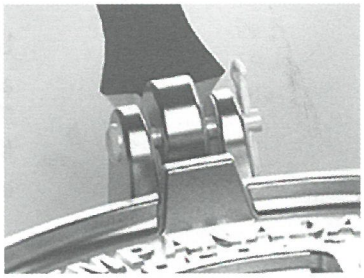
Your Tortilla Press includes the following Items:

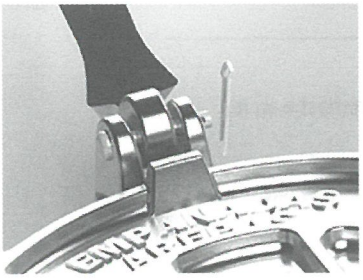
a) Top and base assembled with a rivet

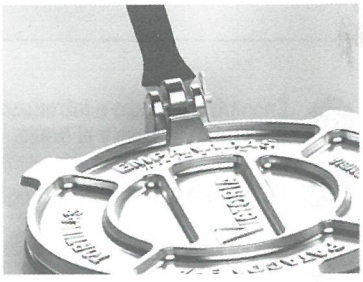
b) Pressing arm / lever

c) Rivet with cotter pin









1. **Assemble the arm and introduce the rivet in the holes of the base and the arm.**
2. **Insert the cotter pin into the rivet to secure it.**
3. **Final assembly.**

Caring for Your Cast Iron Tortilla Press

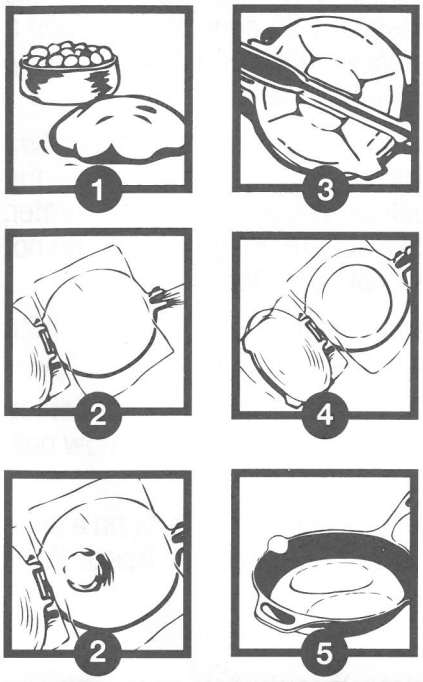
Rinse with hot water and dry thoroughly prior to initial use. Use plastic bags/wrap or parchment paper between the plate and the dough for easier use and cleanup. After use, the press should be relatively clean, and a wipe down with a dry (or oiled) towel should suffice. If that is not enough, clean immediately with hot water and brush. Rinse and dry thoroughly. Prior to storing, oil very lightly with vegetable oil, then wipe dry. Never clean in the dishwasher. Never soak in water as it will rust. Store your tortilla Press in a clean, dry place where the temperature is fairly stable. This is especially important in humid climates where condensation could cause rust. Cast iron utensils are NOT to be used as storage vessels. Tortilla press is only for

VICTORIA®
SINCE 1939

TORTILLA Press
PATACONERA

ITEM 7423

Como Hacer Tortillas



1) Prepare su masa de acuerdo a las instrucciones del empaque. Para este ejemplo, usaremos Maseca: solo mescle 2 tazas de Maseca, 1,25 taza de agua y una pizca de sal. Mezcle la masa hasta que tenga consistencia de plastilina. Una vez listo, separe la masa en 16 bolitas de 1.25 pulgadas aproximadamente.

2) Sugerencia Pro! Corte una bolsa plástica desechable por las esquinas para obtener dos piezas cuadradas (generalmente del tamaño de un sándwich es perfecto). Coloque uno de los plásticos sobre el plato inferior. Coloque una bola de masa ligeramente fuera del centro, hacia la bisagra de cierre. Coloque el otro cuadrado de plástico en la parte superior (Si no tiene bolsas plásticas puede usar papel pergamino).

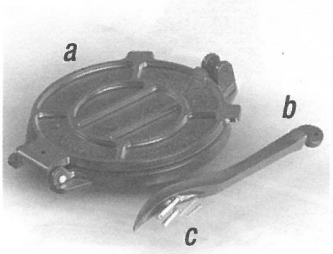
3) Cierre la placa superior. El peso de esta le ayudará a presionar hacia abajo e igualmente la palanca a hacerlo con firmeza. No es necesario usar mucha fuerza.

4) Abra la prensa, coloque la tortilla cubierta en una mano y con la otra retire el plástico que la cubre. Voltee la tortilla sobre su otra mano y retire el segundo plástico.

5) Puede comenzar a colocar sus tortillas directamente en una plancha caliente, o en un plato separadas con hojas de papel de pergamino si usted prefiere congelar o cocinar más tarde.

Para más información, instrucciones, recetas y videos visítanos en **www.victoriacookware.com**

Cómo Armar su Tortilladora Victoria

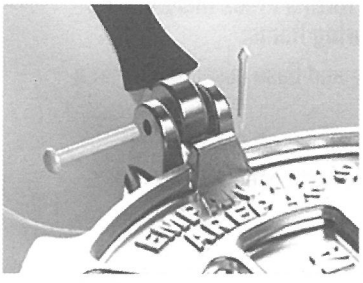


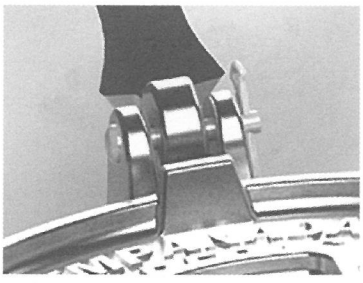
La tortilladora Victoria incluye:

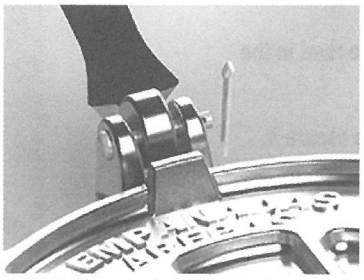
a) Tapa y base ensambladas con remache

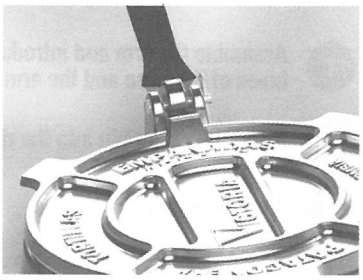
b) Brazo de presión

c) Remache y tornillo de seguridad









1 **Ensamble el brazo e introduzca el remache en los huecos de la base y el brazo.**

2 **Introduzca el remache y asegúrelo con el pin.**

3 **Ensamble final.**

Cuidado de la Tortilladora de hierro fundido

Enjuague con agua caliente y seque completamente antes del primer uso. Use bolsas de plástico o papel de pergamino entre la placa y la masa para facilitar su uso y la limpieza. Después de su uso, la prensa debería quedar relativamente limpia, limpie con un paño seco (o con aceite). Si esto no es suficiente, limpie inmediatamente con agua caliente y cepillo. Enjuague y seque completamente. Antes de almacenar, muy ligeramente cubra el producto con aceite vegetal, luego seque con una toalla. Nunca lo sumerja en agua, ya que se oxidará. Guarde su tortilladora en un lugar limpio y seco donde la temperatura sea bastante estable.