



OMNIA - DER PFIFFIGE CAMPING- BACKOFEN



Frisches Brot, Aufläufe und
Kuchen unterwegs genießen.



omnia

The logo features the word "omnia" in a white, lowercase, sans-serif font. Above the letter "i" is a stylized white flame icon.

DER BACKOFEN IST EINE PFIFFIGE ERFINDUNG, MIT DEM AUF EINER OFFENEN FLAMME ODER HERDPLATTE OFENGERICHTE ZUBEREITET WERDEN KÖNNEN.

Omnia ist einfach in der Handhabung. Die Form muss gut eingefettet und zum Backen mit Paniermehl ausgestreut werden. Gebacken wird immer auf niedriger Temperatur. Die Garzeiten sind ungefähr die gleichen wie bei einem herkömmlichen Backofen. Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte zu, oder probieren Sie eines der speziellen Omnia-Rezepte aus. Eine Rezeptsammlung finden Sie auch auf unserer Internetseite www.omniasweden.com



LEICHTE HANDHABUNG - GUTES ERGEBNIS

Mit dem Campingbackofen Omnia können Camper, Wohnwagen- und Bootsbesitzer, sowie alle anderen, die keinen Backofen haben, frisches Brot, Aufläufe, Quiches, Kuchen und andere köstliche Gerichte unterwegs genießen. Den Omnia können Sie sowohl auf offener Flamme als auch auf einem Glaskeramik- oder gewöhnlichem Elektroherd benutzen. Es spielt keine Rolle ob Sie Propangas, Strom oder Spiritus verwenden. Er ist einfach in der Handhabung und erfordert keine Installation. Ist leicht zu reinigen, wiegt fast nichts und nimmt sehr wenig Platz.

Kaufen Sie auch die 64-seitige Rezeptsammlung für Omnia.



AUFBACKWAREN

Warme Brötchen oder Croissants zum Frühstück sind der Favorit vieler Menschen.

BROT UND TEEGEBÄCK

Backen Sie Ihre eigenen Spezialitäten oder verwenden Sie unsere Rezepte. Einige kommen von Jeanette Sjöö die in Schweden als "Junge Bäckerin des Jahres" ausgezeichnet wurde.

BROT OHNE GLUTEN

Ein Rezept für ein Focaccia finden Sie auf unserer Internetseite.

AUFLÄUFE, PASTETEN UND ÜBERBACKENES

Manche behaupten, das der Kartoffelauflauf im Omnia zubereitet besser gelingt als im gewöhnlichen Ofen.

FISCH

Lachs mit Gorgonzola wird auf schwacher Hitze in ca. 10 Minuten zubereitet. Ein Rezept für einen englischen Fischauflauf finden Sie auf unserer Internetseite.

PIZZA

Eine Calzone dauert 35 - 40 Minuten.

FLEISCH

Aus Deutschland kommt das Rezept für den Hackbraten und aus Schweden ein delikates speck- und käsegefülltes Schweinefilet. Shepherds pie ist eine englische Spezialität, das Rezept finden Sie auf unserer Internetseite.

OFENGEBACKENE KARTOFFELN

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung.

KUCHEN UND NACHTISCH

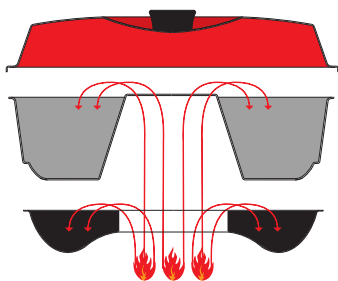
Verwöhnen Sie mit einem Käsekuchen.

OBER- UND UNTERWÄRME

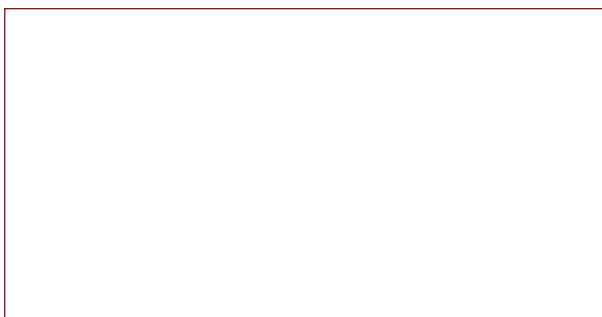
Der Omnia besteht aus drei Teilen, die zusammen wie ein Backofen funktionieren.

Sie legen die Zutaten oder den Teig in eine Gugelupfform aus Aluminium, mit einem Loch in der Mitte. Diese wird auf eine Stahlschale gesetzt, die ebenfalls ein Loch hat. Oben drauf kommt ein Deckel mit Ventilationsöffnungen.

Durch die geschickte Konstruktion wird die Hitze gleichmäßig verteilt. Es entstehen Ober- und Unterhitze, ganz wie in einem richtigen Backofen.



In der Verpackung finden Sie die Gebrauchsanweisung und Rezepte.



DE 02-2010