



# UN FOUR SUR LA CUISINIÈRE



Faites du pain et des plats  
au four sans four fixe.

# TOUT CE QUE VOUS POUVEZ FAIRE CHAUFFER, CUIRE OU PRÉPARER DANS UN FOUR FIXE, VOUS POUVEZ AUSSI LE FAIRE SUR VOTRE CUISINIÈRE

Omnia est facile à utiliser. Le moule doit être bien graissé et en outre, si vous faites du pain ou des gâteaux, saupoudré de chapelure. Veillez à ne pas vous brûler et comptez environ les mêmes temps de cuisson que dans un four fixe.

Faites vos propres plats favoris, ou essayez l'une des recettes fournies dans l'emballage. Vous trouverez aussi un bon nombre de recettes sur notre site, [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).



## FAITES DU PAIN ET DES PLATS AU FOUR SANS FOUR FIXE.

Avec le four de loisirs Omnia, vous pouvez faire du pain et des plats au four à même la cuisinière. Omnia est facile à utiliser, ne nécessite aucune installation et fonctionne pratiquement sur toutes les cuisinières. Omnia peut être utilisé aussi bien sur une flamme que des plaques céramiques et des plaques chauffantes, quel que soit le combustible. Le gaz, l'alcool à brûler, l'électricité ou le mazout conviennent tout aussi bien. Ce four est facile à nettoyer, ne pèse presque rien et prend peu de place.



### PRÊTS À CUIRE

Réchauffer des petits pains ou des croissants pour le petit déjeuner, c'est ce que beaucoup préfèrent.

### DU PAIN ET DES SCONES

Faites vos propres spécialités de pain, ou utilisez nos recettes. Certaines ont été composées par Jeanette Sjö, qui a été la jeune boulangère de l'année.

### PAIN SANS GLUTEN

Vous trouverez une recette de Focaccia sur notre site.

### GRATINS, QUICHES ET PLATS AU FOUR

Certains disent que le gratin dauphinois est meilleur dans Omnia que dans le four fixe.

### POISSONS

Le saumon au gorgonzola cuit à feu doux pendant environ 10 minutes. Une recette de quiche anglaise au poisson se trouve sur notre site.

### PIZZA

Une pizza calzone fermée prend de 35 à 40 minutes.

### VIANDES

Une recette de pain de viande nous vient d'Allemagne et un délicieux filet de porc farci de lard et de fromage nous vient de Suède. Notre tarte du berger est un hachis Parmentier à l'anglaise, vous trouverez notre recette sur le site.

### POMMES DE TERRE AU FOUR

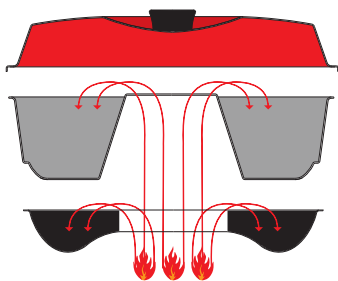
Choisissez des garnitures à votre convenance.

### GÂTEAUX POUR LE CAFÉ ET DESSERTS

Séduisez avec un cheese-cake !

# CHALEUR DU DESSUS ET CHALEUR DU DESSOUS

Omnia se compose de trois pièces qui, conjuguées, produisent la chaleur du dessus et du dessous. Les ingrédients ou la pâte doivent être déposés dans le moule, qui est en aluminium. Le moule ressemble à un moule à savarin rond, avec un trou au milieu. Le moule repose sur un châssis en forme de bol, en acier. Il a lui aussi un trou au milieu. Cette forme évasée permet à l'air chaud de se diffuser sur le fond du moule, c'est la chaleur du bas. Les trous du moule et du châssis font passer la chaleur à travers l'ensemble, elle se réfléchit sur le couvercle et produit la chaleur du haut. Tout en haut, un couvercle avec trous d'aération.



Mode d'emploi et recettes dans l'emballage.