

IL FOR- NO SULLA CUCINA



Cibo e pane cotto al for-
no senza un forno fisso.

PRATICAMENTE TUTTO QUELLO CHE SI PUÒ RISCALDARE E CUOCERE IN UN FORNO FISSO LO SI PUÒ FARE AN- CHE SUI FORNELLI DELLA CUCINA

L'Omnia è facile da usare. Il recipiente deve essere ben oliato e, in caso di preparazione di pane o dolci, anche spruzzato di pangrattato. Attenzione al calore e calcolate all'incirca lo stesso tempo necessario per il forno fisso.

Preparate i vostri piatti preferiti oppure provate qualcuna delle ricette che sono allegate nell'imballaggio. Ci sono anche parecchie ricette sul nostro sito www.omniasweden.com.



PREPARARE CIBO E PANE SENZA UN FORNO FISSO

Con il forno per il tempo libero Omnia si possono cuocere tipici cibi da forno, il pane e i dolci direttamente sui fornelli. L'Omnia è facile da usare, non necessita installazioni e funziona praticamente su tutti i tipi di cucine. Si può usare l'Omnia sia sulla fiamma che sulle cucine con punti di cottura in vetroceramica o con piastre, indifferentemente dal tipo di combustibile usato. Va bene ugualmente con il gasolio, lo spirito o l'elettricità. Il forno è facile da pulire, non pesa quasi niente e prende poco spazio.



BAKE-OFF

Scaldare i panini o i croissant per la colazione, una delle cose preferite da molti.

PANE E SCONES

Preparate le vostre specialità oppure usate le nostre ricette. Alcune delle ricette sono state ideate da Jeanette Sjöo che è stata eletta "giovane fornaia" dell'anno.

PANE SENZA GLUTINE

La ricetta per la focaccia si trova sul nostro sito.

GRATIN, CROSTATE E PASTICCI

Ci sono quelli che dicono che i gratin di patate riescono meglio con l'Omnia che col forno fisso.

PESCE

Il salmone col gorgonzola si cuoce a fuoco lento per circa 10 minuti. C'è una ricetta per una crostata di pesce all'inglese sul nostro sito.

PIZZA

Per un calzone al forno ci vogliono 35-40 minuti.

CARNE

Dalla Germania una ricetta per un polpettone e dalla Svezia una ricetta per uno squisito carré di maiale ripieno di formaggio e pancetta. La crostata del pastore è una specialità inglese, la ricetta si trova sul nostro sito.

PATATE RIPIENE

Ripieno a scelta.

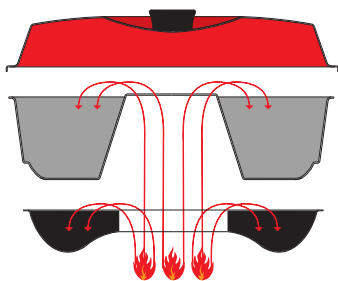
DOLCI DA CAFFÈ E DESSERT

Offrite una cheesecake.

CALORE DI SOTTO E DI SOPRA

L'Omnia consiste di tre parti che assieme forniscono sia il calore di sopra che quello di sotto.

Nel recipiente, che è di alluminio, si mettono gli ingredienti o l'impasto. Il recipiente ha l'aspetto di una forma per Pan di Spagna, rotonda e con foro al centro. Il recipiente si appoggia su un sostegno concavo in acciaio. Anche questo ha un foro al centro. La forma concava fa in modo che l'aria calda si distribuisca lungo la parte inferiore del recipiente e fornisce il calore di sotto. I fori del recipiente e del sostegno fanno in modo il calore attraversi la costruzione e riflettendosi contro il coperchio, fornisca il calore di sopra. Sopra il tutto c'è il coperchio con dei fori di ventilazione.



Nell'imballaggio troverete il manuale per l'uso e le ricette.