



OVN OPPE PÅ KOKE- APPARATET



Bak brød og lag ovns-
mat uten fast ovn.

PRAKTISK TALT ALT DU KAN BAKE OG LAGE I EN FAST OVN, KAN DU OGSÅ GJØRE PÅ KOKEAPPARATET

Omnia er lett å bruke. Formen skal smøres godt og ved baking bør den også strøs med strøkekavring. Vær forsiktig med varmen, og beregn omtrent samme tillagingstider som i en fast ovn. Lag dine egne favorittoppskrifter eller noen av de som vi har sendt med i forpakningen. Du kan også finne mange oppskrifter på nettsiden vår; www.omniasweden.com.



BAK OG LAG OVNSMAT UTEN FAST OVN

Med fritidsovnen Omnia kan du bake og lage ovnsmat rett på varmen fra kokeapparatet. Omnia er lett å bruke, krever ingen installasjon og fungerer på praktisk talt alle kokeapparater. Omnia kan brukes på åpen flamme så vel som på keramisk og elektrisk kokeplate, uansett brennstoff. Gass, sprit eller diesel går like bra. Ovnen er lett å gjøre ren, veier nesten ingenting og tar liten plass.



BAKE-OFF

Varme minibaguetter eller croissanter til frokost er mange sine favoritter.

MATBRØD OG SCONES

Bak dine egne spesialiteter eller bruk våre oppskrifter. Noen av dem kommer fra Jeanette Sjöo som har vunnet tittelen "Årets unge baker" i Sverige.

GLUTENFRITT BRØD

Oppskrift på Focaccia finner du på nettsiden vår.

GRATENGER, PAIER OG FORMRETTER

Enkelte sier til og med at potetgratengen blir bedre i Omnia enn i den faste steikeovnen.

FISK

Laks med gorgonzola tilberedes på svak varme i ca. 10 minutter. Oppskrift på engelsk fiskepai finner du på nettsiden vår.

PIZZA

En innbakt calzone tar 35-40 minutter.

KJØTT

Fra Tyskland kommer oppskriften på kjøttpudding og fra Sverige en delikat bacon- og ostefyllt svinefilet. Fårehyrdens pai er en engelsk spesialitet, oppskriftene finner du på nettsiden vår.

OVNSBAKT POTET

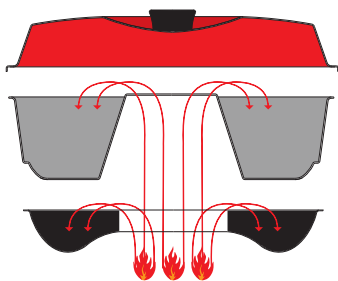
Velg fyll etter smak.

KAFFEBRØD OG DESSERTER

Overrask med en cheesecake.

OVER- OG UNDERVARME

Omnia består av tre deler som sammen gir både over- og undervarme. I selve bakeformen, som er i aluminium, skal ingrediensene og deigen ligge. Formen ser ut som en rund kakeform med hull i midten. Bakeformen står på en skålformet underdel av stål. Denne har også et hull i midten. Skålformen gjør at varmluften sprer seg langs undersiden av bakeformen og gir undervarme. I og med at det er hull både i underdelen og i den runde aluminiumsformen, passerer varm luft gjennom konstruksjonen, reflekteres mot lokket og gir overvarme. Øverst sitter det et lokk med ventilasjonshull.



Bruksanvisning og oppskrifter følger med i forpakningen.