



UGN OVANPÅ SPISEN



Baka bröd och laga
ugnsmat utan fast ugn.

PRAKTISKT TAGET ALLT DU KAN VÄRMA, BAKA OCH LAGA I EN FAST UGN KAN DU OCKSÅ GÖRA PÅ SPISEN

Omnia är enkel att använda. Formen ska vara väl smord och vid bakning även bröad.
Var försiktig med värmen och räkna med ungefär samma tider som i en fast ugn.
Laga dina egna favoriter, eller prova något av recepten som följer med i förpackningen.
Du hittar också en del recept på vår webbplats www.omniasweden.com.



BAKE-OFF

Varma minibaguetter eller croissanter till frukost är för många en favorit.

MATBRÖD OCH SCONES

Baka dina egna specialiteter, eller använd våra recept. Några kommer från Jeanette Sjöo som blivit årets unga bagare.

GLUTENFRITT BRÖD

Recept på foccacia finns på vår webbplats.

GRATÄNGER, PAJER OCH LÅDOR

Somliga säger att potatisgratängen blir godare i Omnia än i den fasta ugnen.

FISK

Lax med gorgonzola tillagas på svag värme i ca 10 minuter. Recept på engelsk fiskpaj finns på vår webbplats.

PIZZA

En inbakad calzone tar 35-40 minuter.

KÖTT

Från Tyskland kommer recept på köttfärslimpa och från Sverige en delikat bacon- och ostfylld fläskfilé. Fåraherdens paj är en engelsk specialitet, receptet hittar du på vår webbplats.

UGNSBAKAD POTATIS

Välj fyllning efter behag.

KAFFEBRÖD OCH DESSERTER

Fresta med en cheesecake.

BAKA OCH LAGA UGNSMAT UTAN FAST UGN

Med fritidsugnen Omnia kan du baka och laga ugnsmat direkt på spisvärmern. Omnia är enkel att använda, kräver inga installationer och fungerar på praktiskt taget alla spisar. Omnia kan användas på såväl öppen låga som glas-keramikhäll och platta, oavsett bränsle. Gasol, sprit, el eller diesel går lika bra. Ugnen är enkel att göra ren, väger nästan ingenting och tar liten plats.

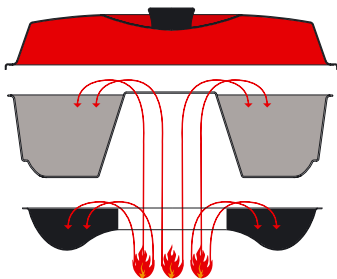
Köp till den 64-sidiga boken
Receptsamling för Omnia.



ÖVER- OCH UNDERVÄRME

Omnia består av tre delar som tillsammans ger både över- och undervärme.

I bakformen, som är av aluminium, ska ingredienserna eller degen ligga. Formen ser ut som en rund sockerkaksform med hål i mitten. Bakformen står på ett skålformat underrede av stål. Detta har också ett hål i mitten. Skålformen gör att varmluft sprids längs bakformens undersida och ger undervärme. Hålen i bakformen och underredet gör att värmen passerar genom konstruktionen, reflekteras mot locket och ger övervärme. Överst ett lock med ventilationshål.



Bruksanvisning och recept följer med i förpackningen.