

omnia

Koala Marketing Company AB

Fersens väg 9

SE-211 42 Malmö / Schweden

E-Mail: info@omniasweden.com

Internet: www.omniasweden.com

Omnia-Ofen

- Leichter, kompakter und vielseitiger Camping-Ofen
- Kochen und Backen auf Gas-, Petroleum- und Elektroherden (nicht für Induktion geeignet)
- Nutzt Konvektion für Ober- und Unterhitze
- Fassungsvermögen 2,0 Liter, Gewicht 500 Gramm
- Spezial-Unterteil aus Edelstahl
- Omnia-Form aus leicht zu reinigendem Aluminium
- Vielseitiges Zubehör erhältlich

Omnia-Futteral: Schützt den Omnia-Ofen vor Stößen und Kratzern



Art-Nr. 310/689

€ 31,80



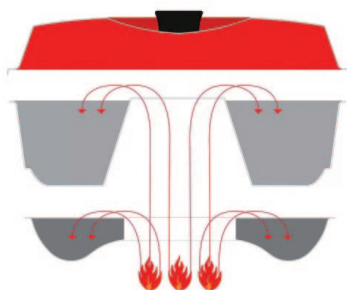
Das Multitalent für jede Flamme

Camper, die ohne Backofen unterwegs sind, sehnen sich manchmal nach leckeren überbackenen Gerichten, einem knusprigen Brot oder einem frischen Stück Kuchen. Was tun fern der nächsten Bäckerei? Steht jetzt ein **Omnia-Ofen** auf der Flamme, eröffnen sich vielfältige kulinarische Perspektiven.

Multifunktional

Kein Wunder, dass der **Omnia-Ofen** weltweit eine riesige Fangemeinde gewonnen hat: Camper, die einmal die vielfältigen Möglichkeiten des kompakten Begleiters kennen gelernt haben, möchten ihn nicht mehr missen.

Das Wirkprinzip ist ganz einfach, aber sehr effektiv: Der **Omnia-Ofen** besteht aus drei Teilen, die durch ihr spezielles Design Ober- und Unterhitze an die Back- und Kochfläche abgeben. Das Spezial-Untergestell ist als Schale ausgeformt und schafft einen Luftspalt zwischen dem Untergestell und der Unterseite der Aluminium-Form. In dieser wird gekocht oder gebacken. Heiße Luft von der Wärmequelle gelangt so an die Unterseite der Omnia-Form und erzeugt damit die gewünschte Unterhitze.



Über das zentrale Loch in Unterschale und Omnia-Form gelangt heiße Luft nach oben, trifft auf den Deckel: die Oberhitze. Ventilationslöcher im Deckel sorgen für einen Druckausgleich über der Koch-/Backfläche.

Der **Omnia-Ofen** kann auf allen Wärmequellen, ausgenommen Induktionskochfeldern, verwendet werden. Um mit dem **Omnia-Ofen** perfekte Ergebnisse zu erzielen, ist etwas Übung gefragt.

Grund: Auf jeder Kochstelle fällt die Temperatur etwas unterschiedlich aus, was direkte Auswirkungen auf das Backverhalten des Ofens hat. Hilfreich sind für den Anfang Rezeptideen, wie aus dem Omnia-Kochbuch, oder von der Internetseite des Herstellers. Hier finden sich



Art-Nr. 066/156

€ 19,50