



auch ungefähre Backzeiten und Hinweise auf die passende Temperatur und Zeitdauer. Das macht es einfacher die richtige Einstellung für das Kochvergnügen auf dem eigenen Herd zu finden.

Kochen und Backen

Im **Omnia-Ofen** kann der Camper alles zubereiten, was auch in einem gewöhnlichen Ofen erhitzt und gebacken wird. Interessanter Punkt: Auch wenn der **Omnia-Ofen** nicht wie ein normaler Ofen aussieht, es werden keine besonderen Rezepte benötigt. Kartoffelgratin, Calzone, Kuchen oder Brot bereichern mit dem Ofen den Speiseplan auf Reisen.

Die Omnia-Form muss immer gut eingefettet und beim Backen mit Bröseln ausgestreut sein. Gebacken wird bei schwacher Hitze und mit ungefähr der gleichen Zeit, wie in einem fest installierten Ofen. Wichtig: Die Omnia-Form grundsätzlich nur zur Hälfte füllen, wenn Brot, Kuchen und andere Gerichte auf dem Speiseplan stehen, die aufgehen sollen. Speisen, die nicht aufgehen, können etwas höher eingefüllt werden, jedoch nie höher als bis zu 2,5 Zentimeter unter den oberen Rand. Ist die Omnia-Form zu voll, kann der untere Teil der Speisen anbrennen, bevor der obere Teil gar ist.

Auch nach dem Kochen ist alles schnell wieder aufgeräumt, denn die Omnia-Form wird am besten mit kaltem Wasser gereinigt.

Praxistipp: Kaltes Wasser in die Form einfüllen und eine Weile stehen lassen. Dann die Form wie gewöhnlich mit etwas Spülmittel spülen. Das kalte Wasser löst die Stärke in den Speisen auf und alles ist einfach wieder sauber.

Praxistipp

Deckel abheben

Beim Backen sollte man den Deckel des **Omnia-Ofen** so selten wie möglich anheben, um zu prüfen, ob die Speisen schon fertig sind. Durch das Anheben des Deckels verliert der **Omnia-Ofen** schnell seine Oberhitze. Die Folge: Speisen garen eventuell nicht richtig durch und im unteren Bereich brennen sie eher an. Abhilfe schafft das optionale Thermometer, mit dem sich die Innentemperatur der zubereiteten Speisen ganz einfach überwachen lässt.

Alternativ kann das Thermometer mit der beiliegenden Befestigungsschraube im Loch des Deckels befestigt werden. So behält der Nutzer immer die Temperatur im oberen Teil des Ofens im Blick.



Das passende Zubehör

Sind die ersten Gerichte im Ofen gelungen, wächst die Freude an der Zubereitung weiterer Speisen. Der Hersteller bietet ein breites Zubehörprogramm für unterschiedliche Einsatzzwecke an. Sehr beliebt ist zum Beispiel die **Silikonform**. Die maßgeschneiderte Form aus BPA-freiem Silikon ist in fünf verschiedenen Farben erhältlich und perfekt für alle Backwaren wie Kuchen oder Brot. Auf Fett und Semmelbrösel kann verzichtet werden, nichts klebt an der Form und die Backwaren lösen sich ganz einfach aus der Form. Die weiche **Silikonform** passt auch in kleine Spülbecken und lässt sich einfach verstauen.



Camper, die auf Reisen gerne Croissants oder knusprige Brötchen zum Frühstück wünschen, greifen zum **Omnia-Aufbackgitter**. Durch den Abstand zur Unterhitze werden alle Backwaren im Handumdrehen rundum knusprig. Aber das Gitter bietet noch mehr kulinarische Möglichkeiten. Zum Beispiel Ofenkartoffeln als Beilage zum Grillfleisch. Ambitionierte Hobbyköche



setzen das Gitter ein und zaubern mit etwas Wasser unter dem Gitter gedämpften Dorsch mit Polentapüree, Spargel und brauner Butter.

Praktisch alles im Set

Sehr beliebt bei Campern ist das **Omnia-Kit 1**. Das fünfteilige Set beinhaltet alles, was für Back- und Kochgerichte eingesetzt werden kann. Neben dem **Omnia-Ofen** ist die Silikonform, das Aufbackgitter und ein Topflappen-Set dabei. Für den leichten Transport verschwinden Ofen und Zubehör in der praktischen Aufbewahrungstasche.



	Art-Nr.	Preis
Omnia-Ofen	310/685	€ 52,45
Omnia-Kit 1	320/013	€ 104,75
Silikonform in fünf Farben		€ 23,90
Aufbackgitter	310/687	€ 13,60
Muffin-Tab	311/131	€ 24,95
Maxiform 50% höher	320/014	€ 26,90
Backform antihaft	310/690	€ 29,50
Backform antihaft Maxi	320/019	€ 46,70
Aufbewahrungstasche	310/682	€ 17,50