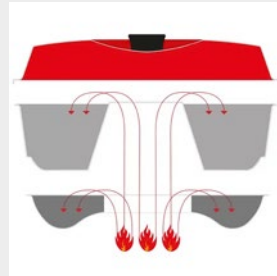




Art-Nr. 310/685
Hersteller-Nr. 1001



Backofen



Informationen

Maße (H x Ø)	14 x 25 cm
Packmaß	28 x 27 x 10 cm
Gewicht	500 g
Katalogseite	662

Einfache und robuste Konstruktion

Die Anwendung von Omnia ist einfach und erfordert keine Installationen. Der Ofen ist erprobt und funktioniert auf fast jedem Herd (nicht für den Induktionsherd geeignet).

Material: Stahlblech/Aluminium. Rauminhalt: ca. 2 Liter.

Drei Teile

Omnia besteht aus drei Teilen. Die Form aus Aluminium, in der alle Zutaten oder der Teig liegen, sieht aus wie eine runde Gughupf-Form mit einem Loch in der Mitte. Unter ihr liegt ein Spezial-Unterteil aus Edelstahl, ebenfalls mit Loch in der Mitte. Der Deckel aus Aluminium mit kleinen Luftlöchern verfügt über eine ausreichende Höhe, damit das Brot oder der Kuchen richtig aufgehen kann.

Ober- und Unterhitze

Die Wärme des Herdes wird durch Konvektion zum Backwerk befördert und die Form der Konstruktion gibt sowohl Ober- als auch Unterhitze. Das Spezial-Untergestell ist als Schale ausgeformt und schafft einen Luftspalt zwischen dem Untergestell und der Unterseite der Aluminium-Form. Warme Luft in der Luftspalte wärmt die Unterseite der Form und schafft dadurch die Unterhitze. Durch das Loch, sowohl im Unter-

Spezifikationen

Inhalt	2 l
Material	Aluminium

gestell als auch in der runden Aluminium-Form, passiert die warme Luft durch die Konstruktion, wird am Deckel reflektiert und schafft die Oberhitze. Nicht geeignet für Lebensmittel mit hohem Säure- und/oder Salzgehalt. Nicht spülmaschinengeeignet.