

ZAPÉKACÍ FORMA NA SPORÁK

Volnočasová zapékací forma OMNIA je důmyslným vynálezem, který umožňuje si připravit jídlo přímo na sporáku. Použití zapékací formy OMNIA je jednoduché, nevyžaduje žádnou instalaci a funguje na všech typech sporáků a kamen.

Tři díly

OMNIA se skládá ze 3 dílů: spodního dílu z oceli s otvorem uprostřed, který bude umístěn přímo nad plamen nebo doprostřed plotýnky sporáku nebo plátu kamen, hliníkové bábovkové formy na pečení s otvorem uprostřed, která zajišťuje přívod tepla rovněž shora a víka formy z hliníku.

Obsah bábovkové formy jsou 2 litry a při pečení stojí s víkem na spodním dílu. Víko má rovněž otvory, kterými může unikat vodní pára a je tak vysoké, aby se pod ním dal umístit koláč nebo chléb.

UPOZORNĚNÍ: Všechny díly budou za provozu velmi horké. Pro jejich uchopení vždy používejte „chňapku“ na hrnce nebo podobný teplo izolující pomůcku.

NÁVOD K POUŽITÍ

Nízké teploty a namaštěná forma

Bábovková forma (střední díl) musí být dobře namaštěna a pro pečení vysypána strouhankou. Pečení provádějte při nízkých teplotách. Pokud je ploténka sporáku příliš horká, snižte teplotu pečení (docílíte toho např. správným umístěním na plotýnce, dobou pečení a/nebo menším obsahem v bábovkové formě), jinak může změnit víko barvu do červena. To však neovlivní funkci, nýbrž pouze vzhled. Pokud používáte sporák/kamna bez termostatu, která mají spoustu různých nastavení, musíte si Vy sami najít to „Vaše“ správné nastavení.

Při prvním použití zapékací formy OMNIA může forma kouřit. To je zcela neškodné a neškodí to ani životnímu prostředí ani potravině v zapékací formě. Hliníková bábovková forma (prostřední díl) musí být myta ručně. Použití mycích prostředků a zejména myček nádobí může vést k tomu, že dojde k zbarvení jejího povrchu.

UPOZORNĚNÍ: V hliníkové bábovkové formě nesmíte použít žádné ostré nože nebo jiné nářadí.

Na elektrickém sporáku

Postavte spodní díl doprostřed plotýnky se správnou velikostí. Nastavte plotýnku před pečením na 3 až 5 minut na nejvyšší výkon. Poté snižte výkon plotýnky na střední výkon nebo ještě o jeden stupeň níže a postavte bábovkovou formu (s víkem) na spodní díl OMNIA. Doba pečení odpovídá přibližně době pečení v běžné troubě. Pokud plotýnku nepředehřejete, musíte prodloužit dobu pečení o čas potřebný k zahřátí plotýnky.

Na plynovém sporáku

Zapalte plamen a snižte výkon hořáku na nejnižší stupeň. Postavte zapékací formu OMNIA doprostřed plamene. Doba pečení odpovídá asi době pečení v obyčejné troubě, ale může se mírně měnit podle druhu paliva a účinnosti plynového sporáku.

V pravidelných intervalech kontrolujte, zda hoří plamen hořáku.

RECEPTY

Prakticky všechno, co lze připravit na běžných sporácích / kamnech, můžete připravit rovněž v naší zapékací formě OMNIA. Funguje totiž přesně stejně, jako tyto sporáky. Použijte k pečení Vaše vlastní oblíbené recepty nebo vyzkoušejte některý z následujících receptů. Další recepty pak naleznete na webových stránkách www.omniasweden.com.

Jednoduše, rychle a pohodlně

Všechny druhy pečených chlebů a pečiva, jako jsou bagety, croissanty (loupáčky) a většina míchaných směsí lze jednoduše upéct v pečicí formě OMNIA. Dodržujte návod a doporučení výrobce pečicí formy, uvedené na obalu.