

12 PERFECTE RECEPTEN VOOR FIJNPROEVERS.

UW GRATIS
RECEPTENBOEKJE.



DIT RECEPTENBOEKJE
WORDT U AAGEBODEN DOOR
UW RIKA VAKHANDELAAR:

AFKORTINGEN:

EL*eetlepel*

g*gram*

L*liter*

ml*milliliter*

TL*theelepels*

IMPRINT:

Media eigenaar, uitgever en redacteur: RIKA Innovative Ofentechnik GmbH, A-4563 Micheldorf, Müllerviertel 20, vertreden durch GF Karl Stefan Riener.

Recepten: Catrin Ferrari-Brunnenfeld, www.cookingcatrin.at.

Foto's: Carletto Photography, www.carletto.at; Nordlicht, www.nordlicht-agentur.com; www.shutterstock.com.

Drukkerij: Gutenberg Druck, A-4020 Linz.

E16924

INHALT

DOMO BACK – DE OVEN MET SMAAK	04
VOLKOREN PANBROOD	06
UIEN-SOEP MET PROSECCO & KAAS CROSTINI	08
RUNDSHAASJE OP DE BAKPLAAT MET GROENTEN & GEROOSTERDE UIEN.....	10
KIPFILET UIT DE OVEN CUBA STIJL.....	12
KIPPENBOUTEN A LÁ PROVENCE MET SJALOTTEN & AARDAPPELEN.....	14
VOLKOREN QUICHE MET ZALM & SPINAZIE	16
ZALMPAPILLOT OP GROENE ASPERGES MET KROKANTJE.....	10
HERFST RATATOUILLE UIT DE OVEN MET GEZOUTEN CITROEN	20
ZOMERPIZZA MET ERWTJES, GROENTEN & MOZZARELLA.....	22
CREAM CHEESE TARTE FLAMBÉE MET UI, SPINAZIE & TROSTOMATEN.....	24
KWARKPAKJES MET BOSBESSEN- & JAMVULLING.....	26
NOTEN-ROOM CAKE	28
DOMO BACK – DE NIEUWSTE INNOVATIE VAN RIKA	30

DOMO BACK DE OVEN MET SMAAK.

Knapperig, sappig, luchtig - vers uit de oven smaakt gewoon het lekkerst. De pelletkachel RIKA DOMO BACK combineert comfortabel verwarmen en bakken op het hoogste niveau.

Met onze functionele bakprofessional wordt verwarmen nu ook een culinaire belevenis: de heerlijke geur van zelfgemaakte gerechten hangt in de lucht, de aangename stralingswarmte ontspant lichaam en geest. Het rustgevende spel van vlammen trekt alle ogen naar zich toe.

DOMO BACK brengt opnieuw vrienden en familie samen, want samen koken en eten verbindt.



De Oostenrijkse foodblogger Catrin Ferrari-Brunnenfeld, alias cooking-Catrin, is daar ook van overtuigd. Zij maakte van haar hobby haar beroep en staat nationaal en internationaal bekend om haar moderne interpretaties van traditionele gerechten.





*„Team RIKA bakt“:
Kathi Aigner, Alejandra Cortez-Lede,
Julia Neubacher und Sarah Gugic (vlnr)*

Samen met het **„Team RIKA bakt“** - die haar passie voor koken en bakken delen - paste ze enkele van haar zelfontwikkelde recepten aan voor onze DOMO BACK.

Met veel enthousiasme sneden, kneedden, rolden, stoomden, kruiden, bakten, verwarmden en, natuurlijk, proefden zij uitvoerig. Het resultaat is dit prachtige receptenboekje voor tal van verfijnde gerechten: een lichte keuken voor elke dag - vers bereid, bij voorkeur met ingrediënten uit de streek, voor een gezonde levensstijl.

Wij wensen u veel plezier met het uitproberen en smakelijk eten!



VOLKOREN PANBROOD

DUUR:

80 minuten baktijd

AANTAL:

1 brood

INGREDIËNTEN:

570 ml water (lauw)

10 g gist (vers)

600 g volkoren meel

160 g volkoren roggemeel

40 ml sojasaus

3 EL maanzaad

3 EL pompoenpitten (gehakt)

3 EL zonnebloempitten

Meng de gist met 70 ml lauw water. Meng de bloem met het maanzaad en de pitten in een grote kom. Meng de sojasaus en 500 ml lauw water met het zout en voeg dit bij de bloem. Kneed het deeg goed terwijl u het gistwater toevoegt. Dek vervolgens het enigszins kleverige brooddeeg af en laat het ongeveer 2 - 3 uur rijzen.

Verwarm de pan met deksel (ca. 24 - 26 cm diameter) in het bakvak van DOMO BACK op 250°C gedurende 30 - 40 minuten. Leg vervolgens het gerezen brooddeeg samen met het bakpapier in de hete pan en bak het op 220°C graden met deksel gedurende 30 minuten.

Haal het deksel eraf en bak nog 20 - 25 minuten voor een echt knapperige korst. Laat het brood ten slotte afkoelen op een rooster.

TIP

Het brood kan worden verfijnd met verschillende zaden en granen.

De totale hoeveelheid mag echter niet meer dan 9 eetlepels bedragen – anders wordt het brood te droog.

*Voor het deksel geldt:
hoe zwaarder hoe beter!*



UIEN-SOEP

MET PROSECCO & KAAS CROSTINI

DUUR:

ca. 10 minuten baktijd

AANTAL:

4 porties

INGREDIËNTEN:

*4 kleine uien
2 knoflookteentjes
2 lente-uitjes
2 EL olijfolie
300 ml prosecco
1 liter groentebouillon
peper & zout*

VOOR DE GARNERING:

*4 sneetjes witbrood (375 g)
100 g sterke kaas*

Maak de uien schoon, halveer ze en snijd ze in fijne ringen. Was de lente-uitjes, maak ze schoon en snijd ze in fijne plakjes. Pel de knoflook en hak hem zeer fijn. Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de uien, lente-uitjes en knoflook tot ze glazig zijn. Roerbak alles gedurende drie tot vier minuten. Blus vervolgens af met de Prosecco en laat kort sudderen. Giet de groentebouillon erbij en breng op smaak met zout en peper. Laat de soep op matig vuur ongeveer 20 minuten zachtjes koken.

Verwarm de oven op 180°C graden. Als de oven pas aanligt, kan dit tot 30 minuten duren. Afhankelijk van de tijd die nodig is om op te warmen, kan het navenant korter duren.

Leg de sneetjes brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Rasp de kaas grof en verdeel hem over de sneetjes brood. Bak de sneetjes brood in de oven in ongeveer 10 - 12 minuten knapperig. Schep de soep in diepe borden en serveer elk met 2 kaascrostini's.

Een klassieker uit de Franse keukens: uiensoep. Wij interpreteren het traditionele recept tot een moderne uiensoep met Prosecco. Vroeger bekend als „armeluisvoedsel“, vandaag weer populair aan tafel: uiensoep.

Deze soep is een smakelijk gebruik van restjes en een echt populair recept. Traditioneel wordt knapperig wit brood gebakken met sterke kaas. De sneetjes wit brood worden overgoten met een pittige bergkaas om krokante kaascrostini te maken. We geven onze uiensoep net dat ietsje meer met een flinke scheut Prosecco.



RUNDSHAASJE OP DE BAKPLAAT

MET GROENTEN & GEROOSTERDE UIEN

DUUR:

45 minuten baktijd

AANTAL:

4 porties

INGREDIËNTEN:

4 kleine zoete aardappels

peper & zout

6 EL olijfolie

2 EL verse kruiden, gehakt

1 – 2 takjes rozemarijn

1 grote courgette

2 paprika's

100 g sperziebonen

100 g kerstomates

2 tomaten

2 stukken rib-eye rundsfilets

(à 300 – 350 g)

50 g geroosterde uien

100 g olijven

4 EL pijnboompitten

Was de zoete aardappelen en snijd ze in hapklare stukken. Meng met zout en peper, 2 eetlepels olijfolie en gehakte kruiden. Leg ze op een bakplaat en bak ze samen met de takjes rozemarijn in de voorverwarmde oven op 200°C gedurende ca. 45 minuten.

Was en maak intussen de courgettes en paprika's schoon en snijd ze in hapklare stukken. Marineer de paprika- en courgetteschijfjes evenals de kerstomaatjes en de sperzieboontjes met twee eetlepels olijfolie, breng op smaak met zout en peper en voeg ze na ongeveer 10 minuten baktijd toe aan de zoete aardappelen op de bakplaat in het bakvak.

Voeg na ongeveer 30 minuten baktijd ook de in plakjes gesneden tomaten, de gebakken uien en de pijnboompitten toe.

Marineer de rundshaasjes met olijfolie, zout en peper, leg ze op een tweede bakplaat en bak ze de laatste 10 minuten in de oven. Draai de biefstukfilets na 4 - 5 minuten om, afhankelijk van hun grootte en dikte.

Laat de rundshaasjes vervolgens even rusten, haal ze van de bakplaat en snijd ze in reepjes. Serveer met de groenten terwijl ze nog warm zijn.

In ons recept voor rundshaasjes van de bakplaat gaan alle groenten en het vlees elk op een eigen bakplaat. Was, snijd en kruid, schuif in. Dat is het. De oven doet de rest van het werk.



KIPFILET UIT DE OVEN

CUBA STIJL

DUUR:

45 minuten baktijd

AANTAL:

4 porties

INGREDIËNTEN:

4 kipfilets (elk 200g)
75 ml avocado-olie
1½ flinke TL cubaans kruidenmengsel
2 citroenen (1 om uit te persen, 1 in plakjes gesneden)
1 EL honing
peper & zout
1 kleine spaanse peper (als u van pikant houdt)
2 grote sjalotten
500 g aardappelen
4 – 6 wortels, gele bietjes
1 rode pepers
tijm

1 avocado (optioneel voor serveren)

Was de kipfilets, maak ze schoon en dep ze droog. Pers een citroen uit. Meng de helft van de avocado-olie met het kruidenmengsel, citroensap, honing en zout en peper. Eventueel kruiden met gehakte chili.

Marineer de kipfilets met het kruiden-avocado olie mengsel en laat ze marinieren. Verwarm de oven voor op ongeveer 180°C graden.

Pel de sjalotten en halveer ze. Snij een kwart of een achtste van de aardappelen, afhankelijk van de grootte. Schil de wortelen en gele bieten, maak ze schoon en snijd ze in hapklare stukken. Maak de paprika's schoon en snijd ze in hapklare stukken. Meng de groenten met de rest van de olie. Breng op smaak met zout en peper. Snij de tweede citroen in plakjes. Leg de groenten en de kipfilets op een bakplaat of in een ovenschaal, voeg de verse tijm en de schijfjes citroen toe. Bak in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 40 - 45 minuten. Onmiddellijk warm opdienen. Garneer met stukjes avocado indien gewenst.

Serveer met een pittige salsa: snijd de paprika's en tomaten zeer fijn. Breng op smaak met avocado-olie, chili, zout en peper.

TIP

*Hoe langer je de
kipfilets laat marinieren,
hoe intenser
de smaak..*



KIPPENBOUTEN A LÁ PROVENCE

MET SJALOTTEN & AARDAPPELEN

DUUR:

45 minuten baktijd

AANTAL:

4 porties

INGREDIËNTEN:

1 kg kippenbouten & vleugels

3 EL olijfolie

peper & zout

6 – 8 sjalotten

2 bollen knoflook

500 g aardappelen

4 – 5 takjes rozemarijn

2 – 3 takjes tijm

vers stokbrood

Was de kippenpoten en -vleugels en dep ze droog. Prik verschillende keren met een vork in de kip. Wrijf in met een beetje olijfolie, zout en peper. Pel en halveer de sjalotten.

Halveer de knoflookbollen. Was de aardappelen en snijd ze in hapklare partjes.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Voeg de kip, knoflook, aardappelen, sjalotten en kruiden toe aan de pan. Besprenkel alle ingrediënten met een beetje olijfolie en bak ze in een voorverwarmde oven op 180°C graden gedurende ongeveer 40 - 45 minuten. Serveer het nog warm met vers stokbrood.

TIP

Als u het nog Franser wilt, kunt u het bakpapier achterwege laten en in plaats daarvan de ingrediënten ongeveer 10 minuten op de bakplaat roosteren met een beetje olijfolie. Na het afblussen met 250 ml droge witte wijn, afbakken.



VOLKOREN QUICHE

MET ZALM & SPINAZIE

DUUR:

30 minuten baktijd

AANTAL:

1 quiche (4 porties)

INGREDIËNTEN:

VOOR HET DEEG:

250 g volkoren speltmeel

150 g boter (koud)

2 eieren

zout

VOOR DE VULLING:

200 g ricotta

2 eieren

100 g spinaziebladeren

200 g gerookte zalm

peper & zout

Snijd voor de bodem de koude boter in blokjes en kneed die tot een deeg met de bloem, het zout en de twee eieren. Laat 30 minuten afkoelen.

Verwarm de oven voor op ca. 180°C graden. Rol het zanddeeg uit op een met bloem bestoven oppervlak. Bekleed er een ronde bakvorm mee en druk het deeg lichtjes tegen de rand.

Meng de eieren met de ricotta en breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel in het quiche-deeg. Rol de gerookte zalm in roosjes en leg ze op de quiche, verdeel de spinazie ook over de quiche.

Bak de quiche in de oven in 30 tot 35 minuten goudbruin.

TIP

Als u in plaats van volkoren speltmeel gewoon speltmeel gebruikt, wordt ons recept de klassieke „Quiche au Saumon“ die in de Elzas-Lotharingen vaak wordt gegeten.



ZALMPAPILOTT

OP GROENE ASPERGES MET KROKANTJE

DUUR:

25 minuten baktijd

AANTAL:

4 porties

INGREDIËNTEN:

4 zalmfilets

2 EL olijfolie

500 g groene asperges

peper

paneermeel

wat dille en rozemarijn

zout

sap van een citroen

Verwarm de oven in de DOMO BACK voor op ca. 180°C graden. Als de oven pas ingeschakeld is, kan dit tot 30 minuten duren. Afhankelijk van de baktijd van de oven zal de gewenste temperatuur navenant sneller worden bereikt.

Was intussen de zalm en dep hem droog. Bestrijk de zalm met olijfolie. Verwijder de houtachtige uiteinden van de asperges, leg ze op aluminiumfolie en breng op smaak met peper. Leg de zalm op de aspergespiesen, kruid met peper en bedek met paneermeel. Strooi er wat dille en rozemarijn over. Sluit de aluminiumfolie, leg op een bakplaat en bak in de verwarmde oven gedurende ongeveer 20 tot 25 minuten (afhankelijk van de diameter van de asperges en de zalm).

Breng de zalm voor het serveren op smaak met zout en het sap van een citroen.

TIP

Ovenaardappelen passen hier goed bij. Bak kleine aardappeltjes gemarineerd in olijfolie in de oven.



HERFST RATATOUILLE UIT DE OVEN

MET GEZOUTEN CITROEN

DUUR:

ca. 30 minuten baktijd

AANTAL:

2 porties als hoofdgerecht of
4 porties als bijgerecht

INGREDIËNTEN:

2 – 3 rode uien
1 courgette (ca. 300 tot 350 g)
2 teentjes look
1 zoete aardappel (middelgroot)
600 g tomaten
een paar takjes rozemarijn
¼ bos peterselie
8 EL olijfolie
peper & zout

VOOR DE GEZOUTEN CITROENEN:

2 biologische citroenen
2 EL fijn zout

VOOR DE RATATOUILLE:

Verwarm de oven in de DOMO BACK voor op ongeveer 180°C. Pel en halveer de uien en knoflook. Was en reinig de courgette en snijd in plakken van ½ cm breed. Schil de zoete aardappel en snij hem in blokjes. Maak de tomaten schoon en halveer of kwart ze, afhankelijk van hun grootte. Verwijder de steeltjes van de peterselie en hak fijn. Was de rozemarijn en schud droog. Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de uien en knoflookteentjes tot ze glazig zijn. Doe in een grote ovenvaste schaal, voeg de groenten toe en 2 - 3 plakjes gezouten citroen. Voeg de rest van de olijfolie en de gehakte peterselie toe. Meng goed, breng een beetje op smaak met peper. Bak met de takjes rozemarijn in de oven gedurende 30 tot 40 minuten, tot de groenten de gewenste consistentie hebben.

VOOR DE GEZOUTEN CITROENEN:

Borstel de biologische citroenen onder warm stromend water.

Snijd ze in plakjes en vang het sap op in een pot.

Leg de schijfjes citroen afwisselend met zout strak in gekookte, dus sterviele, inmaakpotjes. Voeg het opgevangen citroensap toe aan de pot en vul de pot met kokend water. Daarna luchtdicht afsluiten en minstens 3 weken in de koelkast bewaren.

De gezouten citroenen zijn in de verzegelde pot ongeveer 1 jaar houdbaar.

TIP

Zoute citroenen gaan niet alleen goed samen met herfstgroenten zoals ratatouille uit de oven. Ze zijn bijzonder lekker bij pittige vleesgerechten en gegrild vlees. Ook: in natuurlijke yoghurt, met kruiden dipsaus of geserveerd met olijfolie om te dippen. Ze zijn heerlijk in risotto en bij pastagerechten.



ZOMERPIZZA

MET ERWTJES, GROENTEN EN MOZZARELLA

DUUR:

20 minuten baktijd

AANTAL:

4 porties

INGREDIËNTEN:

VOR HET DEEG:

500 g pizzabloem (type 00)

200 ml water (lauw)

20 ml olijfolie

20 g verse gist

1 TL suiker

2 TL zout

VOR HET BELEG:

150 g erwten

2 EL tomatenpuree

3-4 EL water

wat pizzakruiden

1 EL olijfolie

100 g kerstomaatjes

1 wortel

peper & zout

400 g mozzarella of burrata

Doe de bloem in een kom, meng lauw water (niet meer dan 45°C) met olijfolie, gist, suiker en zout, voeg toe aan de bloem in de kom en kneed met de mixer of keukenmachine met de deeghaak gedurende 10 minuten tot een soepel deeg. Vorm een bal en laat, afgedekt, ongeveer 20 minuten rusten. (Tip: het is het beste dit te doen in de buurt van de DOMO BACK om te profiteren van zijn warmte). Rol het pizzadeeg dun uit op een met bloem bestoven oppervlak en trek het met de handpalmen uit elkaar, waarbij u het deeg steeds meer in één richting draait.

Meng de tomatenpuree met drie tot vier eetlepels water tot een gladde massa. Roer de pizzakruiden erdoor. Bestrijk het uitgerolde pizzadeeg met een dunne laag van het mengsel. Laat ongeveer één tot twee centimeter van de rand vrij. Besprenkel de pizza met een beetje olijfolie.

Halveer de kerstomaatjes of snijd ze in plakjes. Schil de wortelen. Schil dunne reepjes met een dunschiller. Beleg de pizza met de tomaathelften en de wortelreepjes. Breng op smaak met zout en peper en leg op de bakplaat.

Verwarm de bakplaat tot een goede 200°C graden. Bak de pizza in de voorverwarmde oven op het laagste rek zo wordt de bodem lekker knapperig gedurende ongeveer 20 minuten. Vijf minuten voor het einde van het bakken de ontdooide erwten toevoegen en gaar bakken. Haal uit de oven en garneer met kaas.

TIP

Als u wilt, kunt u mozzarella of burrata aan de pizza toevoegen voordat u hem bakt.



CREAM CHEESE TARTE FLAMBÉE

MET UI, SPINAZIE & TROSTOMATEN

DUUR:

30 minuten baktijd

AANTAL:

2 porties

INGREDIËNTEN:

VOR HET DEEG:

250 g meel
100 ml water (lauw)
4 EL olijfolie
1 eigeel
½ TL zout

VOR HET BELEG:

1 grote rode ui
100 g bladspinazie (vers)
100 g tomaten
200 g roomkaas
3 EL pesto
2 EL roomkaas
(om te serveren)
peper & zout

Bedek een bakplaat met bakpapier en verwarm in het bakcompartiment van de DOMO BACK met tot de temperatuur van het bakcompartiment 175 - 180°C bereikt.

Kneed de bloem met het lauwe water, de olijfolie, een eierdooier en het zout tot een soepel deeg. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven werkvlak en bestrijk het gelijkmatig met roomkaas.

Pel de rode ui, snijd hem in dunne plakjes en verdeel hem over het deeg. Kruid de tarte flambée met zout en peper, leg ze op de hete bakplaat en bak ze in de oven op 175 - 180°C gedurende ongeveer 30 minuten tot ze krokant is. Het werkt vooral goed als je de bakplaat direct op de bodem plaatst!

Garneer de tarte flambée voor het serveren met rijpe tomaten, spinazieblaadjes, twee eetlepels roomkaas en verse kruidenpesto.

Een beetje zoals pizza, maar toch weer heel anders, is de populaire is de populaire tarte flambée. Hartige of zoete toppings - alles is mogelijk. Wij zijn dol op het flinterdunne, knapperig gebakken deeg, dat op klassieke wijze wordt gearneerd met zure room, spek en uien. Onze versie is modern en gevarieerd: Cream cheese tarte flambée!



KWARKPAKJES

MET BOSBESSEN- & JAMVULLING

DUUR:

30 minuten baktijd

AANTAL:

12 – 14 pakjes

INGREDIËNTEN:

VOOR HET DEEG:

250 g boter

250 g meel

250 g kwark

VOOR DE VULLING:

100 g kwark

100 g bosbessenjam

50 g verse bosbessen

Afhankelijk van uw smaak kunt u ook andere soorten bessen gebruiken, samen met de passende jam!

3 eierdooiers (voor coating)

Snijd voor het kwarkdeeg de koude boter in blokjes. Kneed de blokjes boter met de bloem en de kwark snel tot een soepel deeg. Laat afkoelen in de koelkast gedurende ongeveer 30 minuten.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en snijd er vierkantjes van ongeveer 5 bij 5 cm uit. Bestrijk elk vierkantje met water, leg in het midden een theelepel kwark, een theelepel bosbessenjam en drie à vier verse bosbessen. Leg er nog een vierkant deeg op, druk de rand naar beneden en sluit goed af met een vork. Herhaal dit tot alle deegvierkantjes opgebruikt zijn.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met losgeklopt eigeel en bak ze in de voorverwarmde ovenruimte van 180°C van uw DOMO BACK in 25 tot 30 minuten goudbruin.





NOTEN-ROOM CAKE

DUUR:

40 minuten baktijd

AANTAL:

1 cake / 12 stukken

INGREDIËNTEN:

4 eieren

180 g suiker

1 zakje vanillesuiker

100 ml walnootolie

200 g meel

200 g amandelen (fijn geraspt)

1 zakje baking soda

200 g zure room

1 scheutje melk

Poedersuiker voor afwerking

Klop eieren, suiker en vanillesuiker tot schuim. Roer langzaam de olie erdoor. Meng bloem, amandelen en bakpoeder door elkaar en roer dit samen met de zure room door het eimengsel. Voeg een scheutje melk toe en roer tot er een glad beslag ontstaat.

Giet het deeg in een ingevette en met bloem bestoven taartvorm en bak 40 - 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C (test met een naald!).

Laat afkoelen en serveer bestrooid met poedersuiker. Serveer met vers fruit, slagroom of compote.

Op zoek naar een eenvoudig en makkelijk recept voor een spontane namiddag koffie met vriendinnen? Niet ingewikkeld te bereiden en toch een wow-effect voor uw gasten? Je zoektocht is voorbij, want wij hebben het ideale recept voor u, als het weer eens snel moet gaan in de bakkerij. Sappige noten-room cake - met liefde bereid, het ideale koffie & cake recept.



DOMO BACK

DE NIEUWSTE INNOVATIE VAN RIKA

AFMETING:

H x B x D: 1370 x 772 x 430 mm

NOMINAAL WARMTEVERMOGEN:

10 kW

Energie-efficiëntieklasse A+

RUIMTEVERWARMINGSVERMOGEN

70 – 260 m³

PELETTVOORRAAD:

56 l / ~ 36 kg Pellets

FRAME:

zwart

OMMANTELING:



Witte
Natursteen

Zandsteen

Speksteen

DE FUNCTIONELE BAKSPECIALIST

Perfect bakken - het is kinderspel met de nieuwe DOMO BACK. Als eerste in zijn soort ter wereld biedt de DOMO BACK niet alleen alle voordelen van een pelletkachel, maar is hij ook in de bakmodus net zo gemakkelijk te bedienen als een gewone oven

DOMO BACK TOP FUNCTIES:

- + Volledig automatische bediening via touch screen met programmeerbare bak- en verwarmingstijden. Optioneel met RIKA FIRENET en RIKA VOICE stembesturing.
- + Verlichte bakruimte met temperatuurregeling van 130 - 340 graden.
- + Rooster en bakplaat inbegrepen.
- + RIKA DYNAMIC-AIR-REGULATION voor een optimale verbranding, een rustig vlambeeld en een bijzonder stille werking.
- + Automatisch kantelbare asverwijdering van het rooster voor een bijzonder hoog comfort.
- + Verwarm tot drie ruimtes tegelijk met RIKA MULTIAIR (optioneel).
- + Ruimtelucht onafhankelijk volgens Duitse norm.
- + De componenten van de DOMO BACK zijn ontworpen voor een minimaal stroomverbruik (ca. 20 watt bij normaal gebruik).
- + Milieuvriendelijk verwarmen en bakken door het gebruik van de hernieuwbare en CO₂-neutrale brandstof houtpellets.
- + 5 jaar garantie op het kachel lichaam. 3 jaar garantie op de gehele elektronica. 10 jaar gegarandeerd levering van reserveonderdelen en de gekende betrouwbare RIKA service en klantenondersteuning.





**VOOR ECHTE
FIJNPROEVERS
BEDACHT ...**

ZALMPILLOT (ZIE RECEPT OP PAGINA 18)



**... EN IN DE
DOMO BACK
TOT PERFECTIE
GEBRACHT!**



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

