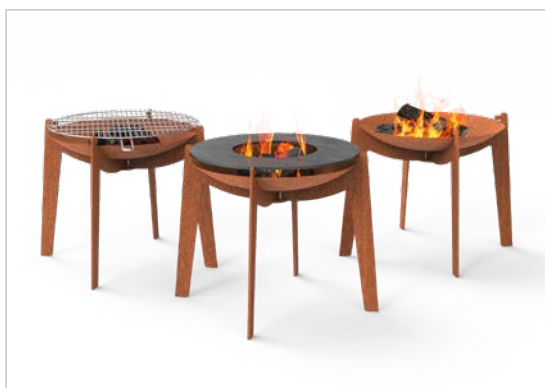


FORNO^o

outdoor fire

COSA



Description du produit

Le bol à feu Cosa est un produit polyvalent de FORNO®. Ce produit peut être commandé en 3 variantes, il correspond parfaitement aux souhaits du consommateur. De plus, les trois peuvent être utilisés comme bol à feu.

Le Cosa est magnifiquement conçu et est une expérience spéciale pour faire l'expérience de cuisiner avec vos invités et une manière atmosphérique de cuisiner. Que vous cuisiniez des œufs, que vous cuisiniez des légumes lentement, que vous grilliez un steak tendre ou que vous prépariez un plat de poisson, vous découvrirez avec le Cosa un tout nouveau monde plein de possibilités pour cuisiner en plein air.

CARACTÉRISTIQUES

Général

- Base d'épaisseur du matériau: 8 mm
- Coque d'épaisseur du matériau: 3 mm
- Trous de drainage
- Attaches en acier inoxydable
- Garantie 5 ans (décroissante)

Variantes

- BCA1: Bol à feu
- BCA2: Bol à feu + gril
- BCA3: Bol à feu + plaque à pâtisserie

Corten

- Couleur rouille brun-orange
- Livré sans rouille
- Processus de rouille prend 4-5 mois
- Accélérateur de rouille disponible

IMPORTANT

Considérations

- Dès réception, tous les matériaux d'emballage doivent être immédiatement retirés des produits.
- L'acier corten ne doit jamais être constamment humide, il doit bien se drainer et être aérer dans toutes les situations.
- Les produits sont livrés intacts.
- Nous utilisons uniquement de l'acier Corten de type S355J0WP.
- Zones côtières: nous déconseillons d'utiliser l'acier Corten dans un rayon de 2 km d'un littoral.
- Pendant le processus de rouille, de l'eau rouillée peut s'échapper du produit.
- Le perçage / meulage dans le matériau n'est pas autorisé.

Entretien

- Nettoyer le Cosa n'est pas vraiment nécessaire. L'huile de cuisson et les restes de nourriture peuvent être simplement retirés. La plaque de cuisson peut être nettoyée avec un chiffon humide. Le Cosa peut résister aux intempéries, au vent et ne nécessite aucun entretien supplémentaire.



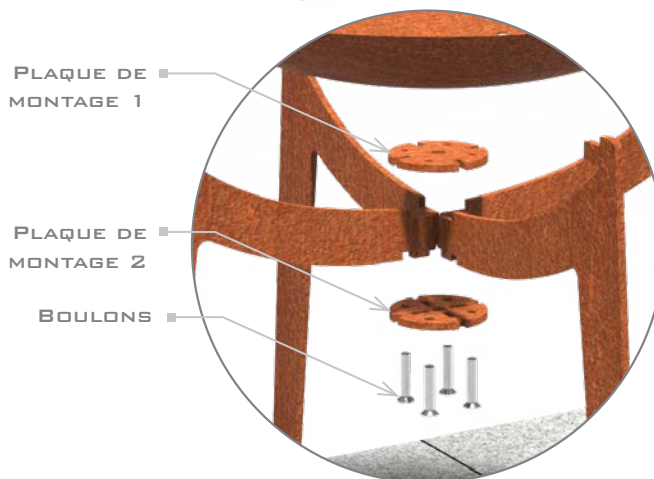
PLACEMENT

1. Placez sur une surface plate et solide. Si cela n'est pas fait avec soin, le produit peut être endommagé.
2. Ne jamais percer ni meuler le produit, car cela pourrait affaiblir le produit au point de l'endommager.
3. Assurez-vous toujours que les orifices de drainage sont dégagés pour éviter le piégeage d'humidité.



MONTAGE

1. Connectez les quatre pieds séparés les uns aux autres à l'aide des plaques de montage fournies.
2. Desserrez les boulons en acier inoxydable fournis dans les plaques de montage.
3. Placez le bol de feu sur le dessus de la base, après quoi les boulons en acier inoxydable peuvent être serrés.



EN UTILISANT LE PLAQUE À RÔTIR

1. Lors de la première utilisation, il est très important de commencer par un petit feu et après 25 minutes le feu peut être augmenté. La plaque chauffante lourde deviendra plus chaude sur la surface basse que sur le haut. En raison de cette différence de température, la plaque dessine des creux. Après la première utilisation, la plaque chauffante est prête et cette procédure ne sera plus nécessaire.
2. L'unité de Cose + plaque à rôtir fonctionnera mieux si elle a été utilisée une ou deux fois et que l'huile a bien brûlée sur la plaque. La cuisson sur la plaque sera plus facile après ce "rodage", elle sera protégée contre la rouille lorsqu'elle n'est pas utilisée.
3. Le mieux est de cuire avec de l'huile végétale à un degré élevé de combustion, par exemple huile de tournesol.

TEMPÉRATURE

Après une cuisson de 25 à 30 minutes environ, la plaque de cuisson du FORNO® située sur le bord intérieur atteindra une température d'ébullition entre 275 - 300 ° C Une fois le feu créé, on peut commencer à huiler la plaque chauffante et plus doser d'huile la partie à utiliser pour la cuisson. Sur le bord extérieur, la température est légèrement inférieure, afin que vous puissiez basculer entre rôtir et garder au chaud. Lors du chauffage, la plaque sera un peu creuse, afin que l'excès d'huile et de graisse se versent automatiquement dans le feu. Une fois la plaque chauffante refroidite, elle se redressera complètement.



DES MODÈLES

Pour un aperçu complet de tous les modèles et des options spécifiques au produit, visitez www.forno.nl



COSA



COSA + GRIL



COSA + PLAQUE À PÂTISSERIE

ACCESSOIRES

Tous nos accessoires répondent aux normes les plus élevées et constituent un complément extrêmement approprié à nos produits. Visitez www.forno.nl pour un aperçu complet de nos accessoires.



ACCÉLÉRATEUR DE ROUILLE

Nos produits en acier Corten sont livrés sans rouille et le processus de rouille prendra environ 4 à 5 mois. Ce processus peut être accéléré avec l'accélérateur de rouille BIO disponible chez nous.

Lisez toujours attentivement les instructions sur l'emballage avant utilisation.



ANTIROUILLE CORTEN

Pour arrêter le processus de rouille, le vernis Corten peut être appliqué sur les produits Corten.

Lisez toujours attentivement les instructions sur l'emballage avant utilisation.