



FORNO^o

outdoor fire

FORNO[®] CUISINE



Description du produit

FORNO[®] est le nouveau produit pour préparer un repas sain à l'extérieur. Le bol à feu sphérique a une plaque de torréfaction plate ronde et épaisse que vous utilisez comme une sorte de teppanyaki ou de plancha. La plaque à rôtir a différentes températures de cuisson. Le milieu de la plaque à rôtir est plus chaud que l'extérieur, donc la cuisson est encore plus facile et vous pouvez servir tous les ingrédients ensemble. Le FORNO[®] 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 légumes, que vous grilliez un steak tendre ou que vous prépariez un plat de poisson, vous découvrirez avec le FORNO[®] un tout nouveau monde plein de possibilités pour cuisiner en plein air. Vous pouvez griller et cuire en même temps en utilisant la grille de barbecue incluse (à l'exception du modèle DAMM).

CARACTÉRISTIQUES

General

- Épaisseur du matériau min.: 3 mm
- Plaque de cuisson épaisseur du matériau: 10 mm
- Trous de drainage dans la vaisselle
- Attaches en acier inoxydable
- Garantie 5 ans (décroissante)

Options

- Bois d'extension DAMM
- Extension DAMM en acier inoxydable
- Plaque à pâtisserie FORNO[®] séparée
- Accessoires Corten pour cheminée

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

- La grille du barbecue doit être nettoyée immédiatement après utilisation et rangée au sec. Si la grille reste dans la cheminée pendant quelques jours, elle pourra se rouiller. Nos grilles de barbecue sont testées et certifiées SGS.
- Retirez les cendres après utilisation et nettoyez le conduit une fois par an.

PLACEMENT

PLACEMENT

1. Grâce aux pieds réglables robustes sous les modèles FORNO® (à l'exception du DAMM), ils peuvent être placés sur des surfaces inégales sans causer de problèmes au produit. Assurez-vous toujours que le produit est parfaitement de niveau.
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

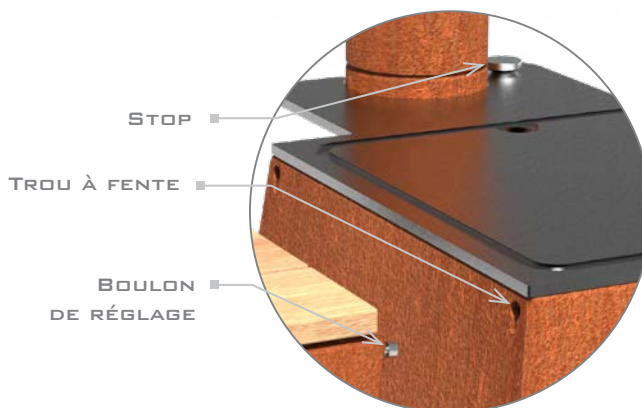
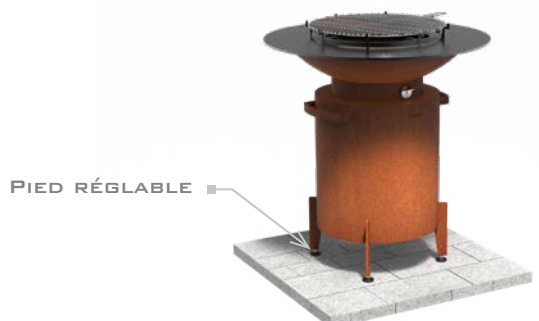
1. Pour le modèle DAMM, priez commander les accessoires latéraux pour le rendre complet.
2. Les accessoires sont faciles à assembler et ne nécessitent qu'une clé pour régler le boulon de réglage.
3. Lorsque les boulons de réglage sont correctement ajustés, suspendez l'accessoire avec les boulons dans les trous oblongs et la surface est bien de niveau.
4. De plus, le modèle DAMM est équipé d'une butée qui peut être placée dans la plaque à pâtisserie afin que la graisse de cuisson ne puisse pas entrer dans le feu.

EN UTILISANT LE FORNO®

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 (à l'exception du modèle DAMM). Après la première utilisation, la plaque chauffante est prête et cette procédure ne sera plus nécessaire.
2. L'unité de cuisson FORNO® 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 (à l'exception du modèle DAMM), afin que l'excès d'huile et de graisse se versent automatiquement dans le feu. Une fois la plaque chauffante refroidie, elle se redressera complètement. Pour bien éclairer le modèle DAMM, vous pouvez ouvrir le cendrier de quelques centimètres.



FORNO CUISINE

DES MODÈLES

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



FORNO BFC2



FORNO BFC3



FORNO BFC7



DAMM



FORNO BULL BTC 1



FORNO BULL BTC 1A



COSA + GRILL



COSA + PLAQUE DE CUISSON



GAP + PIZZA



FORNO PLAQUE DE CUISSON



FORNO CASSEROLE EN FONTE



FORNO TABLIER EN CUIR

ACCESSOIRES

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.