

The collection

2023



FORNO
IGNITE YOUR NATURE



Preface

Tout le monde les oublie parfois, mais ce sont les petites choses qui comptent dans la vie. Depuis des milliers d'années, les gens se rassemblent autour du feu, notamment pour s'éclairer, se réchauffer et préparer la nourriture. Le feu nous procure un sentiment de sécurité et de chaleur et crée des liens entre nous. Le feu a quelque chose de magique ! Il relie les gens entre eux - et les gens avec les éléments naturels. C'est ainsi que naissent les moments les plus précieux de bonheur simple.

Nous sommes fiers de présenter la nouvelle marque FORNO. Une marque renouvelée avec un nouveau portefeuille pour rapprocher précisément ce plaisir partagé du feu. Nous consacrons beaucoup de temps à la conception de nos produits. Nous pensons que même lorsqu'il n'est pas utilisé, le produit doit ajouter de la valeur à votre jardin.

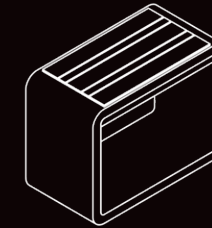




Indice



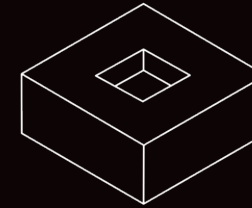
COOKING
9 - 33



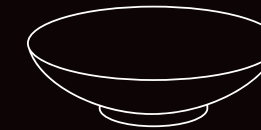
STATIONS
35 - 43



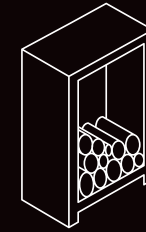
CHEMINÉE D'EXTÉRIEUR
45 - 55



TABLES DE FEU
57 - 63



BRASEROS
65 - 71



RANGEMENT DU BOIS
73 - 91



GEAR
93 - 99



Cooking





DOME

Le design minimaliste du DOME fait référence aux fours italiens traditionnels en pierre. Sa finition en acier Corten lui confère un aspect robuste, ce qui en fait une véritable attraction dans votre Ourdin.





DOME

Préparez les pizzas les plus savoureuses grâce à notre four en pierre cuit au feu de bois. C'est un plaisir de cuisiner avec des amis et des membres de la famille et de déguster ensemble de délicieux plats. Deux pizzas peuvent être enfournées en même temps et sont prêtes en quelques minutes.

Le dôme rond ne donne pas seulement au DOME un aspect robuste, il assure également une circulation optimale de l'air. Il faut d'abord

chauffer la pierre en y allumant un feu. L'air chaud monte et passe à travers le dôme dans le conduit de fumée. De cette manière, la chaleur circule au-dessus de votre plat, ce qui garantit une cuisson optimale. La pierre à pizza en céramique conserve également bien la chaleur. Le DOME dispose donc de tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'une délicieuse pizza.

FORNO DOME

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	2-4 mm
Épaisseur de la pierre à pizza	30 mm
Petits pieds réglables inclus	Oui

			KG
FD1	800	1180	70





SEARE

Nos racines se trouvent dans la région des bons vivants du sud des Pays-Bas. Manger ensemble est dans notre nature et nous comprenons ce que signifie l'hospitalité. Avec la série SEARE, nous transmettons ce message. Une nouvelle référence. Comme source de chaleur et pour cuisiner ! Les produits de cuisson en plein air de FORNO sont un véritable plaisir pour les yeux, même lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

OPTION



ROUES





FORNO

FORNO



SEARE HALO PIEZO

La SEARE HALO PIEZO diffère des autres produits SEARE en ce qu'elle est alimentée au gaz. La SEARE HALO PIEZO dispose donc d'une surface de gril extra-large, ce qui la rend particulièrement adaptée aux grands groupes et à la restauration.

Avec son design chaleureux et doux, la SEARE HALO PIEZO est une cuisine d'extérieur intemporelle. L'anneau SEARE chauffé au gaz est spécialement conçu pour distribuer la chaleur progressivement sur toute la surface. Ainsi, l'anneau a toujours la température parfaite pour cuire votre plat préféré. La bouteille de gaz est placée derrière

une porte en bambou. Couleurs durables et bambou s'associent magnifiquement avec l'acier Corten chaleureux.

L'anneau est incliné vers l'intérieur, ce qui empêche l'excès de liquide de s'écouler sur la plaque de cuisson. Avec de l'huile et une spatule, vous pouvez facilement gratter l'anneau. En appliquant une dernière couche d'huile sur la plaque avant de ranger la SEARE HALO PIEZO, vous évitez la rouille. En outre, il suffit de nettoyer le bac d'égouttage et de l'enduire d'eau avant de l'utiliser. Comme il n'y a pas de résidus de cendres avec ce réchaud à gaz, il est encore plus facile à entretenir.

FORNO SEARE HALO PIEZO

DESCRIPTION	STANDARD			
Épaisseur de brasero	3 mm			
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm			
Petits pieds réglables inclus	Oui			
				KG
FSP.1000		1000	1000	182





SEARE BOLE





La SEARE BOLE est le produit SEARE le plus compact. Le corps sphérique de la BOLE assure une accumulation parfaite de la chaleur et donc un anneau SEARE intensément chaud.

Avec la SEARE BOLE, vous avez un véritable eyecatcher dans votre jardin. Bien au chaud autour du feu, en profitant de la convivialité et du repas. Vous ferez ainsi de chaque instant une fête. L'anneau SEARE chauffé au bois est spécialement conçu pour distribuer la chaleur progressivement sur toute la surface. Comme la SEARE BOLE est profonde, elle peut contenir beaucoup de bois, ce qui permet à la plaque d'atteindre une bonne température en un rien de temps.

L'anneau est incliné vers l'intérieur, ce qui empêche l'excès de liquide de s'écouler sur la plaque de cuisson. Avec de l'huile et une spatule, vous pouvez facilement gratter l'anneau. En étalant une dernière couche d'huile sur la plaque avant de l'appliquer, vous éviterez la rouille. De cette manière, la plaque est rapidement prête pour la prochaine utilisation. Si facile à entretenir !

Pour encore plus d'utilisations, utilisez notre set de grill avec le flushgrill. Vous pouvez placer ce flushgrill à différents niveaux : encastré dans l'anneau ou à d'autres hauteurs au-dessus de l'anneau. Vous pouvez donc facilement créer différentes températures de cuisson et de grill. Cela vous aidera à préparer les plats les plus délicieux !

FORNO SEARE BOLE

DESCRIPTION	STANDARD			
Épaisseur de brasero	4 mm			
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm			
Petits pieds réglables inclus	Oui			
		   KG		
FSB.800	800	400	1000	129





COSA

Du bol à feu au barbecue, le COSA est un petit produit polyvalent qui transforme chaque soirée en une expérience entre amis ou en famille. Le design a quelque chose d'un autre monde. Utilisez le COSA comme bol à feu d'ambiance ou placez-y un anneau SEARE pour griller de la viande, à la maison, dans le jardin ou en vacances.

CARACTERISTIQUES




Le COSA est un produit polyvalent. De la cuisine au feu d'ambiance, le COSA peut tout faire. Ce produit vous convient parfaitement

si vous aimez la vie en plein air. Il est magnifiquement conçu et la couleur chaude de l'acier Corten ajoute une atmosphère supplémentaire. Avec le COSA, vous découvrirez un monde complètement nouveau, plein de possibilités pour la cuisine en plein air. Facile et élégant !

L'anneau de la plaque chauffante du COSA est facile à retirer, de sorte que vous disposez immédiatement d'un bol à feu. Les formes rondes se prêtent bien à la dégustation en famille et entre amis de la chaleur que vous procure le COSA. Une source de chaleur agréable.

FORNO COSA

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau poteau	8 mm
Épaisseur de brasero	3 mm
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm

				KG
FSC.600	625	300	600	39







COOKING ACCESSOIRES

Vous voulez profiter encore plus de vos cuisines extérieures SEARE ? Utilisez notre set de SEARE grillset. Avec ce set de grill, vous placez votre flushgrill au-dessus de l'anneau SEARE. Vous pouvez donc facilement créer différentes températures de cuisson et de grill. Vous pouvez ainsi préparer facilement tous vos plats préférés.

L'ensemble de grill se compose d'un grill lifter, grill raiser et flushgrill. Le grill lifter est une poignée qui vous permet de prendre facilement

le flushgrill affleurant de l'anneau SEARE. Cela permet également de placer le flushgrill sur le grill raiser. Cette élévation sert de grill supplémentaire pour générer différentes températures de cuisson. De plus, le GRILLSET comprend un foodbumper intégré pour que votre délicieux morceau de viande ou de légume ne tombe pas dans le feu.

FORNO COOKING ACCESSOIRES 500

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	5-10 mm
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm
Convient pour	FSH.1000

			KG
FSGS.500	580	140	14
FSFG.500	500	10	10
FSFB.500	534	28	2
FSSR.500	500	20	1
FSGR.500	580	140	3
FSGL1	110	110	1

FORNO COOKING ACCESSOIRES 400

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	5-10 mm
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm
Convient pour	FSB.800

			KG
FSGS.400	481	143	10
FSFG.400	400	10	7
FSFB.400	434	28	2
FSSR.400	400	20	1
FSGR.400	480	140	2
FSGL1	110	110	1

FORNO COOKING ACCESSOIRES 300

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	5-10 mm
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm
Convient pour	FC.600

			KG
FSGS.300	354	91	6
FSFG.300	300	10	4
FSFB.300	334	28	1,5
FSSR.300	300	20	1
FSGR.300	350	90	2
FSGL1	110	110	1





DAMM

Avec son design rétro, la DAMM ressemble au four du temps de grand-mère. Les plans de travail de la cheminée peuvent être montés de part et d'autre de la cheminée. La partie supérieure est une plaque de cuisson pour la préparation des aliments.

Profitez de la chaleur de la cheminée et utilisez la partie supérieure pour préparer les repas. La plaque supérieure solide convient aux grillades par contact et à l'utilisation de casseroles et de marmites.

Avec Forno, vous pouvez facilement agrandir votre terrasse en y installant une cheminée extérieure avec plaque de cuisson. Utilisez une spatule pour gratter facilement la plaque de cuisson. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide pour que la plaque soit prête pour la prochaine utilisation. Si facile à entretenir !

La DAMM est fabriquée en acier Corten et devient donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

Personnalisez votre DAMM en ajoutant en option nos plans de travail en bois, bambou et/ou en acier inoxydable. Vous créez ainsi un espace de travail supplémentaire. Des crochets sont également fixés au plan de travail en bois et en bambou, auxquels vous pouvez accrocher des ustensiles de cuisine.

FORNO DAMM

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm
Épaisseur de plaque à rôtir	10 mm
Trous de drainage	Oui

				KG
BFC10	700	900	2000	146





Plan de travail

Les plans de travail de la DAMM peuvent être montés de part et d'autre de la cheminée. Cette extension transforme la DAMM en une cheminée à la fois belle et pratique.

Personnalisez votre DAMM en ajoutant, au choix, un plan de travail en bois, en bambou ou en acier inoxydable. De chaque côté, vous pouvez choisir un plan de travail différent, pour votre DAMM unique, ou vous pouvez placer le même plan de travail sur les deux côtés. Cela permet d'obtenir un produit bien fini. Avec notre DAMM, vous pouvez toujours créer facilement un espace de travail supplémentaire. Le plateau en bois et en bambou est également muni de crochets auxquels vous pouvez suspendre des ustensiles de cuisine. De cette manière, vous conservez encore plus d'espace de travail.

Vous pouvez utiliser la FORNO DAMM de deux façons ! Profitez de la chaleur de la cheminée et utilisez la partie supérieure pour préparer les repas. La plaque supérieure solide convient aux grillades par contact et à l'utilisation de casseroles et de marmites.

Acier inoxydable

Nos plans de travail en acier inoxydable sont solides, robustes et résistants aux différentes conditions météorologiques. L'acier inoxydable a une longue durée de vie. En outre, le plan de travail est également résistant à l'usure.




Bois dur

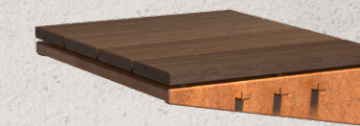
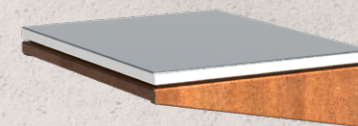
Tous nos bois durs ont une classe de durabilité 2 et une durée de vie de non moins de 25 ans. Grâce à la classe de durabilité élevée du bois, le bois ne nécessite aucun traitement supplémentaire. Le bois grisonne avec le temps et est solide et résistant.

Bambou

Les éléments en bambou sont de plus en plus courants, y compris dans notre collection FORNO. Le plan de travail en bambou est notre alternative durable et se marie parfaitement avec la couleur chaude de l'acier Corten. Ce matériau est une excellente alternative aux bois durs tropicaux. En effet, le bambou pousse plus vite, de sorte qu'il peut être récolté tous les 4 à 6 ans.

FORNO PLAN DE TRAVAIL ACIER INOXYDABLE, BOIS DUR ET BAMBOU

DESCRIPTION	STANDARD			
Épaisseur de matériau	2 mm			
Plans de travail en matériaux	Acier inoxydable, garapa et bambou			
Tour de tête	121 x 21 mm			
				KG
BFC10.1	400	500	130	8
BFC10.2	400	500	130	8
BFC10.3	400	500	130	10

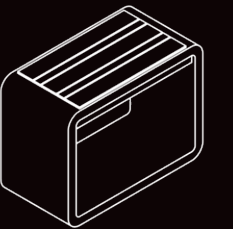




FORNO

FORNO

Stations





STANDARD STATION

Nos workstations sont idéales pour créer un espace de travail supplémentaire dans votre cuisine extérieure. Avec leur design chaleureux et doux, elles complètent parfaitement notre série SEARE. Vous aurez donc toujours assez d'espace pour préparer les plats les plus savoureux.







STANDARD STATION

Les workstations FORNO sont un excellent complément à votre cuisine extérieure. Les workstations en finition bambou vous offrent plus d'espace pour préparer vos plats préférés. Les courbes lui confèrent une sensation de chaleur et de douceur. Au bas des workstations se trouve un espace de rangement, en bois par exemple. Des crochets sont également prévus pour suspendre des outils ou des torchons, par exemple.

Les workstations sont fabriquées en acier Corten et deviennent donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO STANDARD STATION 800 ET 1200

DESCRIPTION	STANDARD			
Épaisseur de matériau	2 mm			
Type de bois	Bambou			
Petits pieds réglables inclus	Oui			
				KG
FSS.800	790	600	900	81
FSS.1200	1190	600	900	105





DOME STATION

Les stations de la DOME vous offrent un espace de travail et de stockage supplémentaire. La workstation en finition bambou s'intègre parfaitement à la DOME avec ses courbes.





DOMESTATION

La station de la DOME est très profonde, de sorte que le four s'y adapte parfaitement. Il s'agit d'un bel ajout à votre cuisine extérieure. La station est recouverte de bambou, qui, associé à l'acier Corten, crée un aspect naturellement chaleureux. Au fond des compartiments se trouve un espace pour ranger du bois ou des ustensiles de cuisine, par exemple.

Les workstations sont fabriquées en acier Corten et deviennent donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO DOME STATION 1200 ET 2000

FDS.1200 disponible en option avec des roues

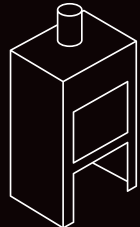
DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	2 mm
Petits pieds réglables inclus	Oui

				KG
FDS.1200	1190	835	750	138
FDS.2000	1990	835	750	205





Cheminée d'extérieur





DIGNA

Cette cheminée doit avoir un emplacement isolé. De cette manière, le feu peut être admiré de tous les côtés. Ainsi, la DIGNA offre un cadre agréable dans le jardin !





Acier Corten

Notre DIGNA a un design ouvert et est donc parfait pour donner de l'ambiance à votre jardin. En effet, le feu peut être admiré de tous les côtés. La couleur chaude de l'acier Corten s'associe parfaitement aux autres éléments naturels ou aux autres produits en acier Corten dans le jardin, comme les rangements pour le bois en acier Corten.

La DIGNA est fabriquée en acier Corten et devient donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.


Acier enduit

Notre DIGNA a un design ouvert et est donc parfait pour donner de l'ambiance à votre jardin. En effet, le feu peut être admiré de tous les côtés. La couleur noire est intemporelle et élégante et se combine donc bien avec d'autres éléments du jardin, tels que nos rangements pour le bois revêtus.

La DIGNA est dotée d'un revêtement résistant à la chaleur et à la rouille. Nous recommandons de placer la cheminée d'extérieur sous un auvent afin que les influences météorologiques aient un effet minimal sur la DIGNA. En raison de ces influences météorologiques, il n'est pas possible d'éviter la formation d'une certaine rouille pendant la durée de vie du produit.

FORNO DIGNA ACIER CORTEN

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BDS1	500	500	1100	83
BDS2	500	500	950	74

FORNO DIGNA ACIER ENDUIT

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BDG1	500	500	1100	83
BDG2	500	500	950	74





STIG

La cheminée STIG se caractérise par sa forme élégante. Cette cheminée est un bestseller absolu et apporte une touche agréable au jardin.





Acier Corten

La cheminée STIG transforme votre coin assis en un endroit douillet et chaleureux. Son design épuré et minimaliste s'intègre bien dans tous les jardins. Cette cheminée d'extérieur dispose d'un petit espace de rangement sous le foyer, où vous pouvez par exemple empiler du bois. La couleur chaude de l'acier Corten se combine parfaitement avec les autres éléments naturels du jardin. En ajoutant une grille à cette cheminée d'extérieur, vous pouvez facilement transformer la STIG en barbecue.

La STIG est fabriquée en acier Corten et devient donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

Acier enduit

La cheminée STIG transforme votre coin assis en un endroit douillet et chaleureux. Son design épuré et minimaliste s'intègre bien dans tous les jardins. Cette cheminée d'extérieur dispose d'un petit espace de rangement sous le foyer, où vous pouvez par exemple empiler du bois. Cette cheminée d'extérieur intemporelle et élégante est parfaite pour être associée à d'autres éléments de votre jardin. En y ajoutant une grille, vous pouvez facilement transformer la STIG en barbecue.

La STIG est dotée d'un revêtement résistant à la chaleur et à la rouille. Nous recommandons de placer la cheminée d'extérieur sous un auvent afin que les influences météorologiques aient un effet minimal sur la STIG. En raison de ces influences météorologiques, il n'est pas possible d'éviter la formation d'une certaine rouille pendant la durée de vie du produit.

FORNO STIG ACIER CORTEN

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BGS1.150	500	500	1000	93

FORNO STIG DEUR ACIER CORTEN

BGDS1	450	10	400	3
--------------	-----	----	-----	---

FORNO STIG ACIER ENDUIT

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BGG1.150	500	500	1000	93

FORNO STIG DEUR ACIER ENDUIT

BGDG1	450	10	400	3
--------------	-----	----	-----	---





GAP

Grâce à son aspect unique, le GAP peut être utilisé partout. Le design vintage de ce foyer au feu de bois en fait l'un des produits les plus populaires de notre gamme.




Avec la cheminée d'extérieur GAP, vous disposez d'un produit polyvalent dans votre maison. Un foyer extérieur et un four à pizza en un. La GAP étant compacte, elle s'intègre dans n'importe quel jardin. Vous pouvez donc vous mettre au travail pour préparer les pizzas les plus savoureuses. La couleur chaude de l'acier Corten

s'associe parfaitement aux autres éléments naturels du jardin, comme les rangements pour le bois en acier Corten.

La GAP est fabriquée en acier Corten et devient donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO GAP

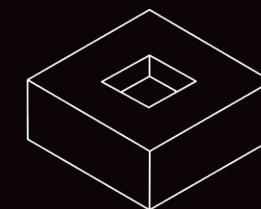
DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm
Épaisseur de extérieure	6 mm

				KG
GA1DP.200	750	500	1500	174
GA2DP.150	550	490	1200	127





Tables de feu





RONDE

Allumez la RONDE et passez une merveilleuse soirée dans le jardin avec votre famille et vos amis ! Idéal pour placer dans une fosse de conversation, par exemple. Avec sa grille, la RONDE peut également être utilisée comme barbecue.

Avec notre table de cuisson, vous n'aurez aucun mal à créer une ambiance agréable dans votre jardin. Elle vous permettra de profiter au maximum de votre espace extérieur en bonne compagnie ! Avec ses formes arrondies, la RONDE est parfaite pour s'asseoir autour et profiter du feu. Grâce à la grille, la RONDE peut également

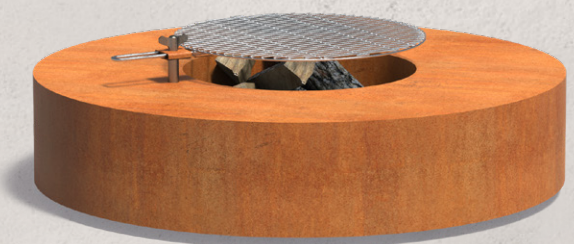
être utilisée comme barbecue. Un produit multifonctionnel qui s'harmonise parfaitement avec d'autres éléments en acier Corten dans le jardin.

L'acier Corten de la RONDE devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO RONDE

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

			KG
VLS1	1250	280	70
VLS1 + Grill 600	1250	280	79





QUAD

élément d'ambiance. Ajoutez la grille et la table de cuisson est prête à être utilisée comme barbecue !




Avec notre table de cuisson carrée, vous n'aurez aucun mal à créer une ambiance agréable dans votre jardin. Elle vous permettra de profiter au maximum de votre espace extérieur en bonne compagnie ! La QUAD est parfaite pour être placée dans un coin salon confortable, afin que vous puissiez profiter du feu avec tout le monde. Grâce à la grille, la QUAD peut également être utilisée

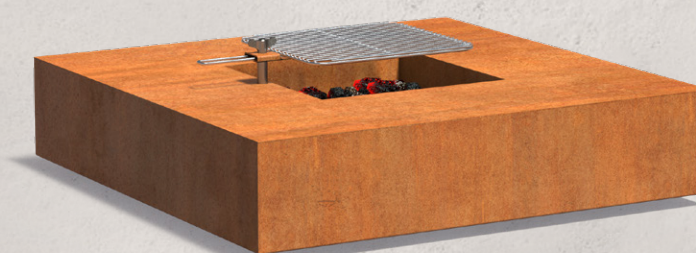
comme barbecue. Un produit multifonctionnel qui s'harmonise parfaitement avec d'autres éléments en acier Corten dans le jardin.

La QUAD en acier Corten devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO QUAD

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
VLS3	1200	1200	280	87
VLS3 + Grill 400	1200	1200	280	91







Braseros





BOLE

La belle forme hémisphérique du BOLE donne du corps à l'élément. Plus le feu est allumé longtemps, plus l'agréable chaleur émise par le BOLE se diffuse. L'attrait de ce bol à feu incite les gens à se réunir.

Le design moderne du bol à feu en acier s'intègre à tous les jardins. Avec cette décoration de feu, le jardin devient un lieu plein de convivialité. Nos bols à feu sont multifonctionnels, car munis d'un

trou qui peut être fermé par un bouchon en caoutchouc. Vous pouvez ainsi également utiliser le bol à feu comme jardinière ou écuelle.

FORNO BOLE

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	4 mm

			KG
BOC1	1200	610	74
BOC2	1000	510	51
BOC3	800	410	33





HALO

Grâce à sa forme ronde et à sa base surélevée, ce bol à feu a une allure gracieuse. La forme peu profonde permet de bien voir le feu. Cela fait du HALO un élément d'ambiance particulièrement attrayant.

Le design moderne du bol à feu en acier s'intègre à tous les jardins. Avec cette décoration de feu, le jardin devient un lieu plein de

convivialité. Nos bols à feu sont multifonctionnels, car munis d'un trou qui peut être fermé par un bouchon en caoutchouc. Vous pouvez ainsi également utiliser le bol à feu comme écuelle.

FORNO HALO

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3-5 mm

			KG
BNS1	600	140	8
BNS2	800	210	15
BNS3	1000	210	23
BNS4	1200	210	30
BNS5	1500	310	67
BNS6	2000	310	141





FORMA

Les bords irréguliers rendent le FORMA spécial. Ce bol à feu à six côtés est un bel ajout à presque tous les jardins. Il est doté d'une prise d'air spéciale à la base.

Rendez votre jardin encore plus chaleureux avec notre bol à feu FORMA. Ce bol à feu a un design distinctif. Le bol à feu hexagonal semble presque sortir du sol. Le feu devient ainsi l'élément central. Se réunir avec la famille et les amis autour du feu est encore plus spécial de cette manière.

En outre, l'acier Corten peut être joliment combiné avec d'autres éléments en acier Corten dans le jardin.

L'acier Corten du FORMA devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO FORMA

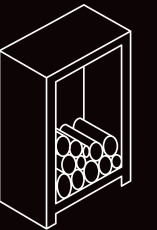
DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	2 mm

				KG
CFO1	1150	1000	270	26





Rangement du bois





BUNKE

Laissez libre cours à votre imagination et créez un rangement pour le bois de la forme souhaitée avec le BUNKE. Les éléments connectables du BUNKE vous permettent de monter ce rangement pour le bois à n'importe quel angle. Utilisation décorative et efficace de l'espace disponible.








BUNKE

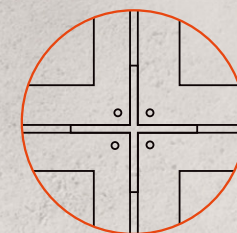
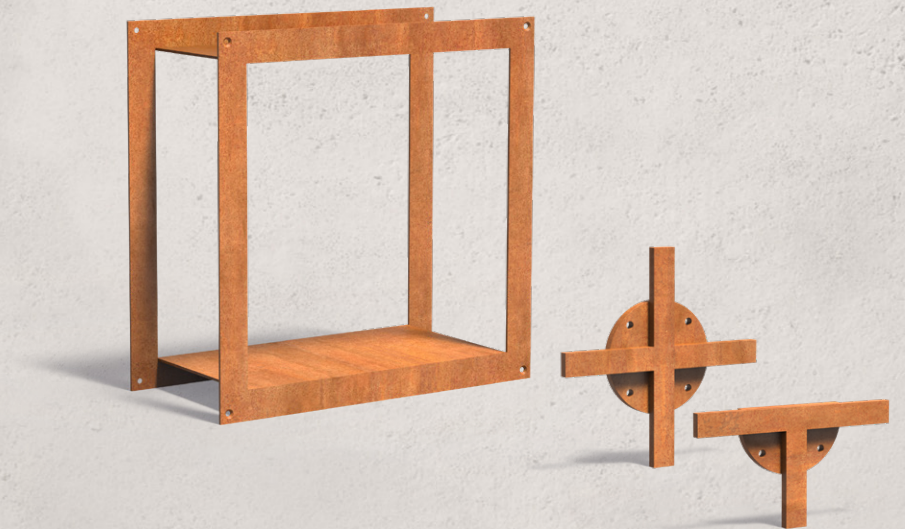
Avec le BUNKE, vous créez votre propre rangement pour le bois. De cette manière, le design s'adapte toujours à votre jardin. L'aspect chaleureux de l'acier Corten s'harmonise parfaitement avec le bois empilé. Magnifique pour l'extérieur, mais aussi pour l'intérieur ! Un système modulaire vous permet de décider de la taille et de la forme. La pièce d'accouplement permet d'empiler les compartiments facilement et en toute sécurité.

L'acier Corten du BUNKE devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

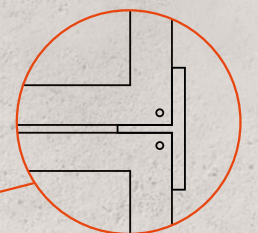
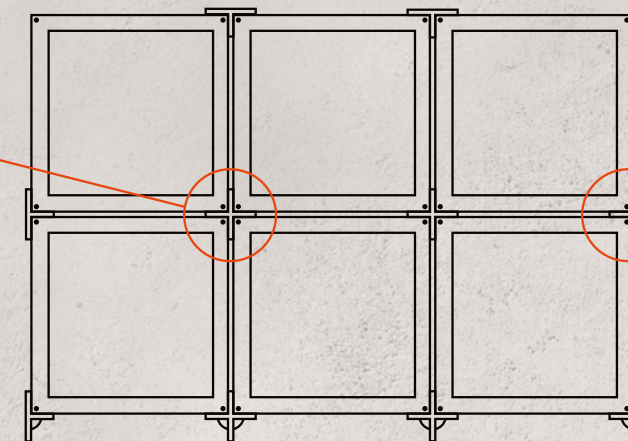
FORNO BUNKE

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	4 mm
Épaisseur de matériau raccords	6 mm

				KG
BBS	550	250	550	13
BBS +	140	140	10	1
BBS T	140	80	10	1



RACCORDS
FORME CROIX



RACCORDS
FORME DE T

Remarque ! Commander des connecteurs pour l'avant et l'arrière.

Exemple :
6 boîtes avec 8 raccords en croix et 12 raccords en T.



LOGG

Agréable et pratique. Avec le LOGG, vous transformez votre rangement pour le bois en un élément de design dans le jardin.





LOGG

La particularité du LOGG est qu'il s'agit d'un rangement pour le bois ouvert. Ainsi, le vent passe à travers le bois, ce qui lui permet de bien sécher. Ce rangement a un aspect léger grâce à ses pieds.

Le LOGG peut être commandé en différentes tailles et est résistant à la chaleur. Ce rangement pour le bois peut donc être placé juste à côté de votre cheminée extérieure. C'est ainsi que l'on rend une soirée autour du feu encore plus chaleureuse.

Acier Corten

L'aspect naturel de l'acier Corten s'harmonise parfaitement avec le bois empilé. L'acier Corten LOGG devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de




cuiivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

Acier enduit

Le revêtement noir lui confère un aspect intemporel et discret. Le LOGG est doté d'un revêtement résistant à la chaleur et à la rouille. Nous recommandons de placer le rangement pour le bois sous un auvent afin que les influences météorologiques aient un effet minimal sur le LOGG. Ces influences météorologiques, ainsi que le réchauffement et le refroidissement du matériau, peuvent affecter la couche de peinture.

FORNO LOGG ACIER CORTEN

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BHS0.6	600	400	1800	54
BHS	800	400	1800	59
BHS1	1000	400	1800	63
BHS1.1	1200	400	1800	77
BHS1.2	1500	400	1800	75
BHS1.3	1800	400	1800	83
BHS4.1	1200	400	1000	50
BHS4.2	1500	400	1000	57

FORNO LOGG ACIER ENDUIT

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BHG	800	400	1800	59
BHG1	1000	400	1800	63
BHG1.1	1200	400	1800	77
BHG1.2	1500	400	1800	75
BHG4.1	1200	400	1000	50
BHG4.2	1500	400	1000	57





LOGG QUAD

Le LOGG QUAD, comme son nom l'indique, est un rangement pour le bois de forme carrée. Cet élément élégant peut être accroché au mur, mais il peut également être utilisé debout.

Le LOGG QUAD est un élément de design pratique dans votre jardin. Les compartiments carrés permettent d'empiler facilement tout le bois nécessaire à votre cheminée extérieure. L'aspect naturel de l'acier Corten s'harmonise parfaitement avec le bois empilé. Les trous de fixation permettent de fixer le rangement pour le bois au

mur. Le LOGG QUAD est résistant à la chaleur et peut donc être placé à côté de votre cheminée extérieure.

Le LOGG QUAD en acier Corten devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO LOGG QUAD

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BHSS1	1000	400	1000	59
BHSS2	1500	400	1500	117





LOGG RONDE

Ce rangement pour le bois rond constitue un ajout de bon goût à tout espace extérieur. Le LOGG RONDE peut être suspendu, mais peut également être utilisé debout.

Le LOGG RONDE est un rangement pour le bois aux formes arrondies. Cela donne un aspect calme et élégant à votre jardin. Les compartiments permettent d'empiler facilement tout le bois nécessaire à votre cheminée d'extérieur. L'aspect naturel de l'acier Corten s'harmonise parfaitement avec le bois empilé. Les trous de

fixation permettent de fixer le rangement pour le bois au mur. Le LOGG RONDE est résistant à la chaleur et peut donc être placé à côté d'une cheminée extérieure.

L'acier Corten du LOGG RONDE devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO LOGG RONDE

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

			KG
BHSR1	400	1000	55
BHSR2	400	1500	82





LOGG SEAT

Le LOGG SEAT est à la fois un siège et un rangement pour le bois. Ce meuble constitue un complément extrêmement attrayant au foyer. Grâce à sa petite taille, il s'intègre très bien dans les petits jardins.

Notre LOGG SEAT est un moyen parfait pour stocker plus de bois dans votre jardin. En effet, ce rangement pour le bois sert non seulement à ranger votre bois, mais aussi à vous asseoir. Ainsi, avec une cheminée extérieure ou un bol à feu, vous créez rapidement un coin douillet dans votre jardin. Sans que le rangement pour le bois ne prenne trop de place !

Acier Corten

Le LOGG SEAT en acier Corten devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

Acier enduit

Le LOGG SEAT est doté d'un revêtement résistant à la chaleur et à la rouille. Nous recommandons d'installer le rangement pour le bois sous un auvent, afin que les influences météorologiques aient un effet minimal sur le LOGG SEAT.

FORNO LOGG SEAT ACIER CORTEN

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm
Type de bois	Garapa
Tour de tête	130 x 21 mm

				KG
BHS2H	2000	400	430	70
BHS2.2H	1200	400	430	45

FORNO LOGG SEAT ACIER ENDUIT

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm
Type de bois	Garapa
Tour de tête	130 x 21 mm

				KG
BHG2H	2000	400	430	70
BHG2.2H	1200	400	430	45





LOGGER

Cette armoire de jardin originale se prête parfaitement au rangement du bois, du petit bois et des outils de jardin. La LOGGER est exclusivement disponible en acier Corten.

Notre LOGGER est un lieu de stockage idéal pour tous vos outils de bois et de jardin. L'armoire comporte plusieurs compartiments, ce qui permet de l'empiler facilement. Les portes permettent de garder tout au sec et au propre. La LOGGER est résistante à la chaleur et peut donc être placée à côté de votre cheminée extérieure. L'aspect naturel de l'acier Corten se marie parfaitement avec le bois empilé,

c'est pourquoi cette LOGGER s'associe également à merveille avec nos systèmes de rangement pour le bois ouverts.

La LOGGER en acier Corten devient brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO LOGGER

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	3 mm

				KG
BHS3	1000	500	1800	132





FORNO®

FORNO®



Gear







DUTCH OVEN

Avec notre cocotte polyvalente, vous préparerez les plats les plus savoureux. Rôtir, mijoter, cuire ou encore frire, tout est possible. Cette cocotte est une marmite en fonte, principalement utilisée pour la cuisine en plein air sur un feu ouvert. Elle peut également très bien être utilisée pour cuisiner dans un four au feu de bois. Elle convient donc parfaitement pour nos cuisines d'extérieur !

Grâce à sa fabrication en fonte épaisse, la cocotte conserve bien sa chaleur. Notre cocotte a un couvercle à rebord, vous permettant de placer des briquettes sur le couvercle. En outre, la cocotte est munie d'une poignée pour la suspendre au-dessus d'un feu.

FORNO DUTCH OVEN

DESCRIPTION	STANDARD		
Matériau	Fonte		
			KG
Dutch Oven	320	150	4







KLOVER

Notre Klover vous permet de fendre facilement le bois en petits morceaux pour votre cheminée ou votre cuisine d'extérieur. Placez le morceau de bois sur le fendeur au milieu et frappez le bois avec un marteau lourd pour le fendre. Notre Klover est fabriqué en acier Corten et devient donc brun-orange avec le temps.

L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, auquel ont été ajouté du cuivre, du phosphore, du silicium, du nickel et du chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

FORNO KLOVER

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	8 mm

			KG
FSK1	325	340	11







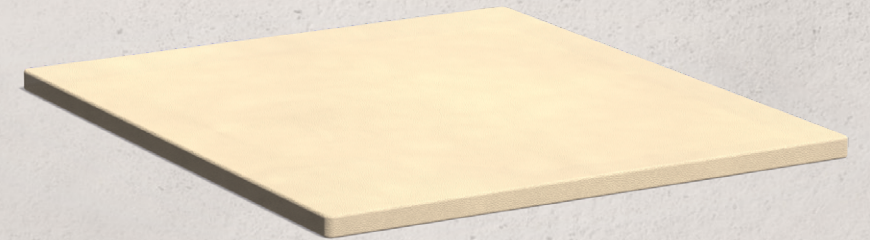
PIERRE À PIZZA

Préparez les pizzas les plus savoureuses grâce à notre pierre à pizza en cordiélite ! La pierre à pizza a une épaisseur de 15 mm, ce qui la rend parfaitement adaptée aux températures élevées atteintes par un four. La cordiélite est une céramique. Elle stocke la chaleur du four et absorbe l'humidité de la base de la pizza pour la rendre particulièrement croustillante.

FORNO PIERRE À PIZZA

DESCRIPTION	STANDARD
Épaisseur de matériau	15 mm
Matériau	Cordiélite

				KG
BAC10	330	330	15	5





Siège social et salle d'exposition: Liessentstraat 4, 5405 AG Uden Pays-Bas

Magasin: Frontstraat 3B, 5405 AK Uden Pays-Bas

T. + 31 (0)413 274 168

www.forno.nl - info@forno.eu

FORNO© livre de collection édition 1, 05 - 2023. Ce livre de collection a été élaboré avec le plus grand soin.

Sous réserve de modifications de prix, d'images et d'erreurs d'impression.