



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

SEARE HALO

SEARE HALO

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.

CARACTERISTIQUES

Avec son design chaleureux et doux, la SEARE HALO est une cuisine d'extérieur intemporelle. L'anneau SEARE chauffé au bois est spécialement conçu pour distribuer la chaleur progressivement sur toute la surface. L'anneau SEARE est donc parfait pour préparer votre plat préféré.

L'anneau SEARE 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 SEARE. L'application d'une dernière couche d'huile sur la plaque avant de la ranger permet d'éviter 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 SEARE ou à d'autres hauteurs au-dessus de l'anneau SEARE. Vous pouvez donc facilement créer différentes températures de cuisson et de grill. Cela vous aidera à préparer les plats les plus délicieux !





SPÉCIFICATIONS

- Garantie 5 ans.
- En option, la SEARE HALO peut être commandée avec des roulettes afin de pouvoir la déplacer.
- Dimension de l'anneau SEARE : ø 1005 mm.
- Notre SEARE HALO a une grande surface de cuisson, ce qui vous permet de créer plusieurs zones de chaleur. Cela permet de créer différentes températures sur la plaque et de faciliter la cuisson de différents plats.
- Taille du flushgrill: ø 500 mm.
- Plaque de cuisson en acier S235 de 10 mm.
- Espace de rangement pour le bois dans l'ouverture de la SEARE HALO.
- Set de gril non inclus. Le set de gril permet de travailler à différentes hauteurs, ce qui permet de réguler la température. Le set de gril fait également office de foodbumper, empêchant les aliments de glisser accidentellement dans le feu.

PRINCIPAUX POINTS D'ATTENTION

- Les produits doivent être déballés immédiatement après leur réception, afin de ne pas emprisonner l'humidité entre l'emballage et le produit. Elle peut provoquer des taches difficiles à enlever.
- Conserver au sec après utilisation.
- Nous déconseillons l'acier Corten à moins de 2 km d'un littoral.
- Pendant le processus d'oxydation de l'acier Corten, de l'eau de rouille peut être dégagée par le produit.
- La rouille peut être fixée en appliquant Owatrol. Il s'agit d'un antirouille pénétrant qui forme une couche protectrice contre la rouille. Owatrol protège le produit et empêche l'acier Corten de s'éteindre.

PREMIÈRE UTILISATION

- Il est préférable de frire sur la plaque avec de l'huile végétale à haute température, telle que l'huile d'arachide ou l'huile de tournesol.
- Lors de la première utilisation, il est très important de commencer par un petit feu et après 25 minutes l'effet 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.
- Après environ 25-30 minutes de cuisson, la plaque atteint une température de 275-300°C.
- La plaque fonctionne mieux lorsqu'elle a été utilisée une ou deux fois et que l'huile a brûlé dans la plaque. La cuisson sur la plaque est plus facile après ce « culottage » et protège la plaque de la rouille lorsqu'elle n'est pas utilisée.



SEARE Family

Manger ensemble crée du lien. Cela nous permet de découvrir facilement de nouveaux modes de vie, de nouvelles cultures et de nouvelles personnes. À une époque de polarisation croissante, il est important que nous continuions à nous rencontrer. Notre société évolue de plus en plus vers le monde en ligne. Les gens sont constamment occupés et se reposent trop peu. Nous voulons vous mettre au défi de vivre l'instant présent : cuisiner ensemble, mettre la technologie de côté et avoir de vraies conversations. Nous mangeons en bonne compagnie à toutes les étapes importantes et beaux moments de nos vies.

À chaque étape importante et pour les beaux moments de notre vie, la nourriture est une tradition. Anniversaire, mariage ou naissance, nous voulons rendre ces moments inoubliables. Les gens sont instinctivement attirés par le feu. Il nous réchauffe et nous donne un sentiment de sécurité.

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 famille SEARE, nous transmettons ce message.

Une nouvelle référence. Comme source de chaleur et pour cuisiner !

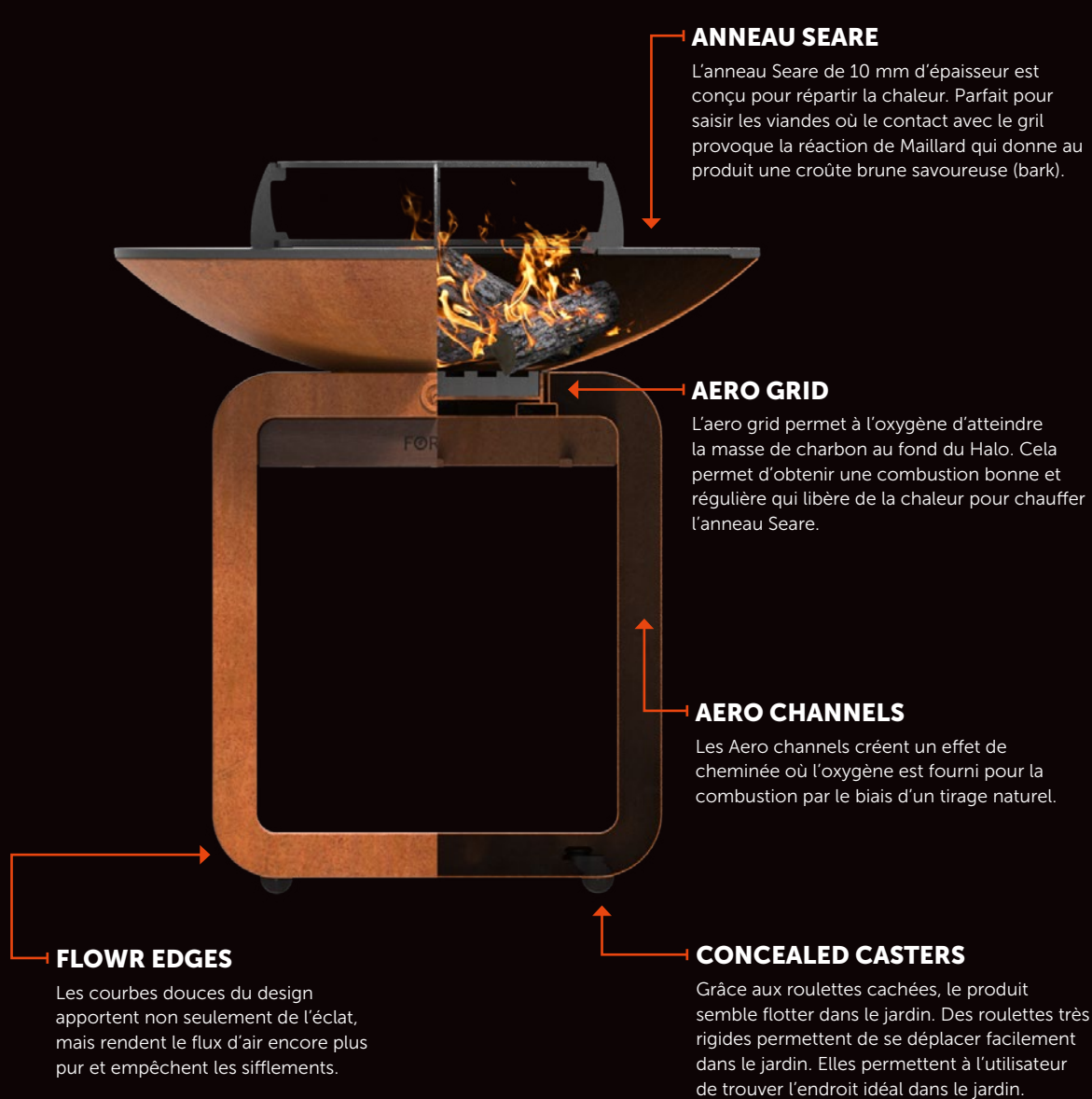
DESIGN

Les formes chaudes, douces et minimalistes reflétées par le style Japandi sont intemporelles et guident le design contemporain. Pour la famille Seare, outre la fonctionnalité, l'esthétique a été déterminante dans la conception.

MATÉRIAUX

Dans la recherche de la matérialisation du design, nous avons opté pour des matériaux naturels et chaleureux. L'acier Corten et le bambou sont également des matériaux éprouvés qui ne nécessitent pas d'entretien pour une utilisation en extérieur. Sans être traités par des revêtements ou des produits chimiques, les produits Seare conservent leur qualité. Au contraire, les influences météorologiques confèrent au produit un caractère de plus en plus naturel.







Durabilité

L'innovation est une valeur fondamentale de FORNO. L'utilisation plus intelligente et plus judicieuse des matériaux pour nos produits en fait partie. Pour la série SEARE, nous utilisons du bambou et de l'acier Corten, deux matériaux au caractère remarquablement durable.

BAMBOU

Le bois ou le plastique sont souvent utilisés pour les poignées en raison de leurs propriétés tactiles et de leur faible conductivité thermique. Pour la série SEARE, nous utilisons le bambou comme alternative plus durable.

Le bambou possède les mêmes propriétés tactiles et les associe à un aspect naturel et à une longue durée de vie. Le bambou pousse très vite, ce qui fait que l'abattage et la repousse sont 8 fois plus rapides que pour le bois dur. Pendant sa croissance rapide, le bambou stocke également beaucoup de CO₂.

- Le bambou produit 35 fois plus d'oxygène qu'un arbre moyen de même taille.
- Jusqu'à 1 696 tonnes de CO₂ absorbées par M3.
- Abattu dans des forêts certifiées FSC.
- Entièrement et facilement recyclable.

COROSION TENSILE STEEL

Dans la série SEARE, nous utilisons l'acier Corten durable comme matériau principal. Nous utilisons de l'acier Corten épais, ce qui garantit une longue durée de vie sans nécessiter de revêtement. L'acier Corten est 100 % circulaire : à partir d'un ancien produit en acier Corten, nous pouvons fabriquer de nouveaux produits !

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. À l'extérieur, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice naturelle qui empêche la rouille de se développer. Il n'est donc pas nécessaire d'ajouter des produits chimiques à l'acier Corten. De plus, nous fabriquons nos produits en Europe et n'utilisons que de l'acier Corten européen.



Accessoires

Cliquez sur les images pour plus d'informations sur les produits.



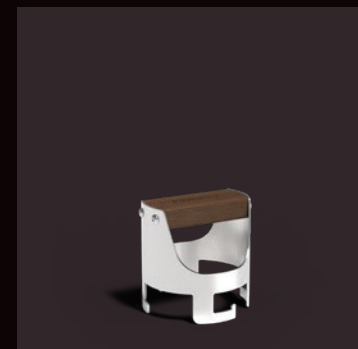
GRILLSET 500



KLOVER



FOODBUMPER



GRILL LIFTER



ROUES



DUTCH OVEN

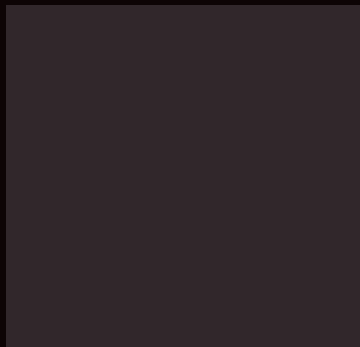


LEATHER APRON



SEARE gamme de produits

Cliquez sur les images pour plus d'informations sur les produits.



SEARE HALO PIEZO



SEARE BOLE



SEARE COSA



Maintenance

Tous nos accessoires répondent aux normes les plus élevées et constituent un complément extrêmement approprié à nos produits.

Visitez www.forno.eu 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.



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Les espaces extérieurs ont gagné en importance ces dernières années et occupent une place de plus en plus importante dans nos activités quotidiennes. FORNO proposons une gamme de produits très diversifiée. Ils enrichiront sans aucun doute votre expérience en extérieur. Avec nos produits, nous créons une ambiance qui vous permet de profiter pleinement de votre jardin.

Vous pouvez mélanger et associer à l'infini nos différentes produits. Nous utilisons les mêmes matériaux, finitions et styles, afin que les produits soient assortis. Cela vous permet d'aménager un jardin élégant qui dure : des tables à feu aux cuisines d'extérieur exclusives, des cheminées robustes aux magasins de bois intemporels.

Nous créons et fabriquons nous-mêmes tous nos produits. Par conséquent, nous garantissons toujours la qualité supérieure que vous êtes en droit d'attendre de nous. Et ce, au prix le plus compétitif possible. Tous les produits sont fabriqués en Europe et avec le plus grand soin. Cela nous permet de garantir que nos produits répondent également à nos normes.

FORNO© informations sur les produits édition 1, 06 - 2023.

Ce informations sur les produits a été élaboré avec le plus grand soin.

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

