



**FORNO**

IGNITE YOUR NATURE

**SEARE HALO PIEZO**

# SEARE HALO PIEZO

Korzenie naszej firmy sięgają regionu Burgundii na południu Holandii. Wspólne jedzenie jest częścią naszego charakteru kulturowego, dlatego rozumiemy sztukę gościnności. Seria SEARE jest naszym sposobem na przekazanie tych zwyczajów. Nowy standard. Jako źródło ciepła i do gotowania! Gama produktów FORNO do gotowania na zewnątrz jest atrakcyjna dla oka, nawet gdy nie jest używana.

SEARE HALO PIEZO różni się od innych produktów z oferty SEARE tym, że jest opalany gazem. Dzięki temu PIEZO ma bardzo dużą powierzchnię do grillowania, co sprawia, że szczególnie nadaje się na przyjęcia i catering.

## CECHY

Dzięki ciepłemu i eleganckiemu wzornictwu PIEZO SEARE HALO jest ponadczasową kuchnią zewnętrzną. Gazowy pierścień SEARE jest specjalnie zaprojektowany, aby równomiernie rozprowadzać ciepło na całej powierzchni. W rezultacie pierścień SEARE może zawsze zapewnić idealną temperaturę do gotowania ulubionych potraw. Butla z gazem znajduje się za drzwiami wykończonymi bambusem, który pięknie uzupełnia ciepły kolor stali kortenowskiej. Bambus jest również ekologiczny.

Pierścień SEARE jest nachylony do wewnątrz, dzięki czemu nadmiar oleju i płynu nie będzie ściekał z płyty grillowej. Pierścień SEARE można czyścić po prostu smarując go olejem i zeskrobując pozostałości szpatułką. Nałóż ostatnią warstwę oleju na płytę grillową przed przechowywaniem SEARE HALO PIEZO, aby zapobiec powstawaniu rdzy. Przed użyciem należy również oczyścić tackę ociekową i nalać do niej ciekłą warstwę wody. Ponieważ ten piec gazowy nie wytwarza popiołu, jest bardzo łatwy w utrzymaniu.





## SPECYFIKACJE

- 5 lat gwarancji.
- Dostępny jest również z kółkami, dzięki czemu można go przemieszczać.
- Płyta grillowa wykonana jest ze stali S35 o grubości 10 mm.
- Średnica pierścienia SEARE: 1005 mm.
- Nasz SEARE HALO PIEZO ma dużą powierzchnię gotowania, dzięki czemu możesz stworzyć wiele stref ciepłych. Pozwala to uzyskać różne zakresy temperatur na grillu, dzięki czemu łatwo przyrządzisz różne potrawy jednocześnie.

## WAŻNE

- Produkt należy rozpakować natychmiast po dostarczeniu, aby uwolnić ewentualną wilgoć zatrzymaną wewnątrz opakowania. Wilgoć może powodować trudne do usunięcia plamy.
- Po użyciu przechowywać w suchym miejscu.
- Nie zalecamy używania produktów ze stali kortenowskiej w odległości do 2 km od wybrzeża.
- Pod wpływem czynników atmosferycznych może dochodzić do spłykania rdzy.
- Rdzę można utrwalić przy pomocy środka Owatrol. Jest to penetrujący inhibitor rdzy, który tworzy ochronną powłokę antykorozyjną. Owatrol chroni produkt i zapobiega łuszczeniu się rdzy na stali kortenowskiej.

## PIERWSZE UŻYCIE

- Do smażenia na płycie grillowej zalecamy stosowanie olejów roślinnych o wyższym punkcie dymienia, takich jak olej z orzechów ziemnych lub olej słonecznikowy.
- Podczas pierwszego użycia bardzo ważne jest, aby zacząć od małego ognia, a po 25 minutach zwiększyć ogień. Ciężka płyta będzie nagrzewać się bardziej na dole niż na górze. Ta różnica temperatur spowoduje, że płyta stanie się pusta. Po pierwszym użyciu płyta grillowa "zestali się" i procedura ta nie będzie już konieczna (nie dotyczy modelu DAMM).
- Grill osiągnie temperaturę 275-300°C po około 25-30 minutach od rozpalenia ognia.
- Grill działa optymalnie po jednym lub dwóch użyciach, gdy płyta zostanie poddana "wypalaniu". Pozwolenie na wypalenie oleju chroni grill przed rdzewieniem, gdy nie jest używany i ułatwia przyrządzanie potraw.



# SEARE Family

Jedzenie zbliża nas do siebie. Pozwala nam odkrywać nowych ludzi, kultury i style życia. W coraz bardziej spolaryzowanym świecie ważniejsze niż kiedykolwiek jest, abyśmy nadal spotykali się ze sobą. Społeczeństwo coraz bardziej przenosi się do świata online. Jesteśmy w ciągłym biegu i nie poświęcamy wystarczająco dużo czasu na odpoczynek i relaks. Chcemy zaprosić Was do tego, by żyć tu i teraz: odłóżcie gadżety, ugotujcie razem posiłek i szczerze porozmawiajcie. Kiedy świętujemy ważne momenty w naszym życiu, jemy razem.

Jedzenie to tradycyjny element naszych najpiękniejszych chwil. Urodziny, śluby i narodziny: chcemy, aby te chwile były wyjątkowe. Ludzi instynktownie przyciąga ogień. Oprócz tego, że zapewnia ciepło, daje nam poczucie bezpieczeństwa.

Korzenie naszej firmy znajdują się w regionie Burgundii na południu Holandii. Wspólne jedzenie jest częścią naszego charakteru kulturowego, dlatego rozumiemy sztukę gościnności. Seria SEARE to sposób na przekazanie tych obyczajów.

Nowy standard. Jako źródło ciepła i do gotowania!

## DESIGN

Ciepłe, miękkie i minimalistyczne kształty stylu Japandi są ponadczasowe i nadają kierunek współczesnemu designowi. Oprócz funkcjonalności ważnym czynnikiem przy projektowaniu serii SEARE była estetyka.

## MATERIAŁY

Szukając odpowiednich materiałów, zdecydowaliśmy się ku tym, które są ciepłe i naturalne. Wybraliśmy bambus i stal kortenowską, które mają tę dodatkową zaletę, że nie wymagają konserwacji i są idealne do użytku na zewnątrz. Produkty SEARE zachowują jakość bez konieczności konserwacji powłokami lub obróbką chemiczną. W rzeczywistości ekspozycja na warunki atmosferyczne z czasem poprawia naturalny wygląd tych produktów.



### PIERŚCIEŃ SEARE

Pierścień SEARE ma grubość 10 mm i jest przeznaczony do rozprowadzania ciepła podczas grillowania kontaktowego. Ta metoda grillowania wykorzystuje ciepło pośrednie i jest idealna do obsmażania mięsa w celu wytworzenia reakcji Maillarda, która nadaje mu pyszną brązową chrupiącą skórkę.

### W PEŁNI OTWARTE

Gdy zawór dopływu gazu jest całkowicie otwarty, wewnętrzny pierścień osiąga najwyższą temperaturę. Możliwe jest wtedy grillowanie i flambiowanie w rdzeniu nad grillem z płomieniami. W tej pozycji zewnętrzna obręcz jest nieco chłodniejsza.

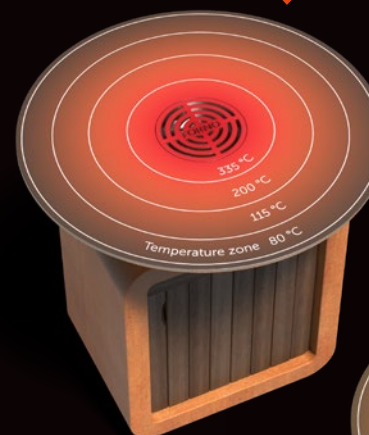


### KRAWĘDZIE FLOWR

Forma produktu o miękkich zaokrągleniach nie tylko zapewnia atrakcyjny wygląd, ale także zwiększa przepływ świeżego powietrza, co zapobiega syczeniu.

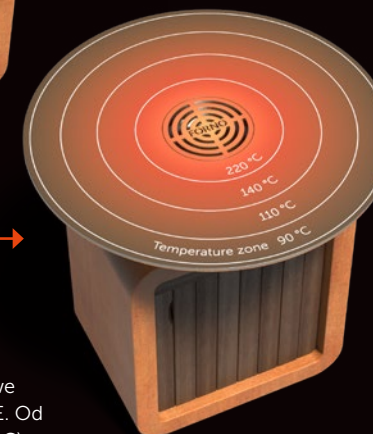
### UKRYTE KÓŁKA

Ukryte kółka tego produktu sprawiają wrażenie, że nieco unosi się on nad ziemią. Te wytrzymałe kółka ułatwiają przemieszczanie produktu i ustawienie go w idealnym miejscu w ogrodzie.



### PÓŁOTWARTE

To ustawienie powoduje stopniowe nagrzewanie się pierścienia SEARE. Od bardzo wysokiej temperatury (220C) wewnątrz do 90C na zewnątrz.



## Ekologiczne rozwiązanie

Innowacyjność jest kluczową wartością FORNO. Jednym z jej aspektów jest inteligentniejsze i ekonomiczniejsze wykorzystywanie materiałów stosowanych w naszych produktach. Seria SEARE wykonana jest z bambusa i stali kortenowskiej. Oba te materiały są niezwykle trwałe.

### BAMBUS

Drewno lub plastik są często wykorzystywane do produkcji uchwytów ze względu na to że są przyjemne w dotyku i dobrze izolują ciepło. Bambus jest bardziej zrównoważoną alternatywą dla twardego drewna, dlatego używamy go w produktach SEARE.

Bambus charakteryzuje się takimi samymi właściwościami dotykowymi, w połączeniu z naturalnym wyglądem i długą żywotnością. Co więcej, rośnie bardzo szybko, a po ścięciu odrasta osiem razy szybciej niż twarde drewno. Podczas szybkiego wzrostu bambus magazynuje również duże ilości CO<sub>2</sub>.

- Roślina ta wytwarza o 35% więcej tlenu niż przeciętne drzewo tej samej wielkości.
- Do 1696 ton pochłanianego CO<sub>2</sub> na m<sup>3</sup>.
- Pozyskiwany z lasów certyfikowanych przez FSC.
- W pełni i bez trudu recyklowalny.

### STAL ODPORNA NA KOROZJĘ

Głównym materiałem wykorzystywanym w serii SEARE jest mocna, wytrzymała stal kortenowska. Stosowana przez nas stal kortenowska jest również bardzo gruba, co zapewnia długą żywotność bez konieczności nakładania dodatkowej powłoki ochronnej. Stal kortenowska jest w 100% cyrkularna: stare produkty z tego materiału można wykorzystać do produkcji zupełnie nowych!

Stal kortenowska to stop metali powstający przez dodanie miedzi, fosforu, krzemu, niklu i chromu do żelaza. Pod wpływem powietrza materiał tworzy ochronną warstwę rdzy, która zapobiega dalszej korozji. Oznacza to, że nie ma potrzeby stosowania obróbki chemicznej w celu przedłużenia żywotności tej stali. Nasze produkty są wytwarzane w Europie przy użyciu stali kortenowskiej pochodzącej wyłącznie z Europy.



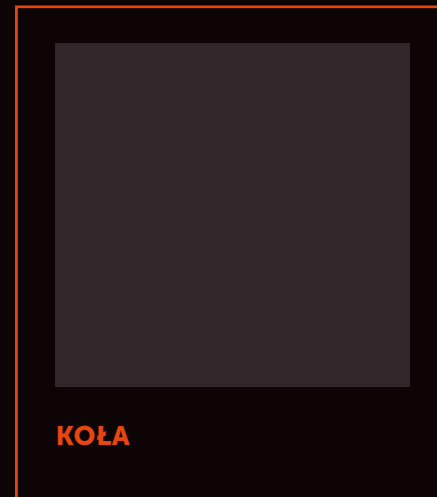
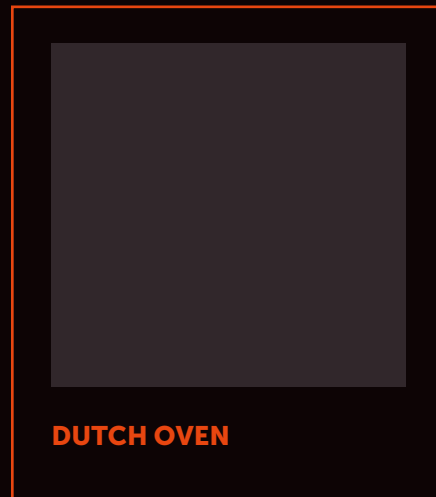
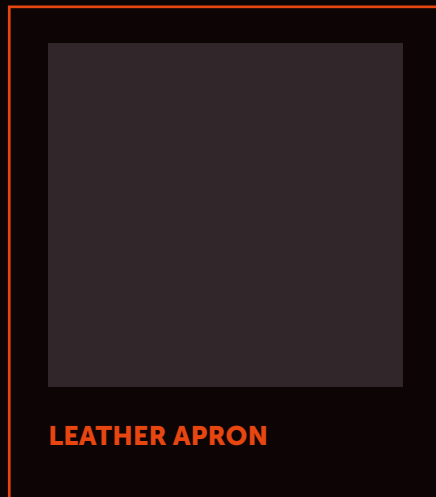
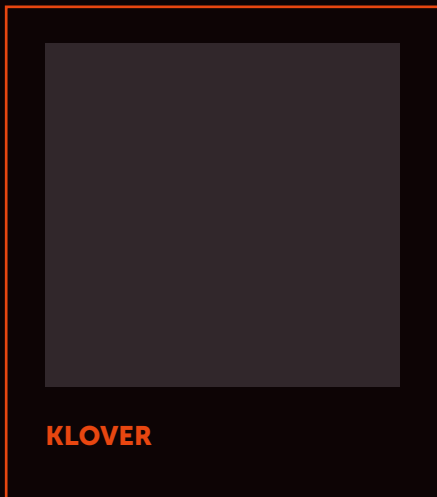
The mark of responsible forestry

FSC® C010185



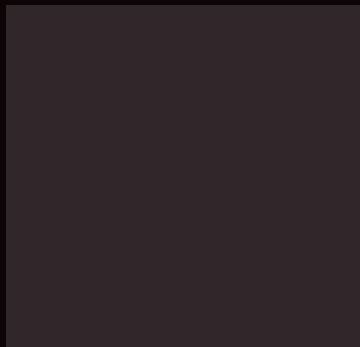
# Aksesoria

Kliknij na obrazki, aby uzyskać więcej informacji na temat produktów.



# SEARE linia produktów

Kliknij na obrazki, aby uzyskać więcej informacji na temat produktów.



**SEARE HALO**



**SEARE BOLE**



**SEARE COSA**





# Konserwacja

Wszystkie nasze akcesoria spełniają najwyższe standardy i są niezwykle przydatnym dodatkiem do naszych produktów. Odwiedź stronę [www.forno.eu](http://www.forno.eu), aby uzyskać pełny przegląd naszych akcesoriów.



## **PRZYSPIEZACZ RDZY**

Nasze produkty ze stali Corten są dostarczane bez rdzy, a proces rdzewienia trwa około 4-5 miesięcy. Dzięki dostępnemu u nas przyspieszczowi rdzy BIO proces ten można przyspieszyć. Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcje na opakowaniu.



# FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Spędzanie czasu na świeżym powietrzu zyskało na popularności w ciągu ostatnich kilku lat, stając się coraz ważniejszą częścią naszego codziennego życia. FORNO oferuje zróżnicowaną gamę produktów, które z pewnością poprawią wrażenia z przebywania na świeżym powietrzu. Nasze kolekcje tworzą klimat, w którym można w pełni cieszyć się swoim ogrodem.

Wszystkie produkty mają swój własny charakter, ale są zaprojektowane tak, aby współgrać ze sobą, co pozwala na tworzenie nieskończonej liczby kombinacji. Materiały, wykończenia i style powtarzają się we wszystkich kolekcjach, dzięki czemu świetnie do siebie pasują. Efekt? Trwałe, stylowe wzornictwo ogrodowe: od stołów kominkowych po ekskluzywne kuchnie zewnętrzne i od solidnych kominków po ponadczasowe sklepy z drewnem.

Projektujemy i wytwarzamy wszystkie nasze produkty we własnym zakresie, stale gwarantując w ten sposób wysoką jakość, której można się po nas spodziewać. I robimy to, oferując najbardziej konkurencyjne ceny. Wszystkie nasze produkty są wytwarzane w Europie z najwyższą starannością, dzięki czemu spełniają nasze wyśrubowane standardy.

FORNO® informacje o produkcie wydanie 1, 06 - 2023.

Niniejsza informacja o produkcie została opracowana z wielką starannością.

Wszelkie zmiany cen, zdjęć i błędy w druku zastrzeżone..

