



FORNO
IGNITE YOUR NATURE

Cooking
SEARE HALO PIEZO



SEARE HALO PIEZO

Nasze burgundzkie korzenie z południowej Holandii pokazują, że wspólne jedzenie i gościnność są w naszej krwi. Seria SEARE kontynuuje tę tradycję, ustanawiając nowy standard ciepła i gotowania. SEARE HALO PIEZO, wyjątkowy dzięki swojemu systemowi opalanemu gazem, jest dostępny w różnych rozmiarach. Dzięki temu w każdym ogrodzie znajdzie się grill plancha na gaz!

CECHY

Ciepło SEARE HALO PIEZO jest równomiernie rozprowadzane po powierzchni grilla, co jest idealne do przygotowywania ulubionych potraw. Butla gazowa znajduje się za bambusowymi drzwiami, co jest trwałe i dobrze komponuje się ze stalą corten. Pierścień jest nachylony do wewnątrz, aby zbierać nadmiar płynów. Ponadto SEARE HALO PIEZO jest łatwy w utrzymaniu. Czyszczenie jest proste, bez pozostałości popiołu!

[Zobacz na stronie internetowej](#)



1. CAŁKOWICIE OTWARTY

Gdy zawór gazowy jest całkowicie otwarty, wewnętrzny pierścień osiąga najwyższą temperaturę. Możliwe jest wtedy grillowanie i flambirowanie w rdzeniu nad grillem z płomieniami. Zewnętrzna krawędź jest w tej pozycji nieco chłodniejsza.

2. PÓŁ OTWARTY

To ustawienie wytwarza stopniowy wzór ciepła na pierścieniu SEARE. Od bardzo gorącego (220°C) wewnątrz, do 90°C na zewnątrz.

3. PIERŚCIEŃ SEARE

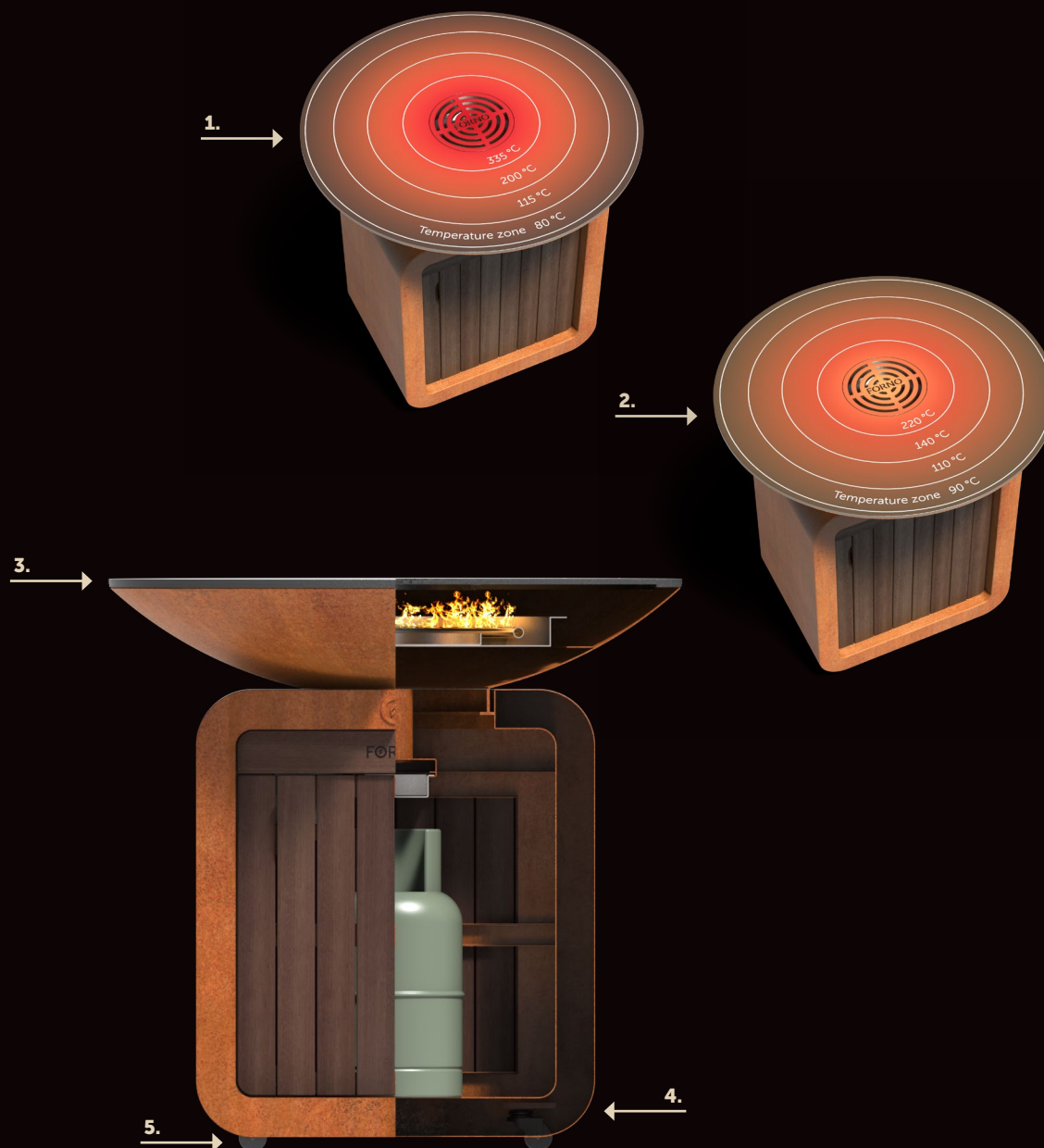
Pierścień SEARE ma grubość 10 mm i jest zaprojektowany do rozprowadzania ciepła do grillowania kontaktowego. Ta metoda grillowania wykorzystuje pośrednie ciepło i jest idealna do przypiekania mięsa, aby stworzyć reakcję Maillarda, która zapewnia pysznie brązową skórkę lub 'bark'.

4. KRAWĘDZIE FLOWR

Miękkie krzywizny w projekcie nie tylko zapewniają atrakcyjność wizualną, ale także zwiększają czystość przepływu powietrza, co zapobiega syczeniu.

5. UKRYTE KOŁA

Ukryte koła w tym produkcie tworzą iluzję lekkiego unoszenia się nad ziemią. Te solidne koła ułatwiają przesuwanie go na idealne miejsce w ogrodzie.



SEARE HALO PIEZO Grillset

Chcesz jeszcze więcej wyciągnąć z gazowego grilla plancha SEARE HALO PIEZO? Użyj naszego zestawu grillowego SEARE. Ten zestaw grillowy pasuje do obu modeli. Dzięki temu zestawowi umieścisz swój flushgrill nad pierścieniem SEARE. W ten sposób łatwo stworzysz różne temperatury pieczenia i grillowania. Dzięki temu łatwo przygotujesz wszystkie swoje ulubione potrawy.

WOKPLATE

GRILL RAISER

FLAME ADJUSTER





Stal kortenowska

✓ NISKIE KOSZTY UTRZYMANIA ✓ DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ ✓ SOLIDNA I MOCNA

O MATERIALE

Mocny pomarańczowo-brązowy kolor kuchni zewnętrznej pochodzi z naturalnej warstwy rdzy. Ta warstwa zapewnia ciepły wygląd. Stal corten, znana również jako stal odporna na warunki atmosferyczne, jest stopem metali, który tworzy ochronną warstwę przeciw korozji. Dzięki temu żywotność jest znacznie wydłużona.

INNE CECHY

- Odporna na ścieranie i mocna.
- Odporna na warunki atmosferyczne i niskie wymagania konserwacyjne.
- Proces rdzewienia trwa około 4-5 miesięcy.





Impresja atmosfery



Modele

Odkryj wszechstronność linii gotowania SEARE z naszymi modelami. Zainspiruj się najnowszymi innowacjami w dziedzinie gotowania na świeżym powietrzu.



SEARE HALO PIEZO 800
CORTENSTAAL



SEARE HALO
CORTENSTAAL



COSA
CORTENSTAAL



SEARE HALO PIEZO 1000
CORTENSTAAL



SEARE BOLE
CORTENSTAAL

FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Przebywanie na świeżym powietrzu stało się w ostatnich latach coraz bardziej popularne i odgrywa coraz ważniejszą rolę w naszym codziennym życiu. FORNO oferuje różnorodną gamę produktów, które niewątpliwie wzbogacą Twoje doświadczenia na świeżym powietrzu. Dzięki produktom FORNO stworzysz ciepłą atmosferę, w której możesz w pełni cieszyć się swoim ogrodem.

FORNO używa tych samych materiałów, wykończeń i stylów, dzięki czemu możesz łatwo dopasować produkty. Zapewnia to trwałą, stylową aranżację ogrodu: od stołów ogniskowych po ekskluzywne kuchnie zewnętrzne i od solidnych kominków po ponadczasowe składy drewna.

Projektujemy i produkujemy wszystkie nasze produkty sami. W ten sposób zawsze dostarczamy najwyższą jakość, do której jesteś przyzwyczajony, w najniższej możliwej cenie. Wszystkie produkty są wytwarzane w Europie z najwyższą starannością. To zapewnia, że nasze produkty spełniają nasze standardy.

Informacje o produkcie FORNO®, wydanie 2, 05 - 2025. Ten dokument został opracowany z najwyższą starannością. Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian w obrazach, tekstach i błędach drukarskich.

Kliknij tutaj, aby wyświetlić nasze media społecznościowe

