



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

SEARE HALO PIEZO

SEARE HALO PIEZO

Unsere Wurzeln liegen in der südlichen Region der Niederlande, in der gemütliches Speisen hoch geschätzt wird. Das gemeinsame Essen liegt in unserer Natur und wir wissen, wie Gastfreundschaft geht. Mit der SEARE-Serie wollen wir das vermitteln. Ein neuer Standard. Als Wärmequelle und zum Kochen! Die Outdoor-Kochprodukte von FORNO sind eine Augenweide, auch wenn sie nicht in Gebrauch sind.

Die SEARE HALO PIEZO unterscheidet sich von den anderen SEARE Produkten dadurch, dass sie mit Gas beheizt wird. Dadurch verfügt die SEARE HALO PIEZO über eine extragroße Grillfläche, die sie besonders für große Gruppen und Catering geeignet macht.

MERKMALE

Mit ihrem warmen und sanften Design ist die SEARE HALO eine zeitlose Outdoor-Küche. Der gasbeheizte SEARE-Ring wurde speziell entwickelt, um die Wärme allmählich über die gesamte Oberfläche zu verteilen. So hat der SEARE-Ring stets die perfekte Temperatur, mit der Sie Ihr Lieblingsgericht zubereiten können. Die Gasflasche befindet sich hinter einer mit Bambus verkleideten Tür. Nicht nur eine nachhaltige Lösung, sondern die Farbe des Bambus passt auch hervorragend zum warmen Cortenstahl.

Der SEARE-Ring verläuft nach innen und verhindert, dass überschüssige Flüssigkeit auf die Grillplatte tropft. Mit Öl und einem Spatel lassen sich Essensreste leicht vom SEARE-Ring abkratzen. Wenn Sie die Grillplatte mit einer abschließenden Ölschicht bestreichen, bevor Sie die SEARE HALO PIEZO verstauen, verhindern Sie Rost. Außerdem brauchen Sie nur die Tropfschale zu reinigen und vor dem Gebrauch ein wenig Wasser hinzuzugeben. Da bei diesem Gaskocher keine Aschenrückstände entstehen, ist die Pflege noch einfacher.





SPEZIFIKATIONEN

- 5 Jahre Garantie.
- Optional ist diese mit Rollen erhältlich, sodass Sie die SEARE HALO PIEZO verschieben können.
- Grillplatte aus S235-Stahl mit 10 mm Stärke.
- Abmessung SEARE-Ring: \varnothing 1005 mm
- Unser SEARE HALO PIEZO hat eine große Grillfläche, die es Ihnen ermöglicht, mehr Hitzezonen zu schaffen. Dadurch werden unterschiedliche Temperaturen auf der Grillplatte erzeugt, was das Zubereiten verschiedener Gerichte ermöglicht.

WICHTIGE HINWEISE

- Die Produkte sollten sofort nach Erhalt ausgepackt werden, damit sich keine Feuchtigkeit zwischen der Verpackung und dem Produkt sammelt. Das kann zu schwer zu entfernenden Flecken führen.
- Nach Gebrauch trocken lagern.
- Wir raten davon ab, Cortenstahl in einem Umkreis von 2 km zur Küste zu verwenden.
- Während des Rostvorgangs von Cortenstahl kann sich Rostwasser vom Produkt lösen.
- Rost kann durch Auftragen von Owatrol beseitigt werden. Das ist ein eindringendes Rostschutzmittel, das eine Schutzschicht gegen Durchrosten bildet. Owatrol schützt das Produkt und verhindert, dass der Cortenstahl abfärbt.

ERSTEN VERWENDUNG

- Am besten nutzt man die Grillplatte mit einem Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt, z. B. Erdnussöl oder Sonnenblumenöl.
- Bei der ersten Verwendung ist es sehr wichtig, dass Sie mit einem kleinen Feuer beginnen und nach 25 Minuten beginnt das Feuer zu brennen. Der schwere Grillplatte wird auf der Unterseite heißer als auf der Oberseite. Aufgrund dieser Temperaturdifferenz wird die Platte hohl gezogen (außer Modell DAMM). Nach dem ersten Gebrauch hat sich die Platte "abgesetzt" und wird dieser Vorgang nicht mehr notwendig sein.
- Nach etwa 25-30 Minuten Brenndauer erreicht die Grillplatte eine Temperatur von 275-300 °C.
- Die Grillplatte funktioniert am besten, wenn sie ein- oder zweimal benutzt wurde und das Öl in die Platte eingebrannt ist. Das Einbrennen erleichtert das Kochen auf der Grillplatte und schützt diese vor Rost, wenn sie nicht benutzt wird.



SEARE Family

Essen verbindet. Über Essen eröffnen sich Wege zu neuen Lebensweisen, Kulturen und Menschen. In einer Zeit zunehmender Polarisierung ist es wichtig, dass wir einander weiterhin auf bewährte Weise begegnen. Unsere Gesellschaft verlagert sich zunehmend in die Online-Welt. Wir kommen nie zur Ruhe und gönnen uns zu wenige Pausen. Wir möchten Sie dazu einladen, im Hier und Jetzt zu leben: gemeinsam kochen, die Technologie links liegen lassen und authentische Gespräche führen. Wir essen in Gesellschaft bei allen wichtigen Meilensteinen und schönen Momenten in unserem Leben.

Bei jedem wichtigen Meilenstein und den schönen Momenten in unserem Leben ist Essen Tradition. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Geburt – wir möchten diese Momente zu etwas ganz Besonderem machen. Der Mensch fühlt sich von Natur aus vom Feuer angezogen. Es wärmt und gibt uns ein Gefühl der Sicherheit.

Unsere Wurzeln liegen in der südlichen Region der Niederlande, in der gemütliches Speisen hochgeschätzt wird. Das gemeinsame Essen liegt in unserer Natur und wir wissen, wie Gastfreundschaft geht. Mit der SEARE-Produktfamilie wollen wir genau das vermitteln.

Einen neuen Standard. Als Wärmequelle und zum Kochen!

DESIGN

Die warmen, sanften und minimalistischen Formen, die sich im Wohntrend Japandi widerspiegeln, sind zeitlos und in der heutigen Designsprache richtungsweisend. Für die Seare-Familie war neben der Funktionalität auch die Ästhetik einer der Grundpfeiler des Designs.

MATERIALIEN

Nach einer langen Entwurfsphase ist unsere Wahl schließlich auf natürliche und warme Materialien gefallen. Cortenstahl und Bambus sind darüber hinaus auch bewährte wartungsfreie Materialien für den Außenbereich. Ganz ohne Konservierung durch Beschichtungen oder chemische Behandlungen behalten die Seare-Produkte ihre Qualität. Und dabei bleibt es nicht: Witterungseinflüsse verleihen den Produkten einen zunehmend natürlichen Charakter.



SEARE-RING

Der 10 mm starke Seare-Ring ist so konzipiert, dass er die Wärme verteilt. Perfekt zum Anbraten von Fleisch, wobei durch Kontaktgrillen die Maillard-Reaktion ausgelöst wird, welche dem Grillgut eine schmackhafte braune Kruste (Rinde) verleiht.

VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET

Wenn der Gashahn vollständig geöffnet ist, erreicht der innere Ring die höchste Temperatur. Es ist dann möglich, im Kern über dem Grill mit Flammen zu grillen und zu flambieren. Der äußere Rand ist in dieser Position etwas kühler.

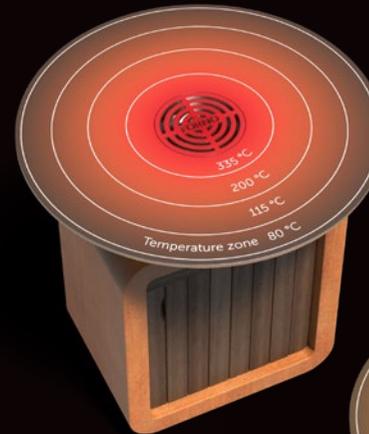


FLOWR EDGES

Die sanften Rundungen im Design bieten nicht nur eine einzigartige Ausstrahlung, sondern machen den Luftstrom noch reiner und verhindern Zischen.

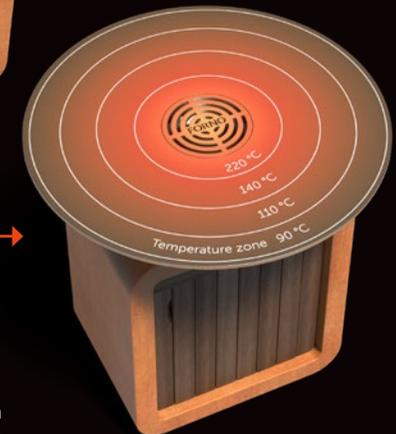
VERDECKTE ROLLEN

Dank der verdeckten Rollen scheint das Produkt im Garten zu schweben. Dank der sehr robusten Rollen lässt sich das Produkt einfach durch den Garten schieben. So kann der Benutzer ohne Probleme den perfekten Platz im Garten finden.



HALB OFFEN

Diese Einstellung erzeugt ein allmähliches Hitzemuster auf dem SEARE-Ring. Von sehr heiß (220C) auf der Innenseite, bis 90C auf der Außenseite.





Nachhaltigkeit

Innovation ist ein Hauptmerkmal von FORNO. Dazu gehört auch ein intelligenterer und verantwortungsbewusster Einsatz von Materialien für unsere Produkte. Für die SEARE-Serie verwenden wir Bambus und Cortenstahl – zwei Materialien, die sich durch eine bemerkenswerte Nachhaltigkeit auszeichnen.

BAMBUS

Für Griffe wird häufig Holz oder Kunststoff verwendet, weil diese Materialien sich gut anfühlen und die Wärme nur begrenzt leiten. Für die SEARE-Serie verwenden wir Bambus als nachhaltigere Alternative.

Bambus hat die gleichen haptischen Eigenschaften und verfügt darüber hinaus über ein natürliches Aussehen und eine lange Lebensdauer. Bambus wächst sehr schnell. Nach der Fällung wächst dieser 8 Mal schneller als Hartholz. Während seines schnellen Wachstums speichert der Bambus darüber hinaus auch viel CO₂.

- Bambus produziert 35 % mehr Sauerstoff als ein durchschnittlicher Baum derselben Größe.
- Bis zu 1696 Tonnen CO₂ werden pro M3 absorbiert.
- Aus FSC-zertifizierten Wäldern bezogen.
- Vollständig und leicht recycelbar.

KORROSIONSBESTÄNDIGER STAHL

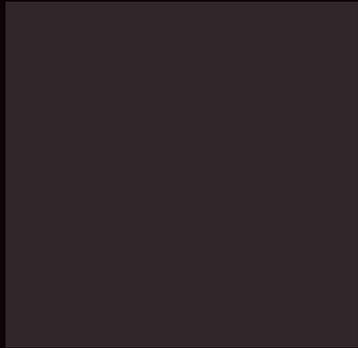
Bei der SEARE-Serie verwenden wir langlebigen Cortenstahl als Hauptmaterial. Wir nutzen dicken Cortenstahl, der eine lange Lebensdauer gewährleistet, ohne dass es eine Beschichtung braucht. Cortenstahl ist zu 100 % zirkulär: Aus einem Cortenstahlprodukt können wir im Anschluss neue Produkte herstellen!

Cortenstahl ist eine Metallegierung, die aus Eisen besteht, dem Kupfer, Phosphor, Silizium, Nickel und Chrom zugesetzt sind. Bei Kontakt mit Außenluft legt sich eine natürliche, schützende Rostschicht über das Material, welche eine Durchrostung verhindert. Daher müssen dem Cortenstahl keine Chemikalien zugesetzt werden. Außerdem stellen wir unsere Produkte in Europa her und verwenden ausschließlich europäischen Cortenstahl.

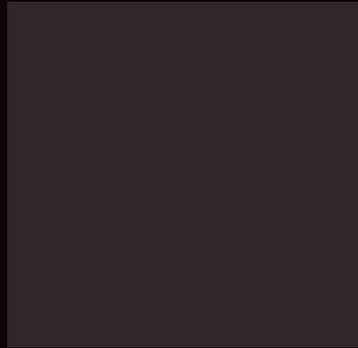


Zubehör

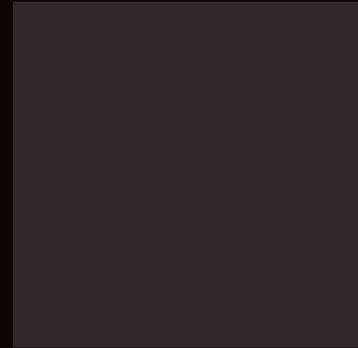
Klicken Sie auf die Bilder, um weitere Informationen zu den Produkten zu erhalten.



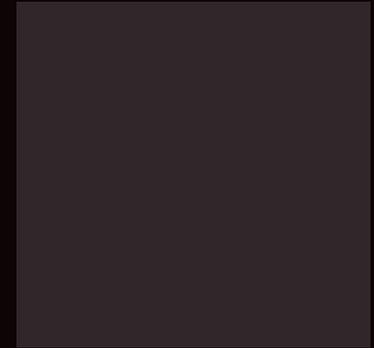
KLOVER



LEATHER APRON



DUTCH OVEN

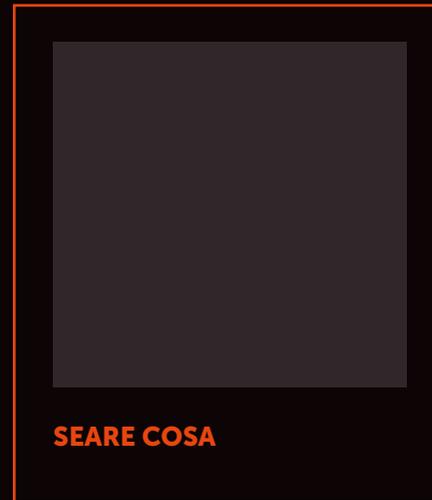
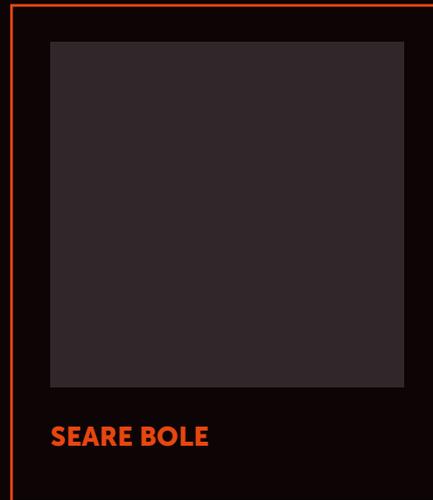
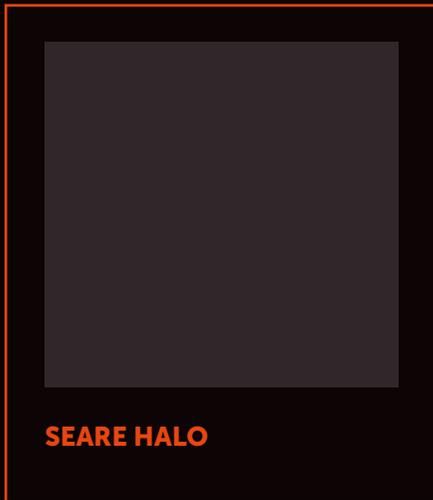


RÄDER



SEARE Produktlinie

Klicken Sie auf die Bilder, um weitere Informationen zu den Produkten zu erhalten.



Wartung

Alle unsere Zubehöerteile erfüllen die höchsten Standards und sind eine äußerst geeignete Ergänzung zu unseren Produkten. Besuchen Sie www.forno.eu für einen vollständigen Überblick über unser Zubehör.



ROSTBESCHLEUNIGER

Unsere Corten-Stahlprodukte werden nicht verrostet geliefert und der Rostprozess dauert dann ca. 4-5 Monate. Dieser Vorgang kann mit dem von uns erhältlichen BIO-Rostbeschleuniger beschleunigt werden. Lesen Sie die Anweisungen der Verpackung vor Gebrauch immer sorgfältig durch.



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Der Aufenthalt im Freien hat in den letzten Jahren einen Aufschwung erlebt und wird zu einem immer wichtigeren Bestandteil unserer alltäglichen Aktivitäten. FORNO bietet eine sehr breite Produktpalette an. Das wird Ihr Outdoor-Erlebnis garantiert bereichern. Mit unseren Produkten schaffen wir eine Atmosphäre, in der Sie Ihren Garten in vollen Zügen genießen können.

So können Sie unsere Produkte beliebig miteinander kombinieren. Dabei verwenden wir immer die gleichen Materialien, Oberflächen und Stile, sodass die Produkte zusammenpassen. Das schafft für eine dauerhafte, stilvolle Gartengestaltung: von Feuertischen bis zu exklusiven Outdoor-Küchen und von robusten Außenkamine bis zu zeitlosen Holzlagern.

Wir entwerfen und fertigen all unsere Produkte selbst. So garantieren wir Ihnen stets die Spitzenqualität, die Sie von uns gewohnt sind. Und das zu einem möglichst günstigen Preis. Alle Produkte werden in Europa und mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. So stellen wir sicher, dass unsere Produkte auch unseren Standards entsprechen.

FORNO® Produktinformation Ausgabe 1, 06 - 2023.
Dieser Produktinformation wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt.
Änderungen der Preise, Abbildungen und Druckfehler vorbehalten.

