



FORNO
IGNITE YOUR NATURE

Cooking
SEARE HALO PIEZO



SEARE HALO PIEZO

Onze bourgondische roots uit Zuid-Nederland laten zien dat samen eten en gastvrijheid in ons bloed zitten. De SEARE-serie zet deze traditie voort met een nieuwe standaard voor warmte en koken. De SEARE HALO PIEZO, uniek door zijn gasgestookte systeem, komt in verschillende maten. Zo is er voor iedere tuin een plancha grill op gas!

KENMERKEN

De warmte van de SEARE HALO PIEZO wordt gelijkmatig verdeeld over het grilloppervlak, ideaal voor het bereiden van jouw favoriete gerechten. De gasfles zit achter een bamboe deur, wat duurzaam is en mooi kleurt bij het cortenstaal. De ring loopt naar binnen af om overtollige vloeistof op te vangen. Daarnaast is de SEARE HALO PIEZO onderhoudsvriendelijk. Schoonmaken is tenslotten eenvoudig zonder asresten!

Bestel hier!



1. VOLLEDIG OPEN

Wanneer de gaskraan volledig open is, bereikt de binnenring de hoogste temperatuur. Het is dan mogelijk om te grillen en flamberen in de kern boven de grill met vlammen. De buitenrand is in deze positie iets koeler.

2. HALF OPEN

Deze instelling produceert een geleidelijk warmtepatroon op de SEARE ring. Van zeer heet (220°C) aan de binnenkant, tot 90°C aan de buitenkant.

3. SEARE RING

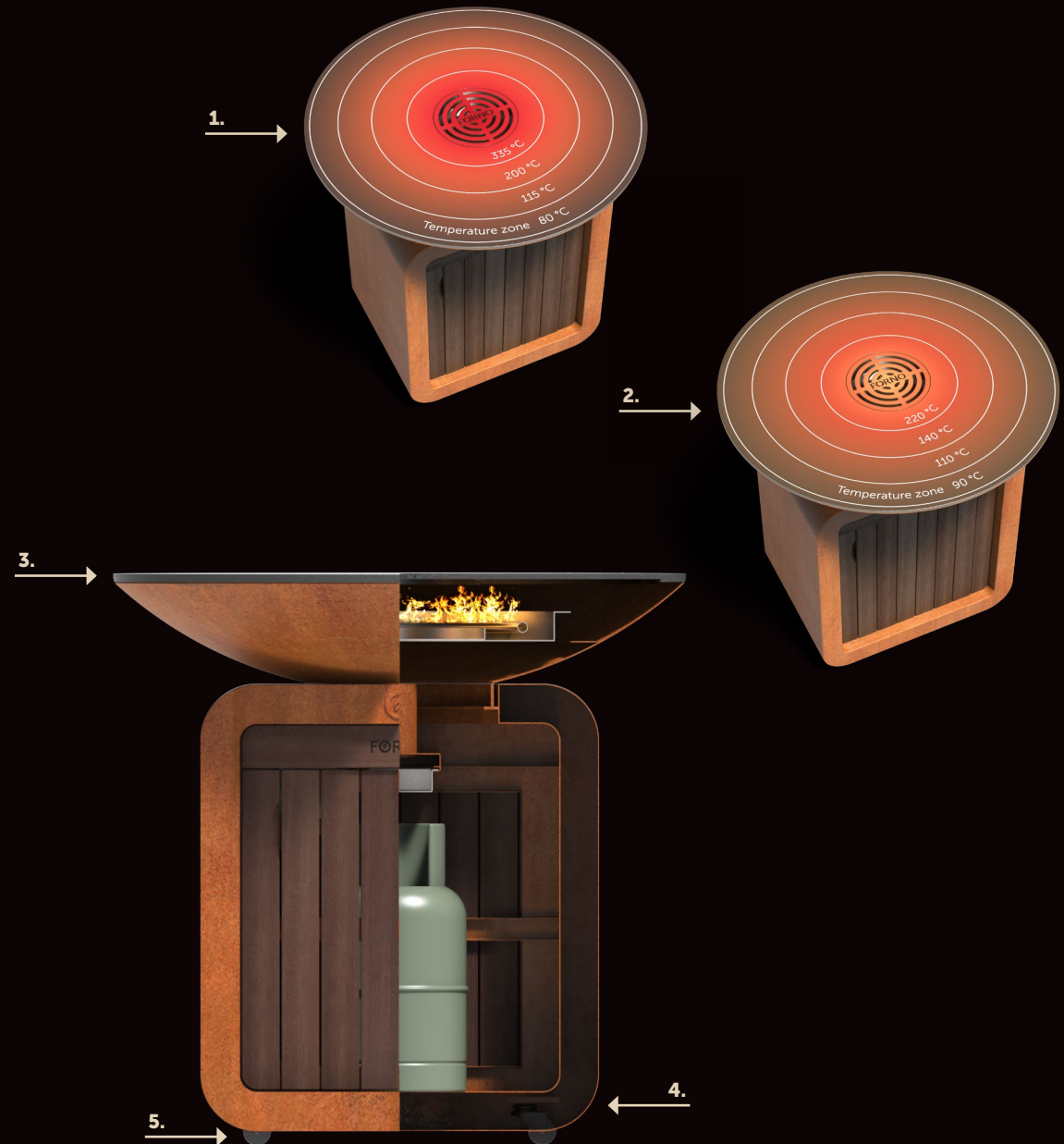
De SEARE ring heeft een dikte van 10 mm en is ontworpen om warmte te verdelen voor contactgrillen. Deze methode van grillen maakt gebruik van indirecte warmte en is ideaal voor het dichtschroeien van vlees om de Maillard-reactie te creëren, wat zorgt voor een heerlijke bruine korst of 'bark'.

4. FLOWR RANDEN

De zachte rondingen in het ontwerp zorgen niet alleen voor visuele aantrekkingskracht, maar verhogen ook de zuiverheid van de luchtstroom, wat sissen voorkomt.

5. VERBORGEN WIELEN

Verborgene wielen op dit product creëren de illusie van licht zweven boven de grond. Deze robuuste wielen maken het gemakkelijk om het naar de perfecte plek in de tuin te verplaatsen.



SEARE HALO PIEZO Grillset

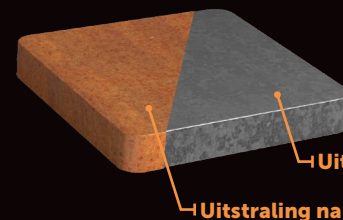
Wil jij nog meer uit de gasgestookte SEARE HALO PIEZO plancha grill halen? Gebruik dan onze SEARE grillset. Deze grill set past op beide modellen. Met deze grillset plaats jij je flushgrill boven de SEARE ring. Zo creëer je eenvoudig verschillende bak- en grilltemperaturen. Hiermee maak jij gemakkelijk al jouw favoriete gerechten.

WOKPLATE

GRILL RAISER

FLAME ADJUSTER





Uitstraling bij levering

Uitstraling na 6 maanden

Cortenstaal

✓ ONDERHOUDSARM ✓ LANGE LEVENSDUUR ✓ ROBUUST EN STERK

OVER HET MATERIAAL

De krachtige oranjebruine kleur van de buitenkeuken komt van een natuurlijke roestlaag. Deze laag zorgt voor een warme uitstraling. Cortenstaal, ook wel weervast staal genoemd, is een legering van metalen die een beschermende laag tegen corrosie vormt. Hierdoor wordt de levensduur aanzienlijk verlengd.

OVERIGE KENMERKEN

- Slijtvast en sterk.
- Weervast en onderhoudsarm.
- Het roestproces duurt ongeveer 4-5 maanden.





Sfeerimpressie



Modellen

Ontdek de veelzijdigheid van de SEARE cooking-lijn met onze modellen.
Laat je inspireren door de nieuwste innovaties op het gebied van buiten koken.



SEARE HALO PIEZO 800
CORTENSTAAL



SEARE HALO
CORTENSTAAL



COSA
CORTENSTAAL



SEARE HALO PIEZO 1000
CORTENSTAAL



SEARE BOLE
CORTENSTAAL

FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Buiten zijn is de afgelopen jaren steeds populairder geworden en speelt een steeds belangrijkere rol in ons dagelijks leven. FORNO heeft een divers assortiment dat jouw buitenbeleving ongetwijfeld verrijkt. Met de producten van FORNO creëer je een warme sfeer, waarin je optimaal van je tuin geniet.

FORNO gebruikt dezelfde materialen, afwerkingen en stijlen, zodat je eenvoudig producten met elkaar kan combineren. Dit voor een langdurige, stijlvolle inrichting van de tuin: van vuurtafels tot exclusieve buitenkeukens en van stoere haarden tot tijdloze houtopslagen.

Wij ontwerpen en produceren al onze producten zelf. Hierdoor leveren wij altijd de topkwaliteit die jij van ons gewend bent. Dit tegen de scherpst mogelijke prijs. Alle producten worden in Europa met de grootste zorg vervaardigd. Zo zijn wij er zeker van dat onze producten ook aan onze standaarden voldoen.

FORNO© productinformatie editie 2, 05 - 2025. Dit document is met grote zorgvuldigheid samengesteld. Eventuele wijzigingen in afbeeldingen, teksten en drukfouten voorbehouden.

Klik hier en bekijk onze social media

