FORNO®
outdoor fire

FORNO® COOKING

Productbeschrijving

FORNO® is hét nieuwe product om buiten eenvoudig een gezonde maaltijd te bereiden. De bolvormige vuurschaal heeft een ronde brede, dikke braadplaat die je gebruikt als een soort teppanyaki of plancha. De braadplaat heeft verschillende kooktemperaturen. Het midden van de braadplaat is warmer dan de buitenkanten zodat koken nog gemakkelijker is en je alle ingrediënten samen kunt serveren.
De FORNO® is prachtig vormgegeven en een bijzondere beleving om samen met je gasten op een sfeervolle manier het koken te beleven. Of je nu groenten kookt, een malse biefstuk grilt of een visgerecht gaat bereiden, met de FORNO® ontdek je een compleet nieuwe wereld vol mogelijkheden. Door het meegeleverde BBQ-rooster kun je grillen en bakken tegelijkertijd (met uitzondering van de DAMM).

SPECIFICATIES

Algemeen

- Materiaaldikte min.: 3mm
- Materiaaldikte bakplaat: 10mm
- Afwateringsgaten in schalen
- RVS montagematerialen
- Garantie 5 jaar (aflopend)

Opties

- DAMM verlengstuk hout
- DAMM verlengstuk RVS
- Losse FORNO® bakplaat
- Corten accessoires tbv rookkanaal

Corten

- Bruinoranje roestkleur
- Ongeroest geleverd
- Roestproces duurt 4-5 maanden
- BIO roestversneller verkrijgbaar

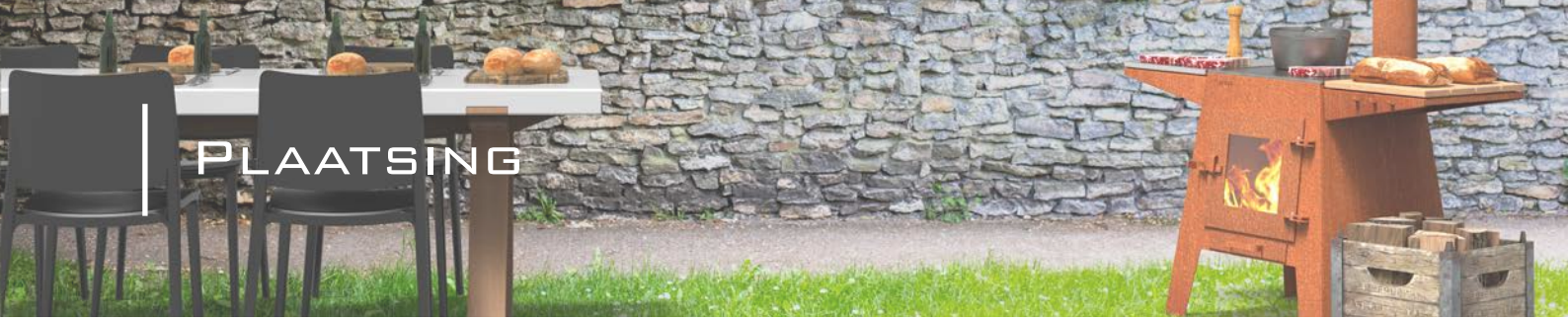
BELANGRIJK

Aandachtspunten

- Na ontvangst dienen meteen alle verpakkingsmaterialen te worden verwijderd van de producten.
- Cortenstaal mag nooit constant in het vocht staan, dient in alle situaties goed af te wateren en te ventileren.
- Producten worden ongeroest aangeleverd.
- Wij gebruiken uitsluitend cortenstaal type S355JOWP.
- Kustgebieden: Cortenstaal raden wij af binnen een straal van 2 km van een kustlijn toe te passen.
- Tijdens het roestproces kan er roestwater van het product afkomen.
- Boren/Slijpen in het materiaal is niet toegestaan.

Onderhoud

- Het bbq-rooster na gebruik direct schoonmaken en droog opslaan. Als het rooster enkele dagen in de haard blijft, krijgt het de kans om roest vast te zetten. Onze bbq-roosters zijn getest en SGS gecertificeerd.
- Na gebruik de as verwijderen en eens per jaar het rookkanaal reinigen.
- Voorzie de bakplaat na gebruik van een dunne laag olie. Sla de bakplaat op op een droge plek om roestvorming te voorkomen.



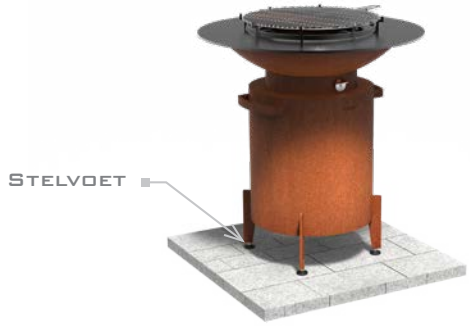
Plaatsing

Plaatsing

1. Dankzij robuuste stelvoeten onder de FORNO® modellen (m.u.v. DAMM) kunnen ze op ongelijke ondergrond geplaatst worden zonder dat dit problemen veroorzaakt aan het product. Zorg er wel altijd voor dat het product netjes waterpas staat.

2. Er mag nóóit in het product geboord of geslepen worden, dit kan het product zodanig verzwakken dat er schade aan ontstaat.

3. Zorg er altijd voor dat de ontwateringsgaten vrij zijn om vochtopsluiting te voorkomen.



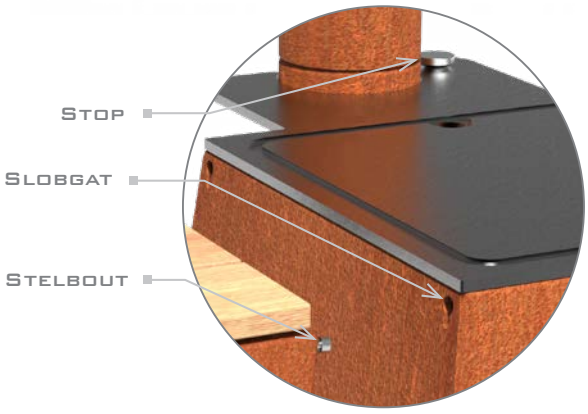
Montage

1. Model DAMM wordt standaard niet uitgevoerd met de opzetstukken aan de zijkant, deze dienen er los bij besteld te worden.

2. De opzetstukken zijn eenvoudig te monteren en vereisen enkel een imbussleutel om de stelbout te stellen.

3. Als de stelbouten juist zijn afgesteld dan hangt u het opzetstuk met de bouten in de slobgaten en hangt het oppervlak mooi waterpas.

4. Daarnaast is model DAMM uitgevoerd met een stop die in de bakplaat geplaatst kan worden zodat kookvet niet de haard in kan lopen.



Eerste Gebruik bakplaat

1. Bij het éérste gebruik is het heel belangrijk dat je begint met een klein vuur en na 25 minuten het vuur verder op gaat stoken. De zware bakplaat zal aan de onderzijde heter worden dan aan de bovenzijde. Door dit temperatuurverschil zal de plaat hol trekken. Na het eerste gebruik heeft de bakplaat zich 'gezet' en is deze procedure niet meer nodig (geldt niet voor model DAMM).

2. De FORNO® bakplaat zal het beste functioneren als deze één of twee keer gebruikt is en de olie in de plaat is gebrand. Het koken op de bakplaat zal na dit 'inbranden' makkelijker gaan en beschermt de plaat tegen roesten wanneer deze niet in gebruik is.

3. Het beste kunt u bakken met plantaardige olie met een hoge verbrandingsgraad, bijvoorbeeld zonnebloemolie.

Temperatuur

Na ongeveer 25-30 minuten stoken zal de bakplaat aan de binnenrand een temperatuur van 275 - 300°C hebben bereikt. Als het vuur is aangemaakt kan men beginnen met de bakplaat in te oliën, Aan de buitenrand is de temperatuur iets lager zodat men kan wisselen met braden en warmhouden. Bij het verwarmen van de bakplaat zal deze iets hol trekken. Dus overtollige olie en vetten zullen automatisch in het vuur terecht komen. Als de bakplaat afkoelt zal deze volledig rechttrekken (geldt niet voor model DAMM).
Om model DAMM mooi te stoken kunt u de aslade een aantal centimeter open schuiven om de luchtstroming te verbeteren.

FORNO® COOKING

Modellen

Kijk voor een compleet overzicht van alle modellen en de product specifieke opties op www.forno.nl

Forno BFC2

Forno BFC3

Forno BFC7

Damm

Forno Bull BTC1

Forno Bull BTC1A

Cosa + grill

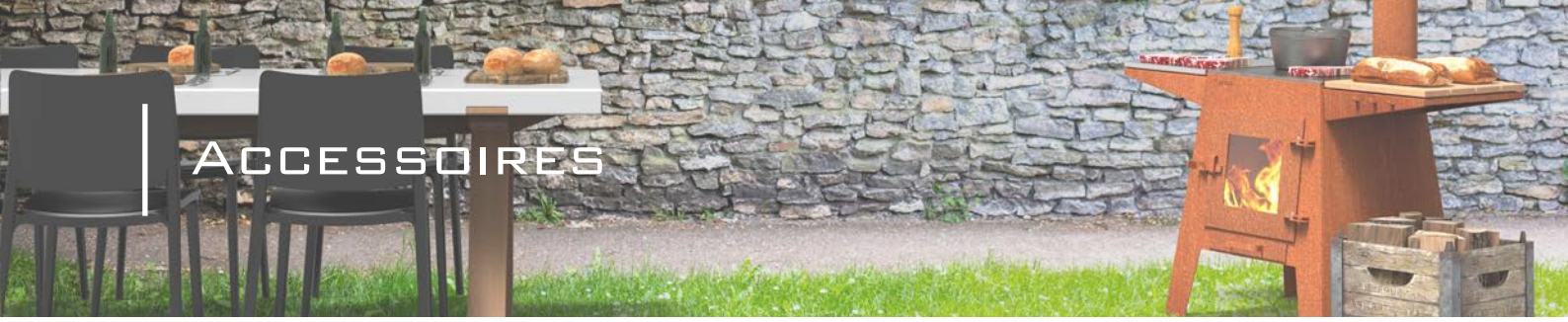
Cosa + bakplaat

Gap + Pizza

Forno bakplaat

Forno gietijzeren pan

Forno lederen schort



Accessoires

Accessoires

Al onze accessoires voldoen aan de hoogste normen en zijn een uitermate geschikte aanvulling op onze producten.
Kijk op www.forno.nl voor een volledig overzicht van onze accessoires.

Roestversneller

Onze cortenstalen producten worden ongeroest geleverd en het proces van roesten zal daarna ongeveer 4-5 maanden in beslag nemen. Met de bij ons verkrijgbare BIO roestversneller kan dit proces versneld worden.
Lees voor gebruik altijd zorgvuldig de aanwijzingen op de verpakking.

Corten vernis

Om het roestproces te stoppen kan er op de Corten producten Corten vernis aangebracht worden.
Lees voor gebruik altijd zorgvuldig de aanwijzingen op de verpakking.