



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

SEARE COSA

SEARE COSA

Du bol à feu au barbecue, le COSA est un petit produit polyvalent qui transforme chaque soirée en une expérience entre amis ou en famille. Le design a quelque chose d'un autre monde. Utilisez le COSA comme bol à feu d'ambiance ou placez-y un anneau SEARE pour griller de la viande, à la maison, dans le jardin ou en vacances.

CARACTERISTIQUES

Le COSA est un produit polyvalent. De la cuisine au feu d'ambiance, le COSA peut tout faire. Ce produit vous convient parfaitement si vous aimez la vie en plein air. Il est magnifiquement conçu et la couleur chaude de l'acier Corten ajoute une atmosphère supplémentaire. Avec le COSA, vous découvrirez un monde complètement nouveau, plein de possibilités pour la cuisine en plein air. Facile et élégant !

L'anneau de la plaque chauffante du COSA est facile à retirer, de sorte que vous disposez immédiatement d'un bol à feu. Les formes rondes se prêtent bien à la dégustation en famille et entre amis de la chaleur que vous procure le COSA. Une source de chaleur agréable.





SPÉCIFICATIONS

- Garantie 5 ans.
- L'épaisseur du matériau du bol est de 3 mm.
- Avec des trous d'évacuation.
- Comprend le matériel de montage en acier inoxydable.
- Plaque de cuisson en acier S235 de 10 mm.

PRINCIPAUX POINTS D'ATTENTION

- Avec de l'huile et une spatule, vous pouvez facilement gratter la plaque. En étalant une dernière couche d'huile sur la plaque avant de l'appliquer, vous éviterez la rouille.
- Les produits doivent être déballés immédiatement après leur réception, afin de ne pas emprisonner l'humidité entre l'emballage et le produit. Elle peut provoquer des taches difficiles à enlever.
- Prévoir une surface plane et ferme (vibrée). Si cela n'est pas fait avec soin, des tensions peuvent apparaître dans le produit. Ces contraintes peuvent endommager le produit.
- Nous déconseillons l'acier Corten à moins de 2 km d'un littoral.
- Pendant le processus d'oxydation de l'acier Corten, de l'eau de rouille peut être dégagée par le produit.
- La rouille peut être fixée en appliquant Owatrol. Il s'agit d'un antirouille pénétrant qui forme une couche protectrice contre la rouille. Owatrol protège le produit et empêche l'acier Corten de s'éteindre.

PREMIÈRE UTILISATION

- Il est préférable de frire sur la plaque avec de l'huile végétale à haute température, telle que l'huile d'arachide ou l'huile de tournesol.
- Lors de la première utilisation, il est très important de commencer par un petit feu et après 25 minutes le feu peut être augmenté. La plaque chauffante lourde deviendra plus chaude sur la surface basse que sur le haut. En raison de cette différence de température, la plaque dessine des creux (à l'exception du modèle DAMM). Après la première utilisation, la plaque chauffante est prête et cette procédure ne sera plus nécessaire.
- Après environ 25-30 minutes de cuisson, la plaque atteint une température de 275-300°C.
- La plaque fonctionne mieux lorsqu'elle a été utilisée une ou deux fois et que l'huile a brûlé dans la plaque. La cuisson sur la plaque est plus facile après ce « culottage » et protège la plaque de la rouille lorsqu'elle n'est pas utilisée.



SEARE Family

Manger ensemble crée du lien. Cela nous permet de découvrir facilement de nouveaux modes de vie, de nouvelles cultures et de nouvelles personnes. À une époque de polarisation croissante, il est important que nous continuions à nous rencontrer. Notre société évolue de plus en plus vers le monde en ligne. Les gens sont constamment occupés et se reposent trop peu. Nous voulons vous mettre au défi de vivre l'instant présent : cuisiner ensemble, mettre la technologie de côté et avoir de vraies conversations. Nous mangeons en bonne compagnie à toutes les étapes importantes et beaux moments de nos vies.

À chaque étape importante et pour les beaux moments de notre vie, la nourriture est une tradition. Anniversaire, mariage ou naissance, nous voulons rendre ces moments inoubliables. Les gens sont instinctivement attirés par le feu. Il nous réchauffe et nous donne un sentiment de sécurité.

Nos racines se trouvent dans la région des bons vivants du sud des Pays-Bas. Manger ensemble est dans notre nature et nous comprenons ce que signifie l'hospitalité. Avec la famille SEARE, nous transmettons ce message.

Une nouvelle référence. Comme source de chaleur et pour cuisiner !

DESIGN

Les formes chaudes, douces et minimalistes reflétées par le style Japandi sont intemporelles et guident le design contemporain. Pour la famille Seare, outre la fonctionnalité, l'esthétique a été déterminante dans la conception.

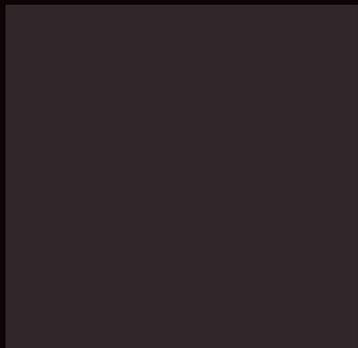
MATÉRIAUX

Dans la recherche de la matérialisation du design, nous avons opté pour des matériaux naturels et chaleureux. L'acier Corten et le bambou sont également des matériaux éprouvés qui ne nécessitent pas d'entretien pour une utilisation en extérieur. Sans être traités par des revêtements ou des produits chimiques, les produits Seare conservent leur qualité. Au contraire, les influences météorologiques confèrent au produit un caractère de plus en plus naturel.

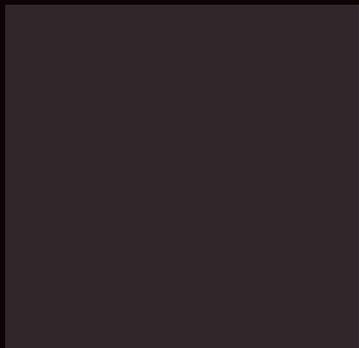


Accessoires

Cliquez sur les images pour plus d'informations sur les produits.



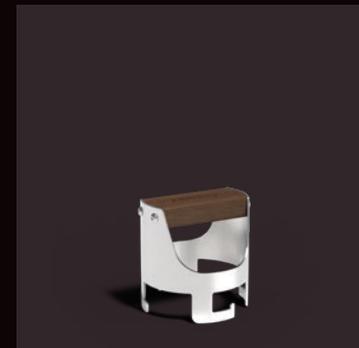
GRILLSET 300



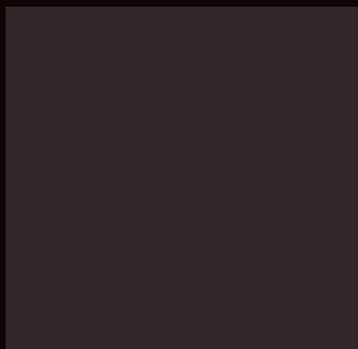
KLOVER



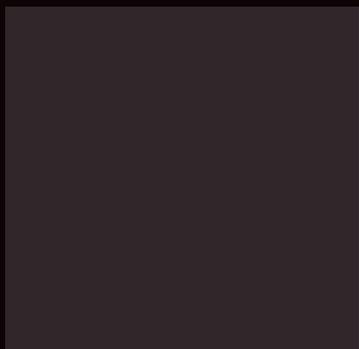
FOODBUMPER



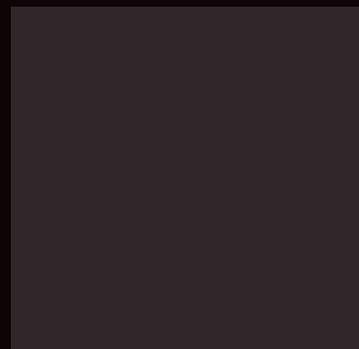
GRILL LIFTER



ROUES



DUTCH OVEN

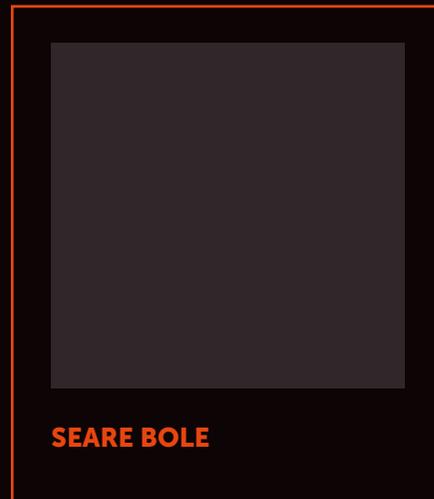
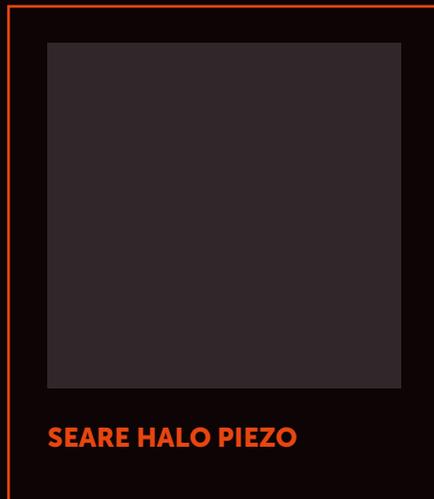
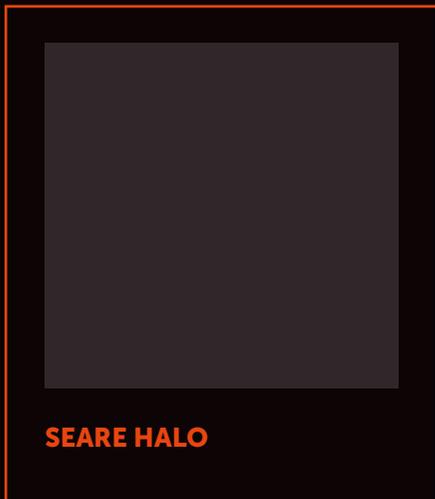


LEATHER APRON



SEARE gamme de produits

Cliquez sur les images pour plus d'informations sur les produits.



Maintenance

Tous nos accessoires répondent aux normes les plus élevées et constituent un complément extrêmement approprié à nos produits.

Visitez www.forno.eu pour un aperçu complet de nos accessoires.



ACCÉLÉRATEUR DE ROUILLE

Nos produits en acier Corten sont livrés sans rouille et le processus de rouille prendra environ 4 à 5 mois. Ce processus peut être accéléré avec l'accélérateur de rouille BIO disponible chez nous.

Lisez toujours attentivement les instructions sur l'emballage avant utilisation.



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Les espaces extérieurs ont gagné en importance ces dernières années et occupent une place de plus en plus importante dans nos activités quotidiennes. FORNO proposons une gamme de produits très diversifiée. Ils enrichiront sans aucun doute votre expérience en extérieur. Avec nos produits, nous créons une ambiance qui vous permet de profiter pleinement de votre jardin.

Vous pouvez mélanger et associer à l'infini nos différents produits. Nous utilisons les mêmes matériaux, finitions et styles, afin que les produits soient assortis. Cela vous permet d'aménager un jardin élégant qui dure : des tables à feu aux cuisines d'extérieur exclusives, des cheminées robustes aux magasins de bois intemporels.

Nous créons et fabriquons nous-mêmes tous nos produits. Par conséquent, nous garantissons toujours la qualité supérieure que vous êtes en droit d'attendre de nous. Et ce, au prix le plus compétitif possible. Tous les produits sont fabriqués en Europe et avec le plus grand soin. Cela nous permet de garantir que nos produits répondent également à nos normes.

FORNO® informations sur les produits édition 1, 06 - 2023.

Ces informations sur les produits ont été élaborées avec le plus grand soin.

Sous réserve de modifications de prix, d'images et d'erreurs d'impression.

