



**FORNO**

IGNITE YOUR NATURE

**SEARE COSA**



# SEARE COSA

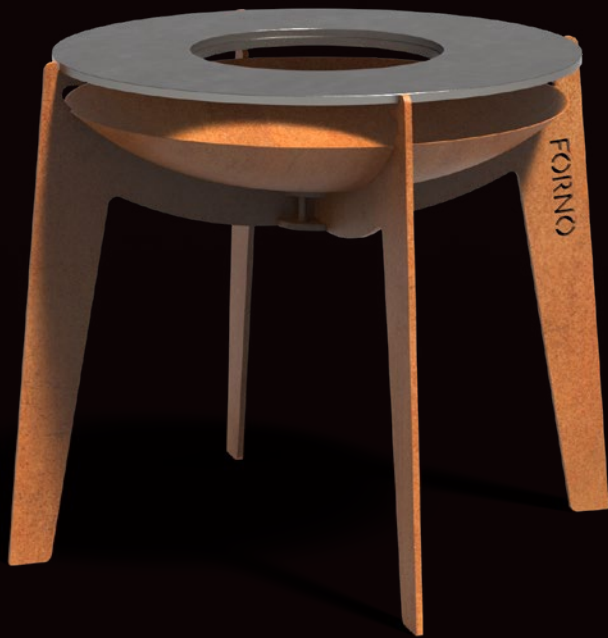
Van vuurschaal tot BBQ, de COSA is een klein en veelzijdig product wat iedere avond omtovert tot een beleving met vrienden of familie. De vormgeving heeft iets buitenaards. Gebruik de COSA als gezellige vuurschaal of leg er een SEARE ring op om vlees te grillen, thuis in de tuin of op vakantie.

## KENMERKEN

De COSA is een veelzijdig product. Van koken tot een gezellig vuur, met de COSA kan het allemaal. Dit product past perfect bij jou als je van het gezellige buitenleven houdt. Het is prachtig vormgegeven en de warme kleur van het cortenstaal geeft extra sfeer. Met de COSA ontdek je een compleet nieuwe wereld, vol mogelijkheden voor buiten koken. Gemakkelijk én stijlvol!

De SEARE ring op de COSA is eenvoudig weg te halen, waardoor je direct een vuurschaal hebt. De ronde vormen lenen zich goed om met familie en vrienden te genieten van de warmte die de COSA je geeft. Een gezellige warmtebron dus.





## SPECIFICATIES

- 5 jaar garantie.
- Materiaaldikte van de schaal is 3 mm.
- Inclusief afwateringsgaten.
- Inclusief RVS montage materialen.
- Bakplaat uitgevoerd in 10 mm S235 staal.

## BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN

- Met olie en een spatel schraap je gemakkelijk de bakplaat schoon. Door nog een laatste laag olie op de bakplaat te smeren voordat je deze opbergt, voorkom je roest.
- Producten dienen na ontvangst direct uitgepakt te worden, zodat het eventuele vocht tussen de verpakking en het product niet opgesloten zit. Dit kan moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaken.
- Zorg voor een vlakke, stevige (afgetrilde) ondergrond. Indien dit niet zorgvuldig wordt gedaan, kunnen er spanningen in het product ontstaan. Deze spanningen kunnen resulteren in schade aan het product.
- Wij raden cortenstaal af binnen een straal van 2 km van een kustlijn.
- Tijdens het roestproces van cortenstaal kan roestwater van het product afkomen.
- Roest kan gefixeerd worden door het aanbrengen van Owatrol. Dit is een doordrenkend antiroestmiddel dat een beschermlaag tegen het doorroesten vormt. Owatrol beschermt het product en zorgt ervoor dat het cortenstaal niet meer afgeeft.

## EERSTE GEBRUIK

- Het beste kan je op de bakplaat bakken met plantaardige olie met een hoge verbrandingsgraad, bijvoorbeeld arachideolie of zonnebloemolie.
- 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).
- Na ongeveer 25-30 minuten stoken bereikt de bakplaat een temperatuur van 275-300°C.
- De bakplaat functioneert het beste wanneer de één of twee keer is gebruikt en de olie in de plaat is gebrand. Het koken op de bakplaat gaat na dit 'inbranden' makkelijker en beschermt de plaat tegen roesten wanneer deze niet in gebruik is.





# SEARE Family

Eten verbindt. Het laat je gemakkelijk kennis maken met nieuwe levensstijlen, culturen en mensen. In een tijd van toenemende polarisatie is het belangrijk dat we elkaar blijven ontmoeten. Onze samenleving verschuift steeds meer naar de onlinewereld. Mensen staan constant aan en nemen te weinig rust. Wij willen je uitdagen om te leven in het nu: samen koken, technologie aan de kant en écht gesprekken voeren. We eten in gezelschap bij alle belangrijke mijlpalen en mooie momenten in ons leven.

Bij elk belangrijke mijlpaal en de mooie momenten in ons leven is eten traditie. Verjaardag, bruiloft of een geboorte; wij willen deze momenten extra speciaal maken. Mensen voelen zich instinctief aangetrokken door vuur. We worden er warm van en krijgen een gevoel van geborgenheid.

Onze roots liggen in de bourgondische Zuidelijke regio van Nederland. Samen eten zit in onze natuur en wij begrijpen wat gastvrijheid is. Met de SEARE Family willen wij dit doorgeven.

Een nieuwe standaard. Als warmtebron en om te koken!

## DESIGN

De warme, zachte en minimalistische vormen die terugkomen in het japandi zijn tijdloos en richting gevend in het hedendaagse design. Voor de seare family is naast de functionaliteit de esthetiek bepalend geweest voor het ontwerp.

## MATERIALEN

In de zoektocht voor de materialisatie van het ontwerp zijn we uitgekomen bij natuurlijke en warme materialen. Cortenstaal en bamboe zijn daarnaast ook bewezen onderhoudsvrije materialen voor gebruik in de buitenlucht. Zonder conservering door coatings of chemische behandelingen behouden de Seare producten hun kwaliteit. Integendeel; de weersinvloeden zullen het product een steeds natuurlijker karakter geven.

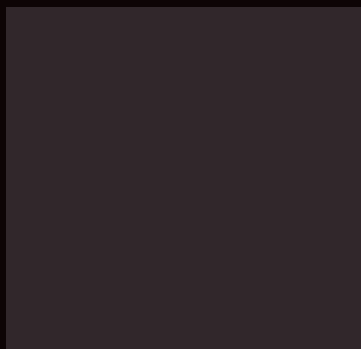


# Accessoires

Klik op de afbeeldingen voor meer informatie over de producten.



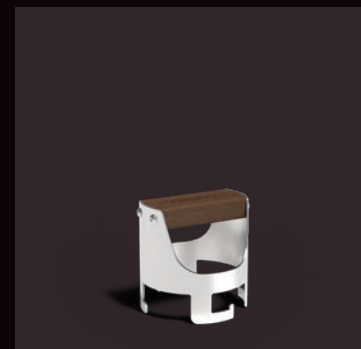
**GRILLSET 300**



**KLOVER**



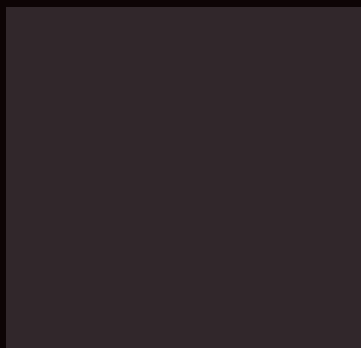
**FOODBUMPER**



**GRILL LIFTER**



**WIELEN**



**DUTCH OVEN**

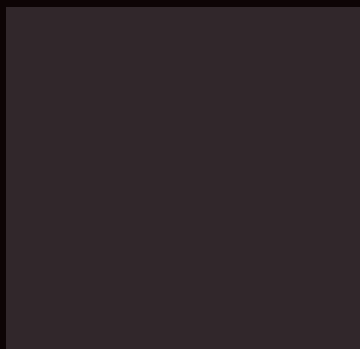


**LEATHER APRON**



# SEARE productlijn

Klik op de afbeeldingen voor meer informatie over de producten.



**SEARE HALO**



**SEARE HALO PIEZO**



**SEARE BOLE**



# Accessoires

Al onze accessoires voldoen aan de hoogste normen en zijn een uitermate geschikte aanvulling op onze producten. Kijk op [www.forno.eu](http://www.forno.eu) 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.



# FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Het buiten zijn heeft de afgelopen jaren een flinke vlucht genomen en wordt een steeds belangrijker onderdeel van onze dagbesteding. FORNO biedt een zeer uiteenlopend assortiment aan. Dit verrijkt gegarandeerd jouw buitenbeleving. Met onze producten creëren wij een sfeer waarin jij optimaal van je tuin kan genieten.

Zo kan je eindeloos onze producten met elkaar combineren. Wij gebruiken namelijk dezelfde materialen, afwerkingen en stijlen, zodat de producten met elkaar matchen. Dit voor een langdurige, stijlvolle inrichting van de tuin: van vuurtafels tot exclusieve buiten keukens en van stoere haarden tot tijdloze houtopslagen.

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

FORNO® productinformatie editie 1, 06 - 2023.

Deze productinformatie is met grote zorgvuldigheid samengesteld.

Eventuele wijzigingen in prijzen, afbeeldingen en drukfouten voorbehouden.

