



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

SEARE COSA

SEARE COSA

Od misy paleniska do grilla, COSA jest kompaktowym i wszechstronnym produktem, który zmieni wieczór z przyjaciółmi i rodziną w niezapomniane doświadczenie. Charakterystyczny design ma nieco nieziemski charakter. COSA jako miska paleniska stworzy ciepłą i zachęcającą atmosferę. Dodaj pierścień SEARE, aby grillować w domu lub na wakacjach.

CECHY

COSA jest produktem o wszechstronnym zastosowaniu. Od gotowania po przytulne paleniska - COSA potrafi wszystko. Produkt ten jest idealnym wyborem, jeśli uwielbiasz spędzać czas na świeżym powietrzu. Jego piękny design i ciepły kolor stali kortenowskiej pomagają stworzyć ciepłą i przyjemną atmosferę. Odkryj zupełnie nowy świat możliwości gotowania na świeżym powietrzu z COSA. Proste i stylowe!

Pierścień grilla w COSA można zdjąć, dzięki czemu natychmiast zyskasz misę paleniska. Okrągłe kształty są akcentem przyjemnym dla oka, gdy cieszysz się ciepłem COSA z rodziną i przyjaciółmi. COSA będzie przyjemnym i zachęcającym źródłem ciepła do Twojego ogrodu.





SPECYFIKACJE

- 5 lat gwarancji.
- Grubość misy wynosi 3 mm.
- Zawiera otwory odprowadzające płyny.
- Zawiera materiały montażowe ze stali nierdzewnej.
- Płyta grillowa wykonana jest ze stali S235 o grubości 10 mm.

WAŻNE

- Do smażenia na płycie grillowej zalecamy stosowanie olejów roślinnych o wyższym punkcie dymienia, takich jak olej z orzechów ziemnych lub olej słonecznikowy.
- Produkt należy rozpakować natychmiast po dostarczeniu, aby uwolnić ewentualną wilgoć zatrzymaną wewnątrz opakowania. Wilgoć może powodować trudne do usunięcia plamy.
- Ważne jest, aby produkt był ustawiony na twardej, wypoziomowanej powierzchni. Jeśli podłoże nie jest równe, ciężar produktu będzie nierównomiernie rozłożony. Może to powodować uszkodzenia w wyniku naprężenia.
- Nie zalecamy używania produktów ze stali kortenowskiej w odległości do 2 km od wybrzeża.
- Pod wpływem czynników atmosferycznych może dochodzić do spływania rdzy.
- Rdzę można utrwalić przy pomocy środka Owatrol. Jest to penetrujący inhibitor rdzy, który tworzy ochronną powłokę antykorozyjną. Owatrol chroni produkt i zapobiega łuszczeniu się rdzy na stali kortenowskiej.

PIERWSZE UŻYCIE

- Do smażenia na płycie grillowej zalecamy stosowanie olejów roślinnych o wyższym punkcie dymienia, takich jak olej z orzechów ziemnych lub olej słonecznikowy.
- Podczas pierwszego użycia bardzo ważne jest, aby zacząć od małego ognia, a po 25 minutach zwiększyć ogień. Ciężka płyta będzie nagrzewać się bardziej na dole niż na górze. Ta różnica temperatur spowoduje, że płyta stanie się pusta. Po pierwszym użyciu płyta grillowa "zestali się" i procedura ta nie będzie już konieczna (nie dotyczy modelu DAMM).
- Grill osiągnie temperaturę 275-300°C po około 25-30 minutach od rozpalenia ognia.
- Grill działa optymalnie po jednym lub dwóch użyciach, gdy płyta zostanie poddana "wypalaniu". Pozwolenie na wypalenie oleju chroni grill przed rdzewieniem, gdy nie jest używany i ułatwia przyrządzanie potraw.



SEARE Family

Jedzenie zbliża nas do siebie. Pozwala nam odkrywać nowych ludzi, kultury i style życia. W coraz bardziej spolaryzowanym świecie ważniejsze niż kiedykolwiek jest, abyśmy nadal spotykali się ze sobą. Społeczeństwo coraz bardziej przenosi się do świata online. Jesteśmy w ciągłym biegu i nie poświęcamy wystarczająco dużo czasu na odpoczynek i relaks. Chcemy zaprosić Was do tego, by żyć tu i teraz: odłóżcie gadżety, ugotujcie razem posiłek i szczerze porozmawiajcie. Kiedy świętujemy ważne momenty w naszym życiu, jemy razem.

Jedzenie to tradycyjny element naszych najpiękniejszych chwil. Urodziny, śluby i narodziny: chcemy, aby te chwile były wyjątkowe. Ludzi instynktownie przyciąga ogień. Oprócz tego, że zapewnia ciepło, daje nam poczucie bezpieczeństwa.

Korzenie naszej firmy znajdują się w regionie Burgundii na południu Holandii. Wspólne jedzenie jest częścią naszego charakteru kulturowego, dlatego rozumiemy sztukę gościnności. Seria SEARE to sposób na przekazanie tych obyczajów.

Nowy standard. Jako źródło ciepła i do gotowania!

DESIGN

Ciepłe, miękkie i minimalistyczne kształty stylu Japandi są ponadczasowe i nadają kierunek współczesnemu designowi. Oprócz funkcjonalności ważnym czynnikiem przy projektowaniu serii SEARE była estetyka.

MATERIAŁY

Szukając odpowiednich materiałów, zdecydowanie skłanialiśmy się ku tym, które są ciepłe i naturalne. Wybraliśmy bambus i stal kortenowską, które mają tę dodatkową zaletę, że nie wymagają konserwacji i są idealne do użytku na zewnątrz. Produkty SEARE zachowują jakość bez konieczności konserwacji powłokami lub obróbką chemiczną. W rzeczywistości ekspozycja na warunki atmosferyczne z czasem poprawia naturalny wygląd tych produktów.



Akcesoria

Kliknij na obrazki, aby uzyskać więcej informacji na temat produktów.



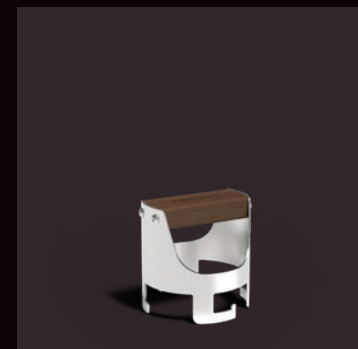
GRILLSET 300



KLOVER



FOODBUMPER



GRILL LIFTER



KOŁA



DUTCH OVEN

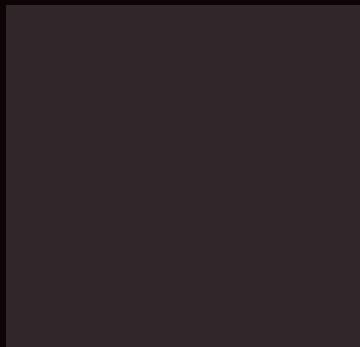


LEATHER APRON



SEARE linia produktów

Kliknij na obrazki, aby uzyskać więcej informacji na temat produktów.



SEARE HALO



SEARE HALO PIEZO



SEARE BOLE



Konserwacja

Wszystkie nasze akcesoria spełniają najwyższe standardy i są niezwykle przydatnym dodatkiem do naszych produktów. Odwiedź stronę www.forno.eu, aby uzyskać pełny przegląd naszych akcesoriów.



PRZYSPIESZACZ RDZY

Nasze produkty ze stali Corten są dostarczane bez rdzy, a proces rdzewienia trwa około 4-5 miesięcy. Dzięki dostępnemu u nas przyspieszczowi rdzy BIO proces ten można przyspieszyć. Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcje na opakowaniu.



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

Spędzanie czasu na świeżym powietrzu zyskało na popularności w ciągu ostatnich kilku lat, stając się coraz ważniejszą częścią naszego codziennego życia. FORNO oferuje zróżnicowaną gamę produktów, które z pewnością poprawią wrażenia z przebywania na świeżym powietrzu. Nasze kolekcje tworzą klimat, w którym można w pełni cieszyć się swoim ogrodem.

Wszystkie produkty mają swój własny charakter, ale są zaprojektowane tak, aby współgrać ze sobą, co pozwala na tworzenie nieskończonej liczby kombinacji. Materiały, wykończenia i style powtarzają się we wszystkich kolekcjach, dzięki czemu świetnie do siebie pasują. Efekt? Trwałe, stylowe wzornictwo ogrodowe: od stołów kominkowych po ekskluzywne kuchnie zewnętrzne i od solidnych kominków po ponadczasowe sklepy z drewnem.

Projektujemy i wytwarzamy wszystkie nasze produkty we własnym zakresie, stale gwarantując w ten sposób wysoką jakość, której można się po nas spodziewać. I robimy to, oferując najbardziej konkurencyjne ceny. Wszystkie nasze produkty są wytwarzane w Europie z najwyższą starannością, dzięki czemu spełniają nasze wyśrubowane standardy.

FORNO© informacje o produkcie wydanie 1, 06 - 2023.

Niniejsza informacja o produkcie została opracowana z wielką starannością.

Wszelkie zmiany cen, zdjęć i błędy w druku zastrzeżone..

