



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

DAMM

DAMM

Avec son design rétro, la DAMM ressemble au four du temps de grand-mère. Les plans de travail de la cheminée (en acier inoxydable et/ou en bois/ bambou) peuvent être montés de part et d'autre de la cheminée. La partie supérieure est une plaque de cuisson pour la préparation des aliments.

CARACTERISTIQUES

Vous pouvez utiliser la FORNO DAMM de deux façons ! Profitez de la chaleur de la cheminée et utilisez la partie supérieure pour préparer les repas. La plaque supérieure solide convient aux grillades par contact et à l'utilisation de casseroles et de marmites.

Avec Forno, vous pouvez facilement agrandir votre terrasse en y installant une cheminée extérieure avec plaque de cuisson. Utilisez une spatule pour gratter facilement la plaque de cuisson. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide pour que la plaque soit prête pour la prochaine utilisation. Si facile à entretenir !

La DAMM est fabriquée en acier Corten et devient donc brun-orange avec le temps. L'acier Corten est un alliage de métaux composé de fer, de cuivre, de phosphore, de silicium, de nickel et de chrome. Lorsqu'il est exposé à l'air libre, le matériau se recouvre d'une couche de rouille protectrice. Cette couche de rouille naturelle protège le matériau contre une corrosion ultérieure.

Personnalisez votre DAMM en ajoutant en option nos plans de travail en bois, bambou et/ou en acier inoxydable. Vous créez ainsi un espace de travail supplémentaire. Des crochets sont également fixés au plan de travail en bois et en bambou, auxquels vous pouvez accrocher des ustensiles de cuisine.





SPÉCIFICATIONS

- Garantie 5 ans.
- Dimensions LxlxH : 70x90x200 cm.
- Plaque de cuisson en acier S235 de 10 mm.
- Comprend un conduit de fumée et un capot de pluie.
- Le trop-plein de la plaque est facilement obturable grâce au bouchon tournant fourni.
- Le tiroir à cendres peut être utilisé pour réguler l'arrivée d'air, en le faisant coulisser de 5 cm. Cela vous permet de faire brûler la cheminée plus ou moins fort.

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.
- La DAMM n'est pas livrée avec les fixations latérales en standard. Elles doivent être commandées séparément.
- Utiliser un support mural par mètre de tuyau d'évacuation. Ou utiliser un passage de toit.
- 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 de rouille irrégulières.
- Les produits sont livrés non rouillés. L'oxydation de l'acier Corten prend environ 4 à 5 mois, en fonction des conditions météorologiques.
- Nous déconseillons l'acier Corten à moins de 2 km d'un littoral.
- 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 déteindre.

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.



Plans de travail

Les plans de travail de la DAMM peuvent être montés de part et d'autre de la cheminée. Cette extension transforme la DAMM en une cheminée à la fois belle et pratique.

CARACTERISTIQUES

Personnalisez votre DAMM en ajoutant, au choix, un plan de travail en bois, en bambou ou en acier inoxydable. De chaque côté, vous pouvez choisir un plan de travail différent, pour votre DAMM unique, ou vous pouvez placer le même plan de travail sur les deux côtés. Cela permet d'obtenir un produit bien fini. Avec notre DAMM, vous pouvez toujours créer facilement un espace de travail supplémentaire. Le plateau en bois et en bambou est également muni de crochets auxquels vous pouvez suspendre des ustensiles de cuisine. De cette manière, vous conservez encore plus d'espace de travail.

Vous pouvez utiliser la FORNO DAMM de deux façons ! Profitez de la chaleur de la cheminée et utilisez la partie supérieure pour préparer les repas. La plaque supérieure solide convient aux grillades par contact et à l'utilisation de casseroles et de marmites.



Acier inoxydable

Nos plans de travail en acier inoxydable sont solides, robustes et résistants aux différentes conditions météorologiques. L'acier inoxydable a une longue durée de vie. En outre, le plan de travail est également résistant à l'usure.

SPÉCIFICATIONS

- 5 jaar garantie.
- Afmetingen werkblad LxBxH: 40x50x13 cm.

PRINCIPAUX POINTS D'ATTENTION

- 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.

Bois dur

Tous nos bois durs ont une classe de durabilité 2 et une durée de vie de non moins de 25 ans. Grâce à la classe de durabilité élevée du bois, le bois ne nécessite aucun traitement supplémentaire. Le bois grisonne avec le temps et est solide et résistant.

SPÉCIFICATIONS

- Garantie 5 ans.
- Dimensions du plan de travail LxlxH : 40x50x13 cm.
- Chaque type de bois (dur) devient gris sous l'influence du soleil, des intempéries et du vent. La couleur finale dépend également de la couleur initiale du bois dur.

PRINCIPAUX POINTS D'ATTENTION

- 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.
- Le bois est un produit naturel qui se rétracte ou se dilate en fonction de la température et du taux d'humidité. Le fait de huiler régulièrement le bois permet de stabiliser le taux d'humidité et de limiter le rétrécissement et la dilatation. Nous recommandons l'utilisation de l'huile Woca à cet effet.

Bambou

Les éléments en bambou sont de plus en plus courants, y compris dans notre collection FORNO. Le plan de travail en bambou est notre alternative durable et se marie parfaitement avec la couleur chaude de l'acier Corten. Ce matériau est une excellente alternative aux bois durs tropicaux. En effet, le bambou pousse plus vite, de sorte qu'il peut être récolté tous les 4 à 6 ans.

SPÉCIFICATIONS

- Garantie 5 ans.
- Dimensions du plan de travail LxlxH : 40x50x13 cm.
- Le bambou se dilate à peine et se rétracte très peu.

PRINCIPAUX POINTS D'ATTENTION

- 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 irrégulières.
- Sans entretien, le bambou grisonne naturellement. Ce vieillissement naturel est dû aux rayons UV.
- Vous souhaitez conserver la couleur foncée du bambou ? Effectuez alors le premier entretien immédiatement après l'installation du plan de travail.
- Utilisez toujours une planche à découper supplémentaire afin de ne pas endommager le plan de travail en bambou. En effet, le plan de travail n'est pas destiné à la préparation directe d'aliments.



Accessoires

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.

