



FORNO°
outdoor fire

FORNO® COOKING



Produktinformation

FORNO® ist das neue Produkt um draußen eine gesunde Mahlzeit zuzubereiten. Die kugelförmige Feuerschale hat eine runde, breite, dicke flache Röstplatte, die Sie als eine Art Teppanyaki oder Plancha verwenden können. Die Bratplatte hat unterschiedliche Kochtemperaturen. Die Mitte der Bratplatte ist wärmer als die Außenseite, sodass das Kochen noch einfacher ist und Sie alle Zutaten zusammen servieren können. Der FORNO® ist wunderschön gestaltet und ist ein besonderes Erlebnis um gemeinsam mit Ihren Gästen auf eine stimmungsvolle Art zu kochen. Ob Sie jetzt Eier backen, Gemüse langsam kochen, ein zartes Steak grillen oder ein Fischgericht zubereiten, mit dem FORNO® entdecken Sie eine neue Welt voller Möglichkeiten für das Kochen im Freien. Mit dem mitgelieferten Grillrost können Sie gleichzeitig grillen und backen (außer Modell DAMM).

SPECIFIKATION

Allgemein

- Materialstärke min.: 3mm
- Materialstärke Röstplatte: 10mm
- Drainagelöcher in den Schalen
- Befestigungsmaterialien aus Edelstahl
- Garantie 5 Jahre (absteigend)

Optionen

- DAMM Verlängerungsholz
- DAMM Erweiterung Edelstahl
- Separates FORNO® Röstplatte
- Corten Zubehör für Kamin

Corten

- Braun-Orange Rostfarbe
- Wird ungeröstet angeliefert
- Rostprozess dauert 4-5 Monate
- Bio Rostbeschleuniger erhältlich

WICHTIG

Punkte für Aufmerksamkeit

- Nach Erhalt müssen alle Verpackungsmaterialien sofort von den Produkten entfernt werden.
- Cortenstahl sollte niemals ständig Feuchtigkeit ausgesetzt sein, er sollte in allen Situationen gut abfließen und lüften.
- Produkte werden nicht verrostet geliefert.
- Wir verwenden nur Cortenstahl Typ S355J0WP.
- Küstengebiete: Wir empfehlen, Cortenstahl nicht in einem Umkreis von 2 km um eine Küste zu verwenden.
- Während des Rostprozesses kann Rostwasser aus dem Produkt austreten.
- Das Bohren / Schleifen im Material ist nicht gestattet.

Instandhaltung

- Reinigen Sie den Grillrost sofort nach Benutzung und lagern Sie ihn trocken. Wenn das Gitter für einige Tage im Kamin bleibt, kann Rostbildung auftreten. Unsere Grillroste sind getestet und SGS-zertifiziert.
- Entfernen Sie die Asche nach Gebrauch und reinigen Sie den Kamin (und Rauchrohre) einmal im Jahr.

PLATZIERUNG

PLATZIERUNG

1. Dank robuster verstellbarer Füße unter den FORNO® Modellen (mit Ausnahme von DAMM) können sie auf unebenen Oberflächen platziert werden, ohne dass das Produkt Probleme verursacht. Stellen Sie immer sicher, dass das Produkt ordentlich eben ist.
2. Bohren oder schleifen Sie niemals in das Produkt, da dies das Produkt so stark schwächen kann, dass es beschädigt werden kann.
3. Stellen Sie immer sicher, dass die Drainagelöcher frei sind, um ein Einfangen von Feuchtigkeit zu verhindern.

BEARBEITEN

1. Das Modell DAMM ist nicht standardmäßig mit den seitlichen Aufsätzen ausgestattet. Diese müssen separat bestellt werden.
2. Die Anbaugeräte sind einfach zu montieren und erfordern nur einen Inbusschlüssel zum Einstellen der Einstellschraube.
3. Wenn die Einstellschrauben richtig eingestellt sind, hängen Sie den Aufsatz mit den Schrauben in die Langlöcher und die Oberfläche ist schön eben.
4. Zusätzlich ist das Modell DAMM mit einem Anschlag ausgestattet, der in das Backblech gelegt werden kann, damit das Kochfett nicht ins Feuer laufen kann.

ERSTEN VERWENDUNG

1. Bei der ersten Verwendung ist es sehr wichtig, dass Sie mit einem kleinen Feuer beginnen und nach 25 Minuten beginnt das Feuer zu brennen. Der schwere Grillplatte wird auf der Unterseite heißer als auf der Oberseite. Aufgrund dieser Temperaturdifferenz wird die Platte hohl gezogen (außer Modell DAMM). Nach dem ersten Gebrauch hat sich die Platte "abgesetzt" und wird dieser Vorgang nicht mehr notwendig sein.
2. Die Kocheinheit funktioniert am besten, wenn sie ein- oder zweimal benutzt wurde und das Öl in die Platte eingebrannt ist. Das Kochen auf dem Backblech wird nach dem "Einbrennen" einfacher und schützt die Platte vor Rost, wenn sie nicht benutzt wird.
3. Am besten backen Sie mit Pflanzenöl mit hohem Verbrennungsgrad, zum Beispiel Sonnenblumenöl.

TEMPERATUR

Nach ca. 25-30 Minuten erhitzen hat das Backblech der FORNO® am inneren Rand eine Siedetemperatur von 275 - 300°C erreicht. Wenn das Feuer gemacht wurde, kannst du damit beginnen, die Grillplatte zu schmieren und mehr Öl dort zu dosieren, wo du backen wirst. Am äußeren Rand ist die Temperatur etwas niedriger, so dass Sie zwischen Braten und Warmhalten wechseln können. Wenn das Backblech erhitzt wird, zieht es leicht hohl (außer Modell DAMM). Überschüssige Öle und Fette landen automatisch im Feuer. Wenn die Grillplatte abkühlt, wird sie sich vollständig aufrichten. Um das DAMM-Modell gut zu beleuchten, können Sie die Aschenwanne einige Zentimeter öffnen, um den Luftstrom zu ermöglichen.



MODELLE

MODELLE

Eine vollständige Übersicht aller Modelle und produktspezifischen Optionen finden Sie unter www.forno.nl



FORNO BFC2



FORNO BFC3



FORNO BFC7



DAMM



FORNO BULL BTC1



FORNO BULL BTC2



COSA + GRILLRÖST



COSA + GRILLPLATTE



GAP + PIZZA



FORNO GRILLPLATTE



FORNO GUSSEISENPFANNE



FORNO LEDERSCHÜRZE

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

Alle unsere Zubehöreile erfüllen die höchsten Standards und sind eine äußerst geeignete Ergänzung zu unseren Produkten. Besuchen Sie www.forno.nl für einen vollständigen Überblick über unser Zubehör.



ROSTBESCHLEUNIGER

Unsere Corten-Stahlprodukte werden nicht verrostet geliefert und der Rostprozess dauert dann ca. 4-5 Monate. Dieser Vorgang kann mit dem von uns erhältlichen BIO-Rostbeschleuniger beschleunigt werden.

Lesen Sie die Anweisungen der Verpackung vor Gebrauch immer sorgfältig durch.



CORTEN VERSIEGELUNG

Um den Rostprozess zu stoppen, kann Corten Versiegelung auf die Corten-Produkte aufgetragen werden.

Lesen Sie die Anweisungen auf der Verpackung vor Gebrauch immer sorgfältig durch.