



FORNO

IGNITE YOUR NATURE

SEARE HALO PIEZO

SEARE HALO PIEZO

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-serie geven wij dit door. Een nieuwe standaard. Als warmtebron en om te koken! De outdoor cooking producten van FORNO zijn een lust voor het oog, ook wanneer ze niet gebruikt worden.

De SEARE HALO PIEZO onderscheidt zich van de andere SEARE producten doordat deze op gas gestookt wordt. Daardoor heeft de PIEZO een extra groot grill oppervlakte wat hem bijzonder geschikt maakt voor grote groepen en catering klussen.

KENMERKEN

Met de warme en zachte vormgeving is de SEARE HALO PIEZO een tijdloze buitenkeuken. De op gas warmgestookte SEARE ring is speciaal ontworpen om de warmte geleidelijk over het gehele oppervlakte te verdelen. Hierdoor heeft de SEARE ring altijd de perfecte temperatuur om jouw favoriete gerecht te bereiden. De gasfles wordt geplaatst achter een met bamboe afgewerkte deur. Duurzaam én bamboe kleurt mooi bij het warme cortenstaal.

De SEARE ring loopt naar binnen af, zodat overtollige vloeistof niet langs de bakplaat naar beneden drupt. Met olie en een spatel schraap je gemakkelijk de SEARE ring schoon. Door nog een laatste laag olie op de bakplaat te smeren voordat je de SEARE HALO PIEZO opbergt, voorkom je roest. Daarnaast hoef je alleen de lekbak schoon te maken en voor gebruik te voorzien van een laagje water. Doordat je bij dit gaskooktoestel geen asresten hebt, is deze nog makkelijker in onderhoud.





SPECIFICATIES

- 5 jaar garantie.
- Eventueel met wielen te bestellen, zodat je de SEARE HALO PIEZO kan verplaatsen.
- Bakplaat uitgevoerd in 10 mm S35 staal.
- Afmeting SEARE ring: \varnothing 1005 mm
- Onze SEARE HALO PIEZO heeft een groot bakoppervlakte, zodat je meer warmtezones kunt creëren. Hierdoor ontstaan verschillende temperaturen op de bakplaat en kook je gemakkelijk verschillende gerechten.

BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN

- 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.
- Na gebruik droog wegzetten of afdekken.
- 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.

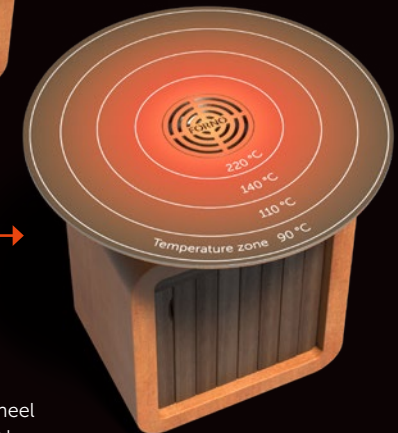
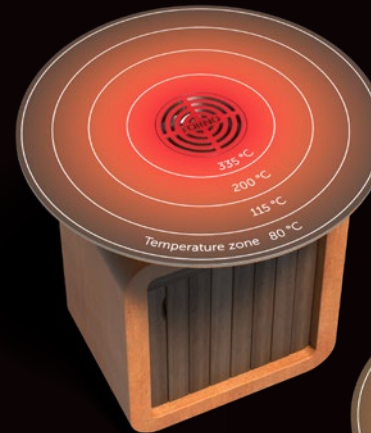


SEARE RING

De 10mm dikke Seare Ring is ontworpen om warmte te distribueren. Perfect geschikt om vlees dicht te schroeien waarbij door contactgrillen de Maillard reactie plaatsvindt die het product de smaakvolle bruine korst (bark) geeft.

VOLLEDIG OPEN

Wanneer de gas toevoer kraan helemaal openstaat, bereikt de binnenring de hoogste temperatuur. Het is dan mogelijk om in de kern boven de grill met vlammen te grillen en flamberen. De buitenste rand is in deze stand wat koeler.



HALF OPEN

Deze stand geeft een geleidelijk hittebeeld op de SEARE ring. Van heel heet (220°C) aan de binnenzijde, tot 90°C aan de buitenzijde.

FLOWR EDGES

De zachte rondingen in de vormgeving zorgen niet alleen voor uitstraling maar maken de luchtstroom nog zuiverder en voorkomt suizen.

CONCEALED CASTERS

Dankzij de verborgen wielen lijkt het product te zweven in de tuin. Very rigid casters ensure easy hovering through the garden. Enabling the user to find the perfect spot in the garden.



Duurzaamheid

Innovatie is een kernwaarde van FORNO. Slimmer en verstandiger omgaan met materialen voor onze producten hoort daar bij. Bij de SEARE serie passen we bamboe en cortenstaal toe, beide materialen hebben een opvallend duurzaam karakter.

BAMBOE

Hout of kunststof wordt vaak gebruikt voor handvatten vanwege de fijne tactiele eigenschappen en beperkte warmte geleiding. Voor de SEARE serie maken we gebruik van bamboe als duurzamer alternatief.

Bamboe heeft dezelfde tactiele eigenschappen en combineert dit met een natuurlijke uitstraling en een lange levensduur. Bamboe groeit zeer snel waardoor de kap en hergroei 8 keer zo snel gaat in vergelijking met hardhout. Tijdens de snelle groei slaat bamboe ook nog eens heel veel CO₂ op.

- Bamboe produceert 35% meer zuurstof dan een gemiddelde boom van dezelfde omvang.
- Tot 1.696 ton CO₂ opnamen per M3.
- Gekapt uit FSC gecertificeerde bossen.
- Volledig en eenvoudig recyclebaar.

COROSION TENSILE STEEL

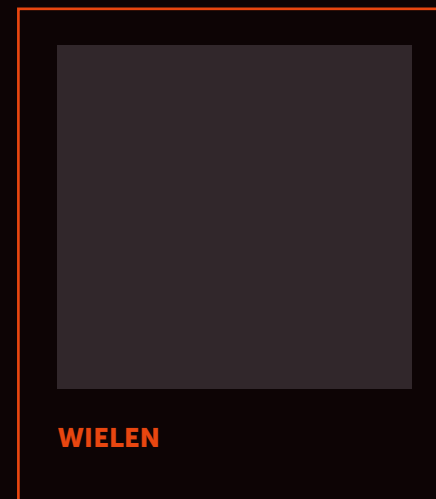
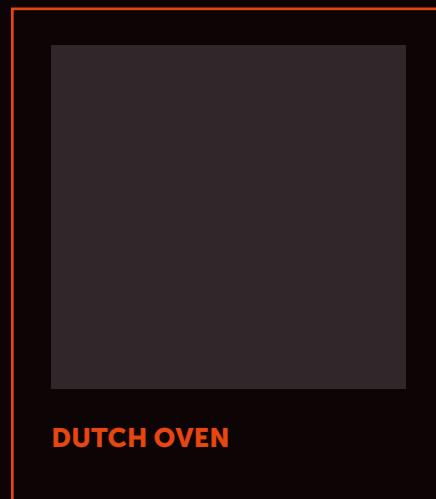
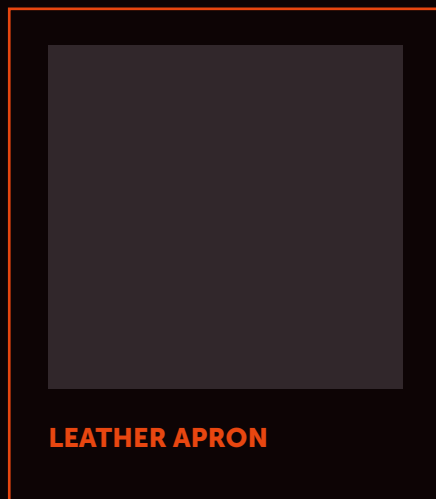
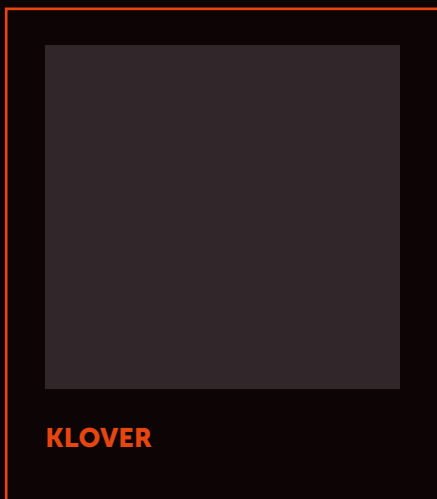
In de SEARE serie gebruiken we het duurzame cortenstaal als hoofdmateriaal. Wij gebruiken dik cortenstaal, waardoor een lange levensduur verzekerd is zonder dat het daarvoor gecoat hoeft te worden. Cortenstaal is 100% circulair: van een cortenstalen product, kunnen wij weer nieuwe producten maken!

Cortenstaal is een metaallegering bestaande uit ijzer, waaraan koper, fosfor, silicium, nikkel en chroom zijn toegevoegd. In de buitenlucht bedekt het materiaal zichzelf met een natuurlijke beschermende roestlaag die verdere doorroesting voorkomt. Er hoeven dus géén chemicaliën toegevoegd te worden aan cortenstaal. Bovendien produceren we onze producten in Europa en gebruiken we uitsluitend Europees Cortenstaal.



Accessoires

Klik op de afbeeldingen voor meer informatie over de producten.



SEARE productlijn

Klik op de afbeeldingen voor meer informatie over de producten.



SEARE HALO



SEARE BOLE



SEARE COSA



Onderhoud

Al onze accessoires voldoen aan de hoogste normen en zijn een uitermate geschikte aanvulling op onze producten. Kijk op www.forno.eu voor een volledig overzicht van onze accessoires.



ROESTVERNELLER

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.

