



FORNO^o

outdoor fire

EST.
2012

Productinformatie: FORNO[®] cooking

FORNO[®] is hét nieuwe product om buiten eenvoudig een gezonde maaltijd te bereiden. De bolvormige vuurschaal heeft een ronde brede, dikke platte braadplaat die je gebruikt als een soort teppanyaki of plancha. De braadplaat heeft verschillende kooktemperaturen. Het midden van de braadplaat is warmer dan de buitenkanten zodat koken nog gemakkelijker is en je alle ingrediënten samen kunt serveren.

De FORNO[®] is prachtig vormgegeven en is een bijzondere beleving om samen met je gasten een sfeervolle manier om het koken te beleven. Of je nu eieren bakt, groenten langzaam kookt, een malse biefstuk grilt of een visgerecht gaat bereiden, met de FORNO[®] ontdek je een compleet nieuwe wereld vol mogelijkheden voor buiten koken. Door het meegeleverde BBQ-rooster kun je grillen en bakken tegelijkertijd.

Eerste gebruik:

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 Zwarte 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.

De FORNO[®] kookunit zal het beste functioneren als deze één of twee keer gebruikt is en de olie in de plaat is gebrand. Het koken op de bakplaat zal na dit 'inbranden' makkelijker gaan en beschermt de plaat tegen roesten wanneer deze niet in gebruik is.

Het beste kunt u bakken met plantaardige olie met een hoge verbrandingsgraad, bijvoorbeeld zonnebloemolie.

Onderhoud:

Het schoonmaken van de FORNO[®] is eigenlijk niet nodig. De bakolie en etensresten kunnen na gebruik met een spatel in het vuur geschoven worden. Men kan eventueel de bakplaat voor gebruik nog even met een vochtige doek schoonmaken. De FORNO[®] kan tegen weer en wind en heeft verder geen onderhoud nodig.

Door de zwaar uitgevoerde stelvoeten kan de FORNO[®] op bijna elke ondergrond stabiel geplaatst worden. Bij het ontwerp is er ook rekening gehouden dat deze zwaar uitgevoerde kookunit te verplaatsen is. De totale unit bestaat uit verschillende onderdelen die eenvoudig zonder gereedschap te monteren of te demonteren zijn.

Temperatuur:

Na ongeveer 25-30 minuten stoken zal de bakplaat van de FORNO[®] aan de binnenrand een temperatuur van 275 - 300°C hebben bereikt. Als het vuur is aangemaakt kan men beginnen met de bakplaat in te oliën, doseer wat meer olie waar je gaat bakken. Aan de buitenrand is de temperatuur iets lager zodat men kan wisselen met braden en warmhouden. Bij het verwarmen van de bakplaat zal deze iets hol trekken. Dus overtollige olie en vetten zullen automatisch in het vuur terecht komen. Als de bakplaat afkoelt zal deze volledig recht trekken.