



# FORNO<sup>o</sup>

outdoor fire

EST.  
2012

## Information produit: Forno cooking

FORNO<sup>®</sup> est le nouveau produit pour préparer un repas sain à l'extérieur. Le bol à feu sphérique a une plaque de torréfaction plate ronde et épaisse que vous utilisez comme une sorte de teppanyaki ou de plancha. La plaque à rôtir a différentes températures de cuisson. Le milieu de la plaque à rôtir est plus chaud que l'extérieur, donc la cuisson est encore plus facile et vous pouvez servir tous les ingrédients ensemble.

Le FORNO<sup>®</sup> est magnifiquement conçu et est une expérience spéciale pour faire l'expérience de cuisiner avec vos invités et une manière atmosphérique de cuisiner. Que vous cuisiniez des œufs, que vous cuisiniez des légumes lentement, que vous grilliez un steak tendre ou que vous prépariez un plat de poisson, vous découvrirez avec le FORNO<sup>®</sup> un tout nouveau monde plein de possibilités pour cuisiner en plein air. Vous pouvez griller et cuire en même temps en utilisant la grille de barbecue incluse.

### En utilisant le FORNO<sup>®</sup>:

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. Après la première utilisation, la plaque chauffante est prête et cette procédure ne sera plus nécessaire.

L'unité de cuisson FORNO<sup>®</sup> fonctionnera mieux si elle a été utilisée une ou deux fois et que l'huile a bien brûlée sur la plaque. La cuisson sur la plaque sera plus facile après ce "rodage", elle sera protégée contre la rouille lorsqu'elle n'est pas utilisée. Le mieux est de cuire avec de l'huile végétale à un degré élevé de combustion, par exemple huile de tournesol.

### Maintenance, nettoyage et installation:

Nettoyer le FORNO<sup>®</sup> n'est pas vraiment nécessaire. L'huile de cuisson et les restes de nourriture peuvent être simplement retirés. La plaque de cuisson peut être nettoyée avec un chiffon humide. Le FORNO<sup>®</sup> peut résister aux intempéries, au vent et ne nécessite aucun entretien supplémentaire. Grâce aux pieds réglables robustes, le FORNO<sup>®</sup> peut se tenir debout sur presque toutes les surfaces. La conception a également pris en compte que cette unité de cuisson fortement lourde, puisse être déplacée. L'unité totale est composée de plusieurs composants faciles à assembler et à démonter sans outils.

### Température:

Après une cuisson de 25 à 30 minutes environ, la plaque de cuisson du FORNO<sup>®</sup> située sur le bord intérieur atteindra une température d'ébullition entre 275 - 300 ° C Une fois le feu créé, on peut commencer à huiler la plaque chauffante et plus doser d'huile la partie à utiliser pour la cuisson. Sur le bord extérieur, la température est légèrement inférieure, afin que vous puissiez basculer entre rôtir et garder au chaud. Lors du chauffage, la plaque sera un peu creuse, afin que l'excès d'huile et de graisse se versent automatiquement dans le feu. Une fois la plaque chauffante refroidite, elle se redressera complètement.