

FORNO^o

outdoor fire

COSA FEUERSCHALE



Produktinformation

Die Cosa FeuerSchale ist ein vielseitiges Produkt von FORNO®. Da das Produkt in 3 Varianten bestellt werden kann, passt es perfekt zu den Wünschen des Verbrauchers. Zusätzlich können alle drei als FeuerSchale verwendet werden.

Der Cosa 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 Cosa entdecken Sie eine neue Welt voller Möglichkeiten für das Kochen im Freien.

SPECIFIKATION

Allgemein

- Materialstärke Basis: 8mm
- Materialstärke Schale: 3mm
- Drainagelöcher
- Befestigungsmaterialien aus Edelstahl
- Garantie 5 Jahre (absteigend)

Varianten

- BCA1: FeuerSchale
- BCA2: FeuerSchale + Grill
- BCA3: FeuerSchale + Röstplatte

Corten

- Braun-Orange Rostfarbe
- Wird nicht verrostet geliefert
- 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

- Die Reinigung von Cosa ist nicht unbedingt notwendig. Das Speiseöl und die Speisereste können nach Gebrauch mit einem Spatel ins Feuer geschoben werden. Sie können das Backblech sogar vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Der Cosa ist wetter- und windbeständig und benötigt keine weitere Wartung.

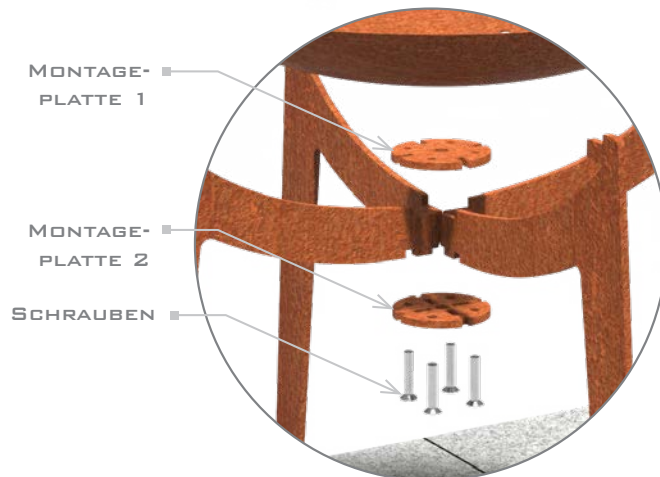
PLATZIERUNG

PLATZIERUNG

1. Stellen Sie eine flache, feste (vibrierte) Oberfläche bereit. Wenn dies nicht sorgfältig durchgeführt wird, kann es zu Spannungen im Produkt kommen, die zu Schäden am Produkt führen können.
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. Verbinden Sie die vier losen Beine mit den mitgelieferten Montageplatten miteinander.
2. Befestigen Sie die mitgelieferten Edelstahlschrauben lose in den Montageplatten.
3. Stellen Sie die Feuerschale auf den Boden, wonach die Edelstahlschrauben festgezogen werden können.



ERSTEN VERWENDUNG GRILLPLATTE

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. Nach dem ersten Gebrauch hat sich die Platte "abgesetzt" und wird dieser Vorgang nicht mehr notwendig sein.
2. Die Grillplatte 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. Überschüssige Öle und Fette landen automatisch im Feuer. Wenn die Grillplatte abkühlt, wird sie sich vollständig aufrichten.



MODELLE

MODELLE

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



COSA



COSA + GRILL



COSA + RÖSTPLATTE

ZUBEHÖR

Alle unsere Zubehöerteile 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.