



# FORNO<sup>o</sup>

outdoor fire

EST.  
2012

## Produktinformation: Forno cooking

FORNO<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> entdecken Sie eine neue Welt voller Möglichkeiten für das Kochen im Freien. Mit dem mitgelieferten Grillrost können Sie gleichzeitig grillen und backen.

## Ersten Verwendung:

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.

Die FORNO<sup>®</sup> 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. Am besten backen Sie mit Pflanzenöl mit hohem Verbrennungsgrad, zum Beispiel Sonnenblumenöl.

## Wartung:

Die Reinigung von FORNO<sup>®</sup> 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 FORNO<sup>®</sup> ist wetter- und windbeständig und benötigt keine weitere Wartung.

Dank der höhenverstellbaren Füße kann der FORNO<sup>®</sup> stabil auf fast allen Oberflächen platziert werden. Die Konstruktion berücksichtigt auch, dass diese stark ausgeführte Kocheinheit bewegt werden kann; Die Gesamteinheit besteht aus verschiedenen Teilen, die ohne Werkzeug einfach montiert oder demontiert werden können.

## Temperatur:

Nach ca. 25-30 Minuten erhitzen hat das Backblech der FORNO<sup>®</sup> 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.