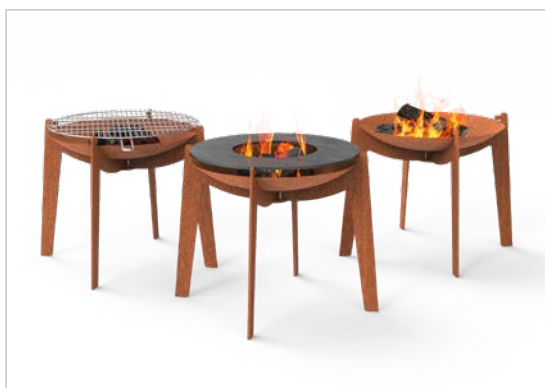


FORNO^o

outdoor fire

COSA VUURSCHAAL



Productbeschrijving

De Cosa vuurschaal is een veelzijdig product van FORNO®. Doordat het product te bestellen is in 3 varianten past het perfect bij de wensen van de consument. Daarnaast zijn ze alle drie te gebruiken als vuurschaal.

De Cosa is prachtig vormgegeven en is een bijzondere beleving om samen met je gasten op een sfeervolle manier het koken te beleven. Of je nu eieren bakt, groenten langzaam kookt, een malse biefstuk grillt of een visgerecht gaat bereiden, met de Cosa ontdek je een compleet nieuwe wereld vol mogelijkheden voor buiten koken.

SPECIFICATIES

Algemeen

- Materiaaldikte onderstel: 8mm
- Materiaaldikte schaal: 3mm
- Afwateringsgaten
- RVS montagematerialen
- Garantie 5 jaar (aflopend)

Varianten

- BCA1: Vuurschaal
- BCA2: Vuurschaal + Grill
- BCA3: Vuurschaal + Bakplaat

Corten

- Bruinoranje roestkleur
- Ongerooft geleverd
- Roestproces duurt 4-5 maanden
- BIO roestversneller verkrijgbaar

BELANGRIJK

Aandachtspunten

- Na ontvangst dienen meteen alle verpakkingsmaterialen te worden verwijderd van de producten.
- Cortenstaal mag nooit constant in het vocht staan, dient in alle situaties goed af te wateren en te ventileren.
- Producten worden ongerooft aangeleverd.
- Wij gebruiken uitsluitend cortenstaal type S355JOWP.
- Kustgebieden: Cortenstaal raden wij af binnen een straal van 2 km van een kustlijn toe te passen.
- Tijdens het roestproces kan er roestwater van het product afkomen.
- Boren/Slijpen in het materiaal is niet toegestaan.

Onderhoud

- Het bbq-rooster na gebruik direct schoonmaken en droog opslaan. Als het rooster enkele dagen in de haard blijft, krijgt het de kans om roest vast te zetten. Onze bbq-roosters zijn getest en SGS gecertificeerd.
- Na gebruik de as verwijderen.
- Voorzie de bakplaat na gebruik van een dunne laag olie. Sla de bakplaat op op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

PLAATSING



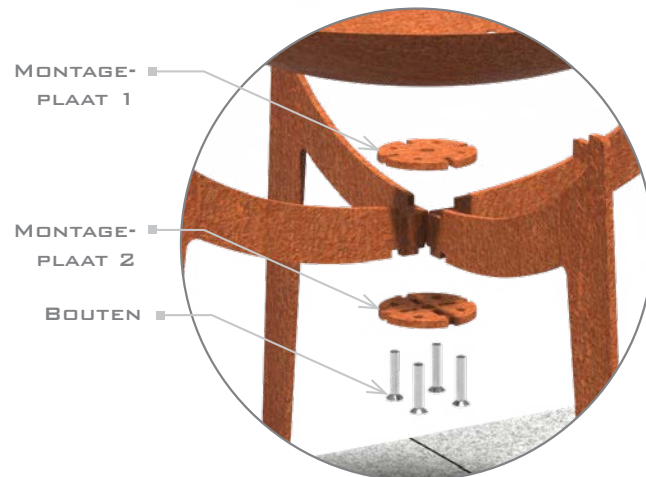
PLAATSING

1. Zorg voor een vlakke, stevige (afgetrilde) ondergrond. Indien dit niet zorgvuldig wordt gedaan, kunnen er spanningen in het product ontstaan die kunnen resulteren in schade aan het product.
2. Er mag nóóit in het product geboord of geslepen worden, dit kan het product zodanig verzwakken dat er schade aan ontstaat.
3. Zorg er altijd voor dat de ontwateringsgaten vrij zijn om vochttopsluiting te voorkomen.



MONTAGE

1. Verbind de vier losse poten met elkaar door middel van de meegeleverde montageplaten.
2. Draai de meegeleverde RVS bouten los in de montageplaten.
3. Plaats de vuurschaal bovenop het onderstel, waarna de RVS bouten kunnen worden aangedraaid.



EERSTE GEBRUIK BAKPLAAT

1. 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.
2. De Cosa + bakplaat 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.
3. Het beste kunt u bakken met plantaardige olie met een hoge verbrandingsgraad, bijvoorbeeld zonnebloemolie.

TEMPERATUUR

Na ongeveer 25-30 minuten stoken zal de bakplaat 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. 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.

COSA VUURSCHALEN

MODELLEN

Kijk voor een compleet overzicht van alle modellen en de product specifieke opties op www.forno.nl



COSA



COSA + GRILL



COSA + BAKPLAAT

ACCESSOIRES

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



ROESTVERSNELLER

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.



CORTEN VERNIS

Om het roestproces te stoppen kan er op de Corten producten Corten vernis aangebracht worden. Lees voor gebruik altijd zorgvuldig de aanwijzingen op de verpakking.