

# FORNO

healthy outdoor cooking

---

## Gebruiksaanwijzing FORNO®

- In gebruik name van de FORNO®

Bij het éérste gebruik is het heel belangrijk dat je begint met een klein vuur en het 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.

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, schoonmaken en plaatsen

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 kooktemperatuur van 275 - 300°C hebben bereikt. Als het vuur is aangemaakt kan men beginnen met de bakplaat in te oliën en 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 rechtekken.

FORNO 

part of ADEZZ BV, Netherlands

[www.forno.cooking](http://www.forno.cooking)