



FLORAMAT

SEARE COSA

SEARE COSA

Von Feuerschale bis zum Grill – Der COSA ist ein kleines und vielseitiges Produkt, das jeden Abend mit Freunden oder der Familie zu einem schönen Erlebnis werden lässt. Das Design hat etwas Futuristisches an sich. Verwenden Sie den COSA als gemütliche Feuerschale oder setzen Sie einen SEARE-Ring darauf, um Fleisch zu grillen – zu Hause im Garten oder im Urlaub.

MERKMALE

Der COSA ist ein vielseitiges Produkt. Vom Kochen bis zum gemütlichen Feuer – der COSA kann alles. Dieses Produkt ist ideal für Sie, wenn Sie es draußen gern gemütlich haben. Er hat ein wunderschönes Design und die warme Farbe des Cortenstahls verleiht ihm zusätzliche Atmosphäre. Mit dem COSA eröffnen Sie sich eine völlig neue Welt voller Möglichkeiten beim Kochen im Freien. Einfach und stilvoll zugleich!

Der Grillplatten-Ring des COSA lässt sich leicht abnehmen, sodass Sie im Nu eine Feuerschale erhalten. Die runden Formen sind ideal, um die Wärme, die der COSA spendet, gemeinsam mit Familie und Freunden zu genießen. Eine gemütliche Wärmequelle also.





SPEZIFIKATIONEN

- 5 Jahre Garantie.
- Die Materialstärke der Schale beträgt 3 mm.
- Mit Entwässerungslöchern.
- Einschließlich Montagematerial aus Edelstahl.
- Grillplatte aus S235-Stahl mit 10 mm Stärke.

WICHTIGE HINWEISE

- Mit Öl und einem Spatel lassen sich die Essensreste leicht von der Grillplatte abkratzen. Wenn Sie die Grillplatte mit einer abschließenden Ölschicht bestreichen, bevor Sie diese verstauen, verhindern Sie Rost.
- Die Produkte sollten sofort nach Erhalt ausgepackt werden, damit sich keine Feuchtigkeit zwischen der Verpackung und dem Produkt sammelt. Das kann zu schwer zu entfernenden Flecken führen.
- Sorgen Sie für eine ebene, feste (abgerüttelte) Standfläche. Wenn Sie das nicht sorgfältig tun, kann es zu Spannungen im Produkt kommen. Diese Spannungen können zu einer Beschädigung des Produkts führen.
- Wir raten davon ab, Cortenstahl in einem Umkreis von 2 km zur Küste zu verwenden.
- Während des Rostvorgangs von Cortenstahl kann sich Rostwasser vom Produkt lösen.
- Rost kann durch Auftragen von Owatrol beseitigt werden. Das ist ein eindringendes Rostschutzmittel, das eine Schutzschicht gegen Durchrosten bildet. Owatrol schützt das Produkt und verhindert, dass der Cortenstahl abfärbt.

ERSTEN VERWENDUNG

- Am besten nutzt man die Grillplatte mit einem Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt, z. B. Erdnussöl oder Sonnenblumenöl.
- 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 (außer Modell DAMM). Nach dem ersten Gebrauch hat sich die Platte "abgesetzt" und wird dieser Vorgang nicht mehr notwendig sein.
- Nach etwa 25-30 Minuten Brenndauer erreicht die Grillplatte eine Temperatur von 275-300 °C.
- Die Grillplatte funktioniert am besten, wenn sie ein- oder zweimal benutzt wurde und das Öl in die Platte eingebrannt ist. Das Einbrennen erleichtert das Kochen auf der Grillplatte und schützt diese vor Rost, wenn sie nicht benutzt wird.



SEARE Family

Essen verbindet. Über Essen eröffnen sich Wege zu neuen Lebensweisen, Kulturen und Menschen. In einer Zeit zunehmender Polarisierung ist es wichtig, dass wir einander weiterhin auf bewährte Weise begegnen. Unsere Gesellschaft verlagert sich zunehmend in die Online-Welt. Wir kommen nie zur Ruhe und gönnen uns zu wenige Pausen. Wir möchten Sie dazu einladen, im Hier und Jetzt zu leben: gemeinsam kochen, die Technologie links liegen lassen und authentische Gespräche führen. Wir essen in Gesellschaft bei allen wichtigen Meilensteinen und schönen Momenten in unserem Leben.

Bei jedem wichtigen Meilenstein und den schönen Momenten in unserem Leben ist Essen Tradition. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Geburt – wir möchten diese Momente zu etwas ganz Besonderem machen. Der Mensch fühlt sich von Natur aus vom Feuer angezogen. Es wärmt und gibt uns ein Gefühl der Sicherheit.

Unsere Wurzeln liegen in der südlichen Region der Niederlande, in der gemütliches Speisen hochgeschätzt wird. Das gemeinsame Essen liegt in unserer Natur und wir wissen, wie Gastfreundschaft geht. Mit der SEARE-Produktfamilie wollen wir genau das vermitteln.

Einen neuen Standard. Als Wärmequelle und zum Kochen!

DESIGN

Die warmen, sanften und minimalistischen Formen, die sich im Wohntrend Japandi widerspiegeln, sind zeitlos und in der heutigen Designsprache richtungsweisend. Für die Seare-Familie war neben der Funktionalität auch die Ästhetik einer der Grundpfeiler des Designs.

MATERIALIEN

Nach einer langen Entwurfsphase ist unsere Wahl schließlich auf natürliche und warme Materialien gefallen. Cortenstahl und Bambus sind darüber hinaus auch bewährte wartungsfreie Materialien für den Außenbereich. Ganz ohne Konservierung durch Beschichtungen oder chemische Behandlungen behalten die Seare-Produkte ihre Qualität. Und dabei bleibt es nicht: Witterungseinflüsse verleihen den Produkten einen zunehmend natürlichen Charakter.

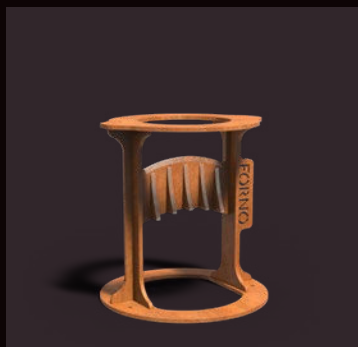


Zubehör

Klicken Sie auf die Bilder, um weitere Informationen zu den Produkten zu erhalten.



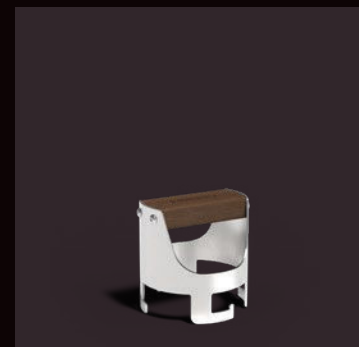
GRILLSET 300



KLOVER



FOODBUMPER



GRILL LIFTER



RÄDER



DUTCH OVEN



LEATHER APRON



SEARE Produktlinie

Klicken Sie auf die Bilder, um weitere Informationen zu den Produkten zu erhalten.



SEARE HALO



SEARE HALO PIEZO



SEARE BOLE

Wartung

Alle unsere Zubehörteile erfüllen die höchsten Standards und sind eine äußerst geeignete Ergänzung zu unseren Produkten. Besuchen Sie www.forno.eu 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.

