



IMBUTO

Design & Copyright by Roland Fornaro

Eine mobile Feuerstelle die beinahe alles kann

- Garen
- Backen
- Kochen
- Grillieren
- Lagerfeuer

Feuerkorb **IMBUTO**

Design & Copyright by Roland Fornaro

Gebrauchsanweisung zur Grillplatte:

Feuerkorb waagrecht auf Bodenplatte stellen. Vor Gebrauch der Grillplatte, Feuerkorb einfeuern. Nach einiger Zeit, es braucht keine Glut da mit dem Feuer gekocht wird, Platte mit Bügel auflegen, heiss werden lassen (nicht zu heiss da sonst das Bratfett/öl verbrennt). Etwas Bratfett/öl mit Spachtel oder Haushaltspapier verteilen und danach Grillgut auflegen. Sollte die Grillplatte zu kühl werden, kann ohne weiteres im Plattenausschnitt Holz nachgelegt werden. Das gilt auch bei zu grosser Hitze, einfach das Feuer etwas auf die Seite oder zur Öffnung verteilen. Nach dem Grillieren die Platte mit dem Spachtel säubern und abschliessend im warmen Zustand einfetten.

Kochen mit Kochkessel, Fonduepfanne, Marronipfanne oder Waffeleisen:

Beim Kochkesseleinsatz (passende Ringe dafür können bei mir bestellt werden) kann jeweils seitlich Holz nachgelegt werden ohne dass der Kessel entfernt werden muss.

Garen, Backen mit Inox-Garhaube:

Einfeuern, die Grillplatte erwärmen und einfetten. Die Platte drehen damit der Halbmondausschnitt über dem Feuer liegt. Fisch, Braten, Gemüse, Flammkuchen oder Pizza (ohne Backpapier) auf die Kochplatte legen. Grosse Garhaube auf die Platte setzen, je nachdem die kleinere Haube (kommt auf die gewünschte Temperatur und den Rachgeschmack an) bei der Plattenöffnung aufsetzen. Kleines Feuer halten.

Guten Appetit.

Wichtig: Beim Entfernen der Grillplatte, immer die Bügel benutzen (Verbrennungsgefahr)!



Beispiel diverser Kocheinsätze

Feuerkorb **IMBUTO**

lieferbar in 3 Grössen:

Klein H 500 mm / D 570 mm

Mittel H 700 mm / D 750 mm

Gross H 860 mm / D 940 mm

Roland Fornaro

Kunstschmied

Metallgestalter

Plastiker

Birkenweg 5

CH- 4952 Eriswil

www.rfornaro.ch

www.events-fornaro.ch