

# FORNACÈ

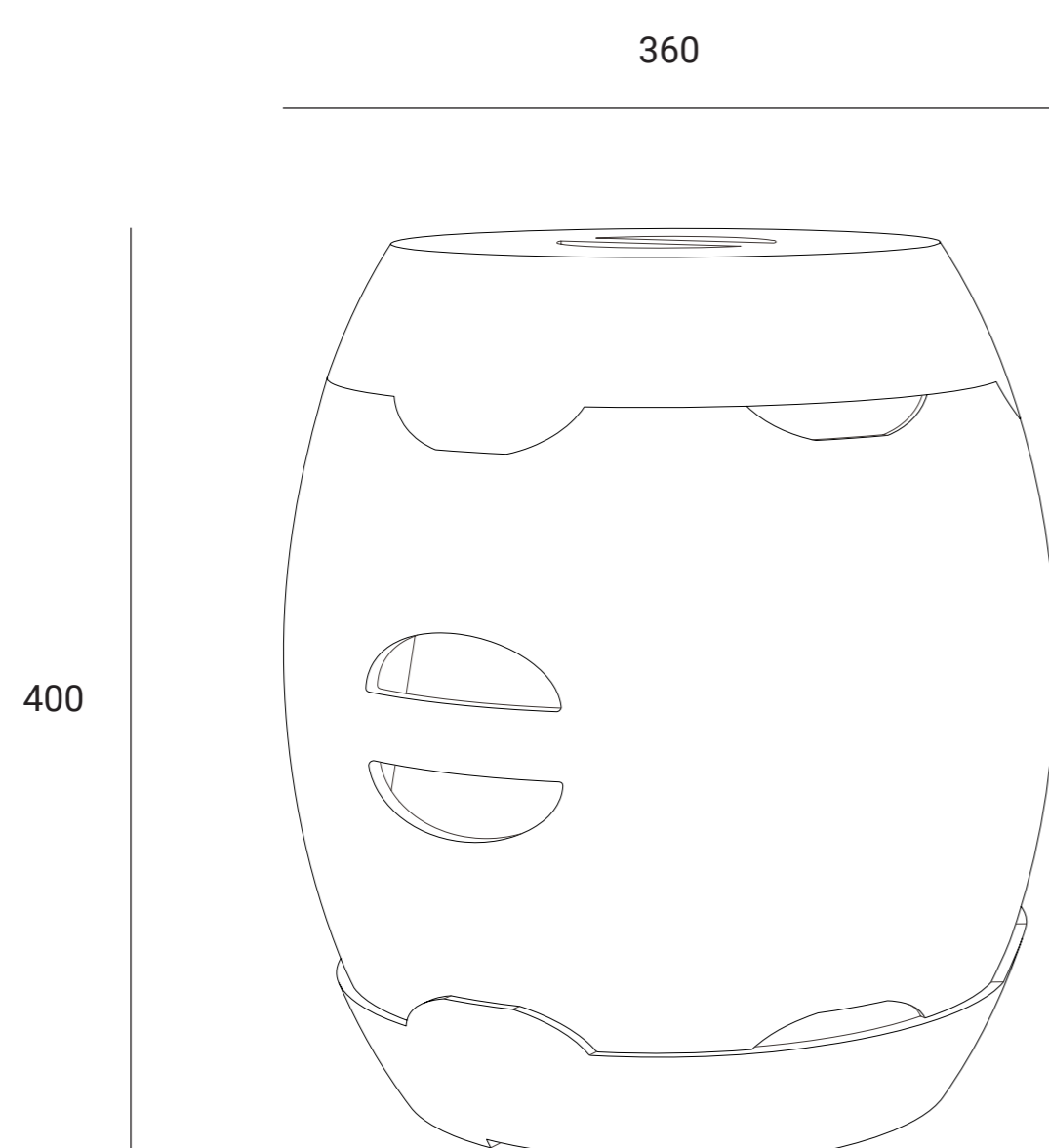
## Sistema Barbecue

Il mio intento è quello di creare un prodotto destinato all'utilizzo conviviale. Come ben sappiamo il cibo è sia tradizione che diversità, ma può essere considerato un linguaggio universale capace di unire culture distinte. Parlare di cibo, di convivialità, mi fa tornare in mente tanti ricordi, e tanti momenti in compagnia. I più significativi sono senza dubbio quelli in cui è presente un fuoco. La sua percezione, il crepitio, il profumo della legna che arde, la riscoperta dell'autentico sapore del cibo cucinato alla griglia, contribuiscono a creare la giusta atmosfera per riunirsi con parenti ed amici.

È così che nasce Fornacè un barbecue portatile, da utilizzare al parco come a casa, con famiglia e amici per cucinare e per condividere un'esperienza caratterizzata da allegria e spensieratezza.



## INGOMBRO



## VARIANTI CROMATICHE



VERDE OLIVA



NERO CARBONE



ROSSO CREMISI

# TAVOLA PROSPETTICA

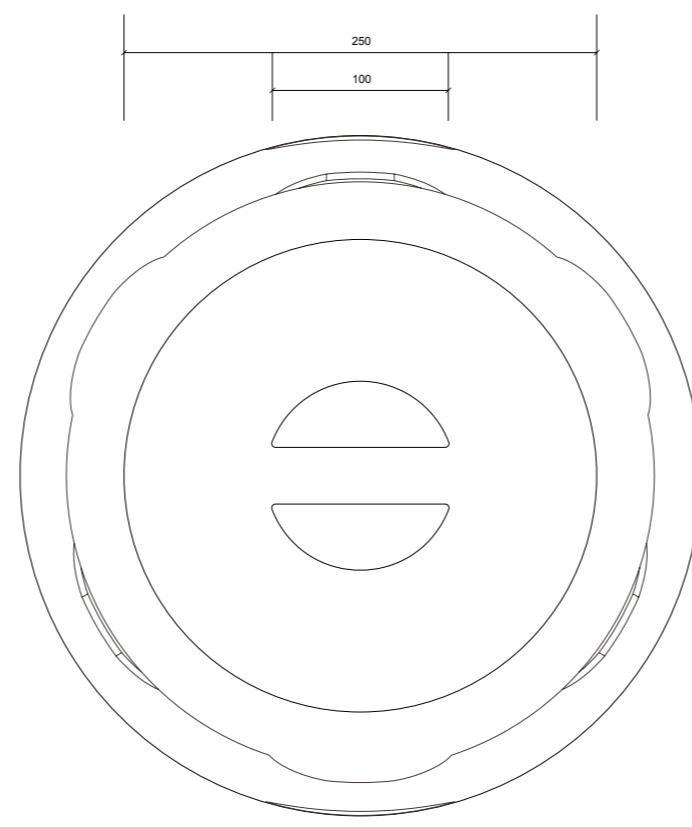
Progetto Descrizione:  
Sistema Barbecue Fornacè

Componente:  
Assieme

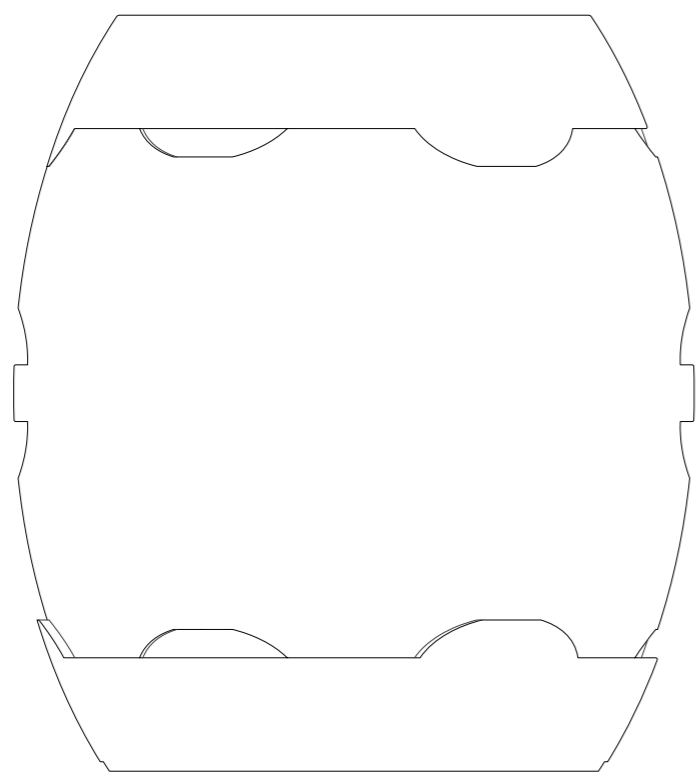
SCALA 1:5

Tutte le quote sono espresse in mm.  
Per le quote senza tolleranza:  
UNI EN 22768-1 (m=MEDIA)  
UNI EN 22768-2 (K)

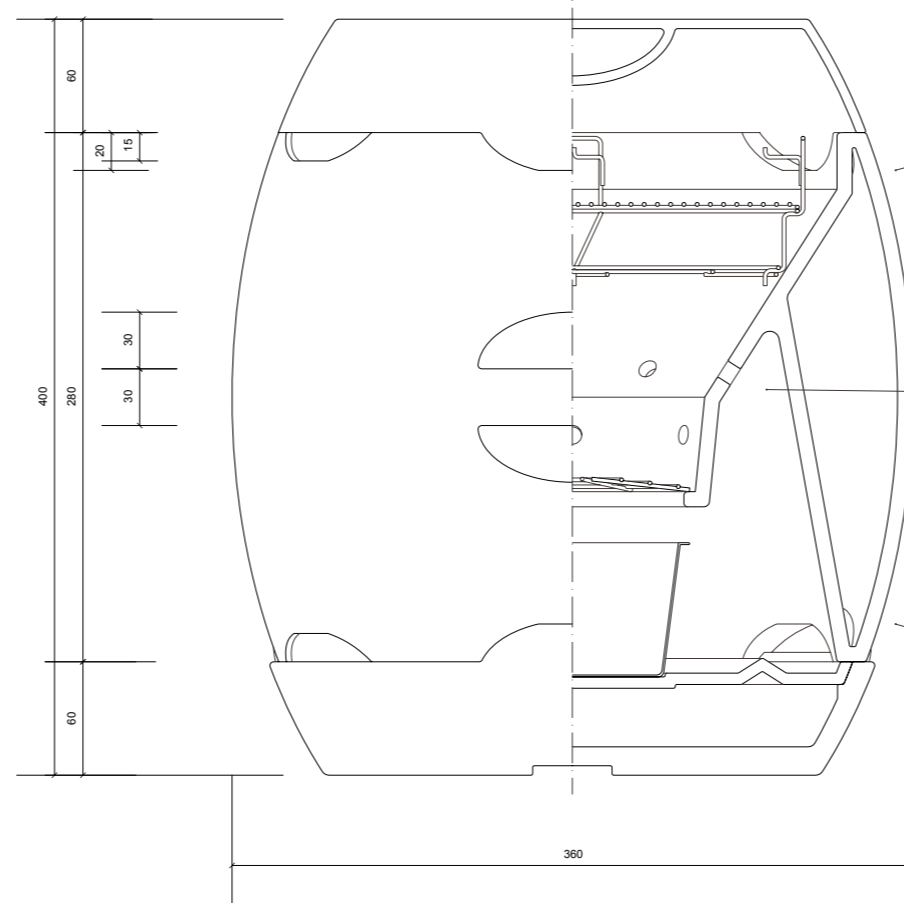
vista superiore



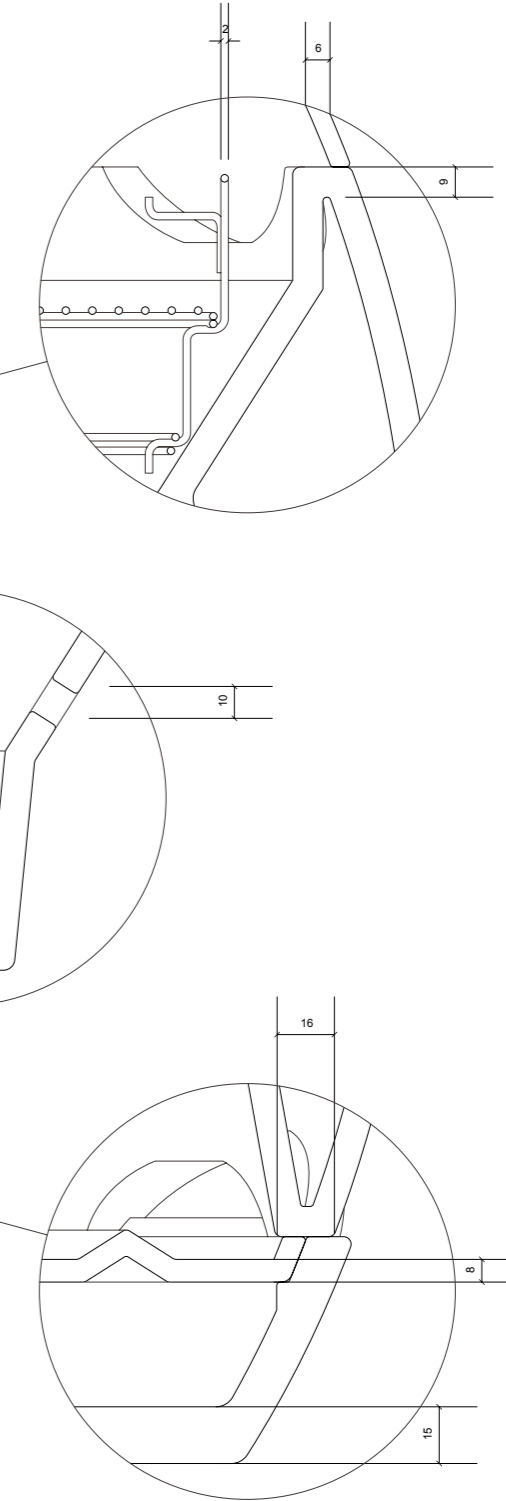
vista laterale



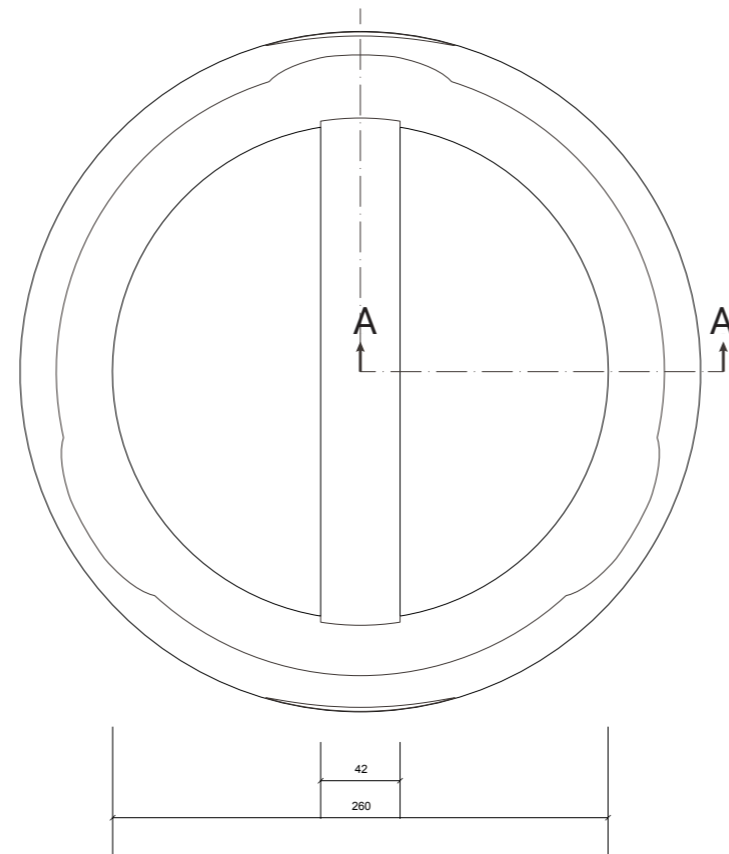
vista frontale



sezione A-A'



vista inferiore

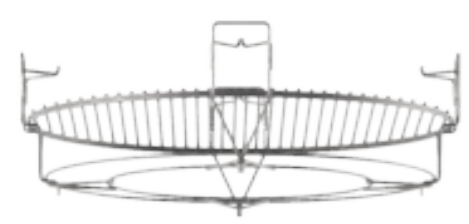
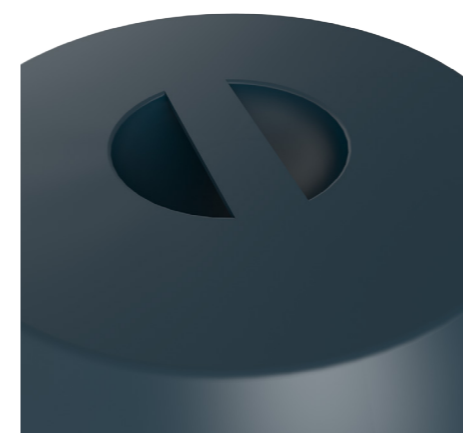
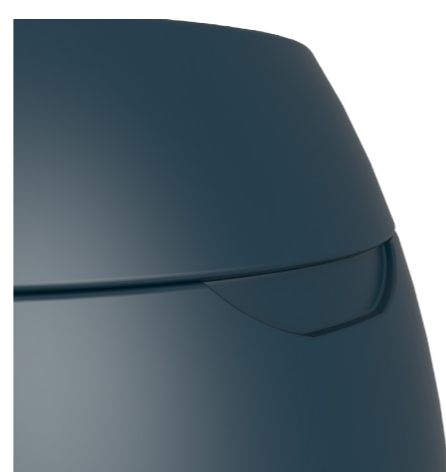


SCALA 1:2

## COMPONENTI e MATERIALI



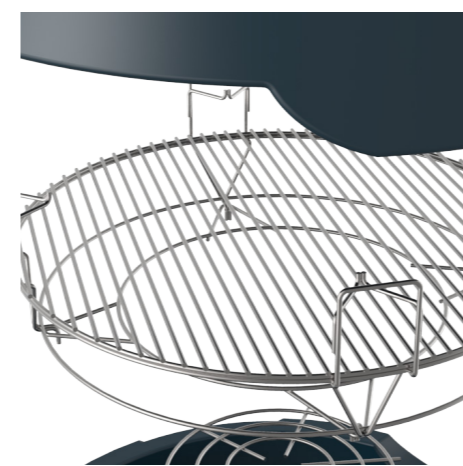
Coperchio superiore



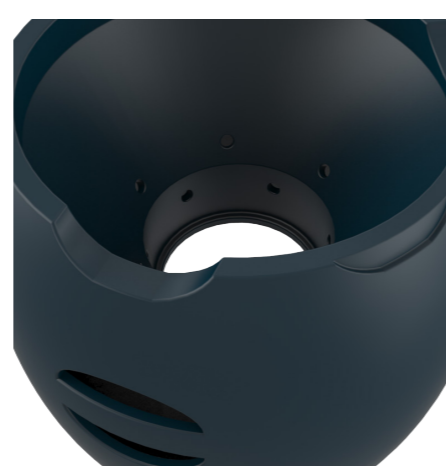
Sistema griglie



Retino



Camera combustione



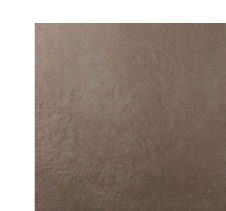
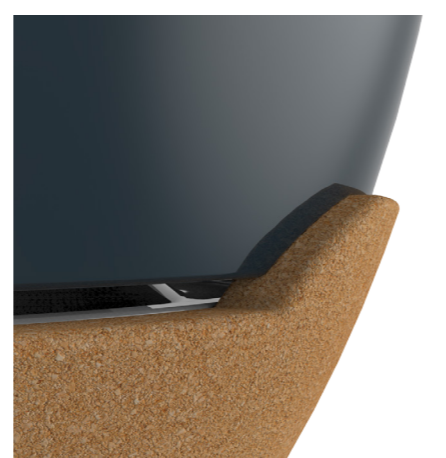
Ciotola



Piatto



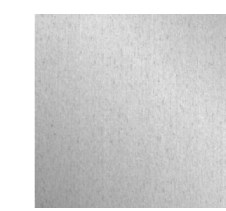
Base



Materiale: FIRE CLAY  
Produzione: Colaggio a stampo



Materiale: SMALTO CERAMICO  
Produzione: Smaltatura con aerografo



Materiale: ACCIAIO INOX  
Produzione: Trafilatura



Materiale: SUGHERO  
Produzione: Stampaggio ad iniezione

## ACCENSIONE e MODALITÀ DI COTTURA



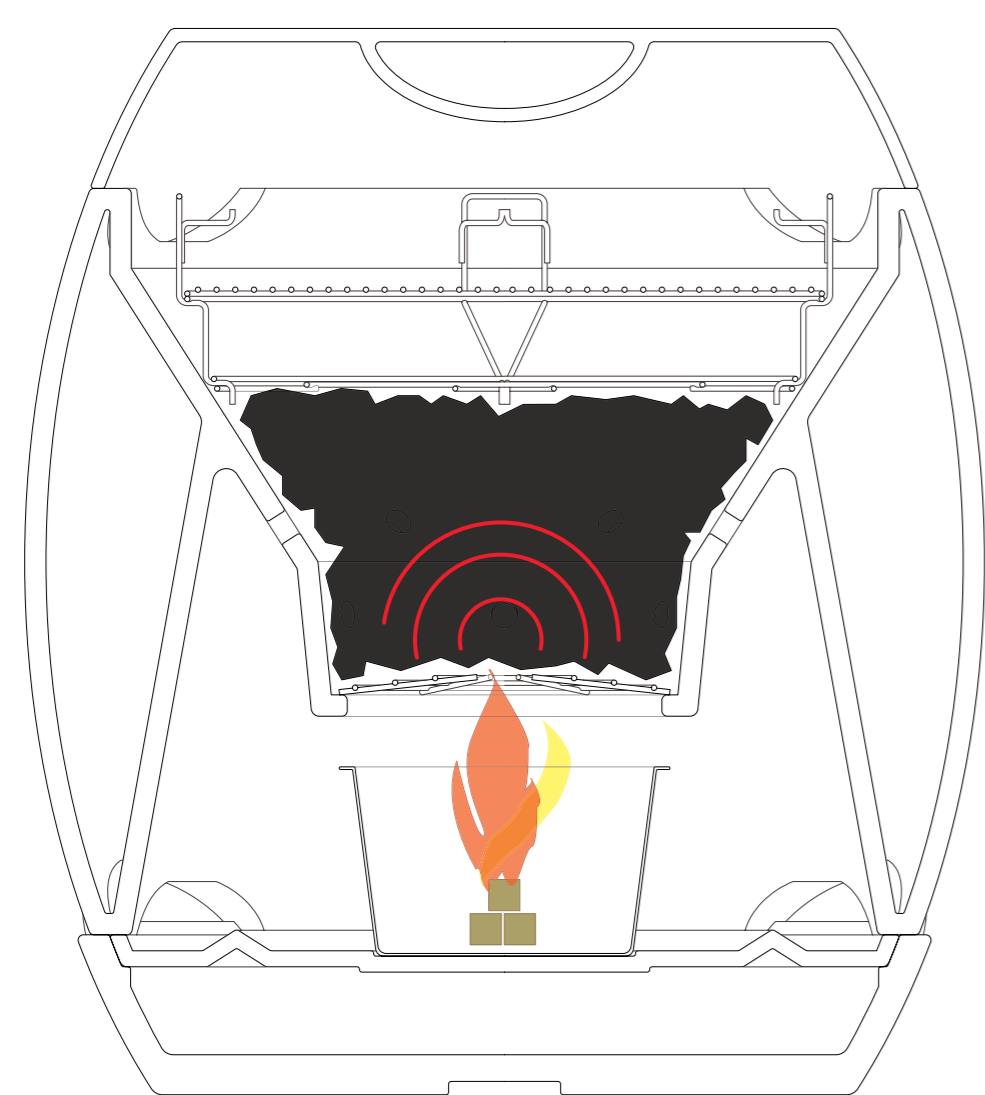
ON



GRILLING



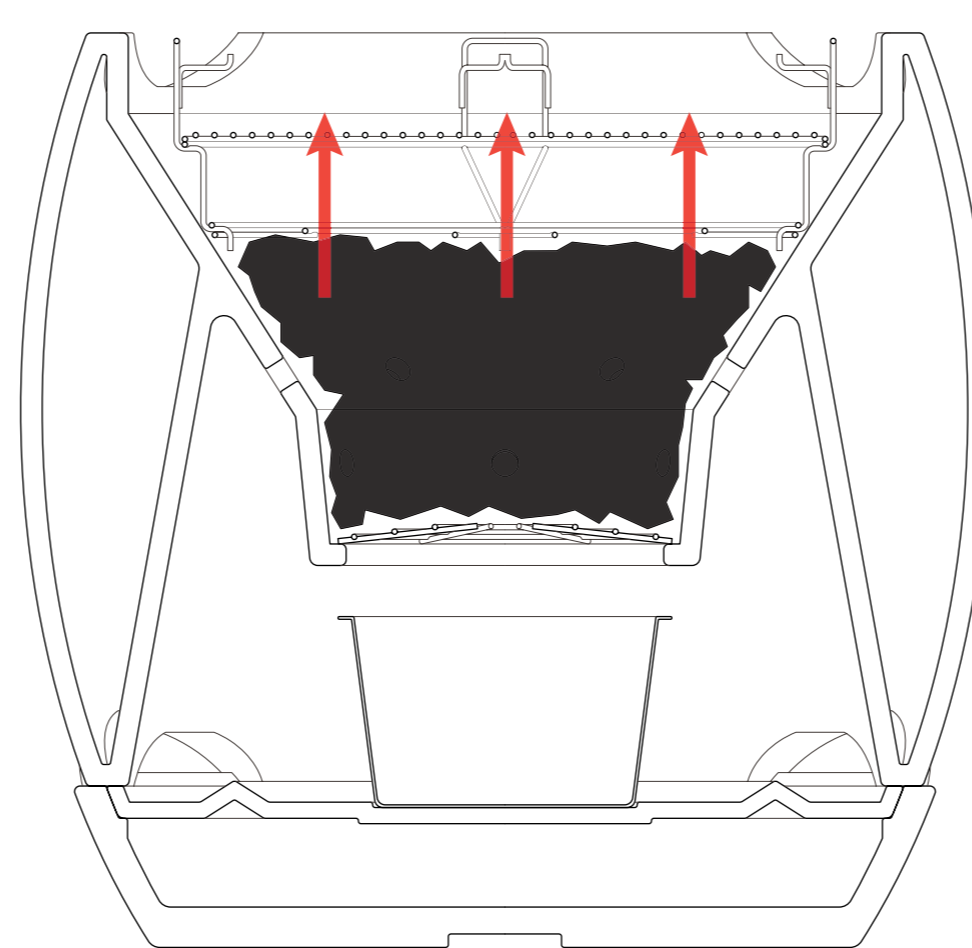
OFF



### ACCENSIONE FACILITATA

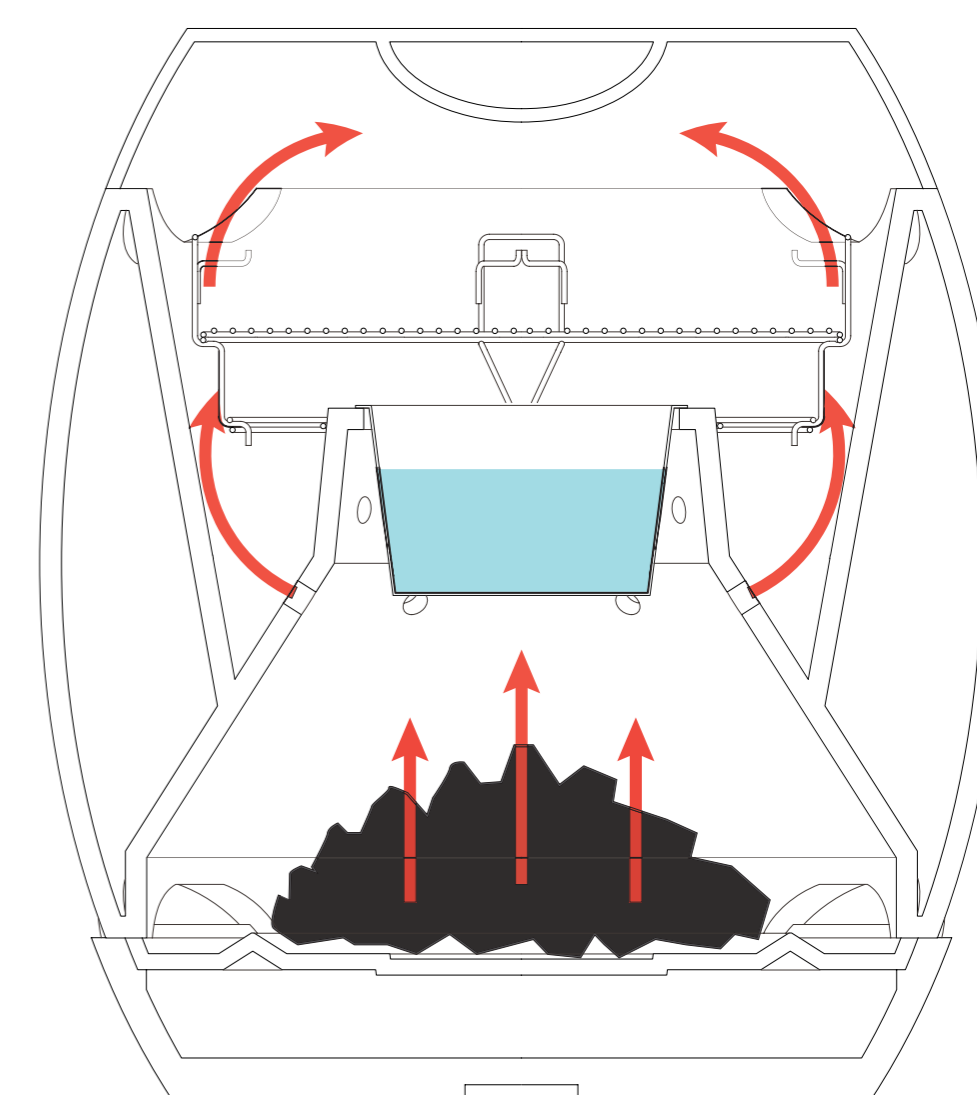
La conformazione interna è stata progettata per facilitare l'accensione della carbonella, sfruttando il sistema del "tiraggio" dei camini. Si riempie il cesto di carboni o bricchette, si accendono uno o due cubetti di Diavolina, un foglio di giornale o qualche pezzetto di legno al di sotto di esso.

La conformazione del cesto provocherà una sorta di tiraggio che aspirando le fiamme, consentirà un'accensione completa dei carboni o dei bricchetti.



### COTTURA DIRETTA

Per effettuare questo tipo di cottura occorre posizionare gli alimenti sulla griglia in corrispondenza delle braci. La cottura avviene per irraggiamento diretto e "violento" del calore e per conduzione della griglia in acciaio o ghisa. Si raggiungono temperature molto alte anche superiori ai 350°C, che ci permettono di cuocere velocemente piccoli pezzi di carne come salsicce, spiedini, costine, bistecche.



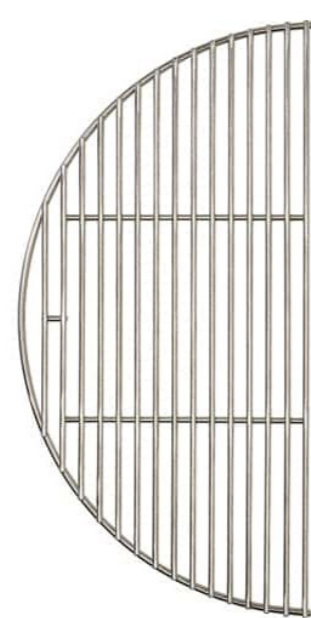
### COTTURA INDIRETTA

La cottura indiretta è il sistema che più si avvicina al funzionamento di un forno. Chiudendo il coperchio avremo un sistema chiuso dove il calore non investirà direttamente il cibo, il calore circolerà all'interno della nostra camera di cottura cuocendo la nostra pietanza in maniera indiretta appunto, la cottura avverrà per convezione del calore.

È utile porre una vaschetta con dell'acqua, così facendo si creerà vapore che aiuterà la cottura delle nostre pietanze.

## SUPERFICI DI COTTURA e ACCESSORI

La varietà delle superfici di cottura, rendono il prodotto estremamente versatile, capace di cuocere in modo ottimale qualsiasi tipo di alimento.



Griglia in acciaio

La tradizionale griglia in acciaio inossidabile, realizzata con tondini sottili per consentire un maggiore passaggio di calore.



Griglia in ghisa

L'eccellente ritenzione del calore rendono la ghisa ideale per tutti i tagli, e la griglia larga segna le carni e sigilla il sapore.



Piastra in ghisa

L'eccellente ritenzione del calore e la lunga durata rendono la ghisa ideale per tutti i tagli.



Piastra in acciaio

Questa superficie in acciaio inossidabile con tagli laser è estremamente liscia, ideale per cuocere in modo uniforme la carne delicata del pesce e verdure.



Pietra refrattaria per pizza

Pietra ceramica ad alto impatto per distribuire uniformemente il calore e assorbire l'umidità in eccesso. Ideale per cucinare pizza e pane.



Wok in ghisa

La superiore ritenzione di calore rendono il wok in ghisa ideale per la cottura di ricette saltate in padella o per grigliare carni di piccole dimensioni, frutti di mare e verdure.