



MAGAZINE

CUCINARE
ITALIANO

NEWS

FONTANA
F O R N I

PIERO

**EVERYDAY
UN FORNO
STELLARE**
EVERYDAY
A STELLAR
PIZZA OVEN

4 / 13

CHAR-OVEN

**LA NUOVA
DIMENSIONE
DEL SAPORE**
THE NEW
DIMENSION
OF TASTE

14 / 23

BELLAGIO RIVIERA

**L'EVOLUZIONE
ESTETICA
DELLA TRADIZIONE**
AESTHETIC
EVOLUTION
OF TRADITION

24 / 25

QUALE FORNO GIUSTO PER TE?

WHICH OVEN IS
RIGHT FOR YOU?

26 / 29

BARBECUE LEGNA O GAS?

WOOD OR GAS
BARBECUE?

30

FONTANA NEL MONDO FONTANA IN THE WORLD



Scegliere Fontana, sinonimo di affidabilità, ricercatezza e passione. Fontana oggi è leader nel mercato dei forni a legna, un produttore 100% made in Italy che sfrutta la propria esperienza e la grande professionalità acquisita nei suoi oltre 70 anni di storia.

Choose Fontana, a symbol of reliability, sophistication and passion. Fontana is a leading manufacturer of wood-fired ovens, 100% made in Italy, drawing on its extensive experience and professional approach acquired in over seventy years of history.

Choisissez Fontana, synonyme de fiabilité, de raffinement et de passion. Fontana est aujourd'hui leader sur le marché des fours à bois, un producteur 100% italien, qui exploite son expérience et le grand professionnalisme acquis au cours de plus de 70 ans d'histoire.

Wenn Sie sich für Fontana entscheiden, dann entscheiden Sie sich für Zuverlässigkeit, Raffinertheit und Leidenschaft. Heute ist Fontana Marktführer bei Holzöfen. Ein Hersteller, der sich durch 100 % Made in Italy auszeichnet und die Erfahrung sowie die Professionalität, die im Rahmen der Geschäftstätigkeit von über 70 Jahren erlangt wurden, nutzt.

PIERO

EVERYDAY UN FORNO STELLARE EVERYDAY A STELLAR PIZZA OVEN

Il forno pizza (ma non solo) che può funzionare sia a legna che a gas, per la prima volta (dispositivo brevettato) senza la necessità di scomode operazioni di smontaggio e montaggio di bruciatori o di complicati inserimenti di paratie o protezioni di sicurezza per proteggere il bruciatore.

The pizza oven (but not only) that can operate both with wood and gas, for the first time (patented device) without the need for inconvenient disassembly and assembly of burners or complicated insertions of bulkheads or safety protections to protect the burner.

Le four à pizza (mais pas seulement) qui peut fonctionner à la fois avec du bois et du gaz, pour la première fois (appareil breveté) sans avoir à démonter et à assembler les brûleurs ou à insérer des cloisons ou des protections de sécurité compliquées à protéger le brûleur.

Der Pizzaofen (aber nicht nur), der zum ersten Mal sowohl mit Holz als auch mit Gas betrieben werden kann (patentiertes Gerät), ohne dass unbequeme Demontage und Montage von Brennern oder komplizierte Einschübe von Schotten oder Sicherheitsschutze zum Schutz des Brenners erforderlich sind. Jetzt kann die Entscheidung, den Ofen mit Gas oder mit einer duftenden Holzglut zu benutzen, gleichzeitig getroffen werden, nur in Bezug auf die Zeit, die Sie Ihren Gästen widmen können.

TEMPERATURE DA VERO FORNO PROFESSIONALE

La pizza verace richiede temperature che i convenzionali forni da cucina non possono raggiungere. Il forno Everyday di Fontana permette di raggiungere temperature oltre i 400°C consentendo risultati di cottura degni del più esperto pizzaiolo professionale.

DES TEMPÉRATURES COMME UN VRAI FOUR PROFESSIONNEL

La véritable pizza nécessite des températures que les fours de cuisine conventionnels ne peuvent pas atteindre. Le four Everyday de Fontana permet d'atteindre des températures supérieures à 400 °C permettant des résultats de cuisson dignes du pizzaiolo professionnel le plus expert.

TEMPERATURES LIKE A REAL PROFESSIONAL OVEN

True pizza requires temperatures that conventional kitchen ovens cannot reach. Fontana's Everyday oven allows to reach temperatures over 400 °C, allowing cooking results worthy of the most expert professional pizza chef.

TEMPERATUREN WIE EIN ECHTER PROFI-BACKOFEN

Echte Pizza erfordert Temperaturen, die herkömmliche Küchenöfen nicht erreichen können. Der Everyday-Ofen von Fontana ermöglicht es, Temperaturen über 400 °C zu erreichen, sodass die Garergebnisse dem erfahrensten professionellen Pizzakoch gerecht werden.

TRADIZIONE E TECNOLOGIA

Everyday è semplice, affidabile e facilissimo da utilizzare. Completamente pre-assemblato dalle esperte mani dei nostri artigiani Everyday ti consentirà di raggiungere risultati ineguagliabili nella cottura di tutte le pietanze, all'insegna della tradizione del "cucinare Italiano".

TRADITION ET TECHNOLOGIE

Everyday est simple, fiable et très facile à utiliser. Entièrement pré-assemblé par les mains expertes de nos artisans, Everyday vous permettra d'obtenir des résultats inégalables dans la cuisson de tous les plats, à l'enseigne de la tradition de la "cuisine italienne".

TRADITION AND TECHNOLOGY

Everyday is simple, reliable and very easy to use. Completely pre-assembled by the expert hands of our craftsmen, Everyday will allow you to achieve unmatched results in the cooking of all dishes, in the name of the tradition of "Italian cooking".

TRADITION UND TECHNIK

Everyday ist einfach, zuverlässig und sehr einfach zu bedienen. Mit Everyday, von den erfahrenen Händen unserer Handwerker komplett vormontiert, erzielen Sie im Namen der Tradition des "italienischen Kochens" unübertroffene Ergebnisse beim Kochen aller Gerichte.



Un compagno di cucina compatto ma generoso (la piastra di cottura 60x40 può contenere fino a due pizze) che può trovare posizione sul pratico carrello in dotazione nella versione "cart", ma che può facilmente essere integrato in una cucina da esterni esistente oppure su piani e tavoli essendo ottimamente isolato.

Un compagnon de cuisine compact mais généreux (la plaque de cuisson 60x40 peut contenir jusqu'à deux pizzas) qui peut être positionné sur le chariot pratique fourni dans la version "chariot", mais qui peut facilement être intégré dans une cuisine extérieure existante ou sur des étagères et les tables étant parfaitement isolées.

A compact but generous kitchen companion (the 60x40 cooking plate can hold up to two pizzas) which can be positioned on the practical trolley supplied in the "cart" version, but which can easily be integrated into an existing outdoor kitchen or on shelves and tables, thanks to its excellent insulation..

Ein kompakter, aber großzügiger Küchenbegleiter (die 60x40-Kochplatte bietet Platz für bis zu zwei Pizzas), der auf dem praktischen Trolley im "Cart" -Version platziert werden kann, aber problemlos in eine vorhandene Außenküche oder in Regale und Tische integriert werden kann, dank seiner hervorragenden Isolierung.

**LA COTTURA PERFETTA
GRAZIE ALLA PIETRA**

Solo pietre del più prestazionale materiale refrattario e certificate per utilizzi alimentari vengono utilizzate nella dotazione di Everyday. Spessore e composizione ideale dell'argilla sono il segreto per pietanze e pizze cotte alla perfezione, dove la pietra gioca un ruolo determinante grazie alla sua capacità di combinare calore e ambiente asciutto per ottenere la fragranza e la cottura ideale dei cibi.

**LA CUISSON PARFAITE
GRÂCE À LA PIERRE**

Seules les pierres du matériau réfractaire le plus performant et certifiées pour un usage alimentaire sont utilisées dans l'équipement de Everyday. L'épaisseur et la composition idéale de l'argile sont le secret de plats et de pizzas parfaitement cuits, où la pierre joue un rôle décisif grâce à sa capacité à combiner chaleur et environnement sec pour obtenir le parfum et la cuisson idéaux des aliments.

**PERFECT COOKING
THANKS TO STONE**

Only stones of the most performing refractory material and certified for food use are used in the Everyday equipment. The thickness and ideal composition of the clay are the secret for perfectly cooked dishes and pizzas, where stone plays a decisive role thanks to its ability to combine heat and dry environment to obtain the ideal fragrance and cooking of foods.

**PERFEKTES KOCHEN DANK
DES STEINS FÜR DIE**

Everyday-Ausrüstung werden nur Steine aus dem leistungsfähigsten feuerfesten Material verwendet, die für die Verwendung mit Lebensmitteln zertifiziert sind. Die Dicke und die ideale Zusammensetzung des Tons sind das Geheimnis für perfekt zubereitete Gerichte und Pizzen, bei denen Stein eine entscheidende Rolle spielt, da er Wärme und trockene Umgebung kombiniert, um den idealen Duft und das ideale Kochen von Lebensmitteln zu erzielen.

**LEGNA!
WOOD!**

PIERO EVERYDAY

**GAS!
GAS!****POCO TEMPO?
ARE YOU SHORT
ON TIME?**

Ora la decisione di utilizzare il forno a gas oppure con una profumata brace di legna può avvenire simultaneamente, solamente in relazione al tempo che puoi dedicare ai tuoi ospiti. Il fine settimana con tutto il tempo a disposizione, poter assaporare le pietanze cucinate con il gusto della tradizione del forno a legna e durante le cene infrasettimanali, quando i ritmi sono inclementi, poter contare su un forno alimentato a gas che nel giro di 10 minuti è già in temperatura per poter sfornare le più succulente pizze.

Maintenant, la décision d'utiliser le four à gaz ou avec une braise de bois parfumée peut avoir lieu simultanément, uniquement en fonction du temps que vous pouvez consacrer à vos invités. Le week-end avec tout le temps disponible, le plaisir de savourer les plats cuisinés avec le goût de la tradition du four à bois et lors des dîners en milieu de semaine, lorsque les rythmes sont inexorables, le confort de pouvoir compter sur un four à gaz qui en 10 minutes il est déjà en température pour pouvoir sortir les pizzas les plus succulentes.

Now the decision to use the oven with gas or with a fragrant wood embers can take place simultaneously, only in relation to the time you can dedicate to your guests. The weekend with all the time available, you can savour the dishes cooked with the taste of the tradition of the wood-burning oven and during midweek dinners, when the times are tighter, you can count on a gas-powered oven that within 10 minutes is already at the right temperature to take out the most tasty pizzas.

Jetzt kann die Entscheidung, den Ofen mit Gas oder mit einer duftenden Holzglut zu benutzen, gleichzeitig getroffen werden, nur in Bezug auf die Zeit, die Sie Ihren Gästen widmen können. Während des Wochenendes können Sie mit der ganzen verfügbaren Zeit die Gerichte genießen, die mit dem Geschmack der Tradition des Holzofens gekocht wurden, und während der Wochenmitte, wenn die Zeiten knapper sind, können Sie sich auf einen gasbetriebenen Ofen verlassen, der in 10 Minuten bereits die richtige Temperatur hat, um die leckersten Pizzen herauszunehmen.





**EVERYDAY,
UN FORNO PIZZA
STELLARE**

**EVERYDAY,
A STELLAR
PIZZA OVEN!**

FONTANA
FORNI



EVERYDAY
PIZZA
RO
DAY

PIERO
EVERYDAY

MAGAZINE
2020

11

DIMENSIONI COMPATTE MA GENEROSE

Finalmente un forno dalle dimensioni contenute ma essenziali per permettere una gestione confortevole della cottura delle pietanze e di cuocere almeno due pizze alla volta (nella configurazione a gas). Un forno facilmente trasportabile nella versione "table-top" (da appoggio), per consentirti di rendere ancora più felici i momenti conviviali nelle gite fuori porta, al campeggio o semplicemente per spostarti nella parte più soleggiata del giardino.

DIMENSIONS COMPACTES MAIS GÉNÉREUSES

Enfin un four aux dimensions contenues mais essentielles pour permettre une gestion confortable de la cuisson des plats et pour cuire au moins deux pizzas à la fois (en configuration gaz). Un four facilement transportable en version "table-top" (four d'appui) pour vous permettre de rendre les moments conviviaux encore plus agréables lors de vos déplacements hors de la ville, au camping ou tout simplement pour vous déplacer dans la partie la plus ensoleillée du jardin.

COMPACT BUT GENEROUS DIMENSIONS

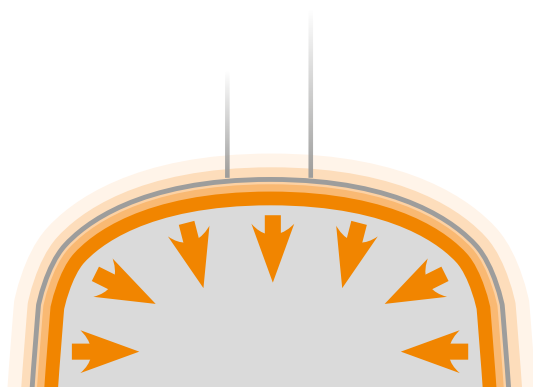
Finally an oven with small but essential dimensions, to allow a comfortable management of the cooking of the dishes and to cook at least two pizzas at a time (in the gas configuration). An oven that is easily transportable in the table-top version, to allow you to make convivial moments even more enjoyable on trips out of town, to the camping or simply to move to the sunniest part of the garden.

KOMPAKTE ABER GROSSZÜGIGE ABMESSUNGEN

Endlich ein Ofen mit kleinen, aber wesentlichen Abmessungen, um die Zubereitung des Geschirrs bequem zu verwalten und mindestens zwei Pizzen gleichzeitig zuzubereiten (in der Gaskonfiguration). Ein Ofen, der in der Tischversion leicht zu transportieren ist, damit Sie gesellige Momente auf Ausflügen außerhalb der Stadt, zum Camping oder einfach zum sonnigsten Teil des Gartens zu ziehen noch angenehmer gestalten.



FONTANA
FORNI



L'IMPORTANZA DI CONSERVARE IL CALORE CON L'ISOLAMENTO

Cucinare in un forno a legna o a gas a porta aperta, come nella migliore tradizione della pizza italiana è possibile ora anche in un forno dalle dimensioni compatte ma dal grande cuore come Everyday. Gli strati di acciaio di grandissimo spessore, le saldature realizzate a mano da esperti carpentieri, l'elevata densità dei materiali isolanti sono le soluzioni che proteggono il focolare di Everyday in modo da renderlo un forno prestazionale quanto quelli professionali. Raggiungere la temperatura desiderata in un batter d'occhio (meno di 15 minuti per poter iniziare a cucinare) e mantenerla con un consumo trascurabile di combustibile (meno di 500 gr di legna all'ora) sono caratteristiche che rendono Everyday un forno ineguagliabile e il compagno ideale per le più esaltanti esperienze di cucina.

L'IMPORTANCE DE CONSERVER LA CHALEUR AVEC L'ISOLATION

Cuisiner dans un four à bois ou à gaz avec la porte ouverte, comme dans la meilleure tradition de la pizza italienne, est désormais possible même dans un four aux dimensions compactes mais avec un grand cœur comme Everyday. Les couches d'acier très épaisses, les soudures réalisées à la main par des charpentiers experts, la haute densité des matériaux isolants sont les solutions qui protègent le foyer de Everyday afin d'en faire un four aussi performant que professionnel. Atteindre la température souhaitée en un clin d'œil (moins de 15 minutes pour commencer la cuisson) et la maintenir avec une consommation de carburant négligeable (moins de 500 g de bois par heure) sont des caractéristiques qui font d'Everyday un four sans précédent et le compagnon idéal pour les expériences culinaires les plus excitantes.

THE IMPORTANCE OF PRESERVING HEAT WITH INSULATION

Cooking in a wood or gas oven with the door open, as in the best tradition of Italian pizza, is now possible even in an oven with compact dimensions but with a big heart like Everyday. The layers of very thick steel, the weldings made by hand by expert carpenters, the high density of the insulating materials are the solutions that protect the Everyday firebox in order to make it an oven with high performances as professional ones. Reaching the desired temperature in the blink of an eye (less than 15 minutes to start cooking) and maintaining it with negligible fuel consumption (less than 500 g of wood per hour) are characteristics that make Everyday an unmatched oven and the ideal companion for the most exciting cooking experiences.

DIE BEDEUTUNG DES WÄRMESCHUTZES DURCH ISOLIERUNG

Das Garen in einem Holz- oder Gasofen mit offener Tür, wie es die beste Tradition der italienischen Pizza ist, ist jetzt auch in einem Ofen mit kompakten Abmessungen möglich, der aber ein großes Herz wie Everyday hat. Die Schichten aus sehr dickem Stahl, die von erfahrenen Handwerkern von Hand gefertigten Schweißungen und die hohe Dichte der Isoliermaterialien sind die Lösungen, die die Everyday-Feuerkammer schützen, um sie zu einem Ofen mit hohen Leistungen wie Profiöfen zu machen. Das Erreichen der gewünschten Temperatur im Handumdrehen (weniger als 15 Minuten, um mit dem Kochen zu beginnen) und das Beibehalten des geringen Kraftstoffverbrauchs (weniger als 500 g Holz pro Stunde) sind Eigenschaften, die Everyday zu einem unübertroffenen Ofen und zum idealen Begleiter für den aufregendsten Kocherlebnis.

EVERYDAY PIERO



CHAR-OVEN
LA NUOVA
DIMENSIONE
DEL SAPORE
CHAR-OVEN
THE NEW
DIMENSION
OF TASTE

CHAR-OVEN

**RISPARMIA E RISPETTA
L'AMBIENTE**

Più veloce e pulito di un grill o di un barbecue. Raggiungi temperature superiori ai **200 gradi** in **meno di 20 minuti**, risparmiando fino al 40% di carbone legna! Il minor consumo di combustibile consente un contenimento delle emissioni nell'aria fino al 70% rispetto ad un tradizionale grill aperto.

**ÉCONOMISEZ ET RESPECTEZ
L'ENVIRONNEMENT**

Plus rapide et plus propre qu'un grill ou un barbecue. Atteignez des températures supérieures à **200 degrés** en moins de **20 minutes**, économisant jusqu'à 40% de charbon de bois! La consommation de carburant inférieure permet un confinement des émissions dans l'air jusqu'à 70% par rapport à un grill traditionnel ouvert.

**SAVE MONEY AND RE-
SPECT THE ENVIRONMENT**

Faster and cleaner than a grill or barbecue. Reach temperatures above **200 degrees** in less than **20 minutes**, saving up to 40% of charcoal! The lower fuel consumption allows a containment of the emissions into the air up to 70% compared to a traditional open grill.

**GELD SPAREN UND
UMWELT RESPEKTIEREN**

Schneller und sauberer als ein Grill oder ein Barbecue. Erreichen Sie Temperaturen über **200 Grad** in weniger als **20 Minuten** und sparen Sie bis zu 40% Holzkohle! Der geringere Kraftstoffverbrauch ermöglicht eine Begrenzung der Emissionen in die Luft um bis zu 70% im Vergleich zu einem herkömmlichen offenen Grill.



20
min

**SCOPRI
IL CONTROLLO
TOTALE**

Un raffinato sistema di ventilazione della camera di cottura, la possibilità di gestire l'aria comburente e i fumi in uscita, l'elevato isolamento realizzato attraverso intercapedini e fibra ceramica, consentono una gestione precisa e senza errori della temperatura durante tutte le fasi di cottura.

**DISCOVER
THE TOTAL
CONTROL**

A refined ventilation system of the cooking chamber, the possibility of managing the combustion air and the exhaust fumes, the high insulation created through interspaces and ceramic fiber, allow precise and error-free management of the temperature during all cooking phases.

**DÉCOUVREZ
LE CONTRÔLE
TOTAL**

Un système de ventilation raffiné de la chambre de cuisson, la possibilité de gérer l'air de combustion et les fumées en sortie, la haute isolation créée par les cavités et la fibre céramique, permettent une gestion précise et sans erreur de la température pendant toutes les phases de cuisson.

**ENTDECKEN SIE
DIE GESAMT-
KONTROLLE**

Ein ausgeklügeltes Belüftungssystem des Garraums, die Möglichkeit, die Verbrennungsluft und die Abgasrauche zu regeln, die hohe Isolation durch Hohlräume und Keramikfasern ermöglichen eine präzise und fehlerfreie Regelung der Temperatur während aller Garphasen.



2IN1 FORNO E BARBECUE IN UN UNICO DISPOSITIVO

2FOR1 OVEN AND BARBECUE IN ONE DEVICE

Cuocere alle alte temperature sigilla i sapori all'interno dei cibi, rendendo unici sapore e fragranza.

Cooking at high temperatures seals the flavours inside the food, making flavour and fragrance unique.

La cuisson à haute température scelle les saveurs à l'intérieur des aliments et rend la saveur et le parfum uniques.

Bei hohen Temperaturen zu kochen, versiegelt die Aromen im Inneren des Lebensmittels und macht Aroma und Duft einzigartig.



CHAR-OVEN



BARBECUE!
BARBECUE!



FORNO!
OVEN!

Char-Oven è una innovativa combinazione tra barbecue e forno in un solo dispositivo. Alimentato a carbone oppure legna, il suo esclusivo design di barbecue chiuso è dotato di diversi livelli di posizionamento delle griglie di cottura e un funzionale sistema di porta sali-scendi per consentire una maneggevole gestione delle cotture. La cottura in Char-Oven è assistita da una ventilazione forzata che facilita la distribuzione uniforme del calore in tutta la superficie di cottura. La dotazione del forno comprende un set di pietre in refrattario naturale per consentire la cottura della vera pizza italiana, del pane e dei più raffinati dolci. Fra gli accessori opzionali, il kit "rotisserie" composto da spiedo e motore e il sistema di rotazione automatico degli spiedi da 40 cm di lunghezza per succulente cotture di kebab e spiedi realizzati con qualsiasi cibo.

Char-Oven is an innovative combination of barbecue and oven in one device. Fueled by coal or wood, its exclusive design of closed barbecue has different positioning levels for the cooking grates and a functional up and down door system to allow easy handling of the cooking. Char-Oven cooking is assisted by forced ventilation which facilitates the uniform distribution of heat throughout the cooking surface. The oven equipment includes a set of natural refractory stones to allow the cooking of real Italian pizza, bread and the most refined desserts. Optional accessories include the "rotisserie" kit consisting of a spit and motor and an automatic rotation system of the 40 cm long skewers for succulent cooking of kebabs and skewers made with any food.

Char-Oven est une combinaison innovante de barbecue et four dans un seul appareil. Alimenté par le charbon ou le bois, sa conception exclusive de barbecue fermé a différents niveaux de positionnement pour les grilles de cuisson et un système fonctionnel de porte de haut en bas pour permettre une gestion pratique de la cuisson. La cuisson au four Char-Oven est assistée par une ventilation forcée qui facilite la distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson. L'équipement du four comprend un ensemble de pierres réfractaires naturelles pour permettre la cuisson de la véritable pizza italienne, du pain et des desserts les plus raffinés. Les accessoires en option comprennent le kit de rotisserie composé d'une broche et d'un moteur et un système de rotation automatique de brochettes de 40 cm de longueur pour une cuisson succulente des kebab et des brochettes faites avec n'importe quel aliment.

Char-Oven ist eine innovative Kombination aus Grill und Backofen in einem Gerät. Angetrieben von Kohle oder Holz, ist das exklusive geschlossene Grilldesign mit verschiedenen Positionierungsstufen für die Grillroste und einem funktionellen Auf- und Ab-Tür-System ausgestattet, um eine einfache Verwaltung des Kochens zu ermöglichen. Das Char-Oven-Garen wird durch eine Zwangslüftung unterstützt, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche ermöglicht. Die Ofenausstattung umfasst eine Reihe von feuerfesten Natursteinen, mit denen echte italienische Pizza, Brot und die raffiniertesten Desserts zubereitet werden können. Als optionales Zubehör sind das Kit "Rotisserie" bestehend aus Spieß und Motor sowie das automatische Rotationssystem der 40 cm langen Spieße zum saftigen Garen von Kebabs und Spießen aus beliebigen Lebensmitteln erhältlich.





IL FUNZIONAMENTO

l'inconfondibile carattere e profumo delle cotture alla brace di carbone di legna, permette di riscoprire i sapori di una volta, oltre ad una consistenza e fragranza dei cibi uniche.

La combinazione delle funzioni di barbecue e forno consente di cuocere ad alte temperature, sigillando all'interno dei cibi i principi nutritivi e i loro autentici sapori, affumicando e cuocendo allo stesso tempo. Risultati unici e impareggiabili, rendono Char-Oven la nuova frontiera della cucina a legna e carbone.

FUNCTIONING

The unmistakable character and scent of charcoal cooking, allows you to rediscover the flavours of the past, in addition to a unique texture and fragrance of food. The combination of the barbecue and oven functions allows you to cook at high temperatures, sealing the nutrients and their authentic flavours inside the food, smoking and cooking at the same time. Unique and unmatched results make Char-Oven the new bound of wood and coal cooking.

FONCTIONNEMENT

Le caractère et le parfum uniques de la cuisson à la braise du charbon de bois vous permettent de redécouvrir les saveurs du passé, en plus d'une texture et d'un parfum uniques des aliments.

La combinaison des fonctions barbecue et four vous permet de cuisiner à des températures élevées, en protégeant les éléments nutritifs et leurs saveurs authentiques à l'intérieur des aliments, en fumant et en cuisinant en même temps. Des résultats uniques et inégalés font de Char-Oven la nouvelle frontière de la cuisson au bois et au charbon.

FUNKTIONIEREN

Der unverwechselbare Charakter und Geruch des Holzkohlekokochens ermöglicht es Ihnen, die Aromen der Vergangenheit wiederzuentdecken, zusätzlich zu einer einzigartigen Textur und einem einzigartigen Duft von Lebensmitteln. Die Kombination der Grill- und Ofenfunktionen ermöglicht es Ihnen, bei hohen Temperaturen zu kochen, die Nährstoffe und ihre authentischen Aromen in den Lebensmitteln zu versiegeln, zu rauchen und gleichzeitig zu kochen. Einzigartige und unübertroffene Ergebnisse machen Char-Oven zur neuen Grenze des Holz- und Kohlekokochens.





CHAR-OVEN
LA NUOVA
DIMENSIONE
DEL SAPORE

CHAR-OVEN
THE NEW
DIMENSION
OF TASTE

Siamo produttori dei più innovativi sistemi di cottura e appassionati del "cucinare italiano". Fontana Forni reinterpreta in chiave tecnologica la cottura più antica del mondo, la cucina alla brace. Coniugare le prestazioni del forno e del barbecue con l'ancestrale nobiltà del carbone di legna come combustibile per le più appassionanti cotture di tutte le tradizioni culinarie del mondo.

We are producers of the most innovative cooking systems and passionate about "Italian cooking". Fontana Forni reinterprets in a technological key the oldest cooking of the world, the cooking on the grill. Combining the performance of the oven and barbecue with the ancestral nobility of charcoal as fuel for the most exciting cooking of all the culinary traditions of the world.

Nous sommes producteurs des systèmes de cuisson les plus innovants et passionnés du "cuisiner italien". Fontana Forni réinterprète en clé technologique la plus ancienne cuisine du monde, la cuisson au barbecue. Combiner les performances du four et du barbecue à la noblesse ancestrale du charbon de bois comme combustible pour la cuisine la plus excitante de toutes les traditions culinaires du monde.

Wir sind Hersteller der innovativsten Kochsysteme und leidenschaftlich für "italienisches Kochen". Fontana Forni interpretiert in einem technologischen Schlüssel die älteste Küche der Welt neu, das Kochen auf dem Grill. Kombinieren die Leistung des Ofens und des Grills mit dem uralten Adel der Holzkohle als Brennstoff für die aufregendste Küche aller kulinarischen Traditionen der Welt.

CHAR OVEN



FONTANA
F O R N I

FONTANA
F O R N I



Reinterpretare le forme e la funzionalità tradizionale del forno a legna allineandone l'estetica al gusto contemporaneo e ai più moderni giardini o spazi all'aria aperta. Coniugare sapientemente la passione per il design con l'attenzione per la produzione fatta a mano e il cucinare italiano, questo è il patrimonio di italianità che Fontana Forni vuole presentare al mondo.

Reinterpreting the traditional shapes and functionality of the wood-burning oven aligning the aesthetics with contemporary taste and with the most modern gardens or open-air spaces. Wisely combining the passion for design with the attention to handmade production and Italian cooking, this is the heritage of Italianity that Fontana Forni wants to present to the world.

Réinterpréter les formes et les fonctionnalités traditionnelles du four à bois en alignant l'esthétique avec le goût contemporain et avec les jardins ou les espaces en plein air les plus modernes. Combiner soigneusement la passion pour le design à l'attention pour la production artisanale et à la cuisine italienne, c'est l'héritage de l'italianité que Fontana Forni veut présenter au monde.

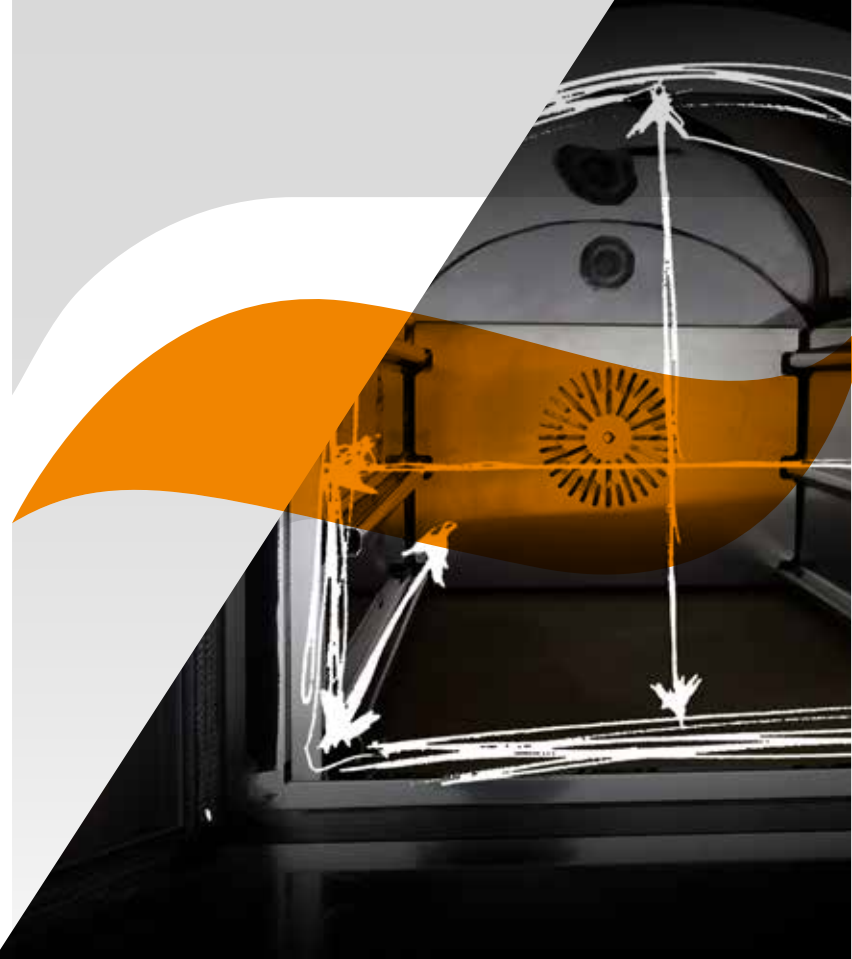
Neuinterpretation der traditionellen Formen und Funktionen des Holzofens, wobei die Ästhetik mit dem zeitgenössischen Geschmack und mit den modernsten Gärten oder Freiflächen in Einklang gebracht wird. Die Leidenschaft für Design mit der Aufmerksamkeit für handgemachte Produktion und italienische Küche zu verbinden, ist das Erbe der italienischen Geist, das Fontana Forni der Welt präsentieren möchte.

L'EVOLUZIONE ESTETICA DELLA TRADIZIONE AESTHETIC EVOLUTION OF TRADITION



BELLAGIO RIVIERA

QUALE FORNO GIUSTO PER TE? WHICH OVEN IS RIGHT FOR YOU?



DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON
GRÖSSE GARRAUM



NR. PIZZE
NUMBER OF PIZZAS
NOMBRE DE PIZZAS
ANZAHL DER PIZZAS



NR. KG PANE
KG BREAD
KG. PAIN
KG. BROT



NR. COPERTI
NUMBER OF COUVERTS
NUMERO DE COUVERTS
ANZAHL DER SITZE

100X65	3-4*	8-12	fino a 25 / up to 25
80X65	3*	7-9	fino a 20 / up to 20
100X54	3*	7-9	fino a 20 / up to 20
80X54	2-3*	6-8	fino a 16 / up to 16
80X45	2*	4-6	fino a 12 / up to 12
57X45	1*	2-4	fino a 8 / up to 8
90X120	3-4*	7-9	fino a 12 / up to 12
70X100	2-3*	5-7	fino a 10 / up to 10
60X60	1*	2-3	fino a 4 / up to 4
60X80	1-2*	3-5	fino a 6 / up to 6
80X80	2-3*	5-6	fino a 8 / up to 8

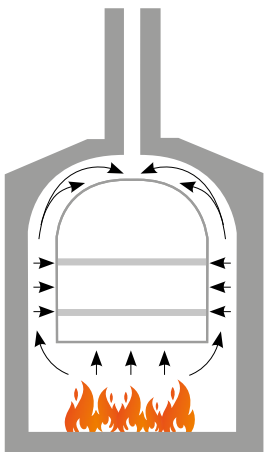
* il numero di pizze è considerato su un piano di cottura
* the number of pizzas is considered on each cooking surface
* le nombre de pizzas est considéré sur chaque surface de cuisson
* Die Anzahl der Pizzas wird auf jeder Kochfläche berücksichtigt

COTTURA?
INDIRETTA
DIRETTA
IBRIDA

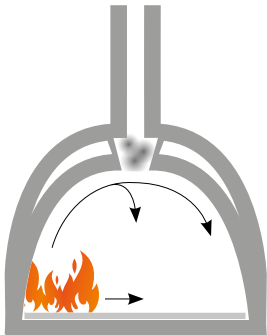
COOKING?
INDIRECT
DIRECT
HYBRID

CUISSON?
DIRECTE,
INDIRECTE
OU HYBRIDE?

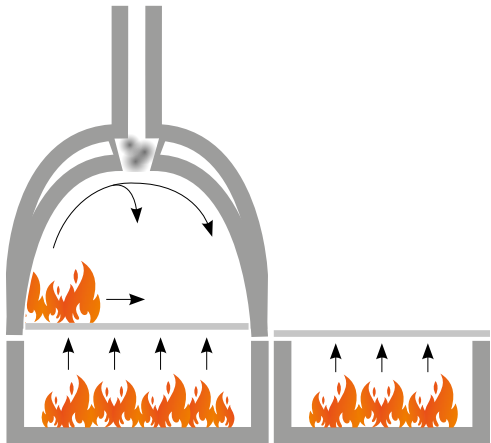
KOCHEN?
INDIREKTES
DIREKTES
HYBRID



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING
COMBUSTION INDIRECTE
INDIREKTES KOCHEN



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING
COMBUSTION DIRECTE
DIREKTES KOCHEN



COTTURA IBRIDA
HYBRID COOKING
COMBUSTION HYBRIDE
HYBRID KOCHEN



FORNO DA ESTERNO

EXTERNAL OVEN
FOUR POUR EXTERIEUR
AUSSENOFEN



FORNO DA INTERNO

INTERNAL OVEN
FOURS
ENCASTRABLES
EINBAUÖFEN



BARBECUE A LEGNA

WOOD BARBECUE

BARBECUE A BOIS

HOLZ UND KOHLEBARBECUE

MEDITERRANEO



EGEO
80/110



IONIO



BARBECUE A GAS

GAS BARBECUE

BARBECUE À GAZ

GASGRILL

MERIDIAN
WOODY



MERIDIAN 4



MERIDIAN 3



STRATOS



CITY CHEF



BUILT-IN
MERIDIAN 4
MERIDIAN 3



CHARCOAL PRO
CHARCOAL MATE

