HERGOM FIRE PIT SOBRE BASE BAJA

Base de hierro fundido para cocinar en exterior con acabado en esmalte alimentario. Ideal para sentarse alrededor o colocar sobre base preexistente.

Ver más información online

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FIREPIT GRILL

by hergom

FORJAS SALVADOR

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

EL ESTILO DE VIDA QUE TÚ QUIERES

Firepit es mucho más que una barbacoa. Es el calor de calidad que solo el hierro fundido puede ofrecer, en tu jardín o terraza.

Disfrutarás de un hermoso fuego central rodeado por un anillo donde cocinar a la parrilla o a la plancha, al mismo tiempo que irradia un agradable calor: perfecto para reuniones en familia o con amigos, creando a su alrededor el ambiente ideal incluso en los meses más fríos.

Con Firepit, los encuentros en el exterior se convierten en una **experiencia única.**

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

El cuerpo del Firepit es de **hierro fundido sólido**, con un diámetro de 960 mm, de **gran espesor** y acabado con pintura especial **resistente** a las altas temperaturas. La gran apertura central facilita encender y mantener el fuego, incluso mientras cocinas.

CONSTRUIDO PARA DURAR EN HIERRO FUNDIDO DE GRAN ESPESOR Y RESISTENCIA

El **anillo exterior** está formado por cuatro segmentos, en los que puedes combinar dos planchas y dos parrillas, también de hierro fundido. Al encender el fuego, alcanzan rápidamente la temperatura perfecta para cocinar, y la mantiene prolongadamente, gracias a la inercia térmica del hierro.

Puedes cocinar directamente sobre estas planchas y parrillas porque les damos, en nuestra propia esmaltería, un **acabado protector apto para uso alimentario**, muy duradero.

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

EL AROMA DE LA LEÑA

Las parrillas de hierro fundido son perfectas para dorar la carne y sellar el sabor, y aportan una excelente retención del calor.

Al cocinar en el Firepit el fuego no toca directamente los alimentos, pero el aroma de la leña les aporta sus matices.

Por eso, para obtener el mejor resultado es muy importante la **elección de la leña**.

ELIGIENDO LA LEÑA

- Debe estar siempre **bien seca** y libre de hongos.
- Utiliza **leñas duras** para cocinar carnes gruesas: las brasas duran más.
- El **roble**, el **haya** o el **nogal** aportan distintos matices de ahumado: ¡experimenta y pruébalos!
- Las maderas de **almendro**, **manzano**, **cerezo** y otros frutales aportan aromas afrutados.
- Truco: añade al fuego **ramas de plantas aromáticas**.
- Las **maderas resinosas** (pino, abeto) duran poco y dan humo en exceso; son poco recomendables.

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

AVIVA EL FUEGO DE TU CREATIVIDAD

Descubre cómo Firepit, con su calor constante y homogéneo, puede resaltar los aromas y matices de todos los ingredientes naturales.

Prueba a cocinar en él verduras, todo tipo de carnes, pescados o mariscos. Sazónalos directamente sobre la plancha con hierbas aromáticas, salsas, quesos y otros toppings.

Prueba a calentar y tostar pan y otros dulces...
¡Verás qué resultados!

CUIDA TU FIREPIT

- Después de usar **espera a que se enfríe por completo**.
- Retira las **cenizas** y recuerda que se pueden compostar.
- Retira los restos de comida con una **espátula de madera o material sintético** para no rayar el esmalte.
- Termina de limpiar las parrillas y planchas con un trapo humedecido en **aceite de oliva**.
- Protege el Firepit dejándolo **cubierto**, incluso si está bajo techo.

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

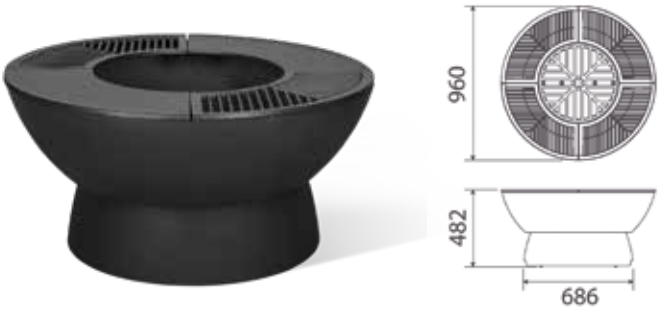
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

BASE ALTA

- A la altura perfecta para cocinar.
- Base de acero con leñero acabado en pintura anticalórica especial intemperie.
- Barras laterales acero inoxidable.
- Anillo grill de hierro fundido con acabado en esmalte alimentario.
- **Peso: 199,5 kg.**
- **Terminación:** pintura anticalórica

BASE BAJA

- Perfecto para sentarse alrededor.
- Base de hierro fundido con acabado en pintura anticalórica especial intemperie.
- Anillo grill de hierro fundido con acabado en esmalte alimentario.
- **Peso: 136 kg.**
- **Terminación:** pintura anticalórica



FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

CONFIGÚRALO

- **Cuenco básico** para colocar sobre la base o superficie que tú quieras, con opciones de parrillas y planchas.
- **Altura del cuenco: 260 mm.**
- **Peso del cuenco: 81 kg.**

Plancha

Parrilla

Combinado

Alrededor del Firepit se extiende un agradable calor que te permitirá estar al aire libre en todas las estaciones: ¡Más vida para tu jardín!

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FORJAS SALVADOR
www.forjas-salvador.com

FIREPIT GRILL
by hergom

www.forjas-salvador.com

Industrias Hergóm, S.L.
39110 SOTO DE LA MARINA (Cantabria)
Apartado de Correos 208 de Santander
39080 Santander (España)

Tel.: +34 942 58 70 00 / **Fax:** +34 942 58 70 01
comercial@hergom.com

www.hergom.com

Industrias Hergóm, S.L. se reserva el derecho a introducir modificaciones en su gama de productos, sin previo aviso.
La disponibilidad de productos puede variar según el país.
Las condiciones de garantía y seguro de los productos puede variar según el país. ©Copyright Hergóm 2021