

MAGAZINE

CUCINARE ITALIANO

**COTTURA?
DIRETTA
INDIRETTA
IBRIDA**

**COOKING?
DIRECT
INDIRECT
HYBRID**

**UN FORNO
DA ESTERNO
O INTERNO?**

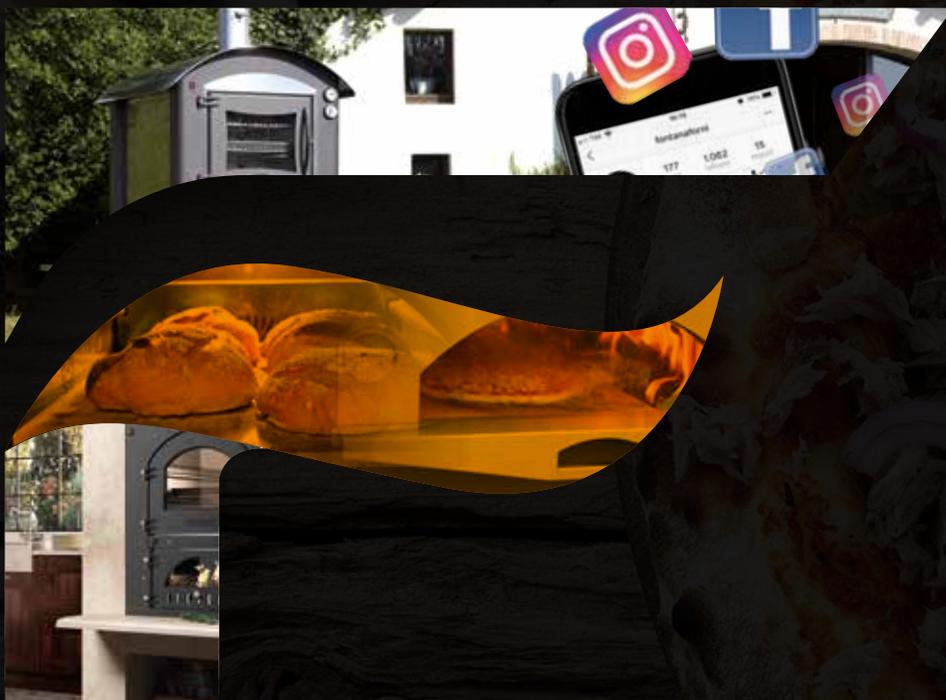
**AN INDOOR
OR OUTDOOR
OVEN?**

**PIZZA&CUCINA
UN FORNO
IBRIDO**

**PIZZA&CUCINA
A HYBRID OVEN**

**L'IMPORTANZA
DEI SOCIAL**

**THE IMPORTANCE
OF SOCIAL NETWORKS**



FONTANA
F O R N I

FONTANA NEL MONDO

FONTANA IN THE WORLD

6 / 7

COTTURA? DIRETTA INDIRETTA IBRIDA

COOKING?
DIRECT-INDIRECT -HYBRID

8 / 9

FORNO DA INTERNO O DA ESTERNO?

AN INDOOR OR
OUTDOOR OVEN?

10 / 17

QUALE FORNO GIUSTO PER TE?

WHICH OVEN IS RIGHT FOR YOU?

19

BARBECUE LEGNA O GAS?

BARBECUE WOOD OR GAS?

20 / 25

PIZZA&CUCINA UN FORNO IBRIDO

PIZZA&CUCINA
A HYBRID OVEN

26 / 29

L'IMPORTANZA DEI SOCIAL

THE IMPORTANCE OF SOCIAL NETWORKS

31



**OLTRE 70 ANNI
DI GRANDI PASSIONI
70 YEARS
OF GREAT PASSIONS!**

FONTANA
70th



**DISTRIBUZIONE
UNIFORME
DEL CALORE**

**UNIFORM HEAT
DISTRIBUTION**

Fontana è l'unica azienda del settore a proporre la parte superiore della camera di cottura con la tradizionale forma arrotondata a volta: questa soluzione, più costosa rispetto alle soluzioni piatte delle aziende concorrenti permette di ottenere una distribuzione ottimale e uniforme del calore.

Fontana is the only company in its field to propose the cooking chamber with the traditional rounded vault shape: this solution, although more expensive than the flat chambers of competitors, allows an optimal and more uniform heat distribution.



**STRUTTURA
SUPER
RINFORZATA
HEAVY WEIGHT
STRUCTURE**

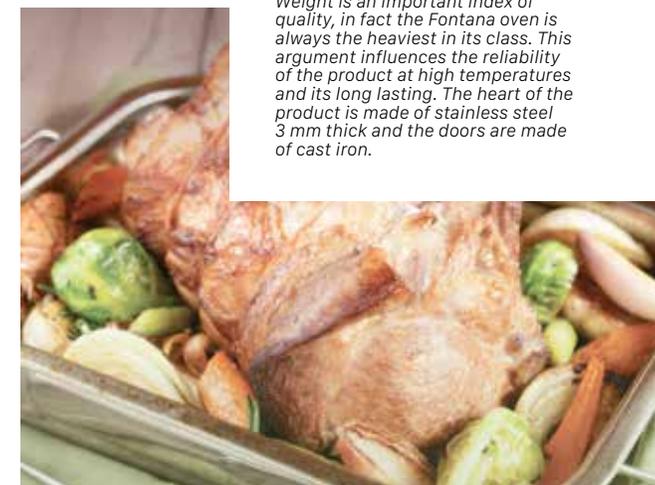
Il peso ne è l'indice più evidente, infatti il forno Fontana è sempre il più pesante nella sua categoria. Questo argomento è molto importante perché condiziona l'affidabilità alle alte temperature e la durata nel tempo. Va evidenziata la struttura di acciaio inox interna di 3 mm di spessore e gli sportelli in fusione di ghisa.

Weight is an important index of quality, in fact the Fontana oven is always the heaviest in its class. This argument influences the reliability of the product at high temperatures and its long lasting. The heart of the product is made of stainless steel 3 mm thick and the doors are made of cast iron.

**RISULTATI DI
COTTURA
COOKING RESULTS**

La cottura con il fuoco di legna dà risultati insuperabili in termini di perfetta cottura delle pietanze, fragranza dei cibi ed estrema riduzione dei grassi grazie all'elevato potere calorico sprigionato.

Cooking with wood fire guarantees unbeatable results in terms of perfect cooking of food, fragrance and a strong fat reduction, thanks to the high calorific power generated.



**PERCHÉ UN FORNO
A COMBUSTIONE
SEPARATA?
WHY AN INDIRECT
COMBUSTION OVEN?**

Il forno a legna a combustione indiretta viene inventato da Giovanni Fontana 30 anni fa, con il chiaro obiettivo di creare una soluzione di cottura che evitasse le complessità del montaggio e dell'utilizzo del forno tradizionale in refrattario ma soprattutto che assicurasse la possibilità di cuocere per molte ore di fila evitando la scomoda attività del pre-riscaldamento del forno tipica dei forni tradizionali.

The indirect combustion wood oven was invented 30 years ago by Giovanni Fontana, with the clear purpose of creating a cooking solution that avoided the installation and use difficulties typical of the traditional refractory oven, but above all that assured the possibility of cooking for many hours uninterruptedly, avoiding the inconvenience of pre-heating typical of traditional ovens.

FONTANA NEL MONDO



100%
MADE in
ITALY

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

COTTURA? INDIRETTA DIRETTA IBRIDA

COOKING?
INDIRECT
DIRECT
HYBRID



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING



In un forno a legna a cottura indiretta, la combustione avviene in una camera separata rispetto a quella dove vengono cotti i cibi, isolando i due compartimenti tra loro. In questo modo il fumo non entra in contatto con le preparazioni, venendo espulso attraverso la canna fumaria. Questa caratteristica consente al forno di cuocere contemporaneamente più pietanze allo stesso tempo, soddisfacendo le richieste dei più esigenti appassionati di cucina.

Questa tipologia di forni, grazie alla sua particolare tecnologia costruttiva è in grado di raggiungere temperature elevate in poco tempo, mantenendo la temperatura costante e permettendo di cuocere per molte ore, velocizzando i tempi di preriscaldamento dei tipici forni tradizionali.

Il sistema consente, inoltre, di utilizzare in proporzione pochissima legna per cucinare, per una comodità estrema ed un consistente risparmio di tempo e denaro.

In an indirect fired wood oven, combustion takes place in a separate chamber from the one where food is cooked, isolating the two compartments between them. In this way the smoke does not come in contact with the preparations because it comes out through the chimney. This feature allows the oven to simultaneously cook several dishes at the same time, satisfying the requirements of the most demanding food enthusiasts. This type of ovens, thanks to its particular technology is able to reach high temperatures in a short time, keeping the temperature steady and allowing it to cook for many hours, speeding up the preheating time of typical traditional ovens. This system also allows you to use in proportion very little wood for cooking, for extreme comfort, convenience and substantial savings in time and money.



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

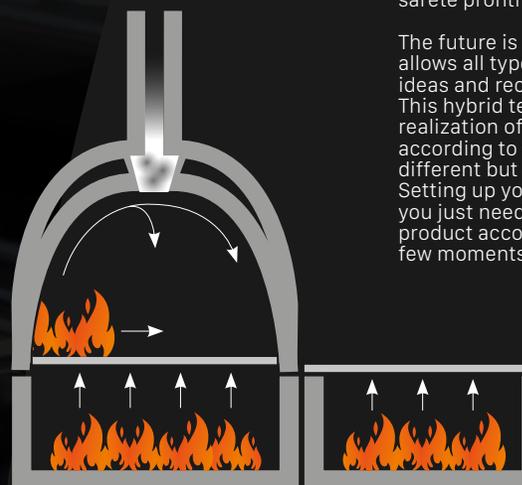


I forni Fontana che sfruttano la tecnica della cottura diretta sono strutture altamente specializzate che consentono tempi ridottissimi di accensione e preriscaldamento, con un conseguente abbattimento dei consumi di legna. La fiamma alla brace esalta i sapori delle pietanze, permettendo infinite preparazioni, non solo un forno per la tradizionale pizza italiana, ma un vero aiuto chef in casa, grazie, anche alla struttura robusta ma allo stesso tempo trasportabile e facile da utilizzare, garantisce l'utilizzo di questa tipologia di forni per le occasioni più diverse.

Fontana ovens that exploit the direct cooking technique are highly specialized structures and they allow very short start-up and pre-heating times, with a consequent reduction in wood consumption. The barbecue flame exalts the flavors of the dishes, allowing endless preparation. It is not just an oven for traditional Italian pizza, but a real helping chef at home. This kind of oven in fact can be easily used for the most various occasions thanks to its robust structure and transportability.



COTTURA IBRIDA
HYBRID COOKING



Il futuro è oggi, un forno che è anche barbecue, un sistema che permette ogni tipo di cottura e realizza in poco tempo tutte le idee e le ricette possibili.

Questa tecnologia ibrida, studiata da Fontana ha permesso la realizzazione di questi forni da esterno multifunzione, configurabili a seconda delle esigenze e delle pietanze che si vogliono cucinare con metodi differenti ma sempre efficaci. Configurare il vostro Pizza&Cucina è un gioco da ragazzi: basta utilizzare gli accessori in dotazione con il prodotto secondo le istruzioni di configurazione e in pochi istanti sarete pronti per una esperienza sorprendente.

The future is now, an oven that is also barbecue, a system that allows all types of cooking and quickly realizes all possible ideas and recipes.

This hybrid technology, designed by Fontana has allowed the realization of these multifunction outdoor ovens, configurable according to the needs and the dishes you want to cook with different but always effective methods.

Setting up your Pizza & Cucina is a cinch: you just need to use the accessories supplied with the product according to the configuration instructions and in a few moments you will be ready for an amazing experience.

FORNI DA INTERNO O ESTERNO?

AN INDOOR
OR OUTDOOR
OVEN?



SEMPLICEMENTE AI MASSIMI LIVELLI SIMPLY AT THE HIGHEST LEVELS



COTTURA INDIRETTA
INDIRECT COOKING

Registro aria primaria
Primary air register



Illuminazione e ventola
Lighting and fan



Termometro e contaminuti
Thermometer and timer

Battiporta in acciaio inox
Doorstop in stainless steel



PERCHÈ UN FORNO PIZZA? WHY A PIZZA OVEN?



COTTURA DIRETTA
DIRECT COOKING

Materiali REFRAATTARI certificati per usi alimentari
Refractory materials certified for food use



La struttura è super-resistente
The structure is super-resistant



Raggiunge la temperatura in pochi minuti,
grazie alla volta in acciaio inox

It reaches the right temperature in a few
minutes, thanks to the stainless steel vault.

FORNI DA ESTERNO

EXTERNAL OVENS

GUSTO 



ROSSO 



GUSTO
ROSSO
COMBI 
 



DIVINO 



PROMETEO 
 



VULCANO 
 



MARINARA 
 



MANGIAFUOCO 
 



FIAMMA 



FORNOLEGNA 



FORNO ITALIA 



PIZZA&CUCINA 



MARGHERITA 
 



AMALFI
CAPRI
ISCHIA 



MARGHERITA
GAS 
 



MANGIAFUOCO
GAS 
 



FORNI DA INTERNO

INTERNAL OVENS

INC QV 
100X65 QV
80X65 QV
100X54 QV
80X54 QV
80X45 QV
57X45 QV



INC V 
100X54 V
80X54 V
80X45 V
57X45 V



FORNO ITALIA INCASSO 
PREMIUM
BASIC



FORNOLEGNA INCASSO 



PROMETEO INCASSO 
● ●



VULCANO INCASSO 
● ●



MARINARA INCASSO 
● ● ●



MAGIAFUOCO INCASSO 
● ● ●



MARGHERITA INCASSO 
● ● ●





CONIGLIO IN PORCHETTA

BONED RABBIT

Ingredienti / Ingredients

1 coniglio disossato / *Boned rabbit*
 2 spicchi d'aglio / *patch of garlic*
 gr 400 pasta di salsicce / *Sausage mixture*
 gr 100 olive nere denocciolate / *pitted black olives*
 n.5 fette pancetta orrotolata / *bacon rolled slices*
 g 50 finocchio selvatico / *wild fennel*
 g 15 rosmarino / *rosemary*
 g 15 salvia / *sage*
 q.b. scorza d'arancia grattugiata / *grated orange peel*
 gr 100 lardo / *lard*
 gr 75 olio extraverginedi oliva / *extra virgin olive oil*
 1 bicchiere di vino bianco / *1 glass of white wine*
 q.b. sale fino e pepe nero / *fine salt and black pepper*

Procedimento

Lavare molto bene il coniglio con acqua corrente fredda. Asciugare con un panno di lino. Allargare il coniglio in un banco d'acciaio, salare e pepare in ambo i lati, adagiare le fette di pancetta e al centro la pasta di salsicce. Fare una fila di olive nere denocciolate al centro, e condire con un battuto di aglio, finocchio, rosmarino e salvia tritati. Grattare un po' di scorza d'arancio per profumare e arrotolare la carne facendo attenzione a non far fuoriuscire la farcia. Legare accuratamente con dello spago, coprire con il lardo e olio extravergine, sistemare in un placca da forno e cucinare per circa 20 minuti a 300-330°C. Girare il coniglio, bagnare con il vino bianco e proseguire la cottura per circa 30 minuti. Lasciar intiepidire, tagliare a medaglioni e servire accompagnato con delle ottime patate al forno.

Preparation

Wash the rabbit very well with cold water. Dry with a linen cloth. Spread the rabbit in a steel bench, salt and pepper on both sides, lay the slices of bacon and the sausage mixture in the middle. Make a row of pitted black olives in the center and season with chopped garlic, fennel, rosemary and chopped sage. Grate some orange peel to perfume and roll the meat, being careful not to let the stuffing come out. Tie carefully with string, cover with lard and extra virgin olive oil, place in a baking tray and cook for about 20 minutes at 300-330 °C. Turn the rabbit, add some white wine and continue cooking for about 30 minutes. Let it cool, cut into medallions and serve with some excellent baked potatoes.

SCOPRI TUTTE
LE RICETTE
FONTANA
SUL NOSTRO SITO
WWW.FONTANAFORNI.COM

DISCOVER FONTANA
RECIPES ON
OUR WEBSITE



WHICH OVEN IS
RIGHT
FOR YOU?

QUALE FORNO GIUSTO PER TE?

Le misure della camera di cottura, un'indicazione importante per capire cosa poter cucinare e in quale quantità, per soddisfare i bisogni delle famiglie e dei loro ospiti.

The dimensions of the cooking chamber, an important indication to understand what to cook and in which quantity, to meet the needs of families and their guests.



DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA
COOKING CHAMBER DIMENSIONS



NR. PIZZE
NUMBER OF PIZZAS



NR. KG PANE
KG BREAD



NR. COPERTI
NUMBER OF COVERS

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

BARBECUE LEGNA O GAS?

WOOD
OR GAS
BARBECUE?



IL FOCOLARE CHE PRODUCE LA BRACE THE HEARTH THAT PRODUCES THE EMBERS

Avviare il fuoco all'interno del braciere di combustione con legna secca e di piccole e medie dimensioni, una volta acceso aggiungere la legna di più grossa dimensione.

Light the fire inside the combustion brazier with dry wood of small and medium size, once lighted add wood of larger size.



GRIGLIA-BRACE GRILL-EMBERS

L'essenza stessa della cottura su brace di legna o carbone. Si deve attendere circa 20 minuti per la carbonella e 30 minuti per la legna, finché la brace non sarà ricoperta da un sottile strato di cenere dal colore grigio. Trascinate le braci su tutta la superficie in refrattario del focolare e posizionate le griglie al di sopra di esse per farle riscaldare, è consigliabile ungere leggermente con olio di oliva la stessa griglia affinché i cibi evitino di attaccarsi.

The very essence of cooking on wood embers or charcoal. We have to wait about 20 minutes for the charcoal and 30 minutes for the wood, until the embers will be covered by a thin grey layer of ash. Drag the embers on the entire refractory surface of the hearth and place the grids above them to heat them, it is recommended to slightly grease with olive oil the grid to prevent the food from sticking.



BARBECUE A LEGNA

WOOD BARBECUE

MEDITERRANEO



EGEO
80/110



IONIO

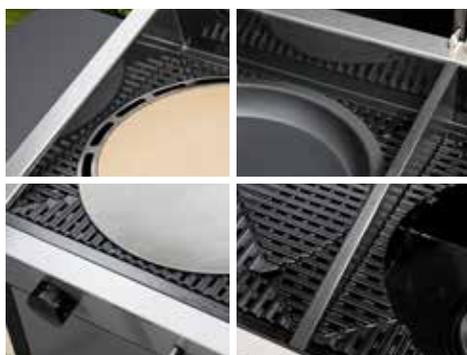


GRILL ASADOR CHURRASCO



BARBECUE A GAS

GAS BARBECUE



MODULAR

Un barbecue, infinite possibilità! La gamma intercambiabile di superfici di cottura modulari include: piastre reversibili, planche refrattarie, padelle scaldavivande, piastre teppanyaki e spiedi. Questa ampia scelta di superfici di cottura è intercambiabile senza alcuna difficoltà con le griglie del barbecue in dotazione. Dal grigliare

al cuocere al forno, dalla cottura a bassa temperatura alla cottura alla fiamma, il Sistema Modulare Cadac rivoluziona le tradizionali abitudini in materia di cottura all'aria aperta.

One barbecue, endless possibilities! The Cadac range of interchangeable modular surfaces includes: baking stones, warmer pans, reversible grills, teppanyaki plates, hot plates and rotisseries. This wide range of modular cooking tops are all effortlessly interchangeable with the BBQ grids (excluding the rotisserie). From grilling to baking and slow cooking to broiling, the Cadac Modular System breaks the traditional boundaries of conventional outdoor dining. Be Brave, Bring Out The Gourmet In You.



LIVE THE BRAAI LIFE



EASY CLEAN

La linea barbecue di Cadac è stata pensata con la mente rivolta al consumatore. Il sistema di pulizia Easy Clean assicura che l'utente possa perdere meno tempo per la pulizia e più tempo per cuocere! Le superfici lisce e smaltate del focolare, permettono una facile pulizia con una semplice passata di spugna e il sistema di piani inclinati del bracere consente il drenaggio dei sughi di cottura all'interno di un pratico e accessibile contenitore amovibile. La griglia di cottura in acciaio vitrificato e materiale non-aderente e i tegolini proteggi fiamma, possono essere rimossi e lavati con facilità con detergente ed acqua oppure anche con la lavastoviglie! L'innovazione Cadac in fatto di pulizia si compone di un semplice ma ingegnoso tubo telescopico attraverso il quale far fuoriuscire gli eccessi di sughi di cottura ad un contenitore di raccolta.

Cadac patio barbecues have been designed with you in mind. The Easy Clean System ensures you can spend less time cleaning and more time cooking! The smooth, enamel coated burner box guarantees an effortless sponge down, and an angled removable drip tray facilitates the draining of grease and water into an easily accessible drip cup. The non-stick, vitreous enamel BBQ grids and flame tamers can be removed and cleaned with ease, simply wipe down with warm soapy water or pop straight into the dishwasher! Cadac's cleaning innovation provides you with a simple but ingenious telescopic overflow pipe, through which excess water from the drip cup can be tapped into a bucket or drain.



THERMOGRID

I barbecue della linea BraaiMaxx, Meridian e Stratos sono dotati di griglie di cottura con tecnologia ThermoGrid®. Questa soluzione tecnica migliora drasticamente la qualità della cottura

attraverso una perfetta distribuzione di calore sulla totalità della griglia. La griglia si riscalda più velocemente rispetto alla ghisa e consente una gestione ancora più precisa del controllo della temperatura. L'originale forma a U della griglia conserva e redistribuisce uniformemente il calore prodotto dai bruciatori, consentendo una riduzione nel consumo di gas pari al 34% rispetto ad un altro barbecue a gas tradizionale.

Cadac patio barbecues exclusively house the leading grill technology; the ThermoGrid. The ThermoGrid improves the quality of your cooking by providing even heat distribution across the grill surface. They heat up quicker than cast iron and offer more responsive temperature control. These unique U-shaped grills trap and distribute heat evenly across the cooking surface, resulting in a reduction in gas consumption of approximately 34%.



BRAAIMAXX



MERIDIAN
WOODY



MERIDIAN 4



MERIDIAN 3



STRATOS



CITY CHEF



BUILT-IN
MERIDIAN 4
MERIDIAN 3



CHARCOAL PRO
CHARCOAL MATE





PIZZA&CUCINA UN FORNO IBRIDO

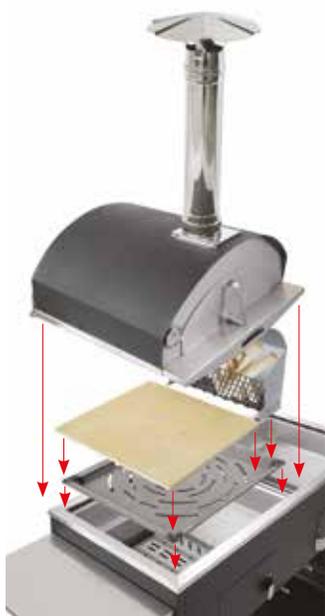
**PIZZA&CUCINA
A HYBRID
OVEN**

Configurare il vostro
Pizza&Cucina è un gioco da
ragazzi: basta utilizzare gli
accessori in dotazione con il
prodotto secondo le istruzioni
di configurazione e in pochi
istanti sarete pronti per una
esperienza sorprendente

*Configure your Pizza&Cucina
is a cinch: just use the
accessories supplied with
the product according to the
configuration instructions and
in a few seconds you will be
ready for a surprising cooking
experience.*



CONFIGURAZIONE FORNO
CONFIGURATION OVEN



CONFIGURAZIONE BARBECUE
CONFIGURATION BARBECUE



CONFIGURAZIONE AFFUMICATORE
CONFIGURATION SMOKER



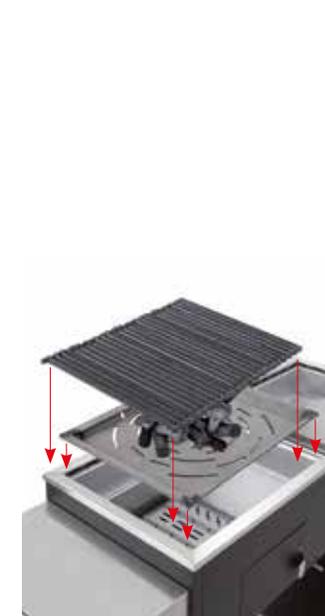
CONFIGURAZIONE PLANCHA
CONFIGURATION PLANCHA



CONFIGURAZIONE WOK
CONFIGURATION WOK



CONFIGURAZIONE GRILL
CONFIGURATION GRILL





CANNELLONI DI RICOTTA E VERDURA

CANNELLONI
WITH RICOTTA
AND VEGETABLES

Ingredienti / Ingredients

- gr 400** pasta all'uovo / fresh pasta
- gr 200** ricotta di pecora / ricotta cheese sheep
- gr 200** erbe di campo ripassate e tritate
Salted and chopped field herbs
- g 40** parmigiano / parmigiano
- q.b.** noce moscata / nutmeg
- q.b.** sale fino / fine salt
- q.b.** burro / butter
- gr 400** besciamella / bechamel
- gr 400** salsa pomodoro / tomato sauce

Procedimento

Stendete la pasta e ricavate dei rettangoli 15 per 8 cm, sbollentare in acqua salata, scolate e disponete su un panno di lino.
Con un cutter frullate le erbe di campo con la ricotta il parmigiano e la noce moscata, regolate di sale.
Inserite l'impasto in un sac a poche e farcite la pasta arrotolandola su se stessa.
Imburrate una placca da forno, fate uno strato di besciamella e pomodoro e disponete i cannoli.
Coprite con l'ausilio di un cucchiaino i cannoli con la restante besciamella e pomodoro, spolverate con parmigiano grattugiato e noci di burro.
Cucinate in forno Fontana a 320-350°C per circa 30 minuti.

Preparation

Roll out the dough and make the rectangles 15 by 8 cm, parboil in salted water, drain and place on a linen cloth. With a cutter blend the wild herbs with ricotta, parmesan and nutmeg, add some salt.
Place the dough in a sac a poche and fill the dough by rolling it on itself. Butter a baking tray, make a layer of bechamel and tomato sauce and arrange the cannoli. Cover with a spoon the cannoli with the remaining bechamel and tomato, sprinkle with grated Parmesan and butter nuts.
Cook in the Fontana oven at 320-350 ° C for about 30 minutes.

SCOPRI TUTTE
LE RICETTE
FONTANA
SUL NOSTRO SITO
WWW.FONTANAFORNI.COM

DISCOVER FONTANA
RECIPES ON
OUR WEBSITE

L'IMPORTANZA DEI SOCIAL

THE IMPORTANCE OF SOCIAL NETWORKS

Una finestra sul mondo Fontana, uno spazio dedicato alle ultime novità dove viene raccontato attraverso testi ed immagini lo stile della casa produttrice.

I social Fontana sono tutto questo e non solo! Offrono la possibilità alle persone di interagire direttamente con l'azienda, richiedendo news su prodotti, ricette, punti vendita e tutto ciò che di importante può esserci per chi desidera avere uno spazio personale e dedicato.

Sia per clienti finali che per dealer e rivenditori i social Fontana rappresentano quindi un'opportunità di confronto, dove persone dedicate rispondono ai quesiti proposti fornendo tutte le informazioni necessarie!

A window on the Fontana world, a space dedicated to the latest news where texts and images describe the style of the manufacturer.

Fontana's social networks are all this and much more! They offer people the opportunity to interact directly with the company, asking news about products, recipes, shops and whatever can be important for those who want to have a personal and dedicated space.

For both final customers, dealers and retailers, Fontana social media represent an opportunity for dialogue, where dedicated people answer the requests by providing all the necessary information!



FONTANA FORNI

Fontana Forni s.r.l.

Via G. di Vittorio, 6

61047 San Lorenzo in Campo (PU)

Tel. +39 0721 776697

Fax +39 0721 735370

fontanaforni@fontanaforni.com

www.fontanaforni.com

 fontanaforni

 fontanaforni

WWW.FONTANAFORNI.COM

VIENI A
SCOPRIRE
TUTTE LE
NOVITÀ

COME AND
DISCOVER
ALL THE
NEWS



SPAZIO RIVENDITORE