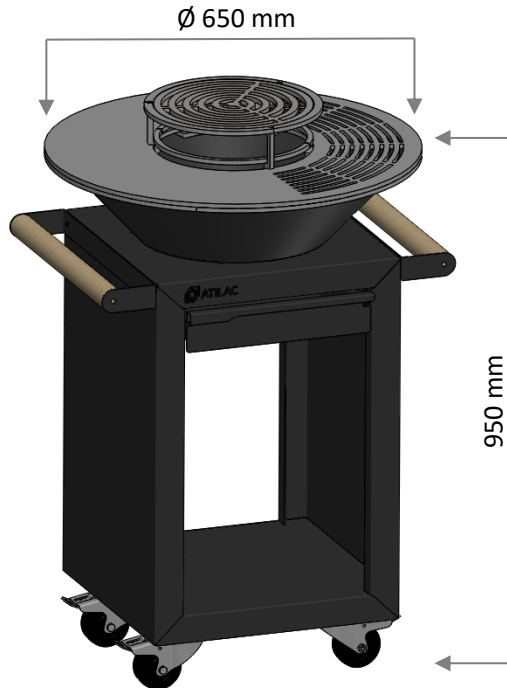


A9010 - BRASERO FEU VIF NOIR EBENE Ø650MM

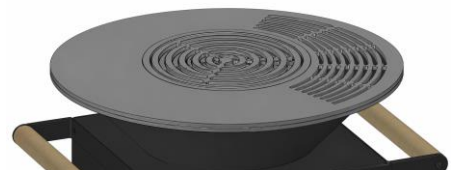
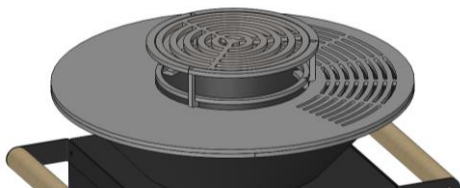


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Hauteur totale : 95 cm
- Poids : 65 Kg
- Grille de cuisson ajustable en acier brut
- Plaque « FEU VIF » incurvée en acier brut – Ø 650 mm / ép. 8 mm
- Caisson acier laqué noir haute température – 450 x 450 mm
- 2 Poignées en bois
- Tiroir à cendres
- 4 roulettes pivotantes avec frein

Plaques « FEU VIF » – Ø 650 mm / ép. 8 mm

En acier brut incurvé, la plaque « FEU VIF » optimise la diffusion de la chaleur pour une cuisson directe et maîtrisée. La grille de cuisson s'abaisse au niveau de la plaque, permettant d'exploiter 100 % de la surface du brasero pour saisir viandes et poissons à feu vif, ou de l'utiliser seule pour une chaleur douce et homogène, idéale pour une cuisson lente et savoureuse.



Fabrication française

100 % de la conception est réalisée dans notre usine partenaire située à La Crèche (79).



Précision et performance

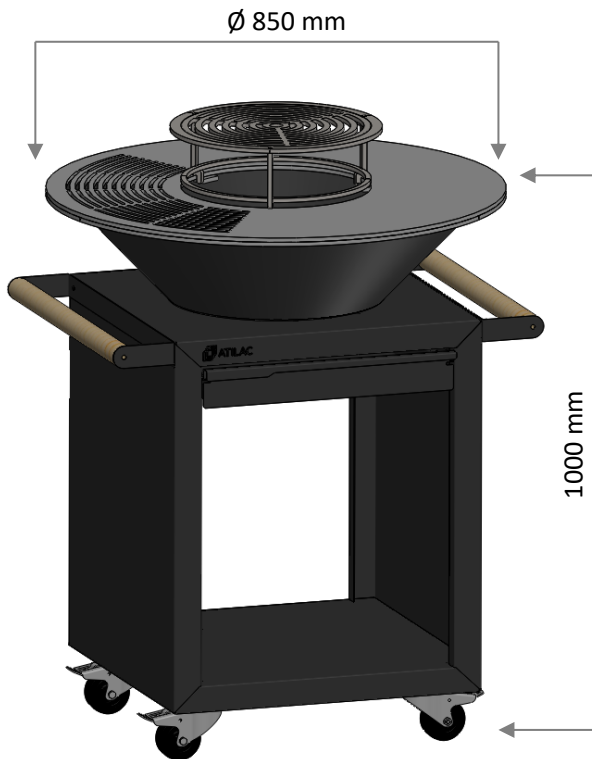
Notre parc machines moderne nous permet de produire en série avec une précision optimale.



Matériaux premium

Utilisation de matériaux haut de gamme et d'aciers de forte épaisseur, garantissant la qualité et la durabilité de notre gamme BRASERO

A9012 - BRASERO FEU VIF NOIR EBENE Ø650MM

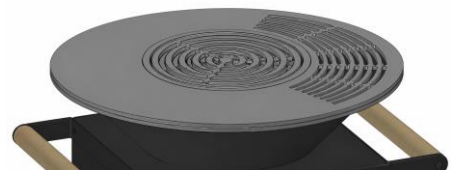
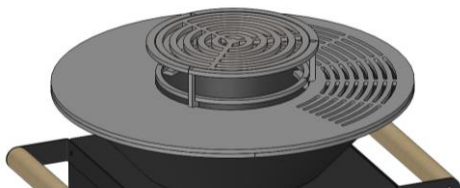


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Hauteur totale : 100 cm
- Poids : 75 Kg
- Grille de cuisson ajustable en acier brut
- Plaque incurvée en acier brut — Ø 850 mm / ép. 8 mm
- Caisson acier laqué noir haute température — 600 x 600 mm
- 2 Poignées en bois
- Tiroir à cendres
- 4 roulettes pivotantes avec frein

Plaque « FEU VIF » — Ø 850 mm / ép. 8 mm

En acier brut incurvé, la plaque « FEU VIF » optimise la diffusion de la chaleur pour une cuisson directe et maîtrisée. La grille de cuisson s'abaisse au niveau de la plaque, permettant d'exploiter 100 % de la surface du brasero pour saisir viandes et poissons à feu vif, ou de l'utiliser seule pour une chaleur douce et homogène, idéale pour une cuisson lente et savoureuse.



Fabrication française

100 % de la conception est réalisée dans notre usine située partenaire à La Crèche (79).



Précision et performance

Notre parc machines moderne nous permet de produire en série avec une précision optimale.



Matériaux premium

Utilisation de matériaux haut de gamme et d'aciers de forte épaisseur, garantissant la qualité et la durabilité de notre gamme BRASERO

LE BOIS

Nous recommandons le bois de hêtre qui se transforme en charbon épais. Le bois de frêne est également une bonne option. La taille idéale des bûches est d'environ 10 x 20 cm.

Nous déconseillons l'utilisation de morceaux plus grands. Ceux-ci ont en effet tendance à prendre feu rapidement, mais ne brûlent généralement pas correctement en raison de l'absence d'oxygène dans la vasque. Nous conseillons d'utiliser du bois sans écorce et stocké dans un espace avec moins de 15% d'humidité.

DEMARRAGE DU BRASERO

Il est toutefois important d'allumer un petit feu d'environ 30 minutes afin de permettre l'installation correcte de la plaque de cuisson. Une fois que la plaque de cuisson est bien chaude, versez un filet d'huile d'olive et étalez-la à l'aide d'un papier absorbant ou chiffon.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson quand elle est encore chaude. Dès que vous avez fini de cuisiner, il est important d'utiliser la spatule pour gratter et enlever les derniers résidus de nourriture. Il faut ensuite huiler la plaque et gratter à nouveau. Les résidus les plus tenaces peuvent être éliminés à l'aide de glaçons et d'eau gazeuse.

Appliquez une dernière couche d'huile pour protéger la surface de la plaque de cuisson de toute corrosion.

Il est fortement conseillé de couvrir votre brasero avec une housse imperméable ou sous un abri.