



HEXAGONE

LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR



Notice d'installation et d'utilisation



Avant de jouer avec le feu !

INTRODUCTION	_____	04
SÉCURITÉ	_____	05
INSTALLATION	_____	06
MISE EN SERVICE	_____	07
GESTION DU FEU	_____	08
ENTRETIEN	_____	09
CLAUDE DE NON RESPONSABILITÉ	_____	10



**Veillez lire toutes les informations de sécurité
figurant dans le présent manuel d'installation
et d'utilisation avant d'utiliser le Brasero Hexagone**

*Le design de nos braseros
est enregistré à l'INPI*

Tous droits réservés

Introduction

Tout d'abord, nous vous remercions d'avoir acheté un produit HEXAGONE. Ce manuel d'installation et d'utilisation est destiné à tous nos braseros.

Notre brasero-plancha est un objet de convivialité, de partage. Résolument simple et haut de gamme.

Un formidable outil pour créer de nouvelles histoires autour d'un succulent repas en extérieur. Et les meilleures histoires, ce sont toujours celles qui durent.

La gamme Hexagone a pour ambition de devenir un leader incontournable du brasero-plancha à la française et redorer le blason de nos savoir-faire artisanaux afin de faire fleurir l'art de la table hexagonale bien au-delà de nos frontières.

HEXAGONE, c'est la référence évidente, incontournable, inimitable et intemporelle de tous les amoureux du bon goût à la française.

2 modèles 3 tailles Une qualité unique

Agape | Corten 80

Festin | Corten 100

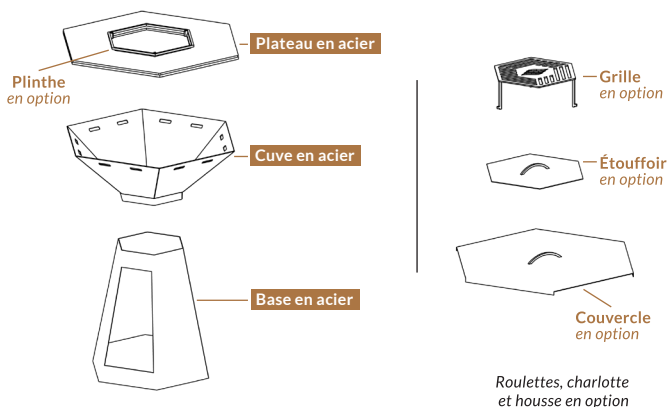
Grand banquet | Corten 145

Agape | Epoxy noir 80

Festin | Epoxy noir 100

Grand banquet | Epoxy noir 145

Nos braseros sont composés des éléments suivants :



Sécurité

ATTENTION ! Notre Brasero-Plancha va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

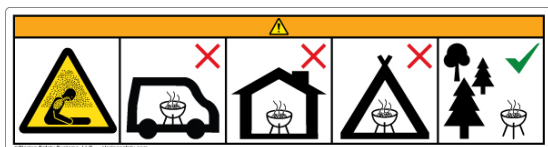
ATTENTION ! Ne pas laisser le Brasero-Plancha à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne laissez jamais votre Brasero-Plancha sans surveillance pendant l'utilisation.

ATTENTION ! Ne pas déplacer le produit quand il est en fonctionnement.

ATTENTION ! Ne pas enlever d'accessoire du produit quand il est en fonctionnement.

ATTENTION ! N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.

Ne pas utiliser le Brasero-Plancha dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



Respectez ces instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels et mêmes des blessures physiques. Nous déclinons toute responsabilité concernant les dommages engendrés par une utilisation non conforme.

Conservez ce manuel d'installation et d'utilisation en lieu sûr.

Installation

Ce Brasero-Plancha est destiné à une utilisation en extérieur dans un endroit bien ventilé. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.

En raison du poids significatif des éléments, le montage du produit doit être effectué par au minimum 2 personnes.

Veillez à ne pas tacher vos vêtements en touchant les éléments en acier Corten.

Avant de réaliser le montage de votre Brasero nettoyez la plaque avec de l'eau chaude et du savon. Séchez-la à l'aide d'un torchon.

Placez la base de votre Brasero-Plancha HEXAGONE sur une surface dure, de niveau, régulière, résistante à la chaleur et stable. Assurez-vous que la zone autour du Brasero-Plancha est exempte de matériaux inflammables. Assurez-vous que le lieu n'est pas situé sous une structure suspendue ou sous un feuillage.

Ajouter la cuve sur la base.

L'usage de gants est recommandé lors de l'installation de la plaque de cuisson. Lors de l'installation du plateau sur la base, la manière la plus sûre est de le placer à moitié et de le tirer délicatement d'un côté sur la base jusqu'à ce qu'il se mette correctement en place. Si le plateau ne s'adapte pas correctement sur la base, faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'emboîte parfaitement.

Vérifiez une fois votre Brasero-Plancha installé, que le plateau est bien horizontal. Utiliser pour cela un niveau à bulle.

Vérifiez avant la première utilisation que le matériel est bien stable.

Mise en service

Nous recommandons l'huile d'olive lors des premières utilisations de votre Brasero-Plancha. L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui permettra à la plaque de cuisson d'obtenir une jolie teinte.

Après quelques utilisations, vous pouvez commencer à utiliser des huiles ayant un point de combustion plus élevé, telles que l'huile de tournesol ou d'arachide.

Enduisez l'intégralité de la plaque d'huile. Après cela, allumez un petit feu pour que le combustible soit maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

Cette manipulation va permettre l'installation optimale de la plaque. Lors de la fabrication, le milieu de la plaque a été incliné de façon à obtenir la forme voulue. Avec une première chauffe à feu doux, la plaque se pliera un peu plus, de façon à obtenir sa forme définitive. Une déformation va se créer à la chaleur, le centre de la plaque va plonger vers l'intérieur de la cuve ce qui permettra au jus de cuisson et aux graisses de s'écouler dans le foyer.

Ne pas remplir la cuve, alimentez-la en bois progressivement. Selon le type de bois et son niveau de séchage le temps nécessaire à monter la plaque à température de cuisson est variable.

L'épaisseur de la plaque est importante, comptez 30 à 60 min pour obtenir la bonne température de cuisson. Celle-ci peut varier avec les conditions météorologiques.

Une fois que la plaque est bien chaude. Versez à nouveau un filet d'huile d'olive. Grattez ensuite la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule métallique et poussez les résidus vers le feu. La plaque de cuisson est propre et prête à être utilisée.

Versez une dernière fois un filet d'huile d'olive sur toute la surface de la plaque et étalez-la, laissez évaporer.

Vous pouvez commencer la cuisson !

Gestion du feu

Pour une excellente utilisation de votre Brasero-Plancha, nous vous conseillons d'utiliser du bois sec avec un taux d'humidité maximum de 15 % (2 ans de sèche). Si l'on veut une belle flambée qui chauffe longtemps, on privilégiera les bois durs comme le chêne, le charme, l'érable, le frêne, l'orme, le bouleau de montagne, le hêtre, le noyer, l'olivier.

Du mélange charbon de bois et briquettes de charbon de bois peuvent être également utilisés pour réalimenter le feu et maintenir de belles braises.

La quantité de combustible dépend du type d'aliment à cuire, des conditions météo et de la taille de votre combustible. Celui-ci ne doit pas dépasser la plaque de cuisson.

Une fois que votre feu a bien pris, étalez les braises sous les bords de la plaque et ajoutez une nouvelle bûche dans le foyer. Répétez cela pendant tout le temps où vous voulez garder la plaque chaude. Pour garder la plaque à bonne température de cuisson, vous remarquerez qu'il faut beaucoup plus de bois en automne et en hiver par rapport au printemps et à l'été...

Après cuisson de vos aliments, nous vous conseillons de laisser le feu s'éteindre par lui-même, sous votre surveillance naturellement.

Il est recommandé de nettoyer votre Brasero-Plancha entre chaque utilisation. Pour cela enlever les restes de nourriture avec une spatule en les poussant vers le foyer.

Si vous le souhaitez verser de l'eau tant que la plaque est chaude cela enlèvera également la graisse.

Ensuite, bien huiler à nouveau la plaque, étalez avec un chiffon ou une serviette en papier.

Laisser refroidir entièrement le brasero avant de retirer les cendres par le foyer central à l'aide d'une petite pelle et d'un pot à braise.

Entretien

Pendant la cuisson, des éclaboussures peuvent former des tâches sur la base de votre Brasero. Nettoyez-la avec de l'eau lorsque le feu est éteint.

Après chaque utilisation, retirez les cendres et les débris avec une pelle et une brosse.

Une accumulation de cendres et de débris peut obstruer les ouvertures d'aération, réduisant ainsi l'efficacité du brasero et risquant de provoquer une surchauffe.

Toujours huiler la plaque avant son stockage.

Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le brasero pendant une période prolongée et que vous n'avez pas encore de protection comme notre charlotte ou notre housse intégrale, rangez-le dans un endroit sec et à l'abri des intempéries afin de limiter la corrosion.

Portez des maniques ou des gants thermorésistants pour attraper la poignée de déplacement (pour la version avec roulettes).

Rappel : Ne pas déplacer le produit quand il est en fonctionnement.

Clauses de non responsabilité

En raison des éléments extérieurs et du rayonnement du soleil, le revêtement peut parfois se décolorer légèrement. Nous ne sommes pas responsables de cette décoloration.

Tous les éléments en acier Corten qui sont moins corrodés que les autres à la livraison ne peuvent pas prétendre au remplacement. Tous les composants se corroderont naturellement avec le temps et l'influence des éléments extérieurs. Nous ne sommes pas responsables des différences de teinte de la corrosion entre les différents éléments.

Tant que la corrosion est superficielle, les éléments en acier Corten peuvent entraîner des taches orange sur les vêtements, sur la peau et toute surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également s'écouler de ces éléments, ce qui provoquerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois. Nous ne sommes pas responsables des taches résultant de la corrosion.

Les Brasero-Plancha Epoxy Noir sont dotées d'un revêtement et sont donc plus sensibles aux dommages lors de l'installation et de l'utilisation (rayures, ...). Nous ne sommes pas responsables des dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de votre Brasero-Plancha.

HEXAGONE n'est en aucun cas responsable de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation sous quelque forme que ce soit de ses produits.

Le propriétaire et/ou l'utilisateur des produits HEXAGONE est responsable de l'utilisation correcte et sûre des produits comme décrit dans ce manuel.

Le propriétaire et/ou l'utilisateur des produits HEXAGONE reconnaît que ni HEXAGONE ni ses employés ne peuvent être tenus responsables de toute blessure ou dommage causé par l'utilisation de ces produits ou pour tout dommage aux produits causés par une utilisation incorrecte ou une négligence concernant les instructions fournies dans ce document.





HEXAGONE

LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR



04 51 26 14 10

06 21 14 60 74

contact@brasero-hexagone.com

Hexagone, 1 Chemin du tronchon

69570, Dardilly France



brasero-hexagone.com