

Le brasero à la française.



HEXAGONE

LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR



Brasero HEXAGONE

Votre cuisine extérieure.

Nous sommes fiers de vous présenter notre gamme de *braseros français d'exception*, destinée aux bons vivants des 6 coins de l'Hexagone et au-delà.

Une ode aux plaisirs simples et aux assiettes qui débordent de mets savoureux, au bonheur, surtout lorsqu'il est partagé à plusieurs, à un patrimoine gastronomique festif et culturel.

Se régaler, rien de plus français.

L'équipe Hexagone



ADN

04-05

Atelier

06-07

Une qualité unique

08-09

365 jours par an

10-11

Gamme Corten

12-13

Gamme Epoxy noir

14-15

Accessoires

16-21

Choisir HEXAGONE

22-23

Notre démarche

24-25

Communauté

26-27

Le savoir-faire-plaisir

Notre ADN.

Savoir partager

Des moments aussi rares que précieux

Savoir offrir

Ce qu'il y a de meilleur à ses convives

Savoir surprendre

Et faire vivre des expériences gustatives inoubliables



Ces savoirs sont réunis dans un brasero HEXAGONE. Faites la rencontre d'un symbole de convivialité par excellence, issu d'un artisanat authentique 100% français. Rassemblez vos invités autour d'un objet hybride et spectaculaire, sublimes la saveur de vos ingrédients, et faites sensation auprès des gourmets les plus exigeants, en été comme en hiver.



Fabriqué en France

Notre atelier.

Dans notre atelier français (Dardilly, Rhône) nos compagnons cuisinent la tôle, la découpent, la plient, lui insufflent la vie et lui donnent du corps. Nos braseros sont le fruit d'un savoir-faire manuel authentique, issu de décennies d'excellence dans la métallerie.



2 modèles 3 tailles

Une qualité unique.

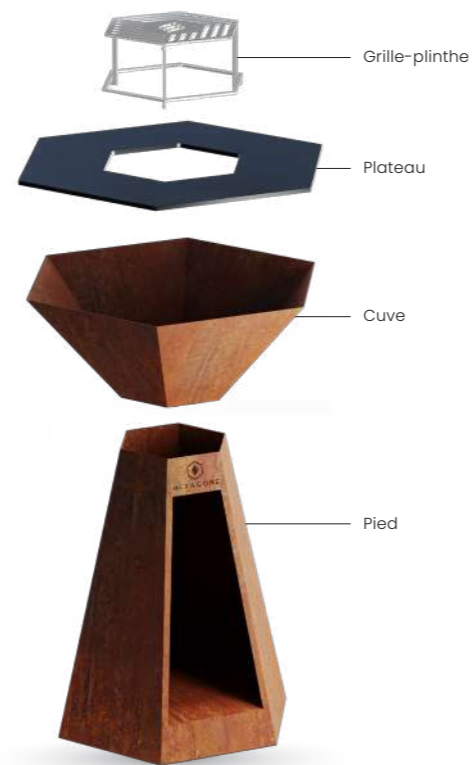
Modèles

Corten
Epoxy noir

Tailles

Agape 85 ≈ 15-20 personnes
Festin 105 ≈ 30-40 personnes
Grand banquet 150 ≈ 70-80 personnes

Notre brasero 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 entre amis en extérieur.



Se régaler

Rien de plus français.



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, inimitable et intemporelle de tous les amoureux du bon goût à la française.



4 saisons 365 jours par an.

Créez vos souvenirs inoubliables quel que soit le décor saisonnier. Profitez pleinement de votre extérieur, organisez des dîners les soirs d'été ou d'hiver sous la neige. Les flammes deviennent le cœur battant de vos événements. C'est le charme intemporel et la polyvalence d'un brasero HEXAGONE qui en font un compagnon idéal pour toutes vos occasions, rendant chaque moment passé autour de lui unique et mémorable.

Brasero Corten

L'original.

Matériau contemporain par excellence. Esthétique chaude et ethnique, grâce à sa patine protectrice de rouille inaltérable dans le temps, c'est un matériau qui fait de chaque Hexagone un exemplaire unique.

Braseros HEXAGONE garantis à vie

Gravure

Personnalisez votre brasero pour qu'il soit unique (logo ou texte)



Agape Corten 85

Surface de cuisson 0,4m²
l. 85 cm x h. 98 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier Corten 3mm
Base en acier Corten 2mm

75kg



Festin Corten 105

Surface de cuisson 0,6m²
l. 105 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier Corten 3mm
Base en acier Corten 2mm

105kg

Brasero sur roulettes (x4)



Grand banquet Corten 150

Surface de cuisson 1,28m²
l. 150 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier Corten 3mm
Base en acier Corten 3mm

205kg

Brasero sur roulettes (x4)



Brasero Epoxy noir

Le suprême.

Finition acier la plus incontournable. Tendance et résistant. C'est la garantie d'un design aussi robuste qu'élégant.

Braseros HEXAGONE garantis à vie

Gravure

Personnalisez votre brasero pour qu'il soit unique (logo ou texte)



Agape Epoxy noir 85

Surface de cuisson 0,4m²
l. 85 cm x h. 98 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier 3mm
Base en acier 2mm

75kg



Festin Epoxy noir 105

Surface de cuisson 0,6m²
l. 105 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier 3mm
Base en acier 2mm

105kg

Brasero sur roulettes (x4)



Grand banquet Epoxy noir 150

Surface de cuisson 1,28m²
l. 150 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier 3mm
Base en acier 3mm

205kg

Brasero sur roulettes (x4)



Prolonger le plaisir Nos accessoires.

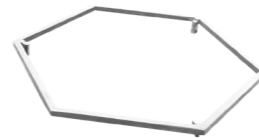
Pour profiter pleinement de votre brasero, vous aurez besoin d'accessoires pratiques et indispensables pour améliorer votre expérience. Avec HEXAGONE, le bonheur n'est jamais accessoire !



Grille plinthe Inox

Placée au centre de la plaque de cuisson, cette grille en inox est surélevée pour permettre de continuer à alimenter le feu. Sublimant bien le produit, elle sert à marquer une viande en début ou en fin de cuisson ou bien simplement à mijoter des aliments dans une cocotte.

Taille **Agape 85** 355 x 307mm | h 130mm | 5kg
Taille **Festin 105** 446 x 387mm | h 130mm | 8,8kg
Taille **Grand banquet 150** 551 x 477mm | h 130mm | 12,4kg



Plinthe Inox

Lors de la première cuisson, la plaque va légèrement s'incliner vers le foyer. Nous l'avons étudiée ainsi, afin que les graisses tombent dans le foyer et non sur le sol. Cette plinthe en inox évite que certains aliments roulants aboutissent dans le feu.

Taille **Agape 85** 355 x 307mm | h 25mm | 2kg
Taille **Festin 105** 446 x 387mm | h 25mm | 3kg
Taille **Grand banquet 150** 551 x 477mm | h 25mm | 4,3kg



Ceinture Bois

Véritable rempart contre la chaleur, elle permet de sécuriser le contour du plateau, d'y poser dessus des planchettes ou verres pendant la cuisson. Enfin, très harmonieusement conçue, elle épouse la forme du brasero pour une esthétique parfaite.

Taille **Agape 85** 111cm x 111cm | h 2cm | 6,9kg
Taille **Festin 105** 135cm x 135cm | h 2cm | 8,8kg
Taille **Grand banquet 150** 184cm x 184cm | h 2cm | 13kg



Tournebroche Inox

Ce tournebroche en inox offre un réglage en hauteur et une rotation facile pour une cuisson optimale. Équipé d'un moteur électrique réversible, il assure une cuisson parfaite et une dorure optimale. Charge maximale broche 10kg.

Disponible pour les tailles
Festin 105
Grand banquet 150



Pied bas

Transformez votre brasero en version basse et créez une ambiance cozy autour du feu.

Taille **Agape 85** 32cm x 32cm x 0,2cm | 3,5kg
Taille **Festin 105** 40cm x 23,5cm x 0,2cm | 4,6kg
Taille **Grand banquet 150** 46cm x 23,5cm x 0,2cm | 6,3kg



Durée de vie Nos protections.

En utilisant une charlotte et une housse intégrale pour votre brasero, vous pouvez prolonger la durée de vie de votre HEXAGONE et le garder dans un état optimal pour les années à venir.



Roulettes déplacement

Les roulettes sont des accessoires pratiques qui peuvent être ajoutés à votre brasero pour faciliter son déplacement, en fonction de vos besoins et de vos envies.

Taille **Festin 105** 4 roulettes ø80mm
Taille **Grand banquet 150** 4 roulettes ø100mm



Étouffoir

L'étouffoir en tôle 2mm, finition thermolaquée Epoxy, vous permet de stopper la combustion du foyer, une fois votre cuisson terminée.

Taille **Agape 85** 2,5kg
Taille **Festin 105** 3kg
Taille **Grand banquet 150** 3,5kg



Couvercle

Ce couvercle en tôle pliée de 2mm, finition thermolaquée Epoxy, recouvre l'intégralité de la plaque de cuisson. Il permet de transformer le brasero en un élégant mange-debout. Enfin, il est utile aussi pour étouffer le feu.

Taille **Agape 85** 8kg
Taille **Festin 105** 12kg
Taille **Grand banquet 150** 24,5kg



Charlotte

La charlotte couvre la plaque de cuisson de votre brasero. Revêtement imperméable. Équipée de cordons de serrage pour garantir un ajustement parfait.

Tailles **Agape 85** et **Festin 105** 105cm x 35cm | 2kg
Taille **Grand banquet 150** 150cm x 40cm | h 2cm | 3kg



Housse intégrale

La housse intégrale enveloppe entièrement le brasero pour le protéger de la poussière, de la saleté, de la pluie et des rayons UV. Elle évite la corrosion due à l'exposition prolongée aux intempéries.

Taille **Agape 85** 85cm x 100cm | 3kg
Taille **Festin 105** 105cm x 100cm | 4kg
Taille **Grand banquet 150** 150cm x 100cm | 5kg



Milles délices Nos planches.

Pour débiter, rien de tel qu'une planche apéritif qui saura titiller vos papilles. Et pour ceux qui cuisinent, découvrez notre sélection indispensable de planches de découpe, robustes, pratiques et esthétiques.

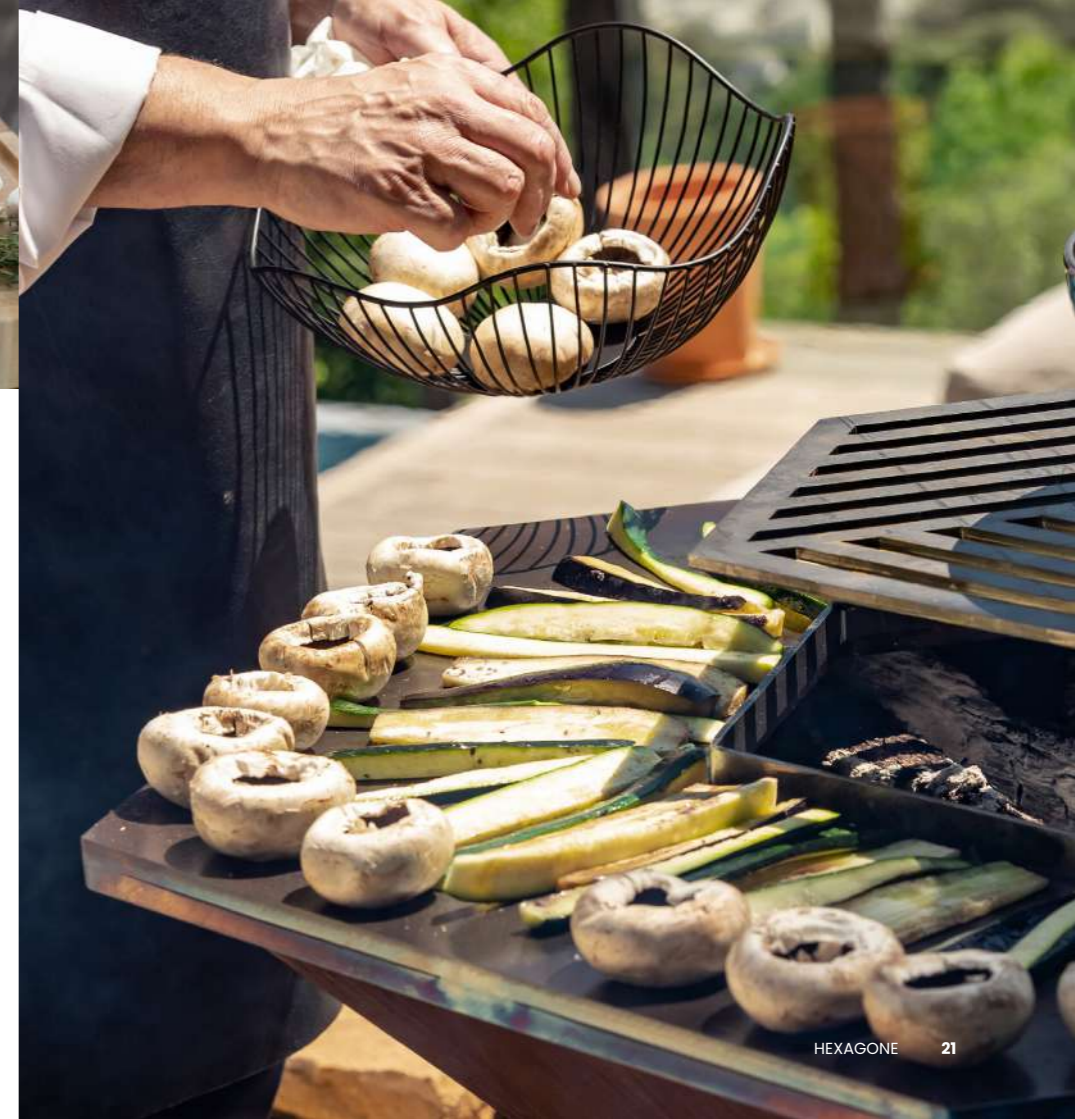


Planche apéritif Hêtre

Cette élégante planchette hexagonale est un support indispensable lors des apéritifs et repas autour du brasero. La petite découpe sert soit à positionner son pouce pour la maintenir, soit à y adjoindre un verre pour se libérer d'une main.

Taille **22,7 x 20,0 x 0,5cm** | 150g



Planche découpe Bois de fil

Planche de découpe en charme. Idéale pour toutes vos découpes, elle est équipée d'une rigole ramasse jus pour pouvoir intégrer ce dernier à vos préparations et garder votre plan de travail propre.

Taille **40 x 30 x 2cm** | 2g



Planche découpe Bois de Bout

Planche de découpe fabriquée en charme, conçue pour répondre à tous vos besoins en matière de découpe. Dotée d'une rigole permettant de récupérer les jus et de les réintégrer dans vos plats.

Taille **45 x 35 x 5cm** | 6,5g

Pourquoi choisir HEXAGONE.

- produits haut de gamme
- forme hexagonale unique*
- certifié origine France Garantie
- membre de La French Fab
- 20 ans d'expérience dans la métallerie
- grande surface de cuisson
- plateau haute qualité
- nombreux accessoires
- braseros garantis à vie**
- revendeurs dans toute la France
- équipe à votre disposition
- livraison France et internationale
- retours 30 jours (*hors offre partenaires*)

**Le design de nos braseros HEXAGONE est enregistré dans l'UE sous le numéro 009101660-0002.*

***Voir conditions sur brasero-hexagone.com*



RSE

Notre démarche.

Durabilité des matériaux

Les braseros HEXAGONE sont fabriqués avec des matériaux durables et recyclables à l'infini, favorisant la longévité et minimisant l'impact environnemental.

Transparence dans la chaîne d'approvisionnement

HEXAGONE veille à ce que les matières premières et accessoires soient obtenus de manière responsable, en privilégiant des partenaires de proximité pour dynamiser l'économie de nos régions et réduire les émissions liées au transport.

Un outil de production récent

Notre atelier de Dardilly a été construit en 2020 avec des matériaux modernes. Il bénéficie d'une excellente isolation thermique qui diminue nos besoins énergétiques.



Conditions de travail éthiques

HEXAGONE met en place des conditions de travail éthiques pour garantir le bien-être de ses employés. Cela inclut des conditions de travail confortables sécurisées, dans une ambiance chaleureuse.

Une vocation vertueuse

A une époque où l'individualisme et la digitalisation des loisirs priment, HEXAGONE souhaite à travers ses produits et leurs utilisations mettre en avant des valeurs collectives basées autour de la communication, de convivialité, de l'échange et du réel.



Expériences clients

Notre communauté.

Vous aussi, envoyez-nous vos captures d'instantanés uniques. Rejoignez la communauté et partagez vos moments chaleureux !

#HexagoneExperience





brasero-hexagone.com

