

Le brasero 4 en 1

365 jours par an.

Un concept unique sur le marché

Dossier de presse



HEXAGONE
révolutionne
l'expérience brasero.



Alors que beaucoup voient le brasero comme un produit saisonnier, **HEXAGONE est convaincu que la convivialité et l'expérience du brasero ne sont pas limitées à une saison.**



Une innovation
au service de la convivialité
en 365 jours par an.

Les braseros HEXAGONE sont conçus pour être utilisés 365 jours par an, apportant une ambiance chaleureuse et une utilité tout au long de l'année, que ce soit pour un dîner en extérieur en plein été ou une soirée cosy en hiver.



Le brasero 4 en 1 pour une expérience complète.

Le brasero 4 en 1 HEXAGONE offre une expérience unique **combinant plancha, grill, mange-debout et version basse.** Conçu et fabriqué en France avec des matériaux nobles et durables.



Le brasero 4 en 1, 365 jours par an

1. Plancha

Le plateau du brasero-plancha HEXAGONE est certifié pour le **contact alimentaire**, ce qui permet de cuisiner directement dessus en toute sécurité.

“Grillez, saisissez ou faites mijoter vos plats préférés et profitez d’une expérience culinaire exceptionnelle en plein air !”



Le brasero 4 en 1, 365 jours par an

2. Grill

Placée au centre de la plaque de cuisson, cette **grille-plinthe** 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 en fonte.



Le brasero 4 en 1, 365 jours par an

3. Brasero bas

Totalement adaptables, la cuve et le plateau peuvent quitter le pied haut pour rejoindre **l'accessoire pied bas**. En soirée, la clientèle s'installe dans des canapés ou chaises extérieures dans une ambiance plus lounge avec un brasero qui éclaire, qui chauffe et qui naturellement peut aussi cuire des aliments.



**Nouveauté
exclusive**

Le brasero 4 en 1, 365 jours par an

4. Mange debout

Le couvercle HEXAGONE recouvre l'intégralité de la plaque de cuisson. Il permet de transformer le brasero en un élégant mange-debout. Utile aussi pour couvrir le foyer lorsque la cuisson des aliments est terminée.



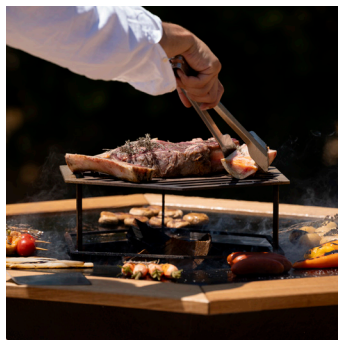
**Nouveauté
exclusive**

Le brasero 4 en 1

est un concept unique sur le marché



1. **Plancha**



2. **Grill**



3. **Brasero bas**



4. **Mange debout**



HEXAGONE, créateur de convivialité

Entreprise française innovante spécialisée dans la conception, la fabrication, et la commercialisation de braseros-planchas haut de gamme, HEXAGONE est née de l'ambition de trois frères lyonnais. Aujourd'hui, HEXAGONE s'érige en **acteur incontournable du marché des appareils de cuisson outdoor**.

Révolutionner l'expérience de la cuisine extérieure en la rendant accessible 365 jours par an, grâce à des produits et accessoires qui allient fonctionnalité, design et convivialité, tel était dès l'origine l'objectif d'HEXAGONE.



HEXAGONE, l'incarnation du savoir-faire-plaisir

Le brasero 4 en 1 HEXAGONE est un véritable lieu de partage et de plaisir, où amis et familles se retrouvent pour **créer des moments inoubliables** autour d'un repas en plein air. Cette vision repose sur un savoir-faire unique que HEXAGONE qualifie de « savoir-faire-plaisir », soulignant ainsi l'importance de la convivialité et de la qualité dans chacun de ses produits.

Avec sa forme hexagonale distinctive **enregistrée dans l'UE**, HEXAGONE invite à la convivialité et à la gastronomie, permettant à chaque convive de trouver sa place autour du brasero.



HEXAGONE, une fabrication française éco-responsable

HEXAGONE incarne l'excellence de la fabrication française en concevant et produisant ses braseros-planchas exclusivement en France, à Dardilly. Ce choix souligne un engagement profond pour **le savoir-faire artisanal français**.

En privilégiant des matériaux locaux et en valorisant les compétences régionales, HEXAGONE ne se contente pas de garantir une qualité supérieure ; l'entreprise contribue également à l'économie locale et s'engage dans une démarche éco-responsable.

Les braseros sont fabriqués avec de l'acier, un **matériau déjà recyclé et recyclable à l'infini**. Cette durabilité des matériaux entre dans la démarche RSE d'HEXAGONE, complétant ainsi une chaîne d'approvisionnement transparente avec des matières premières issues de procédures responsables et de partenariats de proximité.

Vidéo fabrication





HEXAGONE



HEXAGONE

LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR

Pour en savoir plus

Site web

in f @ d

Contact

Laurent Pillot

lpillot@brasero-hexagone.com

07 68 83 44 17



FABRIQUÉ
EN FRANCE