

CATALOGUE 2024

braseroplancha



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.

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 comme seul l'Hexagone peut l'apporter au reste du monde.

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 | 16-18 |
| Protections | 19 |
| Showroom | 20 |
| Réseau | 21 |
| Communauté | 22-23 |

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, sublmez 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.

Notre braserò 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. Les meilleures histoires; ce sont toujours celles qui durent.





Se régaler. Rien de plus français.

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





4 saisons

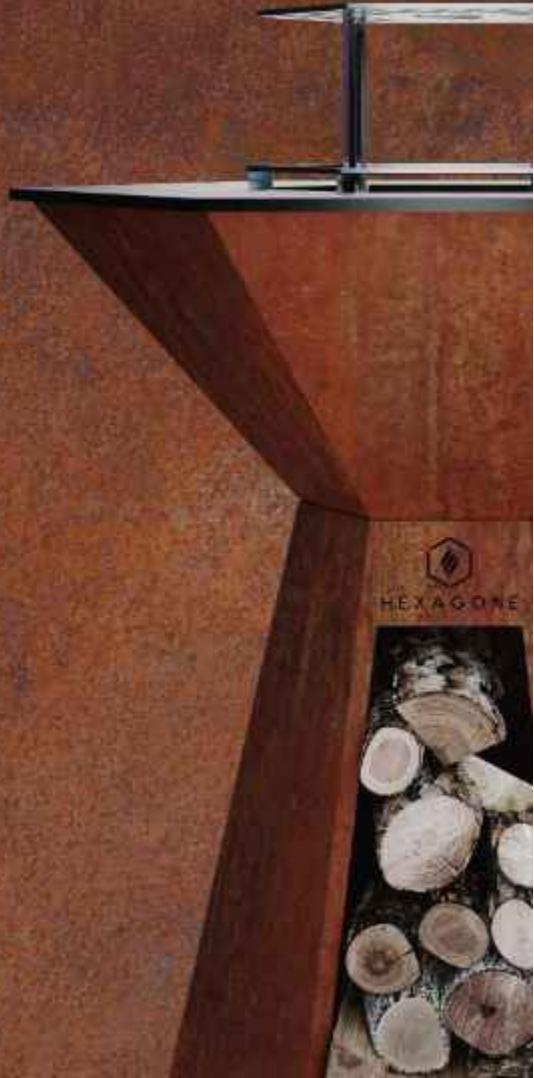
365 jours par an.

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.



HEXAGONE



Agape | Corten 85

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

L. 105 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier Corten 3mm
Base en acier Corten 2mm

105kg

Roulettes pour mobilité
incluses

Transformez votre brasero en version basse et créez une ambiance
cozy autour du feu. Pied disponible sur demande en 3 tailles.



Grand banquet | Corten 150

L. 150 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier Corten 3mm
Base en acier Corten 3mm

205kg

Roulettes pour mobilité
incluses



Brasero Epoxy noir

Le suprême.

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





Agape | Epoxy noir 85

L. 85 cm x h. 98 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier 3mm
Base en acier 2mm

75kg

Gravure

Pour que votre brasero soit unique,
nous personnalisons votre brasero (*prestation sur demande*)



Festin | Epoxy noir 105

L. 105 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier 3mm
Base en acier 2mm

105kg

Roulettes pour mobilité
incluses



Grand banquet | Epoxy noir 150

L. 150 cm x h. 100 cm
Plateau en acier épaisseur 10mm
Cuve en acier 3mm
Base en acier 3mm

205kg

Roulettes pour mobilité
incluses



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



Placée au centre de la plaque de cuisson, elle est surélevée pour vous permettre de continuer à alimenter le feu, faire cuire de la viande ou maintenir des aliments au chaud dans une cocotte en fonte.

Taille Agape 85

355 x 307mm / Hauteur 130mm / 5kg

Taille Festin 105

446 x 387mm / Hauteur 130mm / 8,8kg

Taille Grand banquet 150

551 x 477mm / Hauteur 130mm / 12,4kg

Plinthe



Cette plinthe en acier évite que les aliments tombent dans le feu. Elle est légèrement surélevée pour vous permettre de mettre dans le feu les résidus que vous aurez grattés sur la plaque.

Taille Agape 85

355 x 307mm / Hauteur 25mm / 2kg

Taille Festin 105

446 x 387mm / Hauteur 25mm / 3kg

Taille Grand banquet 150

551 x 477mm / Hauteur 25mm / 4,3kg



Colonne



Cette colonne en acier permet la cuisson à la ficelle. Suspendez certains ingrédients au-dessus du foyer, la chaleur du feu cuira lentement les aliments. Fonctionnel et esthétique.

Disponible pour les modèles:

Agape 85
Festin 105
Grand banquet 150



Tournebroche

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 sur la broche 10kg

Disponible pour les modèles:

Festin 105
Grand banquet 150



Étoffoir



Le petit couvercle en tole 2mm, finition thermolaquée Epoxy, vous permet de stopper la combustion du foyer, une fois votre cuisson terminée.



Couvercle

Le grand couvercle en tole de thermolaquée Epoxy, recouvre l'intégralité de la plaque de cuisson. C'est aussi un mange debout pour toute l'année ainsi qu'un étouffoir.



Taille Agape 85
688mm de diamètre / 6,4kg

Taille Festin 105
530mm de diamètre / 4kg

Taille Grand banquet 150
153mm de diamètre / 25kg



Charlotte | Protection haute

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

Taille Agape 85

Taille Festin 105

Taille Grand banquet 150



Housse | Protection intégrale

La housse complète 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

Taille Festin 105

Taille Grand banquet 150

Durée de vie Nos protections.

En utilisant une charlotte et une housse complète 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.



Bienvenue à la maison

Notre showroom.

Notre showroom à Dardilly attend à bras ouverts tous les bons vivants. Réservez votre visite avec notre équipe pour découvrir l'esprit d'Hexagone et l'ensemble de nos produits.

*1 chemin du Tronchon
69570 Dardilly - France*





Soyez revendeurs

Notre réseau.

Devenez revendeur officiel Hexagone et soyez fier de représenter nos produits.

Notre but commun : rassembler professionnels et particuliers autour d'un brasero Hexagone. Profitez de supports de communication exclusifs pour une expérience client réussie. Ensemble, créons une communauté qui célèbre l'art de vivre à la française.

Expériences clients

Notre communauté.

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

#HexagoneExperience







COULEUR NATURE



brasero-hexagone.com

