

Tarifs de location



2 dimensions de Braséro XL et XXL :

- Plaque de cuisson diam. 80 cm -> [Jusqu'à 20 personnes](#), XL.
Hauteur : Ø plaque : 80 cm Base stockage bois sur roulette : 50 x 50 cm
- Plaque de cuisson diam 98 cm -> [Jusqu'à 50 personnes](#), XXL.
Hauteur : Ø plaque : 98 cm Base stockage bois sur roulette : 50 x 50 cm

	En semaine : lundi, mardi mercredi jeudi vendredi				Week-end	Longue durée
Durée location	1 jour	2 jours	3 jours	1 semaine	Forfait WE*	nous consulter
Prix TTC modèle XXL	150,00 €	200,00 €	280,00 €	585,00 €	235,00 €	
Prix TTC modèle XL	135,00 €	185,00 €	265,00 €	565,00 €	215,00 €	
	du matin 9h00 au lendemain matin 9h00 du dernier jour de location				du vendredi 16h00 au lundi 9h00	

[DEMANDER UN DEVIS](#)

Mise en route du feu :

- Placer 4 buches empilées de 33 ou 40 cm de long dans le foyer
- Au centre de mes 4 buches, une poignée de bois d'allumage.
- Placer les 2 Allume-Feu type laine de bois sur mon bois d'allumage*.

<https://o-poele.com/selection-printemps-ete-2021/34451-50-allume-feu-bio-termatech.html>



IMPORTANT : utiliser du bois ayant un taux d'humidité compris entre 10 et 20%.

Attention, au-delà de 20% d'humidité dans le bois, le temps de chauffe de votre foyer sera fortement augmenté et il dégagera une forte fumée. N'utiliser que du bois parfaitement sec ou étuvé.

Cet appareil de cuisson doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.

CONSEIL DE FONCTIONNEMENT:

- Ne pas installer votre appareil:
 - À proximité de produits inflammables,
 - À proximité de bois sec, de paille, de foin,
 - Dans un lieu où les feux sont interdits,
- Prêt du mur de votre maison ou celui du voisin
- Surveiller en permanence le barbecue et restez vigilant pendant la cuisson
- Ne jamais bouger un appareil chaud ou avec un feu en activité
- Ne pas utiliser votre barbecue en cas de grand vent
- Bien éteindre votre feu avant de laisser votre barbecue sans surveillance
- En cas de nomadisme de votre barbecue, bien éteindre votre feu.

Au besoin un seau d'eau versé sur le foyer sera indispensable

MONTAGE

- Déplacez votre appareil de cuisson à l'aide des 4 roulettes directionnelles vers l'emplacement retenu en suivant les conseils de fonctionnement
- Bloquez les freins de votre appareil (uniquement sur 2 roulettes) en appuyant sur chacun des 2 leviers présents sur chaque roulette
- Assurez vous de la stabilité de l'appareil de cuisson
- Retirez la grille de cuisson pour alimenter le foyer

CONSEILS D'ALLUMAGE:

- Retirez la grille de cuisson sur votre modèle en est équipé
- Déposez votre allume feu naturel (bois compressé) au centre du foyer
- Déposez les buchettes d'allumage en bois au centre du foyer tout en gardant accessible les morceaux d'allume feu
- À l'aide d'un briquet ou d'une allumette longue, allumez l'allume feu
- Surveillez le démarrage du feu
- Prévoyez toujours une bouteille d'eau ou un seau d'eau
- « Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible»
- Votre barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson

INCLUS UN TISONNIER SERVANT À UN TISONNIER SERVANT À MANIPULER:

- la grille de cuisson
- les supports de grille de cuisson
- le réducteur de foyer
- les cerclages intérieurs et extérieur

Chacun des accessoires ci-dessus est équipé d'une empreinte servant à la manipulation ou peut être crocheté.



ATTENTION !

Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation;
Ne pas utiliser dans des locaux fermés;
Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue;
Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

Notice Brasero

Allumage et utilisation

Installer le brasero sur une surface parfaitement plane, ininflammable, non couverte et à distance de toute surface inflammable.

En cas d'utilisation du brasero sans la plancha, stocker celle-ci préalablement huilée, sur une surface plane. Attention : deux personnes sont nécessaires pour la manipuler.

Retirer la grille et placer une petite quantité de bois ou de charbon de bois dans le brasero. Allumer en respectant les précautions d'emploi des allume feu (normes EN 1860-3) et en utilisant des gants résistant à la chaleur (conformes à la norme EN 407).

Ne pas remplir le brasero, alimentez-le 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 plancha est importante, comptez 30 à 60 min pour obtenir la bonne température de cuisson. Celle-ci peut varier avec les conditions météorologiques.

Démarrez la cuisson lorsque la grille et la plancha sont bien chaudes.

Une fois la plancha à température, huiler une première fois, essuyer puis huiler légèrement pour votre cuisson.

Placez les portions les plus épaisses le plus éloigné possible du centre du brasero afin d'assurer une cuisson sans brûler les aliments. Retournez régulièrement les morceaux.

Utilisez des ustensiles différents pour chaque type d'aliment ou laver les entièrement entre chaque utilisation.

Pour vérifier la bonne cuisson de la viande, percer les morceaux avec une fourchette. Le jus doit être clair. Et les morceaux bien chauds.

A la fin de l'utilisation, verser de l'eau froide sur la plancha ou mettre des glaçons afin de décoller les résidus alimentaires et éviter qu'ils ne carbonisent. Racler la plancha à l'aide d'une spatule métallique et enlever les résidus.

Vidage et nettoyage

VIDAGE DE LA CUVE : Laisser refroidir entièrement le brasero et les cendres. Oter la grille et retirer les cendres par le trou central à l'aide d'une petite pelle de jardinage ou d'un petit récipient adapté.

Le nettoyage peut s'effectuer sans enlever la plancha. Ne l'enlever que pour vider l'eau qui aurait pu rentrer dans la cuve. Deux personnes sont nécessaires pour la manipuler.

ENTRETIEN DE LA GRILLE : Nettoyer soigneusement après refroidissement avec une brosse en fer et de l'eau chaude. Sécher soigneusement.

ENTRETIEN DE LA PLANCHA : Nettoyer la plancha après refroidissement à l'aide d'un peu de liquide vaisselle et d'eau tiède. Utiliser une spatule ou raclette métallique pour éliminer les restes de résidus de la surface. Finissez avec de l'eau chaude et un tampon abrasif.

Consignes de sécurité

Dangers :

ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Ce brasero 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 (empoisonnement au monoxyde de carbone).

N'utilisez pas le brasero dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace semi fermé. Eloignez le de toute substance ou matériau inflammables.

N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour allumer le charbon de bois ou le bois. En cas d'utilisation de gel d'allumage pour charbon (non conseillé) éliminez toute trace qui aurait pu couler à l'extérieur du brasero. Ne pas ajouter de ce liquide ou tout autre liquide inflammable sur du charbon ou du bois chaud ou incandescent. Eloignez le liquide allume feu ou tout autre liquide inflammable de la zone du brasero.

Avertissements :

Pendant ou après son utilisation le brasero ne doit jamais être laissé sans surveillance.

ATTENTION ! Ce brasero va devenir très chaud. Ne le déplacez pas pendant son utilisation ou avant qu'il ait complètement refroidi.

ATTENTION ! Ne pas laisser le brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques. ATTENTION ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 pour allumer ou réactiver le brasero.

Ce brasero n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.

N'utilisez pas ce brasero à proximité d'une zone inflammable. On entend par zone inflammable notamment : les revêtements en bois ou composite des terrasses, patios, porches, auvents... mais aussi les haies, branches suspendues, plantations sèches et plus généralement toute zone présentant un risque d'incendie.

Le brasero doit toujours être sur une surface ininflammable stable et de niveau. Ne posez pas le brasero sur une surface en verre ou une surface combustible.

N'utilisez pas le brasero par vent fort.

Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le brasero.

Ne touchez jamais la cuve et tous les éléments en contact direct ou indirect avec le foyer, les cendres, le charbon de bois, le bois pour vérifier s'ils sont chauds. Portez des maniques ou gants thermorésistants pour brasero (conformes à la norme EN 407), pour ajouter du charbon ou du bois.

Ne vous appuyez pas sur les bords du brasero.

Ne jetez jamais le charbon de bois chaud ou les cendres chaudes, vous pourriez provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres et ou le charbon de bois avant leur extinction complète.

Ne rangez pas le brasero avant l'extinction complète des cendres et du charbon. N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois ou le bois se soient complètement consumés et que le brasero se soit refroidi.

