



Braséro "Paul Bocuse"

RÉF : BRASERO

Accessoires disponibles

- Grille plinthe inox : Placée au centre de la plaque de cuisson, cette grille surélevée permet d'alimenter le feu tout en facilitant la cuisson (viandes, plats mijotés...).
- Ceinture bois : Véritable rempart contre la chaleur, elle sécurise le contour du plateau et améliore l'esthétique du braséro.
- Étouffoir : En tôle thermolaquée Epoxy, il permet de stopper la combustion une fois la cuisson terminée.
- Housse intégrale : Protège le braséro de la poussière, de la pluie et des UV pour éviter la corrosion due aux intempéries.
- Roues (modèles L et XL) : Facilite le déplacement et la maniabilité des grands modèles.

Contactez-nous pour les tarifs et votre projet de personnalisation !

CARACTÉRISTIQUES

- Plateau en acier épaisseur 10 mm – hauteur 110 cm
 - Foyer et base en acier Corten (épaisseur 3 mm), finition rouillée naturelle
 - Démontable pour un transport et un stockage facilités
 - Fabrication française – Région Rhône-Alpes
 - Roulettes incluses sur les modèles L et XL pour une mobilité simplifiée
 - Disponible en finition Epoxy Black Edition (tarifs sur demande)
-

DIMENSIONS ET CAPACITÉ

- Braséro M : Ø85cm, 75kg, Pour 15-20 personnes
- Braséro L : Ø105cm, 105kg, Pour 30-40 personnes
- Braséro XL : Ø150cm, 205kg. Pour 70-80 personnes