

FIREPIT
BRASERO

by **hergom**







LE STYLE DE VIE QUE TU VEUX

FirePit est bien plus qu'un barbecue. C'est une chaleur unique que seule la fonte peut vous offrir, dans votre jardin ou sur votre terrasse.

Vous profiterez d'un beau feu central protégé
De grills en fontes où vous pourrez cuisiner
tout en appréciant une chaleur agréable :
parfait pour les réunions de famille ou entre
amis, créant l'environnement idéal
même dans les mois les plus froids.

Avec FirePit, les rencontres en plein air
deviennent une **expérience unique.**

Le corps du FirePit est en **fonte solide**, d'un diamètre de 960 mm, **très épais** et **résistant** aux températures élevées et aux intempéries.

La grande ouverture centrale facilite l'allumage et l'entretien du feu, même pendant la cuisson.

CONSTRUIT POUR DURER EN FONTE DE HAUTE QUALITE ÉPAISSEUR AVEC FINITION RÉSISTANT AUX INTEMPÉRIES

L'**anneau extérieur** est composé de quatre éléments en fonte, que vous pouvez configurer au choix (par exemple : deux planchas et deux grills).

L'allumage du feu est simple et le FirePit atteint rapidement la température idéale pour cuisiner, et la garde longtemps grâce à l'inertie thermique de la fonte.

Vous pouvez cuisiner directement sur les planchas et les grills car il sont fabriqués en fonte émaillée, **une finition protectrice certifiée pour l'alimentaire**, et très durable.







FIREPIT



L'ODEUR DU FEU DE BOIS

Les grilles en fonte sont parfaites pour faire griller la viande, garder la saveur, et fournir une excellente rétention de chaleur.

Pendant la cuisson sur le FirePit, le feu n'est pas en contact direct avec la nourriture, mais l'arôme du feu de bois apporte un goût unique.

Par conséquent, pour obtenir la meilleure combustion, le **choix du bois** de chauffage est très important.

CHOIX DU BOIS

- Il doit toujours être **bien sec** et sans moisissures
- Utilisez du **bois dur** pour cuire les viandes épaisses : les braises durent plus longtemps.
- Le **chêne**, le **hêtre** ou le **noyer** offrent des arômes boisés : expérimentez et essayez les !
- Les bois **d'amandiers**, de **pommes**, de **cerises** et d'autres arbres fruitiers offrent des arômes fruités.
- Astuce: ajoutez des **branches de plantes aromatique**.
- Les **bois résineux** (pin, sapin) ne brûlent pas longtemps et fument excessivement ; ils sont déconseillés.

GARDEZ LE FEU DE VOTRE CRÉATIVITÉ

Découvrez comment FirePit, avec sa chaleur constante et homogène, peut rehausser les arômes et les nuances de tous les ingrédients naturels.

Essayez de cuisiner des légumes, toutes sortes de viandes, poissons ou crustacés. Assaisonnez-les directement sur le grill avec herbes aromatiques, sauces, fromages et autres garnitures.

Essayez de chauffer et de griller du pain et autres douceurs ... **Vous verrez le résultat !**

PRENEZ SOIN DE VOTRE FIREPIT

- Après l'utilisation, **attendez qu'il refroidisse complètement.**
- Enlevez les **condres** et rappelez-vous qu'elles peuvent être utilisées pour votre compost.
- Retirez les restes de nourritures avec une **spatule en bois ou en matière synthétique** pour éviter de rayer l'émail.
- Terminez le nettoyage des grills et des planchas avec un chiffon trempé dans **l'huile d'olive.**
- Protégez le FirePit en le laissant **couvert**, même si c'est à l'intérieur.





FIREPIT

INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

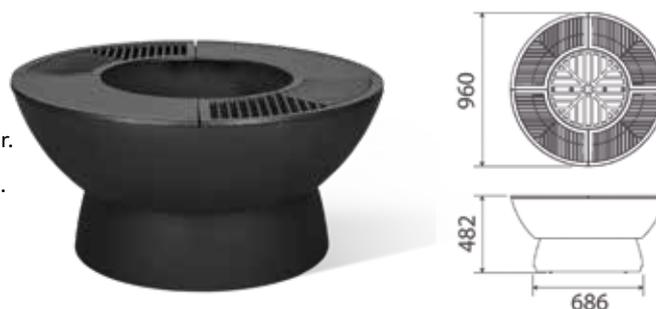
FIREPIT BASE HAUTE

- À la hauteur idéale pour cuisiner.
- Base en acier avec finition de peinture anti-chaueur et résistante aux intempéries.
- Barres latérales en acier inoxydable.
- Grills en fonte avec finition en émail alimentaire.
- **Poids: 199,5 kg.**
- **Finition: peinture anti-chaueur.**



FIREPIT BAS

- Parfait pour s'asseoir autour.
- Base en fonte avec finition peinture Anti-chaueur.
- Grills en fonte avec finition en émail alimentaire.
- **Poids: 136 kg.**
- **Finition: peinture anti-chaueur.**



CONFIGUREZ-LE SELON VOS ENVIES

- **Le corps** du FirePit est à placer sur la base basse ou la base haute ou bien la surface que vous voulez, avec en option des grills ou des planchas.
- **Hauteur du corps du FirePit : 260 mm.**
- **Poids du corps du FirePit : 150 kg.**



Planchas



Grills



Mix de planchas et grills



Autour du FirePit il y a une agréable chaleur qui vous permettra d'être à l'extérieur en toute saison ! Vous pourrez faire vivre votre jardin!





Industrias Hergóm, S.L.

39110 SOTO DE LA MARINA (Cantabria)
Apartado de Correos 208 de Santander
39080 Santander (España)

Tel.: +34 942 58 70 00 / **Fax:** +34 942 58 70 01
comercial@hergom.com

www.hergom.com