

Le brasero à la française.



The French brazier



HEXAGONE

LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR



Le design des braseros HEXAGONE
est enregistré dans l'UE.

The design of HEXAGONE braziers
is registered in the EU.



Crédits photos © HEXAGONE – PAUL BOCUSE

Document édité par HEXAGONE, inscrite au R.C.C de LYON sous le numéro 953 683 091
dont le siège social est situé au 1 chemin du Tronchon – 69570 Dardilly France.



Nous sommes fiers de vous présenter l'édition 2025 de notre catalogue Hexagone, reflet de notre passion et de notre savoir-faire pour réinventer vos moments de convivialité en plein air. Cette année, Hexagone est à nouveau présent au salon Maison & Objet, symbole de notre engagement à proposer des produits alliant design, qualité et fonctionnalité. Nous dévoilons également un partenariat exclusif avec la Maison PAUL BOCUSE : une collection unique de braseros aux teintes élégantes, fruit de notre expertise et de l'univers prestigieux de BOCUSE. 100% fabrication française, nos produits répondent aux attentes des professionnels et particuliers, alliant conception soignée et durabilité. Que ce soit pour des événements, des équipements innovants ou des espaces extérieurs sublimes, Hexagone est votre partenaire privilégié.

We are proud to present the 2025 edition of our Hexagone catalog, a reflection of our passion and know-how for reinventing your moments of outdoor conviviality. This year, Hexagone is once again exhibiting at Maison & Objet, symbolizing our commitment to offering products that combine design, quality and functionality. We are also unveiling an exclusive partnership with Maison PAUL BOCUSE: a unique collection of braziers in elegant shades, the fruit of our expertise and the prestigious world of BOCUSE. 100% French-made, our products meet the expectations of professionals and individuals alike, combining meticulous design and durability. Whether for events, innovative equipment or sublime outdoor spaces, Hexagone is your partner of choice.

Toute l'équipe HEXAGONE
The HEXAGONE team

Visualisez votre brasero chez vous grâce à la réalité augmentée.

Visualize your brazier at home with augmented reality.



Révolutionner l'expérience brasero.

Revolutionizing
the brazier experience

HEXAGONE incarne l'art du brasero haut de gamme, alliant modernité et tradition. HEXAGONE bouscule les habitudes pour offrir des moments d'exception, mêlant simplicité et raffinement. Son univers célèbre les plaisirs simples, la convivialité d'un feu partagé, et l'excellence gastronomique française, invitant à savourer le beau, le bon, et à se reconnecter avec l'essentiel.

HEXAGONE embodies the art of the high-end brazier, combining modernity and tradition. HEXAGONE shakes things up to offer exceptional moments, combining simplicity and refinement. Its universe celebrates simple pleasures, the conviviality of a shared fire, and French gastronomic excellence, inviting us to savor the beautiful, the good, and to reconnect with the essential.



Couvercle – Mange debout

Lid – Bar table

Agape Corten 85



brasero-hexagone.com

Sommaire

Summary

9

Le savoir-faire-plaisir

Know-how for pleasure

10

Le brasero 4 en 1

The 4-in-1 brazier

12

365 jours par an

365 days a year

14

Fabrication française

Made in France

16

Garantie & certifications

Warranty and certifications

22

Les braseros HEXAGONE

HEXAGONE braziers

31

Accessoires

Accessories

44

La collection HEXAGONE

The HEXAGONE collection

46

Nos collaborations

Our collaborations

47

Devenez revendeur

Become a dealer

18

GAMME PAUL BOCUSE

PAUL BOCUSE RANGE

#HexagoneExperience

L'excellence s'invite chez soi.

Excellence at home

Agape Noir/Black 85



Le savoir-faire-plaisir.

Know-how for pleasure

Savoir partager des moments rares et précieux.
Savoir offrir le meilleur à ses convives.
Savoir surprendre et créer des expériences
gustatives inoubliables.

Knowing how to share rare and precious moments.
Knowing how to offer the best to your guests.
Knowing how to surprise and create unforgettable
culinary experiences.

Le brasero 4 en 1.

The 4-in-1 brazier



1. Plancha



2. Grill



**Un produit exceptionnel qui comble tous
nos besoins et va au-delà de nos attentes !**

An exceptional product that fulfills all
our needs and exceeds our expectations!

Louise B.



3. Brasero bas
Low brazier



4. Mange debout
Table basse
Bar table

Une expérience complète et unique

A complete and
unique experience

Le brasero 4-en-1 HEXAGONE transforme vos espaces extérieurs grâce à ses fonctionnalités modulables : plancha, grill, brasero bas et mange-debout. Animé par une volonté constante d'innovation, HEXAGONE s'appuie sur son pôle R&D pour concevoir des produits répondant aux besoins réels des utilisateurs, tout en sublimant l'art de vivre en plein air.

The HEXAGONE 4-in-1 brazier transforms your outdoor spaces with its modular features: plancha, grill, low brazier, and stand-up table. Driven by a constant commitment to innovation, HEXAGONE relies on its R&D department to design products that meet real user needs while elevating the art of outdoor living.

4 saisons,
365 jours
par an.

4 seasons,
365 days a year



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.

Create unforgettable memories whatever the seasonal setting. Make the most of your outdoor space, organize dinners on a summer's evening or in winter under the snow. Flames become the beating heart of your events. It's the timeless charm and versatility of a HEXAGONE brazier that makes it an ideal companion for all your occasions, making every moment spent around it unique and memorable.





Fabrication française.

Made In France



Dans les ateliers français HEXAGONE, situés dans le Rhône, les compagnons façonnent la tôle avec passion. Ils la découpent, la plient, lui donnent vie et lui insufflent une âme. Les braseros HEXAGONE sont le fruit d'un savoir-faire artisanal authentique, hérité de décennies d'excellence dans la métallerie.

At HEXAGONE's French workshops, located in the Rhône region of France, craftsmen shape sheet metal with passion. They cut and bend it, breathing life and soul into it. HEXAGONE braziers are the fruit of authentic craftsmanship, inherited from decades of excellence in metalwork.

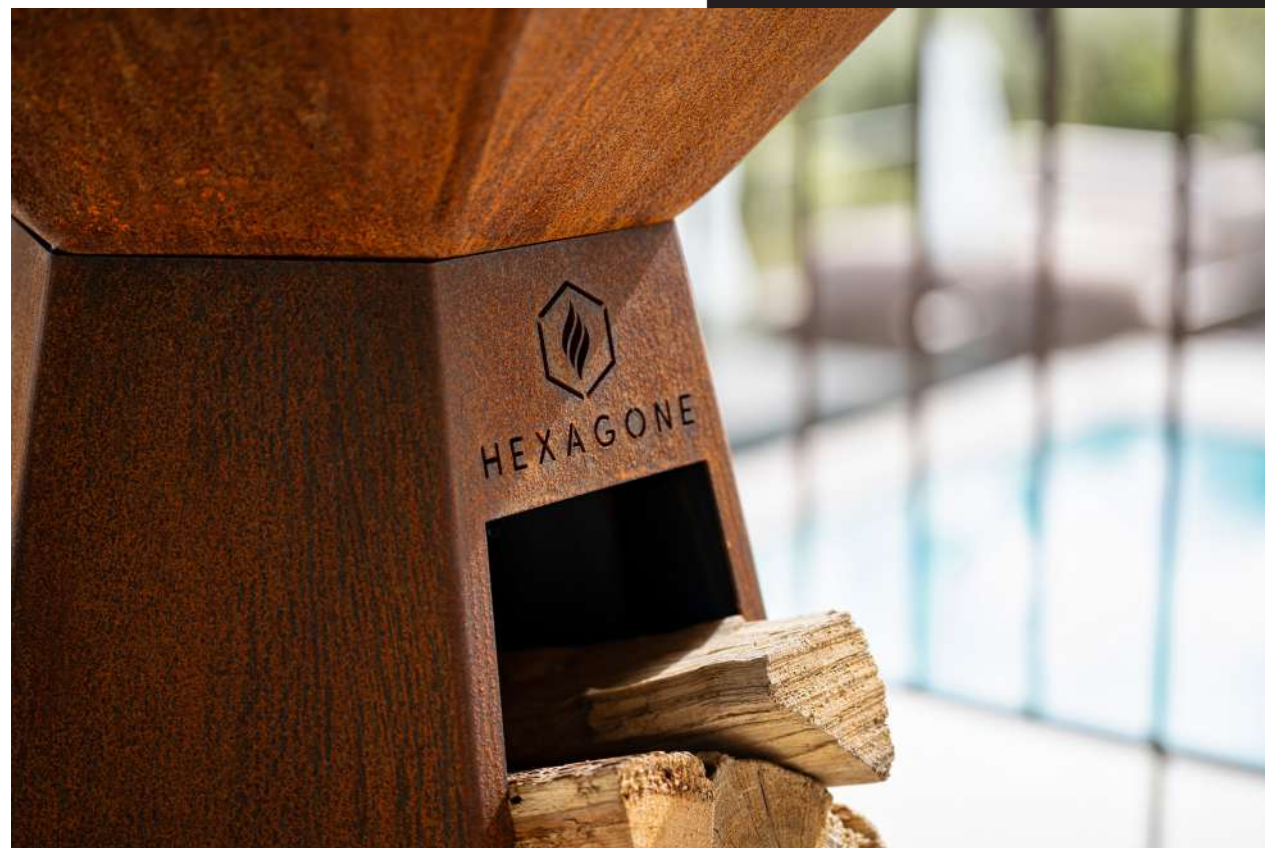
Chaque modèle est conçu et fabriqué avec des matériaux nobles et durables, sélectionnés pour garantir une qualité irréprochable et une utilisation pérenne.

Each model is designed and manufactured using noble, durable materials, selected to guarantee impeccable quality and long-lasting use.



Regarder la vidéo
de fabrication

Watch the
manufacturing video



Garantie à vie ★★★★★

Lifetime warranty

Les braseros HEXAGONE bénéficient d'une garantie à vie*, reflet de l'excellence de leur conception et de leur fabrication. Ils se distinguent par une ingénierie précise et durable : des pliures d'acier robustes, un design avec peu de soudures et une attention minutieuse portée à chaque détail.

*Voir conditions sur brasero-hexagone.com

HEXAGONE braziers come with a lifetime warranty*, reflecting the excellence of their design and manufacture. They feature precise, durable engineering: robust steel bends, a design with few welds and meticulous attention to every detail.

*See conditions on brasero-hexagone.com

Origine France Garantie

Certified
"Origine France
warranty"

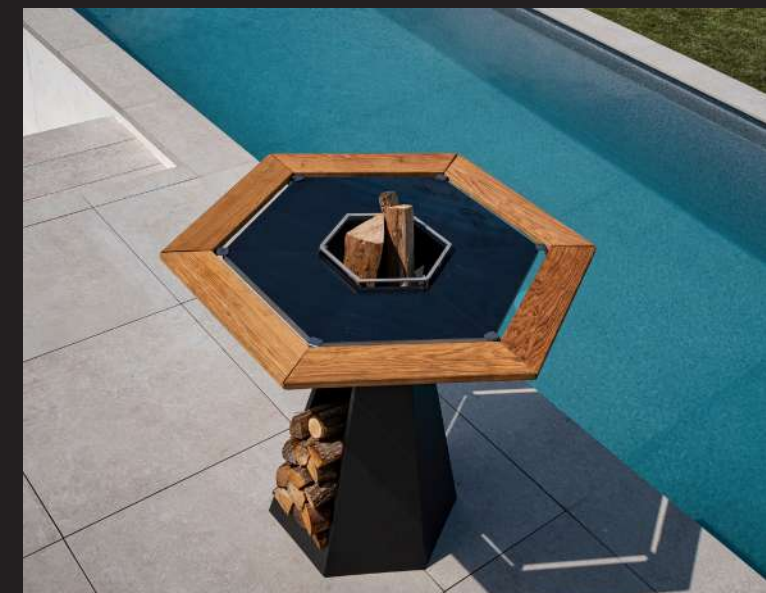


Les braseros HEXAGONE, incarnent un savoir-faire et une production authentique dans le respect des normes de qualité artisanales.

HEXAGONE braziers are the embodiment of know-how and authentic production in compliance with artisanal quality standards.

Offrir des produits d'une qualité exemplaire.

Offer products of exemplary quality.



Contact alimentaire

Certified for food contact

Les plateaux des braseros HEXAGONE sont certifiés *Contact alimentaire*, garantissant une cuisson saine et conforme aux normes les plus exigeantes. Chaque matériau est sélectionné avec soin pour permettre de cuisiner directement sur les surfaces en toute confiance.

HEXAGONE brazier trays are *Certified for food contact*, guaranteeing healthy cooking to the highest standards. Each material has been carefully selected to enable you to cook directly on the surfaces with complete confidence.



Démarche RSE

CSR approach

Les braseros HEXAGONE sont conçus à partir de matériaux durables et infiniment recyclables, comme l'acier, garantissant une grande longévité tout en minimisant l'impact environnemental. HEXAGONE s'engage à sélectionner des matières premières et accessoires issus de filières responsables, en collaborant avec des partenaires locaux pour soutenir l'économie française et réduire les émissions liées au transport.

HEXAGONE braziers are made from durable, infinitely recyclable materials such as steel, guaranteeing long life while minimizing environmental impact. HEXAGONE is committed to selecting raw materials and accessories from responsible sources, working with local partners to support the french economy and reduce transport-related emissions.

Paul Bocuse

BRASERO-PLANCHA **GAMME EXCLUSIVE**



PAUL BOCUSE x HEXAGONE

Une alliance d'excellence – An alliance of excellence

HEXAGONE est fier de s'associer à la légendaire Maison PAUL BOCUSE pour la création de trois braseros exclusifs, signés du nom du symbole universel de la gastronomie française. Une collaboration d'exception qui marie l'art culinaire à l'innovation pour réinventer les plaisirs de la cuisine en plein air.

Lyon, berceau d'un patrimoine commun

C'est à Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, que ce partenariat trouve ses racines. Deux marques emblématiques lyonnaises s'unissent autour d'un ADN commun : l'amour du savoir-faire, l'excellence artisanale et la transmission de valeurs authentiques.

HEXAGONE is proud to join forces with the legendary Maison PAUL BOCUSE to create three exclusive braziers named after the universal symbol of French gastronomy. This exceptional collaboration combines culinary art and innovation to reinvent the pleasures of outdoor cooking.

Lyon, cradle of a shared heritage.

The roots of this partnership lie in Lyon, the world capital of gastronomy. Two emblematic Lyonnais brands have joined forces around a common DNA: a love of know-how, artisanal excellence and the transmission of authentic values.

Une gamme à la croisée de l'élégance et de l'innovation

Les braseros de la collection PAUL BOCUSE incarnent bien plus qu'un simple outil de cuisson. Ce sont des pièces d'exception, mêlant raffinement, performance et audace. Chaque modèle est une véritable ode à la tradition culinaire française, réinterprétée pour accompagner vos plus beaux moments de convivialité.

Une collection qui éveille les sens

Chaque brasero de la collection PAUL BOCUSE porte un nom qui raconte une histoire, à la croisée de la gastronomie et de la nature. Ces trois créations uniques forment une collection d'objets d'art culinaire, où chaque couleur et chaque nom racontent l'amour du goût, du partage et de la perfection.

A range at the crossroads of elegance and innovation

The PAUL BOCUSE braziers are much more than just cooking tools. They are exceptional pieces, combining refinement, performance and boldness. Each model is a veritable ode to French culinary tradition, reinterpreted to accompany your finest moments of conviviality.

A collection that awakens the senses

Each brazier in the PAUL BOCUSE collection bears a name that tells a story, at the crossroads of gastronomy and nature. These three unique creations form a collection of culinary objects d'art, where each color and each name tells of a love of taste, sharing and perfection.



Paul Bocuse



Une technique innovante

Disponible en trois teintes exclusives, la gamme PAUL BOCUSE allie robustesse et esthétique. Grâce à une cuve double paroi et une peinture pigmentée capable de résister aux températures les plus extrêmes, ces braseros offrent un design unique et durable, parfait pour sublimer vos espaces extérieurs.

An innovative technique

Available in three exclusive colors, the PAUL BOCUSE range combines sturdiness and aesthetics. Thanks to a double-walled tank and pigmented paint capable of withstanding the most extreme temperatures, these braziers offer a unique, durable design, perfect for enhancing your outdoor spaces.

Une collection qui éveille les sens

A collection that awakens the senses

Un univers d'art culinaire signé PAUL BOCUSE. **Silva**, vert profond, évoque la forêt et la nature brute. **Aureus**, ocre, incarne le luxe de la gastronomie française. **Terra**, terracotta, célèbre la terre et ses saveurs.

A world of culinary art by PAUL BOCUSE. **Silva**, deep green, evokes the forest and raw nature. **Aureus**, ochre, embodies the luxury of French gastronomy. **Terra**, terracotta, celebrates the earth and its flavors.



10-12 personnes / persons



25 min temps d'allumage / ignition time

Surface de cuisson : 0,4 m²

Cooking surface

l. 85 cm x h. 98 cm

w. 85 cm x h. 98 cm

Plateau acier épaisseur 10 mm

10 mm thick steel tray

Cuve acier corten 3 mm

3 mm steel bowl

Pied acier corten 2 mm

2 mm steel base

Poids 75 kg

Weight 75 kg



Restez connectés, car l'aventure ne fait que commencer. Chaque détail de cette collaboration a été méticuleusement orchestré pour composer une recette d'exception... mais certaines surprises restent encore à découvrir.

Stay tuned, because the adventure is just beginning. Every detail of this collaboration has been meticulously orchestrated to compose an exceptional recipe... but some surprises are yet to be discovered.

Gamme exclusive
Exclusive range

Pré-commande
Pre-order
mom
MAISON & OBJET AND MORE



Les braseros HEXAGONE

HEXAGONE
braziers



Le brasero HEXAGONE 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.

The HEXAGONE brazier is an object of conviviality and sharing. Resolutely simple and upscale. A wonderful tool for creating new stories around a succulent meal with friends outdoors.



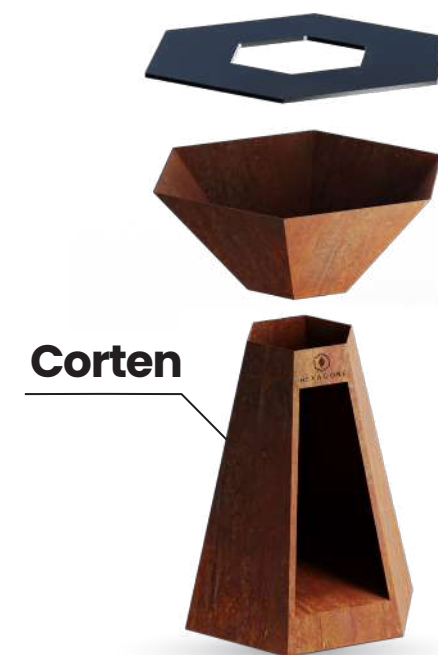
Video
Déballage et montage
Unpacking and assembly



Video
Culottage et entretien
Start-up and maintenance

2 modèles 3 tailles une qualité unique.

2 models 3 sizes, unique quality



Corten



Noir

Black

Matériau contemporain par excellence. Esthétique chaude et ethnique, grâce à sa patine protectrice de rouille inaltérable.

Contemporary material par excellence. With its warm, ethnic aesthetic and protective rust patina that remains unaltered.

Le modèle incontournable. Tendance et résistant, il incarne un design à la fois robuste et élégant, fait pour durer.

The must-have model. Trendy and resistant, it embodies a robust yet elegant design made to last.

Chaque brasero se compose de trois éléments en acier : le pied, la cuve et le plateau, qui s'encastrent parfaitement les uns dans les autres.



Each brazier consists of three steel components: the base, the bowl and the top, which fit perfectly into one another.



Compact et convivial

Idéal pour les couples et petites familles. Fonctionnel et chaleureux, il offre une expérience culinaire unique, parfait pour les petits espaces.

Compact and user-friendly

Ideal for couples and small families. Functional and warm, it offers a unique culinary experience, perfect for small spaces.



Corten

1 570,00€ ttc/incl.vat
1 308,33€ ht/excl.vat



Noir Black

1 770,00€ ttc/incl.vat
1 475,00€ ht/excl.vat

✂ jusqu'à 12 personnes / persons

⬡ 25 min temps d'allumage / ignition time

Surface de cuisson : 0,4 m²

Cooking surface

l. 85 cm x h. 98 cm

w. 85 cm x h. 98 cm

Plateau acier épaisseur 10 mm

10 mm thick steel tray

Cuve acier corten 3 mm

3 mm steel bowl

Pied acier corten 2 mm

2 mm steel base

Poids 75 kg

Weight 75 kg



Polyvalent et familial

Pensé pour les familles, amis et professionnels. Polyvalent et spacieux, il s'adapte aux particuliers, restaurants et lieux événementiels.

Versatile and family-friendly

Designed for families, friends and professionals. Versatile and spacious, it's ideal for individuals, restaurants and event venues.



x4

Roulettes disponibles en option
Optional castors available

100,00€ ttc/incl.vat
80,33€ ht/excl.vat



Corten

1 870,00€ ttc/incl.vat
1 558,33€ ht/excl.vat



Noir Black

2 070,00€ ttc/incl.
1 725,00€ ht/excl.vat



jusqu'à 25 personnes / persons



35 min temps d'allumage / ignition time

Surface de cuisson : 0,6 m²

Cooking surface

l. 105 cm x h. 100 cm

w. 105 cm x h. 100 cm

Plateau acier épaisseur 10 mm

10 mm thick steel tray

Cuve acier corten 3 mm

3 mm steel bowl

Pied acier corten 2 mm

2 mm steel base

Poids 105 kg

Weight 105 kg

Grand Banquet 150



Braseros
Braziers



**Le meilleur brasero
pour professionnels**

Best brazier for
professionals

Imposant et spectaculaire

Conçu pour les grandes tablées et les professionnels. Sa capacité impressionnante en fait l'atout des restaurants, hôtels et grands événements.

Imposing and spectacular

Created for large gatherings and professionals. Its impressive capacity makes it essential for restaurants, hotels, and large events.



Corten

3 670,00€ ttc/incl.
3 058,33€ ht/excl.vat



Noir Black

3 970,00€ ttc/incl.
3 308,33€ ht/excl.vat



jusqu'à 80 personnes / persons



45 min temps d'allumage / ignition time

Surface de cuisson : 1,28 m²

Cooking surface

l. 150 cm x h. 100 cm

w. 150 cm x h. 100 cm

Plateau acier épaisseur 10 mm

10 mm thick steel tray

Cuve acier corten 3 mm

3 mm steel bowl

Pied acier corten 3 mm

2 mm steel base

Poids 205 kg

Weight 205 kg



x4

Roulettes disponibles en option
Optional castors available

110,00€ ttc/incl.vat
91,67€ ht/excl.vat



Pied bas-brasero classique

Low base – classic brazier

Personnalisez votre brasero

Customize your brazier

Ajoutez une touche d'exclusivité à votre brasero HEXAGONE grâce à notre service de gravure personnalisée. Que ce soit un logo ou un texte, nous réalisons une gravure sur mesure pour faire de votre brasero un objet véritablement unique.

Add a touch of exclusivity to your HEXAGONE brazier with our personalized engraving service. Whether it's a logo or text, we'll custom-engrave your brazier to make it truly unique.

Accessoires

Accessories



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 !

To get the most out of your brazier, you'll need practical, essential accessories to enhance your experience. With HEXAGONE, happiness is never incidental!





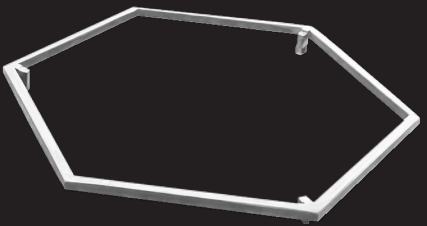
Grille/Plinthe

Grille/Plinth

	ttc/incl.vat	ht/excl.vat
85	155,00€	129,17€
105	205,00€	170,83€
150	245,00€	204,17€

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.

Placed in the center of the griddle, this stainless steel plinth grid is raised to allow the fire to continue feeding. A perfect complement to the product, it can be used to mark meat at the beginning or end of cooking, or simply to simmer food in a cast-iron casserole.



Plinthe

Plinth

	ttc/incl.vat	ht/excl.vat
85	70,00€	58,33€
105	72,00€	60,00€
150	80,00€	66,67€

Lors de la première cuisson, la plaque va légèrement s'incliner vers le foyer. Nous l'avons étudiée ainsi, afin que les graisses tombent dans le foyer et non sur le sol. Cette plinthe en inox évite que certains aliments roulants aboutissent dans le feu.

During the first firing, the plate will tilt slightly towards the hearth. We've designed it this way, so that grease falls into the hearth and not onto the floor. This stainless steel skirting prevents food from rolling into the fire.



Ceinture bois

Wooden belt

	tte/incl.vat	ht/excl.vat
85	385,00€	320,83€
105	425,00€	354,17€
150	570,00€	475,00€

Une triple utilité pour cette ceinture en bois, facile à poser et à retirer. Elle agit comme un rempart contre la chaleur, sécurisant le contour du plateau. Elle permet également d'y déposer des planchettes ou des verres pendant la cuisson. Enfin, elle s'adapte parfaitement au brasero pour en renforcer l'esthétique.

This easy-to-install, easy-to-remove wooden belt serves three purposes. It acts as a shield against heat, securing the contour of the tray. It can also be used to hold boards or glasses during cooking. Finally, it fits perfectly around the brazier to enhance its aesthetic appeal.



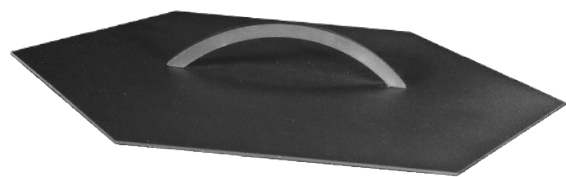
Pied bas

Low base

		tte/incl.vat	ht/excl.vat
Corten	85	130,00€	108,33€
	105	130,00€	108,33€
	150	160,00€	133,33€
Noir - Black	85	185,00€	154,17€
	105	190,00€	158,33€
	150	230,00€	191,67€

La cuve et le plateau peuvent être retirés du pied haut pour être installés sur le pied bas, transformant ainsi le brasero de cuisson en un brasero classique. Installez-vous confortablement dans des canapés ou des chaises extérieures et profitez d'une ambiance lounge. Le brasero éclaire, chauffe, et peut également cuire des aliments.

The bowl and plate can be removed from the tall base and placed on the low base, transforming the cooking brazier into a more classic brazier. Settle into outdoor sofas or chairs and enjoy a cozy lounge atmosphere. The brazier provides light, warmth, and even the option to cook food.



Étouffoir

Damper

L'étouffoir permet de stopper rapidement et en toute sérénité la combustion du foyer, une fois la cuisson terminée.

The damper quickly and safely extinguishes the fire once cooking is finished.

	tte/inclvat	ht/exclvat
85	75,00€	62,50€
105	95,00€	79,17€
150	130,00€	108,33€



Couvercle

Lid

Le couvercle recouvre l'intégralité de la plaque de cuisson, transformant le brasero en un élégant mange-debout ou bien table basse. Il peut également être utilisé comme étouffoir après la cuisson de vos aliments et protège la plaque des intempéries tout au long de l'année.

The lid covers the entire cooking plate, turning the brazier into an elegant stand-up table. It can also be used as a snuffer after cooking your food and protects the plate from the elements all year round.

	tte/inclvat	ht/exclvat
85	240,00€	200,00€
105	280,00€	233,33€
150	415,00€	345,83€



Charlotte

Cover cap

	ttc/incl.vat	ht/excl.vat
85	125,00€	104,17€
105	150,00€	125,00€
150	195,00€	162,50€

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

The cover cap covers the hotplate of your brazier. Waterproof coating. With drawstrings for a perfect fit.



Housse

Full cover

	ttc/incl.vat	ht/excl.vat
85	260,00€	216,67€
105	285,00€	237,50€
150	360,00€	300,00€

La housse intégrale est spécialement conçue pour envelopper entièrement le brasero, offrant une protection optimale lorsqu'il est en mode hivernage. Elle contribue à préserver son apparence et sa qualité au fil des saisons, tout en soulignant l'attention portée à son entretien.

The full-cover is designed to completely envelop the brazier, providing optimal protection during its winter storage. It helps maintain its appearance and quality over the seasons, reflecting the care given to its upkeep.



Gants protection

Leather protective gloves

72,00€ ttc/incl.vat
60,00€ ht/excl.vat

La paire de gants de protection noirs en cuir est parfaite pour manipuler les bûches. Indispensables pour l'utilisation de la grille et des éléments de cuisson, ces gants en cuir de haute qualité offrent une résistance exceptionnelle aux températures élevées, garantissant sécurité et durabilité.

The pair of black leather protective gloves is perfect for handling logs. Indispensable for using the grate and cooking elements, these high-quality leather gloves offer exceptional resistance to high temperatures, guaranteeing safety and durability.



Kit 2 spatules

Set of 2 spatulas

66,00€ ttc/incl.vat
55,00€ ht/excl.vat

Notre Kit 2 spatules de cuisine comprend deux outils indispensables : une spatule cambrée et une spatule droite. Conçu pour les passionnés de cuisine, ce kit permet de manipuler et de contrôler vos aliments avec précision, pour une expérience culinaire exceptionnelle.

Our 2 Kitchen Spatula Kit includes two essential tools: a curved spatula and a straight spatula. Designed for cooking enthusiasts, this kit allows you to handle and control your food with precision, for an exceptional culinary experience.



Planche apéritif

Aperitif board

Cette élégante planchette hexagonale est un support incontournable pour vos apéritifs et repas autour du brasero. Sa petite découpe est conçue pour accueillir votre pouce pour une prise facile ou pour y insérer un verre, ajoutant à la praticité et au confort.



Planche découpe

Bois de fil

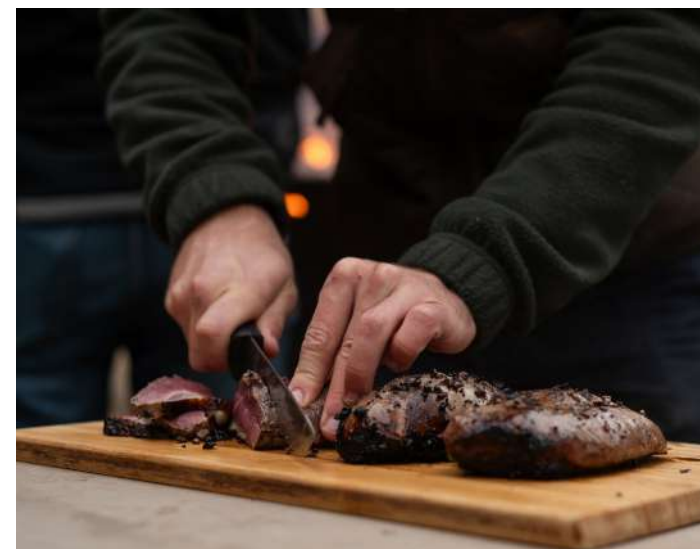
Cutting board Bois de fil

Planche de découpe en charme. Idéale pour toutes vos découpes, elle est équipée d'une rigole ramasse jus pour pouvoir intégrer ce dernier à vos préparations et garder votre plan de travail propre.



This elegant hexagonal board is an essential support for your aperitifs and meals around the brazier. Its small cut-out is designed to accommodate your thumb for an easy grip or to insert a glass, adding to its practicality and comfort.

18,00€ ttc/incl.vat 15,00€ ht/excl.vat



Charming cutting board. Ideal for all your cutting needs, this board is fitted with a juice channel so you can add juice to your preparations and keep your work surface clean.

40,00€ ttc/incl.vat 33,33€ ht/excl.vat

Accessoires
Accessories



Planche découpe

Bois de Bout

Cutting board Bois de Bout

Planche de découpe en bois de bout. Idéale pour toutes vos découpes, elle offre une grande résistance et durabilité. Sa conception avec fibres verticales permet de préserver vos couteaux tout en garantissant une découpe précise et nette.



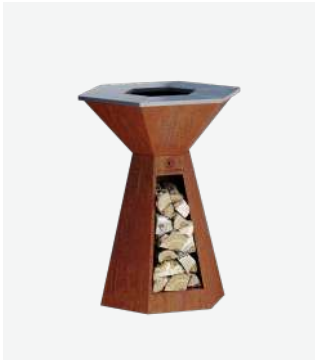
Butt-wood cutting board. Ideal for all your cutting needs, it offers great strength and durability. Its design with vertical fibers preserves your knives while guaranteeing precise, clean cutting.

165,00€ ttc/incl.vat 135,50€ ht/excl.vat



La collection HEXAGONE

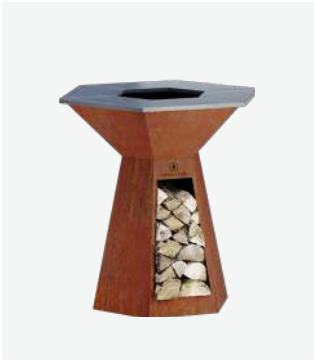
The HEXAGONE collection



24



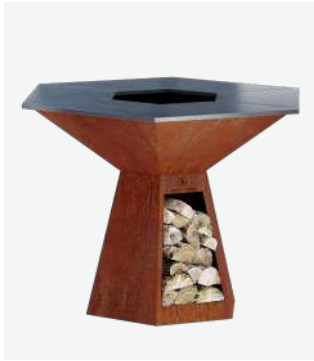
25



26



27



28



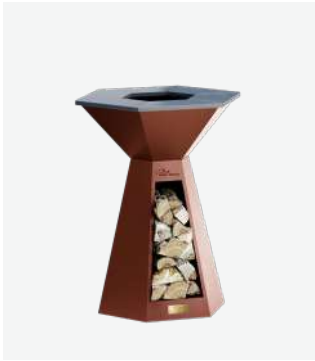
29



36



37



19



19



19



40



35



35



38



39



32



33



34



41



42



42



43



Prochainement
Coming soon

Nos dernières collaborations.



Lire tous les articles
Read all articles



Devenez revendeur.

Become a dealer

Devenir revendeur

c'est choisir un produit haut de gamme

- Un design unique grâce à sa forme hexagonale différenciante
- Une fabrication française d'exception
- Un accompagnement commercial sur mesure
- Un pack communication complet
- Un budget marketing conséquent pour vous soutenir
- Une communication efficace sur les réseaux sociaux
- Des partenariats qualifiés pour maximiser votre visibilité
- Une Collection Brasero-Plancha signée PAUL BOCUSE
- La présence active de nos équipes lors des salons et événements

Rejoignez une marque
et un marché en pleine
croissance !

Contact

Rémi Foliot
rfoliot@brasero-hexagone.com
+33 (0)6 13 89 95 62

Become a dealer

means choosing a top-of-the-range product

- A unique design thanks to its distinctive hexagonal shape
- Exceptional French manufacturing
- Tailor-made sales support
- A complete communication package
- A substantial marketing budget to support you
- Effective communication on social networks
- Qualified partnerships to maximize your visibility
- A Brazier-Plancha Collection by PAUL BOCUSE
- The active presence of our teams at trade fairs and events

Join a fast-growing
brand and market!

Offrez-vous des moments uniques.



*Treat yourself to some sunshine


HEXAGONE
LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR

brasero-hexagone.com

