



**DOCUMENT À NOUS RETOURNER  
LU, APPROUVÉ ET SIGNÉ**

**Soins et Utilisation de votre Brasero Mexicain  
Cheminée de jardin, chauffage extérieur, barbecue  
et four à pizza**

Note : Lorsque vous soulevez ou déplacez votre brasero mexicain, empoignez d'une main la lèvre supérieure du foyer et de l'autre main, le col de la cheminée, puis déplacer.

**NE JAMAIS TIRER SUR LE TREPID POUR DEPLACER VOTRE BRASERO**

1- Placez la Cheminée sur son socle. Centrez la bouche du foyer entre 2 pattes du socle en donnant une rotation à votre Cheminée. Assurez-vous que le tout soit solide et stable.

2- Remplir le fond du foyer de votre Cheminée avec du sable, entre 10 et 15 cm (+/- 15 kg)

**Utilisation :** Votre cheminée mexicaine est un foyer extérieur et doit être placé dans un endroit sécurisé loin de matériaux inflammables.

Votre cheminée est en terre réfractaire, cuite à très haute température, puis recouverte d'une peinture **qui à l'usage, et sous l'effet de la chaleur, viendra à se patiner et à s'atténuer.**

Vous pouvez enduire votre brasero de Vernis Pierre, deux fois par an pour maintenir sa couleur plus longtemps.

Chaque brasero est unique et évolue différemment, la terre cuite est poreuse et laisse passer la chaleur pour vous réchauffer en soirée. Tous les braseros se patinent donc, et le rouge de la terre cuite apparaît notamment sur les flancs de la cheminée.

**Procédure de départ :**

1. Enlevez le chapeau qui ne sert qu'à protéger votre brasero des intempéries. Il n'est absolument pas nécessaire de le garder pour cuire vos barbecues et pizzas.

2. Placez papier et petit bois au centre du foyer, puis alimentez de petit bois pour donner le temps à la terre cuite du brasero de chauffer (environ 15 mn). **Il est important de gérer un feu moyen,** afin de permettre à l'argile de prendre son expansion. Ne jamais allumer votre feu à l'aide d'essence, Kérosène, allumeur à charbon ou tout produit qui causerait une combustion rapide à chaleur extrême.

Votre Cheminée est conçue pour créer atmosphère et chaleur, et non comme source primaire de chauffage. Des feux rugissants et/ou chaleur extrême pourraient endommager votre cheminée. Les bûches doivent être déposées délicatement dans le foyer et ne doivent pas dépasser.

**Il est IMPERATIF de ne pas exposer votre brasero mexicain aux conditions hivernales et aux épisodes pluvieux prolongés et intenses.**

- Lors d'épisodes de pluie intense, couvrez le d'une bâche, le chapeau intempérie qui vous est fourni ne suffira pas.

- En Hiver mettez-le à l'abri dans un garage ou sous une terrasse couverte. Si vous ne souhaitez pas le déplacer, nous vous suggérons de bien le couvrir, avec une bâche en laissant l'air circuler. Retirez le sable qui conserve l'humidité, et **SURTOUT NE PAS l'entourer de papier bulle ou d'un film plastique.**

- Ne Jamais éteindre votre feu à l'aide d'eau. Utilisez plutôt du sable.

**Petites astuces :** Le foyer du brasero mexicain est très chaud et cuit vos barbecues beaucoup plus vite qu'un barbecue traditionnel. Vous pouvez utiliser du bois, des ceps de vigne pour réchauffer les soirées et du charbon de bois pour cuisiner pour que la braise dure plus longtemps. Pour les pizzas, achetez une pierre à pizza que vous déposerez sur la grille barbecue. Poussez les braises sur les côtés ou au fond, pour une cuisson indirecte.

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUTES INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

**\*Aucune prise en charge ne sera effectuée sans la présentation de ce document signé et tamponné**

Date :

Modèle de Brasero :

Nom, prénom & Signature client  
(précédé de la mention «lu et approuvé»)

Signature magasin :

# Soins et Utilisation de votre Braséro Mexicain



**! AUCUNE GARANTIE (PRODUIT ARTISANAL)**



1) Placez la cheminée sur son socle. Assurez-vous que le tout soit solide et stable.

2) Remplir le fond du braséro avec du sable (entre 10 et 15cm)

3) Votre cheminée est un foyer extérieur et doit être placé dans un endroit sécurisé loin de matériaux inflammables.



## **! Procédure de départ pour CHAQUE UTILISATION : !**



1) Enlevez le chapeau qui ne sert qu'à protéger l'appareil des intempéries

2) Placez papier, allume feu naturel et petit bois au centre du foyer, puis alimentez de petit bois pour donner le temps à la terre cuite du brasero de chauffer (environ 45min).



Petit feu



15 min



Moyen feu



30 min



Grand feu

**ATTENTION : DES FEUX RUGISSANTS ET/OU CHALEURS EXTREMES POURRAIENT ENDOMMAGER VOTRE CHEMINÉE.**

Il est important de gérer une petite chauffe d'au moins 30min, afin de permettre à l'argile de prendre son expansion. **Ne jamais** allumer votre feu à l'aide d'essence, Kérosène, allumeur à charbon ou tout autre produit qui causerait une combustion rapide à chaleur extrême.



**Astuce pizza !** Pour les pizzas, achetez une pierre à pizza que vous déposerez sur la grille. Poussez les braises sur les côtés ou au fond, pour une cuisson indirecte. Laissez la pierre chauffer 10 à 15min.



**Entretien :** Enduire votre brasero de vernis haute température, deux fois par an pour maintenir sa couleur plus longtemps. **A SAVOIR :** Tous les braséros se patinent avec le temps, et le rouge de la terre cuite apparait notamment sur les flancs de la cheminée, le vernis permet donc de ralentir ce changement.

## **! Stockage et hivernage de votre braséro : !**

Il est **IMPERATIF** de ne pas exposer votre brasero mexicain aux conditions hivernales et aux épisodes pluvieux prolongés et intenses.

- Lors d'épisodes de pluie intense, couvrez le de sa housse.
- En Hiver mettez-le à l'abri dans un garage ou sous une terrasse couverte.
- Avant de retirez le sable faites une dernière chauffe afin d'éliminer l'humidité du braséro, et **SURTOUT NE PAS** l'entourer de papier bulle ou d'un film plastique.

**N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUTES INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES**

*\*Si vous rencontrez un problème avec votre braséro lors de la première utilisation, notre équipe s'occupera de vous. Aucune prise en charge ne sera effectuée sans la présentation de ce document signé et tamponné*