

# Manuel d'utilisation



## BRASERO INDUSTRIEL

**Ø 60 CM** Référence 111054

**Ø 80 CM** Référence 111061

Buschbeck GmbH  
Friedrich-Engels-Straße 21  
D-51545 Waldbröl  
Germany  
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00  
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08  
E-Mail [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)  
[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)  
E-Mail France : [j.duval@buschbeck.de](mailto:j.duval@buschbeck.de)  
Tél. France : 0607019661

**buschbeck**

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Nous vous remercions d'avoir acheté notre Brasero industriel. Ce manuel a pour but de vous indiquer de qu'elle façon utiliser au mieux votre Brasero. Le Brasero Industriel de Buschbeck existe en diamètre de 60 cm ou de 80 cm.

Le Brasero industriel est fabriquée en Allemagne dans un acier massif de 4 mm d'épaisseur. Les pieds sont soudés, vous n'avez aucun montage a effectuer.

Cet acier est spécialement étudié pour supporter des chaleurs intenses.

- Après avoir déballé votre Brasero installez le sur une surface plane, dégagée et vide de tous matériaux inflammables. Ne l'installez surtout pas sur une terrasse en bois ou composite.
- Allumez le feu dans votre Brasero Buschbeck à l'aide d'allume feu certifié par la norme EN 1860-3 et de petit bois. Lorsque le feu est pris ajoutez des morceaux de bois de 40 cm maximum. Il est recommandé d'utiliser de preference du hêtre ou du chêne (pas de sapin ni de résineux). N'utilisez pas de charbon de bois.
- Votre Brasero est utilisable dans plusieurs domaines :
  - 1°) Comme un âtre avec un feu vif et des flammes il sera un centre d'attraction dans votre jardin et animera vos soirées.
  - 2°) Equipé du Grill Buschbeck référence 111269 vous l'utiliserez comme un Barbecue pour griller viandes, poissons, légumes à votre convenance.
  - 3°) Equipé de la Plancha, référence 111054 pour le Brasero de 60 cm ou référence 111061 pour le Brasero de 80 cm, vous pourrez cuire vos aliments sainement comme sur une plancha.
  - 4°) Avec le Tripod référence 111351 pour les Brasero de 60 cm ou référence 111405 pour le Brasero de 80 cm vous créez une ambiance Far West qui ravira vos invités. Pour rappel le Tripod est livré équipé du Grill.

## Recommandations et entretien

- L'utilisation du Brasero Buschbeck est interdite à l'intérieur, il ne doit être utilisé qu'à l'extérieur, sur une surface plane, dégagée et libre de tous matériaux inflammables.
- Veuillez éloigner les enfants et les animaux du Brasero, il faut respecter un rayon de sécurité de 2 mètres. Ne laissez jamais votre Brasero allumé sans surveillance.
- Veuillez tenir à disposition à coté du brasero un seau d'eau ou une source d'eau qui vous permettra d'éteindre le feu si nécessaire.
- N'utiliser pas d'essence ou de produit inflammable pour allumer le feu.
- Lorsque vous alimentez le Brasero en bois munissez-vous de gants de protection résistants au feu.
- Concernant l'entretien attendez que le Brasero soit froid avant de vider les cendres. N'utilisez pas de produits d'entretien pour nettoyer votre Brasero, frottez le avec du sable et stockez le dans un endroit sec.
- Veuillez conserver cette notice.



Brasero Industriel, plancha et Grill de Buschbeck.  
Fabriqué en Allemagne.

