



Brasero IDfer : L'art du feu pour des moments heureux



Notice d'utilisation

Chez IDfer, nous concevons chaque produit avec rigueur, exigence et passion. Notre Brasero IDfer reflète l'engagement d'une fabrication 100% française, durable, fonctionnelle et esthétique. Certifiés « Produit en Anjou », nos braseros allient performance culinaire, élégance du design et convivialité pour vos espaces extérieurs. Cette notice d'utilisation vous permettra d'exploiter au mieux toutes les qualités de votre Brasero IDfer.

1. INTRODUCTION	3
2. SÉCURITÉ ET INSTALLATION	3
3. UTILISATION	4
3.1 Le bois de chauffage	4
3.2 L'espace de rangement	4
3.3 Démarrer un feu	4
3.4 Première utilisation	4
3.4.2 Quelle huile utiliser ?	4
3.4.3 Temps de chauffe	4
3.4.4 Nettoyage de l'huile d'origine	4
3.4.5 Gérer la température	5
4. PREMIÈRE CUISSON	5
5. EXTINCTION DU FEU	5
5.1 Éteindre le feu	5
5.2 Retirer les cendres	5
6. ENTRETIEN	5
6.1 Plaque de cuisson	5
6.2 Cuve	5
6.3 Socle ou meuble de rangement	5
6.4 Finition noire	6
7. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ	6
8. GARANTIES	6
8.1 Aptitude au contact alimentaire	6
9. PLANS DE TRAVAIL EN BOIS	7
9.1 Usage	7
9.2 Entretien	7
Annexe DECLARATION DE CONFORMITE	8



1. INTRODUCTION

Nous vous remercions pour l'achat de votre Brasero IDfer. Ce produit destiné à un usage extérieur se compose d'un meuble de rangement en acier Corten ou thermolaqué noir, d'une cuve pleine en acier, ainsi que d'une plaque de cuisson en inox. Elle est pensée pour offrir une expérience culinaire en plein air aussi agréable, sécurisée qu'efficace.

2. SÉCURITÉ ET INSTALLATION

L'installation du Brasero IDfer doit impérativement être réalisée à deux personnes au minimum, en raison du poids élevé des éléments. Pour les modèles de 100 cm, nous recommandons quatre personnes. Lors du transport de la plaque de cuisson, évitez absolument de la faire rouler : cela risquerait de provoquer des éclats sur les bords, empêchant un nettoyage efficace à l'aide de la spatule.

En acier Corten, certains composants peuvent laisser des traces sur les vêtements, la peau ou les surfaces claires, notamment en cas d'humidité. Lorsqu'il pleut, de l'eau de ruissellement légèrement corrosive peut s'écouler, provoquant des taches sur les pierres ou les bois clairs.

Lors de la pose de la plaque sur la cuve, la méthode la plus sûre consiste à l'appuyer à mi-course puis à la faire glisser doucement jusqu'à son emplacement final. Si la plaque ne s'adapte pas immédiatement, il suffit de la faire pivoter jusqu'à ce que son anneau s'insère correctement. Nous vous conseillons de porter des gants et de prendre garde aux taches possibles sur les vêtements.

L'acier thermolaqué noir est plus sensible aux chocs. Les bords notamment peuvent s'écailler en cas de mauvaise manipulation. Installez toujours votre brasero sur une surface stable, plane, dure et résistante à la chaleur. Une fois installé, le brasero ne doit plus être déplacé, sous peine d'endommager les pieds réglables et les écrous de fixation. Sauf s'il se trouve sur des roulettes.

Les pieds réglables ne doivent jamais être allongés de plus de 10 mm, au risque de rendre l'ensemble instable. Pour l'allumage, n'utilisez jamais d'alcool, d'essence ou tout autre liquide inflammable. Seuls les allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 sont autorisés.

Ne laissez jamais votre Brasero IDfer en fonctionnement sans surveillance. Il doit toujours être utilisé à l'extérieur, dans un espace bien ventilé. Les enfants et les animaux doivent rester éloignés pendant et après l'utilisation, tant que l'appareil est encore chaud. Veillez à éloigner toute matière inflammable à proximité.

Si vous utilisez du bois tropical, veillez à ne pas en introduire trop d'un coup : ce bois dégage une chaleur intense qui pourrait endommager la plaque de cuisson. Enfin, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Les cendres peuvent rester brûlantes pendant plusieurs jours. Avant de les jeter, arrosez-les dans un seau en métal jusqu'à complète extinction.

3. UTILISATION

3.1 Le bois de chauffage

Le bon fonctionnement de votre Brasero IDfer dépend de la qualité du combustible. Il est impératif d'utiliser du bois bien sec, avec un taux d'humidité inférieur à 20 %. Le hêtre est particulièrement recommandé, car il produit un charbon dense et durable. Le bois de frêne constitue également une bonne alternative. Le bois tropical, quant à lui, doit être utilisé avec parcimonie. Il génère une chaleur intense qui, en excès, peut entraîner la déformation de la plaque de cuisson. Vous pouvez également utiliser du charbon de bois, en complément du bois sec.

3.2 L'espace de rangement

Si votre brasero dispose d'un meuble de rangement, veillez à toujours laisser un espace d'au moins 20 cm entre les objets stockés et le fond de la cuve.

3.3 Démarrer un feu

Pour allumer un feu, empilez les morceaux de bois en croix, comme une cabane, en plaçant l'écorce vers l'extérieur. Une bûche de taille idéale mesure environ 10 x 30 cm. Évitez les pièces trop volumineuses : elles s'enflamment rapidement mais se consomment mal par manque d'oxygène. Pour une session de 4 à 5 heures, prévoyez environ deux sacs de 50 litres de charbon de bois, selon les conditions climatiques.

3.4 Première utilisation

Lors de la première mise en route, il est essentiel de ne pas démarrer avec un feu trop fort. Allumez un petit feu pendant une trentaine de minutes afin que la plaque de cuisson puisse s'adapter en douceur à la chaleur. Un feu trop intense au démarrage risquerait de faire se déformer irrémédiablement la plaque.

Si, malgré tout, celle-ci devient convexe (bombée), cela signifie qu'elle a été mal formée. Dans ce cas, contactez votre revendeur.

3.4.2 Quelle huile utiliser ?

Nous conseillons l'utilisation d'huiles végétales pour le culottage. L'huile d'olive est idéale pour les premières utilisations, car son point de fumée plus bas accélère la formation d'une patine protectrice. Par la suite, vous pouvez utiliser des huiles comme le tournesol ou l'arachide.

3.4.3 Temps de chauffe

Selon la saison, la plaque de cuisson mettra entre 25 et 60 minutes à atteindre la température idéale (300°C côté intérieur, 200°C côté extérieur). Plus l'air est froid, plus il faudra de bois et de temps.

3.4.4 Nettoyage de l'huile d'origine

Chauffez la plaque, puis versez un filet d'huile d'olive. Étalez-la avec un chiffon. Répétez l'opération deux ou trois fois, puis grattez les résidus avec la spatule, en les poussant vers le feu. Lorsque seuls des résidus beiges apparaissent, la plaque est propre et prête.

3.4.5 Gérer la température

La chaleur est répartie selon la taille et la forme du feu. Une fois bien allumé, poussez les braises sous les bords de la plaque pour une cuisson homogène. Ajoutez régulièrement une bûche au centre, écorce vers le haut. En hiver ou par grand vent, adaptez la répartition du feu pour compenser les pertes de chaleur.

4. PREMIÈRE CUISSON

Une fois la plaque culottée et chaude, versez un peu d'huile, étalez-la, et commencez à cuisiner. C'est à partir de ce moment que le brasero dévoile tout son potentiel.

5. EXTINCTION DU FEU

5.1 Éteindre le feu

La méthode la plus sûre est de laisser le feu s'éteindre de lui-même. Vous pouvez poser le couvercle pour étouffer les flammes, mais sachez que cela ne les éteindra pas complètement. L'air ambiant continue d'alimenter la combustion et peut provoquer de la fumée ou une reprise soudaine des flammes.

5.2 Retirer les cendres

Les cendres restent chaudes pendant longtemps. Avant de les jeter, versez-les dans un seau en zinc et humidifiez-les abondamment. Ne les jetez jamais directement à la poubelle.

6. ENTRETIEN

6.1 Plaque de cuisson

En cas de stockage prolongé, appliquez une fine couche d'huile végétale tous les 15 à 30 jours. Un spray alimentaire est pratique à froid. Une pellicule noire de carbone apparaîtra progressivement, rendant la surface lisse et antiadhésive. Si elle s'écaille, grattez les zones concernées et appliquez de nouveau de l'huile.

6.2 Cuve

Les cendres doivent être retirées après chaque usage. Si elles restent mouillées ou en cas de climat humide, une corrosion peut apparaître. Elle est généralement superficielle et s'enlève avec la spatule.

6.3 Socle ou meuble de rangement

Le socle peut être éclaoussé d'huile durant la cuisson. Sur l'acier Corten, ces traces ne peuvent être retirées, mais peuvent être estompées en traitant le socle avec de l'huile. En cas de pluie, une eau huileuse peut s'écouler et tacher les surfaces en pierre ou bois clairs. Le socle noir, peint, perdra son éclat sous l'effet du soleil.

6.4 Finition noire

Malgré un revêtement robuste, des rayures peuvent apparaître avec le temps ou un usage intensif.

7. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

IDfer décline toute responsabilité pour les blessures, dégradations ou défauts résultant d'un usage non conforme à cette notice.

Acier Corten

Ce matériau forme une corrosion superficielle protectrice. Cette patine évolue naturellement entre 6 et 12 mois. Sa teinte peut varier d'un élément à l'autre. Les traces sur vêtements et surfaces sont inévitables tant que le processus n'est pas stabilisé.

Acier laqué noir

Cette finition est plus sensible aux chocs et aux UV. La décoloration n'est pas couverte par la garantie.

8. GARANTIES

- Plaque et grille de cuisson en inox : garantie 5 ans
- Cuve en acier : garantie 2 ans
- Éléments en acier corten : garantie 5 ans
- Éléments laqué noir : garantie 2 ans
- Éléments en bois : garantie 2 ans

La garantie s'applique uniquement si l'achat a été effectué sur le site www.idfer.fr ou auprès d'un revendeur agréé et que l'usage et l'entretien respectent cette notice.

Ne sont pas couverts par nos garanties : l'usure normale des éléments, la corrosion et les défauts visuels liés à l'exposition au feu.

Pour toutes autres questions, se rapprocher du fabricant français SAS APPI, situé 384 rue Désiré Martin, ZA de l'Atlantique, 49170 Saint Léger de Linières.

8.1 Aptitude au contact alimentaire

Les éléments en inox (plaque de cuisson et grille de cuisson) sont fabriqués à partir d'inox 304L certifié apte au contact alimentaire. Les éléments de cuisson ont été testés en laboratoire afin de pouvoir certifier de son aptitude au contact alimentaire. En annexe 1, le certificat de conformité associé à cet usage.

9. PLANS DE TRAVAIL EN BOIS

9.1 Usage

Fabriqués en hêtre massif alimentaire, ces éléments doivent être protégés du soleil et de l'humidité. Évitez de poser des objets lourds ou de cogner la surface.

9.2 Entretien

Avant usage, nettoyez à l'aide d'un détergent doux. Pour l'entretien quotidien, utilisez un chiffon humide. Ne pas nettoyer à l'aide de produits agressifs ni placer au lave-vaisselle. Essuyez bien après chaque nettoyage.

DECLARATION DE CONFORMITE



Le fabricant soussigné :

APPI

384 rue Désiré Martin

ZA de l'Atlantique Saint Léger des Bois

49170 ST LEGER DE LINIERE

Déclare que les produits :

Plaque de cuisson Ø 650 mm Ø 800 mm Ø 1000 mm

Référence des modèles : BRAS-PLAQ.0650-002 / BRAS-PLAQ.0800-002 / BRAS-PLAQ.1000-002

Grille de cuisson pour plaque Ø 650/800 mm et Ø 1000 mm

Référence des modèles : BRAA-GRILL.0650-080 / BRAA-GRILL.1000-080

Sont conforme aux dispositions réglementaires définies par les règlements / directives

CE n°1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Notamment sur la base des exigences de la fiche DGCCRF relative aux matériaux et objets en métaux et alliages destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et des valeurs de libération de la résolution du Conseil de l'Europe CM/Res(2020)9

Code de la consommation

Fait à Saint Léger de Linière le 21 octobre 2025

Par Stéphane Robineau

Gérant / Directeur



384 rue Désiré Martin
49170 Saint Léger de Linières
Tél : 02 41 775 366 – www.appi.fr
SIRET 333 623 077 5040



Contact alimentaire