

Tendance été 2019 : la déco maline et chaleureuse avec le brasero mexicain multi-fonctions Amadera

Le jardin n'est plus une simple extension de la maison ! En quelques années, il est devenu une véritable pièce à vivre, dans laquelle tout le monde veut se sentir bien. Au dernier salon "Maison & Objet", *l'outdoor* s'est imposé comme un univers riche en couleurs qui met le cap sur le slow life, la convivialité, le bien-être et la praticité.

Finis les multiples objets de jardin qui envahissent l'espace, cette année la tendance est au tout-en-un. Le beau doit être aussi facile à vivre et adapté aux usages modernes.

D'où le succès [du brasero mexicain Amadera](#), à la fois design, exotique et ultra-pratique avec son côté multifonctions, il peut en effet être utilisé comme barbecue, comme four à pizza ou comme cheminée de jardin pour prolonger les soirées entre amis !



De la gourmandise, de la chaleur et de la convivialité avec Amadera

Pourquoi devoir choisir entre chauffer son jardin ou sa terrasse, déguster une succulente pizza au feu de bois, savourer du pain "fait maison", ou encore déguster des grillades en famille ou entre amis ?

Avec les authentiques braseros mexicains Amadera, l'été va faire la part belle à la liberté, à l'improvisation et à la spontanéité !



Réalisés dans les règles de l'art par des artisans locaux expérimentés, ces braseros inventés par les Mayas ont traversé les siècles grâce à leurs avantages hors-du-commun :

1. Ils sont **beaux** : fini le barbecue tout moche qu'on essaie de cacher dans un coin et qui détruit à lui seul notre belle déco d'extérieur. Les braseros mexicains sont esthétiques, tendance, et ils apportent une touche "caliente" conviviale typiquement latine.
2. Ils sont **pratiques** : fonctionnels grâce à leur cheminée (plus besoin de mettre un carton pour protéger les flammes du vent), ils peuvent être facilement déplacés et installés partout. Ils sont livrés avec un trépied en fer plein, une grille barbecue et un chapeau intempéries.
3. Ils sont **multifonctions** : ils s'utilisent au gré des besoins et des envies comme barbecue, four à pizza ou à pain, et chauffage d'extérieur. Le gain de place est appréciable (plus besoin de multiples appareils) et chacun peut aussi réaliser des économies substantielles.
4. Ils sont **artisanaux** : ils sont fabriqués à la main par les meilleurs artisans mexicains selon un savoir-faire transmis le plus souvent de génération en génération.
5. Ils sont **solides** : ces braseros mexicains sont cuits dans d'immenses fours à plus de 1000°C pour garantir leur très grande résistance à la chaleur et leur patine leur confère une finition unique.
6. Ils sont **éthiques** : Amadera garantit à ses partenaires une rémunération juste et des commandes pré-financées. Chaque achat plaisir pour un été de rêve devient ainsi un geste citoyen qui profite à tous !

En bref, c'est LE brasero indispensable à avoir dans tous les jardins et terrasses cet été.

Tout le charme de la savoureuse cuisine au feu de bois

En barbecue : une cuisson parfaite de la viande



Le brasero mexicain est idéal pour cuire les **grillades** pendant toute la belle saison. La viande est légèrement croustillante sur le dessus et très tendre à cœur, un pur régal qui réveille les papilles... Autre point positif non négligeable : la cuisson est plus rapide qu'avec un barbecue traditionnel.

Chaque brasero est équipé d'une grille barbecue adaptée et réalisée sur-mesure.

En four à pizza : le plaisir du goût



Le brasero est l'ami des soirées d'été entre amis : comme il reste chaud longtemps, il est possible de cuire plusieurs délicieuses **pizzas** pendant la soirée. Les gourmands peuvent aussi laisser leur créativité s'exprimer pour satisfaire tous les appétits : le brasero peut aussi être utilisé comme un four à **pain** et il n'a pas son pareil pour réussir les **quiches** ou les **bruschettas** !

Les pizzas peuvent être cuites directement sur les grilles ou, pour une cuisson inratable, sur une pierre à pizza.

Des soirées chaleureuses jusqu'au bout de la nuit



Après le repas ou tout simplement pour un moment détente improvisé, le brasero mexicain est aussi un chauffage astucieux et élégant. Le foyer fermé le protège du vent et lui permet de rester allumé très longtemps.

De plus, grâce à son argile unique, il diffuse une chaleur douce très agréable **sur plusieurs mètres**. Il n'y a donc plus besoin de se coller au barbecue pour se réchauffer !

Nouveau : le brasero Jumbo, un modèle XXL pour les grandes tablées



Le brasero Jumbo avec une ouverture unique

Ambassadrice de la "dolce vita" venue d'Amérique Latine, Amadera est une marque qui met à l'honneur les ambiances festives, les grands repas en famille ou entre amis, le plaisir d'être ensemble et de partager des moments uniques.

Elle a ainsi créé le brasero Fat Boy, avec une hauteur sur trépied d'1,30 cm, ses 60 cm de diamètre et son poids de 55 kg.

Face au succès rencontré par ce modèle "king size", Amadera vient de lancer un tout nouveau brasero XXL : le brasero Jumbo. Impressionnant, il **mesure 175 cm** sur son trépied, à un **diamètre de 80 cm** et il **pèse 95 kg**. A titre de comparaison, les modèles standards ne mesurent que 125 cm avec un diamètre de 55 cm pour un poids de 40 kg.

Il est disponible, au choix, avec une ouverture unique comme pour tous les braseros traditionnels, mais **aussi avec 2 ouvertures** afin de se positionner de chaque côté du brasero pour une double cuisson.



Le brasero Jumbo avec une double ouverture

Les (grands) "petits plus" d'Amadera

Les accessoires fournis : le trépied, le chapeau pour les intempéries, et la grille barbecue sur-mesure

Le document spécial "soins et utilisation", pour bien utiliser le brasero mexicain, qui est daté et signé. Il offre une garantie qui s'applique en cas d'éventuels problèmes dès les premières utilisations.

Un tarif accessible : ce produit d'excellence, qui représente tout le savoir-faire mexicain traditionnel, est disponible à partir de 265 €.

Un large choix pour se créer aussi une décoration outdoor ou indoor dans l'esprit du brasero : Amadera propose aussi des objets déco, des jarres et des poteries, des carrelages azulejos, des meubles, des tapis et des couvertures, des lampes et des bougeoirs, des photophores, des vasques et des baignoires, des décorations murales, des tables en cuivre, et tout le nécessaire pour sublimer l'art de la table (nappes, plats, vaisselle, ...).

Plus de 10 ans d'expérience : cette longévité est due à la qualité des produits Amadera mais aussi à la relation privilégiée que la marque a développé avec ses partenaires et clients. Amadera a par exemple fait le choix de ne pas passer par la grande distribution pour commercialiser ses produits. Elle privilégie la vente dans son showroom à Eguilles, sur son site web ou via son réseau de revendeurs.

De l'authenticité : Sandrine et Bruno, les créateurs d'Amadera vont personnellement à la rencontre des artisans Mexicains pour échanger avec eux, dénicher de nouvelles créations et préparer les nouvelles collections à venir.

Une entreprise française : Amadera contribue aussi à développer l'économie de notre beau pays grâce à son implantation à Aix-en-Provence.

Amadera : des produits qui ont un petit supplément d'âme



Pour offrir le meilleur de l'artisanat mexicain, Amadera travaille depuis sa création en collaboration avec des artisans mexicains sélectionnés pour leur savoir-faire, souvent ancestral.

Les artisans qui travaillent avec nous apportent leur histoire, leur culture, leur passion, et leur volonté de partager tout un héritage mexicain riche en couleurs. Nous nous engageons à leur côté pour transmettre ce patrimoine d'une exceptionnelle richesse.

Sandrine et Bruno, créateurs d'Amadera

En travaillant depuis 2007 avec passion et engagement, Amadera défend non seulement un artisanat mexicain authentique mais également une démarche éthique de commerce équitable. Tous les produits Amadera sont achetés directement chez les artisans. Ces derniers, visités régulièrement au Mexique pour entretenir une relation fiable et durable, bénéficient d'une rémunération juste et de commandes pré-financées.

Puisant son identité et son savoir-faire dans l'époque précolombienne, l'artisanat mexicain offre une large gamme de mobiliers et objets de décoration, à découvrir sur Amadera.com.

Amadera représente aujourd'hui une quinzaine d'artisans et une trentaine de revendeurs de braseros mexicains sur toute la France.

Pour en savoir plus

Une sélection de braseros : <https://www.amadera.com/10138-brasero-mexicain-barbecue>

Site web : <https://www.amadera.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/amaderadeco/?ref=bookmarks>

Instagram : <https://www.instagram.com/amaderadeco/>

Contact presse

Sandrine Bernard

E-mail : info@amadera.com

Tél. : 04 42 21 15 81