FINOPTIM

LA RÉVOLUTION DU FEU

LA GAMME BRASERO

Réinventez la convivialité.

Fabriqué dans nos Alpes

FINOPTIM, la Révolution du feu depuis 2013

Une histoire née d'une flamme

La légende raconte que l'étincelle s'est produite au coin du feu… En 2013, deux jeunes visionnaires français, passionnés par la chaleur et la magie du feu de bois, fondent une entreprise unique. Leur rêve : **réinventer l'expérience du feu.**

Aujourd'hui, Finoptim est devenue une référence, proposant des créations **haut de gamme** qui transforment le feu en un art de vivre. Du foyer ouvert revisité aux cheminées et poêles contemporains d'exception, chaque produit est pensé pour offrir un **design signature** et une **efficacité optimale.**

Une histoire qui se vit avec vous

Chez Finoptim, chaque projet est **unique**, tout comme chaque client. C'est pourquoi nous avons à cœur de vous accompagner avec écoute, expertise et exigence, de la conception à l'installation. Grâce à une organisation intégrée, une équipe dédiée et un réseau de partenaires soigneusement sélectionnés, nous offrons un **service personnalisé et réactif,** garantissant des solutions adaptées à vos besoins et un suivi attentif à chaque étape.

Une équipe engagée, un savoir-faire d'excellence

Derrière chaque création, il y a une **équipe passionnée,** aux expertises multiples : ingénieurs, designers et professionnels de la métallurgie. Ce savoir-faire combiné nous permet de concevoir des produits innovants, performants et durables, tout en conservant une approche artisanale.

Le savoir-faire français

Implantés en région grenobloise, nous avons fait le choix de l'excellence locale : chaque pièce est façonnée dans notre atelier, avec une attention minutieuse aux détails. Nous concevons nos produits avec des **matériaux durables** et un impact environnemental maîtrisé, en privilégiant les circuits courts. Nos produits sont **certifiés Origine France Garantie,** une distinction qui atteste de cet approvisionement local rigoureux et d'un savoir-faire français préservé.

L'innovation au cœur de notre ADN

Notre engagement est clair : sublimer la beauté du feu en alliant performance et design.

Nous repoussons sans cesse les limites techniques et esthétiques pour offrir des solutions toujours plus **innovantes,** garantissant une expérience de chauffe optimale et un confort d'utilisation sans compromis.

Le plaisir du feu

Chez Finoptim, nous cultivons le plaisir du feu : la magie des flammes dansantes, le crépitement apaisant du bois, et la chaleur conviviale des moments partagés. Pour nous, un feu ne se contente pas de réchauffer un espace, il crée une ambiance, un instant, une émotion.

Le brasero plancha Origine est aussi utilisé par des professionnels comme par **le chef Zouheir Koussaimy du restaurant gastronomique, La Table d'Uriage.**

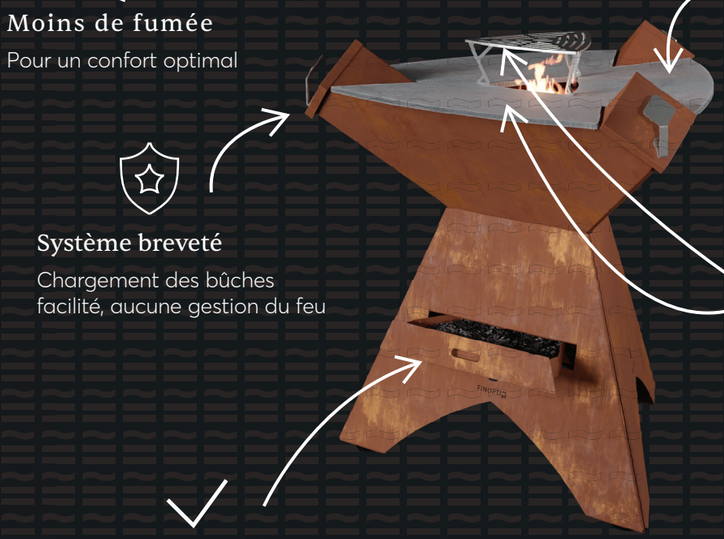
LE BRASERO ORIGINE

Le plaisir d'une cuisine d'extérieur saine

La brasero plancha Origine sublime votre cuisine d'extérieur... Les amoureux de la cuisine saine et conviviale seront comblés par le nombre infini de possibilités de recettes où la seule limite est votre imagination.

Son fonctionnement au bois la rend particulièrement simple d'utilisation. Grâce à une combustion régulière, quasiment aucune fumée ne viendra troubler les cuisiniers.

Trois espaces de cuisson permettent trois univers distincts sans mélanger les aliments. On se retrouve entre convives autour de l'Origine pour partager des saveurs uniques où chacun peut apporter sa touche personnelle, du chef étoilé au cuisinier amateur.



Moins de fumée

Pour un confort optimal

Système breveté

Chargement des bûches facilité, aucune gestion du feu

Large cendrier

Plaque de cuisson en inox

Pour une cuisson saine et durable

Plusieurs espaces de cuisson

3 espaces sur la plaque inox et grille de cuisson en option

Petit secret de création

« L'Origine a été pensée comme une plancha conviviale, avec plusieurs zones de cuisson. Sa hauteur évoque un mange-debout, favorisant les échanges autour du feu. »

L'innovation au service de la convivialité

Les avantages de sa plaque de cuisson en inox

L'inox est avant tout reconnu pour ses **propriétés hygiéniques et sécuritaires.** Etant un matériau non poreux et stable chimiquement, il est parfaitement inoffensif pour notre santé. Il ne modifie pas le goût des aliments et ne libère aucune substance nocive lorsqu'il est chauffé.

Cette non-porosité rend aussi la surface **facile à nettoyer** et à entretenir. Contrairement à d'autres matériaux, l'inox offre une surface de cuisson robuste et **résistante** aux chocs et à la corrosion.

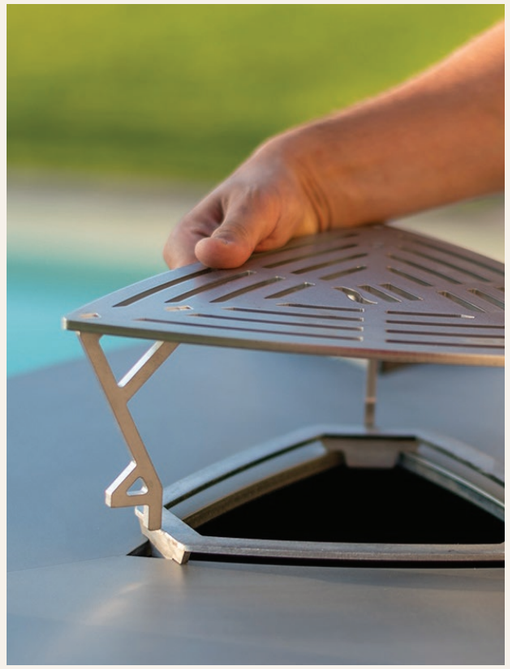
Enfin notre plaque en inox monte à une température élevée (250°) et répartit uniformément la chaleur sur toute sa surface. C'est donc idéal pour saisir et cuire de façon homogène les aliments.

Autant de qualités qui font de l'inox un matériau **plébiscité par les professionnels.**

Un système breveté

La plancha est dotée de **3 fourreaux latéraux**. Il s'agit d'une solution pratique et sécurisée pour **recharger les bûches** sans risque de brûlures et sans interrompre la cuisson. Cette fonctionnalité ingénieuse rend l'expérience de cuisson à la plancha encore plus agréable. Les bûches se consument en autonomie : il n'y a pas besoin d'entretenir les braises.

D'autre part, grâce à son foyer central et quasiment enfermé, le brasero plancha assure une combustion du bois d'excellente qualité. Il dégage donc très peu de fumée.



« Je suis absolument ravie de ce brasero plancha. Je le trouve très pratique notamment avec ses réservoirs pour glisser les bûches par les côtés. J'adore cuisiner et j'apprécie énormément que la plaque soit en inox. Elle cuit vite et bien tout type d'aliment : viande, légumes, fruits de mer... Je recommande à 100% ! Bravo Finoptim ! »

Christelle

Origine existe en 2 tailles et 2 couleurs

Origine Noir

Plaque cuisson en inox

O-800

O-1000

Origine Corten

Plaque cuisson en inox

O-800

O-1000

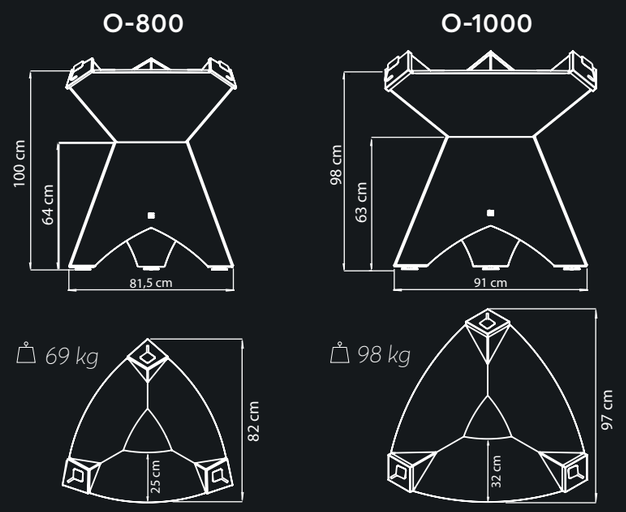
Acier

L'acier peint en noir séduit par son esthétique moderne et élégante, idéale pour s'intégrer dans des espaces contemporains. La peinture noire protège efficacement contre la rouille tout en simplifiant l'entretien.

Corten

Il s'agit d'un acier qui développe une patine naturelle le protégeant de la corrosion et qui ne demande aucun entretien. Son aspect rouille évolue au fil du temps, rendant chaque pièce unique.

LES MESURES



Les accessoires qui sublimeront vos expériences en extérieur

Tablier

En cuir véritable. Taille unique

Gants anti-chaleur

En daim, cuir véritable. Taille unique

Spatules

Idéales pour manipuler et faire revenir vos aliments

Set du chef

Comprenant un couteau et un diapason

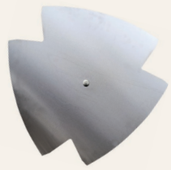
Grille de cuisson

Pour créer un 4ème espace de cuisson au dessus du feu

Butée aliments

Pour éviter la chute d'aliments dans le feu

Couvercle



Pour protéger votre plaque de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée

Housse de protection imperméable

Pour protéger votre plancha des intempéries

Il existe également des coffrets regroupant plusieurs accessoires.
A découvrir sur finoptim.eu

La desserte

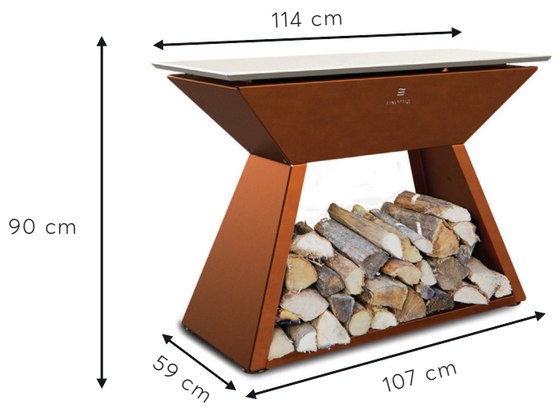
Intégrée à notre gamme d'extérieur, cette desserte a été conçue pour accompagner vos moments de gastronomie en plein air.

Elle a été pensée pour **s'accorder parfaitement avec la plancha au feu de bois Origine,** reprenant ses proportions ainsi que son design emblématique : une base peinte en noir ou corten, surmontée d'un vaste plan de travail en inox. Cette homogénéité visuelle apporte une cohérence élégante à votre espace extérieur.

Son **large plan de travail** offre un espace idéal pour préparer et cuisiner en toute aisance, tandis que ses **rangements astucieux** optimisent votre organisation. Un espace dédié vous permet de stocker vos bûches à portée de main, et un compartiment sous le plan de travail accueille ustensiles, épices et ingrédients, pour une expérience fluide et intuitive.

C'est le mariage parfait entre fonctionnalité et élégance, entre praticité et esthétique pour des moments de convivialité sublimés.

Version Corten et plateau inox



Version Noire et plateau inox

LE BRASERO FARO

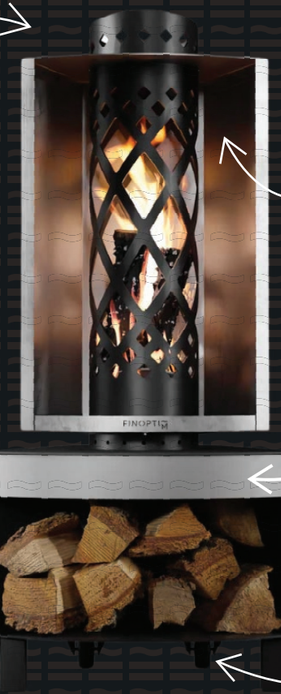
La magie des soirées en plein air en toute saison

Chez Finoptim, nous pensons que design et élégance sont indissociables de l'innovation. C'est pourquoi nous avons créé pour vous le Faro : cette cheminée d'extérieur aux formes épurées occupera une place de choix dans votre jardin.

Qui n'a jamais rêvé de profiter de son extérieur par toute saison sans se soucier de la chaleur ni de la lumière ? Le Faro réunit ces deux éléments et apporte en plus la convivialité qui font de ces moments des instants exceptionnels. Laissez vous bercer par le crépitement des flammes et profitez pleinement de vos soirées...

Evacuation des fumées vers le haut

Pour un confort optimal



Chaleur orientable sur 360°

Grâce à son miroir rotatif

Autonomie de stockage

Pour plus de praticité

Large cendrier

Facilité de transport

Grâce à ses roues

Petit secret de création

« Les découpes de la colonne représentent les flammes qui s'élèvent et s'entremêlent. »

Un brasero d’exception

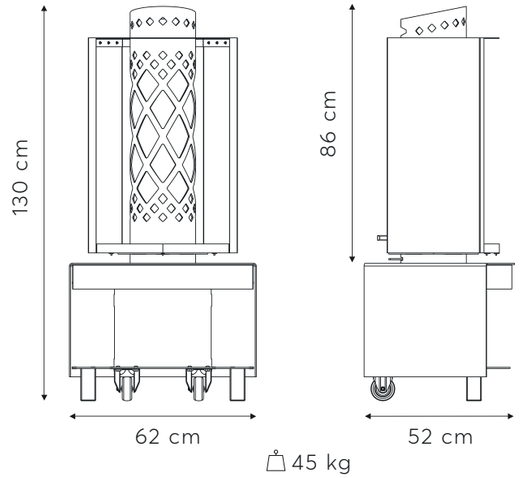
Le design vertical du Faro est unique : grâce à lui, il est désormais possible de chauffer une tablée mais également vos invités qui se tiennent debout.

Son miroir diffusant en inox est orientable sur 360°. La tirette, dissimulée sous le convecteur à l’arrière, permet de secouer les cendres durant la combustion, facilitant ainsi la circulation de l’air et permettant de maintenir des flammes vives et éclatantes.

Les matériaux nobles qui le composent couplés à sa housse de protection imperméable lui permettront de vivre longtemps à vos côtés.

Brasero
Faro Noir

Brasero
Faro Inox



Les accessoires

Housse de protection

Gants anti-chaleur

En daim, cuir véritable.
Taille unique

Pare-feu

Anti-projections amovible

Double peau

Protège des risques de brûlure (conseillé pour l’hôtellerie et la restauration)

Cheminée

Réhausse l’évacuation des fumées

Fabriqué dans nos Alpes

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

FCBA 2409200

www.finoptim.eu

FINOPTIM

LA RÉVOLUTION DU FEU

ZI de l'Argentière
13 impasse de Charvet
38600 Fontaine

www.finoptim.eu

04 58 00 19 55
contact@finoptim.eu

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux

Cachet distributeur

SIRET: 79742398500028 - APE: 2752Z
RCS de Grenoble : 797423985 - N° TVA Intracom: FR 58797423985

© Finoptim - Tous droits réservés