



BarbecueZone

CUISINES EXTÉRIEURES PREMIUM

ÉDITO — 2026

L'extérieur, devenu **la pièce qui compte.**

Depuis 2020, le jardin a changé de statut. Il ne se traverse plus : il se vit. On y reçoit, on y cuisine, on y prolonge les soirées. L'extérieur est devenu un espace à part entière — et il valorise le bien.

Une cuisine extérieure BarbecueZone, c'est une pièce de plus. Pensée sur mesure, fabriquée en inox 304, livrée et installée clé en main. Vous choisissez l'emplacement ; nous nous occupons du reste.



LE PARTI PRIS

POURQUOI nous choisir

- 01** **Inox 304 intégral**
Structure 100 % acier inoxydable 304 grade alimentaire. Pensé pour durer dehors, toute l'année.
- 02** **Fabriqué sur mesure**
Chaque pod est configuré selon votre espace, vos usages et vos finitions.
- 03** **Livré assemblé**
Aucun chantier. Le pod arrive monté et installé clé en main en une journée.
- 04** **Garantie 10 ans**
Dix ans sur la structure inox. Une sérénité à la hauteur de l'investissement.

CONSTRUCTION — PANNEAU 6 COUCHES

Structure acier inox 304 et revêtement poudre PVDF de qualité maritime — pensé pour un usage côtier, quatre saisons.



- 1** **Impression bois 3D**
Sur demande · chaleur naturelle
- 2** **Base sans formaldéhyde**
Revêtement PVDF · cuit à 220 °C
- 3** **Couche acier inox 304**
Résistance à l'eau & à l'humidité
- 4** **Nid d'abeille aluminium**
Qualité aérospatiale · design bionique
- 5** **Base acier inox 304**
Étanchéité optimale du panneau
- 6** **Inox anti-empreintes**
Texture lin · effet anti-traces

LA GAMME

Trois formats, **une infinité de configurations.**

Du point d'entrée au vaisseau amiral —
—
toujours le même inox 304, la même exigence.



Compact

2,21 m

12 490 €

Le point d'entrée. L'essentiel, sans compromis sur la matière.



Riviera

2,69 m

14 900 €

Le polyvalent. Image, son et lumière pour recevoir en grand.



Signature

3,50 m

17 900 €

Le vaisseau amiral. Jusqu'à 12 convives, tout équipé.



COLLECTION — COMPACT

2,21 M · LE POINT D'ENTRÉE

Compact

À PARTIR
DE

12 490
€

TTC · LIVRÉ-
INSTALLÉ

Tarif de l'équipement de base. Configuration présentée personnalisée — kamado Monolith Avant Garde & hotte en supplément.

L'essentiel d'une cuisine extérieure, dans une empreinte maîtrisée. Toute la matière, aucune concession — et tout se personnalise.

CONFIGURATION PRÉSENTÉE

- Kamado monolith Avant Garde
- Évier + plan de travail inox 304
- Éclairage LED intégré
- Fermeture motorisée

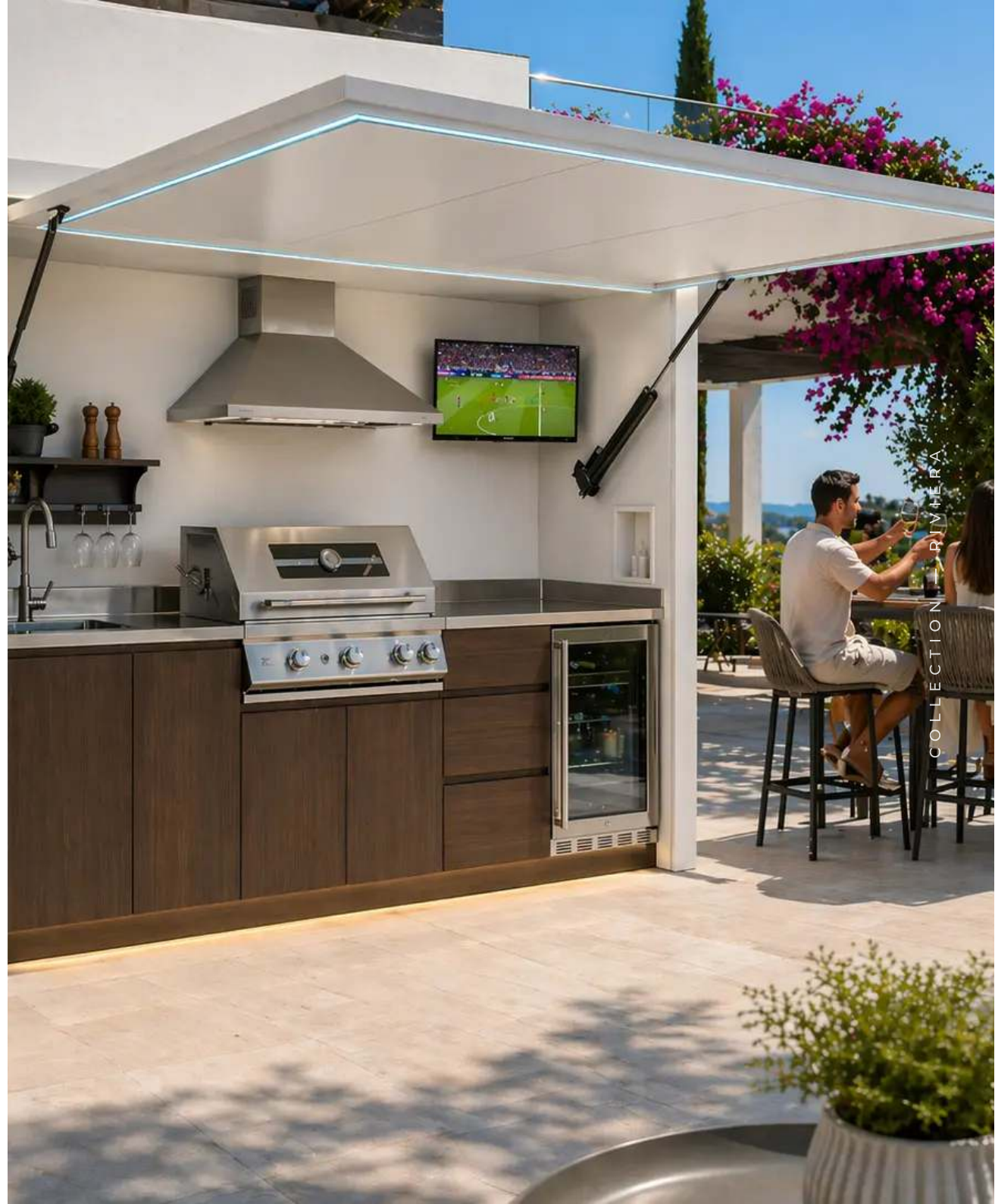
2,69 M · LE POLYVALENT

Riviera

14 900 € TTC · LIVRÉ-INSTALLÉ

Tout le Compact, augmenté du nécessaire pour recevoir : image, son et lumière. Le format qui s'adapte à toutes les soirées.

- Tout l'équipement Compact
- TV de 38"
- Enceintes Bluetooth intégrées
- Double éclairage d'ambiance
- Fermeture télécommandée



3,50 M · LE VAISSEAU AMIRAL

Signature

17 900 € TTC · LIVRÉ-INSTALLÉ

L'expression la plus complète de la gamme. Jusqu'à douze convives, une hotte aspirante, un meuble haut motorisé et un pack connecté intégral.

- Jusqu'à 12 convives
- Hotte aspirante
- Meuble haut motorisé
- Pack connecté complet



COULEUR & plan de travail.

La teinte du bloc extérieur et la matière du plan.

COULEUR EXTÉRIEURE

Teinte du bloc extérieur



Black Sand



Purple Gray



Medium Gray



Athens White

OPTION

Finition thermolaquée haute résistance, appliquée sur le bloc extérieur.

PLAN DE TRAVAIL



Inox SUS 304 INCLUS



Tree Bark



Rhino Skin

Pierre frittée SUPPLÉMENT



Spanish Black & White



Bosnia Grey



Cave Stone Beige



Calacatta White

FINITION intérieure.

Couleur des portes & tiroirs — 4 finitions
bois, 16 coloris.

POUDRE · 4 FINITIONS BOIS



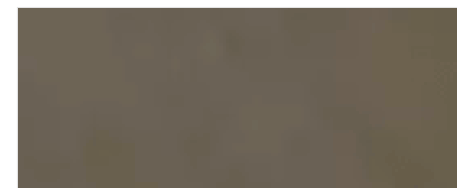
Cherry Blossom



Black Walnut



Khaki Wood



Camel Gray

TRANSFERT · 16 COLORIS



Black Sand



Purple Gray



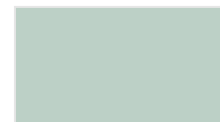
Olive Green



Lake Green



Retro Green



Light Green



Traffic Gray



Gray Flash



Medium Gray



Silver Gray



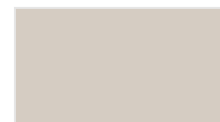
Light Gray



Starry Silver



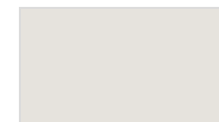
Khaki Gray



Beige Matte



Morandi Gray



Athens White

CUISSONS

TOUTES LES **cuissons.**

Une cuisine, toutes les façons de recevoir.



Grill gaz professionnel

La saisie puissante, la côte de bœuf.



Plancha Forge Adour

L'apéro qui s'éternise, légumes et poissons saisis minute.



Kamado Monolith

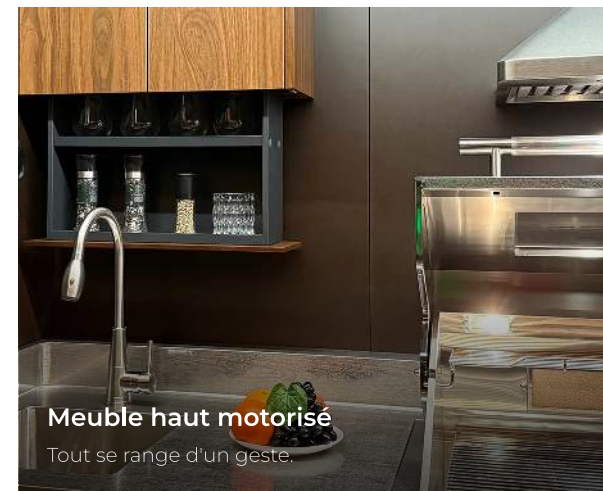
Cuissons lentes, fumées, basse température.

SELON CONFIGURATION — CUISSON CHARBON & FOUR, EN OPTION.

CONFORT

LE CONFORT, **en options.**

Le confort du dedans, dehors.

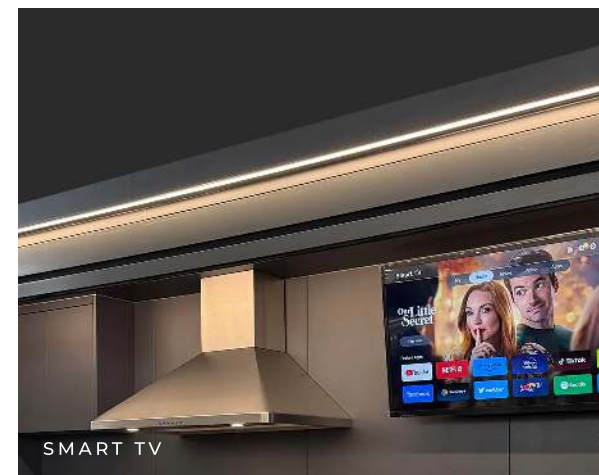


ÉGALEMENT — MACHINE À GLAÇONS & ACCESSOIRES SUR MESURE. SUR DEVIS SELON CONFIGURATION.

LE SOUCI DU DÉTAIL

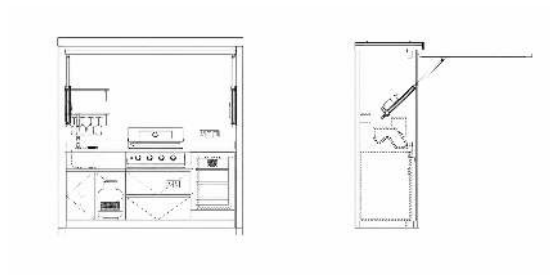
FINITIONS & détails.

Là où se juge le haut de gamme : la soudure, la commande, la lumière.



ÉQUIPEMENTS & dimensions.

Élévations cotées — profondeur 1,00 m et hauteur 2,35 m constantes.



Compact LE POINT D'ENTRÉE

Façade & profil droit. Pod complet, configuration Monolith.

2,21 × 1,00 × 2,35 m



Riviera LE POLYVALENT

Façade & profil droit. L'espace d'une cuisine complète.

2,69 × 1,00 × 2,35 m



Signature LE VAISSEAU AMIRAL

Profils & façade. BBQ gaz pro + plancha Forge Adour 60, hotte.

3,50 × 1,00 × 2,35 m

PENSÉ **pour durer dehors.**

L'inox 304 grade alimentaire est la même matière que celle des cuisines professionnelles : stable, hygiénique, insensible aux embruns comme aux saisons. Un pod BarbecueZone reste dehors, quatre saisons durant.

304

Inox grade alimentaire

Structure intégrale, soudures pleines, finition brossée.

10^{ans}

Garantie structure

Sur le caisson et le châssis inox, pièces et main-d'œuvre.

2^{ans}

Garantie équipements

Grill, électroménager et motorisations.

4^{saisons}

Conçu pour l'extérieur

Reste en place toute l'année, sans remisage.

LE PARCOURS

COMMENT **ça se passe.**

De la première conversation au premier repas : cinq étapes, un interlocuteur, aucun chantier chez vous.

01

Échange

On cerne votre espace, vos usages et vos envies.

02

Étude & devis

Configuration sur mesure et devis détaillé.

03

Fabrication

Votre pod est fabriqué sur mesure en 10 à 12 semaines.

04

Livraison

Installé clé en main en une seule journée.

05

SAV France

Un suivi et un service après-vente basés en France.

Parlons de **votre pièce en plus.**

TÉLÉPHONE **07 45 89 88 80**

CONFIGURATEUR **barbecuezone.fr/configurateur**

RENDEZ-VOUS **barbecuezone.fr/rdv**



SCANNEZ — C'EST PARTI

Configurez & personnalisez votre **cuisine extérieure** depuis votre mobile, en moins de 3 minutes.

COMPOSER MON POD →

BARBECUEZONE.FR/CONFIGURATEUR