



Mode d'emploi



Service à fondue au chocolat 8 couverts

Mode d'emploi :

- Placer l'appareil au centre de la table sur une surface plane.
- Poser le support bois pour protéger votre table avant d'y déposer le réchaud.
- Placer le gel combustible dans le brûleur et le mettre dans le réchaud.
- S'assurer que tous les trous d'air du brûleur soient bien ouverts.
- Allumer le gel combustible à l'aide d'une allumette longue ou d'un allume-gaz.
- Placer le caquelon, préalablement rempli des ingrédients.
- Une fois la fondue terminée, utiliser l'éteignoir fourni pour éteindre le brûleur.

Bon à savoir :

Réglage de l'intensité de la flamme en déplaçant le manche du brûleur.
Le service à fondue ne doit pas être déplacé tant que du liquide chaud se trouve dans le caquelon.

Ne verser en aucun cas de l'huile et de l'eau simultanément.

Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

L'appareil doit être froid avant d'être rangé.

A tenir hors de la portée des enfants.

Caractéristiques :

Réchaud à fondue en acier inoxydable.

Dimensions : H 11 cm Ø 16,2 cm

Poêlon en fonte émaillée.

Dimensions : H 13 cm Ø 17,5 cm



Idée du Chef

Fondue au chocolat aux fruits frais

500 g de chocolat noir, 40 cl de crème liquide, 3 pommes, 2 poires, 2 bananes, le jus de 2 citrons.

Laver les pommes et les poires (ôter les cœurs et les pépins) et les couper en dés.

Pelez les bananes et coupez-les en rondelles.

Répartissez les fruits dans des coupelles. Arrosez-les de jus de citron.

Râpez le chocolat dans le poêlon. Faites chauffer la crème. Dès les premiers frémissements, versez la crème sur le chocolat et remuez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Placez le poêlon sur le réchaud de table.

Piquez les morceaux de fruits sur les petites brochettes et plongez-les dans le chocolat.

Bon appétit !