



Pop's  
LOCATION

## Mode d'emploi

### Service à fondue savoyarde 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**

#### La véritable fondue savoyarde

550 g de beaufort, 3 verres de vin blanc, 450 g de comté, 350 g de tome de savoie, 1/4 reblochon, 1 verre de kirsch, 1 cuillère à café de Maïzena, 1 gousse d'ail, 2 gros pains à croûte.

Commencez par couper le pain en morceaux afin qu'il durcisse et coupez le fromage en lamelles en enlevant les croûtes. Réservez le reblochon. Dissolvez une cuillère de Maïzena dans un petit verre de kirsch.

Frottez le caquelon avec la gousse d'ail.

Mettez à chauffer le vin blanc (feu moyen). Quand il mousse, baissez le feu et ajoutez petit à petit les fromages en lamelles en remuant avec une cuillère en bois en faisant des "8".

Quand tout le fromage est fondu, ajoutez le reblochon, et le mélange de kirsch et de Maïzena.

Allumez le réchaud et posez la fondue dessus, remuez de temps en temps avec la cuillère en bois, c'est prêt à déguster.