Ma fondue à camembert

Contenu :

- *1 pierre de base*
- *1 pierre à fondue*
- *1 couvercle*
- *2 supports*
- *1 plaque métallique*
- *1 brûleur*
- *1 dosette de gel combustible*
- *1 boîte de rangement en bois*

IMPORTANT

Par mesure d'hygiène, les pierres sont vendues non-traitées. Il est donc vivement conseillé de traiter la pierre avec une huile alimentaire afin qu'elle conserve son aspect foncé.

Utilisation :

- *Introduire les supports dans les trous prévus à cet effet.*

- *Déposer la **plaque métallique** sur les deux supports puis déposer la pierre à fondue.*
- *Allumer le brûleur, rempli au préalable de la dosette de gel combustible.*
- *Mettre votre fromage (prévu pour tout type de produit laitier ou autre) dans la pierre à fondue, sans l'emballage en plastique ou carton.*
- *Patienter jusqu'à la cuisson voulue ; bon appétit !*

Astuce :

Nous vous conseillons de garder les *dosettes* vides pour d'autres utilisations *afin de conserver votre brûleur.*

Nettoyage (lorsque la pierre est froide) :

- *Humidifier les résidus accrochés et laisser agir.*
- *Nettoyer avec une éponge et les résidus s'élimineront facilement.*
- *Ne pas utiliser de produits de nettoyage mordants ni d'éponge métallique.*

Indications de sécurité :

- *Tenir hors de portée des enfants.*
- *Une fois le brûleur allumé, ne pas le manipuler avant refroidissement total.*
- *En cas de mauvaises manipulations, le fabricant ne sera en aucun cas tenu pour responsable.*

Toute reproduction est interdite

Concept culinaire sur pierre