

Retrouvez sur le site Pops Location
les pistoles de chocolat «lactée caramel» :



- 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.

ASTUCES UTILES :

- 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.
- Utilisation en intérieur uniquement.
- Laisser refroidir avant rangement.

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