



Woodstock bûches barbecue et brasero



Conseils d'utilisation

Pour la mise à feu facile de vos bûches



1 Empilez 2-3 bûches à la base de votre brasero en les espaçant un peu.



2 Au-dessus, disposer successivement le **Bois d'allumage®** spécial cuisson puis un rouleau d'**Allum'Express®** avant de l'enflammer.

Pour vos grillades



- Pensez à craquer l'allumette 1 heure avant au minimum.
- La combustion des braises de bois est très rapide, n'attendez pas d'avoir que des braises.



- Disposez vos bûches enflammées sur les côtés et profitez du rayonnement des flammes pour cuire vos aliments.

Règles de sécurité

Faire réaliser, conformément à la réglementation, le **ramonage** de votre conduit de fumée deux fois par an (dont une fois pendant la période de chauffe). L'entretien de votre appareil doit être réalisé **au moins une fois par an par un professionnel**.



- Conserver hors de portée des enfants et des animaux.



- Ne jamais utiliser de produits inflammables pour allumer ou activer votre feu.



- Pour votre santé et par respect de l'environnement, ne pas jeter de matière plastique dans votre appareil.



- Ne pas stocker à proximité d'une flamme ou d'une source de chaleur.



- Température de stockage maximum 40°C.