



Woodstock copeaux de fumage



Conseils d'utilisation

Au préalable



Humidifier vos copeaux de bois Woodstock en les plongeant dans de l'eau pendant environ 30 minutes. Les retirer de l'eau et bien les égoutter.

Pour le fumage dans votre barbecue à bois



1 Réaliser un lit de braises puis y déposer 2 poignées de copeaux humides. Positionner les aliments à cuire sur la grille de cuisson.

2 Fermer le couvercle de votre barbecue pour que le fumage puisse commencer.

3 Ravitailler les braises en copeaux humides, plus ou moins régulièrement, selon le goût fumé souhaité, subtil à prononcé.



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.