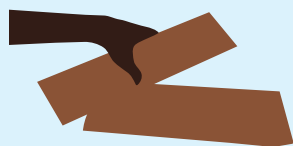


# Woodstock bûches barbecue et brasero



## 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.

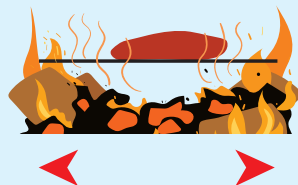


**2** Au-dessus, disposer successivement le **Bois d'allumage®** spécial cuisson puis un rouleau d'**Allum'Express®** avant de l'enflammer.

### 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

Nettoyer son appareil de cuisson après chaque utilisation. Nous conseillons de se référer à la notice d'utilisation du fabricant de l'appareil.



• 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.