



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

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.