



## INSTRUCTIONS

Bol en céramique  
480 ml (16,2 oz)

Support en métal

Bougie

4 fourchettes en acier  
inoxydable avec manche  
en plastique

## UTILISATION

Veillez suivre les étapes ci-dessous :

- 1- Placer des petits morceaux de chocolat dans le bol en céramique et allumer la bougie. Ne mettre que quelques morceaux pour commencer; assez pour couvrir le fond du bol. Après environ 10 minutes, les morceaux de chocolat commenceront à fondre.
- 2- Une fois que les morceaux commencent à fondre, ajouter quelques morceaux de chocolat supplémentaires dans le bol en céramique et remuer avec une fourchette à fondue pour obtenir une texture uniforme.
- 3- Pendant que vous mangez votre fondue, continuer d'ajouter des morceaux de chocolat dans le bol. N'attendez pas qu'il n'en reste plus.
- 4- La bougie dure environ 2 heures. Des bougies supplémentaires seront nécessaires si vous prévoyez un repas de fondue au chocolat plus long.

Si jamais vous êtes pressé de manger votre fondue, le moyen le plus rapide de faire fondre le chocolat est dans une casserole sur la cuisinière. Une fois qu'il est fondu, verser une petite quantité dans le bol en céramique et allumer la bougie. Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez un contenu chaud.

## FONDUE AU CHOCOLAT, PARFAITE POUR TOUTES LES OCCASIONS

La fondue au chocolat est idéale pour un souper intime, une fête d'enfants ou un dîner entre amis. Nous recommandons d'utiliser un chocolat noir (60% de cacao), mais vous pouvez également utiliser d'autres types de chocolat pour votre fondue :

- Fondue au chocolat blanc
- Fondue au chocolat au lait
- Fondue aux trois chocolats
- Fondue Toblerone®
- Fondue Nutella®

## ACCOMPAGNEMENTS

Un vaste choix d'accompagnements est offert pour la fondue au chocolat. Voici quelques suggestions :

- Fruits frais : fraises, pommes, poires, raisins, bananes, kiwis, ananas, oranges, mangues, framboises, bleuets, cerises, cantaloups, melons miel

- Fruits secs : abricots, figes, gros raisins secs
- Noix : amandes, noisettes, pacanes
- Idées gourmandes : macarons, meringues, guimauves, biscottis, doigts de dame, madeleines, petits carrés de gâteau à la vanille



## CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Cet ensemble à fondue au chocolat fonctionne avec une bougie. Soyez prudent lorsque la bougie est allumée.
- Placer votre ensemble à fondue sur une surface plane, à niveau et stable. Tenir ce produit loin des rideaux, des vêtements, des torchons ou d'autres matières inflammables et éviter les nappes et les napperons.
- Il est recommandé de placer un sous-plat résistant à la chaleur ou une planche à découper sous le support à fondue afin d'éviter des marques ou des dommages sur la table.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol en céramique chaud.
- Dégager quelques centimètres autour du support à fondue afin d'éviter les accidents.
- NE PAS déplacer ou toucher l'ensemble à fondue au chocolat lorsque la bougie est allumée.

- NE PAS souffler sur la flamme de la bougie. Il est recommandé d'utiliser un éteignoir à bougie pour éteindre la flamme.
- NE PAS laisser le bol en céramique vide au-dessus de la bougie allumée.
- NE PAS laisser la bougie allumée sans surveillance et tenir hors de la portée des enfants et des animaux.
- NE PAS mettre de bol en céramique au micro-ondes, dans la cuisinière ou sur la cuisinière.

## NETTOYAGE

- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces de votre ensemble à fondue au chocolat à l'eau chaude savonneuse, à l'exception de la bougie.
- Après utilisation, il est important de laisser refroidir toutes les composantes de votre ensemble à fondue avant de les laver ou de les ranger.
- Le bol en céramique et les fourchettes vont au lave-vaisselle. Nettoyer le support en métal avec un chiffon humide.

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE  
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !

[www.Starfrit.com](http://www.Starfrit.com)



[www.facebook.com/starfrit](https://www.facebook.com/starfrit)