Brûleurs jetables - FR

Description
Un brûleur jetable avec mèche est une solution simple et sûre pour la préparation et le maintien au chaud de plats de fondue tels que la fondue au fromage, au chocolat ou au bouillon. Ces brûleurs sont prêts à l'emploi, remplis de pâte combustible et équipés d'une mèche. Le brûleur peut être utilisé plusieurs fois car il peut être fermé avec un bouchon vissé. La durée totale de combustion du brûleur est de 5 heures maximum.

Voici comment utiliser le brûleur :

1. **Ouvrir le brûleur :** Dévissez le bouchon du brûleur.
2. **Placer le brûleur :** Placez le brûleur dans le cadre de la fondue.
3. **Allumer le brûleur :** Allumez la mèche du brûleur et assurez-vous que la flamme reste allumée.
4. **Éteindre le brûleur :** Terminé avec la fondue ? Éteignez la flamme avec le régulateur de flamme fourni.

Attention !

- Le brûleur reste chaud même après utilisation, laissez-le refroidir avant de le toucher.

Avertissements