

Pro du chocolat



Bonjour

Je suis la nouvelle râpe à chocolat avec 2 lames interchangeable pour faire des petits copeaux ou d'autres plus épais. Grâce à moi, le chocolat ne fond pas dans la main. Vos doigts restent propres et les copeaux de chocolat tombent exactement là où vous le souhaitez. Avec moi, vous réussissez en un tour de main de jolis décors sur vos petites pâtisseries et vos desserts.



1 Briser la tablette de chocolat en morceaux et les mettre dans le récipient.



2 Visser la lame choisie sur le porte-lame.



3 Placer le porte-lame, le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre en appuyant légèrement, et râper le chocolat.



4 Déposer les copeaux de chocolat directement de la râpe.

CONSEILS

La taille des copeaux dépend du chocolat, de la température et de la pression exercée en râpant.

Pas de copeaux, copeaux mal formés ou trop petits: replacer les morceaux de chocolat dans le récipient.

Pour retirer les restes de chocolat du récipient: frapper vigoureusement le récipient, ouverture vers le bas, sur une planche à découper.

Pour un effet encore plus décoratif, mélanger des morceaux de chocolat noir et blanc.

ENTRETIEN

Récipient et porte-lame: compatibles lave-vaisselle. Lames: lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.