#### RECOMMANDATIONS <

Ne pas utiliser sur des braises ou des flammes vives. L'allumage simultané de plusieurs allume-feu peut provoquer une hauteur de flamme importante : bien espacer les allume-feu. Les allume-feu doivent être entièrement brûlés avant de placer des aliments sur le barbecue. Conserver dans un endroit sec et tempéré.

### COMPOSITION <

Mélange de sciures de bois et d'huiles 100% naturelles.

### PRECAUTIONS <

Tenir hors de portée des enfants. Ne pas respirer les fumées. Utiliser seulement en plein air ou dans un endroit bien ventilé. Conserver à l'écart de toute flamme, source d'étincelle ou d'ignition.





## 84 carrés allume-feu • barbecue et cheminée



Allumage rapide, propre et sans odeurs • Carrés allume-feu



et votre maison retrouve le sourire



100% naturels

## Carrés allume-feu

Allumage rapide, propre et sans odeurs •

# **BARBECUE & CHEMINÉE**





naturels

Carrés allume-feu

Allumage rapide, propre et sans odeurs •



84 carrés allume-feu • barbecue et cheminée

## 84 carrés allume-feu • barbecue et cheminée

- Longue conservation : grâce à sa boite hermétique
- Ne dégage aucune odeur
- N'altère pas la saveur des aliments
- Convient pour les barbecue et brasero d'été comme pour les feux d'hiver (cheminée et poêle)
- Boite distributrice pratique : boite hermétique résistante aux intempéries



Sur cheminée et poêle

Placer 2 à 3 carrés dans le foyer. Disposer du petit bois puis allumer les carrés. Ils brûlent 10 à 12 minutes, ce qui permet un bon démarrage du feu, sans nécessiter de papier, et sans dégager d'odeur. Ajouter ensuite progressivement les bûches.



Sur barbecue

Disposer 2 à 3 carrés bien espacés parmi le charbon de bois, en les laissant apparents. Allumer les carrés. Laisser prendre les braises puis rajouter progressivement du charbon de bois.