

Guide d'utilisation

Granulés 100 % Hêtre – Barbecue & Four à Pizza Le Boucanier « Le bucheron provençal »

1. Présentation du produit

Les **granulés de bois 100 % hêtre** sont conçus pour la cuisson et le fumage alimentaire. Ils apportent un **arôme naturel de bois de hêtre**, idéal pour sublimer les grillades, viandes, poissons et pizzas.

Produit **fabriqué en France**, issu de bois naturel sélectionné.

2. Composition

- **Essence de bois** : 100 % hêtre
- Sans additif, sans colle, sans liant chimique
- Bois naturel non traité
- Conditionnement : sac de 7kg ou 14 kg

3. Utilisation prévue

Ces granulés sont destinés à un **usage alimentaire** pour :

- Barbecues à granulés
- Fours à pizza à granulés
- Fumoirs compatibles
- Barbecues charbon (en complément du combustible principal)

Ils permettent une **combustion régulière**, une bonne montée en température et un **fumage maîtrisé**.

4. Mode d'utilisation

1. Vérifier que l'appareil est compatible avec l'utilisation de granulés.
2. Verser les granulés dans le réservoir prévu ou le bac de combustion.
3. Allumer le barbecue ou le four selon les instructions du fabricant.

4. Ajuster la quantité de granulés en fonction de la durée et du type de cuisson.

Pour le fumage, utiliser une petite quantité afin d'éviter un excès de fumée.

5. Arômes & aliments compatibles

- Viandes rouges et blanches
- Poissons et fruits de mer
- Légumes
- Pizzas et pains

Le bois de hêtre offre un **arôme équilibré**, ni trop fort ni trop léger.

6. Consignes de sécurité ⚠

▲ Pictogrammes sécurité & conformité

- 🔥 Produit inflammable – tenir éloigné des flammes lors du stockage
- 👶 Tenir hors de portée des enfants
- 🚫 Ne pas ingérer les granulés crus
- 🌀 Utiliser uniquement dans des appareils ventilés
- 🚫 Ne pas utiliser comme combustible de chauffage domestique

7. Avertissements importants

- Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour l'allumage.
- Ne pas stocker à proximité d'une source de chaleur.
- Usage strictement réservé à la cuisson alimentaire.
- Ne pas utiliser dans un poêle ou une cheminée de chauffage.

8. Stockage

- Conserver dans un endroit sec.
- Protéger de l'humidité afin de préserver la qualité des granulés.

- Refermer le sac après utilisation.

9. Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation du produit ou de non-respect des consignes de sécurité.

Granulés 100 % Hêtre – Le Bouscatier, le bûcheron provençal