

FR

Chaque lumi choco fonctionne avec 2 bougies chauffe-plat standard.

Selon votre gout, mettez à fondre du chocolat noir, au lait, blanc ou un mélange. Une fois le chocolat fondu, si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de la crème liquide pour le détendre. Brassez vigoureusement pour obtenir une belle texture lisse, en ajoutant si nécessaire encore de la crème liquide.

Utilisez la fourchette pour trempez des fruits ou des gâteaux. Régalez-vous !

Ne pas laver au lave-vaisselle.

En vous procurant les petites poeles adaptées, vous pouvez transformer votre lumi choco en appareil à raclette.
Plus d'infos sur www.cookut.com

EN

Each choco light works with 2 standard tea lights.

Depending on your taste, you can melt dark, milk or white chocolate, or have a mixture of blends. Once the chocolate has melted, if you wish, you can add liquid cream to make it lighter. Stir vigorously to obtain a nice smooth texture, adding more liquid cream if necessary.

Use the fork to dip fruits or cakes. Enjoy!

Do not wash in the dishwasher.

By using the appropriate adaptable small stoves, you can turn your Lumi Choco into a raclette machine.
More information on www.cookut.com

DE

Jedes lumi choco funktioniert mit 2 handelsüblichen Teelichtern.

Je nach Geschmack können unterschiedliche Schokoladesorten zum Schmelzen gebracht werden: schwarze Schokolade, Milchsokolade, weiße Schokolade oder gemischt. Nachdem die Schokolade geschmolzen ist, besteht ganz nach Belieben selbstverständlich die Möglichkeit, Sahne zum Auflockern hinzuzufügen. Man verrühre sorgsam um eine schön geschmeidige Konsistenz zu erhalten. Wenn nötig kann hierfür noch ein wenig Sahne beigemischt werden. Mit einer Gabel lassen sich Früchte oder Kuchen weichmachen. Genießen sie es !

Nicht in der Spüle reinigen.

Wenn Sie sich die kleinen, zweckangepassten Pfannen auch noch beschaffen, so wird das lumi choco zu einem Raclette-Grill.
Weitere Informationen gibt es auf www.cookut.com

NL

Elke lumi choco functioneert met 2 standaard theelichtjes.

Neem naar smaak zwarte chocolade, melk of wit om te smelten, of maak een mix. Als de chocolade gesmolten is, kunt u room toevoegen om hem wat zachter te maken als u dat wilt. Roer goed om een mooie, gladde structuur te krijgen en voeg zonodig nog wat room toe. Gebruik een vork om er fruit of cake in te dompelen. Verwen uzelf!

Niet in de wasmachine afwassen.

Door het aanschaffen van aangepaste oventjes, kunt u uw lumi choco omtoveren in een raclette-apparaat.
Meer info op www.cookut.com

IT

Ogni lumi choco funziona con 2 lumini scaldapiatti standard.

A seconda dei tuoi gusti, metti a fondere del cioccolato nero, al latte o una miscela. Una volta che il cioccolato è fuso, puoi aggiungere della panna per scioglierlo. Mescola energicamente per ottenere una consistenza morbida, e aggiungi se necessario ancora della panna. Utilizza la forchetta per inzuppare frutta o dolcetti. Regalatelo!

Non lavare nella lavastoviglie.

Acquistando le padelle adattabili, potrai trasformare lumi choco in un grill.
Maggiori informazioni su www.cookut.com

RU

Каждая горелка для фондю работает с использованием двух стандартных плоских свечей.

В зависимости от вашего вкуса, положить для плавления темный шоколад, молочный, белый или смесь. После того, как шоколад растопится, если хотите, вы можете добавить сливки, чтобы он стал более жидким. Хорошенько перемешайте, чтобы получить хорошую гладкую текстуру, добавляя при необходимости еще сливок.

Используйте вилку, чтобы макать фрукты или кусочки пирога в шоколад. Наслаждайтесь!

Не мыть в посудомоечной машине.

Приобретая небольшие адаптированные сковороды, вы можете использовать вашу горелку для приготовления раклетт.
Более подробная информация на www.cookut.com