

Micro Delice



- Geniet van een heerlijke chocoladefondue met vrienden of familie. **Klaar in slechts 10 minuten!**
- **Van de microgolfoven tot aan je tafel:** smelt de chocolade au bain-marie in de microgolfoven, serveer aan tafel met wat fruit, koekjes ... om te dippen en geniet!
- Bestaat uit **3 delen**:
 - Een **basis** die werkt als een bain-marie om chocolade te smelten. Vul met water en kook in de microgolfoven.
 - Een **inzet** met 2 vakken: om 2 soorten chocolade tegelijkertijd smelten.
 - **4 vorkjes** om je fruit en koekjes eenvoudig in de chocolade te dippen zonder te knoeien.
- Het opgewarmde water en de stoom zorgen ervoor dat de chocolade veilig smelt. Nadien maar liefst **minimaal een uur** genieten van een lekkere chocoladefondue.



650 watt



Dimensies

19,5 x 17 x 10,5 cm h / 1 l

Witte vorkjes: 14 cm

Belangrijkste kenmerken

BASIS

- Ideale vorm om te gebruiken als **bain-marie**.
- Voorzien van **2 handvaten** voor een eenvoudige hantering.
- Een **veilig klik-systeem** om de inzet vast te klikken.
- Capaciteit van 1 l met een indicatie van de nodige hoeveelheid water (350 ml) voor het smelten van chocolade.

INZET

- Voorzien van **2 vakken** zodat je 2 soorten chocolade tegelijkertijd kan smelten: melkchocolade, pure chocolade, witte chocolade ... Kies het perfecte duo om van een heerlijke chocoladefondue te genieten.
- Capaciteit van 540 ml (270 ml per vak) om tot 500 g chocolade (250 g per vak) te smelten.
- **De ruimte tussen de twee vakken heeft 2 grote voordelen:**
 - Zorgt voor een optimaal en gelijkmatig smeltproces.
 - Perfect voor het compact bewaren van de 4 vorkjes tussen de inzet en de basis.
- Voorzien van **2 ventilatieopeningen** zodat de stoom kan ontsnappen tijdens het smelten.
- **Gebruiksaanwijzingen** zijn weergegeven met pictogrammen op de zijkant van de inzet.

VORKJES

- Elk vorkje heeft **2 tanden** waarmee je perfect kan prikken en dippen.
- Wil je even pauzeren? Geen probleem. Elk vorkje is voorzien van **een haakje** aan de achterzijde zodat je het kan laten rusten op de rand van de Micro Delice.
- Je kan de vorkjes bewaren tussen de basis en de inzet van de Micro Delice zodat deze niet verloren kunnen gaan.



Gebruik

HOE WERKT HET?

-

EN ALS JE GEEN CHOCOLADELIEFHEBBER BENT...

- De Micro Delice is ook uiterst geschikt voor het **fris houden** van je **aperitiefhapjes**: mozzarellahapjes, chips of scampi met een heerlijke dipsaus of guacamole.
- Vervang het water door **ijsblokjes** om de aperitiefhapjes fris te houden. Superhandig tijdens een barbecue of als voorafje aan een diner.
- De Micro Delice vormt hiermee een ideale aanvulling op onze prachtige **Allegra Collectie**.

VOORZORGSMAATREGELEN

- Verwijder de inzet niet van de basis als de chocolade aan het smelten is. Het water kan zeer warm zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om de Micro Delice uit de microgolfoven te halen.
- Niet geschikt voor de oven. Let er altijd op dat je microgolfoven geen grill-functie inschakelt. Dit kan het product beschadigen.
- Probeer niet om de gesmolten chocolade over te gieten in een andere kom. Je zou jezelf kunnen verbranden door het warme water dat uit de stoomgaatjes lekt.
- Voeg boter, room, olie of andere verstoffen pas toe na de kooktijd.

Gebruik

- ① Vul de basis met 350 ml koud water of kraanwater.
- ② Klik de inzet vast op basis door de lipjes van de inzet in de openingen van de basis te klikken. Zodra je een klik hoort, zit het goed vast.
- ③ Voeg chocoladestukjes naar keuze toe in de vakjes. Smelt nooit minder dan 100 g (50 g per vakje) of meer dan 500 g (250 g per vakje) chocolade. Voeg geen boter, olie, room of andere vetstoffen toe voor het koken in de microgolfoven.
- ④ Kook op maximaal 650 watt in de microgolfoven. Kijk voor de kooktijd in de onderstaande tabel. De kooktijd kan aangepast worden aan je eigen smaak, de microgolfoven instellingen en de chocoladesoort. Let op: kook nooit langer dan 5 minuten.

Chocolade	Kooktijd op 600/650 watt (min:sec)
100 g	02:00
200 g	03:00
300 g	03:30
400 g	03:30
500 g	04:00

- ⑤ Laat 5 tot 10 minuten rusten zodat het warme water zijn werk kan doen en de chocolade kan smelten. Meng goed met de Silicone Spatel Smal.
- ⑥ Geniet van een heerlijke chocoladefondue: gebruik de vorkjes om in je favoriete fruit of gebak te prikken, in de chocolade te dippen en te genieten.

