

## PRECONISATIONS D'USAGE ET D'ENTRETIEN DE VOTRE BRASERO MEXICAIN

Chez Drôle de Cabane, plusieurs points nous tiennent profondément à cœur : l'innovation, l'authenticité, la qualité, et surtout le plaisir et le bien-être de nos clients.

Vous venez de vous offrir un Braséro Mexicain, et afin d'en profiter au mieux, et de lui accorder une longue durée de vie, voici quelques recommandations.

Ces braseros, ou « chimeneas », sont fabriqués à la main sur les hauts plateaux mexicains, de manière traditionnelle et éco-responsable, en utilisant des ressources renouvelables, telles que la terre cuite.

- Tout d'abord, afin de préparer votre brasero, vous pouvez déposer un lit de sable au fond de la cuve, ce qui permettra d'absorber les graisses issues des viandes grillées. Sable qu'il faudra renouveler après quelques utilisations. Ensuite démarrez votre feu, comme lors de l'allumage d'un barbecue traditionnel (journal, brindilles, petit bois ou charbon)
- Nous vous recommandons de mettre progressivement en chauffe votre brasero. Un feu trop violent dès le départ, ferait craquer la terre cuite.
- Vous pouvez, tout comme un barbecue traditionnel, utiliser du petit bois et du charbon.
- Lors de la première utilisation, laissez chauffer avant d'y déposer les ingrédients, les grilles fournies avec le brasero.
- Nous préconisons, (si vous avez choisi de ne pas prendre la housse de protection) de mettre à l'abri votre braséro après chaque utilisation, une fois que le brasero a bien refroidi, afin de le protéger des conditions extérieures (soleil, pluie...), qui peuvent en endommager ou en altérer la terre cuite et la peinture.

**Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter bon appétit, et d'excellents moments conviviaux !**