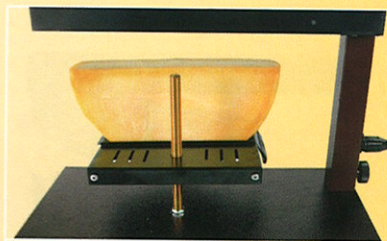


Préparation de la raclette



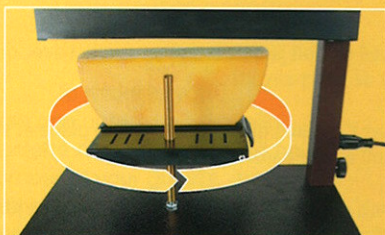
1 Si nécessaire, nettoyer la croûte en la grattant légèrement (sans la couper !).



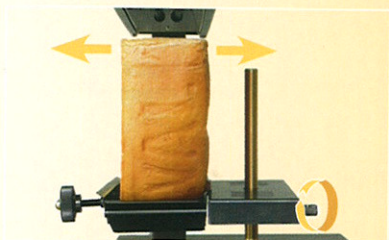
2 Poser le fromage sur le support (Party Caro : appuyer la face frontale contre la butée).



3 Serrer la meule de fromage.



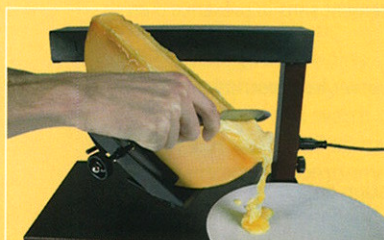
4 Faire monter le fromage sous le corps de chauffe (à 2cm). Enclencher : interrupteur sur 1 ou brancher le cordon.



5 Positionner le porte-fromage au centre sous le corps de chauffe au moyen de la petite vis moletée



6 Tourner le porte-fromage autour de la tige filetée.



7 Incliner le fromage et racler dans l'assiette (côté lisse du couteau).

Tipp

Après 4-5 raclettes, une croûte grillée se forme sur les bords du fromage. Couper cette fine croûte (côté micro-denté du couteau) et la servir avec une raclette (elle se nomme « raclette religieuse », car elle est divinement savoureuse !). Congeler le fromage restant ou l'utiliser pour des gratins, des tranches au fromage ou le manger froid. Les grands morceaux se conservent au réfrigérateur jusqu'à 8 semaines, les plus petits 2 à 3 semaines.