

FONDUSSIMO

La nouvelle façon de savourer la fondue

Introduction

FONDUSSIMO : LE POÊLE À FONDUE ÉLECTRIQUE DONT LES CONSOMMATEURS NE POURRONT PLUS SE PASSER !

Fondussimo propose aux fans de fondue chinoise d'améliorer leur expérience de ce grand classique. En effet, grâce au design de ses paniers en acier perforé assortis d'un ingénieux système d'accrochage **breveté**, ce poêle à fondue unique en son genre permet de cuire, d'égoutter et de réchauffer une variété d'ingrédients traditionnels et non traditionnels en toute sécurité!

Avec sa conception raffinée, le Fondussimo règle d'un seul coup tous les problèmes rencontrés avec la fondue chinoise traditionnelle: on oublie les fourchettes à fondue emmêlées, les aliments échappés qui se promènent dans le bouillon et les manipulations dangereuses pour remplir les brûleurs de combustible hautement inflammable.

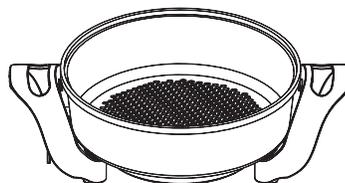
De plus, le Fondussimo décuple le nombre d'aliments à tremper: ramens, raviolis et dumplings, poissons à chair délicate, fruits de mer en coquille, boulettes de viande farcies, légumes aux formes les plus variées.

# Modèle	FD2330
# GS1 Canada	627987142372
Dimension boîte (cm)	50 X 30 X 20
Poids (kg)	4.5
Garantie de base	1 an

Composants

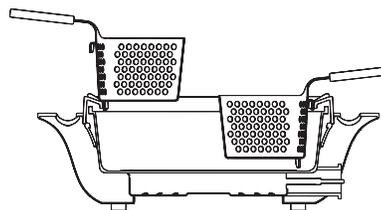
BOL CHAUFFANT DE 3 LITRES

En alliage d'aluminium de grade alimentaire, le bol est recouvert d'un antiadhésif pour un nettoyage facile. Lors d'un repas-fondue, il convient parfaitement pour 2 à 6 personnes. Il peut aussi être utilisé sans les paniers comme poêle électrique conventionnel.



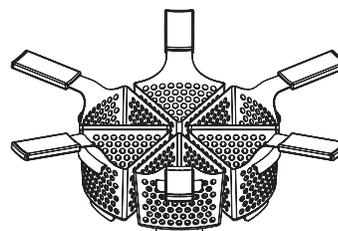
SYSTÈME D'ACCROCHAGE

Un anneau en plastique résistant à la chaleur permet de fixer les paniers en mode « cuisson », « réchauffage » ou « égouttage » pour une propreté optimale.



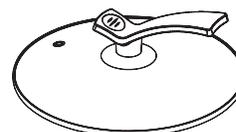
6 PANIERS

En acier inoxydable de grade alimentaire, ils sont munis d'une poignée en plastique résistant à la chaleur et vont au lave-vaisselle.



COUVERCLE

Le dernier ajout au design du Fondussimo, le couvercle en verre dispose d'une poignée en plastique résistant à la chaleur et d'un orifice pour laisser sortir vapeur.



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le Fondussimo fonctionne avec un branchement électrique standard AC 120V 60 Hz 1200W grâce à un câble de 36 pouces. La température est réglable à l'aide d'un contrôleur.



Garantie prolongée

Pour bénéficier d'une garantie prolongée, les clients achetant un Fondussimo peuvent devenir « Membre Fondussimo » en utilisant le code fourni dans le certificat inséré dans la boîte du produit.

Le membership donne accès aux avantages suivants :

- Une garantie prolongée de 2 ans (pour un total de 3 ans à partir de la date d'achat)
- Des primeurs, privilèges et exclusivités

Cette approche vise à inciter les clients à contacter Fondussimo directement en cas de problème, afin d'éviter tout dérangement chez les détaillants. Toutefois, si le client se présente en magasin après son achat, les détaillants doivent appliquer la garantie régulière ci-après.

Garantie régulière

Les détaillants offrent une garantie que le produit sera libre de tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an, à partir de la date apparaissant sur la facture.

- La facture originale est requise pour que le client puisse se prévaloir de cette garantie.
- Cette garantie n'est pas transférable : seul le client acheteur initial peut s'en prévaloir.
- Au besoin, le détaillant peut référer le client directement au service à la clientèle de Fondussimo ou donner un nouveau produit au client. Fondussimo s'engage à rembourser la valeur du produit défectueux aux détaillants par transfert bancaire dans les 30 jours suivants.

Retour et remboursement

Le(s) client(s) dispose(nt) de trente (30) jours à partir de la date d'achat pour demander un remboursement, la date indiquée sur la facture faisant foi. Pour que celui-ci soit offert, la marchandise doit être retournée dans son état initial, c'est-à-dire :

- Non-utilisée
- Emballée dans son emballage d'origine non-abîmé
- Contenant tous les accessoires, pièces et manuels fournis par le fabricant.

Au-delà des (30) jours suivant l'achat, seul(s) le(s) produit(s) défectueux peuvent faire l'objet d'un retour en vue d'un échange.

Si le modèle du produit défectueux n'est plus disponible lors d'une réclamation, Fondussimo le remplacera par un modèle semblable de valeur équivalente ou supérieure.

Limitations et exclusions

**CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS L'USURE NORMALE DU PRODUIT.
LA GARANTIE EST ANNULÉE PAR :**

- Une utilisation du produit ne respectant pas le mode d'emploi
- Une chute du produit ou autre détérioration causée par des facteurs humains
- Le démontage du produit et/ou une tentative de réparation du produit par l'acheteur
- Un accident, une mauvaise utilisation, un usage abusif du produit ou des dommages intentionnels au produit
- Le changement de couleur, les égratignures, l'écaillage ou la surchauffe en raison d'un usage commercial

La présente garantie est la seule garantie, implicite ou expresse, offerte par Fondussimo, qui se réserve le droit de modifier le produit sans préavis.

Bonus Détaillants

Chaque détaillant participant est affiché sur la carte GPS du site fondussimo.com. Les clients potentiels désirant effectuer un achat en magasin peuvent saisir leur code postal afin de localiser le détaillant participant le plus près.

Chaque détaillant reçoit un numéro de compte client qui donnant accès à la commande en ligne sur www.fondussimo.com.

**LE DROP SHIPPING EST OFFERT CHEZ TOUS LES DÉTAILLANTS
QUI VENDENT LE PRODUIT EN LIGNE.**

Leurs questions, vos réponses

Q: PEUT-ON UTILISER LE FONDUSSIMO POUR FAIRE DE LA FONDUE BOURGUIGNONNE, DE LA FONDUE AU CHOCOLAT OU DE LA FONDUE AU FROMAGE ?

R: Le Fondussimo a été conçu pour la réalisation de fondues de type « fondue chinoise », dont la réalisation s'avère sécuritaire et adaptée au design de notre produit. Le Fondussimo étant versatile et résistant, tout autre usage demeure à la discrétion des utilisateurs. La garantie pourrait s'avérer nulle et non avenue en cas de détérioration due à un mauvais usage. De plus, veuillez noter que la grande contenance du Fondussimo, soit 3 litres, se prête peu aux fondues exigeant normalement de petits poêles à fondue ou caquelons.

Q: QUELLE EST LA GROSSEUR DU BOL CHAUFFANT DU FONDUSSIMO ?

R: Le bol du Fondussimo mesure 10,5 pouces de diamètre par 3 pouces de profondeur et contient jusqu'à 3 litres de liquide.

Q: LE FONDUSSIMO EST-IL ÉLECTRIQUE ?

R: En effet ! L'ensemble 2 en 1 multifonctionnel de Fondussimo est muni d'un câble électrique de 36 pouces de longueur, en vertu des normes pour ce type d'appareil. Au besoin, il est essentiel d'utiliser une rallonge électrique à 3 brins afin d'éviter les risques de blessures. L'ensemble électrique est de 120V 60 Hz 1200W avec un contrôleur pour permettre le réglage de température. On peut donc réchauffer le bouillon en une dizaine de minutes directement dans le poêle sans être obligé de le faire bouillir avant dans une autre casserole sur la cuisinière. Cette étape est cependant privilégiée dans plusieurs de nos recettes exclusives.

Q: QUELS SONT LES USAGES DU FONDUSSIMO ?

R: L'ensemble à fondue 2 en 1 multifonctionnel de Fondussimo peut servir de poêle à fondue ainsi que de casserole traditionnelle. Il est donc possible d'y bouillir, faire revenir ou sauter une grande variété d'aliments et de réaliser une panoplie de recettes, comme des soupes, mijotés, risottos ou sauces...

Leurs questions, vos réponses (suite)

Q: LES PANIERS EN ACIER DU FONDUSSIMO VONT-ILS AU LAVE-VAISSELLE ?

R: Tout à fait! Le nettoyage du Fondussimo est grandement facilité par le fait que les paniers, l'anneau et le couvercle vont au lave-vaisselle. Veuillez cependant noter que le bol ne doit jamais être placé au lave-vaisselle ou submergé dans l'eau, car cette pièce comprend des composantes électriques. Nous recommandons de toujours bien rincer les paniers immédiatement après l'utilisation afin de faciliter le nettoyage au lave-vaisselle.

Q: EST-CE QUE LE FONDUSSIMO EST APPROPRIÉ POUR LES ENFANTS ?

R: Nous croyons que le Fondussimo ne devrait jamais être utilisé sans la supervision d'un adulte. Cela dit, les enfants adorent manipuler eux-mêmes les ingrédients et les paniers. Il revient à la discrétion des parents d'évaluer si leur enfant est assez habile et mature pour pouvoir réaliser toutes les manipulations de manière sécuritaire. Il est très important de demeurer vigilant pour éviter la contamination croisée et s'assurer que les protéines soient suffisamment cuites pour ne représenter aucun risque à la consommation.

