

FONDUE

- aus Gusseisen
- en fonte
- made of cast iron
- in ghisa
- uit gietijzeren



**Hinweise für den
Gebrauch**

Mode d'emploi

Instructions for use

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso

D Hinweise für den Gebrauch

Seiten 3-4

Bitte vor Gebrauch lesen und an einem sicheren Ort aufbewahren!

E Instructions for use

pages 5-6

Please read carefully before using your utensil and keep in a safe place!

F Mode d'emploi

pages 7-8

A lire avant emploi et à conserver en lieu sûr!

I Istruzioni per l'uso

pagine 9-10

Leggere attentamente prima dell'uso e conservare in un luogo sicuro!

NL Gebruiksaanwijzing

pagina's 11-13

Vóór het eerste gebruik lezen en goed bewaren!

Gebrauchsanweisung

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines Gusseisen-Fonduecaquelons von Spring Switzerland. Dieses robuste, emaillierte Caquelon, das inwendig und auf der Unterseite glänzend emailliert ist, eignet sich sowohl für den Heimgebrauch als auch für den Einsatz in der Gastronomie. Das Caquelon eignet sich am besten für Käsefondues, kann aber auch für Fondue Bourguignonne und Fondue Chinoise eingesetzt werden.

Fonduezubereitung:

Das Caquelon kann auf Gas-, Glas- keramik, Elektro- und Induktionskochherden, sowie auf Brennpasten- und Gasrechauds eingesetzt werden.

Um das Zubereiten des Fondues zu beschleunigen, kann das Gusseisen-Caquelon bei niedriger Temperatur auf dem Herd während einigen Minuten vorgewärmt werden.

Gusseisen-Caquelons speichern die

Wärme, die sie aufgenommen haben über einen längeren Zeitraum und verteilen sie gleichmässig und langsam. Es reicht deshalb aus, das Caquelon auf dem Rechaud mit kleiner Flamme zu beheizen. Dank der guten Wärmespeicherungseigenschaften kann das Rechaud bereits einige Minuten vor dem Ende des Fondueessens abgestellt werden.

Reinigung:

Vor der Reinigung das Caquelon abkühlen lassen. Niemals mit kaltem Wasser abschrecken. Dies könnte zu Haarrissen in der Emaillierungsschicht führen. Das Caquelon mit wenig Spülmittel reinigen. Nicht mit Stahlwolle oder Scheuerpulver reinigen. Falls der Käse haften bleibt, das Caquelon über Nacht in Wasser einweichen und dann mit Spülmittel reinigen. Die emaillierten Schichten sollten keine Schläge abbekommen, denn an Stellen, an welchen die emaillierte Schicht abgeblättert ist, kann sich Rost entwickeln.

– Spülmaschinenfest.

Traditionelles Rezept

Für 6 Personen 900 bis 1200 g Fonduemischung von Ihrem Käsehändler oder:

400 g Greyerzer mild, 400 g Greyerzer rezent, 300 g Appenzeller, 100 g Emmentaler, 1 kg Weissbrot, 6 gestrichene Teelöffel Maisstärke (z. B. Maizena), 600 ml trockener Weisswein (z. B. Fendant), 3 Teelöffel Zitronensaft, 6 mittlere Knoblauchzehen, grob gehackt.

Das Brot in Würfel schneiden. Darauf achten, dass jeder Würfel Rinde aufweist (Pariserbrot eignet sich aus diesem Grund besonders gut). Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler mit grober Raffel reiben. Den Käse in ein 22 cm Caquelon geben. Maisstärke drüberstreuen, Weisswein Zitronensaft und Knoblauchzehen dazugeben. Das Gemisch auf grosser Hitze erwärmen, bis der Wein zu kochen beginnt, dann auf mittlere Hitze zurückstellen. Dabei ständig mit einer Kelle rühren. Beim Rühren darauf achten, dass die

Kelle immer in Kontakt mit dem Caquelonboden bleibt, damit der Käse nicht anbrennt. Sobald sich eine sämige Masse bildet, die Hitze erhöhen bis das Fondue aufkocht. 1–2 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika abschmecken. Das Caquelon mit der kochenden Fonduemasse auf das 5 Min. vorher angezündete Rechaud stellen und sofort mit Brot weiterrühren. Während des Essens immer darauf achten, dass beim Rühren Bodenkontakt mit dem Caquelon besteht, um ein Anbrennen des Fondues zu verhindern.

Tipp: Besonders sämig wird Ihr Fondue, wenn sie 200 g Greyerzer durch 200 g Freiburger Vacherin ersetzen. Den Vacherin erst begeben, wenn der Käse geschmolzen ist.

Instruction of use

Congratulations for choosing a cast-iron fondue pot by Spring Switzerland. A robust enamelled pot, with a shiny enamelled inside and bottom, is ideal for home or food service use. The pot is best suited for cheese fondues but can also be used for fondue Bourguignonne and Chinoise.

Heating

This pot can be used on gas, infrared, electric and induction cookers and on fondue paste or gas burners.

To speed up the melting/cooking process, pre-heat your empty cast-iron pot on a low setting for a few minutes.

One of the special advantages of a cast-iron pot is that it retains heat extremely well and distributes it evenly and slowly. It is therefore sufficient to cook with a low burner setting. Thanks to its excellent heat retention, you can turn off the table burner

several minutes before you finish eating your fondue.

Cleaning

Before cleaning, allow your pot to cool down. Never shock the pot with cold water. This could result in fine cracks in the enamel coating. Wash up with just a little washing up liquid. Steel wool cleaning pads and scouring powders should not be used for cleaning. If cheese sticks, soak the pot with water for overnight and then clean with washing-up liquid. Avoid strong blows to the enamel-coating; rust can develop in chipped areas.

– Dishwasher-safe

Traditional Recipe

For 6 people 900–1200 g fondue cheese mix from your cheese speciality shop, or;

400 g mild Greyerz cheese, 400 g Salty Greyerz cheese, 300 g Appenzell cheese, 100 g Emmental cheese, 1 kg white bread, 6 flat teaspoons of corn starch powder (e.g. Maizena),

600 ml dry white wine (e. g. Fendant), 3 teaspoons of lemon juice, 6 medium-sized, coarsely chopped cloves of garlic.

E

Cut the bread in cubes. Make sure every cube has a crusty side (for this reason, French baguettes lend themselves particularly well). Coarsely grind the Greyerz, Appenzell, and Emmental cheese. Place the ground cheese in a 22 cm-diameter fondue pot. Sprinkle the starch powder over the cheese and add the white wine, lemon juice, and chopped garlic. Quickly heat the mixture when it starts boiling, reduce the heat to a medium level. Continuously stir the mixture using a kitchen ladle. Make sure the ladle never loses contact with the pot bottom to prevent the cheese from burning unto the casserole.

As soon as the mixture assumes a creamy consistency, increase the heat until the fondue starts boiling. Leave boiling slowly for 1–2 minutes, then

add some pepper, nutmeg, and ground hot peppers. Place the casserole with the boiling fondue on the fondue stand (which should be lit 5 minutes in advance) and immediately continue stirring, using your bread on your fondue forks. During your meal, make sure that while stirring continuous contact with the pot bottom is maintained to prevent the fondue from burning unto the pot.

Tip: Your fondue will turn out especially creamy if 200 g of the Greyerz cheese is replaced by 200 g of Fribourg Vacherin. Only add the Vacherin once the rest of the cheese is boiling.

Mode d'emploi

Nous vous félicitons d'avoir choisi un caquelon à fondue en fonte signé Spring Switzerland. Ce robuste caquelon émaillé, dont l'intérieur et le fond sont vitrifiés, convient parfaitement pour une utilisation chez soi ou dans la restauration. Il est surtout approprié pour les fondues au fromage, mais on peut aussi l'utiliser pour la fondue bourguignonne et la fondue chinoise.

Chauffage

Le caquelon peut être utilisé sur des cuisinières à gaz, à infrarouge, électriques et à induction, et sur des réchauds à gel combustible ou à gaz.

Pour accélérer le processus de fusion/cuisson, préchauffez pendant quelques minutes votre caquelon en fonte vide à feu doux.

L'un des avantages particuliers d'un caquelon en fonte est qu'il retient extrêmement bien la chaleur et la

répartit uniformément et lentement. Par conséquent, il suffit de cuire à feu doux. Grâce à son excellente rétention de la chaleur, vous pouvez couper le réchaud de table plusieurs minutes avant de finir de consommer votre fondue.

Nettoyage

Avant le nettoyage, laissez refroidir votre caquelon. Ne le soumettez jamais à un choc thermique en y versant de l'eau froide. Il peut en résulter de minuscules fissures dans le revêtement en émail. Lavez-le avec juste un peu de liquide vaisselle. Il convient d'éviter d'utiliser pour le nettoyage des tampons nettoyants en laine d'acier et des poudres à récurer. Si du fromage reste collé dessus, laissez tremper le pot dans l'eau pendant la nuit, puis lavez-le avec du liquide vaisselle. Évitez de soumettre le revêtement en émail à des coups trop violents ; la rouille peut apparaître dans les zones ébréchées.

– Résiste au lave-vaisselle.

Recette traditionnelle

Pour 6 personnes 900 à 1200 g de mélange à fondue de votre fromager ou:

400 g de Gruyères doux, 400 g de Gruyères salé, 300 g d'Appenzeller, 100 g d'Emmentaler, 1 kg de pain blanc, 6 cuillères à thé rases de féculé de maïs (p.ex.Maizena), 600 ml de vin blanc sec (p. ex. Fendant), 3 cuillères à thé de jus de citron, 6 gousses d'grossièrement hachées.

Couper le pain en petits morceaux en veillant à ce que chacun d'entre eux da croûte (le pain parisien est donc idéal). Râper grossièrement Gruyères, Appenzeller et Emmentaler. Verser le fromage dans un caquelon de 22 cm. Saupoudrer de féculé de maïs, ajouter le vin blanc, le jus de citron et l'ail. Chauffer le mélange à forte température jusqu'à ce que le vin commence à bouillonner, puis Réduire la température de moitié. Remuer sans arrêt avec en veillant à ce que cette dernière soit toujours en contact avec le fond du

caquelon, afin que le fromage ne brunisse pas. Dès qu'une masse crémeuse se forme, augmenter la température pour permettre la cuisson de la fondue pendant environ 1 à 2 minutes. Ajouter à votre goût poivre, noix de muscade et paprika. Placer ensuite le caquelon avec le fromage fondu sur le réchaud préalablement allumé durant environ 5 minutes et tourner immédiatement avec les morceaux de pain piqués sur la fourchette. Durant le repas, ne pas oublier de bien racler le fond du caquelon pour que rien ne brûle.

Conseil; votre fondue sera particulièrement crémeuse si vous remplacez 200 g de Gruyères par autant de Vacherin fribourgeois. Coupé en petits morceaux, il ne sera cependant ajouté que lorsque les autres fromages auront déjà fondu dans le caquelon.

Istruzioni per l'uso

Congratulazioni per aver scelto una terrina in ghisa per fonduta di Spring Switzerland! Si tratta di una robusta terrina smaltata all'interno e sulla base, ideale per la casa o per la ristorazione. Questa terrina è adatta a fondute di formaggio ma anche a fondute Bourguigonne e Chinoise.

Riscaldamento

Questa terrina può essere utilizzata con fornelli a gas, a infrarossi, elettrici e a induzione, oppure con gli appositi fornelli per fonduta o bruciatori a gas.

Per accelerare il processo di scioglimento/cottura, preriscaldare la terrina in ghisa vuota a calore moderato per qualche minuto.

Uno dei vantaggi della terrina in ghisa è la sua capacità di mantenere il calore e di distribuirlo lentamente e in modo omogeneo. Per la cottura, è

quindi sufficiente utilizzare un calore moderato. Grazie alla sua eccellente capacità di ritenzione termica, è possibile spegnere la piastra da tavolo diversi minuti prima di finire di consumare la fonduta.

Pulizia

Prima di pulire la terrina, farla raffreddare. Non immergere mai la terrina calda in acqua fredda, in quanto ciò potrebbe causare crepe nel rivestimento di smalto. Non utilizzare quantità eccessive di detersivo. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi in polvere abrasivi. Se il formaggio si è incollato alla terrina, tenerla a bagno per una notte e quindi lavarla con detersivo liquido. Evitare di colpire con forza il rivestimento di smalto, in quanto nei punti scheggiati potrebbe formarsi della ruggine.

– Lavabile in lavastoviglie

Ricetta tradizionale

Per 6 persone 900–1200 g di formaggi misti per fonduta acquistati in un buon negozio di formaggi, oppure:

400 g. di groviera dolce, 400 g. di groviera salato, 300 g. di Appenzell, 100 g. di Emmenthaler, 1 kg di pane bianco, 6 cucchiaini rasi di fecola di mais (ad es. Maizena), 600 ml di vino bianco secco (ad es. Fendant), 3 cucchiaini di succo di limone, 6 spicchi d'aglio di media grandezza tagliati a dadini non troppo piccoli.

Tagliare il pane a cubetti. Tenere presente che ogni cubo deve presentare una parte con la crosta (per questo motivo è particolarmente adatta la baguette francese). Tagliare grossolanamente il groviera, l'Appenzell e l'Emmenthaler. Mettere i formaggi in una terrina per fonduta con diametro di 22 cm. Spargere la fecola sui formaggi e aggiungere il vino bianco, il succo di limone e l'aglio spezzettato. Scaldare velocemente il composto e,

quando inizia a bollire, ridurre il calore a livello medio. Mescolare in continuazione con un cucchiaino di legno per non far attaccare il formaggio sul fondo della casseruola.

Quando il composto assume una consistenza cremosa, aumentare il calore fino a portare a bollore e mantenere un bollore vivace per 1–2 minuti, quindi aggiungere pepe, noce moscata, e peperoncino spezzettato. Porre la casseruola con la fonduta ancora bollente sulla piastra (accesa 5 minuti prima) e continuare a mescolare utilizzando il pane infilato sulle forchette da fonduta. Durante il pasto, prelevare la fonduta dal fondo, mescolando, in modo che non si attacchi alla terrina.

Suggerimento: la fonduta risulterà particolarmente cremosa sostituendo i 200 g. di groviera con 200 g. di Fribourg Vacherin che verrà aggiunto solo quando gli altri formaggi bollo-

Gebruiksaanwijzing

Onze gelukwensen en dank, dat u deze gietijzeren fondue pan uit het sortiment van Spring Switzerland gekozen hebt. Een robuuste geëmailleerde pan, met een glanzende geëmailleerde binnenkant en bodem, ideaal voor het gebruik in de familie en Horeca bedrijven. Deze pan is zeer geschikt voor kaas fondue, maar kan ook voor fondue Bourguignonne en Chinoise gebruikt worden.

Verwarming

Deze pan kan worden gebruikt op gas, infrarood, elektrische en inductie kookplaten en op fondue (réchaud) branders met pasta of gas.

Om het verloop van smelten en koken wat te versnellen, kunt u de lege gietijzeren pan op de laagste stand van het fornuis een paar minuten voorverwarmen.

Eén van de speciale voordelen van

een gietijzeren pan is, dat het de hitte heel goed behoudt en gelijkmatig en langzaam verdeelt. Daarom is het genoeg om op een laag pitje of lage stand van de regelaar te koken. Dank zij de eigenschap de hitte lang vast te houden kunt u de brander enige minuten voor het beëindigen van de maaltijd uitdoen.

Schoonmaken

Laat de pan afkoelen voor u hem afwast. Nooit met koud water afschrikken. Dit zou fijne barstjes in de emaille laag tot gevolg kunnen hebben. Afwassen met een klein beetje afwasmiddel in het water. Gebruik geen staalwol of schuurmiddel. Als er kaasresten blijven kleven, laat de pan dan een nacht lang met water inweken en maak hem de volgende dag met water en afwasmiddel schoon. Vermijdt harde slagen op de emaille laag, als het emaille eraf gesprongen is kan de pan eronder gaan roesten.

- Bestand tegen afwassen in de afwasmachine.

Traditioneel recept

Voor 6 personen 900–1200 g fondue kaasmelange van uw kaaswinkel, of: 400 g jonge Gruyère kaas, 400 g belegen Gruyère kaas, 300 g Appenzeller kaas, 100 g Emmentaler kaas, 1 kg stokbrood, 6 afgestreken teelepeltjes maismeel (bijv. Maizena), 600 ml lichte witte landwijn (bijv. Fendant of Johannisberger), 3 teelepels citroensap, 6 middelgrote, grof gesnipperde teentjes knoflook.

NL

Snij het brood in grote dobbelsteentjes. Zorg ervoor, dat ieder stukje een stukje korst houdt (daarom lenen zich Franse baguettes het beste). Maal of rasp de Gruyère, Appenzeller en Emmentaler kaas met de grove rasp. Doe de geraspte kaas in een fondue pan met 22 cm doorsnee. Strooi het maispoeder en de gesnipperde knoflook over de kaas, giet er de witte wijn en het citroensap bij. Het mengsel snel verhitten en de warmtetoevoer tot een middelstand reduceren zodra het begint te koken. Roer met een hou-

ten pollepel in 8-vormige beweging van het begin tot het eind. Blijf met de pollepel steeds op de bodem zodat het mengsel niet op de bodem van de pan aanbrandt.

Zodra het mengsel een dikvloeibare, crème-achtige consistentie krijgt, de warmtetoevoer verhogen totdat het gaat koken. 1 Tot 2 minuten zachtjes laten pruttelen. Daarna naar smaak kruiden met wat gemalen zwarte of witte peper, paprika of nootmuscaat. Zet de pan met de kokende fondue op het, vijf minuten eerder aangestoken, fondue réchaud en ga meteen door met roeren, nu met aan een fondue vork gestoken stukje brood. Ook tijdens de maaltijd zorgt u ervoor, dat u steeds op de bodem roert om aanbranden in de fondue pan te voorkomen.

Tip: Uw fondue wordt bijzonder crème-achtig wanneer u 200 g van de Gruyère kaas vervangt door 200 g Vacherin uit Fribourg. De, in kleine

stukjes gesneden, Vacherin pas aan het eind toevoegen, als het fondue mengsel al kookt.

NL

Garantieschein

Bei Garantieanspruch senden Sie bitte Ihre Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieschein und dem Kassabeleg ein.

Bon de garantie

Pour valider votre demande en garantie, veuillez fournir lors du retour de votre poêle les indications ci-après, et joindre le bon de caisse de votre achat.

Certificate of warranty

In the event of a warranty claim, send your pan in together with the completed certificate of warranty and the register receipt.

Garantiebewijs

Denkt u aanspraak te kunnen maken op garantie dan verzoeken wij u uw pan in te sturen, samen met het ingevulde.

Certificato di garanzia

In caso di diritto alla garanzia, vogliate per favore spedire la vostra pentola assieme al certificato di garanzia completato ed alla ricevuta di cassa.

Cupón de garantía

En caso de exigir la garantía del producto, rogamos nos envíen su sartén junto con el cupón de garantía debidamente cumplimentado y con el ticket de caja.



Spring Switzerland GmbH

Hörnlistrasse 14 CH-8360 Eschlikon

Tel. +41-71-973 76 00

Fax +41-71-973 76 29

<http://www.spring.ch>