

FONDUE

- aus Keramik
- en céramique
- made of ceramic
- uit keramieklijn
- in ceramica



**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 11-12**

Vóór het eerste gebruik lezen en goed bewaren!

Gebrauchsanweisung

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines Fonduecaquelons von Spring Switzerland. Das Caquelon ist speziell für die Zubereitung von Käsefondues konzipiert.

Fonduezubereitung:

Das Caquelon kann auf Gas-, Glas-, Keramik und Elektrokochherden, sowie auf Brennpasten- und Gasrechauds eingesetzt werden. Für den Gebrauch auf Induktionskochherden muss eine Multidisk (Artikel-Nr. 2999) zwischen den Topf und die Herdoberfläche gelegt werden.

Es ist möglich, dass bei Keramikglasuren in hellen Farbtönen kleine Risse sichtbar sind. Diese Risse sind normal und ein Beweis dafür, dass die Keramik von hoher Qualität und feuerfest ist.

Für viele ist die Käsekruste, die am Schluss des Fondueessens übrig bleibt, der beste Teil, um den manch-

mal auch gestritten wird. Falls eine solche Kruste unerwünscht ist, kann eine Aluminiumplatte (Artikel-Nr. 2985, 18.5 & 16 cm) auf das Rechaudgestell zwischen die Flamme und das Caquelon gelegt werden. Dies verteilt die Hitze der Flamme gleichmässiger.

Reinigung:

Nach Gebrauch das Caquelon mit kaltem Wasser füllen und ein paar Stunden einweichen, dann das Caquelon mit wenig Spülmittel reinigen.

– 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 24 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 fondue pot by Spring Switzerland. This ceramic pot is specifically meant for making cheese fondue.

Heating

This pot can be used on gas, infrared and electric cookers and on fondue paste or gas burners. For use on induction cookers a multi-disc (Item # 2999) must be placed between the pot and cooker.

Fine cracks may appear in pots with light or bright coloured glazes. These cracks are normal and indicate that the ceramic is of high quality and flame resistant.

For many the cheese crust that results at the end of a fondue is the best part and often fought over. For those who prefer no crust and wish to prevent cheese from burning on to the bottom of the pot, we recommend placing an

aluminium plate (Item # 2985, 18.5 & 16 cm) between the burner and the pot to disperse the flame's heat more evenly.

Cleaning

After use, soak the pot with cold water for a few hours and then clean with washing-up liquid.

– 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.

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 24 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 onto 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 onto 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 signé Spring Switzerland. Ce caquelon en céramique est tout particulièrement conçu pour la dégustation d'une fondue au fromage.

Chauffage

Ce caquelon peut être utilisé sur des cuisinières à gaz, à infrarouge et électriques, et sur des réchauds à gel combustible ou à gaz. Pour utiliser ce caquelon sur des cuisinières à induction, un multi-disc (article n° 2999) doit être glissé entre le caquelon et la cuisinière.

De minces fissures peuvent se manifester sur les caquelons avec des glaçures de couleurs claires ou vives. Elles sont normales, car elles indiquent que la céramique est de haute qualité et qu'elle est à l'épreuve du feu.

Beaucoup considèrent que la croûte de fromage qu'on obtient à la fin d'une fondue est la meilleure de celle-

ci, et souvent on se dispute cette croûte. A ceux qui préfèrent une fondue sans croûte et souhaitent empêcher le fromage de brûler au fond du caquelon, nous recommandons de mettre une plaque en aluminium (article n° 2985, 18,5 & 16 cm) entre le brûleur et le caquelon, afin que la chaleur de la flamme soit répartie de manière plus uniforme.

Nettoyage

Après avoir utilisé le caquelon, mouillez-le pendant quelques heures avec de l'eau froide, puis lavez-le au liquide de vaisselle.

– Résiste au lave-vaisselle.

Recette traditionnelle

Pour 6 personnes 900 à 1200 g de mélange à fondue de votre fromage 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 fécula 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 24 cm. Saupoudrer de fécule de maïs, ajouter le vin blanc, le jus de citron et i'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 sir 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 per fonduta di Spring Switzerland. Questa terrina in ceramica è adatta a fondute di formaggio.

Riscaldamento

Questa terrina può essere utilizzata in fornelli a gas, a infrarossi, elettrici e a induzione, oppure con gli appositi fornelli per fonduta o bruciatori a gas. Utilizzandola con fornelli a induzione, è necessario inserire l'apposito multidisco (articolo n. 2999) tra la terrina e il fornello.

Sulla superficie della terrina possono apparire crepe sottili con patine chiare o di colore acceso. Ciò è perfettamente normale e indica che la ceramica è di alta qualità e resistente al fuoco.

Per molti, le croste di formaggio che si formano sul fondo della terrina sono la parte migliore e più appetibile. Per chi, invece, preferisce una fonduta

senza croste consigliamo di inserire una piastra di alluminio (articolo n. 2985, 18,5 e 16 cm) tra il fornello e la terrina per distribuire il calore della fiamma in modo omogeneo.

Pulizia

Dopo averla utilizzata, immergere la terrina in acqua fredda per qualche ora, quindi pulirla con detersivo per piatti liquido.

– 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 24 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 bollire e mantenere un bollire 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 uti-

lizzando 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 bollono.

Gebruiksaanwijzing

Onze gelukwensen en dank, dat u deze fondue caquelon uit het sortiment van Spring Switzerland gekozen hebt. De keramiek pan is speciaal bedoeld voor kaas fondue.

Verwarming

Deze pan kan worden gebruikt op gas en infrarood en elektrische kookplaten en op fondue (rechaud) branders met pasta of gas. Bij gebruik van inductie kookplaten dient een schijfvormige plaat (art. nr. 2999) tussen kookplaat en pan te worden gelegd.

Fijne barstjes kunnen aan pannen met een lichtkleurig of glimmend gekleurd oppervlak optreden. Deze barstjes zijn een normale verschijning en tonen aan, dat het keramiek van goede kwaliteit en hittebestendig is. Voor velen is het kaaskorstje aan het eind van het fondue het beste deel en er wordt zelfs om gevochten. Fondue genieters, die willen voorkomen dat er

een korstje op de bodem van de caquelon komt, raden wij aan een aluminium plaatje (art. nr. 2985, 18,5 en 16 cm ø) tussen brander en caquelon te leggen om de hitte van de vlam gelijkmatiger te verdelen.

Schoonmaken

Na gebruik de caquelon een paar uur laten inweken met koud water en daarna afwassen met een vloeibaar afwasmiddel.

– 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.

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 24 cm doorsnee. Strooi het maïspoeder en de gesnipperde knofflook 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 houten 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.

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>