

KÄSEFONDUE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Firma Mäser entschieden haben. Richtig gepflegt und verwendet wird Ihnen dieses Kochgeschirr viele Jahre Freude bringen. Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Stellen Sie das Fondue-Set auf einen stabilen, flachen und hitzebeständigen Untergrund.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch ob eventuelle Handgriffe gut montiert sind und ob der Behälter stabil auf dem Ständer steht.
- Um eine punktuelle Überhitzung des Topfes zu verhindern muss die beigefügte Metallplatte auf das Rechaud gelegt werden. Bei einer punktuellen Überhitzung könnte der Topf ansonsten springen.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen für den Brenner immer Sicherheitsbrennpaste (im Handel erhältlich). Schütten Sie nie Alkohol oder Benzin in den bereits brennenden Brenner.
- Zünden Sie den Brenner über das kleine Loch in der Mitte an. Um die Flamme zu löschen, Deckel auf den Brenner legen.
- Lassen Sie das Fondue-Set immer abkühlen bevor Sie es wegräumen.
- Waschen Sie das Fondue-Set von Hand mit einem weichen Schwamm.
- Erhitzen Sie den Käse in einem Kochtopf (unter ständigem Rühren) bis dieser vollständig geschmolzen ist. Anschließend füllen Sie den geschmolzenen Käse in den Fonduebehälter um. Bitte stellen Sie den Fonduetopf nicht direkt auf die Herdplatte da dieser ansonsten springen kann.
- Achten Sie während der Verwendung darauf, den Käse regelmäßig umzurühren um unerwünschtes anbrennen zu vermeiden.

ACHTUNG!

Lassen Sie das Fondue im betriebsbereiten Zustand niemals unbeaufsichtigt. Der Deckel für den Brenner sollte auch immer in Reichweite sein, damit die Flamme im Notfall gelöscht werden kann. Vorsicht bei offener Flamme – niemals leicht brennbare Gegenstände in die Nähe bringen.

Serviceadresse: office@maeser.at, Telefonnummer: +43 5572 3880

REZEPT für 6 Personen

ZUTATEN

| | |
|---------|---------------------------|
| 550 g | Käse (Gruyère/ Greyerzer) |
| 550 g | Käse (Emmentaler) |
| 350 ml | Wein, weiß |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 4 EL | Kirschwasser |
| | Muskat |
| | Salz |
| | Baguette (Weißbrot) |

ZUBEREITUNG

Käse grob reiben und in einer Schüssel vermischen. Den Wein in einen Topf geben, Knoblauchzehe dazugeben und bei starker Hitze ca. 1 bis 2 Minuten kochen lassen. Knoblauch herausnehmen. Die Hitze soweit verringern, bis der Wein gerade noch siedet. Jetzt den Käse unter ständigem Rühren hinzugeben, dabei immer warten bis der Käse geschmolzen ist, bevor die nächste Portion kommt. Ist der gesamte Käse geschmolzen, Kirschwasser dazugeben, mit Muskat und Salz abschmecken.

Das Baguette-Weißbrot in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Fondue-Topf auf die Flamme stellen, geschmolzene Masse in den Fonduetopf füllen und das Brot mit den Fonduegabeln durch die Käsemasse ziehen.

Gutes Gelingen wünscht die Firma Mäser.