

Fondue 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 die Handgriffe gut montiert sind und ob der Topf stabil auf dem Ständer steht.
- Füllen Sie den Fonduetopf nicht übertoll (max. empfohlene Befüllung: ca. 2/3) mit Öl bzw. Brühe. Der Topf muss vor dem Gebrauch absolut trocken sein. Achten Sie darauf, dass es sich um ein hitzebeständiges Öl handelt (spezielles Fondue-Öl vom Fachhandel empfohlen).
- 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.
- Wir empfehlen grundsätzlich, den mit Öl oder Brühe gefüllten Topf auf dem Herd vorzuheizen. Beim Erhitzen sollten Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt lassen, denn bei überhöhter Öltemperatur besteht Brandgefahr. Das Aufheizen direkt im Fonduegestell ist zwar möglich, dauert jedoch erheblich länger.
- Verwenden Sie nur abgetrocknetes Fleisch. Mariniertes Fleisch kann im heißen Öl oder in der Brühe erhebliche Fettspritzer verursachen.
- Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen den dazugehörigen Spritzschutz.

ACHTUNG

Lassen Sie das Fondue im betriebsbereiten Zustand niemals unbeaufsichtigt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der Brenner bei geringer Ölmenge und ohne Zugabe von Fleisch auf voller Leistung brennt. Dass Öl kann sich bis zu Rauchpunkt erhitzen und anfangen zu brennen. Löschen Sie brennendes Öl niemals mit Wasser sondern ersticken Sie die Flamme mit einer Löschdecke.

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.

Vorsicht auch bei heißem Öl oder Fett.

Fondue nach Art des Hauses für 6 Personen

Zutaten

1	Möhre
1	Sellerie
1	Lauch
1	Zwiebel
1l	Gemüsebrühe (Menge je nach Topfgröße anpassen)
1,5 kg	Fleisch (Schwein, Rind, Pute)
	Brot

Zubereitung

1 Möhre und den Sellerie schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze braun rösten.

Das Gemüse mit Pfefferkörnern und der gerösteten Zwiebel in einen Topf geben, die Gemüsebrühe dazu geben und die Brühe zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten kochen, anschließend durch ein Sieb in den Fonduetopf gießen und auf das Rechaud stellen.

Das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden (oder bereits im Supermarkt fertig kaufen).

Das Fondue nach Gebrauchsanleitung vorbereiten und genießen.

Als Beilage empfehlen wir verschiedene Salate und Brot sowie diverse Saucen.

Saucen für Fondue

Currysauce- Sauerrahm mit Mayonnaise, Pfirsiche aus der Dose (fein hacken), Currypulver, Salz und Pfeffer mischen.

Teufelssauce – eingelegte Tomatenpaprika fein würfeln; frische grüne Paprika fein würfeln; Zwiebeln fein hacken und scharfe Pfefferoni (oder Chilli) dazu geben. Alle Zutaten mit Ketchup, Senf und Öl mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauchsauce – Sauerrahm mit frischen Kräutern und Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht die Firma Mäser.