

PRODUKTINFORMATIONEN FONDUE CAQUELON INDUKTION

Die in der Schweiz handbemalten Caquelons sind ein echter Hingucker – jedes Motiv überzeugt mit eigenem Charme.

Dieses hochwertige Caquelon hält der üblichen thermischen Beanspruchung auf Induktionsherden, Rechauds, Glaskeramik-, Elektro- und Gasherden stand. Ihr Caquelon zentrisch auf die kleinste Herdplatte Ihres Induktionsherdes stellen, da grössere Platten das Caquelon nicht erkennen. Das Caquelon immer anheben und nicht schieben. Erwärmen Sie die Käsemischung auf mittlerer Hitze während ca. 5 Minuten. Erhöhen Sie bei Bedarf die Temperatur und kochen Sie das Fondue unter stetigem Rühren auf. Bei Induktion keine Powerstufe verwenden. Bilden sich erste Blasen ist der Käse geschmolzen und kann auf das Tischrechaud gestellt werden. Beim Zubereiten, sowie beim Verzehr, Rührkelle und Gabel nicht am Rand des Caquelons abklopfen.

Um ein Anbrennen des Fondues zu verhindern, empfehlen wir die Verwendung einer Alu-Rondelle. Diese wird zwischen das Caquelon und Rechaud gelegt, um eine gleichmässige Hitzeverteilung zu erreichen. Reduzieren Sie die Brennerleistung auf dem Tisch auf eine mittlere Stufe.

Nach Gebrauch lassen Sie das Caquelon nur für kurze Zeit gefüllt mit kaltem Wasser stehen, um Käsereste leichter zu entfernen. (Bitte nicht im Wasserbad stehen lassen.) Danach lässt sich das Caquelon mit Spülmittel und einer sanften Bürste leicht reinigen. Nach der Reinigung 24 Stunden mit dem Boden nach oben austrocknen lassen. **Das Caquelon ist nicht spülmaschinentauglich.**

Bei hellen Glasuren können Gabelabrieb und Haarrissstruktur sichtbar werden. Haarrisse sind bei einem Caquelon eine normale Erscheinung und Zeichen für eine hohe Qualität und Thermoschockbeständigkeit.

Wir wünschen Ihnen genüssliche und gesellige Stunden mit Ihrem Caquelon. Das passende Fonduezept und weitere Infos zu Rheinfelder Keramik und Kuhn Rikon finden Sie auf www.kuhnrikon.ch.

Handgemalt von Rheinfelder Keramik in der Schweiz

Art. 41541 10/20, Made in Switzerland



INFORMATION CAQUELON À FONDUE INDUCTION

Les caquelons peints à la main en Suisse attirent l'attention – chaque motif séduit par son propre charme.

Ce caquelon de haute qualité résiste aux contraintes thermiques usuelles des plaques de cuisson à induction, des réchauds, des plaques de cuisson vitrocéramique, électrique et à gaz. Placer le caquelon au centre de la plus petite zone de cuisson de votre plaque à induction, car les plus grandes zones ne reconnaissent pas le caquelon. Toujours soulever le caquelon et ne pas le faire glisser. Chauffer la fondue à feu moyen pendant environ 5 minutes. Si nécessaire, augmenter la température et faire bouillir la fondue en remuant continuellement. Ne jamais utiliser la fonction de booster à l'induction. Lorsque les premières bulles se forment, le fromage est fondu et peut être placé sur le réchaud à table. Ne frappez pas sur le bord du caquelon avec la mouvette ou la fourchette pendant la préparation ou consommation.

Pour éviter que la fondue ne brûle au fond du caquelon, nous recommandons l'utilisation d'une rondelle d'aluminium. Celle-ci est placée entre le caquelon et le réchaud pour obtenir une distribution uniforme de la chaleur. Réduire la puissance du brûleur du réchaud à un niveau moyen.

Après utilisation, laissez le caquelon rempli d'eau froide seulement pendant un court instant pour éliminer plus facilement les résidus de fromage. (Ne pas le laisser dans un bain d'eau). Ensuite, le caquelon peut être facilement nettoyé avec du produit vaisselle et une brosse douce. Après le nettoyage, laisser sécher pendant 24 heures avec le fond tourné vers le haut. **Le caquelon n'est pas lavable au lave-vaisselle.**

Il peut arriver que sur des vernis clairs, une usure liée au frottement ou des micro-fissures apparaissent. L'apparition de micro-fissures sur un caquelon est tout à fait normale et traduit une haute qualité de fabrication, ainsi qu'une excellente résistance aux contraintes thermiques.

Nous vous souhaitons des heures conviviales et beaucoup de plaisir avec votre caquelon. Vous trouverez des recettes pour la préparation de la fondue et d'autres informations au sujet de Rheinfelder Keramik et Kuhn Rikon sur www.kuhnrikon.ch.

Peint à la main de Rheinfelder Céramique en Suisse

Art. 41541 10/20, Made in Switzerland

