

**KUHN
RIKON**
SWISS DESIGN

**KERAMIK
CAQUELON
INDUKTION**

HANDMADE IN ITALY

CAQUELON HANDGEMACHT
für die Zubereitung von Käsefondue.

CAQUELON FAIT À LA MAIN
pour préparation de la fondue au fromage.

CAQUELON HANDMADE
for the preparation of cheese fondue.



2
YEARS
GUARANTEE



ZUR ZUBEREITUNG VON **KÄSEFONDUE**

Dieses hochwertige Caquelon hält der üblichen thermischen Beanspruchung auf Induktionsherden, Rechauds, 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. 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 für kurze Zeit gefüllt mit kaltem Wasser stehen, um Käsereste leichter zu entfernen. 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 *spülmaschinentauglich**, die Reinigung von Hand wird aber empfohlen. Bei hellen Glasuren können Gabelabrieb und Haarrisstruktur sichtbar werden. Haarrisse sind bei einem Caquelon eine normale Erscheinung und Zeichen für eine hohe Qualität und Thermoschockbeständigkeit. **Ausgenommen sind Caquelons mit Holzgriff, Silber- oder Golddekor, sowie mit aufgebracht Applikationen*

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

POUR LA PRÉPARATION DE LA **FONDUE AU FROMAGE**

Ce caquelon de haute qualité résiste aux contraintes thermiques usuelles des plaques de cuisson à induction, des réchauds, des plaques de cuisson électriques 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. 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 pendant un court instant pour éliminer plus facilement les résidus de fromage. 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 va au *lave-vaisselle**, mais un lavage à la main est recommandé. 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. *À l'exception des caquelons avec manche en bois, décoration argent ou or, ainsi qu'avec applications

Nous vous souhaitons des moments conviviaux et beaucoup de plaisir avec votre caquelon Kuhn Rikon. Vous trouverez des recettes pour la préparation de la fondue et d'autres informations au sujet de Kuhn Rikon sur www.kuhnrikon.com.

FOR THE PREPARATION OF **CHEESE FONDUE**

This high-quality fondue pot resists the usual thermal stress of induction cookers, rechauds, electric and gas cookers. Place the fondue pot centrally on the smallest ring of your induction cooker, because larger rings do not detect the fondue pot. Always lift the fondue pot and do not slide. Heat the cheese mixture on medium heat for about 5 minutes. If necessary, increase the temperature and cook the fondue while stirring continuously. But never use the booster function on the induction hub. When the first bubbles form, the cheese has melted and can be placed on the table rechaud. To prevent the fondue from burning, we recommend the use of an aluminium rondelle. This rondelle, placed between the fondue pot and rechaud helps to achieve a uniform heat distribution. Reduce the intensity of the burner power on the table to a medium level. After use, leave your fondue pot filled with cold water for a short time, the cheese remnants can be removed more easily. Then the fondue pot can be easily cleaned with detergent and a gentle brush. After cleaning, allow to dry for 24 hours with the base facing upwards. The fondue pot is suitable for the *dishwasher**, but washing by hand is recommended. Fork wear and hairline cracks can be seen in the light glaze. Hairline cracks are a normal occurrence for a fondue pot and indicate a high quality and thermal shock resistance of the product. *Except for fondue pots with wooden handle, silver or gold decoration, as well as with applications

We wish you convivial and enjoyable hours with your Kuhn Rikon fondue pot. You can find delicious fondue recipes and additional information about Kuhn Rikon on www.kuhnrikon.com.

KUHN RIKON

SWISS DESIGN

Item No. 40314 05/20



Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4,
CH-8486 Rikon | Switzerland

Kuhn Rikon Española S.A.U.
C/Cuatro de Agosto 14,
E-50003 Zaragoza | Spain