

# fondue set Bianco

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



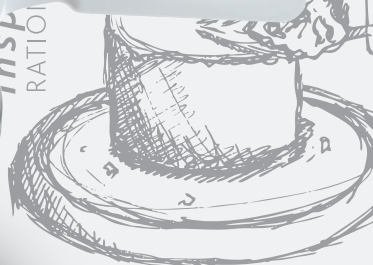
d'emploi



CHEF



tung



MADE  
me

DAY!

friend



tab

CHEESEWARES®

**BOSKA**®  
HOLLAND

**FUN**  
with everyone



Hartelijk gefeliciteerd met deze nieuwe fondueset uit de life-collection. De Life collectie kenmerkt zich door de unieke combinatie van authentieke kwaliteit, smaakvolle vormgeving en een vleugje traditie.

Onze producten worden sinds 1896 gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Veel plezier met dit Boska Holland product.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u deze fondueset goed en veilig kunt gebruiken.

---

## 1. OMSCHRIJVING



Art. nr.: 340029

### fondue set *Bianco*

Aardewerken fonduepan, onderstel (eikenhout/ metaal), metalen branderhouder, fonduebrander met deksel, fonduevorken.

---

## 2. INSTALLATIE

Zet het onderstel op een vlakke, stabiele ondergrond met het eikenhouten deel onderop. Plaats de branderhouder in de daarvoor bestemde uitsparing in het hout. Zet nu de gevulde fonduebrander in de branderhouder. Zet de fonduepan bovenop het metalen deel van het onderstel.

Uw fondueset is nu klaar voor gebruik.

---

## 3. GEBRUIK

Verzekert u ervan dat het geheel te allen tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat! Reinig voor het eerste gebruik de fonduepan ( zie reiniging). Voordat u de fonduepan kunt gebruiken, dient u deze gedurende twee uur onder te dompelen in koud water! Doe dit iedere keer dat u de fonduepan gebruikt.

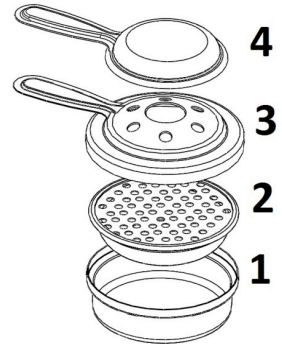
Afhankelijk van het gekozen recept kan de bereiding verschillen. Wij raden aan de kaasfondue te bereiden in een iets ruimere pan op het fornuis en het vervolgens voorzichtig over te gieten in de fonduepan. Deze fonduepan mag niet op open vuur gebruikt worden. De kaasfondue na bereiding warm houden en blijven roeren als u aanbakken wilt voorkomen. Bij kaasfondue wordt door velen het aangebrachte korstje op de bodem juist als een lekkernij gezien die niet mag ontbreken....

## 2-Way fonduebrander:

Steek de fonduebrander aan na het volgen van de installatie instructie. Verplaats de brandende fonduehouder nooit. Zorg dat de fonduepan, indien warm, altijd op het metalen deel van het onderstel of op een brandvast oppervlak geplaatst wordt. Doof direct na gebruik de fonduebrander door de deksel (4) erop te leggen en laat de onderdelen volledig afkoelen alvorens de brander te hanteren.



Het bijvullen van een warme brander is levensgevaarlijk. De fonduebrander moet voor gebruik gevuld worden. Dit kan met een hiervoor bestemde brandbare vloeistof of brandgel. Gebruik voor brandbare vloeistof altijd het bijgeleverde bakje met brandgas (2) welke in de fonduebrander geplaatst kan worden. Vul de fonduebrander maximaal tot de helft. Let op dat er niets lekt, waardoor er brandgevaarlijke situaties kunnen ontstaan. Ook kunnen kant-en-klare cups met brandgel in de fonduebrander geplaatst worden. Draai de bovenkant (3) van de brander los, neem het bakje met brandgas (2) eruit en plaats de geopende cup met brandgel in de brander (1). Draai daarna de bovenkant (3) stevig vast.



(Spiritus)vlam te hoog? Met de bovenkant (3) kunt u de zuurstof toevoer reguleren door de gaatjes in de ring groter of kleiner te maken. Houd het bijpassende dekseltje (4) altijd bij de hand om de vlam te kunnen doven. Ook bij het fonduen kan de vlam in de pan slaan, houd daarom een passende deksel bij de hand.

## WAARSCHUWING!!!

- VERPLAATS EEN HETE FONDUESET NOOIT.
- DOE NIET TE VEEL TEGELIJK IN DE PAN. ZO VOORKOMT U DAT DE INHOUD OVER DE RAND BRUIST
- HOUD DE FONDUEPAN AAN DE BUITENKANT SCHOON, ZODAT DE VLAM NIET VIA DE KAAS IN DE PAN KAN SLAAN.

## 4. REINIGING

Verzeker uzelf ervan dat de fondueset volledig is afgekoeld alvorens het te hanteren. Dompel het onderstel nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem deze delen af met een vochtige doek met afwasmiddel. De fonduepan met warm water en afwasmiddel reinigen. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

## WAARSCHUWING!!!

- LAAT DE FONDUEBRANDER NOOIT ZONDER TOEZICHT BRANDEN. DIT IS OPEN VUUR.
- PLAATS DE FONDUESET ALTIJD STABIEL OP EEN VLAKKE ONDERGROND.
- PLAATS NOOIT BRANDBARE MATERIALEN (DOEKEN, PAPIER, ETC) IN DE BUURT VAN DE FONDUE SET ALS DEZE GEBRUIKT WORDT.
- LAAT DE FONDUESET NOOIT DOOR KINDEREN BEDIENEN.
- DE ONDERDELEN VAN DE SET WORDEN TIJDENS GEBRUIK ZEER WARM. NA GEBRUIK VOLLEDIG LATEN AFKOELEN ALVORENS DE ONDERDELEN TE HANTEREN.
- GEBRUIK DE FONDUEPAN ALLEEN IN COMBINATIE MET HET BIJGELEVERDE ONDERSTEL EN PLANKEN OM BESCHADIGING TE VOORKOMEN
- LAAT DE BRANDER ALTIJD VOLLEDIG LEEG BRANDEN EN AFKOELEN ALVORENS HEM OP TE BERGEN!

## Recept

Klassiek Kaasfondue voor 4 personen

### Ingrediënten

- 4 dl droge witte wijn
- 300 gram Emmentaler
- 300 gram Gruyère
- 3 theelepels Kirsch
- 4 gram maïzena
- 2 teentjes knoflook
- nootmuskaat en peper
- stokbrood. Ook heerlijk met bleekselderij, paprika, champignons, komkommer, ananas, broccoli, zilveruitjes of augurken.

### Bereiding

- rasp de kaas, zorg dat deze op kamertemperatuur is
- doe de wijn in een pan en laat het zachtjes koken
- strooi de kaas geleidelijk in de pan en laat de kaas al roerend smelten in de wijn
- het kaasmengsel niet laten koken
- maak de maïzena aan met de Kirsch en bind de fondue hiermee
- breng op smaak met een snufje peper en nootmuskaat
- wrijf de fonduepan, de caquelon, in met het knoflookteentje. Laat voor een sterkere knoflooksmak het teentje in de pan.
- giet de kaasfondue over in de fonduepan



Eet smakelijk!

# Enjoy life | EXPLORE CHEESE

Congratulations on your new cheese fondue set from the Life collection! The Life collection features a unique combination of authentic quality, tasteful design and a dash of tradition. Since 1896, our products have been designed to meet the very highest of quality, functionality and design standards.

We hope you enjoy your new Boska Holland product!



Please read the instruction manual carefully to learn how to use this fondue set properly and safely.

---

## 1. PRODUCT DESCRIPTION



Item no.: 340029

### fondue set *Bianco*

Stoneware fondue pan, (oak wood/metal) base, metal burner holder, fondue burner with cover, fondue forks.

---

## 2. ASSEMBLY

Place the base on a flat, stable surface with the oak part at the bottom. Place the burner holder in the hole in the oak part of the base. Next, place the filled fondue burner in the burner holder.

Place the fondue pan on top of the metal part of the base.

Your fondue set is now ready for use.

---

## 3. USE

Make sure that the fondue set is always placed on a stable and heat-resistant surface!

Clean the fondue pot before using it for the first time (see "Cleaning" section).

Before using the fondue pot, immerse it in cold water for two hours. Do this every time you use the fondue pot. Different recipes call for different preparation methods. We recommend that you always prepare cheese fondue in a larger pan on the stove and then carefully pour it into the fondue pot.

This fondue pot should never be used over an open fire. After preparing the cheese fondue, keep it warm and stir frequently to prevent scorching. Although many people think one of the best things about cheese fondue is the thin crust of toasted cheese at the bottom of the pot...



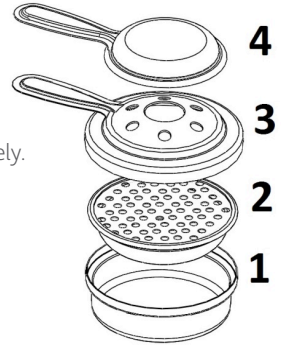
## 2-Way fondue burner::

Light the fondue burner according to the assembly instructions. Never move the holder when burning. Make sure the fondue pot is always on the metal base or a heat-resistant surface when hot. Extinguish the fondue burner immediately after use by placing the cover (4) on top and allow all parts of the fondue set to cool off completely before handling. It is extremely dangerous to top off a burner when hot.

The fondue burner must be filled before use. It can be filled with ethanol fuel or gel fuel. When using a flammable liquid, always use the cup with gauze (2) provided, which can be placed in the fondue burner.

The fondue burner should never be filled more than halfway. Make sure there is no leakage, as this could result in a fire hazard. Ready-for-use cups containing gel fuel can also be placed in the fondue burner. Loosen the top (3) of the burner, remove the cup with gauze (2) and place the open cup with gel fuel in the burner (1). Next, retighten the top (3) securely.

Is the flame too high? You can adjust the flow of oxygen using the top (3) by making the holes in the ring larger or smaller. Always keep the top cover (4) close at hand just in case it becomes necessary to extinguish the flame. The fondue may catch fire while in use, so always keep a cover close by.



### **WARNING!!!**

- NEVER MOVE THE FONDUE SET WHEN HOT.
- DO NOT OVERFILL THE FONDUE POT OR THE CONTENTS MAY SPLATTER OVER THE EDGE.
- KEEP THE OUTSIDE OF THE FONDUE POT CLEAN SO THAT THE POT DOES NOT CATCH FIRE.

---

## 4. CLEANING

Make sure the fondue set has cooled off completely before cleaning. Never immerse the base in water or other liquids. Clean the base using a wet cloth and dishwashing liquid. Clean the fondue pan with hot water and dishwashing liquid. Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda, disinfecting or corrosive cleaning agents.



## WARNING!!!

- NEVER LEAVE THE FONDUE BURNER UNATTENDED WHEN LIT. THIS IS AN OPEN FIRE.
- ALWAYS PLACE THE FONDUE SET ON A STABLE AND FLAT SURFACE.
- NEVER PLACE FLAMMABLE MATERIALS (CLOTH, PAPER, ETC.) NEAR THE FONDUE SET WHEN IN USE.
- NEVER ALLOW CHILDREN TO USE THE FONDUE SET UNATTENDED.
- ALL PARTS OF THE SET BECOME EXTREMELY HOT DURING USE. ALLOW TO COOL OFF COMPLETELY AFTER USE BEFORE TOUCHING ANY PARTS.
- ONLY USE THE FONDUE PAN TOGETHER WITH THE BASE AND BOARD PROVIDED TO PREVENT DAMAGE.
- ALWAYS ALLOW THE BURNER TO BURN OUT AND COOL OFF COMPLETELY BEFORE STORING IT!

## Recipe

Classical cheese fondue for 4 people

### Ingredients

- 4 decilitres of dry white wine
- 300 grams of Emmental cheese
- 300 grams of Gruyère cheese
- 3 teaspoons of Kirsch
- 4 grams of corn flour
- 2 cloves of garlic
- nutmeg and pepper
- French bread. Paprika, mushrooms, cucumber, pineapple, broccoli, cocktail onions or gherkins are also tasty with this recipe.

### Preparation

- grate the cheese and ensure that it is at room temperature
  - pour the wine in a pot and heat until it simmers gently
  - sprinkle the cheese gradually into the pot and stir until it melts into the wine
  - do not allow the cheese mixture to boil
  - mix the corn flour with the Kirsch; add this to the fondue to thicken it
  - season with a pinch of pepper and nutmeg
  - rub in the fondue pot, the caquelon, with a garlic clove.
- For a stronger garlic flavour, leave the garlic clove in the pot
- pour the cheese fondue into the fondue pot.



Enjoy your Cheese Fondue!

Vous avez fait l'acquisition de ce nouveau set à fondue de la collection Life : toutes nos félicitations ! La collection Life se caractérise par l'alliance exceptionnelle d'une qualité authentique, d'un design élégant et d'un soupçon de tradition. : toutes nos félicitations !

Nos produits sont conçus depuis 1896 pour répondre aux plus sévères exigences en matière de qualité, de fonctionnalité et de design.

Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous procurera beaucoup de plaisir. Lisez attentivement les instructions pour utiliser ce service à fondue correctement et en toute sécurité.

---

## 1. DESCRIPTION



N° Article.: 340029

### set à fondue *Bianco*

Caquelon en céramique, réchaud (chêne/métal), support de brûleur en métal, brûleur avec couvercle, fourchettes à fondue.

---

## 2. INSTALLATION

Placer le réchaud sur une surface horizontale stable, la partie en chêne en dessous. Placer le support de brûleur à l'endroit prévu à cet effet sur le part du réchaud en chêne. Placer ensuite le brûleur rempli sur son support. Placer le caquelon sur la partie métallique du réchaud. Le service à fondue est maintenant prêt à l'emploi.

---

## 3. UTILISATION

Veillez toujours à installer l'ensemble à fondue sur une surface stable et ininflammable. Nettoyez le caquelon avant la première utilisation (voir ENTRETIEN).

Faites tremper le caquelon pendant deux heures dans de l'eau froide avant CHAQUE utilisation. La préparation de la fondue varie selon la recette. Nous vous conseillons de préparer votre fondue d'abord dans une cocotte assez large sur votre table de cuisson habituelle, puis de verser avec précaution dans le caquelon. N'utilisez pas le caquelon sur du feu ouvert. Gardez la fondue au chaud et remuez de temps en temps pour éviter qu'elle attache. Sachez que la croûte dorée qui se forme au fond du caquelon est une gourmandise pour les vrais amateurs de fondue !



## Le 2-way brûleur:

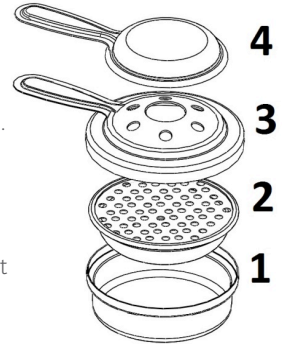
Allumez le brûleur seulement après avoir correctement installé l'ensemble à fondue. Ne déplacez jamais le réchaud avec un brûleur allumé. Ne rajoutez jamais du combustible dans un brûleur chaud, vous risqueriez de vous brûler grièvement. Quand le caquelon est chaud, reposez-le toujours sur son réchaud ou sur une surface qui résiste à la chaleur.



Après la fondue, posez le couvercle (4) sur le brûleur pour l'éteindre et attendez que tous les éléments soient refroidis avant de toucher le brûleur. Avant d'utiliser l'ensemble à fondue, il faut remplir le brûleur. Vous pouvez utiliser un combustible liquide ou du gel. Pour le combustible liquide (alcool à brûler) il faut utiliser le filtre à liquide (2) que vous posez dans le brûleur.

Ne remplissez le brûleur qu'à moitié et essayez d'éventuelles coulures pour écarter tout danger lors de l'allumage. Si vous utilisez des cartouches de gel prêtes à l'emploi, dévissez le dessus du brûleur (3), enlevez le filtre à liquide (2), ouvrez la cartouche et posez-la directement dans le brûleur (1). Remettez le dessus du brûleur (3) en le serrant bien.

Réduire la flamme du brûleur Le dessus du brûleur (3) permet de régler l'air à l'aide de trous plus ou moins grands. Gardez toujours le couvercle (4) à portée de main au cas où il faudrait éteindre complètement, même pendant la fondue, afin d'écarter tout risque lié au feu.



## AVERTISSEMENT!!!

- NE DÉPLACEZ JAMAIS UN ENSEMBLE À FONDUE ALLUMÉ OU ENCORE CHAUD
- REMPLISSEZ MODÉRÉMENT LE CAQUELON POUR ÉVITER QUE LE FROMAGE EN ÉBULLITION DÉBORDE ;
- VEILLEZ À CE QUE LE CAQUELON RESTE PROPRE À L'EXTÉRIEUR POUR NE PAS RISQUER UNE REMONTÉE DU FEU.

## 4. ENTRETIEN

Veiller à ce que le service à fondue soit entièrement refroidi avant de la manipuler. Ne jamais plonger le réchaud dans l'eau ou un autre liquide. Essuyer ces parties avec un chiffon humide et du liquide vaisselle. Nettoyer le caquelon avec de l'eau chaude et un produit pour la vaisselle. Ne jamais utiliser de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, des désinfectants ou des ingrédients agressifs pour le nettoyage.

## AVERTISSEMENT!!!

- NE JAMAIS LAISSER LE BRÛLEUR ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE. IL S'AGIT D'UNE FLAMME NUE.
- PLACER LE SERVICE À FONDUE TOUJOURS SUR UNE SURFACE STABLE ET HORIZONTALE.
- NE JAMAIS PLACER DE MATIÈRES INFLAMMABLES (TISSUS, PAPIER, ETC.) PRÈS DU SERVICE À FONDUE QUAND IL EST EN PLEIN UTILISATION.
- NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE SERVICE À FONDUE.
- LES ÉLÉMENTS DU SERVICE À FONDUE DEVIENNENT TRÈS CHAUDS DURANT L'UTILISATION. APRÈS L'UTILISATION, LAISSER LES ÉLÉMENTS REFROIDIR ENTIÈREMENT AVANT DE LES PRENDRE EN MAIN.
- N'UTILISER LE CAQUELON QU'EN COMBINAISON AVEC LE RÉCHAUD ET LA PLANCHE LIVRÉS AFIN D'ÉVITER TOUT ENDOMMAGEMENT.
- TOUJOURS LAISSER LE BRÛLEUR CONSOMMER TOUT LE PRODUIT INFLAMMABLE AVANT DE LE RANGER !

## Recette

Fondue au fromage Classique pour 4 personnes

### Ingédients

- 4 dl de vin blanc sec
- 300 grammes d'emmental
- 300 grammes de gruyère
- 3 cuillères à thé de Kirsch
- 4 grammes de maïzena
- 2 gousses d'ail
- noix de muscade et poivre
- baguette. Éventuellement poivron, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli, petits oignons ou cornichons.

### Préparation

- râpez le fromage, veillez à ce qu'il soit à température ambiante
- versez le vin dans une casserole et portez-le doucement à ébullition
- versez peu à peu le fromage dans la casserole et faites fondre le fromage dans le vin tout en remuant
- ne laissez pas bouillir ce mélange fromage-vin
- mélangez la maïzena avec le Kirsch et versez ce mélange dans la fondue pour l'épaissir
- assaisonnez avec un peu de poivre et de la noix de muscade
- frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Si vous désirez un goût d'ail plus prononcé, laissez la gousse d'ail dans le caquelon
- Versez la fondue dans le caquelon.



Bon appétit !

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fondueset aus der Life-Kollektion. Die Life-Kollektion zeichnet sich aus durch die einmalige Kombination aus authentischer Qualität und geschmackvollem Design mit einem Hauch von Tradition.



Unsere Produkte werden seit 1896 gefertigt, um den höchsten Ansprüchen in Sachen Qualität, Funktionalität und Design zu genügen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit diesem Boska Holland Produkt.

Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung für eine korrekte und sichere Verwendung dieses Fonduesets aufmerksam durch.

---

## 1. BESCHREIBUNG



Item no.: 340029

fondue-set *Bianco*

Steinguttopf, Gestell (Eichenholz/Metall), Brennerhalter aus Metall, Fonduebrenner mit Deckel, Fonduegabeln.

---

## 2. AUFBAU

Stellen Sie das Gestell mit dem Eichen Teil nach unten auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Setzen Sie den Brennerhalter in die dafür vorgesehene Vertiefung in der Eichplatte. Setzen Sie nun den gefüllten Fonduebrenner in den Brennerhalter. Stellen Sie den Fonduepot auf den Metallrahmen des Gestells. Ihr Fondueset ist jetzt einsatzbereit.

---

## 3. BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Ganze jederzeit stabil und auf einer hitzebeständigen Unterlage steht! Reinigen Sie den Fonduepot vor der ersten Benutzung (siehe Reinigung). Bevor Sie den Fonduepot benutzen können, muss dieser zwei Stunden in kaltes Wasser eingetaucht werden! Tun Sie dies jedes Mal bevor Sie den Fonduepot benutzen. Je nach gewähltem Rezept kann die Zubereitung unterschiedlich sein. Wir empfehlen, das Käsefondue in einem etwas größeren Topf auf dem Herd zuzubereiten und es anschließend vorsichtig in den Fonduepot zu geben. Dieser Fonduepot darf nicht auf offenem Feuer benutzt werden. Das fertige Käsefondue unter ständigem Rühren warm halten, um Ansetzen zu vermeiden. Bei Käsefondue wird von vielen die angebrannte Kruste auf dem Boden gerade als eine Leckerei gesehen, die nicht fehlen darf..

## 2-Way Fonduebrenner:

Zünden Sie den Fonduebrenner, nachdem Sie die Montageanleitung befolgt haben, an. Stellen Sie den brennenden Fonduebrenner nie um! Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf, wenn er warm ist, immer auf das Metallteil oder auf eine hitzebeständige Unterlage gestellt wird.

Löschen Sie den Fonduebrenner nach Benutzung sofort, indem Sie den Deckel (4) darauf legen und lassen Sie die Teile völlig abkühlen, bevor Sie den Brenner anfassen.

Das Auffüllen eines warmen

Brenners ist lebensgefährlich. Der Fonduebrenner muss vor dem Gebrauch gefüllt werden mit der dafür vorgesehenen Brennflüssigkeit oder Brennpaste.

Verwenden Sie für die Brennflüssigkeit immer den mitgelieferten Behälter mit Brandgas (2), der in den Fonduebrenner gestellt werden kann.

Füllen Sie den Fonduebrenner maximal bis zur Hälfte. Achten Sie, um feuergefährliche Situationen zu vermeiden darauf, dass nichts tropft.

Es ist auch möglich, fertige Tiegel mit Brennpaste in den Fonduebrenner zu stellen.

Schrauben Sie die Oberseite (3) des Brenners auf, nehmen Sie den Behälter mit Brandgas (2) heraus und stellen Sie den geöffneten Tiegel mit Brennpaste in den Brenner (1). Schrauben Sie danach die Oberseite (3) wieder ordentlich fest.

(Spiritus) Flamme zu hoch? Mit der Oberseite (3) können Sie durch die Löcher im Ring die Sauerstoffzufuhr regulieren und Sie grösser oder kleiner machen. Haben Sie jederzeit den passenden Deckel (4) zur Hand, um die Flamme löschen zu können.

Auch während des Fondues kann die Flamme in den Topf schlagen, haben Sie daher einen passenden Deckel zur Hand.



## WARNUNG!!!

- *STELLEN SIE DAS GANZE FONDUESSET NIEMALS UM.*
- *TUN SIE NICHT ZUVIEL GLEICHZEITIG IN DEN TOPF, DADURCH VERMEIDEN SIE, DASS DER INHALT ÜBER DEN RAND LÄUFT.*
- *HALTEN SIE DEN FONDUETOPF AN DER AUSSENSEITE SAUBER, SO DASS DIE FLAMME NICHT DURCH DEN KÄSE IN DEN TOPF SCHLAGEN KANN*

## 4. REINIGUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Fondueset vollständig abgekühlt ist, bevor sie es handhaben. Tauchen Sie das Gestell nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch und Spülmittel ab. Den Fonduetopf mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Verwenden Sie für die Reinigung niemals harte Bürsten, kratzendes Material, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.



## WARNUNG!!!

- DER FONDUEBRENNER IST OFFENES FEUER. LASSEN SIE IHN NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT BRENNEN.
- STELLEN SIE DAS FONDUESET STETS STABIL AUF EINEN EBENEN UNTERGRUND.
- LEGEN SIE NIEMALS BRENNBARE MATERIALIEN (STOFF, PAPIER ETC.) IN DIE NÄHE DES FONDUESETS, WENN DIESES VERWENDET WIRD.
- DAS FONDUESET IST NICHT VON KINDERN ZU BEDIENEN.
- DIE EINZELTEILE DES SETS WERDEN WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. LASSEN SIE ES NACH GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN, BEVOR SIE DIE TEILE HANDHABEN.
- UM BESCHÄDIGUNGEN VORZUBEUGEN, VERWENDEN SIE DEN FONDUETOPF AUSSCHLIESSLICH ZUSAMMEN MIT DEM MITGELIEFERTEN GESTELL UND DER DAZUGEHÖRIGEN PLATTE.
- LASSEN SIE DEN BRENNER STETS VOLLSTÄNDIG AUSBRENNEN UND ABKÜHLEN, BEVOR SIE IHN VERSTAUEIN!

## Rezept

Klassisches Käsefondue für 4 Personen

### Zutaten

- 4 dl trockener Weißwein
- 300 Gramm Emmentaler
- 300 Gramm Greyerzer
- 3 Teelöffel Kirschwasser
- 4 Gramm Maisstärke
- 2 Knoblauchzehen
- Muskatnuß und Pfeffer
- Baguette. Toll dazu schmecken auch Staudensellerie, Paprika, Champignons, Gurke, Ananas, Brokkoli, Essigzwiebeln oder Essiggurken.

### Zubereitung

- den Käse raspeln. Er soll Zimmertemperatur haben
- geben sie den Wein in einen Topf und lassen Sie ihn köcheln
- den Käse allmählich in den Topf geben und unter rühren in den Wein schmelzen
- das Käsegemisch nicht kochen lassen
- die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und das Fondue damit binden
- mit einer Prise Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss würzen
- den Fonduetopf, das Caquelon, mit der Knoblauchzehe einreiben. Für einen stärkeren Geschmack lassen Sie die Knoblauchzehe im Topf
- Geben Sie das Käsefondue in den Fonduetopf



Guten Appetit!







# Boska's Story

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD.

ENJOY LIFE, EXPLORE CHEESE!

Fourth generation owner Boska Holland Cheesewares®

*Martijn Bos*  
CEO  
Cheese Executive Officer

ALSO AVAILABLE



BOARDS



FONDUE SETS



KNIVES SETS



CHIP & DIP SETS