

# fondue set *Copper*

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



CHEESEWARES®

**BOSKA**<sup>®</sup>  
HOLLAND

**FUN**  
with everyone







---

# 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 on it's been our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Enjoy life, explore cheese!



1983 - JOOP BOS,  
WIM BOS & MARTIJN BOS



Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe fondueset!

Een product dat u steeds opnieuw laat genieten van kaas. Elk BOSKA product voldoet aan de hoogste eisen als het gaat om kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij zijn er van overtuigd dat u en uw vrienden veel kaasplezier gaan beleven aan deze fondueset.

---

## 1. OMSCHRIJVING



Item no.: 340040

## fondue set *Copper*

Koperen fonduepan, onderstel (beton/ metaal), metalen branderhouder, fonduebrander met deksel, fonduevorken.

---

## 2. INSTALLATIE

Zet het onderstel op een vlakke, stabiele ondergrond met het betonnen deel onderop. Plaats de branderhouder in de daarvoor bestemde uitsparing in het beton. 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 uzelf 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 aangebrande korstje op de bodem juist als een lekkernij gezien die niet mag ontbreken...

### 2-Way fonduebrander:

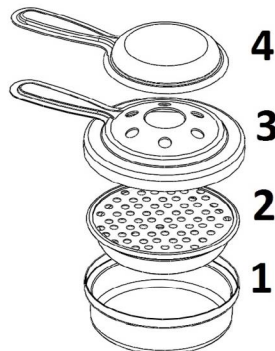
Steek de fonduebrander aan na het volgen van de installatie instructie. Verplaats de brandende fonduehouder nooit. Zorg dat de fonduepan, indien warm, altijd op het metalen deel van het frame/onderstel? of op een brandvast oppervlak geplaatst wordt. Doof direct na gebruik de fonduebrander door de deksel (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 fondue 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**

Let er op dat de fondueset volledig is afgekoeld voordat u deze aanraakt. Dompel de betonnen voet en/of het onderstel nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem deze delen af met een vochtige doek met afwasmiddel. De koperen pan kan NIET in de vaatwasser. 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 VLAKE ONDERGROND;*
- *PLAATS NOOIT BRANDBARE MATERIALEN (DOEKEN, PAPIER, ETC.) IN DE BUURT VAN DE FONDUESET ALS DEZE GEBRUIKT WORDT;*
- *LAAT DE FONDUESET NOOIT DOOR KINDEREN BEDIENEN;*
- *DE ONDERDELEN VAN DE SET WORDEN TIJDENS GEBRUIK ZEER WARM. LAAT DEZE NA GEBRUIK VOLLEDIG AFKOELEN VOORDAT U DE SET AANRAAKT;*
- *GEBRUIK DE FONDUEPAN ALLEEN IN COMBINATIE MET HET BIJGELEVERDE ONDERSTEL EN VOET OM BESCHADIGING TE VOORKOMEN;*
- *LAAT DE BRANDER ALTIJD VOLLEDIG LEEGBRANDEN EN AFKOELEN ALVORENS HEM OP TE BERGEN!*



# Recept



Klassieke Kaasfondue voor 4 personen

## **INGREDIËNTEN**

- 4 dl droge witte wijn
- 300 gram Emmentaler
- 300 gram Gruyère
- 3 theelepels Kirsch
- 4 gram maïzena
- 1 teentje 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
- wrijf de fonduepan, in met het knoflookteentje. Laat voor een sterkere knoflooksmak het teentje in de pan
- doe de wijn in de 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

*Eet smakelijk!*

**TIP:** Kaas raspen gaat heel makkelijk met de Easy Grater van Boska Holland. Kijk op [www.boska.com](http://www.boska.com) voor meer verrassende recepten!

Congratulations on the purchase of your new fondue pan!  
A product that will allow you to enjoy cheese again and again.  
Every BOSKA product meets the highest standards in terms of quality, functionality and design.  
We are convinced you and your friends will get a great amount of enjoyment out of this fondue pan.



---

## 1. DESCRIPTION



Item no.: 340040

fondue set *Copper*

Copper fondue pan, base (concrete/metal), metal burner holder, fondue burner with lid, fondue forks.

---

## 2. INSTALLATION

Place the base on a level, stable surface with the concrete section on the bottom. Place the burner holder in the opening in the concrete. Place the filled fondue burner in the burner holder. Place the fondue pan on the metal section of the base. Your fondue set is now ready to 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...

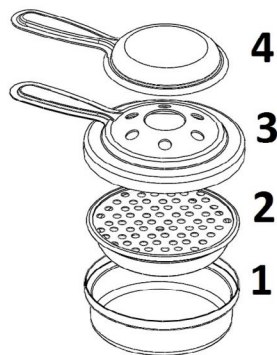
### 2-Way fondue burner:

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 stand 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.



### **WARNINGS!!!**

- 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 touching it. Never immerse the concrete base in water or other fluids. Wipe these components clean with a moist cloth with some dishwashing liquid. The copper pot is NOT dishwasher proof. Clean the fondue pan with warm water and some dishwashing liquid. Never use hard brushes, abrasive or aggressive materials, or materials containing sodium carbonate or disinfectants for cleaning.

### **WARNING!!!**

- NEVER LET THE FONDUE BURNER BURN UNSUPERVISED. THIS IS AN OPEN FLAME;
- ALWAYS PLACE THE FONDUE SET ON A STABLE, LEVEL SURFACE;
- NEVER PLACE FLAMMABLE MATERIALS (CLOTH, PAPER, ETC.) NEAR THE FONDUE SET WHEN IN USE;
- NEVER LET CHILDREN OPERATE THE FONDUE SET;
- DURING USE, THE FONDUE SET COMPONENTS BECOME EXTREMELY HOT. LET THE SET COOL OFF COMPLETELY BEFORE TOUCHING IT;
- ONLY USE THE FONDUE PAN IN COMBINATION WITH THE SUPPLIED BASE TO PREVENT DAMAGE;
- ALWAYS LET THE BURNER BURN UP AND COOL DOWN COMPLETELY BEFORE STORING IT!



# Recipe



Classic Cheese Fondue for 4 people

## **INGREDIËNTS**

- 4 dl of dry white wine
- 300 grams of Emmentaler
- 300 grams of Gruyère
- 3 teaspoons of Kirsch
- 4 grams of cornstarch
- 1 clove of garlic
- nutmeg and pepper
- baguette

Also delicious with celery, bell peppers, mushrooms, cucumber, pineapple, broccoli, pearl onions or pickles.

## **PREPARATION**

- Grate the cheese and make sure it is at room temperature;
- Add the wine to a pan and let it simmer;
- Slowly add the cheese to the pan and stir as it melts into the wine;
- Do not let the cheese mixture boil;
- Mix the cornstarch with the Kirsch and thicken the fondue with it;
- Add pepper and nutmeg to taste;
- Rub the fondue pan – the caquelon – with the clove of garlic.  
For a stronger garlic flavor, add a clove of garlic to the pan;
- Pour the cheese fondue into the fondue pan.

*Bon appetit!*

**TIP:** Cheese can be grated easily with the Boska Holland Easy Grater.  
For more surprising recipes, visit [www.boska.com](http://www.boska.com).

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle Fondue set Copper ! BOSKA Holland vous souhaite de grands plaisirs gustatifs. Nos produits satisfont aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Lisez attentivement le mode d'emploi afin d'utiliser votre Fondue set Copper correctement et en toute sécurité.

---

## 1. DESCRIPTIF



Item no.: 340040

fondue set *Copper*

Caquelon en cuivre, support (béton/métal), porte-brûleur métallique, brûleur avec couvercle, fourchettes à fondue.

---

## 2. INSTALLATION

Posez le support de façon stable sur une surface plane avec la partie en béton en bas. Installez le porte-brûleur dans l'encoche prévue dans la base en béton et posez le brûleur rempli dans le porte-brûleur. Posez le caquelon sur la partie métallique du support. Votre 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 la 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 !

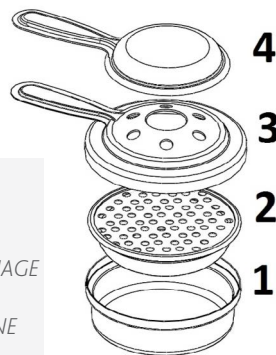
### Le 2-way brûleur

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'écartier tout risque lié au feu.



### ATTENTION !!!

- 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. NETTOYAGE

Ne touchez pas le caquelon avant son complet refroidissement. Ne mettez jamais la base en béton et/ou le support directement dans l'eau ou dans un autre liquide, mais nettoyez-les à l'aide d'un tissu humide avec du produit vaisselle. Ne mettez jamais le caquelon en cuivre au lave-vaisselle, nettoyez-le simplement à l'eau chaude avec du produit vaisselle. N'utilisez jamais de brosses dures, d'éponges abrasives ni de détergents à base de soude ou de substances agressives.

### ATTENTION !!!

- NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE FEU ;
- POSEZ L'APPAREIL TOUJOURS DE FAÇON STABLE SUR UNE SURFACE PLANE ;
- NE POSEZ JAMAIS UN APPAREIL À FONDUE ALLUMÉ À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (TISSU, PAPIER ...);
- NE LAISSEZ JAMAIS DES ENFANTS MANIPULER L'APPAREIL À FONDUE ;
- APRÈS UTILISATION ATTENDEZ LE COMPLET REFROIDISSEMENT DES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'APPAREIL, AVANT DE LES MANIPULER ;
- N'UTILISEZ LE CAQUELON EN CUIVRE QU'AVEC LA BASE ET LE SUPPORT FOURNIS POUR ÉVITER DE L'ENDOMMAGER ;
- LAISSEZ LE BRÛLEUR ALLUMÉ JUSQU'À COMPLÈTE COMBUSTION ET NE LE RANGEZ QU'APRÈS COMPLET REFROIDISSEMENT !



# Recette



Fondue à fromage traditionnelle pour 4 personnes

## **INGRÉDIENTS**

- 4 dl de vin blanc sec
- 300 gr d'emmental
- 300 gr de gruyère
- 3 cuillères à café de kirsch
- 4 gr de maïzena
- 1 gousse d'ail
- poivre, muscade
- pain et selon votre goût : céleri, poivron, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli ou cornichons.

## **PRÉPARATION**

- Râpez le fromage à température ambiante ;
- Frottez le caquelon avec une gousse d'ail. Pour accentuer le goût, laissez la gousse dans le caquelon ;
- Faites chauffer le vin dans une casserole sans le faire bouillir ;
- Incorporez le fromage râpé petit à petit, faites fondre en remuant sans faire bouillir ;
- Délayez la maïzena avec le kirsch et liez la fondue ;
- Ajustez à votre goût avec du poivre et un peu de muscade

*Bon appétit !*

**SUGGESTION :** pour râper du fromage vite et bien, utilisez la râpe Easy Grater de BOSKA Holland. Regardez sur [www.boska.com](http://www.boska.com) pour d'autres recettes surprenantes !

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fondueset! Ein Produkt, das Sie stets von neuem Käse genießen lässt. Jedes BOSKA Produkt erfüllt die höchsten Anforderungen von Qualität, Funktionalität und Design. Wir sind davon überzeugt, dass Sie und Ihre Freunde mit diesem Fondueset ein großes Käsevergnügen erleben werden.



---

## 1. BESCHREIBUNG



Item no.: 340040

### fondue set *Copper*

Fonduepfanne aus Kupfer, Untergestell (Beton / Metall), Brennerhalter aus Metall, Fonduebrenner mit Deckel, Fonduegabeln.

---

## 2. INSTALLATION

Setzen Sie das Unterteil auf einen flachen, stabilen Untergrund mit dem Teil aus Beton unten. Platzieren Sie den Brennerhalter in der dafür bestimmten Aussparung im Beton. Setzen Sie nun den gefüllten Fonduebrenner in den Brennerhalter. Setzen Sie die Fonduepfanne auf das metallene Teil des Untergestells.

Ihr Fondueset ist jetzt gebrauchsfertig.

---

## 3. BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Ganze jederzeit stabil und auf einer hitzebeständigen Unterlage steht! Reinigen Sie den Fonduetopf vor der ersten Benutzung (siehe Reinigung). Bevor Sie den Fonduetopf benutzen können, muss dieser zwei Stunden in kaltes Wasser eingetaucht werden! Tun Sie dies jedes Mal bevor Sie den Fonduetopf 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 Fonduetopf zu geben. Dieser Fonduetopf 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.



## 2-Way Fonduebrenner:

Der Fonduebrenner muss vor dem Gebrauch gefüllt werden. Das kann mit der hierfür bestimmten brennbaren Flüssigkeit oder Brandgel getan werden. Benutzen Sie für brennbare Flüssigkeit immer das mitgelieferte Schälchen mit Brandgas, das in den Fonduebrenner gesetzt werden kann. Füllen Sie den Fonduebrenner maximal bis zur Hälfte. Passen Sie auf, dass nichts daneben geht, wodurch gefährliche Brandsituationen entstehen können. Auch können fertige Schälchen mit Brandgel in den Fonduebrenner gestellt werden. 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

Sorgen Sie dafür, dass die Fonduepfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie anfassen. Tauchen Sie das Betonteil niemals unter Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser und Spülmittel. Die Kupferpfanne darf NICHT in die Spülmaschine. Sie kann mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Benutzen Sie niemals harte Bürsten, zerkratzen Materialien, Soda enthaltende, desinfizierende oder aggressive Mittel zum Reinigen.

### **WARNING!!!**

- *LASSEN SIE DEN FONDUEBRENNER NIEMALS UNBEAUFICHTIGT BRENNEN. DIES IST OFFENES FEUER;*
- *STELLEN SIE DEN FONDUEBRENNER IMMER STABIL AUF EINEN FLACHEN UNTERGRUND;*
- *STELLEN SIE NIEMALS BRENNBARES MATERIAL (TÜCHER, PAPIER ETC.) IN DIE NÄHE EINES FONDUESETS, WENN DIESES BENUTZT WIRD;*
- *LASSEN SIE EIN FONDUESSET NICHT VON KINDERN BEDIENEN;*
- *DIE UNTERTEILE EINES FONDUESETS WERDEN WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR WARM. LASSEN SIE DIE FONDUERPANNE NACH DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN BEVOR SIE DAS SET ANFASSEN;*
- *LASSEN SIE DEN FONDUEBRENNER IMMER VOLLSTÄNDIG LEER BRENNEN UND ABKÜHLEN, BEVOR SIE IHN AUFBEWAHREN!*

# Rezept



Klassisches Käsefondue für 4 Personen

## **ZUTATEN**

- 4 dl trockenen Weißwein
- 300 Gramm Emmentaler
- 300 Gramm Gruyère
- 3 Teelöffel Kirschwasser
- 4 Gramm Maizena
- 1 Knoblauchzehen
- Muskatnuss und Pfeffer
- Stangenbrot

Auch herrlich mit Bleichsellerie, Paprika, Champignons, Gurken, Ananas, Brokkoli, Silberzwiebeln oder Gewürzgurken.

## **ZUBEREITUNG**

- Reiben Sie den Käse und sorgen Sie dafür, dass er Zimmertemperatur hat;
- Reiben Sie die Fonduepfanne, den Fonduepotf mit einer Knoblauchzehe ein.
- Geben Sie den Wein in die Pfanne und lassen sie ihn leicht kochen;
- Streuen Sie den Käse nach und nach in die Pfanne und lassen Sie ihn rührend im Wein schmelzen;
- Lassen Sie die Käsemischung nicht kochen;
- Machen Sie die Maizena mit dem Kirschwasser an und binden Sie hiermit das Fondue;
- Schmecken Sie das Ganze mit ein wenig Pfeffer und Muskatnuss ab.
- Lassen Sie die Zehe für einen stärkeren Knoblauchgeschmack in der Pfanne

*Guten Appetit!*

**TIP:** Käsereiben geht ganz einfach mit dem Easy Grater von Boska Holland. Schauen Sie auf [www.boska.com](http://www.boska.com) für mehr überraschende Rezepte!

# BOSKA'S

## ★STORY★S

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 on it's been our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Enjoy life, explore cheese!



ALSO AVAILABLE



BOARDS



FONDUE SETS



KNIVES



CHIP & DIP SETS