

# fondue set Nero XL

INSTRUCTION MANUAL

PRO COLLECTION



CHEESEWARES®

**BOSKA**  
HOLLAND

**FUN**  
with everyone



Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe fondueset. Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit, en vormgeving. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit Boska Holland product.

## BOSKA'S VERHAAL

### SINDS 1896

Bij Boska Holland zijn we al meer dan 100 jaar gek van kaas. Het is begonnen in Gouda, waar de originele Gouda kaas wordt gemaakt en Willem Bos zijn eerste kaas tools voor de lokale kaasboeren maakte. Vanaf die dag is het onze familietraditie om u te inspireren tijdens u reis door de lekkerste kazen van de wereld. Explore cheese en geniet ervan!

Vierde generatie eigenaar Boska Holland, Martijn Bos

## 1. OMSCHRIJVING



### 85-35-41 - PRO COLLECTION | FONDUE SET *Nero XL*

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



### 85-35-28 - PRO COLLECTION | FONDUE SET *Nero*

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



### 85-35-23 - PRO COLLECTION | FONDUE SET *Pro*

Gietijzeren fonduepan, houten plank, gietijzeren onderstel, metalen branderhouder fonduebrander, fonduevorken.

## 2. INSTALLATIE

### FONDUE SET *Nero XL* / FONDUE SET *Nero* :

Zet het onderstel op een vlakke, stabiele ondergrond met het houten 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.

### FONDUE SET *Pro* :

Leg de houten plank op een vlakke, stabiele ondergrond. Plaats de branderhouder in de daarvoor bestemde uitsparing in het hout. Zet nu de gevulde fonduebrander in de branderhouder. Plaats het gietijzeren onderstel op de houten plank. Nu kan de fonduepan op het gietijzeren onderstel geplaatst worden. Uw fondueset is nu klaar voor gebruik.

### 3. GEBRUIK

Verzeker 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:

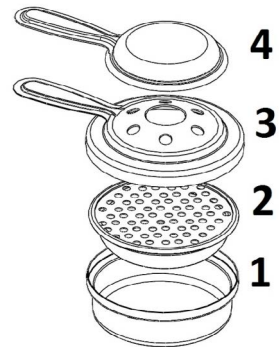
Steek de fonduebrander aan na het volgen van de installatie instructie. Verplaats de brandende fonduehouder nooit. Zorg dat de fonduepan, indien warm, altijd op het metalen deel van het frame/onderstel? of op een brandvast oppervlak geplaatst wordt. Doof direct na gebruik de fonduebrander door de deksel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

| TIP Kaas raspen gaat heel makkelijk met de Easy Grater van Boska Holland.

Congratulations on the purchase of your new fondue set. Our products are manufactured to meet the highest requirements in terms of quality, functionality and design. We hope that you will enjoy using this Boska Holland product.



## BOSKA'S STORY SINCE 1896

At Boska Holland we've been crazy about cheese for over 100 years! It all started near Gouda (NL), 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. Explore cheese and enjoy it!

Fourth generation owner of Boska Holland, Martijn Bos

---

## 1. DESCRIPTION



### 85-35-41 - PRO COLLECTION | FONDUE SET *Nero XL*

Ceramic fondue pot, fondue stove (wood/ metal), metal burner holder, fondue burner with lid, fondue forks.



### 85-35-28 - PRO COLLECTION | FONDUE SET *Nero*

Ceramic fondue pot, fondue stove (wood/ metal), metal burner holder, fondue burner with lid, fondue forks.



### 85-35-23 - PRO COLLECTION | FONDUE SET *Pro*

Cast iron fondue pot, wooden base, cast iron stand, metal burner holder, fondue burner with lid, fondue forks.

---

## 2. INSTALLATION

### FONDUE SET *Nero XL* / FONDUE SET *Nero* :

Put the support on a flat, stable basis with the wooden part down. Place the burner holder in the notch in the wood intended for that purpose. Place the filled fondue burner in the burner holder. Put the fondue pot on the metal part of the support.

### FONDUE SET *Pro* :

Position the wooden board on a flat, stable basis. Place the burner holder in the notch in the wood intended for that purpose. Place the filled fondue burner in the burner holder. Put the cast-iron support on the wooden board. The fondue pot can now be placed on the cast-iron support. Your fondue set is now ready for use.

### 3. USE

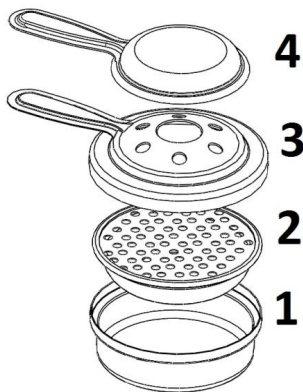
Make sure that the fondue set is always placed on a stable and heat-resistant surface! Clean the fondue pot before using it for the first time (see "Cleaning" section).

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 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 that the fondue set has cooled down fully before touching it. Never immerse the wooden base and/or the stand in water or other liquids. Clean these parts with a damp cloth with soap. Clean the fondue pot with hot water and soap. Never use hard brushes, abrasive materials, disinfectants, soda-containing or aggressive cleaning agents on the fondue set.

## WARNING!!!



- Always stay in the vicinity of the appliance if it is burning. It has a OPEN FLAME.
- Always place the fondue set on an even, stable surface.
- NEVER place flammable materials (cloths, paper, etc.) near the fondue set during use.
- Never allow children to operate the fondue set.
- The parts of the set become very hot during use. After use, allow them to cool down fully before touching them.
- Only use the fondue pot in combination with the stand and base provided to prevent damage.
- Always allow the fuel in the burner to burn up completely and cool down before putting the burner away!

## 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!*

**TIP** Grating cheese goes easily with the Easy Grater from Boska Holland

Tous nos compliments pour l'achat de votre service à fondue. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

## L'HISTOIRE DE BOSKA DEPUIS 1896

Chez Boska Holland nous sommes fou de fromage depuis plus de 100 ans! Tout a débuté à Gouda, provenant de la région du véritable fromage Gouda, ou M. Willem Bos a créé ses premiers ustensiles à fromage pour les crémiers locaux. Depuis, nous perpétons la tradition familiale de vous inspirer au cours de votre voyage à travers le monde du fromage. Bonne découverte et dégustation du fromage !

Martijn Bos, 4e génération de propriétaire de Boska Holland

---

### 1. DESCRIPTION



85-35-41 - **PRO COLLECTION** | **FONDUE SET Nero XL**

Caquelon céramique, support (bois/ métal), réchaud métallique, brûleur avec couvercle, fourchettes à fondue.



85-35-28 - **PRO COLLECTION** | **FONDUE SET Nero**

Caquelon céramique, support (bois/ métal), réchaud métallique, brûleur avec couvercle, fourchettes à fondue.



85-35-23 - **PRO COLLECTION** | **FONDUE SET Pro**

Caquelon en fonte, planche en bois, support en fonte, brûleur avec couvercle, fourchettes à fondue.

---

### 2. INSTALLATION

**FONDUE SET Nero XL / FONDUE SET Nero :**

Posez le support sur une surface plane et stable, la partie en bois EN dessous. Placez le réchaud dans l'encoche du bois prévue à cet effet. Placez maintenant le brûleur plein dans le réchaud. Mettez le caquelon sur la partie métallique du support.

**FONDUE SET Pro :**

Posez la planche en bois sur une surface plane et stable. Placez le réchaud dans l'encoche du bois prévue à cet effet. Placez maintenant le brûleur plein dans le réchaud. Placez le support en fonte sur la planche en bois. Mettez enfin le caquelon sur le support en fonte.

Votre service à fondue est 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 !

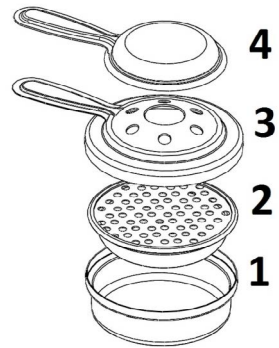
### Le 2-way brûleur

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 essuyez 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.



### 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

Assurez-vous bien que le service à fondue est entièrement refroidi, avant de le manier. Ne plongez jamais la planche en bois et/ou le support dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez ces éléments avec un chiffon humide et un liquide vaisselle. Nettoyez le caquelon avec l'eau chaude et un liquide vaisselle. Pour nettoyer, n'utilisez jamais des brosses dures, des ustensiles qui rayent, des produits contenant de la soude ou bien des produits désinfectants ou agressifs.

## AVERTISSEMENT!!!



- Ne laissez jamais le brûleur allumé sans surveillance. Il s'agit ici d'un FEU OUVERT.
- Placez toujours le service à fondue de telle sorte qu'il soit stable, sur une surface plate
- Ne mettez JAMAIS de matériaux inflammables (chiffons, papier, etc.) près du Service à fondue, lorsque vous utilisez ce dernier.
- Ne laissez jamais les enfants manier le service à fondue.
- Les éléments de l'appareil deviennent très chauds au cours de leur utilisation. Après avoir éteint le brûleur, laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.
- Utilisez le caquelon seulement en combinaison avec le support également livré et les planches, afin d'éviter tout endommagement.
- Laissez toujours brûler le brûleur jusqu'à ce qu'il soit vide et laissez-le refroidir 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 !*

TIP Râper le fromage est super facile avec l'Easy Grater de Boska Holland.

Herzlichen Glückwunsch zu ihrem neuen Fondueset. Unsere Produkte entsprechen den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Gestaltung. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an diesem Boska Holland Produkt haben werden.



## DIE GESCHICHTE VON BOSKA SEIT 1896

Wir von Boska Holland sind schon seit mehr als 100 Jahren verrückt nach Käse. Es begann in Gouda, wo der ursprüngliche Gouda-Käse hergestellt wird und Willem Bos sein erstes Käsewerkzeug für die örtlichen Käsebauern herstellte. Seit diesem Tag ist es in unserer Familie Tradition, Sie während Ihrer Reise durch die Welt der köstlichsten Käse zu inspirieren. Explore cheese und genießen Sie ihn!

Besitzer in der vierten Generation, Martijn Bos

## 1. UMSCHREIBUNG



85-35-13 - **EXPLORE COLLECTION** | **FONDUE SET** *Cheery*

Fonduetopf aus Steingut, Gestell (Holz/ Metall), Brennerbehälter aus Metall, Fonduebrenner mit Deckel, Fonduegabeln.



85-35-28 - **PRO COLLECTION** | **FONDUE SET** *Nero*

Fonduetopf aus Steingut, Gestell (Holz/ Metall), Brennerbehälter aus Metall, Fonduebrenner mit Deckel, Fonduegabeln.



85-35-23 - **PRO COLLECTION** | **FONDUE SET** *Pro*

Fonduetopf aus Gußeisen, Holztablett, Gestell aus Gußeisen (Rechaud), Brennerbehälter aus Metall, Fonduebrenner mit Deckel, Fonduegabeln.

## 2. MONTAGE

**FONDUE SET *Nero XL* / *FONDUE SET Nero* :**

Stellen Sie den Untersatz auf eine flache, stabile Grundlage mit dem Holzteil nach unten. Stellen Sie den Brennerbehälter in die dafür vorgesehene Aussparung im Holzteil. Stellen Sie nun den gefüllten Fonduebrenner in den Brennerbehälter. Stellen Sie den Fonduetopf auf das Metallteil des Untersatzes.

**FONDUE SET *Pro* :**

Legen Sie das Holzbrett auf eine flache Unterlage. Stellen Sie den Brennerbehälter in die dafür vorgesehene Aussparung im Holzteil. Stellen Sie nun den gefüllten Fonduebrenner in den Brennerbehälter. Stellen Sie den Untersatz aus Gußeisen auf das Holzbrett. Jetzt kann der Fonduetopf auf den Untersatz aus Gußeisen gestellt werden.

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 angebrante 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 FONDUSET 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 völlig ausgekühlt ist, bevor Sie es anfassen. Tauchen Sie das Holztablett und/oder das Rechaud niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch. Den Fonduetopf mit Warmwasser und Spülmittel reinigen. Verwenden Sie niemals harte Bürsten, verkratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel zur Reinigung.

## WARNUNG!!!



- Lassen Sie den brennenden Fonduebrenner nie unbeaufsichtigt. Es handelt sich hier um OFFENES FEUER.
- Stellen Sie das Fondueset immer auf einen stabilen, flachen Untergrund.
- Legen Sie NIEMALS brennbare Materialien (Tücher, Papier, etc) in die Nähe des Fonduesets, wenn es benutzt wird.
- Lassen Sie das Fondueset niemals von Kindern bedienen.
- Die Teile des Sets werden während des Gebrauchs sehr warm. Nach dem Gebrauch völlig auskühlen lassen, bevor Sie sie anfassen.
- Verwenden Sie den Fonduetopf nur zusammen mit dem mitgelieferten Rechaud und Tablett um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Fonduebrenner immer vollständig ausbrennen und auskühlen, bevor Sie ihn wegräumen!

## 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

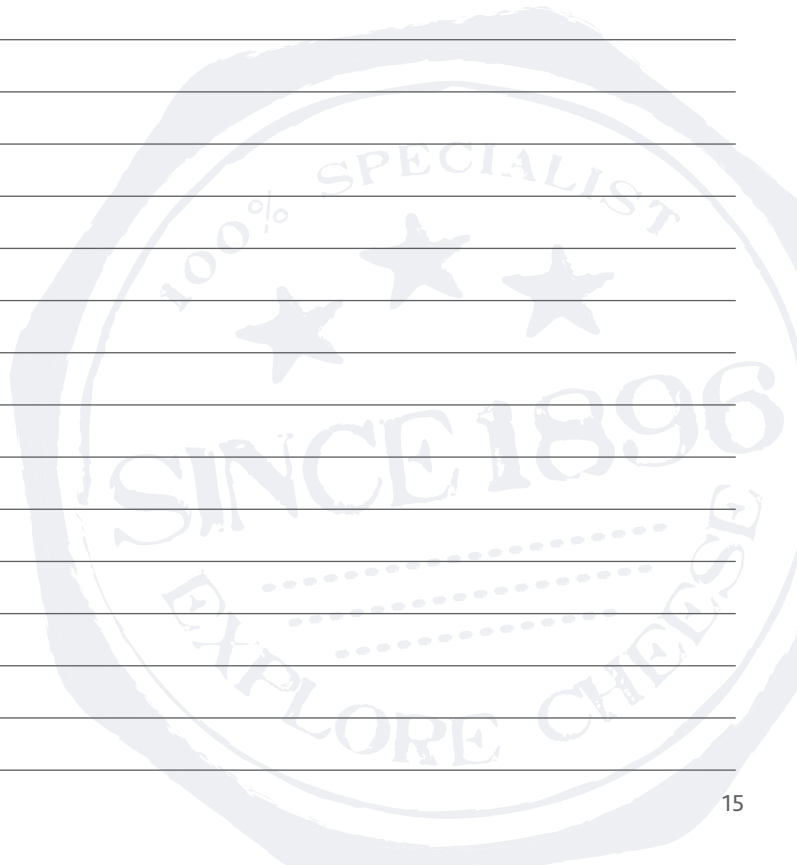
- den Käse raspeln. Er soll Zimmertemperatur haben
- geben sie den Wein in einen Topf und lassen Sie ihn köcheln
- den Käse allmählich in den Topf geben und unter rühren in den Wein schmelzen
- das Käsegemisch nicht kochen lassen
- die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und das Fondue damit binden
- 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!*

**TIP** Käse reiben geht mit dem Easy Grater von Boska Holland ganz leicht.







# 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



CURLERS



RACLETTE SETS



SLICERS & KNIVES



CHEESE BOARDS