

induction pot

INSTRUCTION MANUAL

PRO COLLECTION

1,5L



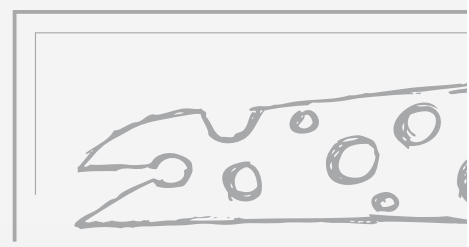
PNIZI



d'emploi



CHEF



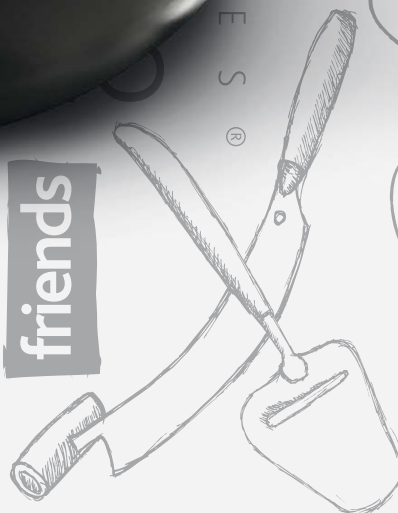
anleitung

BITES
CHEESE



DAY!

friends



MADE

me
tab

CHEESEWARES®

BOSKA®
HOLLAND

FUN
with everyone





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!



1983 - JOOP BOS,
WIM BOS & MARTIJN BOS



Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe fondueset!

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 fondue pot.

1. OMSCHRIJVING



Item no.: 853542

induction pot 1,5L

Keramieken pan 1,5L, excl. vorken
VUURVAST / INDUCTION

2. INSTALLATIE

De kaasfonduepan past op vrijwel ieder fondueonderstel. Verzeker uzelf ervan dat de pan te allen tijde stabiel staat.



Item no.: 853537

fondue stove

Compleet met 2-way brander

3. GEBRUIK

Let er op dat het geheel te allen tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat! Reinig voor het eerste gebruik de fonduepan (zie 4. Reiniging). De fonduepan is vuurvast en kan op open vuur gebruikt worden. Tevens is de pan geschikt voor inductiekookstellen. Blijf de kaasfondue na bereiding warm houden en blijf roeren om aanbakken te voorkomen. Zorg dat de fonduepan, indien warm, altijd op het onderstel of op een brandvast oppervlak geplaatst wordt.

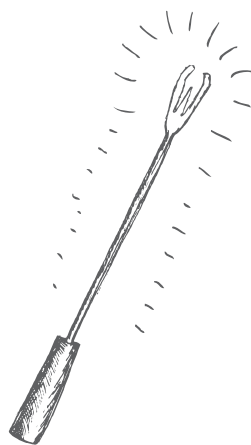
4. REINIGING



Zorg ervoor dat de fonduepan volledig is afgekoeld voor deze aan te raken. Reinig de pan met warm water en afwasmiddel. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, sodahoudende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

WAARSCHUWING!!!

- *LAAT EEN FONDUEBRANDER NOOIT ZONDER TOEZICHT BRANDEN. DIT IS OPEN VUUR;*
- *PLAATS EEN FONDUESET ALTIJD STABIEL OP EEN VLAkke ONDERGROND;*
- *PLAATS NOOIT BRANDBARE MATERIALEN (DOEKEN, PAPIER, ETC.) IN DE BUURT VAN EEN FONDUESET ALS DEZE GEBRUIKT WORDT;*
- *LAAT EEN FONDUESET NOOIT DOOR KINDEREN BEDIENEN;*
- *DE ONDERDELEN VAN EEN FONDUESET WORDEN TIJDENS GEBRUIK ZEER WARM. LAAT DE FONDUEPAN NA GEBRUIK VOLLEDIG LATEN AFKOELEN ALVORENS DE ONDERDELEN VAST TE PAKKEN;*
- *LAAT EEN FONDUEBRANDER ALTIJD VOLLEDIG LEEG BRANDEN EN AFKOELEN VOOR DEZE OP TE BERGEN!*



May the
CHEESE
be with you



Recept



Klassieke 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 knoflooksmaak 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.
Kijk op www.boska.com voor meer verrassende recepten!

Congratulations on 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 pot.



1. DESCRIPTION



Item no.: 853542

induction pot

Ceramic 1.5-lit. pan, excl. forks
HEAT-RESISTANT / INDUCTION

2. INSTALLATION

The fondue pan fits almost every fondue base. Make sure the pan is always standing on a stable surface.



Item no.: 853537

fondue stove

Complete with 2-way burner

3. USE

Make sure the pan and base are always standing on a stable, level and heat-resistant surface! Clean the fondue pan prior to first use (see 4. Cleaning). The fondue pan is heat resistant and can be used on an open flame. The pan is also suitable for induction stoves. Keep the cheese fondue warm after preparation and keep stirring to prevent the fondue from sticking to the pan. When the fondue pan is warm, make sure it is always placed on the base or on a heat-resistant surface.

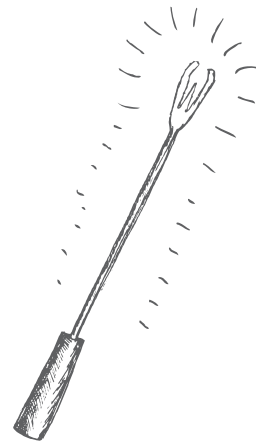


4. CLEANING

Make sure the fondue pan is completely cool before touching it. Clean the pan with warm water and dishwashing detergent. Never use hard brushes, abrasive or aggressive materials, or materials containing sodium carbonate or disinfectants to clean the pan.

WARNING!!!

- NEVER LEAVE A FONDUE BURNER 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. AFTER USE, LET THE FONDUE PAN COOL OFF COMPLETELY BEFORE TOUCHING THE COMPONENTS;
- ALWAYS LET THE FONDUE BURNER BURN UP AND COOL DOWN COMPLETELY BEFORE STORING IT!



May the
CHEESE
be with you

Recipe



Classic Cheese Fondue
for 4 people

INGREDIËNTS

- 4 dl dry of white wine
- 300 grams of Emmentaler
- 300 grams of Gruyère
- 3 teaspoons of Kirsch
- 4 grams of cornstarch
- 2 cloves 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 the cheese 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.

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 caquelon à induction correctement et en toute sécurité.

1. DESCRIPTIF



Item no.: 853542

caquelon à induction

Caquelon en céramique de 1,5 L, sans fourchettes
RESISTANT AU FEU / COMPATIBLE INDUCTION

2. INSTALLATION

Le caquelon à fondue s'adapte sur la plupart des supports. Assurez-vous toujours que le caquelon soit posé de façon stable.



Item no.: 853537

support pour fondue

Avec brûleur mixte 2-WAY

3. UTILISATION

Veillez toujours à installer l'appareil à fondue de façon stable sur une surface non inflammable! Nettoyez le caquelon avant la première utilisation (voir 4. NETTOYAGE). Le caquelon résistant au feu, il peut être utilisé sur du feu ouvert ou sur une plaque à induction. Gardez la fondue au chaud et remuez régulièrement pour éviter qu'elle n'attache. Tant que le caquelon est chaud, laissez-le sur le support métallique ou posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

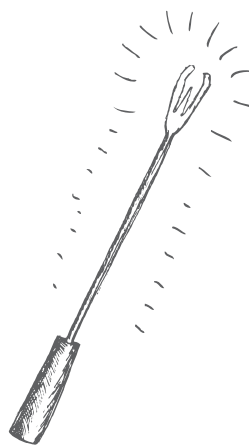
4. NETTOYAGE



Ne touchez pas le caquelon avant son complet refroidissement. Pour le nettoyer, utilisez simplement de 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 DU CAQUELON, AVANT DE MANIPULER LE SUPPORT ET/OU LE BRÛLEUR ;*
- *LAISSEZ LE BRÛLEUR ALLUMÉ JUSQU'À COMPLÈTE COMBUSTION ET NE LE RANGEZ QU'APRÈS COMPLET REFROIDISSEMENT !*



May the
CHEESE
be with you



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
- 2 gousses 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 ;
- 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.
- Frottez le caquelon avec une gousse d'ail. Pour accentuer le goût, laissez la gousse dans le caquelon ;
- Versez la fondue dans le caquelon.

Bon appétit !

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

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Fonduepfanne! 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 dieser Fonduepfanne ein großes Käsevergnügen erleben werden.



1. DESCRIPTION



Item no.: 853542

induktionstopf

Keramikpfanne 1,5 l, exkl. Gabeln

2. INSTALLATION

Die Käsefonduepfanne passt beinahe auf jedes Fondueuntergestell. Versichern Sie sich, dass die Pfanne jederzeit stabil steht.



Item no.: 853537

fonduegestell

Komplett mit 2-Wege-Brenner

3. GEBRAUCH

Achten Sie darauf, dass alles zu jeder Zeit stabil und auf einem feuerfesten Untergrund steht! Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Fonduepfanne (siehe 4. Reinigung). Die Fonduepfanne ist feuerfest und kann auf offenem Feuer benutzt werden. Zugleich ist die Pfanne auch für Induktionskochfelder geeignet.

Halten Sie das Käsefondue nach der Zubereitung warm und rühren Sie es um, um ein Anbrennen zu vermeiden. Sorgen Sie dafür, dass die Fonduepfanne, wenn sie warm ist, immer auf dem Untergestell oder auf einer feuerfesten Oberfläche gestellt wird.

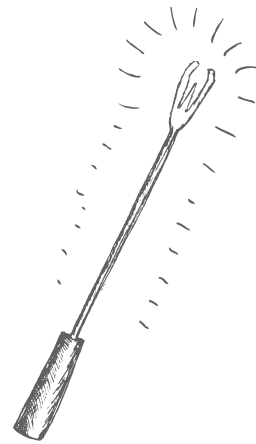


4. REINIGUNG

Sorgen Sie dafür, dass die Fonduepfanne vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie anfassen. Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und Spülmittel. Benutzen Sie niemals harte Bürsten, zerkratzen Materialien, Soda enthaltende, desinfizierende oder aggressive Mittel zum Reinigen.

WARNING!!!

- LASSEN SIE EINEN FONDUEBRENNER NIEMALS OHNE AUFSICHT BRENNEN. DAS IST OFFENES FEUER;
- STELLEN SIE EIN FONDUESET 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 FONDUESET NICHT VON KINDERN BEDIENEN;
- DIE UNTERTEILE EINES FONDUESETS WERDEN WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR WARM. LASSEN SIE DIE FONDUEPFANNE NACH DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN BEVOR SIE DIE UNTERTEILE ANFASSEN;
- LASSEN SIE DEN FONDUEBRENNER IMMER VOLLSTÄNDIG LEER BRENNEN UND ABKÜHLEN, BEVOR SIE IHN AUFBEWAHREN!



May the
CHEESE
be with you

Rezept



Klassisches Käsefondue
für 4 Personen

ZUTATEN

- 4 dl trockenen Weißwein
- 300 Gramm Emmentaler
- 300 Gramm Gruyère
- 3 Teelöffel Kirschwasser
- 4 Gramm Maizena
- 2 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 Fonduetopf mit einer Knoblauchzehe ein. Lassen Sie die Zehe für einen stärkeren Knoblauchgeschmack in der Pfanne;
- geben Sie den Weißwein in die Fonduepfanne und lassen Sie ihn etwas köcheln;
- 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.

Guten Appetit!

TIP: Käsereiben geht ganz einfach mit dem Easy Grater von Boska Holland.
Schauen Sie auf www.boska.com für mehr überraschende Rezepte!

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



ALSO AVAILABLE



BOARDS



FONDUE SETS



SLICERS



RACLETTE SETS