

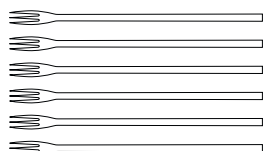
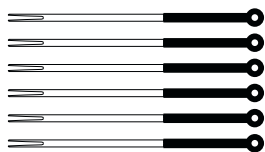
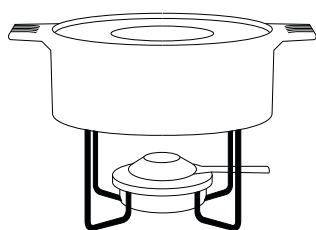
mono

Fondue

Gebrauch

Pflege

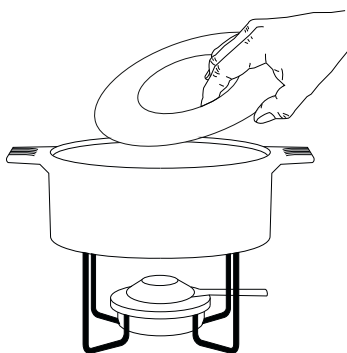
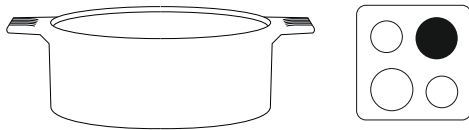
Lieferumfang und optionales Zubehör



Mono Fondue besteht aus einem gusseisernen, emaillierten Topf, Edelstahl-Drahtständer, Spritzring und Pastenbrenner.

Als ergänzende Artikel sind der Mono Fondue Topfdeckel, Brennpaste, Mono Ring Fondue Gabeln und Mono A Käsefonduegabeln erhältlich.

Gebrauch und Füllmengen



Die Wärmeleitung und der Wärmespeicher des gusseisernen Topfs sind sowohl für Käse-Fondue als auch für Fondue Bourguignonne (Fett) und Chinoise (Brühe) ideal.

Vorbereitung Fondue Bourguignonne : Befüllen Sie den Fonduetopf mit ca. 1L raffiniertem Speiseöl. Gut geeignet sind Raps- sowie Sonnenblumenöl, weil sie hoch erhitzbar sind und einen relativ neutralen Geschmack haben. Alternativ kann man auch ca. 1kg Erdnuss-, Palm- und Kokosfett sowie Butterschmalz verwenden. Erhitzen Sie das Öl im Fonduetopf vorab auf der Herdplatte (Topf ist für alle Herdarten geeignet). Der Fonduetopf muss vollständig durchgeheizt sein, das kann durchaus 20 min. dauern. Nur so kann die ideale Fett-Temperatur von ca. 180 °C gehalten werden.

Vorbereitung Fondue Chinoise: Beim Vorheizen der Brühe (Füllmenge ca. 1L) sollte im Topf eine Temperatur von ca. 95 °C erreicht werden. D.h. die Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sondern sanft köcheln. Den Topf auf das Gestell stellen und mit der Brennpaste weiter erhitzen (Achtung Topfgriffe werden heiß). Beim Fondue mit Brühe oder Fett wird immer der Spritzring aus Edelstahl in die Topfkante eingelegt.

Vorbereitung Käse-Fondue: Befüllen Sie den Fondue Topf mit der gewünschten Menge (max. 1kg) Käse-Fondue Fertigmischung oder den Zutaten Ihres bevorzugten Rezeptes und erhitzen Sie die Masse auf dem Herd langsam bis sie sämig geschmolzen ist. Platzieren Sie anschließend den Topf auf das Gestell und halten Sie die Wärme vorsichtig mit der Brennpaste im Rechaud.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den Fonduetopf nicht in der Geschirrspülmaschine. Eine Reinigung von Hand ist effektiver und zugleich schonender für das gusseiserne Material.

Durch die emaillierte Innenfläche ist der Mono Fonduetopf gut zu reinigen. Eventuell angebrannte Fonduereste sollten mit etwas Spüli und heißem Wasser kurz eingeweicht werden und können dann vorsichtig mit einem Spülschwamm oder Spüllappen entfernt werden.

Trocknen Sie den Topf nach der Reinigung gut ab, das verhindert eine Flugrostbildung auf der Oberfläche.

Tipps!: Mit dem Mono Softmesh Reinigungsgewebe reinigen Sie den Fonduetopf mühelos ohne Kratzer auf der Oberfläche zu hinterlassen.

Geben Sie zur Pflege, nach dem Reinigen ein paar Tropfen Öl in den trockenen Topf und reiben Sie damit die Oberfläche mit einem fusselfreien Tuch ein, bevor Sie ihn einlagern.