

# party fondue *mr. Big*

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



## L'HISTOIRE DE BOSKA

Chez Boska Holland, nous sommes depuis plus d'un siècle fou de fromage. Tout a commencé à Gouda, le centre fromager des Pays-Bas, où le fromage original du même nom est produit et où Willem Bos fabriqua ses premiers ustensiles à fromage, les fameux "Cheesewares<sup>®</sup>", pour les fromagers de la région. Depuis cette époque, notre tradition familiale est de vous inspirer pour découvrir le monde du fromage.

Enjoy Life Explore Cheese

Martijn Bos, quatrième génération de propriétaires chez Boska Holland Cheesewares<sup>®</sup>

Vous avez fait l'acquisition de ce nouveau set à fondue Mr. Big : toutes nos félicitations ! Avec Mr. Big, votre soirée fondue va vraiment être une Big party ! Vous pourrez déguster une délicieuse fondue maison, avec un grand groupe. Le contenu de 6,5 litres vous permet de préparer un repas pour 12 personnes ou de délicieuses bouchées chaudes, lors d'une fête avec encore plus d'amis.

Avec Mr. Big, profitez au maximum ! Ces instructions d'utilisation vous donneront toutes les informations nécessaires pour utiliser Mr. Big correctement et en toute sécurité.

## 1. DESCRIPTION



### 34-03-01 SERVICE À FONDUE *Mr. Big*

Dégustation grand format avec le service à fondue Mr. Big. Le gigantesque caquelon en céramique peut contenir pas moins de 6,5 litres de fromage, chocolat ou bouillon pour une fondue chinoise. Le caquelon résiste au feu, vous pouvez donc l'utiliser sans problème sur la cuisinière.

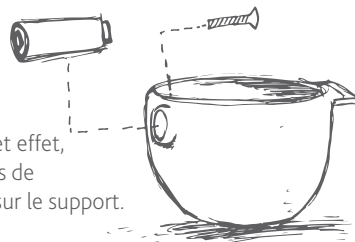
Mr. Big comprend un socle stable, en hêtre d'Europe et en inox, 3 brûleurs en inox et 12 fourchettes à fondue. Grâce à sa poignée, également en hêtre d'Europe, vous pourrez très facilement porter le caquelon.

## 2. INSTALLATION

Tout d'abord, fixez la poignée au caquelon. Utilisez à cet effet la clé à six pans et la vis à six pans.

Posez le support sur une surface plane et stable.

Placez les trois supports de brûleurs dans les évidements prévus à cet effet, dans le support. Placez ensuite les brûleurs remplis dans les supports de brûleurs. Maintenant, vous pouvez poser délicatement le caquelon sur le support.



Mr. Big est prêt à l'emploi !

---

### 3. UTILISATION

Assurez-vous que l'ensemble repose de tout temps sur une surface stable et plane !  
Nettoyez le set à fondue avant la première utilisation (voir "nettoyage").

Il est conseillé de préparer la fondue au fromage dans le caquelon de Mr. Big, sur la cuisinière. Lorsque la fondue est prête, vous pouvez alors poser directement le caquelon sur le support. Les brûleurs allumés permettent de maintenir la fondue au chaud. IMPORTANT : remuez régulièrement la fondue au fromage pour éviter qu'elle n'attache.

Veillez à ce que le caquelon, s'il est chaud, repose toujours sur le support ou une surface résistant à la chaleur. Éteignez les brûleurs tout de suite après utilisation et laissez tous les éléments refroidir entièrement avant de les déplacer ou de les nettoyer.

#### **2-Way Brûleurs :**

Les brûleurs doivent être remplis avant utilisation. Remplissez-les d'un liquide ou gel inflammable destiné à cet effet. Pour le liquide inflammable, utilisez toujours les petits bacs fournis, munis d'une grille, placés dans les brûleurs. Ne remplissez les brûleurs qu'à moitié. Attention aux fuites pouvant provoquer des risques d'incendie.

Si vous utilisez du gel inflammable, les petits bacs munis d'une grille doivent être retirés. Vous pouvez aussi placer des coupelles prêtes à l'emploi, contenant du gel inflammable, dans les brûleurs. Ne déplacez jamais un brûleur allumé.

---

### 4. NETTOYAGE

Veillez à ce que le set à fondue soit entièrement refroidi avant de le déplacer. Ne plongez jamais le support dans l'eau ou un autre liquide. Essayez ces parties avec un chiffon humide et du liquide vaisselle. Nettoyez le caquelon avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, de désinfectants ou de produits agressifs pour le nettoyage.

#### **ATTENTION !!!**

- Ne laissez jamais les brûleurs allumés sans surveillance. Il s'agit d'une **FLAMME NUE**.
- Placez toujours le set à fondue sur une surface stable et plane.
- Ne placez jamais de matières inflammables (tissus, papier, etc.) près du service à fondue quand vous l'utilisez.
- Ne laissez jamais les enfants manier le set à fondue.
- Les éléments du set à fondue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Après utilisation, laissez-les totalement refroidir avant de les déplacer.
- N'utilisez le caquelon qu'en combinaison avec le support livré.
- Laissez toujours les brûleurs consommer tout le produit inflammable puis entièrement refroidir avant de les ranger !

**'FONDUE AU FROMAGE FESTIVE, AU CHAMPAGNE ET À LA TRUFFE'**

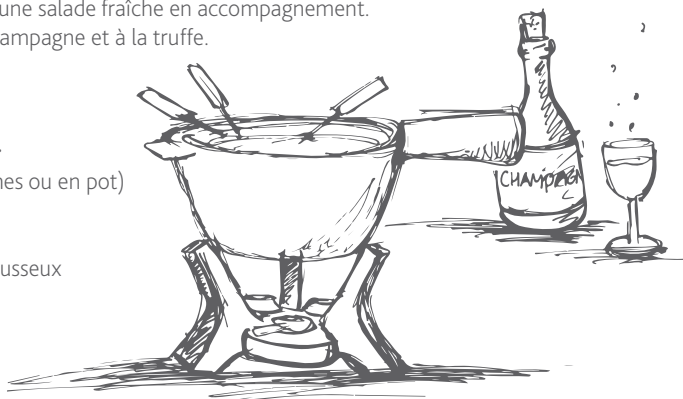
La fondue au fromage est délicieuse avec un assortiment de pains, mais c'est aussi un plat très sain si vous la servez avec des poivrons, du céleri-branché, des tomates, du chou-fleur, du brocoli, des carottes et de l'ananas. Vous pouvez aussi servir une salade fraîche en accompagnement.

Essayez cette recette festive au champagne et à la truffe.

Pour environ 12 personnes

***Ingrédients (pour 12 personnes) :***

- 2 à 3 petites truffes noires (fraîches ou en pot)
- 3 gousses d'ail
- 4,5 cuillères à café de maïzena
- 3 dl de champagne ou de vin mousseux
- 600 g d'emmental râpé
- 600 g de gruyère râpé
- 300 g d'appenzell râpé
- poivre



Commencez par hacher les truffes. Ensuite, mélangez bien l'emmental, le gruyère et l'appenzell râpés. Coupez les gousses d'ail en deux et frottez-en le caquelon. Dans un saladier, mélangez 6 cuillères à soupe de champagne ou de vin mousseux avec 4,5 cuillères à café de maïzena. Faites doucement chauffer le reste de champagne ou de vin mousseux dans le caquelon, sur le feu. Attention, ne faites pas bouillir. Ensuite, faites fondre peu à peu environ un tiers du fromage dans le champagne ou vin mousseux chaud.

ATTENTION : il est très important de bien remuer, pendant que le fromage fond, afin que la fondue au fromage ait une structure lisse. Incorporez ensuite la préparation à la maïzena dans le fromage fondu.

Maintenant, vous pouvez faire fondre peu à peu le reste de fromage dans le caquelon, tout en remuant. Ajoutez en dernier les truffes hachées puis assaisonnez d'un peu de poivre.

Idée recette : remplacez les truffes par des olives noires hachées et un peu d'huile de truffe.

Votre fondue au fromage festive est prête. Servez-la avec un verre de champagne ...

*Bon appétit!*