

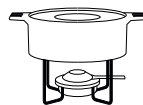
Fondue design *mono*

Réf. 233-442

Fournitures et accessoires en option

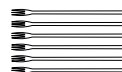
Le service Mono Fondue est constitué d'un caquelon en fonte émaillée, d'un support à caquelon en acier inoxydable, d'une collerette pare-éclaboussures et d'un brûleur à pâte.

Le couvercle Mono Fondue, la pâte combustible, les fourchettes Mono Ring et les fourchettes à fondue au fromage Mono A sont disponibles comme compléments.



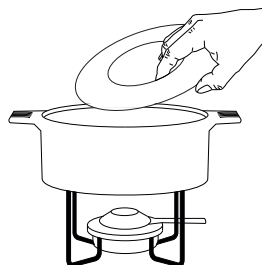
Utilisation et quantités de remplissage

Les caractéristiques de conductibilité et de stockage de la chaleur du caquelon en fonte sont idéales aussi bien pour la fondue au fromage que pour la fondue Bourguignonne (matière grasses) et la fondue chinoise (bouillon).



Préparation de la fondue Bourguignonne : Remplissez le caquelon à fondue d'un litre d'huile comestible raffinée : convient aussi très bien à l'huile de colza et de tournesol parce qu'elles supportent de hautes températures et ont un goût relativement neutre. Comme alternative on peut aussi utiliser un kilo d'huile d'arachides, de palme ou de coco ainsi que du beurre clarifié. Réchauffez préalablement sur une plaque de cuisson l'huile dans le caquelon à fondue (le caquelon convient à tous les types de cuisinière). Le caquelon à fondue doit être bien réchauffé, ce qui peut durer 20 minutes. C'est seulement de cette façon qu'il est possible de garder la température idéale de l'huile d'environ 180°C.

Préparation de la fondue chinoise : le bouillon (quantité de remplissage d'un litre environ) doit atteindre une température d'environ 95°C dans le caquelon pendant le préchauffage. Le bouillon ne doit pas bouillir à gros bouillons mais mijoter doucement. Poser le caquelon sur le support et continuer à réchauffer à l'aide de la pâte combustible (attention les poignées du caquelon chauffent). Il est nécessaire de toujours insérer la collerette pare-éclaboussures en acier inoxydable dans le bord du caquelon pour une fondue au bouillon ou à l'huile.



Préparation de la fondue au fromage : remplissez le caquelon à fondue de la quantité souhaitée (1 kg au maximum) d'un mélange prêt à l'emploi de fromage pour fondue ou des ingrédients de votre recette favorite et faites lentement réchauffer la masse jusqu'à ce qu'elle soit fondue et onctueuse. Placez ensuite le caquelon sur le support et maintenez prudemment la chaleur en utilisant le réchaud à pâte combustible.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais le caquelon dans la machine à laver la vaisselle. Un nettoyage à la main est plus efficace et ménage en même temps le matériau en fonte. Grâce à une surface intérieure émaillée, le caquelon est facile à nettoyer. Des restes de fondue éventuellement incrustés peuvent être ramollis rapidement avec un produit à laver la vaisselle et de l'eau chaude puis enlevés prudemment avec une éponge ou un torchon.

Essayez le caquelon soigneusement après le nettoyage pour éviter la formation de points de rouille sur la surface.

Conseils : Le chiffon de nettoyage Mono Softmesh vous permettra de nettoyer le caquelon sans peine et sans rayer la surface.

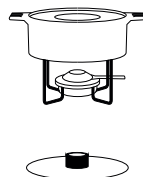
Pour l'entretien, versez quelques gouttes dans le caquelon sec puis imprégnez la surface en frottant avec un chiffon non pelucheux.

mono designfondue

nr. 233-442

Omvang van de levering en optionele accessoires

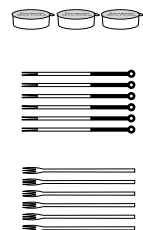
Mono Fondue bestaat uit een gietijzeren, geëmailleerde pan, roestvrijstalen draadstandaard, spatring en pastabrander. Aanvullend kunt u ook nog Mono Ring fonduevorken, Mono A kaasfonduevorken, Mono Fonduepandeksel en brandpasta erbij krijgen.



Gebruik en vulhoeveelheden

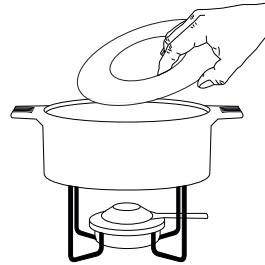
Les caractéristiques de conductibilité et de stockage de la chaleur du caquelon en fonte sont idéales aussi bien pour la fondue au fromage que pour la fondue Bourguignonne (matière grasses) et la fondue chinoise (bouillon).

De warmtegeleiding en warmteopslag van de gietijzeren pan zijn ideaal voor zowel kaasfondue als fondue bourguignonne (vet) en chinese fondue (bouillon).



Bereiding Fondue Bourguignonne: Vul de fonduepan met ca. 1 l geraffineerde bakolie. Koolzaad- en zonnebloemolie zijn zeer geschikt, omdat ze goed verwarmbaar zijn en een relatief neutrale smaak hebben. Als alternatief kunt u ook ongeveer 1 kg pinda-, palm- en kokosvet of geklaarde boter gebruiken. Verhit de olie van tevoren in de fonduepan op de kookplaat (pan is geschikt voor alle soorten fornuizen of kookplaten). De fonduepan moet helemaal opgewarmd zijn, wat wel 20 minuten kan duren. Dit is de enige manier om de ideale temperatuur van ca. 180°C vast te houden.

Bereiding Chinese fondue: Bij het voorverwarmen van de bouillon (vulhoeveelheid ca. 1 l) moet een temperatuur van ca. 95°C in de pan worden bereikt. D.w.z. de bouillon mag niet borrelend koken, maar moet zachtjes pruttelen. Zet de pan op de standaard en houd hem verder warm met de brandstofpasta (let op: de handgrepen van de pan worden heet). Voor fondue met bouillon, olie of vet wordt de roestvrijstalen spatring altijd in de rand van de pot gezet.



Bereiding van de kaasfondue: Vul de fonduepan met de gewenste hoeveelheid (max. 1 kg) kant en klaar kaasfondue of meng mix of de ingrediënten van uw favoriete recept en warm het langzaam op tot het geheel romig is gesmolten. Plaats vervolgens de pan op de standaard en houd het vuur voorzichtig met de brandstofpasta in de rechaud.

Reiniging en onderhoud

Maak de fonduepan niet schoon in de vaatwasser. Het met de hand schoonmaken is effectiever en tegelijkertijd zachter voor het gietijzeren materiaal.

Door het geëmailleerde binnenoppervlak is de mono fonduepan eenvoudig schoon te maken. Eventuele aangebrande fondueresten moeten kort even inweken met een beetje afwasmiddel en heet water en kunnen daarna voorzichtig worden verwijderd met een spoelspons of vaatdoekje.

Droog de pot goed na het schoonmaken goed af, dit voorkomt roestvorming op het oppervlak.

Tips: Met de Mono Softmesh schoonmaakdoekje kunt u de fonduepan makkelijk schoonmaken zonder krassen op het oppervlak achter te laten.

Doe voor het onderhoud na het schoonmaken een paar druppels olie in de droge pan en wrijf het oppervlak in met een pluivrije doek, voordat u hem opbergt.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen