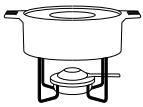
NL

Pro·idee

mono designfondue

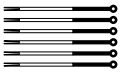
nr. 233-442

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.

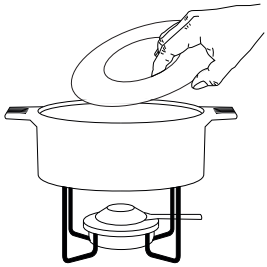
Gebruik en vulhoeveelheden



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 pluisvrije 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