

CAQUELONS ÉMAILLÉS



Design: Herbert Forrer

Emaillierte Käsefonduecaquelons
Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Seite 1

Caquelons émaillés pour fondue
au fromage

Utilisation et entretien

page 11

Caquelons smaltati per fondue
di formaggio

Istruzioni per l'uso e la cura

pagina 21



Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch	3
Vor dem ersten Gebrauch	4
Anwendung und Pflege Ihrer Caquelons	4
Wichtige Hinweise	6
Langzeitgarantie für Stöckli Kochgeschirr	6
Ausschluss der Garantie	6
Sortiment	7
Optionales Zubehör	8
Garantie	32

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Kochgeschirr aus dem umfangreichen Haushaltprodukte-Sortiment von Stöckli erworben. Dieses Caquelon aus emailliertem Gusseisen oder Stahl-Email wird Ihnen jahrelang Freude bei der Fonduezubereitung machen.

Bitte lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegeanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Stöckli Caquelon zum ersten Mal benutzen.

Gusseisen hat Tradition und ist handgefertigt

Gusseisen ist ein aussergewöhnliches Material, das perfektes Gelingen auf allen Arten von Kochfeldern (Gas- und Elektroherd, Glaskeramik-, Halogen- und Induktionskochfelder) ermöglicht. Bringen Sie Ihr emailliertes Guss- oder Stahl-Emailcaquelon direkt vom Herd auf den Tisch. Da jedes Stück von Hand gefertigt ist, können leichte Unregelmässigkeiten auftreten, die aber keinesfalls die hervorragende Kochqualität beeinflussen.

Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG

Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegeanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder dürfen das Caquelon nicht bedienen. Benützen Sie das Caquelon ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist wegen den damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Caquelon vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Beim Kochen werden die Griffe heiss. Fassen Sie sie nur mit Handschuhen oder Topflappen an.
- Wählen Sie den Durchmesser der Wärmequelle entsprechend der Grösse des Kochgeschirrs (die Kochplatte kann aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit ruhig kleiner sein als das Geschirr).
- Benutzen Sie eher Accessoires aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon anstelle von Metallgeschirren, um die Emailsicht nicht zu beschädigen.

Anwendung und Pflege Ihrer Caquelons



- **Beim Induktionskochfeld mit max. mittlerer Hitze aufheizen!**
- **Niemals einen leeren Topf/Caquelon erhitzen.**
- Das beste Kochergebnis erzielen Sie bei schwacher oder mittlerer Hitze.
- Keine Metalllöffel, -wender, Schneebeesen oder Messer auf den emaillierten Flächen benutzen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heissen Töpfen und Griffen stets Kochhandschuhe. Stellen Sie heisse Caquelontöpfe nach dem Gebrauch immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.

- Auf Cerankochfeldern die Töpfe anheben und keinesfalls ziehen oder schieben.
- Es kann passieren, dass die Griffe im Laufe der Zeit locker werden. Sie sollten daher von Zeit zu Zeit kontrolliert und gegebenenfalls nachgezogen werden. Bitte beachten Sie, dass Ihr Guss- oder Stahl-Emailcaquelon nicht auf den Boden fällt oder gegen harte Gegenstände gestossen wird, da es sonst zerbrechen kann.
- Schneiden Sie nicht direkt in Ihrem Kochgeschirr.
- Lassen Sie Ihr Geschirr immer erst etwas abkühlen, bevor Sie es abspülen. Tauchen Sie es nicht in kaltes Wasser ein, da ein thermischer Schock das Email beschädigen könnte. Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Falls Rückstände bleiben, Geschirr mit kaltem Wasser füllen und 4-6 Stunden einweichen lassen.
- Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme und Reinigungsmittel, keine Metallkratzer oder Scheuermittel, die das Email beschädigen könnten.
- Auf Produkten mit schwarz emaillierter Innenseite kann sich mit der Zeit eine Patina bilden. Versuchen Sie nicht, diese zu entfernen, denn sie trägt zu verbesserten Kochergebnissen bei. Wir empfehlen deshalb, die schwarze Innenseite nur mit heissem Wasser auszuspülen.
- Achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr nach dem Reinigen gut abzutrocknen. Räumen Sie es nicht weg, wenn es noch feucht ist. Am Rand Ihres Kochgeschirrs kann mit der Zeit Flugrost entstehen. Entfernen Sie diesen mit einem feuchten Tuch und streichen Sie die betroffenen Stellen dann sorgfältig mit Speiseöl ein.

Wichtige Hinweise

Befolgen Sie diese Ratschläge, können Sie Ihr Fondue-Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen oder Stahl-Email ein Leben lang optimal nutzen. Emailliertes Guss- oder Stahl-Emailgeschirr von Stöckli entspricht den lebensmittelrechtlichen und hygienischen Anforderungen.

Langzeitgarantie für Stöckli Kochgeschirr

Wir leisten dem Erwerber eines Kochgeschirrs aus emailliertem Gusseisen oder Stahl-Email eine Garantie für die fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produkts für 10 Jahre.

Ausschluss der Garantie

Garantieansprüche können nicht berücksichtigt werden:

- Wenn das Geschirr durch höhere Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt oder zerstört wurde.
- Bei Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung insbesondere durch den Gebrauch ausserhalb normaler privater Haushaltsbedingungen oder infolge Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung bzw. durch unsachgemässe Wartung aufgetreten sind. Wenn das Kochgeschirr durch hierfür nicht autorisierte Personen repariert worden ist.
- Wenn das Kochgeschirr mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist.

Weitere Stöckli Produkte aus unserem breiten Sortiment finden Sie unter:

www.stockli.shop

Sortiment

Classic Käsefonduecaquelon

Aus Gusseisen, emailliert, induktionsfähig.

Art. Nr. 7214.14	ø 14 cm, 0.7 l, schwarz
Art. Nr. 7218.14	ø 18 cm, 1.5 l, schwarz
Art. Nr. 7222.14	ø 22 cm, 2.4 l, schwarz
Art. Nr. 7224.14	ø 24 cm, 3.2 l, schwarz
Art. Nr. 7214.0214	ø 14 cm, 0.7 l, rot/schwarz
Art. Nr. 7218.0214	ø 18 cm, 1.5 l, rot/schwarz
Art. Nr. 7222.0214	ø 22 cm, 2.4 l, rot/schwarz
Art. Nr. 7224.0214	ø 24 cm, 3.2 l, rot/schwarz



mit «Alpaufzug» Dekor

Art. Nr. 7218.14AA	ø 18 cm, 1.5 l, schwarz
Art. Nr. 7222.14AA	ø 22 cm, 2.4 l, schwarz
Art. Nr. 7224.14AA	ø 24 cm, 3.2 l, schwarz



Elégance Käsefonduecaquelon

Aus Gusseisen, emailliert, induktionsfähig, mit Inoxgriff.

Art. Nr. 7324.0214	ø 24 cm, 3.0 l, rot/schwarz
Art. Nr. 7321.14	ø 21 cm, 2.2 l, schwarz
Art. Nr. 7324.14	ø 24 cm, 3.0 l, schwarz



Emotion Käsefonduecaquelon

Aus Stahl-Email, induktionsfähig, mit Inoxgriff.

Art. Nr. 7421.0214l:	ø 21 cm, 2.6 l, rot/schwarz
Art. Nr. 7423.0214l:	ø 23 cm, 3.3 l, rot/schwarz
Art. Nr. 7421.14l:	ø 21 cm, 2.6 l, schwarz
Art. Nr. 7423.14l:	ø 23 cm, 3.3 l, schwarz



Emotion Käsefonduecaquelon mit Holzgriff

Art. Nr. 7421.0214H ø 21 cm, 2.6 l, rot/schwarz

Art. Nr. 7423.0214H ø 23 cm, 3.3 l, rot/schwarz

Art. Nr. 7421.14H ø 21 cm, 2.6 l, schwarz

Art. Nr. 7423.14H ø 23 cm, 3.3 l, schwarz

Art. Nr. 7421.14HAA ø 21 cm, 2.6 l, schwarz

Art. Nr. 7423.14HAA ø 23 cm, 3.3 l, schwarz
mit «Alpaufzug» Dekor



Classic Fondurechaud

Der einmalige Klassiker mit dem exakt einstellbaren Dochtenbrenner, einem grossen Sprittank und praktischem Traggriff.

Art. Nr. 7565.50 Kupfer brüniert (SWISS MADE)

Art. Nr. 7566.50 schwarz

Art. Nr. 7567.50 inox

Art. Nr. 7568.50 Kupfer



Aragon Rechaud Large

Mit Pasten-Sicherheitsbrenner, Stahl.

ø 18 / 23 cm

Art. Nr. 8560.51



Bellavista Fondurechaud

Rechaudsockel Inox geschliffen, Stützen Stahl beschichtet, mit Pasten-Sicherheitsbrenner.

ø 25 / 20 cm

Art. Nr. 8575.50



Avalon Elektro-Rechaud

Universalrechaud elektrisch mit stufenlosem Temperaturregler.

21 / 24 x 9 cm

Art. Nr. 0063.51, SEV/230 V/1500 W

Art. Nr. 0063.52, VDE/230 V/1500 W



Alpine Käsefonduegabeln

Mit Kunststoffgriff

Packung à 6 Stück. / 29 cm

Art. Nr. 8302.06



Käsefonduegabeln

Mit Holzgriff

Packung à 6 Stück. / 29 cm

Art. Nr. 8307.06



Alpine Crystal Elements Fonduegabeln

Universalfonduegabeln mit Kunststoffgriff,
geeignet für Käse und Fleischfondue,
mit farbigen CRYSTAL-Elements am
Gabelende als Markierung.

Packung à 6 Stück. / 29 cm

Art. Nr. 8301.06S



Pastenbrenner

arretierbar, Inox

ø 8.5 / 10 cm

Art. Nr. 8566



STYX Brennpaste

Faltschachtel mit 3 Gobelet à 80 g

Verpackungseinheit 12 Stk.

Art. Nr. 6703





CAQUELONS ÉMAILLÉS



Design: Herbert Forrer

Emaillierte Käsefonduecaquelons
Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Seite 1

Caquelons émaillés pour fondue
au fromage

Utilisation et entretien

page 11

Caquelons smaltati per fondue
di formaggio

Istruzioni per l'uso e la cura

pagina 21

STÖCKLI

Sommaire

	Page
Félicitations	13
Avant la première utilisation	14
Utilisation et entretien de votre caquelon	14
Recommandations importantes	16
Les caquelons de Stöckli bénéficient d'une longue garantie	16
Sont exclus de la garantie	16
Gamme	17
Accessoires	18
Garantie	32

Félicitations!

Vous venez de choisir, parmi notre vaste gamme Stöckli des produits pour la maison, un caquelon en fonte pour la fondue. Ce caquelon en fonte émaillée ou acier émaillé vous permettra de préparer de délicieuses fondues et vous apportera satisfaction pendant de nombreuses années.

Avant la première utilisation de votre caquelon Stöckli, veuillez lire attentivement les conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans ce mode d'emploi.

La fonte, matériau de longue tradition, est façonnée à la main

La fonte est un matériau extraordinaire, qui convient parfaitement à tous les types de cuisson (gaz, électricité, vitrocéramique, induction). Vous pouvez apporter votre caquelon en fonte émaillée ou acier émaillé directement de la cuisinière sur votre table. Etant donné le façonnage à la main de chaque caquelon, ceux-ci peuvent présenter quelques irrégularités qui ne modifient en rien leur qualité de cuisson extraordinaire.

A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.

Lisez attentivement les conseils d'utilisation et d'entretien. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi ainsi que les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le caquelon. Utiliser le caquelon conformément à l'utilisation prévue. Tout usage impropre est défendu en raison des risques que cela comporte.

Avant la première utilisation

- Avant sa première utilisation, laver le caquelon à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Lors de la cuisson, les poignées deviennent chaudes. Pour les saisir, il faut toujours utiliser des gants ou des maniques de cuisine.
- Choisissez le diamètre de la source de chaleur correspondant à la taille du caquelon (grâce à son excellente conductivité thermique, on peut tout à fait choisir une source de chaleur de taille plus petite que celle du caquelon).
- Pour ne pas rayer l'émail, n'utilisez pas d'ustensiles en métal mais des ustensiles en bois, plastique ou silicone résistant à la chaleur.

Utilisation et entretien de votre caquelon



- **En cas de plaque chauffante à induction, chauffer au maximum à température moyenne!**
- **Ne jamais chauffer un caquelon vide.**
- Pour un meilleur résultat, cuire à feu moyen ou doux.
- Ne pas utiliser de cuillère, palette, fouet ou couteau en métal pour ne pas rayer l'émail.
- Pour toucher ou saisir les ustensiles ou les poignées du caquelon, utilisez toujours des gants ou maniques de cuisine. Après l'avoir retiré du feu, posez toujours votre caquelon en fonte émaillée ou acier émaillé sur un support résistant à la chaleur et jamais sur une surface non protégée.

- Ne jamais pousser ou tirer le caquelon sur la surface en vitrocéramique, il faut toujours le soulever.
- Avec le temps, il peut arriver que les poignées se desserrent. Il faut les contrôler de temps en temps et les resserrer si nécessaire. Veillez à ne pas faire tomber le caquelon et à ne pas le cogner contre une surface dure, car il se casserait.
- Ne pas couper directement dans le caquelon.
- Avant de nettoyer votre caquelon, le laisser refroidir. Ne jamais plonger le caquelon chaud dans l'eau froide, car le choc thermique pourrait fêler l'émail. Le nettoyer à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Si des résidus alimentaires sont restés collés, remplir le caquelon d'eau froide et attendre 4 à 6 heures.
- Ne pas utiliser d'accessoires, éponges ou autres, ni de produits abrasifs qui pourraient rayer l'émail.
- Avec le temps, une patine peut apparaître sur les caquelons avec intérieur émaillé noir. Ne cherchez pas à l'enlever, car celle-ci au contraire contribue à l'obtention d'un meilleur résultat. Nous conseillons donc de ne laver l'intérieur noir qu'à l'eau chaude.
- Veillez à bien sécher votre caquelon après l'avoir lavé. Ne pas le ranger s'il est encore humide. Avec le temps, une fine couche de rouille peut se former sur le bord du caquelon. L'enlever avec un chiffon humide et graisser l'endroit avec un peu d'huile de table.
- Tous les caquelons Stöckli en fonte émaillée ou acier émaillé sont lavables en lave-vaisselle, mais la brillance de l'émail se ternit après divers lavages. Attendez toujours que le lave-vaisselle ait bien fini son cycle de lavage avant d'ouvrir la porte de celui-ci, car la vaisselle ne serait pas parfaitement sèche et cela entraînerait la formation de rouille superficielle sur le caquelon.

Recommandations importantes

En respectant les instructions contenues dans ce mode d'emploi, votre caquelon à fondue en fonte émaillée ou acier émaillé vous rendra d'excellents services pendant de nombreuses années.

Le caquelon à fondue en fonte émaillée ou acier émaillé de Stöckli est conforme à la législation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire.

Les caquelons de Stöckli bénéficient d'une longue garantie

A l'achat d'un caquelon en fonte émaillée ou acier émaillé, nous offrons une garantie de 10 ans sur le matériau et la fabrication de celui-ci.

Sont exclus de la garantie

La garantie s'annule si:

- les dommages du caquelon sont dus à des forces majeures ou des influences externes.
- les dommages sont causés par une utilisation non conforme, surtout en cas d'utilisation faite en dehors d'un usage normal privé ou d'une utilisation non conforme aux recommandations d'utilisation et d'entretien contenues dans ce mode d'emploi, ou si les dommages sont causés par un entretien non correctement effectué. En outre, les dommages dus à des réparations effectuées par des personnes non autorisées ne sont pas couverts par la garantie.
- le caquelon présente n'importe quel type de dommage mécanique.

Vous trouverez d'autres produits Stöckli sous:

www.stockli.shop

Gamme

Classic Caquelon pour fondue au fromage

En fonte émaillée, pour induction.

Art.n° 7214.14	ø 14 cm, 0.7l, noir
Art.n° 7218.14	ø 18 cm, 1.5l, noir
Art.n° 7222.14	ø 22 cm, 2.4l, noir
Art.n° 7224.14	ø 24 cm, 3.2l, noir
Art.n° 7214.0214	ø 14 cm, 0.7l, rouge/noir
Art.n° 7218.0214	ø 18 cm, 1.5l, rouge/noir
Art.n° 7222.0214	ø 22 cm, 2.4l, rouge/noir
Art.n° 7224.0214	ø 24 cm, 3.2l, rouge/noir



avec décor «l'alpage»

Art.n° 7218.14AA	ø 18 cm, 1.5l, noir
Art.n° 7222.14AA	ø 22 cm, 2.4l, noir
Art.n° 7224.14AA	ø 24 cm, 3.2l, noir



Elégance Caquelon pour fondue au fromage

En fonte émaillée, poignée en inox, pour induction.

Art.n° 7324.0214	ø 24 cm, 3.0l, rouge/noir
Art.n° 7321.14	ø 21 cm, 2.2l, noir
Art.n° 7324.14	ø 24 cm, 3.0l, noir



Emotion Caquelon pour fondue au fromage

En acier émaillé, pour induction, avec poignée en inox.

Art.n° 7421.0214l	ø 21 cm, 2.6l, rouge/noir
Art.n° 7423.0214l	ø 23 cm, 3.3l, rouge/noir
Art.n° 7421.14l	ø 21 cm, 2.6l, noir
Art.n° 7423.14l	ø 23 cm, 3.3l, noir



Emotion Caquelon pour fondue au fromage en bois

Art. n° 7421.0214H ø 21 cm, 2.6 l, rouge/noir
Art. n° 7423.0214H ø 23 cm, 3.3 l, rouge/noir
Art. n° 7421.14H ø 21 cm, 2.6 l, noir
Art. n° 7423.14H ø 23 cm, 3.3 l, noir

Art. n° 7421.14HAA ø 21 cm, 2.6 l, noir
Art. n° 7423.14HAA ø 23 cm, 3.3 l, noir
avec décor «l'alpage»



Réchaud à fondue Classic

Le grand réchaud classique avec brûleur à mèche qui se règle avec précision, grand réservoir à alcool à brûler et poignée très pratique.

Art. n° 7565.50 cuivre bruni
Art. n° 7566.50 noir
Art. n° 7567.50 inox
Art. n° 7568.50 cuivre bruni



Aragon Réchaud Large

Brûleur à pâte de sécurité, acier.

ø 18/23 cm
Art. n° 8560.51



Bellavista Réchaud

Le socle du réchaud en inox brossé, support en acier revêtu, avec brûleur à pâte de sécurité.

ø 25/20 cm
Art. n° 8575.50



Avalon Réchaud électrique

Réchaud universel électrique, température réglable.

21/24 x 9 cm
Art. n° 0063.51, SEV/230 V/1500 W
Art. n° 0063.52, VDE/230 V/1500 W



Alpine Fourchettes à fondue au fromage

Avec manche plastique.

Emballage à 6 pièces / 29 cm

Art. n°. 8302.06



Fourchettes à fondue au fromagen

Au fromage avec manche en bois.

Emballage à 6 pièces. / 29 cm

Art. n° 8307.06



Alpine Crystal Elements

Fourchettes à fondue

Fourchettes à fondue universelles avec manche plastique, pour la fondue au fromage ou à la viande, avec cristaux colorés «CRYSTAL-Elements» à l'extrémité des fourchettes comme repère.

Emballage à 6 pièces. / 29 cm

Art. n° 8501.06S



Brûleur à pâte

avec arrêtoir, Inox

ø 8.5 / 10 cm

Art. n° 8566



STYX paste

Emballage à 3 cartouches de 80 g

Emballage à 12 pièces

Art. n° 6703





CAQUELONS ÉMAILLÉS



Design: Herbert Forrer

Emaillierte Käsefonduecaquelons
Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Seite 1

Caquelons émaillés pour fondue
au fromage

Utilisation et entretien

page 11

Caquelons smaltati per fondue
di formaggio

Istruzioni per l'uso e la cura

pagina 21

STÖCKLI

Indice

	Pagina
Congratulazioni	23
Prima del primo uso	24
Uso e cura dei vostri caquelons	24
Indicazioni importanti	26
Beneficiano di una lunga garanzia	26
Esclusione della garanzia	26
La gamma	27
Accessori	28
Garanzia	32

Congratulazioni!

Tra la vasta gamma di prodotti per la casa Stöckli, avete scelto un utensile da cucina. Il caquelon in ghisa smaltata o in acciaio smaltato vi procurerà, per molti anni, grande soddisfazione nella preparazione della fonduta.

Prima di utilizzare il caquelon per la prima volta si prega di leggere attentamente le avvertenze contenute in queste istruzioni per l'uso e la cura.

La ghisa è un materiale di lunga tradizione ed è lavorata a mano

La ghisa è un materiale straordinario che consente un perfetto utilizzo su ogni tipo di piano cottura (gas, piastre elettriche, vetroceramica, ad induzione). Portate il vostro caquelon in ghisa smaltata o in acciaio smaltato dal piano di cottura direttamente sul tavolo. Poiché ogni caquelon è lavorato a mano, esso potrebbe presentare delle irregolarità, ma ciò non toglie nulla alla sua straordinaria qualità di cottura.

La vostra A. & J. Stöckli AG vi augura buon divertimento.

Leggere accuratamente le presenti istruzioni d'uso. Le persone che non conoscono a fondo tali istruzioni d'uso, nonché i bambini, non hanno il permesso di utilizzare il caquelon. Il caquelon deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi che esso comporta.

Prima del primo uso

- Prima di usare il caquelon per la prima volta, pulitelo accuratamente con acqua e detersivo.
- Durante la cottura i manici si riscaldano. Per afferrarli usare sempre i guanti o le presine.
- Scegliere la circonferenza della piastra di cottura in base alla grandezza del caquelon (grazie alla sua eccellente conducibilità termica, la piastra di cottura può essere tranquillamente più piccola del caquelon).
- Utilizzate preferibilmente utensili in legno, plastica o silicone resistente al calore piuttosto che utensili in metallo che potrebbero danneggiare lo strato di smalto.

Uso e cura del vostro caquelon in ghisa smaltata o in acciaio smaltato



- **In caso di piano cottura a induzione riscaldamento massimo sul calore medio.**
- **Non riscaldare mai il caquelon vuoto.**
- Il miglior risultato si ottiene facendo cuocere a fuoco basso o medio.
- Non utilizzare mai cucchiaini, mestoli, fruste o coltelli che potrebbero danneggiare la superficie smaltata.

- Usare sempre guanti anticalore nel maneggiare il caquelon e le maniglie. Appoggiare sempre il caquelon appena tolto dal fuoco su un supporto resistente al calore e non direttamente su superfici non protette.
- Non spingere né tirare mai il caquelon su superfici di vetroceramica, cercare sempre di sollevarlo.
- Può succedere che i manici tendano col tempo ad allentarsi. È necessario perciò controllarli di tanto in tanto e stringerli se necessario. Attenzione a non far cadere il vostro caquelon e a non urtare contro superfici dure in quanto potrebbe rompersi.
- Non tagliare direttamente nel caquelon.
- Prima di pulire il caquelon per fonduta, farlo raffreddare. Non immergere mai il caquelon caldo in acqua fredda, in quanto uno choc termico potrebbe causare crepe nel rivestimento di smalto. Pulire con acqua calda e detergente.
- Se dei residui restano attaccati, riempire le stoviglie con acqua fredda e lasciarli a mollo per 4 a 6 ore.
- Non usare detersivi o spugne abrasive, pagliette o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare lo smalto.
- Sui prodotti laccati di smalto nero all'interno, si può formare col tempo una patina. Non cercate di toglierla, poiché essa contribuisce ad ottenere un risultato migliore della fonduta. Consigliamo perciò di lavare la superficie interna nera solo con acqua calda.
- Attenzione ad asciugare bene il caquelon dopo averlo lavato. Prima di riporlo, attendere che sia ben asciutto. Sul bordo del caquelon col tempo potrebbe formarsi della ruggine superficiale. Togliere la ruggine con un panno umido e ungere delicatamente la zona con dell'olio commestibile.
- Tutti i caquelon in ghisa smaltata o in acciaio smaltato della Stöckli sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia ripetuti lavaggi in lavastoviglie possono compromettere la lucentezza dello smalto. Aspettare sempre che la lavastoviglie termini il programma prima di aprire lo sportello, poiché le stoviglie non sarebbero del tutto asciutte e ciò potrebbe causare la formazione della ruggine superficiale sul caquelon.

Indicazioni importanti

Seguendo le avvertenze contenute in queste istruzioni per l'uso, il vostro caquelon per fonduta in ghisa smaltata o in acciaio smaltato le darà soddisfazione per lunghi anni.

Il caquelon in ghisa smaltata o in acciaio smaltato della Stöckli è conforme alle esigenze della legislazione in materia di sicurezza e igiene alimentare.

Gli utensili da cucina della Stöckli beneficiano di una lunga garanzia

All'acquirente di un utensile da cucina in ghisa smaltata o in acciaio smaltato offriamo 10 anni di garanzia su possibili difetti di materiale o di lavorazione del prodotto.

Esclusione della garanzia

- Non sono coperti dalla garanzia:
- I danni al caquelon causati da forza maggiore o da altri influssi esterni.
- I danni causati da uso improprio, soprattutto in caso di utilizzo in condizioni non appropriate e per scopi diversi da quello dell'uso normale privato o in caso di inosservanza dei consigli riportati nelle istruzioni per l'uso e la cura, rispettivamente a causa di una manutenzione errata. Non sono inoltre coperti dalla garanzia i danni causati dalla riparazione del prodotto effettuata da persone non autorizzate.
- I difetti dovuti a qualsiasi tipo di danno meccanico presente sul caquelon.

Altri prodotti della Stöckli li trovate sotto:

www.stockli.shop

La gamma

Caquelon Classic in ghisa per fondue di formaggio

qualità resistente, robusto, particolarmente indicato per le piastre a induzione.

Art.no. 7214.14	Ø 14 cm, 0.7 l, nero
Art.no. 7218.14	Ø 18 cm, 1.5 l, nero
Art.no. 7222.14	Ø 22 cm, 2.4 l, nero
Art.no. 7224.14	Ø 24 cm, 3.2 l, nero
Art.no. 7214.0214	Ø 14 cm, 0.7 l, rosso/nero
Art.no. 7218.0214	Ø 18 cm, 1.5 l, rosso/nero
Art.no. 7222.0214	Ø 22 cm, 2.4 l, rosso/nero
Art.no. 7224.0214	Ø 24 cm, 3.2 l, rosso/nero

con decorazione «Alaufzug»

Art.no. 7218.14AA	Ø 18 cm, 1.5 l, nero
Art.no. 7222.14AA	Ø 22 cm, 2.4 l, nero
Art.no. 7224.14AA	Ø 24 cm, 3.2 l, nero



Élégance Caquelon per fondue di formaggio

In ghisa con manico in acciaio inox, smaltato, adatto per le piastre a induzione.

Art.no. 7324.0214	Ø 24 cm, 3.0 l, rosso/nero
Art.no. 7321.14	Ø 21 cm, 2.2 l, nero
Art.no. 7324.14	Ø 24 cm, 3.0 l, nero



Emotion Caquelon per fondue di formaggio

in acciaio smaltato con manico in materiale inox, pesante, robusto; particolarmente indicato per le piastre a induzione.

Art.no. 7421.0214l	Ø 21 cm, 2.6 l, rosso/nero
Art.no. 7423.0214l	Ø 23 cm, 3.3 l, rosso/nero
Art.no. 7421.14l	Ø 21 cm, 2.6 l, nero
Art.no. 7423.14l	Ø 23 cm, 3.3 l, nero



Emotion Caquelon per fondue di formaggio con manico in legno

Art. no. 7421.0214H Ø 21 cm, 2.6 l, rosso/nero

Art. no. 7423.0214H Ø 23 cm, 3.3 l, rosso/nero

Art. no. 7421.14H Ø 21 cm, 2.6 l, nero

Art. no. 7423.14H Ø 23 cm, 3.3 l, nero

Art. no. 7421.14HAA Ø 21 cm, 2.6 l, nero

Art. no. 7423.14HAA Ø 21 cm, 3.3 l, nero
con decorazione «Alpaufzug»



Classic Fornello per fondue

Il classico unico, con bruciatore a stoppino perfettamente regolabile, con grande serbatoio per lo spirito e pratica maniglia.

Art. no. 7565.50 rame brunito

Art. no. 7566.50 nero

Art. no. 7567.50 inox

Art. no. 7568.50 rame brunito



Aragon Fornello per fondue «Large

Con bruciatore per pasta di sicurezza, in acciaio.

Ø 18/23 cm

Art. no. 8560.51



Bellavista Fornello per fondue

Base refrattaria Inox rettificata, supporti in acciaio rivestito, bruciatore di pasta di sicurezza.

Ø 25/20 cm

Art. no. 8575.50



Fornello elettrico Avalon

Rechaud elettrico universale con stepless regolatore di temperatura.

21/24 x 9 cm

Art. no. 0063.51, SEV/230 V/1500 W

Art. no. 0063.52, VDE/230 V/1500 W



Alpine Forchette per fondue

Con impugnatura in plastica

Confezione da 6 pz. / 29 cm

Art. no. 8302.06



Forchette per fondue di formaggio

Con manico in legno

Confezione da 6 pz. / 29 cm

Art. no. 8307.06



Alpine Forchette per fondue

Elementi di cristallo

Forchette universali per fonduta con manico in plastica, adatte per fonduta di formaggio e carne, con elementi in cristallo colorato all'estremità della forchetta come indicatore

Confezione da 6 pz. / 29 cm

Art. no. 8501.06S



Fornello per pasta combustibile

Dispositivo di arresto, acciaio Inox

Ø 8.5 / 10 cm

Art. no. 8566



Pasta combustibile STYX

Confezione di pasta combustibile con 3 vaschette da 80 gr

Pacchetto da 12 pz.

Art. no. 6703



[illegible]

10 Jahre Ans Anni Garantie

Garantie

Auf dieses Käsefonduecaquelon Guss/Stahl-Email leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 10 Jahren. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions-, Verarbeitungs- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Kaufnachweis mit dem Caquelon an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie

Nos caquelons pour la fondue au fromage en fonte émaillée ou acier émaillé sont garantis 10 ans à partir de la date d'achat. Nous répondons, pendant tout ce laps de temps, de tout défaut de fabrication, d'exécution ou de matériel, mais nous ne répondons pas des dommages causés par l'usager. Pour tout service de garantie, il faut nous retourner le caquelon muni du coupon garantie. La garantie n'est valable que si elle présente la date et le cachet du revendeur.

Garanzia

Su questi caquelon in ghisa smaltata o acciaio smaltato per la fondue di formaggio offriamo una garanzia di 10 anni a partire dalla data di vendita. Per tutto questo tempo garantiamo per ogni difetto dovuto alla fabbricazione, alla lavorazione o al materiale, non però per i danni causati dall'utente stesso. Per eseguire dei lavori di garanzia è necessario inviarci il caquelon munito del tagliando di garanzia. La garanzia vale soltanto se reca la data e il timbro del venditore.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto di vendita / Timbro	
Verkaufsdatum Date d'achat Data di vendita	
Art. Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore	

7222.001 / 04.23

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Centro garanzia e riparazioni per l'UE:

+49 7531 362 34 84

service@stockli.de

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop