

Thank your for choosing Stöckli

Dr. F. Stöckli

DE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Stöckli Fondue-Caquelon aus Keramik! Sie haben ein hochwertiges, langlebiges Produkt erworben, das perfekte Ergebnisse auf fast allen Herdarten ermöglicht.

Jedes Caquelon wird mit Sorgfalt gefertigt – kleine Unregelmässigkeiten unterstreichen seine Einzigartigkeit, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.

Lesen Sie bitte die Pflegehinweise, damit Sie lange Freude an Ihrem Caquelon haben. Die Marke Stöckli steht für beste Qualität – für unvergessliche Fondueabende!

Garantie

Ab Verkaufsdatum gewähren wir 5 Jahre Garantie auf Mängel, die auf Konstruktions-, Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Gültig nur bei sachgemässer Verwendung und Vorlage des Kaufbelegs.

FR

Félicitations pour votre caquelon à fondue Stöckli en céramique! Vous avez acquis un produit de haute qualité et durable, qui garantit des résultats parfaits sur presque tous les types de plaques de cuisson.

Chaque caquelon est fabriqué avec soin – de petites irrégularités soulignent son unicité, sans nuire à sa qualité.

Veillez lire les instructions d'entretien afin de profiter longtemps de votre caquelon. La marque Stöckli représente la meilleure qualité – pour des soirées fondue inoubliables!

Garantie

À Nous offrons une garantie de 5 ans contre les défauts de conception, fabrication ou matériau, à compter de la date d'achat, sous réserve d'une utilisation correcte et de la présentation du ticket de caisse.

IT

Congratulazioni per il vostro Caquelon Stöckli per fondue in ceramica! Avete acquistato un prodotto di alta qualità e durata, che garantisce risultati perfetti su quasi tutti i tipi di piani cottura.

Ogni caquelon è realizzato con cura – piccole irregolarità evidenziano la sua unicità senza compromettere la qualità.

Vi preghiamo di leggere le istruzioni per la cura per godere a lungo del vostro caquelon. Il marchio Stöckli rappresenta la migliore qualità – per serate fondue indimenticabili!

Garanzia

A partire dalla data di acquisto, offriamo una garanzia di 5 anni contro difetti dovuti a errori di progettazione, lavorazione o materiale. Valido solo in caso di uso corretto e con la presentazione dello scontrino.

EN

Congratulations on your Stöckli ceramic fondue caquelon! You have purchased a high-quality, durable product that ensures perfect results on almost all types of cooktops.

Each caquelon is made with care – small irregularities highlight its uniqueness without affecting its quality.

Please read the care instructions to ensure you enjoy your fondue pot for a long time. The Stöckli brand stands for the best quality – for unforgettable fondue nights!

Warranty

From the date of purchase, we offer a 5-year warranty against defects due to design, manufacturing, or material faults. Valid only with proper use and upon presentation of the purchase receipt.

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
Ennetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal

Caquelon Tradition

Keramik / céramique / ceramica / ceramics



Electro



Gas



Ceramic



Warranty

Aus Keramik: Ihr Caquelon aus erstklassiger Keramik für höchsten kulinarischen Genuss. Kleine Unregelmässigkeiten unterstreichen die Einzigartigkeit, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.

En céramique: Votre caquelon en céramique de première qualité pour un plaisir culinaire exceptionnel. De petites irrégularités soulignent l'unicité sans compromettre la qualité.

In ceramica: Il vostro caquelon in ceramica di prima qualità per un piacere culinario superiore. Piccole irregolarità sottolineano l'unicità senza compromettere la qualità.

Made of ceramic: Your caquelon made of premium ceramic for the ultimate culinary enjoyment. Small irregularities emphasize uniqueness without compromising quality.



STÖCKLI

SINCE 1874

www.stockli.shop

DE

Caquelon Tradition
Keramik

Kompatibilität

Dieses Caquelon wurde für höchsten Käsefondue-Genuss hergestellt. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist wegen den damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt. Das Caquelon hält der üblichen thermischen Beanspruchung auf Rechauds, Induktions-, Keramik- (keine Induktion), Elektro- und Gasherden stand.

Vor dem ersten Gebrauch

mit warmem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel reinigen.

Vor jedem Gebrauch

Setzen Sie Ihr Caquelon vorsichtig auf das Rechaud. Vergewissern Sie sich, dass das Caquelon sicher und stabil auf dem Rechaud steht.

Anwendung

Das Caquelon niemals leer erhitzen! Achten Sie darauf, das Caquelon mit max. mittlerer Hitze erwärmen, um Schäden zu vermeiden. Auf Glaskeramik Kochfeldern das Caquelon anheben und keinesfalls ziehen oder schieben. Verwenden Sie auf dem Rechaud eine Wärmeverteilplatte, um eine gleichmässige Verteilung der Hitze zu ermöglichen. Sollten feine Risse in der Keramikglasur auftreten, werden diese durch die Temperaturveränderung und die Porosität des Materials verursacht. Dies ist ein Anzeichen für die Hitzebeständigkeit.

Reinigung

Keramik ist empfindlich gegenüber Temperaturunterschieden. Lassen Sie das Caquelon abkühlen, weichen Sie Essensreste min. 4 Stunden in kaltem Wasser auf und reinigen Sie es anschliessend mit warmem Wasser und Spülmittel.

FR

Caquelon Tradition
Céramique

Compatibilité

Ce caquelon a été conçu pour une dégustation optimale de fondue au fromage. Toute utilisation inappropriée est strictement interdite en raison des dangers potentiels. Le caquelon résiste aux sollicitations thermiques habituelles sur réchauds, plaques à induction, plaques vitrocéramiques (sans induction), cuisinières électriques et à gaz.

Avant la première utilisation

nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle courant.

Avant chaque utilisation

Placez délicatement le caquelon sur le réchaud. Assurez-vous qu'il soit stable et bien positionné.

Utilisation

Ne jamais chauffer le caquelon à vide! Chauffez-le à feu moyen maximum pour éviter tout dommage. Sur une plaque vitrocéramique, soulevez le caquelon sans jamais le tirer ou le faire glisser. Utilisez une plaque diffuseur de chaleur sur le réchaud pour une répartition homogène de la chaleur. De fines fissures dans l'émail peuvent apparaître, causées par les variations de température et la porosité du matériau. Cela témoigne de sa résistance à la chaleur.

Nettoyage

La céramique est sensible aux chocs thermiques. Laissez refroidir le caquelon, faites tremper les résidus alimentaires au moins 4 heures dans de l'eau froide, puis nettoyez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

IT

Caquelon Tradition
Ceramica

Compatibilità

Questo caquelon è stato progettato per garantire il massimo piacere nella preparazione della fonduta di formaggio. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi connessi. Il caquelon resiste alle sollecitazioni termiche abituali su réchaud, piani a induzione, in vitroceramica (non a induzione), elettrici e a gas.

Prima del primo utilizzo

lavare con acqua calda e un comune detersivo per piatti.

Prima di ogni utilizzo

Posizionare il caquelon delicatamente sul réchaud. Assicurarsi che sia stabile e ben posizionato.

Utilizzo

Non riscaldare mai il caquelon vuoto! Scaldarlo a fuoco medio al massimo per evitare danni. Sui piani in vitroceramica, sollevare il caquelon e non trascinarlo mai. Usare un diffusore di calore sul réchaud per distribuire il calore in modo uniforme. Eventuali piccole crepe nello smalto sono causate dalle variazioni di temperatura e dalla porosità del materiale: sono un segno della resistenza al calore.

Pulizia

La ceramica è sensibile agli sbalzi termici. Lasciare raffreddare il caquelon, immergere i residui di cibo per almeno 4 ore in acqua fredda, poi lavare con acqua calda e detersivo.

EN

Caquelon Tradition
Ceramics

Compatibility

This caquelon is designed for the best cheese fondue experience. Any misuse is strictly prohibited due to the associated risks. The caquelon withstands typical thermal stress from use on burners, induction cooktops, ceramic (non-induction), electric, and gas stoves.

Before first use

wash with warm water and standard dish soap.

Before each use

Place the caquelon gently onto the burner. Ensure it stands securely and stably.

Usage

Never heat the caquelon when empty! Always heat it on medium heat at most to prevent damage. On glass ceramic cooktops, lift the caquelon – never drag or slide it. When using a burner, place a heat diffuser underneath for even heat distribution. Fine cracks in the glaze may occur due to temperature changes and the material's porosity. This is a sign of its heat resistance.

Cleaning

Ceramic is sensitive to temperature shocks. Let the caquelon cool completely, soak food residues in cold water for at least 4 hours, then clean with warm water and dish soap.