



Käsefonduecaquelon: Anwendungstipps

Die Käsemischung im Caquelon kann auf der Induktionsherdplatte, sowie Gas- und Elektroherd, im Ofen oder über einer Flamme erwärmt werden. Beim Induktionskochfeld mit max. mittlerer Hitze aufheizen! Verwenden Sie auf dem Rechaud eine Wärmeverteilterplatte, um eine gleichmässige Verteilung der Hitze zu ermöglichen und um eine Beschädigung der Induktionsfolie zu vermeiden. Die feinen Risse, die in der Keramikglasur auftreten, werden durch die Temperaturveränderung und die Porosität des Materials verursacht. Dies ist ein Anzeichen für die Hitzebeständigkeit.

Falsches Hantieren mit dem Kochgeschirr kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

Caquelon à fondue: conseils d'utilisation

Le mélange de fromages dans le caquelon peut être réchauffé sur la plaque chauffante à induction, ainsi que de cuisinière à gaz ou électrique, sur une flamme ou être mis au four. En cas de plaque chauffante à induction, chauffer au maximum à température moyenne! Disposer sur le réchaud une plaque de répartition de la chaleur pour garantir une chaleur régulière. Les fines craquelures qui apparaissent dans l'email sont dues au changement de la température et à la porosité des matériaux. Ceci est une condition indispensable pour la résistance aux températures élevées.

Une manipulation inappropriée d'ustensiles de cuisson peut érailler la surface en verre ou vitrocéramique. Soulevez toujours l'ustensile de cuisson lorsque vous voulez le déplacer sur la table de cuisson.



www.stockli.shop

7021.009 / 05-21