

Thank your for choosing Stöckli

Dr. F. Stöckli

DE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Stöckli Fondue-Caquelon aus Gusseisen! Sie haben ein hochwertiges, langlebiges Produkt erworben, das perfekte Ergebnisse auf 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 10 Jahre Garantie auf Mängel, die auf Konstruktions-, Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Gültig nur bei sachgemässer Verwendung und Vorlage des Kaufbelegs.

Garantie

À Nous offrons une garantie de 10 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.

10
Years

Warranty

Garanzia

A partire dalla data di acquisto, offriamo una garanzia di 10 anni contro difetti dovuti a errori di progettazione, lavorazione o materiale. Valido solo in caso di uso corretto e con la presentazione dello scontrino.

Warranty

From the date of purchase, we offer a 10-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 Classic

Gusseisen / Fonte / Ghisa / Cast Iron



Induction



Electro



Gas



Ceramic



No dishwasher



Warranty

Aus Gusseisen: Ihr Caquelon aus hochwertigem Gusseisen bietet perfekte Ergebnisse auf allen Herdarten.
Langlebigkeit: Schweizer Produktentwicklung und erstklassige Materialien garantieren maximale Lebensdauer.

En fonte: Votre Caquelon en fonte de haute qualité offre des résultats parfaits sur tous les types de plaques de cuisson.
Durabilité: Le développement de produits suisse et des matériaux de première qualité garantissent une longévité maximale.

In ghisa: Il vostro Caquelon in ghisa di alta qualità garantisce risultati perfetti su tutti i tipi di piani cottura.
Durabilità: Lo sviluppo del prodotto in Svizzera e i materiali di prima qualità garantiscono una durata massima.

Made of cast iron: Your high-quality cast iron caquelon delivers perfect results on all types of cooktops.
Durability: Swiss product development and premium materials ensure maximum longevity.



STÖCKLI

SINCE 1874

www.stockli.shop

7222.051 / 04.2025

DE

Caquelon
Classic
Gusseisen

FR

Caquelon
Classic
Fonte

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-, 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 auf dem Induktionskochfeld mit max. mittlerer Hitze erwärmen, um Schäden zu vermeiden. Auf Glaskeramik Kochfeldern das Caquelon anheben und keinesfalls ziehen oder schieben. Der Griff wird beim Kochen heiss, daher mit Handschuhen anfassen. Vermeiden Sie die Verwendung von Metalllöffeln, -wendern, Schneebesen oder Messern auf den emaillierten Flächen.

Reinigung

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.

Das Caquelon ist nicht spülmaschinen tauglich.

Nach dem Reinigen das Caquelon gut abtrocknen. Zur Vermeidung von Rostbildung am oberen Rand des Caquelons empfiehlt es sich, diesen nach der Reinigung mit etwas Speiseöl einreiben.

Compatibilité

Ce caquelon a été conçu pour offrir un plaisir optimal lors de la dégustation de fondue au fromage. Toute utilisation inappropriée est strictement interdite en raison des risques potentiels. Le caquelon résiste à la chaleur normale générée par un réchaud, ainsi que par les plaques à induction, vitrocéramiques, électriques et à gaz.

Avant la première utilisation

Nettoyez le caquelon à l'eau chaude avec un détergent vaisselle courant.

Avant chaque utilisation

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

Utilisation

Ne jamais chauffer le caquelon à vide! Chauffez-le à feu moyen maximum sur une plaque à induction afin d'éviter tout dommage. Sur une plaque vitrocéramique, soulevez toujours le caquelon – ne le tirez ni ne le poussez. La poignée peut devenir chaude pendant la cuisson : utilisez des gants de protection. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal tels que cuillères, spatules, fouets ou couteaux sur les surfaces émaillées.

Nettoyage

Laissez refroidir le caquelon, puis faites tremper les résidus de nourriture pendant au moins 4 heures dans de l'eau froide. Ensuite, nettoyez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le caquelon ne convient pas au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, bien sécher le caquelon. Pour éviter la formation de rouille sur le bord supérieur, il est recommandé de le frotter légèrement avec un peu d'huile alimentaire.

IT

Caquelon
Classic
Ghisa

EN

Caquelon
Classic
Cast Iron

Compatibilità

Questo caquelon è stato progettato per offrire il massimo piacere nella degustazione della fonduta di formaggio. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato a causa dei rischi che comporta. Il caquelon resiste al calore normalmente generato da réchaud, piani a induzione, in vetroceramica, elettrici e a gas.

Prima del primo utilizzo

Pulire il caquelon con acqua calda e un normale detersivo per piatti.

Prima di ogni utilizzo

Posizionare delicatamente il caquelon sul réchaud. Assicurarsi che sia posizionato in modo sicuro e stabile.

Utilizzo

Non riscaldare mai il caquelon a vuoto! Utilizzarlo su piani a induzione solo a calore medio per evitare danni. Sui piani in vetroceramica, sollevare sempre il caquelon – non trascinarlo né spingerlo. Il manico si scalda durante la cottura: utilizzare dei guanti. Evitare l'uso di utensili in metallo come cucchiaini, spatole, fruste o coltelli sulle superfici smaltate.

Pulizia

Lasciare raffreddare il caquelon, ammorbidire i residui di cibo in acqua fredda per almeno 4 ore, quindi lavarlo con acqua calda e detersivo per piatti.

Il caquelon non è lavabile in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, asciugare bene il caquelon. Per evitare la formazione di ruggine sul bordo superiore, si consiglia di strofinarlo leggermente con un po' di olio alimentare.

Compatibility

This caquelon is designed for the ultimate cheese fondue experience. Any improper use is strictly prohibited due to the associated risks. The caquelon withstands normal thermal stress from burners, induction, ceramic, electric, and gas stoves.

Before first use

Clean the caquelon with warm water and standard dishwashing detergent.

Before each use

Carefully place the caquelon on the burner. Make sure it is positioned safely and securely.

Usage

Never heat the caquelon when empty! On induction cooktops, heat only on medium setting to avoid damage. On glass-ceramic stoves, always lift the caquelon – never drag or push it. The handle becomes hot during cooking, so use oven mitts. Avoid using metal utensils such as spoons, spatulas, whisks, or knives on the enamelled surfaces.

Cleaning

Allow the caquelon to cool down. Soak food residues in cold water for at least 4 hours, then clean with warm water and dish soap.

The caquelon is not dishwasher safe.

After cleaning, dry the caquelon thoroughly. To prevent rust on the upper rim, it is recommended to rub it lightly with a bit of cooking oil.