

Mode d'emploi pour caquelon à fondue ALU INDUKTION

Convient à tous les genres de cuisinières et réchauds à fondue

Le caquelon alu se pose sur toutes les cuisinières, y compris à induction. Pour certaines cuisinières à induction, seul le plus petit champ de cuisson peut parfois être utilisé.

Le caquelon alu s'utilise aussi sans problème sur tous les réchauds à fondue à gel combustible ou à gaz.

Idéal pour la fondue au fromage

Grâce à l'exceptionnelle diffusion de chaleur jusqu'au bord supérieur, le caquelon alu est idéal pour la préparation de la fondue au fromage.

L'aluminium ayant d'excellentes propriétés de conductibilité thermique, le réchaud peut se passer d'un diffuseur intercalaire alu supplémentaire. La présence d'un revêtement antiadhésif permet de dissoudre sans peine une éventuelle croûte. Il n'est donc pas nécessaire de gratter les restes de fromage avec une fourchette (risque de rayures).

Utilisation multifonctions en cuisine

Le caquelon convient aussi fort bien à la cuisson normale, en faisant office de casserole à manche, de mini-wok ou de sauteuse. Un couvercle d'un diamètre de 22 cm est également disponible dans le commerce.

En usage quotidien, aucun couteau ou ustensile de cuisine en acier inox ne devrait être utilisé dans le caquelon.

Attention !

Les parements métalliques: queues, anses, boutons de couvercle, peuvent devenir chauds (lors d'une utilisation continue) ! Utilisez des pattes isolantes ou les protections thermiques Spring. Veuillez toujours utiliser une protection thermique.

Nettoyage et entretien

Pour assurer la longévité du revêtement antiadhésif, nous vous recommandons de nettoyer le caquelon à la main. Les restes de fondue au fromage s'éliminent aisément.

Garantie

La durée de garantie pour le caquelon alu est de 2 ans, à l'exclusion des dommages résultant d'une utilisation inappropriée.

Come usare la tua fonduta caquelon ALU INDUKTION

Adatto a tutte le cucine e bruciatori fonduta

Il caquelon di alluminio può essere utilizzato su tutti i tipi di stufe che comprendono l'induzione. In determinate circostanze, il caquelon può essere applicato in solo alcuni tipi di fornelli a induzione al più piccolo piano di cottura. Il caquelon di alluminio può anche essere utilizzato con tutti i bruciatori fonduta convenzionale utilizzando pasta di carburante o gas.

Ideale per la fonduta di formaggio

Grazie alla distribuzione del calore eccellente, proprio fino al bordo, il caquelon di alluminio è ideale per la preparazione di fonduta di formaggio. Dato che l'alluminio ha un'eccellente conduttività termica, non è necessario di utilizzare sul riscaldamento il disco per la diffusione del calore. Il rivestimento antiaderente rende molto facile rimuovere qualsiasi crosta. Non è necessario di distaccare la crosta o formaggio con la forchetta. (Questo potrebbe lasciare graffi).

Applicazioni multifunzionali in cucina

Il caquelon si può usare come casseruola, mini-wok o sauté. Sul caquelon si adattano bene i coperchi dal commercio in 22 cm di diametro. Coltelli di acciaio inox o di cucina potrebbero graffiare il caquelon.

Attenzione!

Le impugnature metalliche, i manici laterali e i pomelli possono diventare roventi durante le cotture lunghe. Usare delle presine o lo speciale guanto atermico della Spring. Usare quindi sempre una protezione contro il calore.

Pulizia e la cura

Si consiglia di lavare il caquelon a mano per garantire una lunga vita del rivestimento antiaderente. I resti delle fondute possono essere rimossi con estrema facilità.

Garanzia

Il periodo di garanzia per il caquelon di alluminio è di due anni.
Ciò esclude i danni causati da un uso scorretto.

**GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO**

Spring
SWISS DESIGN

**Fondue-Caquelon
ALU INDUKTION**

Art.-Nr. 28 9660 06 24



D

F

GB

I

Gebrauchsanweisung für Fondue-Caquelon ALU INDUKTION

Geeignet für alle Herdarten und Fonduerechauds

Das Alu Caquelon kann auf allen Herdarten inkl. Induktion eingesetzt werden. Unter Umständen kann das Caquelon bei einigen Induktionsherd-Fabrikaten nur auf dem kleinsten Kochfeld angewendet werden.

Das Alu Caquelon kann auf allen gängigen Fondue-Rechauds mit Pasten- oder Gasbrenner angewendet werden.

Ideal für Käsefondue

Aufgrund der hervorragenden Hitzeverteilung bis zum Rand hoch eignet sich das Alu-Caquelon vor allem für die Zubereitung eines Käsefondues.

Da Aluminium eine ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit aufweist, muss auf dem Rechaud keine zusätzliche Wärmeverteilscheibe verwendet werden. Durch die Antihafbeschichtung lässt sich eine eventuelle Kruste ohne weiteres herauslösen. Ein Lösen der Kruste oder Käseresten mit der Gabel ist nicht nötig (Zerkratungsgefahr).

Multifunktionale Anwendung in der Küche

Das Caquelon eignet sich auch ausgezeichnet als Stielkasserolle, als Mini-Wok oder Sauteuse.

Zum Caquelon passen auch im Handel erhältliche Deckel mit 22 cm Durchmesser.

Im Alltagsgebrauch sollten keine Messer und Küchenhelfer aus Edelstahl verwendet werden.

Achtung!

Metallische Stiele, Seitengriffe und Deckelknöpfe können bei längerer Kochzeit heiß werden (Verbrennungsgefahr!). Verwenden Sie Topflappen oder den speziellen Wärme-Handschutz von Spring. Verwenden Sie immer einen Wärmehandschutz.

Reinigung und Pflege

Für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Caquelon von Hand zu reinigen. Die Reste des Käsefondues lassen sich sehr einfach entfernen.

Garantie

Die Garantiedauer für das Alu Caquelon beträgt 2 Jahre. Davon ausgeschlossen sind Schäden aufgrund unsachgemässer Anwendung.

How to use your ALU INDUKTION fondue caquelon

Suitable for all types of cooking stoves and fondue burners

The Alu Caquelon can be used on all types of cooking stoves including induction stoves.

It is possible that with some makes of induction stoves, the caquelon can only be used on the smallest hot plate.

The Alu Caquelon can also be used with all conventional fondue burners using either paste fuel or gas.

Ideal for cheese fondue

Thanks to the excellent heat distribution, right up to the rim, the Alu-Caquelon is ideal for preparing cheese fondue.

As aluminium has excellent heat conduction properties there is no need to use an additional aluminium warmth distribution disk. The non-stick coating makes it very easy to remove any crusts.

There is no need to pick off the crust or bits of cheese sticking to the pot with the fondue fork.

(This could leave scratches).

Versatile in the kitchen

The caquelon is also ideal for use as a saucepan, mini-wok or sauteuse in conventional cooking.

Standard 22 cm lids fit the caquelon.

Stainless steel knives or kitchen could scratch the caquelon.

Note!

Handles and knobs made of metal may get hot when using for longer cooking time. Always use pot holders or the special hand protectors from Spring.

Cleaning and maintenance

We recommend washing the caquelon by hand to ensure long life for the non-stick coating.

Any cheese fondue left in the caquelon can be removed easily.

Guarantee

There is a two year guarantee on the Alu Caquelon. This excludes damage due to incorrect handling.



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch