

# party fondue *mr. Big*

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



DAY!

CHEESEWARES®

**BOSKA**  
HOLLAND

me  
tab

**FUN**  
with everyone



## BOSKA'S STORY

Bei Boska Holland sind wir seit mehr als 100 Jahren verrückt nach Käse. Es begann in Gouda, dem Käseherzen der Niederlande, wo der Original Goudakäse hergestellt wird und Willem Bos seine ersten 'Cheesewares®' für die lokalen Käsebauern machte. Von diesem Tag an ist unsere Familientradition Sie zu inspirieren, die Käsewelt zu entdecken.



Enjoy Life | Explore Cheese

Martijn Bos, Eigentümer in der 4. Generation von Boska Holland Cheesewares®

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Party Fondueset Mr. Big. Mit Mr. Big wird Käsefondue echt zur Big Party. Sie können mit einer grossen Gruppe ein herrliches selbstgemachtes Fondue geniessen. Mit einem Inhalt von 6,5 Litern haben Sie genug für eine Mahlzeit für 12 Personen und für ein herrliches, warmes Häppchen während eines Festes mit noch mehr Freunden. Holen Sie das Maximale aus Mr. Big! In dieser Gebrauchsanweisung lesen Sie alles darüber, wie Sie Mr. Big gut und sicher gebrauchen können.

## 1. BESCHREIBUNG



### 34-03-01 PARTY FONDUE *Mr. Big*

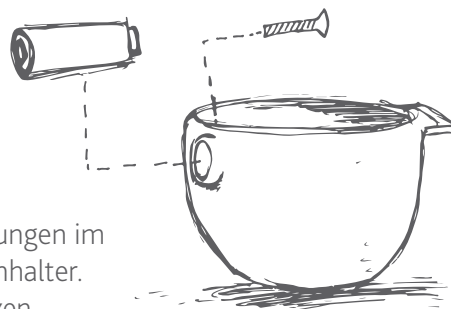
Gross geniessen mit dem Party Fondue Set Mr. Big. Die enorme Fonduepfanne aus Keramik ist gross genug für mehr als 6,5 Liter Käse, Schokolade oder Bouillon für Chinesisches Fondue. Die Pfanne ist feuerfest, Sie können Sie daher einfach auf dem Herd gebrauchen.

Mr. Big hat einen stabilen Untergrund aus Europäischem Eichenholz und rostfreiem Edelstahl, 3 Fonduebrenner aus rostfreiem Edelstahl und 12 Fonduegabeln. Der Handgriff ist auch aus Europäischem Eichenholz gemacht und macht das Tragen der Pfanne kinderleicht.

## 2. AUFBAU

Befestigen Sie als Erstes den Handgriff an der Fonduepfanne. Benutzen Sie dafür den beigefügten Inbusschlüssel und die Inbusschraube.

Setzen Sie das Unterteil auf einen flachen, stabilen Untergrund. Platzieren Sie die 3 Brennhalter in die dafür vorgesehenen Aussparungen im Unterteil. Setzen Sie dann die gefüllten Fonduebrenner in die Brennhalter. Jetzt können Sie die Fonduepfanne vorsichtig auf das Unterteil setzen.



Mr. Big ist fertig für den Gebrauch!



### 3. GEBRAUCH

Versichern Sie sich, dass das Gerät jederzeit stabil und auf einer flachen Oberfläche steht!

Reinigen Sie die Fonduepfanne vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigung").

Wir raten Ihnen, das Käsefondue auf dem Herd in der Fonduepfanne von Mr. Big zuzubereiten. Diese können Sie, sobald das Fondue fertig ist, direkt auf das Unterteil stellen. Das Fondue wird durch die entzündeten Brenner warmgehalten.

**WICHTIG:** Bitte rühren Sie regelmässig um, um Ankleben zu vermeiden.

Sorgen Sie dafür, dass die Fonduepfanne, sobald Sie warm ist, immer auf dem Unterteil oder einer hitzebeständigen Oberfläche abgestellt wird. Löschen Sie direkt nach dem Gebrauch die Fonduebrenner und lassen Sie alle Teile vollständig abkühlen, bevor Sie sie wegräumen oder sauber machen.

#### **2-Way fonduebrenner:**

Die Fonduebrenner müssen vor dem Gebrauch befüllt werden. Dies kann mit hierfür bestimmter brennbarer Flüssigkeit oder Brandgel getan werden. Benutzen Sie für brennbare Flüssigkeit immer den mitgelieferten Napf mit Brandgas, das lose im Fonduebrenner ist. Füllen Sie die Fonduebrenner maximal bis zur Hälfte. Achten Sie darauf, dass Sie nichts verschütten, so dass brandgefährliche Situationen entstehen können.

Bei Gebrauch von Brandgel, müssen die losen Näpfe mit Brandgas entfernt werden. Sie können auch fertig befüllte Formen mit Brandgel in den Fonduebrenner stellen. Stellen Sie niemals einen brennenden Fonduebrenner um.

---

### 4. REINIGUNG

Versichern Sie sich, dass das Fondueset vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es umstellen. Tauchen Sie das Unterteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nehmen Sie für diese Teile ein feuchtes Tuch mit Spülmittel. Die Fonduepfanne mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Benutzen Sie niemals harte Bürsten, kratzendes Material, Soda enthaltende, desinfizierende oder aggressive Mittel zum Reinigen.

#### **WARNUNG!!!**

- Lassen Sie die Fonduebrenner niemals unbeaufsichtigt brennen. Sie sind OFFENES FEUER.
- Stellen Sie das Fondueset immer auf einen stabilen und flachen Untergrund.
- Stellen Sie niemals brennbare Materialien (Tücher, Papier etc.) in die Nähe des Fonduesets, wenn dieses benutzt wird.
- Lassen Sie das Fondueset niemals von Kindern benutzen.
- Die Bestandteile des Sets werden während des Gebrauchs sehr warm. Nach dem Gebrauch vollständig abkühlen lassen, bevor sie umgestellt werden.
- Benutzen Sie die Fonduepfanne nur zusammen mit dem mitgelieferten Unterteil.
- Lassen Sie die Brenner immer vollständig leer brennen und abkühlen, bevor Sie sie aufbewahren!

**'FESTLICHES KÄSEFONDUE MIT CHAMPAGNER UND TRÜFFEL'**

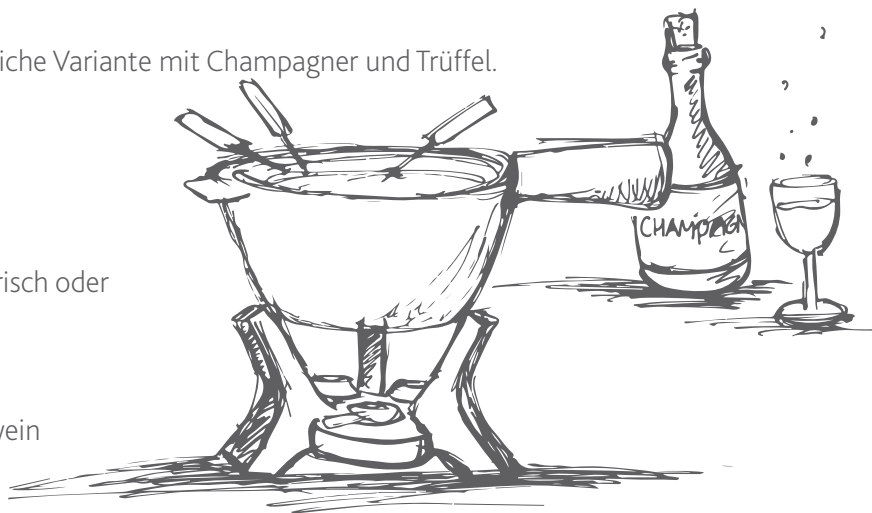
Käsefondue ist herrlich mit verschiedenen Sorten Brot, aber auch sehr gesund mit Paprika, Sellerie, Tomaten, Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Ananas. Sie können auch frischen Salat dazu essen.

Probieren Sie vor allem diese festliche Variante mit Champagner und Trüffel.

Für ca. 12 Personen.

**Zutaten:**

- 2 bis 3 kleine schwarze Trüffel (frisch oder aus dem Glas)
- 3 Knoblauchzehen
- 4,5 Teelöffel Maisstärke
- 3 dl Champagner oder Schaumwein
- 600 g Emmentaler, gerieben
- 600 g Gruyère, gerieben
- 300 g Appenzeller, gerieben
- Pfeffer



Beginnen Sie mit dem Hacken der Trüffel. Vermischen Sie danach gut den geriebenen Emmentaler, Gruyère und Appenzeller. Halbieren Sie die Knoblauchzehen und reiben Sie damit die Pfanne ein. Machen Sie in einer Schale eine Maisstärkemischung aus 6 Esslöffeln Champagner oder Schaumwein und 4,5 Teelöffeln Maisstärke. Erhitzen Sie den Rest des Champagners oder Schaumweins langsam in der Fonduepfanne auf dem Feuer. Passen Sie auf, dass er nicht kocht. Lassen Sie danach schrittweise ungefähr ein Drittel des Käses im heißen Champagner oder Schaumwein schmelzen.

**ACHTUNG:** während des Schmelzens des Käses ist rühren sehr wichtig für eine glatte Struktur des Käsefondues. Rühren Sie danach das Maisstärkegeremisch in den geschmolzenen Käse. Nun kann der Rest des Käses schrittchenweise und rührend in der Pfanne geschmolzen werden. Fügen Sie als letztes die gehackten Trüffel zu und schmecken Sie danach mit Pfeffer ab.

Tip für eine Variation: Ersetzen Sie die Trüffel durch gehackte, schwarze Oliven und ein wenig Trüffelöl. Ihr festliches Käsefondue ist jetzt fertig, ein Glas Champagner dazu...

*Guten Appetit!*







## *Boska's Story*

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD. ENJOY LIFE, EXPLORE CHEESE!

Fourth generation owner Boska Holland Cheesewares®

*Martijn Bos*  
CEO  
Cheese Executive Officer

ALSO AVAILABLE



FONDUE SETS



SLICERS, GRATERS & KNIVES



CHEESE BOARDS



CHEESE CURLERS

BOSKA.COM