



SCHOKOLADENFONDUE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Firma Mäser entschieden haben. Richtig gepflegt und verwendet wird Ihnen dieses Kochgeschirr viele Jahre Freude bringen. Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Stellen Sie das Fondue-Set auf einen stabilen, flachen und hitzebeständigen Untergrund.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch ob eventuelle Handgriffe gut montiert sind und ob der Behälter stabil auf dem Ständer steht.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen zum Beheizen immer nur Teelichter. Gebrauchen Sie diese nach Anleitung.
- Lassen Sie das Fondue-Set immer abkühlen bevor Sie es wegräumen.
- Waschen Sie das Fondue-Set von Hand mit einem weichen Schwamm.
- Erhitzen Sie die Schokolade in einem Kochtopf (unter ständigem Rühren) bis diese vollständig geschmolzen ist. Anschließend füllen Sie die geschmolzene Schokolade in den Fonduebehälter um.
Bitte stellen Sie niemals den Fonduebehälter direkt auf die Herdplatte.
- Achten Sie während der Verwendung darauf, die Schokolade regelmäßig umzurühren, um unerwünschtes Anbrennen zu vermeiden.

ACHTUNG!

Lassen Sie das Fondue im betriebsbereiten Zustand niemals unbeaufsichtigt. Vorsicht bei offener Flamme – niemals leicht brennbare Gegenstände in die Nähe bringen.

Serviceadresse: office@maeser.at, Telefonnummer: +43 5572 3880



SCHOKOLADENFONDUE für 1 Person

ZUTATEN

- 100 g Schokolade
- 100 ml Schlagsahne
- 1 EL Baileys (kann auch Amaretto oder Weinbrand sein)
- 100 g frisches Obst (Ananas, Mandarinen, Erdbeeren, Weintrauben, Äpfel, Bananen)
- 20 g Kekse (Waffelröllchen oder Butterkekse)
evtl. gehackte Nüsse oder Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

Das ganze Obst in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schokolade fein hacken. Die Sahne aufkochen lassen, über die Schokolade gießen und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Alkohol aromatisieren. Dann in den Fonduetopf geben. Die gehackten Nüsse und die Kokosraspeln in die Schokoladenmasse einrühren. Nach Belieben das frische Obst oder die Kekse in die Schokolade tauchen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht die Firma Mäser.