



## Anleitung Milchkannen Fondue

### Tips und Anleitung

Benützen sie das Milchkannen-Fondueset nur im Freien, mit genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen. Stellen Sie die Kannen auf ebenen, festen Untergrund.

**Achtung:** Die Kannen werden sehr heiss, beaufsichtigen Sie insbesondere Kinder und Haustiere.

**Achtung:** Bei Benützung auf **Asphalt, Rasen, Holzdielen...** legen sie eine Gartenplatte oder ein altes Brett unter die Kannen, um Hitzeschäden zu vermeiden.

Es braucht nur wenig Holz. Verwenden Sie trockenes, kleingespaltenes Holz (Anfeuerholz). Mit Anzündwürfel anzünden. (Keine Brandbeschleuniger). Wenn das Holz gleichmässig brennt, kann bereits das Caquelon aufgesetzt werden. Jeweils nur wenig Holz nachlegen (bevor die Flammen erlöschen). Durch schliessen der Tür (so dass ein mehr oder weniger breiter Spalt offenbleibt), kann der Zug, und somit die Hitze reguliert werden. Die Türöffnung kann durch Einklemmen und Anlehnen von Holz fixiert werden.

Sämtlich Zutaten ins Caquelon geben und unter ständigem Rühren aufschmelzen. Lassen Sie der Käsemasse genügend Zeit zum Binden. Die Caquelons sollten nicht randvoll gefüllt werden, überschwappendes Fondue brennt auf der Kanne ein, und kann nur schlecht geputzt werden.

**Achtung:** Die Milchkanne darf nicht als Feuerstelle benützt werden. Durch zu hohen Temperaturen verformt sich das Aluminium oder schmilzt. Kannen mit Hitzeschäden werden in Rechnung gestellt.

### Rückgabe:

Falls nicht anders vereinbart, müssen die Kannen und das Zubehör in gereinigtem Zustand retourniert werden.

- Caquelon: Gut einweichen lassen. Russ auf der Aussenseite mit Scheuerschwamm und reichlich Geschirrspülmittel putzen.
- Gabeln, Rührholz
- Kannen: Innenseite der Kannen nicht nass machen, nur Asche ausleeren.

Aussenseite der Kannen mit Scheuerschwamm oder Stahlwolle vom eingebrannten Käse reinigen.