

# candle light fondue Twinkle

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



d'emploi



CHEF



AY!



MADE  
me  
tab

CHEESEWARES®

**BOSKA**<sup>®</sup>  
HOLLAND

**FUN**  
with everyone



Hartelijk gefeliciteerd met deze nieuwe fondueset uit de life-collection. De Life collectie kenmerkt zich door de unieke combinatie van authentieke kwaliteit, smaakvolle vormgeving en een vleugje traditie.

Onze producten worden sinds 1896 gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Veel plezier met dit Boska Holland product.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u deze fondueset goed en veilig kunt gebruiken.

---

## 1. OMSCHRIJVING



Art. nr.: 340031

### theelicht fondue *Twinkle*

Aardewerken fonduepan, onderstel (eikenhout/glas), theelichtjes, fonduevorken.

---

## 2. INSTALLATIE

Zet het onderstel op een vlakke, stabiele ondergrond met het eikenhouten deel onderop. Plaats de theelichtjes in de daarvoor bestemde uitsparingen in het hout. Zet de fonduepan bovenop de glazen dragers.

Uw fondueset is nu klaar voor gebruik

---

## 3. GEBRUIK

Verzekert uzelf ervan dat het geheel te allen tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat! Reinig voor het eerste gebruik de fonduepan ( zie reiniging). Voordat u de fonduepan kunt gebruiken, dient u deze gedurende twee uur onder te dompelen in koud water! Doe dit iedere keer dat u de fonduepan gebruikt.

Afhankelijk van het gekozen recept kan de bereiding verschillen. De Theelicht fondueset heeft een vuurvaste pan en kan op open vuur gebruikt worden. Wij raden aan de kaasfondue te bereiden in een iets ruimere pan op het fornuis en het vervolgens voorzichtig over te gieten in de fonduepan.

De kaasfondue na bereiding warm houden en blijven roeren als u aanbakken wilt voorkomen.

Bij kaasfondue wordt door velen het aangebrande korstje op de bodem juist als een lekkernij gezien die niet mag ontbreken...

## **WAARSCHUWING!!!**

- *VERPLAATS EEN HETE FONDUESET NOOIT.*
- *DOE NIET TE VEEL TEGELIJK IN DE PAN. ZO VOORKOMT U DAT DE INHOUD OVER DE RAND BRUIST*
- *HOUD DE FONDUEPAN AAN DE BUITENKANT SCHOON, ZODAT DE VLAM NIET VIA DE KAAS IN DE PAN KAN SLAAN.*



---

## **4. REINIGING**

Verzeker uzelf ervan dat de fondueset volledig is afgekoeld alvorens het te hanteren. Dompel het onderstel nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem deze delen af met een vochtige doek met afwasmiddel. De fonduepan met warm water en afwasmiddel reinigen. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor reinigen.

## **WAARSCHUWING!!!**

- *LAAT DE THEELICHTJES NOOIT ZONDER TOEZICHT BRANDEN. DIT IS OPEN VUUR.*
- *PLAATS DE FONDUESET ALTIJD STABIEL OP EEN VLAKKE ONDERGROND.*
- *PLAATS NOOIT BRANDBARE MATERIALEN (DOEKEN, PAPIER, ETC) IN DE BUURT VAN DE FONDUESET ALS DEZE GEBRUIKT WORDT.*
- *LAAT DE FONDUESET NOOIT DOOR KINDEREN BEDIENEN.*
- *DE ONDERDELEN VAN DE SET WORDEN TIJDENS GEBRUIK ZEER WARM. NA GEBRUIK VOLLEDIG LATEN AFKOELEN ALVORENS DE ONDERDELEN TE HANTEREN.*
- *GEBRUIK DE FONDUEPAN ALLEEN IN COMBINATIE MET HET BIJGELEVERDE ONDERSTEL EN PLANKEN OM BESCHADIGING TE VOORKOMEN*
- *LAAT DE THEELICHTJES GOED AFKOELEN EN HET KAARSVET VOLLEDIG STOLLEN ALVORENS DE FONDUE SET OP TE BERGEN!*



## Recept

Klassiek Kaasfondue voor 4 personen

### Ingrediënten

- 4 dl droge witte wijn
- 300 gram Emmentaler
- 300 gram Gruyère
- 3 theelepels Kirsch
- 4 gram maïzena
- 2 teentjes knoflook
- nootmuskaat en peper
- stokbrood. Ook heerlijk met bleekselderij, paprika, champignons, komkommer, ananas, broccoli, zilveruitjes of augurken.



### Bereiding

- rasp de kaas, zorg dat deze op kamertemperatuur is
- doe de wijn in een pan en laat het zachtjes koken
- strooi de kaas geleidelijk in de pan en laat de kaas al roerend smelten in de wijn
- het kaasmengsel niet laten koken
- maak de maïzena aan met de Kirsch en bind de fondue hiermee
- breng op smaak met een snufje peper en nootmuskaat
- wrijf de fonduepan, de caquelon, in met het knoflookteentje. Laat voor een sterkere knoflooksmak het teentje in de pan.
- giet de kaasfondue over in de fonduepan

*Eet smakelijk!*

# Enjoy life | EXPLORE CHEESE

Congratulations on your new cheese fondue set from the Life collection! The Life collection features a unique combination of authentic quality, tasteful design and a dash of tradition. Since 1896, our products have been designed to meet the very highest of quality, functionality and design standards.

We hope you enjoy your new Boska Holland product!



Please read the instruction manual carefully to learn how to use this fondue set properly and safely.

---

## 1. PRODUCT DESCRIPTION



Item no.: 340031

candle light fondue *Twinkle*

Stoneware fondue pan, base (oak wood/glass), tea lights, fondue forks.

---

## 2. ASSEMBLY

Place the base on a flat, stable surface with the oak part at the bottom.

Place the tea lights in the holes in the oak base.

Place the fondue pan on top of the glass parts of the base.

Your fondue set is now ready for use.

---

## 3. USE

Make sure that the fondue set is always placed on a stable and heat-resistant surface! Clean the fondue pot before using it for the first time (see "Cleaning" section).

Before using the fondue pot, immerse it in cold water for two hours. Do this every time you use the fondue pot. Different recipes call for different preparation methods. The fondue pot can be used over an open fire. We recommend that you prepare cheese fondue in a larger pan on the stove and then carefully pour it into the fondue pot.

After preparing the cheese fondue, keep it warm and stir frequently to prevent scorching. Although many people think one of the best things about cheese fondue is the thin crust of toasted cheese at the bottom of the pot...



**WARNING!!!**

- NEVER MOVE THE FONDUE SET WHEN HOT.
- DO NOT OVERFILL THE FONDUE POT OR THE CONTENTS MAY SPLATTER OVER THE EDGE.
- KEEP THE OUTSIDE OF THE FONDUE POT CLEAN SO THAT THE POT DOES NOT CATCH FIRE.

---

## 4. CLEANING

Make sure the fondue set has cooled off completely before cleaning. Never immerse the base in water or other liquids. Clean the base using a wet cloth and dishwashing liquid. Clean the fondue pan with hot water and dishwashing liquid. Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda, disinfecting or corrosive cleaning agents.

**WARNING!!!**

- NEVER LEAVE THE TEA LIGHTS UNATTENDED WHEN LIT. THIS IS AN OPEN FIRE.
- ALWAYS PLACE THE FONDUE SET ON A STABLE AND FLAT SURFACE.
- NEVER PLACE FLAMMABLE MATERIALS (CLOTH, PAPER, ETC.) NEAR THE FONDUE SET WHEN IN USE.
- NEVER ALLOW CHILDREN TO USE THE FONDUE SET UNATTENDED.
- ALL PARTS OF THE SET BECOME EXTREMELY HOT DURING USE. ALLOW TO COOL OFF COMPLETELY AFTER USE BEFORE TOUCHING ANY PARTS.
- ONLY USE THE FONDUE PAN TOGETHER WITH THE BASE AND BOARD PROVIDED TO PREVENT DAMAGE.
- ALWAYS ALLOW THE TEALIGHTS TO COOL OFF COMPLETELY BEFORE STORING THE FONDUE SET !



## Recipe

Classical cheese fondue for 4 people

### Ingredients

- 4 decilitres of dry white wine
- 300 grams of Emmental cheese
- 300 grams of Gruyère cheese
- 3 teaspoons of Kirsch
- 4 grams of corn flour
- 2 cloves of garlic
- nutmeg and pepper
- French bread. Paprika, mushrooms, cucumber, pineapple, broccoli, cocktail onions or gherkins are also tasty with this recipe.



### Preparation

- grate the cheese and ensure that it is at room temperature
  - pour the wine in a pot and heat until it simmers gently
  - sprinkle the cheese gradually into the pot and stir until it melts into the wine
  - do not allow the cheese mixture to boil
  - mix the corn flour with the Kirsch; add this to the fondue to thicken it
  - season with a pinch of pepper and nutmeg
  - rub in the fondue pot, the caquelon, with a garlic clove.
- For a stronger garlic flavour, leave the garlic clove in the pot
- pour the cheese fondue into the fondue pot.

*Enjoy your Cheese Fondue!*

Vous avez fait l'acquisition de ce nouveau set à fondue de la collection Life : toutes nos félicitations ! La collection Life se caractérise par l'alliance exceptionnelle d'une qualité authentique, d'un design élégant et d'un soupçon de tradition. : toutes nos félicitations !

Nos produits sont conçus depuis 1896 pour répondre aux plus sévères exigences en matière de qualité, de fonctionnalité et de design.

Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous procurera beaucoup de plaisir. Lisez attentivement les instructions pour utiliser ce service à fondue correctement et en toute sécurité.

---

## 1. DESCRIPTION



N°. Article.: 340031

set à fondue en bougies chauffe  
plat *Twinkle*

Caquelon en céramique, réchaud (chêne/verre), bougies chauffe plat, fourchettes à fondue.

---

## 2. INSTALLATION

Placer le réchaud sur une surface horizontale stable, la partie en chêne en dessous. Placer les bougies chauffe plat à les endroits prévus à cet effet sur le part du réchaud en chêne. Placer le caquelon sur la partie en verre du réchaud. Le set à fondue est maintenant prêt à l'emploi.

---

## 3. UTILISATION

Veillez toujours à installer l'ensemble à fondue sur une surface stable et ininflammable. Nettoyez le caquelon avant la première utilisation (voir ENTRETIEN).

Faites tremper le caquelon pendant deux heures dans de l'eau froide avant CHAQUE utilisation. La préparation de la fondue varie selon la recette. Vous pouvez utiliser le caquelon sur du feu ouvert. Nous vous conseillons de préparer votre fondue d'abord dans une cocotte assez large sur votre table de cuisson habituelle, puis de la verser avec précaution dans le caquelon. Gardez la fondue au chaud et remuez de temps en temps pour éviter qu'elle attache. Sachez que la croûte dorée qui se forme au fond du caquelon est une gourmandise pour les vrais amateurs de fondue !



## **AVERTISSEMENT!!!**

- *NE DÉPLACEZ JAMAIS UN ENSEMBLE À FONDUE ALLUMÉ OU ENCORE CHAUD*
- *REMPLEISSEZ MODÉRÉMENT LE CAQUELON POUR ÉVITER QUE LE FROMAGE EN ÉBULLITION DÉBORDE ;*
- *VEILLEZ À CE QUE LE CAQUELON RESTE PROPRE À L'EXTÉRIEUR POUR NE PAS RISQUER UNE REMONTÉE DU FEU.*



---

## **4. ENTRETIEN**

Veiller à ce que le service à fondue soit entièrement refroidi avant de la manipuler. Ne jamais plonger le réchaud dans l'eau ou un autre liquide. Essuyer ces parties avec un chiffon humide et du liquide vaisselle. Nettoyer le caquelon avec de l'eau chaude et un produit pour la vaisselle. Ne jamais utiliser de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, des désinfectants ou des ingrédients agressifs pour le nettoyage.

## **AVERTISSEMENT!!!**

- *NE JAMAIS LAISSER LES BOUGIES CHAUFFE PLAT ALLUMÉES SANS SURVEILLANCE. IL S'AGIT D'UNE FLAMME NUE.*
- *PLACER LE SERVICE À FONDUE TOUJOURS SUR UNE SURFACE STABLE ET HORIZONTALE.*
- *NE JAMAIS PLACER DE MATIÈRES INFLAMMABLES (TISSUS, PAPIER, ETC.) PRÈS DU SERVICE À FONDUE QUAND IL EST EN PLEIN UTILISATION.*
- *NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE SERVICE À FONDUE.*
- *LES ÉLÉMENTS DU SERVICE À FONDUE DEVIENNENT TRÈS CHAUDS DURANT L'UTILISATION. APRÈS L'UTILISATION, LAISSER LES ÉLÉMENTS REFROIDIR ENTIÈREMENT AVANT DE LES PRENDRE EN MAIN.*
- *N'UTILISER LE CAQUELON QU'EN COMBINAISON AVEC LE RÉCHAUD ET LA PLANCHE LIVRÉS AFIN D'ÉVITER TOUT ENDOMMAGEMENT.*
- *TOUJOURS LAISSER LES BOUGIES CHAUFFE PLAT SE REFROIDIR AVANT DE LE RANGER !*

## Recette

Fondue au fromage Classique pour 4 personnes

### Ingédients

- 4 dl de vin blanc sec
- 300 grammes d'emmental
- 300 grammes de gruyère
- 3 cuillères à thé de Kirsch
- 4 grammes de maïzena
- 2 gousses d'ail
- noix de muscade et poivre
- baguette. Éventuellement poivron, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli, petits oignons ou cornichons.



### Préparation

- râpez le fromage, veillez à ce qu'il soit à température ambiante
- versez le vin dans une casserole et portez-le doucement à ébullition
- versez peu à peu le fromage dans la casserole et faites fondre le fromage dans le vin tout en remuant
- ne laissez pas bouillir ce mélange fromage-vin
- mélangez la maïzena avec le Kirsch et versez ce mélange dans la fondue pour l'épaissir
- assaisonnez avec un peu de poivre et de la noix de muscade
- frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Si vous désirez un goût d'ail plus prononcé, laissez la gousse d'ail dans le caquelon
- Versez la fondue dans le caquelon.

*Bon appétit !*

# Enjoy life | EXPLORE CHEESE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fondueset aus der Life-Kollektion. Die Life-Kollektion zeichnet sich aus durch die einmalige Kombination aus authentischer Qualität und geschmackvollem Design mit einem Hauch von Tradition.



Unsere Produkte werden seit 1896 gefertigt, um den höchsten Ansprüchen in Sachen Qualität, Funktionalität und Design zu genügen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit diesem Boska Holland Produkt.

Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung für eine korrekte und sichere Verwendung dieses Fonduesets aufmerksam durch.

---

## 1. BESCHREIBUNG



Item no.: 340031

theelight fondue-set *Twinkle*

Steinguttopf, Gestell (Eichenholz/Glas), Teelichten, Fonduegabeln.

---

## 2. AUFBAU

Stellen Sie das Gestell mit dem Eichen Teil nach unten auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Setzen Sie die Teelichten in die dafür vorgesehene Vertiefungen in der Eichplatte. Stellen Sie den Fonduetopf auf den Glasteilen des Gestells. Ihr Fondueset ist jetzt einsatzbereit.

---

## 3. BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Ganze jederzeit stabil und auf einer hitzebeständigen Unterlage steht! Reinigen Sie den Fonduetopf vor der ersten Benutzung (siehe Reinigung). Bevor Sie den Fonduetopf benutzen können, muss dieser zwei Stunden in kaltes Wasser eingetaucht werden! Tun Sie dies jedes Mal bevor Sie den Fonduetopf benutzen. Je nach gewähltem Rezept kann die Zubereitung unterschiedlich sein. Der Teelicht Fondueset hat einen feuerbeständigen Topf und kann auf offenem Feuer benutzt werden. Wir empfehlen, das Käsefondue in einem etwas größeren Topf auf dem Herd zuzubereiten und es anschließend vorsichtig in den Fonduetopf zu geben. Das fertige Käsefondue unter ständigem Rühren warm halten, um Ansetzen zu vermeiden. Bei Käsefondue wird von vielen die angebrannte Kruste auf dem Boden gerade als eine Leckerei gesehen, die nicht fehlen darf...

## **WARNUNG!!!**

- *STELLEN SIE DAS GANZE FONDUESSET NIEMALS UM.*
- *TUN SIE NICHT ZUVIEL GLEICHZEITIG IN DEN TOPF, DADURCH VERMEIDEN SIE, DASS DER INHALT ÜBER DEN RAND LÄUFT.*
- *HALTEN SIE DEN FONDUETOPF AN DER AUSSENSEITE SAUBER, SO DASS DIE FLAMME NICHT DURCH DEN KÄSE IN DEN TOPF SCHLAGEN KANN*

---

## **4. REINIGUNG**

Vergewissern Sie sich, dass das Fondueset vollständig abgekühlt ist, bevor sie es handhaben. Tauchen Sie das Gestell nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch und Spülmittel ab. Den Fonduetopf mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Verwenden Sie für die Reinigung niemals harte Bürsten, kratzendes Material, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.

## **WARNUNG!!!**

- *DIE TEELICHTEN MACHEN OFFENES FEUER. LASSEN SIE IHN NIEMALS UNBEAUFICHTIGT BRENNEN.*
- *STELLEN SIE DAS FONDUESSET STETS STABIL AUF EINEN EBENEN UNTERGRUND.*
- *LEGEN SIE NIEMALS BRENNBARE MATERIALIEN (STOFF, PAPIER ETC.) IN DIE NÄHE DES FONDUESETS, WENN DIESES VERWENDET WIRD.*
- *DAS FONDUESSET IST NICHT VON KINDERN ZU BEDIENEN.*
- *DIE EINZELTEILE DES SETS WERDEN WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. LASSEN SIE ES NACH GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN, BEVOR SIE DIE TEILE HANDHABEN.*
- *UM BESCHÄDIGUNGEN VORZUBEUGEN, VERWENDEN SIE DEN FONDUETOPF AUSSCHLIESSLICH ZUSAMMEN MIT DEM MITGELIEFERTEN GESTELL UND DER DAZUGEHÖRIGEN PLATTE.*
- *LASSEN SIE DIE TEELICHTE STETS VOLLSTÄNDIG AUSBRENNEN UND ABKÜHLEN, BEVOR SIE IHN VERSTAUEN!*



## Rezept

Klassisches Käsefondue für 4 Personen

### Zutaten

- 4 dl trockener Weißwein
- 300 Gramm Emmentaler
- 300 Gramm Greyerzer
- 3 Teelöffel Kirschwasser
- 4 Gramm Maisstärke
- 2 Knoblauchzehen
- Muskatnuß und Pfeffer
- Baguette. Toll dazu schmecken auch Staudensellerie, Paprika, Champignons, Gurke, Ananas, Brokkoli, Essigzwiebeln oder Essiggurken.



### Zubereitung

- den Käse raspeln. Er soll Zimmertemperatur haben
- geben sie den Wein in einen Topf und lassen Sie ihn köcheln
- den Käse allmählich in den Topf geben und unter rühren in den Wein schmelzen
- das Käsegemisch nicht kochen lassen
- die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und das Fondue damit binden
- mit einer Prise Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss würzen
- den Fonduetopf, das Caquelon, mit der Knoblauchzehe einreiben. Für einen stärkeren Geschmack lassen Sie die Knoblauchzehe im Topf
- Geben Sie das Käsefondue in den Fonduetopf

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



BOARDS



FONDUE SETS



KNIVES SETS



CHIP & DIP SETS