

mode  
d'emploi

Enjoy life | EXPLO

# tapas fondue *Oak*

INSTRUCTION MANUAL

LIFE COLLECTION



AVE a grate

MA

oy  
blem

CHEESEWARES

**BOSKA**<sup>®</sup>  
HOLLAND

| FUN  
with everyone



INSTRUCTIO

Gefeliciteerd met de nieuwe Kaasfondueset 'Tapas' 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. PRODUCTOMSCHRIJVING

De Kaasfondueset 'Tapas' is een unieke fondueset die wordt verwarmd met een waxinelichtje.

De opvallende aardewerk fonduepan op betonnen of eikenhouten is ideaal om kaasfondue als warme tapa op de borreltafel te serveren, maar ook voor tijdens een diner als bijgerecht.



Art. nr.: 340030

tapas fondue *Oak*



Art. nr.: 340102

tapas fondue



Art. nr.: 340202

tapas fondue



## 2. INSTALLATIE

Leg de betonnen voet op een vlakke, stabiele ondergrond met de uitsparingen aan de bovenzijde. Plaats het waxinelichtje in de hiervoor bestemde opening. Nu kan de fonduepan in de uitsparingen op de betonnen voet geplaatst worden. De fondueset is nu klaar voor gebruik.

---

## 3. GEBRUIK

Reinig voor het eerste gebruik de fonduepan (zie "reiniging"). Alvorens de fonduepan te gebruiken dient deze twee uur ondergedompeld te worden in koud water! Verzeker uzelf ervan dat het geheel ten alle tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat!

Afhankelijk van het gekozen recept zal de bereiding verschillen. Wij raden aan om de kaasfondue te bereiden in een iets ruimere pan op het fornuis en het vervolgens voorzichtig over te gieten in de fonduepan. De Fonduepan is geschikt voor de magnetron.

Steek nu het waxinelichtje aan en plaats de fonduepan met inhoud op de betonnen plank. Roer regelmatig in de kaasfondue om aanbakken te voorkomen. Doof direct na gebruik het waxinelichtje en laat de onderdelen volledig afkoelen alvorens het te hanteren.

---

## 4. REINIGING

Dompel de betonnen plank nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem dit deel 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 het reinigen.

## WAARSCHUWING!!!

- Laat het waxinelichtje niet zonder toezicht branden. Dit is OPEN VUUR.
- Plaats het apparaat 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 niet door kinderen bedienen.
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik zeer warm. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen te hanteren.
- Verplaats de set niet als het waxinelichtje nog brand of de was nog vloeibaar is.
- Gebruik de fonduepan alleen in combinatie met de bijgeleverde plank.

## RECEPT - Klassiek Kaasfondue voor 2 personen

### Ingrediënten

- 2 dl droge witte wijn
- 150 gram Emmentaler
- 150 gram Gruyère
- nootmuskaat en peper
- stokbrood. Eventueel paprika, champignons, komkommer, ananas, broccoli, zilveruitjes of augurken.
- 1,5 theelepel Kirsch
- 2 gram maïzena
- teentje knoflook

### 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

Kaas als tapa, heerlijk te combineren met bijvoorbeeld tomaatjes, komkommer, chorizo, salami en olijven.

4 Eet smakelijk!

Congratulations on your new 'Tapas' 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

The 'Tapas' cheese fondue set is a unique fondue set that is heated with a tea light. This eye-catching stoneware fondue pan with concrete base is perfect for serving cheese fondue as a hot tapa dish alongside drinks, but is equally as delicious served as a side dish to dinner.



Item no: 340030

tapas fondue *Oak*



Item no: 340102

tapas fondue



Item no: 340202

tapas fondue



## 2. ASSEMBLY

Place the concrete base on a flat, stable surface with the notches facing up. Place the tea light in the tea light holder. Next, place the fondue pan in the notches of the concrete base. The fondue set is now ready for use.

---

## 3. USAGE INSTRUCTIONS

The fondue pan must be cleaned before it is used for the first time (see "Cleaning" section).

Before using the fondue pan for the first time, it must be immersed in cold water for two hours! Make sure to always use the fondue set on a stable and fireproof surface!

Different recipes call for different types of preparation. We recommend always preparing the cheese fondue in a larger pan on the stove and then carefully pouring it into the fondue pan. The fondue pan is microwave-safe.

Light the tea light and place the fondue pan with fondue on the concrete base. Stir the fondue often to keep it from scorching. Extinguish the tea light immediately after use and allow all parts of the fondue set to cool off completely before handling.

---

## 4. CLEANING

Never immerse the concrete base in water or other liquids. Clean 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 burning tea light unattended. This is an OPEN FIRE.
- Always place the fondue set on a stable and smooth 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.
- Do not move the set if the tea light is still burning or the wax is still hot and liquid.
- Only use the fondue pan together with the base provided.

## RECIPE - Classic Cheese Fondue for 2 persons

### Ingredients

- 7 oz. white wine
- 2/3 cup Emmentaler cheese
- 2/3 cup Gruyère cheese
- Nutmeg and pepper
- Optional: bell peppers, mushrooms, cucumber, pineapple, broccoli, cocktail onions, gherkins
- 1 ½ teaspoons Kirsch
- ½ teaspoon cornstarch
- 1 clove of garlic
- French bread

### Preparation

- Grate the cheese and let it stand until it reaches room temperature.
- Pour the wine in a pan and bring to a gentle boil.
- Carefully add the cheese to the pan, stirring over low heat until completely melted.
- Do not let the cheese and wine mixture boil.
- Combine the cornstarch and Kirsch and stir into the fondue until thickened.
- Season to taste with a dash of pepper and nutmeg.
- Rub the inside of the caquelon fondue pan with cut sides of garlic. For a stronger garlic taste, leave the garlic in the pan.
- Pour the cheese fondue into the fondue pan.

Cheese is the perfect tapas dish and tastes great combined with cherry tomatoes, cucumber, chorizo, salami and olives.

Enjoy!

Vous avez fait l'acquisition de ce nouveau service à fondue au fromage « Tapas » 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.

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 DU PRODUIT

Le service à fondue au fromage Tapas est un service à fondue unique chauffé avec une bougie chauffe-plat. Le remarquable caquelon sur pied en béton est idéal pour servir la fondue en Tapa chaud au moment de l'apéritif mais aussi en tant que plat d'accompagnement au cours d'un dîner.



8 | N° Article : 340030  
tapas fondue *Oak*



Art. nr.: N° Article :  
tapas fondue



N° Article : 340202  
tapas fondue





## 2. INSTALLATION

Placer le pied en béton sur une surface horizontale stable, les évidements dessus.

Placer la bougie chauffe-plat dans l'ouverture prévue à cet effet. Le caquelon peut maintenant être placé dans les évidements sur le pied en béton. Le service à fondue est maintenant prêt à l'emploi.

---

## 3. UTILISATION

Nettoyer le service à fondue avant de l'utiliser pour la première fois (voir « nettoyage »).

Avant utilisation, le caquelon doit être plongé dans de l'eau froide durant deux heures !

S'assurer de ce que l'ensemble soit toujours sur une surface stable et ignifuge !

En fonction de la recette, la préparation pourra varier. Nous conseillons de préparer la fondue sur la cuisinière dans un fait-tout un peu plus grand puis de la verser avec précaution dans le caquelon. Le caquelon est maintenant prêt à l'emploi.

Allumer maintenant la bougie chauffe-plat et placer le caquelon avec son contenu sur la planche en béton. Touiller régulièrement la fondue au fromage pour éviter qu'elle n'attache. Éteindre le brûleur tout de suite après utilisation et laisser les éléments refroidir entièrement avant de les manipuler.

---

## 4. NETTOYAGE

Ne jamais plonger la planche en béton dans l'eau ou un autre liquide. Essuyer cette partie 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.

## ATTENTION !!!

- Ne jamais laisser la bougie chauffe-plat brûler sans surveillance. Il s'agit d'une FLAMME NUE.
- Placer l'appareil sur une surface stable et horizontale.
- Ne JAMAIS placer de matières inflammables (tissus, papier, etc.), près du service à fondue quand il est utilisé.
- 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.
- Ne pas déplacer le service si la bougie chauffe-plat brûle encore ou si la cire en est encore liquide.
- N'utiliser le caquelon qu'en combinaison avec la planche livrée.

## RECETTE - Fondue au fromage classique pour 2 personnes

### Ingrédients

- 2 dl de vin blanc sec
- 150 g d'emmental
- 150 g de gruyère
- Noix muscade et poivre
- Éventuellement poivrons, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli, petits oignons, cornichons.
- 2 g de maïzena
- 1,5 cuillères à café de kirsch
- 1 gousse d'ail
- Baguette

### Préparation

- Râper le fromage et veiller à ce qu'il soit à température ambiante
- Verser le vin dans une casserole et le porter doucement à ébullition
- Incorporer le fromage progressivement en touillant pour le faire fondre dans le vin
- Le mélange ne doit pas bouillir
- Épaissir la maïzena avec le kirsch et s'en servir pour lier la fondue
- Assaisonner avec une pointe de poivre et de noix muscade
- Frotter le caquelon avec une gousse d'ail. Pour une saveur à l'ail plus prononcée, laisser la gousse dans le caquelon
- Verser la fondue au fromage dans le caquelon

Le fromage en tant que Tapa se combine délicieusement avec par exemple de petites tomates, du concombre, du chorizo, du salami et des olives.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Käsefondueset „Tapas“ 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. PRODUKTBESCHREIBUNG

Das Käsefondueset „Tapas“ ist ein Fondueset der ganz besonderen Art und wird mit einem Teelicht beheizt. Im markanten irdenen Fonduetopf auf Betonfuß lässt sich das Käsefondue hervorragend als warmer Snack auf der Tapastafel servieren. Oder reichen Sie Fondue als eine originelle Dinnerbeilage.



Art. nr.: 340030

tapas fondue *Oak*



Art. nr.: 340102

tapas fondue



Art. nr.: 340202

tapas fondue



## 2. AUFBAU

Legen Sie den Betonfuß mit den Vertiefungen nach oben auf einen flachen, stabilen Untergrund. Setzen Sie das Teelicht in die dafür vorgesehene Öffnung. Nun kann der Fonduetopf in die Vertiefungen des Betonfußes gesetzt werden. Ihr Fondueset ist einsatzbereit.

---

## 3. VERWENDUNG

Spülen Sie den Fonduetopf vor dem ersten Gebrauch sorgfältig aus (siehe „Reinigung“). Tauchen Sie den Fonduetopf vor Gebrauch zwei Stunden in kaltes Wasser! Achten Sie darauf, dass das Set stets stabil auf einem feuerfesten Untergrund steht.

Die Zubereitung variiert je nach Rezept. Wir empfehlen, das Käsefondue in einem etwas größeren Topf auf dem Herd zuzubereiten und danach vorsichtig in den Fonduetopf zu geben. Der Fonduetopf ist mikrowellengeeignet aber nicht feuerfest..

Zünden Sie jetzt das Teelicht an und stellen Sie den gefüllten Fonduetopf auf die Betonplatte. Rühren Sie regelmäßig um, damit das Fondue nicht anbrennt. Machen Sie direkt nach Gebrauch die Kerze aus und lassen Sie die Teile vollständig abkühlen, bevor Sie das Set handhaben.

---

## 4. REINIGUNG

Tauchen Sie die Betonplatte nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Wischen Sie sie 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!!!

- Das Teelicht ist OFFENES FEUER. Lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt brennen.
- Stellen Sie das Fondueset stets stabil auf einen ebenen Untergrund.
- Legen Sie NIEMALS brennbare Materialien (Stoff, Papier etc.) in die Nähe des Fonduesets, wenn dieses verwendet wird.
- Das Fondueset 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.
- Bewegen Sie das Set nicht, wenn das Teelicht noch brennt oder das Wachs noch flüssig ist.
- Verwenden Sie den Fonduetopf ausschließlich zusammen mit der mitgelieferten Platte.

**REZEPT** - Klassisches Käsefondue für 2 Personen.

## Zutaten

- 2 dl trockener Weißwein
- 150 Gramm Emmentaler
- 150 Gramm Greyerzer
- Baguette
- Paprika, Champignons, Gurke, Ananas, Brokkoli, Silberzwiebeln oder Essiggurken nach Geschmack.
- 2 Gramm Maisstärke
- 1,5 Teelöffel Kirschwasser
- 1 Knoblauchzehe

## Zubereitung

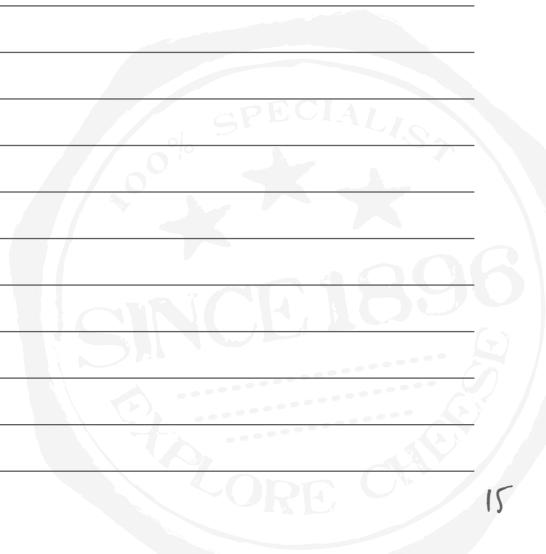
- Den Käse reiben; er sollte dabei auf Zimmertemperatur sein.
- Den Wein in einen Topf gießen und leicht köcheln lassen.
- Den Käse nach und nach dazugeben und unter Rühren zum Schmelzen bringen.
- Das Käsegemisch darf nicht kochen.
- Die Maisstärke im Kirschwasser auflösen und das Fondue damit binden.
- Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Den Fonduetopf, das Caquelon, mit der Knoblauchzehe ausreiben. Für einen intensiveren Knoblauchgeschmack die Zehe im Topf lassen.
- Das geschmolzene Käsefondue in den Fonduetopf gießen.

Käse als Tapa, köstlich kombinierbar mit z. B. Kirschtomaten, Gurke, Chorizo, Salami und Oliven.

*Guten appetit!*



Enjoy life | EXPLORE CHEESE





## 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 on it's been our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Enjoy life, explore cheese!



1893 - JOOP BOS,  
WILM BOS & MARTIN BOS



ALSO AVAILABLE



CHEESE BOARDS



SLICERS, GRATERS & KNIVES



CHIP & DIP SETS