

STÖCKLI



Mein Lieblingsfondue

Fondue Chinoise, Bourguignonne, Käse, Fisch,
Gemüse oder doch Schokolade?

Mit dem neuen, erweiterbaren FondueFun-Set
mischen Sie ihr Lieblingsfondue, so wie das Herz
begehrt. Bei uns dreht sich alles nur um das eine:
Gemeinsam essen, geniessen – und das immer
und überall.

Laden Sie Freunde ein, setzen Sie sich mit der
Familie oder den Nachbarn an einen Tisch –
draussen wie auch drinnen. Geniessen Sie die
Qual der Fondue-Wahl. Und – wann starten Sie
mit der Kreation Ihres Lieblingsfondue's?

Auf die Fondue-Gabel, fertig, los ...

[Ihre Stöckli AG](#)

Das richtige Set für alle Fondue-Genüsse



Bedienung

- Stellen Sie das Gerät an den Standort des späteren Gebrauchs. Die Standfläche soll stabil, waagrecht und trocken sein. Halten Sie Abstand von Wänden und anderen Gegenständen.
- Reinigen Sie das Caquelon vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser.
- Wählen Sie den Durchmesser der Wärmequelle entsprechend der Grösse des Kochgeschirrs. Der Topf ist für Elektro-, Gas- und Ceran-Kochfelder geeignet.
- Das beste Kochergebnis erzielen Sie bei schwacher oder mittlerer Hitze.
- Niemals einen leeren Topf/Caquelon erhitzen.
- Benutzen Sie Accessoires aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Für die Zubereitung von Fleisch-, Fisch-, Käsefondue verwenden Sie den mitgelieferten Pastenbrenner. Beim Schokoladenfondue benötigen Sie zusätzlich eine Rechaudkerze.
- Bitte lesen Sie die mitgelieferte Bedienungsanleitung zum Pastenbrenner.

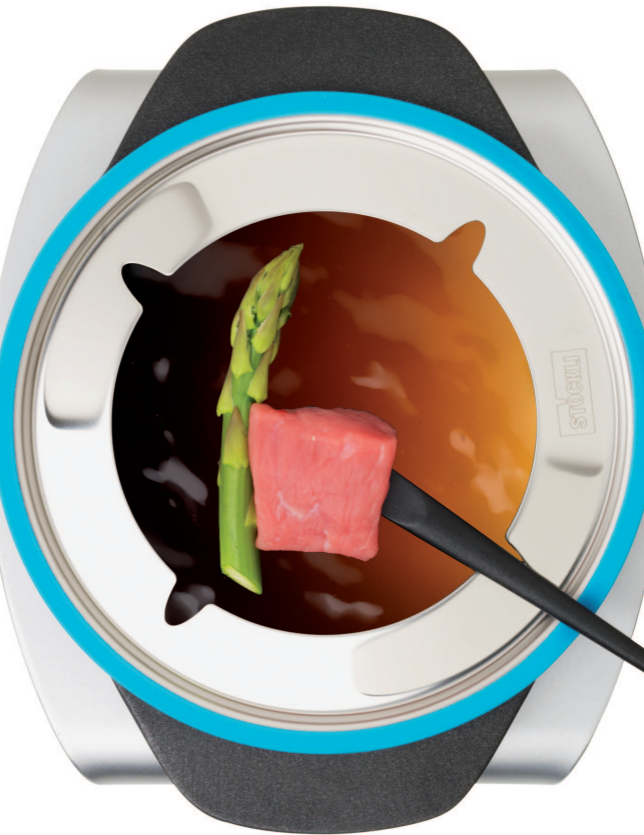
Warnhinweise

- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!)
- Beim Kochen werden die Griffe heiss. Fassen Sie die erhitzten Geräteoberflächen nur mit Kochhandschuhen oder Topflappen an.
- Stellen Sie heisse Töpfe nach dem Gebrauch immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Reparieren Sie nie ein defektes Gerät selber! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, dürfen das Gerät nur benützen, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den FondueFun abkühlen. Reinigen Sie den FondueFun mit heissem Wasser und trocknen Sie ihn mit Haushaltspapier.
- Der Topf ist nicht Geschirrspülmaschinen-tauglich.
- Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen.





FONDUE BOURGUIGNONNE

Für 2 Personen

- 0.8 l Erdnuss-, Oliven-, Kokos- oder Fritieröl
Öl auf 160°C erhitzen und im
Fonduetopf heiss halten
- 300 - Fleisch in Würfel geschnitten
- 400 g Rinds-, Kalb-, Schweine-, Poulet-, Lamm-,
Kaninchen-, Truthahn- oder Straussenfleisch
Fleisch trocken tupfen
Fleischstücke auf Fonduegabel stecken und
im Topf frittieren. Durch das Eintauchen in
das heisse Öl werden die Poren sofort
verschlossen und der Saft bleibt im
Fleischstück enthalten.

zum Bourguignonne passen vielerlei Saucen
wie Tartar-, Basilikum-, Senf-Erdbeer-,
Ingwer-, oder eine Whiskysauce.

variantenreiche Beilagen: bunte Salate,
Knoblauch-Baguettes, Pommes Chips,
Essiggemüse, Früchte oder wie wäre es
mit einem cremigen Risotto?

schmackhaft & saftig



FONDUE CHINOISE

Für 2 Personen

300 - Fleisch in feinen Scheiben

400 g Poulet, Truthahn, Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet

0.8 l Fleisch- oder Gemüsebouillon

200 g Gemüse geschnitten (Rüebli, Lauch, Sellerie)

1 Lorbeerblatt

1 Zweige Thymian

Bouillon und alle Zutaten auf dem Herd rund
1 Stunde köcheln, durch ein Sieb in den
Topf giessen und auf dem Rechaud warm
halten

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
begeben

Dazu werden je nach Vorliebe Gemüse, Brot,
Reis, Pommes-Chips als auch köstliche
Saucen wie Knoblauch-, Kräuter-Pfeffer-,
Cocktail- oder eine Currysauce serviert

aromatisch & zart

FISCHFONDUE

Für 2 Personen

- 0.8 l Gemüsebouillon oder Fischfond
auf dem Herd erhitzen, anschliessend den
Topf auf das Rechaud stellen
- 400 g Fisch: Lachs, Seeteufel, Thunfisch,
Langustenschwänze, Scampi, Crevetten,
Jakobsmuscheln, Zander, ...
Fisch trocken tupfen, in Stücke schneiden
- 150 g Gemüse: Broccoli, Karotten, Sojasprossen,
Lauch, Champignons, Wirsing, etc.
Gemüse klein schneiden, im Steamer dämpfen

Gemüse und Fisch ins Fondue tunken
und geniessen.

- 1 Zitrone in Scheiben schneiden
zum beträufeln

Reis oder Ofenkartoffeln sowie feine Saucen
wie Kräuter-, Limonen-, Cocktail-, Knoblauch-
oder Ingwersauce schmecken hervorragend
zum gesunden Fischfondue.

- Tip Zum Fischfondue ideal: die Stöckli Fonduesiebe



KÄSEFONDUE

Für 2 Personen

- 2 Knoblauchzehen
fein geschnitten, Caquelon ausreiben
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 400 g Fonduemischung
(300 g Greyerzer, 100 g rezenter Appenzeller)
- 2 TL Maisstärke (Maizena)
vermischen
- 1.5 dl Weisswein trocken
- 1 TL Zitronensaft
in das Caquelon geben und bei kleinem Feuer
unter stetigem Rühren aufkochen bis
der Käse geschmolzen ist
Mit Muskat und Pfeffer würzen
- 1 Gläschen Kirsch
beifügen und rühren

Pariserbrot

in mundgerechte Stücke schneiden,
auf die Fonduegabel stecken,
ins Fondue tunken und geniessen.

Ananas-, Bananen- und Birnenstücke sind
erfrischend und passen hervorragend dazu.

lecker & rezent





SCHOKOLADENFONDUE

Für 4 Personen

200 g beliebige Schokolade

Schokolade in kleine Stücke zerbrechen

wenig Butter

im FondueFun Topf auf dem Herd erwärmen

Schokolade beifügen und schmelzen lassen

1/2 Päckli Vanillezucker oder wenig Puderzucker

ca. 2 dl Halbrahm

Rahm und Vanillezucker hinzufügen und unter häufigem Rühren langsam erhitzen, bis alles geschmolzen ist

Rechaudkerze im Rechaud anzünden und Fonduetopf draufstellen.

40-50 mundgerechte Fruchtstückchen

Erdbeeren, Äpfel, Bananen, Ananas,

Aprikosen, Mango, Weintrauben etc.

Biskuits, kleine Glacekugeln, Marshmallows

Die Fruchtstückchen auf der Fonduegabel aufstechen, in das Schokoladen-Fondue tauchen, mit Schokolade umhüllen und geniessen. Das Fondue immer etwas umrühren, so dass die Masse nicht anbrennt.



FONDUE-TRÄUME

FondueFun einzeln
für Fleisch-, Fisch-, Gemüse-,
Käse- und Schokoladenfondue

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



FondueFun Set
für Fleisch-, Fisch-, Gemüse-,
Käse- und Schokoladenfondue

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



Weitere Stöckli Produkte finden Sie unter www.stockliproducts.com

DAS PERFEKTE ZUBEHÖR

Fonduesieb
inox, 2 Stk.



Fondueteller Tradition
Ø 21cm, schwarz, 6 Stk.
aus feuerfester Keramik



Kunststoff-Fonduegabeln
mit farbigem Gabelende aus
Silikon, 6 Stk., 200 mm



geeignet für alle
Fondue-Genüsse



VON HERZEN STÖCKLI



STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

Schweizer Familientradition seit 1874.