

**PL**

Fondue set z żeliwa, pomoże przygotować smaczne posiłki. Nie wkładać do zmywarki i kuchenki mikrofalowej - użycie to je zabronione! Żeliwo jest specyficzne do utrzymania, przed i po użyciu potrzeba powierzchnię posmarować olejem jadalnym, zapobiegnie to powstaniu rdzy. Nie używać kwasy organiczne typu octa. Wilgotne otoczenie i śodki czystości mogą spowodować korozję powierzchniową, nigdy nie przechowywać w wilgotnym pomieszczeniu. Żeliwo - chodzi o 100 % naturalny materiał, nie zawierający żadną sztuczną warstwę. Materiał, z którego produkuje się naczynia żeliwne, nie jest żadnym stopem różnych metali, ale naprawdę chodzi ekologiczne i wysokiej jakości żeliwo. Między największe zalety naczyń żeliwnych należy wytrzymałość i odporność na mechaniczne uszkodzenia. Przy szybszym uderzeniu może ale żeliwo pęknąć - podczas zwykłego używania to nie grozi. Naczynie do fondue jest bardzo wytrzymała, bardzo dobrze utrzymuje temperaturę, także wyjątkowo nadaje się do pomalego gotowania i oszczędza energię. W kuchni będzie wam przy poprawnym używaniu i smarowaniu służyć prawie całe życie (powierzchnia miałaby zostawać ciągle trochę posmarowana). Przed pierwszym użyciem posmarować olejem jadalnym i rozgrzać naczynie do fondue na 30 minut. Nie kładź naczynia żeliwne na już rozpaloną płytę, ponieważ mogłoby dojść do poruszenia struktury materiału soowodowaną szybką zmianą temperatury. Przy manipulacji zawsze używać ochronną kuchenną rękawicę i inne ochronne przyrządy - naczynie do fondue jest rozgrzana na bardzo wysoką temperaturę. Rozgrzane naczynia zawsze kładź tylko na podkładkę do tego przeznaczoną. Naczynia nigdy szybko nie studzić, ale zostawiać wystudzić naturalnie. Przed pierwszym użyciem odlepić wszystkie nalepki/etykiety.

Zestaw fondue jest tradycyjną szwajcarsko-niemiecką formą bardzo smacznego pokarmu. Przygotowuje się ze serów edamski albo gouda i z chleba. Pokarm jest przygotowywany w górnym naczyniu, które jest zagrzewane płomieniem z palnika na alkohol. Wokół mogą być rozmieszczone talerzyki, miski z pokrojonymi owocami, warzywami, bagietą, ewentualnie z różnymi sosami. To nakłusza się na widelczyki i namacza się w rozgrzanej masie.

#### **UŻYCIE:**

Umieścić fondue na stabilną i ogniotrwałą powierzchnię. Fondue i alkohol przechowywać poza zasięgiem dzieci. Sprawdzić, czy naczynie jest bezpiecznie postawione na stojaku. Pełnić tylko denaturatem albo specjalnymi olejami do fondue. Pokrywę mieć zawsze w bezpośredniej bliskości do natychmiastowego ugaszenia płomienia. Nigdy nie przepelnić - ewentualnie natychmiast wytrzeć i nadmierny alkohol usunąć. Płomień zapalać małym otworem pośrodku. Płomień zgasić przyłożeniem specjalnego wieka na płomień. Zawsze zostawiać fondue porządnie wystudzić przed umyciem i schowaniem. Nigdy nie dawać fondue naczynie na ogień, jeśli w nim nie jest żadna woda, olej, ser, czekolada i.t.p. Przepisów, jak przygotować fondue dla swoich przyjaciół, jest wielka ilość, można przygotować kawowe, z jajek albo pudlingowe fondue, we słonej formie szpinakowe, z kari, pomidorami, ziołami, małe mięsne kulki albo marynować kawaleczki kurczaka albo wieprzowiny, które będziecie smażyć w górnej misce w rozpalonym oleju. Do nich można przygotować w miskach do serwowania warzywa, pieczarki i różne sosy - dipy.

[www.oriondomacipotreby.cz](http://www.oriondomacipotreby.cz)

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.  
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

orion



11176  
FONDUE SET

## CZ

Fondue set z litiny Vám pomůže při přípravě chutných pokrmů. Nevkládejte do myčky na nádobí a mikrovlnné trouby – toto použití je zakázáno! Litina je specifická na údržbu, před a po použití je nutné povrch ošetřit jedlým olejem, tak se zamezí vzniku rzi. Nepoužívejte organické kyseliny typu octa. Vlhké prostředí a čisticí prostředky mohou způsobit povrchovou korozi, nikdy neskladujte ve vlhkém prostředí. Litina - jedná se o 100 % přírodní materiál, neobsahující žádnou umělou vrstvu. Materiál, ze kterého se litinové nádoby vyrábí, není žádná slitina různých kovů, ale jde skutečně o ekologickou a kvalitní litinu. Mezi největší výhody litinového nádobí patří trvanlivost a odolnost vůči mechanickému poškození. Při prudším nárazu může ale litina prasknout – při běžném použití toto ale nehrozí. Nádoba na fondue je vysoce odolná, velmi dlouho drží teplotu, takže je mimořádně vhodná na pozvolné vaření a šetří energii. V kuchyni vám bude při správném zacházení a promašťování sloužit téměř celý život (povrch by měl zůstat stále nepatrně mastný). Před prvním použitím po umytí potřete jedlým olejem a zahřejte na 30 minut. Také nepokládejte litinové nádoby na již rozpálenou plotnu, protože by mohlo dojít k porušení struktury materiálu zapříčiněné rychlou změnou teploty. Při manipulaci vždy používejte kuchyňské chňapky a jiné ochranné pomůcky – nádoba na fondue je rozehrátá na velmi vysokou teplotu. Rozžhavené nádoby vždy odkládejte pouze na podložky k tomu určené. Nádoby nikdy prudce nezchlazujte, ale nechte přirozeně vychladnout. Před prvním použitím odstraňte všechny štítky/etikety.

Fondue set je tradiční švýcarsko-německá forma velice chutného pokrmu. Přípravuje se především ze sýrů typu emental či gouda a z chleba. Pokrm je připravován v horní nádobě, která je zahřívána plamenem z lihového vaříče. Okolo mohou být rozmístěny talířky, misky s nakrájeným ovocem, zeleninou, bagetou, případně s různými omáčkami. To se napichuje na vidličky a namáčí v rozehráté směsi.

### POUŽITÍ:

Umístěte fondue na pevný a žiaruvzdorný povrch. Fondue a líc uschovávejte mimo dosah dětí. Ujistěte se, že nádoba je bezpečně postavena na stojanu. Pláňte horák pouze denaturovaným alkoholem nebo speciálním olejem pro fondue. Kryt horáku mějte vždy v bezprostřední blízkosti k okamžitému uhašení plamene. Horák nikdy nepřeplňujte – případně okamžitě utřete a přebytečný alkohol odstraňte. Horák zapalujte malým otvorem uprostřed. Plamen v horáku uhasíte přiložením speciálního víka na horák. Vždy nechejte fondue řádně vychladnout, než jej umyjete a uskladníte. Nikdy nedávejte fondue nádoby na oheň, pokud v něm není žádná voda, olej, sýr, čokoláda atd. Receptů, jak připravit fondue pro své přátele, je obrovské množství, lze připravit kávové, vaječné či pudinkové fondue, ve slané variantě špenátové, s kari, rajčaty, bylinkami, malé masové kuličky nebo naložit kuřecí či vepřové nudličky, které budete smažit v horní misce s rozpáleným olejem. K nim si můžete připravit na servírovací misky zeleninu, žampiony a různé omáčky - dipy.

## SK

Fondue set z liatiny Vám pomôže pri príprave chutných pokrmov. Nevkladajte do umývačky na riad a mikrovlnnej rúry – toto použitie je zakázané! Liatina je špecifická na údržbu, pred a po použití je nutné povrch ošetriť jedlým olejom, tak sa zamedzí vzniku hrdze. Nepoužívajte organické kyseliny typu ocot. Vlhké prostredie a čistiacie prostriedky môžu spôsobiť povrchovú koróziu, nikdy neskladujte vo vlhkom prostredí. Liatina - jedná sa o 100 % prírodný materiál, neobsahujúci žiadnu umelú vrstvu. Materiál, z ktorého sa liatinové riady vyrábajú, nie je žiadna zliatina rôznych kovov, ale ide skutočne o ekologickú a kvalitnú liatinu. Medzi najväčšie výhody liatinového riadu patrí trvanlivosť a odolnosť voči mechanickému poškodeniu. Pri prudšom náraze môže ale liatina prasknúť – pri bežnom použití toto ale nehrozí. Nádoba na fondue je vysoko odolná, veľmi dlho drží teplotu, takže je mimoriadne vhodná na pozvoľné varenie a šetrí energiu. V kuchyni vám bude pri správnom zachádzaní a premasťovaní slúžiť takmer celý život (povrch by mal ostávať stále nepatrne mastný). Pred prvým použitím po umytí potrite jedlým olejom a zahrejte pekáč na 30 minút. Tiež nepokladajte liatinové riady na už rozpálenú platňu, pretože by mohlo dôjsť k porušeniu štruktúry materiálu zapríčinene rýchlou zmenou teploty. Pri manipulácii vždy používajte kuchynské chňapky a iné ochranné pomôcky – nádoba na fondue je rozohriata na veľmi vysokú teplotu. Rozohriate riady vždy odkladajte na podložky k tomu určené. Riady nikdy prudko neskladzujte, ale nechajte prirodzene vychladnúť. Pred prvým použitím odstráňte všetky štítky/etikety.

Fondue set je tradičná švajčiarsko-nemecká forma veľmi chutného pokrmu. Pripravuje sa najmä zo syrov typu emental či gouda a z chleba. Pokrm je pripravovaný v nádobe, ktorá je zahrievaná plameňom z liehového variča. Okolo sú rozmiestnené tanieriky s nakrájaným ovocím, zeleninou, bagetou. To sa napichuje na vidličky a namáča v rozohriatej zmesi.

### POUŽITIE:

Umiestnite fondue na pevný a žiaruvzdorný povrch. Fondue a alkohol uschovávejte mimo dosah detí. Uistite sa, že je hrniec bezpečne postavený na stojane. Pláňte horák len denaturovaným alkoholom alebo špeciálnym olejom pre fondue. Kryt horáku majte vždy v bezprostrednej blízkosti k okamžitému uhaseniu plameňa. Horák nikdy nepreplňajte – prípadne okamžite utrite a prebytočný alkohol odstráňte. Horák zapalujte malým otvorom uprostred. Plameň v horáku uhasíte priložením špeciálneho viečka na horák. Vždy nechajte fondue riadne vychladnúť, než ho uskladníte. Nikdy nedávajte fondue nádoby na oheň, ak v ňom nie je žiadna voda, olej, syr, čokoláda atď. Je možné pripraviť kávové, vaječné či pudingové fondue, v slanej variante špenátové, s bylinkami atď. Je možné si pripraviť malé mäsové guľôčky alebo kuracie či bravčové rezance, ktoré budete smažiť v hornej miske s rozpáleným olejom. K tomu si môžete pripraviť na servírovacie misky zeleninu, pečiariku a rôzne omáčky - dipy.