



Käsefonduecaquelon: Anwendungstipps

Die Käsemischung im Caquelon kann auf der Herdplatte, im Ofen, im Mikrowellenherd oder über einer Flamme erwärmt werden. Verwenden Sie auf dem Rechaud eine Wärmeverteilplatte, um eine gleichmässige Verteilung der Hitze zu gewähren. Die feinen Risse, die in der Keramikglasur auftreten, werden durch die Temperaturveränderung und die Porösität des Materials verursacht. Dies ist ein Anzeichen für die Hitzebeständigkeit. Das Caquelon ist ohne Dekor spülmaschinenfest.

Caquelon à fondue: conseils d'utilisation

Le mélange de fromages dans le caquelon peut être réchauffé directement sur la plaque électrique, sur une flamme, mis au four ou microondes. Disposer sur le réchaud une plaque de répartition de la chaleur pour garantir une chaleur régulière. Les fines craquelures qui apparaissent dans l'email sont dues au changement de la température et à la porosité des matériaux. Ceci est une condition indispensable pour la résistance aux températures élevées. Le caquelon avec décoration ne convient pas au lave-vaisselle.

Cheese fondue pot: Tips for use

The pan can be heated on the hob, in the oven, in the microwave or over a flame. Use a heat distribution plate on the fondue heater to ensure that the heat is reasonably distributed over the base of the pan. The fine cracks which appear in the glazing are caused by the changes in temperature and the porosity of the material and are an indication of the pan's ability to withstand high temperatures. The pan with decoration is not dishwasher proof.