



FONDUE-SET

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank, dass Sie sich für das Fondue-Set von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Wichtige Hinweise

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch!
2. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
3. Betreiben Sie das Fondue-Set nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Garen von Lebensmitteln.
4. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die bei einem Fondue entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt in die Nähe des Gerätes.
5. Stellen Sie das Rechaud nur auf eine ebene und stabile Fläche sowie außer Reichweite von Kindern. Schützen Sie ggf. Ihre Tischplatte gegen Strahlungshitze.
6. Achten Sie darauf, dass keine leicht entflammaren Gegenstände in der Nähe des Rechauds stehen.
7. Der Sicherheits-Pastenbrenner darf nur mit Sicherheitsbrennpaste betrieben werden. Bitte keine anderen Brennstoffe, z.B. Spiritus, einfüllen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Fonduetopf sowie die Gabeln in warmem Spülwasser.
- Verwenden Sie hierzu ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine Bürste.
- Vermeiden Sie harte Gegenstände, Stahlwolle und Scheuermittel.

Tipps für den Gebrauch

- Um ein Überquellen oder Überkochen zu verhindern, befüllen Sie den Fonduetopf maximal bis zur Hälfte mit Fett.
- Stellen Sie den Topf zum Erhitzen auf das Rechaud. Fonduetöpfe mit einem Sandwichboden (verkapselter Boden) können auch auf dem Herd, inklusive Induktion, vorgeheizt werden.
- Halten Sie einen Holzlöffel in das heiße Fett. Bilden sich daran sofort Bläschen, ist die optimale Temperatur erreicht.
- Benutzen Sie das Fondue nur mit dem mitgelieferten Spritzschutz, um sich vor gefährlichen Fettspritzern zu schützen.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese ins heiße Fett geben.

Achtung!

Das Fondue-Set wird während des Gebrauches sehr heiß. Lassen Sie es daher immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen; benutzen Sie einen Topflappen oder -handschuh, falls ein Anfassen während des Gebrauchs nötig ist!

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Fonduetopf sowie die Gabeln nach jedem Gebrauch in warmem Spülwasser.
- Die Edelstahl-Fonduetöpfe können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Für die Fonduegabeln mit Kunststoffgriffen empfehlen wir eine Reinigung per Hand.
- Bitte benutzen Sie zum Reinigen keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuermittel.

WELCHE FONDUE - VARIATIONEN GIBT ES?

- **FONDUE BOURGUIGNONNE** (Burgunder Fondue). Das klassische Fleischfondue wird mit Öl oder Fett zubereitet. Als Zutat steht an erster Stelle Rindfleisch, aber auch Schwein, Pute, Hähnchen oder Lamm. Die mundgerechten Fleischstücke werden auf Gabeln aufgespießt und in das heiße Fett gegeben.

Die Temperatur sollte bei etwa 180°C liegen.

- **FONDUE CHINOISE** (Chinesisches Fondue). Hierbei wird im Fonduetopf eine würzige Brühe erhitzt. Als Zutaten verwendet man feingeschnittenes Fleisch, Fisch sowie Gemüse. Die Speisen werden hierzu in ein Fonduesieb (Siedelöffel) gelegt, das man in die Brühe hinein hängt.

Die Temperatur liegt bei etwa 100°C.

Tipps und Tricks

- Für ein Fleischfondue empfehlen wir die Verwendung von geschmacksneutralem, hoch erhitzbarem Öl oder Pflanzenfett.
- Es sollten nie zu viele Gabeln im Fonduetopf sein, da jede neue Zutat die Flüssigkeit abkühlt.
- Ist die Temperatur zu niedrig, wird das Fleisch nicht mehr richtig gebraten / frittiert, sondern eher gekocht. Regeln Sie die Temperatur ggf. am Brenner nach oder legen Sie einfach eine kleine Pause ein.
- Regeln der Temperatur: Bewegen Sie den oberen Ring des Brenners nach links oder rechts, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Die höchste Temperatur erreichen Sie, wenn alle Löcher geöffnet sind; die kleinste Flamme entsteht, wenn alle seitlichen Löcher geschlossen sind.

REZEPTVORSCHLÄGE

Für Fondues gibt es eine Vielzahl an Varianten und Rezepten. Probieren Sie einfach einige Rezepte aus und finden Sie Ihren Favoriten oder kreieren Sie Ihre individuelle Variation. Die zwei folgenden klassischen Rezepte bieten Ihnen hierfür die richtige Grundlage.

FONDUE BOURGUIGNONNE (klassisches Fleischfondue)

Zutaten (für 4 Personen): 1,2 kg Rindfleisch, gewürfelt, 1l Keimöl oder Frittierfett, Perlzwiebeln, Cornichons, Mixed Pickles, Salz und Pfeffer, 2 Baguettebrote

Zubereitung:

Platzieren Sie alle Zutaten in kleinen Schälchen auf dem Tisch. Erhitzen Sie das Fett im Fonduetopf und halten Sie es während des Essens auf dem Rechaud warm. Fleisch auf lange Fonduegabeln spießen und kurz im Fett goldbraun frittieren. Nach Geschmack mit verschiedenen Fonduesaucen würzen.



Dazu passen verschiedene Fonduesaucen (mind. 4 Saucen) zum Würzen, sowie sauer eingelegtes Gemüse und frisches Baguettebrot.

Tipp:

Sie können das Öl auch würzen, indem Sie ca. 4 Tage vorher Kräuter, Knoblauch und Chili in das Öl geben und kurz vor dem Erhitzen entfernen.

FONDUE CHINOISE (Chinesisches Fondue)

Zutaten (für 4 Personen): je 300 g Hähnchenbrustfilet, Kalbsfilet und Schweinefilet, 1 große Karotte, 1 kleine Stange Lauch, 40 g Staudensellerie, 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm), ½ Stiel Zitronengras, 250 g Spinat, 250 g Frühlingszwiebeln, 1 bis 2 l Hühnerbrühe, 3 EL trockener Sherry. Für die Sauce: 3 EL Sojasauce, 4 frische Eigelbe

Zubereitung:

Geben Sie das Fleisch getrennt in Gefrierbeutel und lassen Sie es ca. 45 Minuten anfrieren. Danach in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Karotte, Lauch und Sellerie putzen, waschen, ggf. schälen und in feine Stifte schneiden. Ingwer schälen und mit dem Zitronengras fein hacken. Spinat und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und zusammen anrichten.

Lassen Sie die Hühnerbrühe im Fonduepf auf dem Herd aufkochen und geben Sie die Karotte, den Lauch, den Ingwer und das Zitronengras hinein. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und danach mit Sherry abschmecken.

Stellen Sie den Fonduepf auf das heiße Rechaud. Verteilen Sie die Sojasauce in vier Schälchen und verquirlen Sie sie mit je einem Eigelb. Richten Sie alle Zutaten auf dem Tisch an.

Die Zutaten werden portionsweise in Fonduesiebe gegeben oder auf

Fonduegabeln aufgespießt, in der heißen Brühe gegart und je nach Belieben in die Sojasauce gedippt.

Dazu passen scharfe Saucen, Reis und frisches Baguettebrot.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



FONDUE SET

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI fondue set. Please read through the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users. Please pay particular attention to the safety instructions.

Important Information

If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only.**

Safety Instructions

1. Please read through these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
2. In the event of this appliance being passed on to other people, please ensure that these operating instructions are handed over to them along with the appliance.
3. Operate the fondue set under supervision only and use it for the intended purpose only, i. e. cooking pieces of food.
4. Children do not know the dangers that may arise when using a fondue set. Therefore, never leave children unsupervised near the appliance.
5. Only place the burner on a flat and stable surface as well as out of reach of children. If necessary, protect your tabletop against radiated heat.
6. Please take care that there are no highly inflammable objects near the burner.
7. The safety paste burner must only be operated using safety paste. Please do not fill with any other types of fuel, e.g. spirit.

Prior to First Use

- Please read through the operating instructions as well as the safety instructions first.
- First of all remove all packaging materials
- Clean the fondue pot as well as the forks in warm washing-up water.
- Use a soft cloth, a sponge or a brush for this purpose.
- Avoid hard objects, steel wool and scouring agents.

Hints for use

- In order to prevent the contents brimming over or overheating, fill the fondue pot up to the halfway mark at most.
- Place the pot on the burner to heat it up. Fondue pots with a sandwich base (encapsulated base) can be preheated on the stove, including induction.
- Put a wooden spoon into the hot fat. If small bubbles form on it immediately, then the optimum temperature has been reached.
- Only use the fondue set along with the splash guard supplied in order to protect yourself from dangerous fat splashes. We recommend that you carefully dab all food dry before you put it into the hot fat.

Caution!

The fondue set becomes very hot whilst in use. Therefore, always allow it to cool down completely before you clean it; use an oven cloth or oven glove in the event of it being necessary to grab hold of the fondue set whilst in use.

Cleaning and Care

- Clean the fondue pot as well as the forks in warm washing-up water after each use.
- Stainless steel fondue pots can also be cleaned in the dishwasher. We recommend cleaning by hand for fondue forks with plastic handles.
- Please do not use any hard objects, steel wool or scouring agents for cleaning purposes.

WHAT KIND OF FONDUE VARIATIONS ARE THERE?

- **FONDUE BOURGUIGNONNE** (Classic meat fondue). This classic meat fondue is prepared using oil or fat. Beef is used first and foremost as an ingredient, but pork, turkey, chicken or lamb can also be used. The bitesize pieces are skewered on forks and placed in the hot fat.

The temperature should be about 180°C/356°F.

- **FONDUE CHINOISE** (Chinese Fondue). In this case stock, which has been well-seasoned, is heated up in the fondue pot. Finely sliced meat, fish as well as vegetables are used as ingredients. The food is placed for this purpose in a fondue sieve (boiling spoon) that is suspended in the stock.

The temperature is around 100°C/212°F.

Tips and Tricks

- For a meat fondue we recommend the use of oil or vegetable fat that has a neutral taste and that can be heated up to a high temperature.
- There should never be too many forks in the fondue pot, since each new ingredient that is put in cools the liquid down.
- If the temperature is too low the meat is no longer properly fried but rather boiled. Readjust the temperature on the burner, if necessary, or simply have a short break.
- Controlling the temperature: Move the top ring of the burner to the left or to the right in order to control the strength of the flame. You reach the maximum temperature when all the holes are open; the smallest flame is produced when all the side holes are closed.

RECIPE SUGGESTIONS

There are many variations and recipes for fondues. Simply try out a few recipes and find your favourite one or create your own individual variation. The following two classic recipes give you the proper basis for doing this.

FONDUE BOURGUIGNONNE (classic meat fondue)

Ingredients (for 4 servings): 1.2 kg of beef, diced, 1 l of germ oil or fat for frying, pearl onions, gherkins, mixed pickles, salt and pepper, 2 baguettes

Preparation:

Place all the ingredients in little bowls on the table. Heat up the fat in the fondue pot and keep it warm on the burner during the meal. Skewer the meat on long fondue forks and fry it briefly in the fat until it is golden brown. Season with various fondue sauces to taste.

Different fondue sauces (at least 4 sauces) that are suitable for providing

seasoning, as well as sour-pickled vegetables and fresh baguette bread are suitable accompaniments.

Tip:

You can also season the oil by adding herbs, garlic and chilli to the oil approx. 4 days beforehand and removing these shortly before heating it up.

FONDUE CHINOISE (Chinese Fondue)

Ingredients (for 4 servings): 300 g each of chicken breast fillet, veal fillet and pork fillet, 1 large carrot, 1 small leek, 40 g of celery, 1 piece of fresh ginger (approx. 4 cm), ½ stalk of lemon grass, 250 g of spinach, 250 g of spring onions, 1 to 2 litres of chicken stock, 3 tablespoons of dry sherry. For the sauce: 3 tablespoons of soy sauce and 4 fresh egg yolks.

Preparation:

Place the meat separately into freezer bags and allow it to freeze for approx. 45 minutes. Thereafter, cut it into wafer-thin slices and arrange on a dish. Wash and prepare the carrot, leek and celery and, if necessary, peel them and cut them into thin batons. Peel the ginger and finely chop it along with the lemon grass. Wash and prepare the spinach and the spring onions and arrange them together.

Let the chicken stock in the fondue pot come to boil on the stove and put in the carrot, the leek, the ginger and the lemon grass. Allow all of this to simmer for approx. 10 minutes and thereafter season with sherry. Place the fondue pot on the hot burner. Divide the soy sauce between four bowls and whisk it with one egg yolk in each bowl. Arrange all the ingredients on the table.

The ingredients are put into fondue sieves in portions or skewered on

fondue forks, cooked in the hot stock and dipped, as desired, in the soy sauce.

Spicy sauces, rice and fresh baguette bread are suitable accompaniments.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



ENSEMBLE À FONDUE

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Merci d'avoir choisi cet ensemble à fondue de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur. Faites attention en particulier aux consignes de sécurité.

Informations importantes

En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique.**

Consignes de sécurité

1. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil!
2. Si vous désirez remettre cet appareil à une autre personne, faites attention de bien lui donner également cette notice d'utilisation.
3. Utilisez toujours l'ensemble de fondue sous surveillance et exclusivement pour l'usage prévu, c'est-à-dire cuire des morceaux d'aliments.
4. Les enfants ne sont pas conscients des dangers pouvant provenir d'une fondue. Pour cette raison, ne jamais laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
5. Disposez le réchaud uniquement sur une surface plane et stable, et hors de portée des enfants. Au besoin protégez votre table contre la chaleur rayonnante.
6. Faites attention de ne laisser aucun objet facilement inflammable à proximité du réchaud.
7. Le brûleur à gel combustible doit être utilisé uniquement avec de gel combustible de sécurité. Ne jamais utiliser d'autre combustible, par exemple de l'alcool.

Avant la première mise en service

- En premier lieu veuillez lire entièrement la notice d'utilisation ainsi que les consignes de sécurité.
- Ensuite éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage.
- Nettoyez le pot à fondue ainsi que les fourchettes dans eau de vaisselle chaude.
- Pour cela employez un chiffon doux, une éponge ou une brosse.
- Evitez l'utilisation d'objets durs, la paille de fer et les produits à rincer.

Conseils d'utilisation

- Afin d'éviter tout débordement d'huile, remplissez la casserole à fondue jusqu'à moitié au maximum.
- Posez la casserole à fondue à réchauffer sur le réchaud. Les casseroles de fondue possédant un fond en sandwich (fond encapsulé) peuvent aussi être préchauffés sur une fourneau, induction incluse.
- Trempez une cuillère en bois dans l'huile chaude. Si des bulles se forment immédiatement, la température optimale est atteinte.
- Utilisez la casserole à fondue uniquement avec le couvercle contre les éclaboussures, afin de vous protéger contre les éclaboussures d'huile. Nous recommandons de sécher au papier de cuisine tous les ingrédients à cuire, avant de les plonger dans l'huile chaude.

Attention !

Le fondue devient très chaud pendant son utilisation. Pour cette raison il faut le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer; si vous devez saisir la casserole pendant son utilisation, utilisez toujours un chiffon isolant ou un gant de cuisine !

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la casserole à fondue ainsi que les fourchettes après chaque usage dans une eau de vaisselle chaude.
- Les pots à fondue en acier inox peuvent également être nettoyés dans le lave-vaisselle. Pour les fourchettes de fondue à manche en matière synthétique nous recommandons le lavage à la main.
- Pour le nettoyage n'utilisez pas des objets durs, de la paille de fer ou des produits à récurer.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES SORTES DE FONDUES ?

- La FONDUE BOURGUIGNONNE. La fondue à viande classique préparée à l'huile ou à la graisse. Comme ingrédients, on peut utiliser en premier lieu de la viande de bœuf, mais aussi du porc, de la dinde, du poulet ou du mouton. Les morceaux de viandes découpés en bouchées doivent être piqués sur la fourchette puis plongés dans l'huile chaude.

La température devrait être maintenue à environ 180 °C.

- La FONDUE CHINOISE. Pour cela on met dans le pot un bouillon épicé que l'on chauffe. Comme ingrédients on peut utiliser de la viande découpée en minces morceaux, du poisson ainsi que des légumes. Les ingrédients seront déposés dans une passette à fondue (cuillère grillagée), que l'on suspend dans le bouillon.

La température doit atteindre environ 100 °C

Conseils et astuces

- Pour la fondue bourguignonne nous recommandons l'utilisation d'une huile ou d'une graisse végétale avec un goût neutre et supportant les hautes températures.
- Ne plongez jamais trop de fourchettes dans la casserole à fondue, car chaque ingrédient nouvellement plongé refroidit le liquide.
- Si la température est trop basse la viande ne sera pas suffisamment frite / grillée, mais plutôt cuite. Au besoin réglez la température sur le réchaud ou bien faites une petite pause.
- Réglage de la température : tournez le couvercle supérieur du réchaud vers la droite ou vers la gauche, afin de régler la force de la flamme. Vous obtenez la température maximale quand tous les trous sont ouverts; et pour obtenir la plus petite flamme, il faut que tous les trous latéraux soient fermés.

RECETTES PROPOSÉES

Les fondues connaissent un très grand nombre de variantes et de recettes. Essayez-en quelques unes, et en trouvez votre préférée, ou tout simplement créez votre propre variante. Les deux recettes classiques suivantes peuvent vous offrir pour cela une base adéquate.

FONDUE BOURGUIGNONNE (fondue à la viande classique)

Ingrédients (pour 4 personnes) : 1,2 kg de viande de bœuf, découpée en dés, 1 l d'huile d'arachide ou de graisse à frire, petits oignons, cornichons, légumes macérés à la moutarde, sel et poivre, 2 baguettes

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans des petits ravers sur la table. Réchauffer l'huile dans la casserole à fondue et pendant le repas, la maintenir au chaud sur le réchaud. Piquer la viande sur les longues fourchettes à

fondue et faites les frire brièvement jaune brun dans l'huile. Suivant les goûts, assaisonner la viande de différentes sauces à fondue.

Pour l'accompagnement on utilisera différentes sauces à fondue (au moins 4 sauces), des légumes marinés dans le vinaigre, et de la baguette fraîche.

Conseil :

Vous pouvez également épicer l'huile en y introduisant environ 4 jours auparavant des épices, comme de l'ail et du chili, que vous retirez juste avant de réchauffer l'huile.

FONDUE CHINOISE

Ingrédients (pour 4 personnes) : 300 g de chacun de ces types de viandes: poitrine de poulet, du filet de veau et de porc, 1 grande carotte, 1 petit poireau, 40 g de céleri branche, 1 morceau de gingembre frais (environ 4 cm), ½ tige de citronnelle, 250 g d'épinards, 250 g d'oignons de printemps, 1 à 2 l de bouillon de poule, 3 cuillères à soupe de Sherry sec.

Pour la sauce : 3 c. à soupe de sauce de soja, 4 jaunes d'oeufs frais.

Préparation :

Mettre les morceaux de viande séparées dans un sachet à congeler et les congeler pendant environ 45 minutes. Ensuite émincer les viandes en tranches très fines et les disposer sur un plat. Nettoyer la carotte, le poireau et le céleri, les laver et au besoin les éplucher et les découper en petits bâtonnets. Eplucher le gingembre et le hacher finement ensemble

avec la citronnelle. Nettoyer les épinards et les oignons de printemps, les laver et les disposer ensemble. Faire bouillir sur la gazinière le bouillon de poule et ajouter la carotte, le poireau, le gingembre et la citronnelle.

Laisser revenir le tout pendant environ 10 minutes à feu doux, et ensuite assaisonner au Sherry. Disposez la casserole à fondue sur le réchaud chauffé. Partagez la sauce de soja dans quatre ravieres où vous diluez un jaune d'œuf dans chaque. Disposez tous les ingrédients sur la table. Chacun saisira des portions d'ingrédients pour les disposer dans les passettes à fondue ou les piquer sur les fourchettes à fondue, puis les cuire dans le bouillon chaud, et ensuite les tremperont, selon les goûts, dans la sauce de soja.

Comme accompagnement on peut disposer des sauces épicées, du riz et de la baguette fraîche.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.



SERVIZIO FONDUTA

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questo set fonduta di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori. Osservate in modo particolare le indicazioni di sicurezza!

Informazioni importanti

Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.**

Indicazioni di sicurezza

1. Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso!
2. Nel caso di voler dare questo apparecchio ad altre persone, assicuratevi, che esso sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
3. Gestire la fonduta di carne solo sotto controllo ed esclusivamente per lo scopo previsto, per cuocere generi alimentari.
4. I bambini non percepiscono il pericolo, che possa derivare dall'uso di una fonduta. Pertanto non lasciare andare mai i bambini nelle vicinanze dell'apparecchio senza sorveglianza.
5. Mettere il rechaud solo su una superficie piana e stabile, come pure lontano dalla portata dei bambini. Proteggere eventualmente il piano del tavolo dall'irradiazione di calore.
6. Prestare attenzione, che non ci siano oggetti facilmente infiammabili nelle vicinanze del fornello.
7. Il bruciatore a pasta di sicurezza deve essere azionato solo con la pasta da bruciare di sicurezza. Si prega di non versare altri combustibili, per es. spirito.

Prima della prima messa in funzione

- Si prega di leggere prima le istruzioni per l'uso come pure le indicazioni di sicurezza.
- Per prima cosa rimuovere tutti i materiali di confezione.
- Lavare il recipiente della fonduta, come pure le forchette in acqua calda.
- Usare un panno morbido, una spugna o una spazzola.
- Evitare oggetti duri, lana d'acciaio ed abrasivi.

Consigli per l'uso

- Al fine di evitare trabocchi o ribollimenti riempire la pentola con grasso massimo fino alla metà.
- Mettere la pentola a riscaldare sul fornello. Bollitori da fonduta con un fondo a più strati (fondo incapsulato) possono essere riscaldati anche sul fornello della cucina elettrica induzione inclusivo.
- Inserire un cucchiaino di legno nel grasso bollente. La temperatura ottimale viene raggiunta quando ci si formano delle bollicine.
- Usare la fonduta solo con il paraschizzi in dotazione, al fine di evitare pericolosi spruzzi di grasso bollente.
- Consigliamo di asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di immergerli nel grasso bollente.

Attenzione!

Il set di fonduta diventa molto caldo durante l'uso. Pertanto lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo; usare un panno da cucina o guanti, nel caso di doverlo afferrare durante l'uso!

Cura e pulizia

- Lavare il recipiente della fonduta come pure le forchette in acqua calda dopo ogni uso.
- Le pentole da fonduta d'acciaio inossidabile possono essere lavate anche nella lavastoviglie. Per le forchette da fonduta con manici di plastica consigliamo il lavaggio a mano.
- Per il lavaggio si consiglia di non usare oggetti duri, lana d'acciaio o abrasivi.

QUALI SONO LE VARIANTI DI FONDUTA?

- **FONDUE BOURGUIGNONNE** (fonduta di borgogna). La classica fonduta viene preparata con olio o grasso. Come ingrediente viene usata innanzitutto la carne di manzo, ma anche di maiale, tacchino, pollo o agnello. I pezzi di carne a bocconcini vengono infilzati sulla forchetta ed immersi nel grasso.

La temperatura dovrebbe essere all'incirca di 180°C.

- **FONDUE CHINOISE** (Fonduta cinese). Per questo tipo di ricetta un brodo insaporito viene riscaldato nella pentola da fonduta. Come ingredienti vengono usati carne, pesce come pure verdure. Gli alimenti vengono posti in un filtro di fonduta (cucchiaio di ebollizione), che si appende dentro nel brodo.

La temperatura raggiunge circa 100°C.

Consigli e trucchi

- Per la fonduta di carne consigliamo l'impiego di oli o grassi di sapore neutrale, altamente riscaldabili.
- Nella pentola della fonduta non devono essere immerse troppe forchette, in quanto ogni ingrediente tende a raffreddare il liquido.
- Se la temperatura è troppo bassa, la carne non viene giustamente arrostita/fritta, bensì piuttosto cotta. Regolare eventualmente la temperatura al bruciatore oppure fare una breve pausa.
- Regolazione della temperatura: Azionare l'anello superiore del bruciatore verso sinistra o destra, per regolare l'intensità della fiamma. La massima temperatura viene raggiunta, quando tutti i fori sono aperti; la fiamma minima si ottiene chiudendo tutti i fori laterali.

PROPOSTE DI RICETTE

Per le fondute esistono molteplici varianti e ricette. Provate semplicemente alcune ricette e scoprite le vostre favorite oppure create le vostre variazioni individuali. Le due seguenti classiche ricette offrono la giusta base per questo scopo.

FONDUE BOURGUIGNONNE (La classica fonduta di carne)

Ingredienti (per 4 persone): 1,2 kg di carne di manzo tagliata a dadi, 1l di olio di semi o grasso per friggere, cipolline, cornichons, sott'aceti, sale e pepe, 2 baguette

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in piccole coppette sulla tavola. Riscaldare il grasso nella pentola della fonduta e tenerlo al caldo sul Rechaud durante il pasto. Infilzare la carne su lunghe forchette da fonduta e fatela friggere brevemente nel grasso fino a raggiungere un colore marrone/oro. Insaporire con le diverse specie di salse a seconda del gusto.

Altri possibili additivi sono: salse da fonduta adatte (minimo 4 salse) ad insaporire, come pure verdure sott'aceto baguette fresco.

Consiglio:

Si può insaporire anche l'olio, nel senso di introdurre 4 giorni prima delle spezie, aglio e peperoncino e rimuovere queste poco prima di riscaldare l'olio.

FONDUE CHINOISE (Fonduta cinese)

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di ognuna di queste carni: petto di pollo, filetto di vitello e filetto di maiale, 1 grossa carota, un piccolo stelo di liliacea, 40 grammi di gambi di sedano, 1 pezzo di zenzero (circa 4 cm), ½ stelo di melissa di limone, 250 g di spinaci, 250 g di cipolline di primavera, 1-2 litri di brodo di gallina, 3 cucchiaini di Sherry secco. Per la salsa: 3 cucchiaini di salsa di soia, 4 tuorli d'uovo freschi.

Preparazione:

Mettere la carne separatamente nei sacchetti per congelare e lasciarla leggermente gelare per circa 45 minuti. Dopo di che tagliarla a fette sottilissime e stenderle su un piatto grande. Pulire le carote, la liliacea, e il sedano, lavare il tutto accuratamente, eventualmente sbucciare e tagliare in stanghette sottili. Sbucciare lo zenzero e tritarlo finemente con la melissa di limone. Pulire gli spinaci e le cipolline di primavera, lavarle e disporle insieme. Far cuocere il brodo di gallina nella pentola della fonduta sul fornello ed aggiungervi le carote, la liliacea, lo zenzero e la melissa di limone. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti ed insaporirlo quindi con dello Sherry. Mettere la pentola della fonduta sul Rechaud caldo. Distribuire la salsa di soia in 4 scodelline e sbatterle ognuna con un tuorlo d'uovo. Disporre tutti gli ingredienti sulla tavola. Gli ingredienti vengono porzionati nei filtri o infilzati sulla forchetta della

fonduta, cotti nel brodo bollente e a seconda dei gusti intinti nella salsa di soia.

A questo si adattano salse piccanti, riso e baguette fresco.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



SET DE FONDUE

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Enhorabuena por la compra de este set de fondue de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones importantes

En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**

Indicaciones de seguridad

1. Antes del primer uso lea detenidamente estas instrucciones de manejo!
2. En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
3. Utilice el set de fondue solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir, cocer alimentos.
4. Los niños no reconocen los peligros que pueden surgir cerca de una fondue. Por lo tanto, nunca deje los niños sin vigilancia en la proximidad del dispositivo.
5. Coloque siempre el infiernillo sobre una superficie plana y estable, fuera del alcance de los niños. Dado el caso, proteja el tablero de la mesa del calor irradiado.
6. Asegúrese de que no haya objetos fácilmente inflamables cerca del infiernillo.
7. El quemador de seguridad solo debe utilizarse con gel combustible de seguridad. No introduzca ningún otro tipo de combustible, p. ej., alcohol.

Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la olla de fondue y los tenedores en agua caliente.
- Utilice para ello un paño suave, una esponja o un cepillo.
- Evite el uso de objetos duros, lana de acero y productos de limpieza.

Consejos de uso

- Para evitar que el contenido rebose, la olla solo debe llenarse de grasa hasta la mitad como máximo.
- Ponga la olla a calentar en el infiernillo. Las ollas de fondue que tienen una base tipo sándwich (base encapsulada) también se pueden precalentar en cocinas, incluidas las de inducción.
- Introduzca una cuchara de madera en la grasa caliente. Si se forman burbujas inmediatamente, significa que se ha alcanzado la temperatura ideal.
- Utilice la fondue únicamente con la protección contra salpicaduras suministrada para protegerse contra las salpicaduras peligrosas de grasa. Recomendamos secar cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la grasa caliente.

¡Atención!

El set de fondue se calienta mucho durante su uso. Por esta razón, espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo; utilice un agarrador o un guante de cocina si necesita tocar la fondue mientras se está utilizando.

Limpeza y cuidados

- Limpie la olla de fondue y los tenedores en agua caliente después de cada uso.
- Las ollas de fondue de acero inoxidable también se pueden limpiar en el lavavajillas. Para los tenedores de fondue con mangos de plástico, recomendamos la limpieza manual.
- No utilice objetos duros, lana de acero ni productos de limpieza para limpiar el set de fondue.

¿QUÉ TIPOS DE FONDUE EXISTEN?

- **FONDUE BOURGUIGNONNE** (fondue borgoñona). La clásica fondue de carne se prepara con aceite o grasa. El ingrediente más utilizado es la carne de vacuno, pero también de cerdo, pavo, pollo o cordero. Los trocitos de carne se pinchan con los tenedores y se introducen en la grasa caliente.

La temperatura debe ser de unos 180 °C.

- **FONDUE CHINOISE** (fondue china). En este caso, en la olla de fondue se calienta un caldo bien condimentado. Los ingredientes utilizados son carne, pescado y verduras cortados en trozos muy finos. Para ello, los alimentos se colocan en una espumadera para fondue (cuchara colador) que se introduce a continuación en el caldo.

La temperatura debe ser de unos 100 °C.

Consejos y trucos

- Para una fondue de carne, recomendamos el uso de aceite o grasa vegetal de sabor neutro y que se pueda calentar a altas temperaturas.
- Nunca debe haber demasiados tenedores en la olla, pues cada ingrediente nuevo enfriará el líquido.
- Si la temperatura es demasiado baja, la carne ya no se asará/freirá correctamente, más bien se cocerá. Reajuste la temperatura en el quemador o haga simplemente una pequeña pausa.
- Regulación de la temperatura: mueva el anillo superior del quemador hacia la izquierda o hacia la derecha para regular la intensidad de la llama. La máxima temperatura se alcanza cuando todos los orificios están abiertos; la llama mínima se ajusta cerrando todos los orificios laterales.

IDEAS DE RECETAS

Existe una gran variedad de modalidades y recetas para la fondue. Pruebe algunas recetas y descubra cuáles son sus favoritas o invente su propia modalidad de fondue. Las dos recetas clásicas que se muestran a continuación le proporcionarán la base perfecta para ello.

FONDUE BOURGUIGNONNE (clásica fondue de carne)

Ingredientes (para 4 personas): 1,2 kg de carne de vacuno en dados, 1 l de aceite vegetal o grasa para freír, cebollitas en vinagre, pepinillos, mezcla de verduras en vinagre, sal y pimienta, 2 piezas de pan tipo baguette

Preparación:

Colocar todos los ingredientes en cuencos pequeños sobre la mesa. Calentar la grasa en la olla de fondue y dejarla sobre el infiernillo

durante la comida para que se mantenga caliente. Pinchar la carne en los tenedores largos para fondue y dorarlos en la olla. Sazonar al gusto con distintas salsas para fondue.

Hay muchas salsas que resultan ideales para la fondue (mín. 4 salsas), así como las verduras en vinagre y el pan fresco tipo baguette.

Consejo:

También se puede sazonar el aceite macerando previamente en él hierbas aromáticas, ajo y chile durante 4 días aprox. y retirando estos ingredientes poco antes de poner el aceite a calentar.

FONDUE CHINOISE (fondue china)

Ingredientes (para 4 personas): 300 g de cada uno de estos tipos de carne: pechuga de pollo, filete de ternera y filete de cerdo; 1 zanahoria grande, 1 rama pequeña de puerro, 40 g de apio en rama, 1 trozo de jengibre fresco (aprox. 4 cm), 1/2 ramita de hierba limón, 250 g de espinacas, 250 g de cebolletas, entre 1 y 2 l de caldo de pollo, 3 cucharadas de jerez seco. Para la salsa: 3 cucharadas de salsa de soja, 4 yemas de huevos frescos

Preparación:

Introducir la carne por separado en bolsas para congelados y dejarlas en el congelador durante 45 minutos aprox. A continuación, cortar en rodajas muy finas y disponer sobre una tabla. Limpiar, lavar y, en su caso, pelar la zanahoria, el puerro y el apio y cortar en tiritas finas. Pelar el jengibre y picarlo muy bien junto con la hierba limón. Limpiar las espinacas y las cebolletas, lavar y servir juntas.

Llevar a ebullición el caldo de pollo en la olla de fondue sobre la cocina e introducir la zanahoria, el puerro, el jengibre y la hierba limón. Cocer

durante 10 minutos aprox. y aderezar con jerez a continuación.

Colocar la olla de fondue sobre el infiernillo caliente. Repartir la salsa de soja en cuatro cuencos pequeños y batirla con una yema de huevo en cada uno. Disponer todos los ingredientes sobre la mesa.

Los ingredientes se introducen por porciones en la espumadera para fondue o se pinchan con los tenedores para fondue, se cuecen en el caldo caliente y se mojan en la salsa de soja a gusto del consumidor.

Ideal con salsas picantes, arroz y pan fresco tipo baguette.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



FONDUE SET

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Hartelijk dank voor Uw aanschaf van het fondueset van KÜCHENPROFI. Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaard deze voor toekomstig gebruik. Neem vooral de veiligheidsaanwijzingen in acht!

Belangrijk

Bij onoordeelkundig of verkeerd gebruik kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventueel opgetreden schade. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

Veiligheidsaanwijzingen

1. Lees deze gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik zorgvuldig door!
2. Mocht dit apparaat aan derden worden doorgegeven, dan dient de gebruiksaanwijzing mede te worden overhandigd.
3. Gebruik het fonduegarnituur alleen onder toezicht, en gebruik het alleen waarvoor het bedoeld is, het bereiden van levensmiddelen.
4. Kinderen kunnen de gevaren die tijdens het fonduen kunnen ontstaan niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht in de buurt komen van dit apparaat.
5. Plaats het rechaud op een stabiele, vlakke ondergrond buiten bereik van kinderen. Bescherm het oppervlak van de tafel tegen de stralingswarmte van het rechaud.
6. Let er op, dat er zich geen licht ontvlambare producten of voorwerpen in de nabijheid van het rechaud bevinden.
7. De veiligheids-pastabrander mag alleen met veiligheidsbrandpasta worden gevuld. Nooit andere brandstof zoals bijv. spiritus gebruiken.

Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsaanwijzingen door.
- Verwijder aansluitend de verschillende verpakkingsmaterialen.
- Reinig de fonduepan en de fonduevorkjes in een warm sopje.
- Gebruik hierbij een zachte doek, een spons of een borstel.
- Vermijd gebruik van harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddel.

Tips voor het gebruik

- Om overstromen of overkoken te vermijden, de fonduepan maximaal tot de helft met olie of vet vullen.
- Plaats de pan op het rechaud voor het verhitten van de olie. Fonduepannen voorzien van een ondergezette bodem kunnen ook in de keuken op het fornuis worden opgewarmd, ook op inductie.
- Zet een houten lepel in het vet. Als er meteen belletjes aan de lepel worden gevormd, is de optimale temperatuur bereikt.
- Gebruik altijd het meegeleverde spatdeksel als bescherming tegen gevaarlijke oliespatters. Het is aan te bevelen, de spijzen goed droog te deppen voordat deze in het vet worden gedoopt.

Attentie!

De fonduegarnituur wordt tijdens het gebruik zeer heet. Laat het daarom eerst volledig afkoelen alvorens het te gaan reinigen. Gebruik beschermende handschoenen of pannenlappen als de pan tijdens het gebruik moet worden opgepakt.

Reiniging en onderhoud

- Reinig de fonduepan en de fonduevorkjes na elk gebruik met een warm huishoudelijk sopje.
- De edelstalen fonduepan mag ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. De fonduevorken met kunststof handgreepjes moeten met de hand worden afgewassen.
- Gebruik voor de reiniging geen harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddel.

WELKE FONDUE VARIANTEN ZIJN ER MOGELIJK?

- **FONDUE BOURGUIGNONNE.** Deze klassieke vleesfondue variant wordt met olie of frituurvet toebereid. Als ingrediënt kiest men op de eerste plaats voor rundvlees, maar ook voor varkensvlees, kip, kalkoen of lamsvlees. De éénhaps vleesstukjes worden op de vork gespiest en in het hete vet gedoopt.

De temperatuur van het vet moet ca. 180°C zijn.

- **FONDUE CHINOISE.** Hiervoor wordt er in de fonduepan een kruidige bouillon opgewarmd. Als ingrediënten gebruikt men dun gesneden vlees, vis en groenten. De spijzen worden in een fonduenetje gedaan, dat in de bouillon wordt gehangen.

De temperatuur van de bouillon moet ca. 100°C zijn.

Tips & Tricks

- Voor vleesfondue gebruikt men het beste een hoog verhitbare, neutrale olie of frituurvet.
- Nooit teveel vorkjes gelijktijdig in het vet hangen, aangezien elk stukje vlees het vet laat afkoelen.
- Als de temperatuur te laag is zal het vlees niet worden geschroeid maar worden gekookt. Regel de temperatuur met de brander, of las even een korte pauze in om het vet weer op temperatuur te laten komen.
- Het regelen van de temperatuur: beweeg de bovenste ring van de brander naar links of naar rechts om de vlamgrootte aan te passen. De hoogste temperatuur wordt bereikt als alle gaatjes open zijn, de kleinste vlam ontstaat als alle gaatjes worden afgesloten.

RECEPTEN

Voor fondue zijn er vele varianten en recepten. Probeer gewoon enkele recepten uit en ontdek wat de voorkeur heeft, of creëer nieuwe individuele variaties. De volgende 2 recepten bieden hiervoor een goede basis.

FONDUE BOURGUIGNONNE (klassieke vleesfondue)

Benodigheden (voor 4 personen): 1,2 kg rundvlees, in blokjes, 1 liter olie of frituurvet, zilveruitjes, augurkjes, mixed pickles, zout & peper, stokbrood.

Bereiding

Zet alle ingrediënten in kleine schaaltes op tafel. Verhit de olie in de fonduepan en houdt deze tijdens het tafelen op temperatuur op het rechaud. Vlees op de fonduevork spiezen en kort in het vet goudbruin frituren. Naar smaak met zout en peper kruiden.



Daarbij passen verschillende fonduesauzen (minstens 4), tafelzuur en vers stokbrood.

Tip:

De olie kan ook nog worden gekruid door 4 dagen voor het fonduen kruiden, knoflook en chili in de olie te doen, en deze kort voor gebruik eruit te zeven.

FONDUE CHINOISE

Benodigdheden voor 4 personen: 300gr kipfilet, 300gr kalfsfilet, 300gr varkensfilet, 1 winterwortel, 1 prei, 40gr bleekselderij, 1 stukje ca. 4cm verse gember, ½ steel citroengras, 250gr verse spinazie, 250gr bosuities, 1 à 2 liter kippenbouillon, 3 EL droge sherry. Voor de saus: 3 EL ketjap, 4 verse eigeel.

Bereiding

Doe het vlees op soort in een diepvrieszak, en laat het ca. 45 minuten aanvriezen in de diepvries. Daarna huiddunne plakjes snijden en op een schaal presenteren. Wortel, prei en selderij schoon maken, wassen en indien nodig schillen en in kleine reepjes snijden. Gember schillen en samen met het citroengras fijn snijden. Spinazie en bosui wassen en in schaaltes doen.

Doe de bouillon in de fonduepan en breng op het fornuis aan de kook. Doe de wortel, de prei en de gember met citroengras in de pan. Laat het geheel 10 minuten rustig koken en breng aansluitend op smaak met de sherry. Plaats nu de fonduepan op het hete rechaud. Verdeel de ketjap over 4 schaaltes en verroer in elk schaalte een eigeel met de sojasaus. Plaats alle overige ingrediënten op schalen op tafel.

De ingrediënten worden in kleine porties in het fonduenetje gedaan of

op een fonduevorkje gespiest en aansluitend in de hete bouillon gegaard. Naar smaak eventueel in de sojasaus dopen. Daarbij passen scherpe sauzen, rijst en vers stokbrood.

Garantie

Op dit apparaat wordt 5 jaar fabrieksgarantie verleend vanaf het moment van aankoop. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud, moedwillege vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar U het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt indien de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Aan eventuele vertaalfouten kunnen geen rechten worden ontleend. Alleen de Duitse tekst is rechtsgeldig.







KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de