

Zestaw do **FONDUE**

(LD-300)



**Z Fondue firmy Zepter przygotujesz
wiele gastronomicznych cudów!**

FONDUE – pochodzi od francuskiego słowa „Fondue”, czyli „stopić”. Nazwa związana jest ze starymi recepturami przygotowania serów szwajcarskich. Fondue jest popularne w wielu krajach na całym świecie.

SPOSÓB UŻYCIA:

1. W naczyniu (5) (TF-020-20, TF-025-20, TF-030-20) według własnego uznania i receptury przygotować masę do roztopienia (np. olej, sery, twarogi, czekolady, wina, itp.) i lekko podgrzać.
2. Naczynie (5) z masą umieścić na stojaku (2) i zapalić ogień w podgrzewaczu (1) aby podtrzymać temperaturę (można użyć preparatów ogólnodostępnych na rynku)
3. Umieścić pokrywę (3) na naczyniu oraz widelczyki (4) z produktami (np. kawałki mięsa, chleb, owoce, itp.) do zanurzania w masie.



SKŁAD ZESTAWU:

- PODGRZEWACZ (1)
- STOJAK FONDUE (2)
- POKRYWKA (3)
- 8 WIDELCZYKÓW (4)

Fondue Zepter jest idealnym narzędziem do samodzielnego przygotowania wspaniałych przekąsek i deserów.

Fondue Zepter to idealny dodatek do zestawu naczyń Zepter, kompatybilny z naczyniami o średnicy 20 cm i pojemności do 3 litrów. (UWAGA! Fondue nie może być używane bez naczynia)

