

# Olla de fondue de queso

*hecho de hierro fundido*

operación manual



*Rosenstein & Söhne*®

**NC-2986-675 / NC-2987-  
675**



# TABLA DE CONTENIDO

<b>Tu nueva olla de fondue de queso</b> .....	<b>4</b>
alcançe de entrega .....	4
Variantes de producto.....	4
<b>utilizar</b> .....	<b>5</b>
Antes de usar por primera vez .....	5
Instrucciones de uso .....	5
utilizar.....	5
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	<b>6</b>
<b>instrucciones de seguridad</b> .....	<b>7</b>

# SU NUEVO BOTE DE FONDUE DE QUESO

## **Estimado cliente,**

Gracias por comprar este fondue de queso de hierro fundido esmaltado. Esperamos un verdadero placer.

Lea estas instrucciones de funcionamiento y siga las instrucciones y consejos enumerados para que pueda aprovechar al máximo su nueva olla de fondue de queso de hierro fundido.

## **alcance de entrega**

- Olla de fondue de queso
- operación manual

## **Variantes de producto**

NC-2986-675: Olla de hierro fundido para fondue de queso, 24 cm. NC-2987-675: Olla de hierro fundido para fondue de queso, 16 cm

# UTILIZAR

## Antes de usar por primera vez

Retire el material de embalaje y todas las pegatinas. Lave la olla de la fondue con agua caliente y unas gotas de detergente. Seque bien la olla de fondue con un paño suave o papel de cocina.

## Instrucciones de uso

- La olla para fondue de hierro fundido se puede utilizar en todas las fuentes de calor: en gas, placas eléctricas, vitrocerámica e inducción y en todos los hornos, independientemente de que se calienten con gas, aceite, carbón o leña. La olla para fondue no es apta para su uso en microondas.
- No utilice utensilios de cocina de metal, ya que pueden dañar la olla de fondue. Utilice únicamente utensilios de plástico, goma y madera resistentes al calor.
- No corte ningún alimento con un cuchillo u otros objetos afilados directamente en la olla de fondue.
- Siempre levante la olla de fondue con cuidado sobre superficies sensibles y colóquela con cuidado para evitar rayar la superficie.
- Nunca empuje la olla para fondue sobre superficies de vidrio (por ejemplo, una estufa), ya que esto podría dañar la parte inferior de la olla y la superficie del vidrio.
- El hierro fundido tiene propiedades distintivas de almacenamiento de calor. Como resultado, los productos de hierro fundido no necesitan los ajustes de temperatura más altos durante el proceso de cocción. Los ajustes de calor medio o bajo son ideales.



### ***¡Peligro!***

***¡Nunca precaliente la olla de fondue a altas temperaturas! Si se sobrecalienta, el calor se almacena durante mucho tiempo, lo que puede hacer que los alimentos se quemen. ¡Nunca enfríe el hierro fundido con agua fría cuando esté caliente!***

## utilizar

Prepare la fondue de queso en la olla de la fondue en su estufa antes de colocar la olla de la fondue en el rechaud.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpiar la olla de fondue después de cada uso.
- Deje siempre que la olla de la fondue se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Enjuague con agua caliente y un poco de lavavajillas y luego séquelo con toallas de papel o un paño de cocina. No lo dejes secar ni lo guardes en estado húmedo.
- No use lana de acero o esponjas para fregar para limpiar, use paños de cocina, cepillos para platos o esponjas suaves.
- No use limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o limpiadores que contengan blanqueador con cloro.
- ¡La olla para fondue no es apta para lavavajillas!
- Mantenga la olla de fondue en un lugar seco y limpio.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Estas instrucciones de funcionamiento están destinadas a familiarizarle con la funcionalidad de este producto. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que pueda acceder a ellas en cualquier momento.
- Modificar o modificar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- El producto está diseñado para uso en interiores.
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- La olla para fondue se calienta cuando se usa según lo previsto.
- ¡Peligro! Riesgo de quemaduras y escaldaduras por calor y vapor caliente. Utilice agarraderas o guantes de cocina adecuados si es necesario.
- Nunca ponga aceite caliente y agua caliente o caldo caliente juntos en la olla de fondue.
- Nunca deje el producto desatendido mientras está en uso.
- No mueva el producto mientras esté caliente en alimentos o líquidos.
- Mantenga a los niños alejados del juego.
- Tenga en cuenta que la olla de fondue permanece caliente durante algún tiempo después de que el quemador se haya apagado o retirado del rechaud.
- Deje que la olla de la fondue se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Almacene el producto solo cuando esté completamente fresco y limpio.
- ¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores!





Atención al cliente: +49 7631/360 - 350  
PEARL.GmbH | PEARL Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 16. 10. 2020 - MB // EX-JaW // LS