

Gusseisenschale, rund

Maße: DxH 25x9 cm

Volumen: 1,8 ltr.

Gewicht: 3,5 kg



Gusseisenpfanne mit Deckel, rund

Maße: DxH 30x6 cm

Volumen: 2,5 ltr.

Gewicht: 8 kg



Gusseisentopf mit Deckel, rund

Maße: D 25 cm, H 15 cm

Volumen: 4,5 ltr.

Gewicht: 9 kg



Gußeisenbräter mit Deckel, oval

Maße: LxBxH 30x 25x15 cm

Volumen: 6 ltr.

Gewicht: 11 kg



Fischbräterbräter mit Deckel, oval

Maße: LxBxH 50x20x10 cm

Volumen: 5 ltr.

Gewicht: 15 kg



Gußeisenschale, klein, viereckig

Maße: LxBxH 28x16x9 cm

Volumen: 1 ltr.

Gewicht: 2,0 kg



Gußeisenschale, viereckig

Maße: LxBxH 48x28x10 cm

Volumen: 2,8 ltr.

Gewicht: 6,5 kg



Gußeisentopf, viereckig

Maße: LxBxH 42x25x17 cm

Volumen: 4,0 ltr.

Gewicht: 10 kg



Gußeisenbräter, viereckig

Maße: LxBxH 43x25x18 cm

Volumen: 5,5 ltr.

Gewicht: 11,5 kg



Tischgrill, Gusseisen

Rechaud, quadratisch mit
Messingspiritusbrenner

Maße: LxBxH 47x47x9 cm
und Grillplatte, quadratisch
Maße: LxB 30x30 cm



Tischgrill quadratisch

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 Grillplatte
- 1 Rechaud
- 1 Spiritusbrenner mit Reduzerring und Deckel, Messing

Gußplatte dünn mit Speiseöl einstreichen (während des Grillens verbraucht sich das Öl, so daß Sie Öl auf die Gussplatte nachgießen sollten, wenn die Platte trocken wird)

Spiritus in große Öffnung des Brenners füllen
(Füllhöhe bis ca. 10 mm unterhalb des Randes der Öffnung)

Spiritus entzünden

aus der mittleren Öffnung brennt eine weiche Flamme, welche den Brenner erwärmt

nach ca. 15 Minuten hat der Brenner seine Arbeitstemperatur erreicht (Spiritus wird bei ca. 80°C gasförmig) und das Spiritusgas verbrennt mit großer Hitze aus den kleinen Öffnungen des Brenners

zum Drosseln der Temperatur Reduzerring auflegen, die Flamme wandert langsam von den kleinen äußeren Öffnungen nach innen und brennt mit weicher Flamme aus der großen Öffnung.
der Griff des Reduzierings erwärmt sich !!

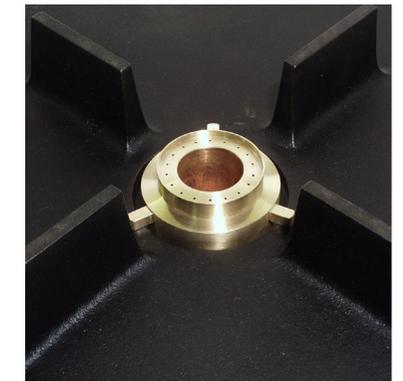
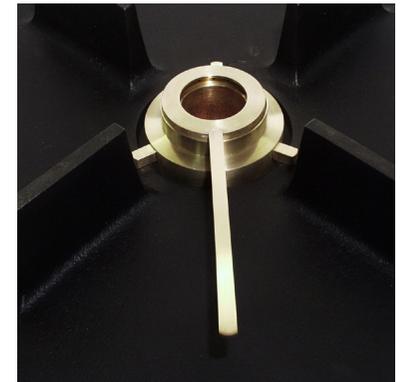
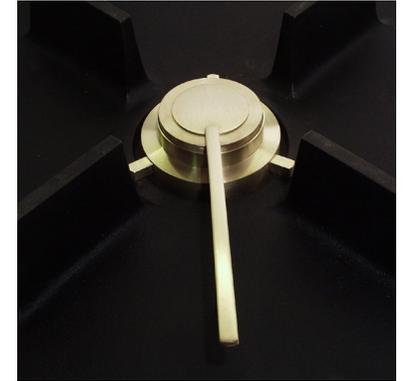
zum Löschen der Flamme Reduzerring und Deckel auflegen

Brenndauer ca. 2,0 Std

Spiritus nur nachfüllen, wenn der Brenner abgekühlt ist !!

dünn filetiertes Grillgut verwenden, (z.B. dünn geschnittenes Rinderfilet, in Streifen geschnittenes Gemüse, in Scheiben geschnittene Pilze, Garnelen mit Schale etc., das Grillgut soll möglichst trocken sein, z.B. gefrorenes Fleisch oder Garnelen gut auftauen und mit einem Tuch trocknen, dadurch wird das Anbacken auf der Grillplatte reduziert)

(zum Reinigen die Grillplatte nur mit heißem Wasser abspülen, bzw. heißes Wasser auf der Platte stehen lassen, bis angebackene Lebensmittelreste aufgeweicht sind und sich mit einem Spülschwamm abreiben lassen)



Fondueset, Gusseisen

mit 8 Fonduegabeln aus Edelstahl
und Gasbrenner der Marke Kisag

Maße:

Topf mit Deckel, DxH 17x12 cm

Rechaud, DxH 30x13 cm

Volumen: 2 Ltr.

Gewicht 11 kg



Fondueset "Konus"

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 Fonduetopf
- 1 Deckel für den Fonduetopf
- 1 Deckelreifen zum Einhängen der Fonduegabeln
- 1 Rechaud bestehend aus einer Basisplatte und einem dreibeinigen Gestell
- 2 Gasbrenner der Marke "Kisag", Edelstahl
- 8 Fonduegabeln, Edelstahl

Das Fondueset "Konus" wendet sich in seiner funktionalen Formgebung und in seiner soliden Ausführung an den Fonduegenießer. Durch die einfache Handhabung ist es für den häufigen Gebrauch bestimmt.

Der Fonduetopf und das Rechaud sind aus Gusseisen gefertigt und mit Leinöl schwarzgebrannt, wodurch das Gusseisen eine gebrauchsfähige Oberfläche erhält. Der Topfboden ist plangedreht, so daß der Topf auf jeder Herdart funktionsfähig ist. Durch die gute Wärmeleitfähigkeit des Eisens werden die Topfgriffe heiß.

Der Deckelreifen aus Gusseisen hat auf der Innenseite einen erhöhten Rand, der zum Anhängen der Fonduegabeln dient.

Die Fonduegabeln sind aus 5 mm starkem Edelstahl gelasert. Die endgültige Form und die Oberfläche werden von Hand geschliffen und abschließend glasperlengestrahlt. Die Fonduegabeln haben eine halbkreisförmige Aussparung und können so leicht an den Deckelreif angehängt und wieder entnommen werden.

Zu dem Fonduetopf wird ein Gusseisendeckel mitgeliefert, somit ist der Topf auch für die normale Verwendung in der Küche geeignet.

Das Fondueset wird mit 2 Edelstahl-Gasbrennern der Marke "Kisag" geliefert. Die Brenner sind stufenlos regelbar und werden aus einer Kartusche, wie ein Feuerzeug, im kalten Zustand nachgefüllt. Die mittlere Brenndauer wird vom Hersteller mit 1,5 Std. angegeben. Der leere Brenner kann während des Essens problemlos gegen den zweiten vollen Brenner ausgetauscht werden. Zur Funktion der Brenner beachten Sie bitte die Gebrauchsanleitung der Firma "Kisag".

Das Fondue eignet sich für Öl-, Brühe- und Käsefondue. Da sich Gusseisen mit Speiseöl verbindet und sich so durch häufigen Gebrauch ein Schutz gegen das Anbacken von Speisen bildet, ist es vorteilhaft, den neuen Fonduetopf mit einem Ölfondue einzuweihen. Sollten beim Käsefondue Rückstände an der Topfinnenseite anhaften, lassen sich diese durch Aufkochen von Wasser mit einem Spülschwamm entfernen.

Durch die schwere Ausführung aus Gusseisen hat das Fondue einen sicheren Stand auf dem Tisch.



Fondueset, Gusseisen

mit 8 Fonduegabeln aus Edelstahl und
Ebenholz und Messingspiritusbrenner

Maße: LxBxH 43x43x26 cm

Volumen: 5 ltr.

Gewicht: 20 kg



großes Fondueset

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 Fonduetopf
- 1 Rechaud bestehend aus einer Basisplatte und einem Rippeneinsatz
- 1 Spiritusbrenner mit Reduzierring und Deckel, Messing
- 8 Fonduegabeln, Edelstahl und Ebenholz

Funktionsweise des Spiritusbrenner:

Spiritus in große Öffnung des Brenners füllen, nur flüssigen Brennspritus verwenden, keine Brennpaste, da sonst die Funktionsweise des Brenners nicht gewährleistet ist !!
(Füllhöhe bis ca. 10 mm unterhalb des Randes der Öffnung)

Spiritus entzünden, aus der mittleren Öffnung brennt eine weiche Flamme

nach ca.15 Minuten hat der Brenner seine Arbeitstemperatur erreicht und der Spiritus verbrennt mit großer Hitze aus den kleinen Löchern

zum Drosseln der Temperatur Reduzierring auflegen, die Flamme wandert langsam von den kleinen äußeren Öffnungen nach innen und brennt mit weicher Flamme aus der großen Öffnung

Der Griff des Reduzierings erwärmt sich !!

zum Löschen der Flamme Reduzierring und Deckel auflegen

Brühe oder Öl auf dem Herd zum Kochen bringen
wenn der Spiritus aus den kleinen Löchern brennt, den Topf auf das Rechaud stellen
1,5- 2 Liter Brühe oder Öl verwenden

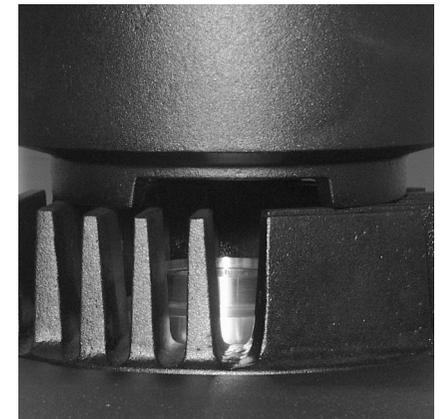
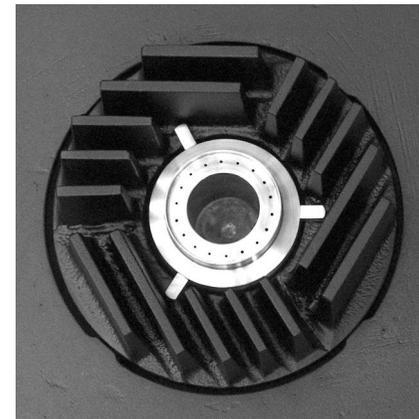
beim Käsefondue immer den Reduzierring auflegen, da die Wärmeleistung ausreicht
Käserückstände, die am Topfboden anhaften, lösen sich durch Aufkochen mit Wasser

Brenndauer mit einer Füllung Spiritus ca. 2 Std.

Spiritus nur nachfüllen, wenn der Brenner abgekühlt ist !!

durch die Verbrennung bilden sich Rußablagerungen am Topfboden !!

Topf entsprechend der Abbildung auf den Rippeneinsatz positionieren, damit der Brenner bei aufgestellten Topf reguliert werden kann !!



Teeservice, rund mit Ebenholztablett
bestehend aus
Teekanne, Silber mit Ebenholzgriff
Zuckerdose mit Löffel, Silber
Sahnekännchen, Silber und Ebenholz
Ebenholztablett



Teekanne, rund mit Ebenholzgriff

Maße: DxH 18x26 cm

Volumen: 1,1 ltr.

Gewicht: 1,3 kg



Zuckerdose mit Löffel

Maße: DxH 10x7 cm

Volumen: 0,1 ltr.

Gewicht: 0,370 kg



Sahnekännchen

Maße: DxH 10x6 cm

Volumen: 0,1 ltr.

Gewicht: 0,250 kg



Teekanne, viereckig

Maße: LxBxH 14x14x26 cm

Volumen: 1,0 ltr.

Gewicht: 1,4 kg



Sahnekännchen

Maße: LxBxH 9x9x6 cm

Volumen: 0,3 ltr.

Gewicht: 0,350 kg



Zuckerdose mit Löffel

Maße: LxBxH 10x10x7 cm

Volumen: 0,4 ltr.

Gewicht: 0,550 kg

