

FOR MORE RECIPE IDEAS GO TO **WWW.STAUB.FR**



Meat fondue
Fondue bourguignonne



Chinese fondue
Fondue Chinoise



Classical cheese fondue
Fondue au fromage classique



Spiced chocolate fondue
Fondue au chocolat et épices



1 x fondue	HOW TO STORE YOUR FONDUE ?	3 x fondue
www.staub.fr		

LA FONDUE

*Taste the excellence !

MADE IN
FRANCE

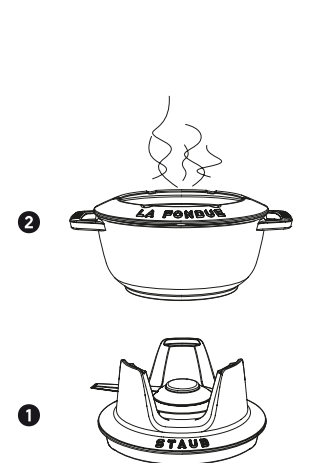
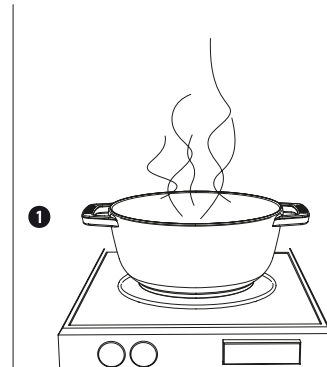
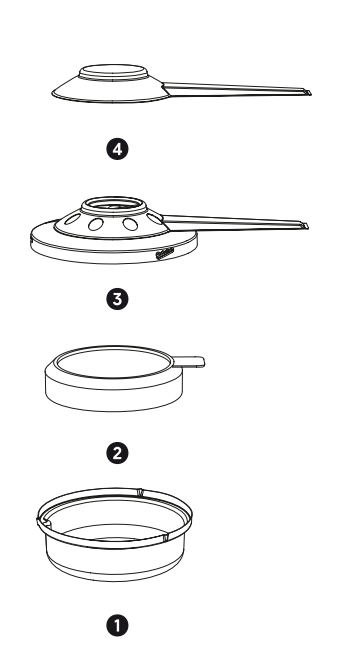
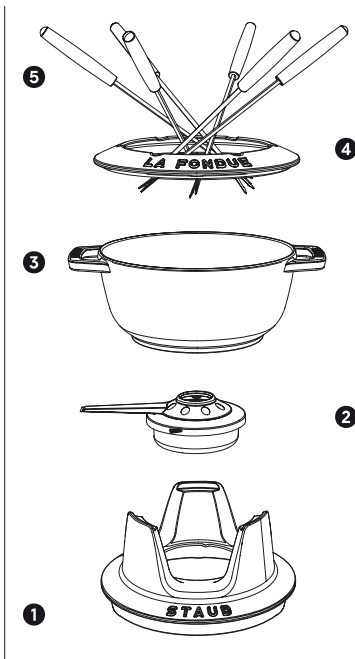


LA FONDUE WITH BURNER

BURNER

KITCHEN

TABLE



LA FONDUE WITH BURNER

FR • 1. Réchaud 2. Brûleur 3. Caqueon 4. Colerette 5. Fourchettes **EN •** 1. Stand 2. Burner 3. Pot 4. Anti-splash rim 5. Forks **DE •** 1. Rechaud 2. Brenner 3. Fonduepot 4. Ring 5. Gabeln **NL •** 1. Houder 2. Brander 3. Fonduepot 4. Anti-spatrand 5. Vorkjes **ES •** 1. Quemador 2. Hornillo 3. Recipiente para fondue 4. Reborde 5. Tenedores **PT •** 1. Base 2. Aqueimador 3. Panela 4. Aro anti respingo 5. Garfos **IT •** 1. Base 2. Fornelletto 3. Pentolino 4. Collare anti schizzi 5. Forchettine

BURNER

FR • 1. Base 2. Pâtes combustibles (sous blister) 3. Régulateur de flamme 4. Couverture pour éteindre **EN •** 1. Base 2. Burner paste (skin pack) 3. Flame adjuster 4. Lid for extinguishing **DE •** 1. Basis 2. Brenner mit Brennpaste (Blisterverpackung) 3. Flammenregler 4. Deckel zum Löschen **NL •** 1. Basis 2. Brander voor brandpasta (blisterverpakking) 3. Vlamregelaar 4. Deksel om te doven **ES •** 1. Base 2. Quemador de pasta combustible (en blister) 3. Regulador de llama 4. Tapa

para apagar **PT •** 1. Base 2. Pasta para o queimador (embalagem skin pack) 3. Regulador de chama 4. Tampa para desligar **IT •** 1. Base 2. Pasta combustibile 3. Regolatore di fiamma 4. Coperchio per spegnimento

HOW TO USE A FONDUE ?

KITCHEN

FR • Cuisine : 1. Préchauffer le caqueon avec votre préparation **EN • Kitchen :** 1. Preheat pot and ingredients **DE • In der Küche :** 1. Wärmen Sie Topf und Inhalt vor **ES • Cocina :** 1. Precaliente la olla y los ingredientes **NL • Keuken :** 1. Verwarm de pan en de ingrediënten voor **IT • Cucina :** 1. Preiscaldare il pentolino con gli ingredienti **PT • Cozinha :** 1. Pré-aqueça a panela e os ingredientes

TABLE

FR • Table : 1. Installer le brûleur sur le réchaud et allumer la pâte combustible 2. Placer le caqueon préchauffé (utilisez gant de protection) sur le réchaud **EN • Table :** 1. Install burner on stand (use oven gloves) and turn on paste 2. Put preheated pot on stand **DE • Am Tisch :** 1. Setzen Sie den Brenner ein und entzünden Sie die Paste 2. Stellen Sie den vorgewärmten Topf (verwenden Sie einenTopflappen) auf das Rechaud **ES • Mesa :** 1. Monte el quemador en el soporte y encienda la pastilla

2. Coloque el recipiente precalentado (utiliza una manopla) en el soporte **NL • Tafel :** 1. Plaats de brander in de houder (maak gebruik van een pannenlap) en steek de brandgel aan 2. Zet de voorverwarme fonduepot op het stoofje **IT • A Tavola :** 1. (utilizzate sempre un guanto di protezione) Sistemare il bruciatore nella base e accendere la pasta combustibile 2. Appoggiare il pentolino preriscaldato sulla base **PT • Mesa :** 1. Coloque o queimador na base (utilize um pano) e acenda a pasta combustível 2. Coloque a panela pré-aquecida na base