

MONA

fondue chinoise

Benutzungshinweise
Instructions for use
Conseils d'utilisation

Deutsch

Hinweise zur Reinigung von MONA basis und MONA grill

Sie können das Keramik-Rechaud, die Edelstahlpfanne, den Gabelhalter und auch die Grillplatte ohne weiteres in der Spülmaschine reinigen. Die Silikonpuffer bitte nicht entfernen, diese sind auch spülmaschinenfest.

Hinweis zur Zubereitung eines Fondue Chinoise / Bourguignon

Bitte benutzen sie nicht die Edelstahlpfanne um die Brühe für ein Fondue Chinoise / Bourguignon aufzukochen. Wir empfehlen Ihnen, die Brühe in einer separaten Pfanne am Herd vorzubereiten und dann direkt am Tisch in die Edelstahlpfanne zu giessen. Bitte entfernen Sie dazu vorher den Gabelhalter.

Hinweise zur Nutzung der Teflon® Grillplatte

Bei MONA basis sowie MONA grill liegt ein Dual-Brenner bei. Sie können diesen entweder mit Sicherheitsbrennpaste oder auch mit Brennsprit verwenden. Um eine höhere Ausgangstemperatur zu erreichen, empfehlen wir Ihnen, Brennsprit mit dem dafür vorgesehenen Einsatz zu benutzen.

Bei Fragen zu MONA können Sie uns unter info@stadlerform.ch oder der Nummer +41 (0)41 720 48 48 erreichen.

English

Instructions for cleaning the MONA base and MONA grill

You can place the ceramic réchaud, stainless steel pan, fork holder and also the grill plate in the dish washer without second thoughts. Please do not dismantle the silicon holder as this is also dishwasher safe.

Instructions for preparing Fondue Chinoise / Bourguignon

Please do not use the stainless steel pan for cooking-up the stock for Fondue Chinoise / Bourguignon. We recommend that you prepare the stock in a separate pan on the stove and then pour the stock directly into the stainless steel pan at the table. Please remove the fork holder before pouring in the stock.

Instructions for using the Teflon® grill plate

Both the MONA base and MONA grill have a dual burner. This is suitable for the use of either ethanol spirit (alcohol) or safe inflammable paste. In order to achieve higher temperatures we recommend the use of ethanol spirit (alcohol) with the appropriate insert.

In the case of questions concerning MONA you can reach us at: info@stadlerform.ch or by calling +41 (0)41 720 48 48.

Français

Conseils pour le nettoyage de MONA basis et de MONA grill

Le Réchaud en céramique, le poêlon en acier inoxydable satiné, le support à fourchettes ainsi que la plaque grill sont aisément lavables en machine. Il est inutile de retirer les écarteurs en silicone car ils sont également lavables en machine.

Conseils de préparation d'une fondue chinoise / bourguignonne

Ne pas utiliser le poêlon en acier inoxydable satiné pour faire cuire le bouillon de la fondue chinoise / bourguignonne. Nous vous conseillons de préparer le bouillon dans un poêlon séparé sur la cuisinière et de le verser dans le poêlon en acier inoxydable directement à table. N'oubliez pas de retirer préalablement le support aux fourchettes.

Conseils d'utilisation de la plaque grill au revêtement Teflon®

MONA basis et MONA grill sont équipés d'un double brûleur. Vous pouvez utiliser ce brûleur soit avec de la pâte combustible, soit avec du liquide combustible. Pour atteindre une température de départ plus élevée, nous vous conseillons d'utiliser du liquide combustible avec la pièce correspondante.

En cas de questions au sujet de MONA, vous pouvez nous joindre à l'adresse info@stadlerform.ch ou au numéro +41 (0)41 720 48 48.