

Link do produktu: <https://www.kd-technika.pl/zestaw-fondue-zeliwny-emaliowany-mixte-soczysta-wisnia-p-125392.html>



ZESTAW FONDUE ŻELIWNY EMALIOWANY MIXTE, SOCZYSTA WIŚNIA

Cena	589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	1004-03
Producent	Chasseur

Opis produktu

Nic tak nie zbliża ludzi jak wspólne posiłki! Przygotowanie fondue może w sposób wyjątkowy i smaczny zacieśnić takie więzy. Siedząc przy wspólnym stole chrupiąc pyszne kawałki, które każdy sam sobie moczy w fondue rozmowa toczy się sama ... i uwierzcie mi, że wtedy najlepszy temat to ... jedzenie po prostu nasuwa się sam.

Gamma Chasseur fondue dostarcza wrażeń dzięki różnorodnym kształtom i kolorom. Każdy kto chciałby urozmaicić biesiadowanie w gronie znajomych czy przyjaciół może wybrać zestaw do fondue spośród takich kolorów jak soczysta wiśnia, waniliowy krem lub czerń. Nazwa fondue wywodzi się z języka francuskiego od słowa **fondre**, które oznacza zatapiać, zmiękczyć się. Sama potrawa wywodzi się ze Szwajcarii, kiedy to pasterze po całodziennej pracy zasiadali przy ognisku i zatapiali kawałki mięsa w sosie serowym.

Tak jak sama nazwa wskazuje za pomocą widelczyków znajdujących się w zestawie, każdy z biesiadujących zatapia nabity uprzednio kawałek mięsa, warzywa czy też chleba w gęstym sosie serowym. Dla tych, którzy lubią słodkości lub chcą poprawić sobie humor jest propozycja fondue czekoladowego.

W zależności od wyboru smaku fondue, serowego lub czekoladowego dobieramy składniki. Aby zrobić smaczne fondue serowe najlepiej wybrać dwa lub trzy rodzaje łatwo topiącego się sera np. Emmentaler, Gruyere, Beaufort. Na palniku podgrzewamy ok. 1,5 litra białego wytrawnego wina zmieszanego z łyżką soku z cytryny. Zaleca się uprzednio nasmarować naczynie czosnkiem aby wzmocnić smak potrawy. Następnie dodaje się starte sery i całość miesza aż powstanie gęsty sos. Jeśli sos nie jest zbyt gęsty zaleca się dodanie odrobiny mąki ziemniaczanej. Całość posypujemy startą gałką muszkatołową i delektujemy się potrawą, którą należy umieścić na podgrzewaczu na stole.

Do fondue czekoladowego najlepiej użyć czekoladę gorzką. Na palniku podgrzać 1,5 szklanki tłustej śmietanki a następnie dodać 4 kostki pokruszonej czekolady i łyżeczkę masła. W zależności od upodobań zaleca się dolanie kilku łyżeczek rumu, brandy lub likieru. Następnie przenosimy garnek na podgrzewacz i zapraszamy biesiadników na słodką ucztę.

DANE TECHNICZNE

kolor	soczysta wiśnia
pojemność	1.4 l
materiał	żeliwo, stalowy palnik, widelczyki, drewniana podstawka
rodzaj kuchenek	indukcyjna elektryczna ceramiczna gazowa piekarnik
można myć w zmywarce	TAK
okres gwarancji	10 lat
wymiary zewnętrzne	32.0 x 18.0 x 20.0 cm
waga	4 kg
przeznaczenie	Przygotowywanie fondue serowego lub czekoladowego.