

mode  
d'emploi

Enjoy life | EXPLO

# tapas fondue

## Delft Blue

INSTRUCTION MANUAL  
DUTCH COLLECTION



MADE  
home  
table

CHEESEWARES®

**BOSKA**<sup>®</sup>  
HOLLAND

**FUN**  
with everyone



INSTRUCTIO

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Tapas Cheese Fondue. Onze producten worden gemaakt om te voldoen aan de hoogste eisen van kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van dit Boska Holland product.

## BOSKA'S VERHAAL SINDS 1896

Bij Boska Holland zijn we al meer dan 100 jaar gek van kaas. Het is begonnen in Gouda, waar de originele Gouda kaas wordt gemaakt en Willem Bos zijn eerste kaas tools voor de lokale kaasboeren maakte. Vanaf die dag is het onze familietraditie om u te inspireren tijdens u reis door de lekkerste kazen van de wereld. Explore cheese en geniet ervan!

Vierde generatie eigenaar Boska Holland, Martijn Bos

### 1. OMSCHRIJVING



**DUTCH COLLECTION**  
85-35-31 - TAPAS FONDUE,  
GEEL, 200gr.

Kaasfonduepan van aardewerk,  
mahoniehouten plank, 2 vorkjes  
en 1 waxinelichtje



HAND  
PAINTED

**DUTCH COLLECTION**  
85-35-38 - TAPAS FONDUE,  
*Delft Blue*, 400gr.

Kaasfonduepan van aardewerk,  
mahoniehouten plank, metalen  
ring, 4 vorkjes en 1 waxinelichtje



**DUTCH COLLECTION**

85-35-39 -TAPAS FONDUE

*Delft Blue*, 200gr.

Kaasfonduepan van aardewerk,  
Plank van keramiek, 2 vorkjes en  
1 waxinelichtje

De Tapas Kaasfondue 200 gram is een compacte fondueset die wordt verwarmd met een waxinelichtje. De opvallende aardewerken fonduepan op een plankje is ideaal om kaasfondue als warme tapa op de borreltafel te presenteren. De Tapas Kaas Fondue voor 400 gram is ook geschikt voor een kaasfonduemaaltijd voor 2 personen.

---

## 2. INSTALLATIE

Leg de plank op een vlakke, stabiele ondergrond, met de uitsparingen aan de bovenzijde. Plaats het waxinelichtje in de hiervoor bestemde opening. Plaats bij de Tapas Kaasfondue 400 gram de metalen ring in de daarvoor bestemde uitsparing. Nu kan de fonduepan in de uitsparingen op de plank geplaatst worden. Uw fondueset is nu klaar voor gebruik.

### 3. GEBRUIK

Verzekert u ervan dat het geheel ten alle tijde stabiel en op een brandvast oppervlak staat! Reinig voor het eerste gebruik de fonduepan (zie "reiniging"). Alvorens de fonduepan te gebruiken dient deze gedurende twee uur ondergedompeld te worden in koud water!!! Afhankelijk van het gekozen recept zal de bereiding kunnen verschillen. Wij raden aan om de kaasfondue te bereiden in een iets ruimere pan op het fornuis en het vervolgens voorzichtig over te gieten in de fonduepan.

De Fonduepan is geschikt voor de magnetron.

Steek nu het waxinelichtje aan en plaats de fonduepan met inhoud op de plank. Roer regelmatig in de kaasfondue om aanbakken te voorkomen. Doof direct na gebruik het waxinelichtje en laat de onderdelen volledig afkoelen alvorens het te hanteren.

---

### 4. REINIGING

Verzekert u ervan dat de fondueset volledig is afgekoeld alvorens het te hanteren. Dompel de houten plank nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem dit deel af met een vochtige doek met afwasmiddel. De fonduepan en plank van keramiek met warm water en afwasmiddel reinigen. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

### WAARSCHUWING!!!

- Laat het waxinelichtje niet zonder toezicht branden. Dit is OPEN VUUR.
- Plaats het apparaat altijd stabiel op een vlakke ondergrond.
- Plaats NOOIT brandbare materialen (doeken, papier, etc) in de buurt van de fondueset als deze gebruikt wordt.
- Laat de fondueset niet door kinderen bedienen.
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik zeer warm. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen te hanteren.
- Verplaats de set niet als het waxinelichtje nog brand of de was nog vloeibaar is.
- Gebruik de fonduepan alleen in combinatie met de bijgeleverde plank.

## RECEPT

Klassiek Kaasfondue voor 2 personen

### Ingrediënten

- 2 dl droge witte wijn
- 150 gram Emmentaler
- 150 gram Gruyère
- 1,5 theelepel Kirsch
- 2 gram maïzena
- teentje knoflook
- nootmuskaat en peper
- stokbrood. Eventueel paprika, champignons, komkommer, ananas, broccoli, zilveruitjes of augurken.

### Bereiding

- rasp de kaas, zorg dat deze op kamertemperatuur is
- doe de wijn in een pan en laat het zachtjes koken
- strooi de kaas geleidelijk in de pan en laat de kaas al roerend smelten in de wijn
- het kaasmengsel niet laten koken
- maak de maïzena aan met de Kirsch en bind de fondue hiermee
- breng op smaak met een snufje peper en nootmuskaat
- wrijf de fonduepan, de caquelon, in met het knoflookteentje, Laat voor een sterkere knoflooksmak het teentje in de pan
- giet de kaasfondue over in de fonduepan

Kaas als tapa, heerlijk te combineren met bijvoorbeeld tomaatjes, komkommer, chorizo, salami en olijven.

Eet smakelijk!





Congratulations on the purchase of your new Tapas Cheese Fondue set. Our products are manufactured to meet the highest requirements in terms of quality, functionality and design. We hope that you will enjoy using this Boska Holland product.

## BOSKA'S STORY SINCE 1896

At Boska Holland we've been crazy about cheese for over 100 years! It all started near Gouda (NL), home of the original Gouda cheeses, where Willem Bos made his first cheese tools for local cheese farmers. From that day it's our family tradition to inspire you on your journey through the delicious cheeses of the world. Explore cheese and enjoy it!

Fourth generation owner of Boska Holland, Martijn Bos

---

## 1. DESCRIPTION



**DUTCH COLLECTION**  
85-35-31 - FONDUE SET *Tapas*,  
YELLOW, 200gr. / 0,44 Lbs

Ceramic cheese fondue pot,  
mahogany wood board, 2 forks,  
and 1 tea light.



HAND  
PAINTED

**DUTCH COLLECTION**  
85-35-38 - FONDUE SET *Tapas*,  
Delft Blue, 400gr. / 0,88 Lbs

Ceramic cheese fondue pot,  
mahogany wood board, metal  
ring, 4 forks and 1 tea light.



**DUTCH COLLECTION**  
85-35-39 -TAPAS FONDUE  
*Delft Blue*, 200gr. / 0,44 Lbs  
Ceramic cheese fondue pot,  
ceramic board, 2 forks and 1 tea  
light.

The Tapas Cheese Fondue 0,44lbs is a compact cheese fondue set, heated using a tea light. The attractive earthenware fondue pot on its base is ideal for cheese fondue as a warm tapa when someone drops in for a drink. The Tapas Cheese Fondue 0,88 lbs is also suitable for a cheese fondue meal for 2 people.

---

## 2. INSTALLATION

Place the board on an even, stable surface, with the indentations facing upwards. Place the tea light in the indentation intended for this purpose in the middle of the board. In case of the Tapas Cheese Fondue 0,88 lbs, place the metal ring in the indentation intended for this purpose. The fondue pot can now be placed on the board in the appropriate indentations.

Your cheese fondue set is now ready for use.

### 3. USE



Make sure that the fondue set is stable and on a non-flammable surface at all times! Clean the fondue pot before using it for the first time (see "cleaning"). Before the fondue pot is used it must be immersed in cold water for two hours!!! Preparations may vary depending on the recipe chosen. We strongly advise you never to put the fondue pot on the stove! Use a separate pan to prepare the cheese fondue. Once it has been prepared, pour the cheese in the fondue pot.

The fondue pot is suitable for the microwave. Light the tea light and place the fondue pot with contents on the wooden base. Keep the cheese fondue hot and stir it continually to prevent it from burning. Extinguish the tea light immediately after use and allow the parts to cool down fully before touching them.

---

### 4. CLEANING

Make sure that the fondue set has cooled down fully before touching it. Never immerse the wooden base in water or other liquids. Clean this part with a damp cloth with soap. Clean the fondue pot and the ceramic board with hot water and soap. Never use hard brushes, abrasive materials, disinfectants, soda-containing or aggressive cleaning agents on the fondue set.

### WARNING!!!

- Always stay in the vicinity of the appliance if the tea light is burning. It has a OPEN FLAME.
- Always place the appliance on an even, stable surface.
- NEVER place flammable materials (cloths, paper, etc.) near the fondue set during use.
- Never allow children to operate the fondue set.
- The parts of the set become very hot during use. After use, allow them to cool down fully before touching them.
- Do not move the set if the tea light is still burning or the tea is still liquid.
- Only use the fondue pot in combination with the wooden base provided to prevent damage.



## RECIPE

Classical cheese fondue for 2 people

### Ingredients

- 2 decilitres of dry white wine
- 150 grams of Emmental cheese
- 150 grams of Gruyère cheese
- 1,5 teaspoons of Kirsch
- 24 grams of corn flour
- 1 clove of garlic
- nutmeg and pepper
- French bread. Paprika, mushrooms, cucumber, pineapple, broccoli, cocktail onions or gherkins are also tasty with this recipe.

### Preparation

- grate the cheese and ensure that it is at room temperature
- pour the wine in a pot and heat until it simmers gently
- sprinkle the cheese gradually into the pot and stir until it melts into the wine
- do not allow the cheese mixture to boil
- mix the corn flour with the Kirsch; add this to the fondue to thicken it
- season with a pinch of pepper and nutmeg
- rub in the fondue pot, the caquelon, with a garlic clove. For a stronger garlic flavour, leave the garlic clove in the pot or bowl
- pour the cheese fondue into the fondue pot

Cheese is delicious as a tapa when combined with tomatoes, cucumber, chorizo, salami and olives.



*Enjoy your Cheese fondue!*

Tous nos compliments pour l'achat de votre set à Fondue au fromage Tapas. Nos produits sont fabriqués pour satisfaire aux exigences les plus strictes concernant la qualité, la fonctionnalité et le design. Nous espérons que ce produit de Boska Holland vous apportera beaucoup de plaisir.

## L'HISTOIRE DE BOSKA DEPUIS 1896

Chez Boska Holland nous sommes fou de fromage depuis plus de 100 ans! Tout a débuté à Gouda, provenant de la région du véritable fromage Gouda, ou M. Willem Bos a créé ses premiers ustensiles à fromage pour les crémiers locaux. Depuis, nous perpétuons la tradition familiale de vous inspirer au cours de votre voyage à travers le monde du fromage. Bonne découverte et dégustation du fromage !

Martijn Bos, 4e génération de propriétaire de Boska Holland

### 1. DESCRIPTION



**DUTCH COLLECTION**  
85-35-31 - SET À FONDUE *Tapas*,  
JAUNE, 200gr.

Caquelon en céramique, planche en bois d'acajou, 2 fourchettes et 1 bougie chauffe-plat.



HAND  
PAINTED

**DUTCH COLLECTION**  
85-35-38 - SET À FONDUE *Tapas*,  
*Bleu de Delft*, 400gr.

Caquelon en céramique, planche en bois d'acajou, anneau métallique, 4 fourchettes et 1 bougie chauffe-plat.



DUTCH COLLECTION  
85-35-39 -SET À FONDUE  
*Bleu de Delft*, 200gr.

Caquelon en céramique,  
Planche en céramique, 2 fourchettes  
et 1 bougie chauffe-plat.

Le set à Fondue Tapas 200 gr. est un compact service à fondue qui se chauffe au-dessus d'une bougie chauffe-plat. Le caquelon attractif en terre cuite sur une petite planche est idéal pour servir le fromage en tapa chaud sur la table apéritif. Le set à Fondue Tapas 400 grammes convient pour un fondue pour 2 personnes.

## 2. INSTALLATION

Posez la planche sur une base plate et stable, avec les endroits d'encastrement sur le côté supérieur. Placez la bougie chauffe-plat dans l'ouverture prévue à cet effet. Dans le cas du Set à Fondue Tapas 400 grammes, placez l'anneau métallique dans l'ouverture prévue à cet effet. Ensuite, placez le caquelon sur la planche dans les endroits d'encastrement.

Votre service à fondue est prêt pour l'emploi.

### 3. UTILISATION

Assurez-vous bien que l'ensemble reste continuellement stable et qu'il est placé sur une surface ininflammable ! Avant la première utilisation, nettoyez le caquelon (voir "entretien").

Avant d'utiliser le caquelon, vous devez le tenir immergé dans de l'eau froide pendant deux heures !

La préparation pourra différer selon la recette choisie. Nous vous conseillons de préparer la fondue au fromage dans une casserole un peu plus grande sur votre cuisinière et de la verser ensuite avec précaution dans le caquelon. Le caquelon peut être utilisé dans le micro-onde.

Allumez la bougie chauffe-plat et placez le caquelon avec son contenu sur la planche. Remuez régulièrement la fondue pour éviter qu'elle n'attache au caquelon. Éteignez la bougie chauffe-plat aussitôt après utilisation et laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.

---

### 4. ENTRETIEN

Assurez-vous bien que le service à fondue est entièrement refroidi, avant de le manier. Ne plongez jamais la planche en bois dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez cette partie avec un chiffon humide et un liquide vaisselle. Nettoyez le caquelon et la planche en céramique avec l'eau chaude et un liquide vaisselle. Pour nettoyer, n'utilisez jamais des brosses dures, des ustensiles qui rayent, des produits contenant de la soude ou bien des produits désinfectants ou agressifs.

#### ATTENTION !!!

- Ne laissez jamais la bougie chauffe-plat allumé sans surveillance. Il s'agit ici d'un FEU OUVERT.
- Placez toujours l'appareil de telle sorte qu'il soit stable, sur une surface plate
- Ne mettez JAMAIS de matériaux inflammables (chiffons, papier, etc.) près du service à fondue, lorsque vous utilisez ce dernier.
- Ne laissez jamais les enfants manier le service à fondue.
- Les éléments de l'appareil deviennent très chauds au cours de leur utilisation. Après avoir éteint le brûleur, laissez refroidir entièrement les éléments avant de les manier.
- Ne déplacez pas le service si la bougie chauffe-plat brûle encore ou si la cire est encore liquide.
- Utilisez le caquelon seulement en combinaison avec le support également livré et les planches, afin d'éviter tout endommagement.

## RECETTE

Fondue au fromage Classique pour 2 personnes

### Ingrédients

- 2 dl de vin blanc sec
- 150 grammes d'emmental
- 150 grammes de gruyère
- 1,5 cuillère à thé de Kirsch
- 2 grammes de maïzena
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade et poivre
- baguette. Éventuellement poivron, champignons de Paris, concombre, ananas, brocoli, petits oignons ou cornichons.

### Préparation

- râpez le fromage, veillez à ce qu'il soit à température ambiante
- versez le vin dans une casserole et portez-le doucement à ébullition
- versez peu à peu le fromage dans la casserole et faites fondre le fromage dans le vin tout en remuant
- ne laissez pas bouillir ce mélange fromage-vin
- mélangez la maïzena avec le Kirsch et versez ce mélange dans la fondue pour l'épaissir
- assaisonnez avec un peu de poivre et de la noix de muscade
- frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Si vous désirez un goût d'ail plus prononcé, laissez la gousse d'ail dans le caquelon
- Versez la fondue dans le caquelon.

La Fondue au fromage Tapas est idéale pour une fondue pour 1 ou 2 personnes. Cependant, son format compact et son design prononcé feront un très bel effet sur votre table apéritif. Le fromage comme tapa, c'est délicieux si on le combine, par exemple, à des petites tomates, du concombre, du chorizo, du salami et des olives.

Bon appétit !



Herzlichen Glückwunsch zu ihrem neuen Tapas Käsefondueset. Unsere Produkte entsprechen den höchsten Anforderungen an Qualität, Funktionalität und Gestaltung. Wir hoffen dass Sie viel Freude an diesem Boska Holland Produkt haben werden.

## BOSKA'S STORY SINCE 1896

Wir von Boska Holland sind schon seit mehr als 100 Jahren verrückt nach Käse. Es begann in Gouda, wo der ursprüngliche Gouda-Käse hergestellt wird und Willem Bos sein erstes Käsewerkzeug für die örtlichen Käsebauern herstellte. Seit diesem Tag ist es in unserer Familie Tradition, Sie während Ihrer Reise durch die Welt der köstlichsten Käse zu inspirieren. Explore Cheese und genießen Sie ihn!

Besitzer in der vierten Generation, Martijn Bos



**DUTCH COLLECTION**  
85-35-31 - FONDUE SET *Tapas*,  
GELB, 200gr.

Käsefonduetopf aus Steingut,  
Mahagonibrett, 2 Gabeln und  
1 Teelicht



HAND  
PAINTED

**DUTCH COLLECTION**  
85-35-38 - FONDUE SET *Tapas*,  
*Delfter Blau*, 400gr.

Käsefonduetopf aus Steingut,  
Mahagonibrett, Metallring,  
4 Gabeln und 1 Teelicht.



DUTCH COLLECTION  
85-35-39 - FONDUE SET *Tapas*,  
*Delfter Blau*, 200gr.  
Käsefonduetopf aus Steingut,  
Keramikkbrett, 2 Gabeln und  
1 Teelicht

Das Tapas Käsefondue 200 Gramm ist ein kompaktes Fondueset und wird mit einem Teelicht betrieben. Der auffallenden Fonduetopf aus Steingut mit einem Brett macht sich gut auf dem Tisch als warme Tapa zu präsentieren und zu einem Schnäpschen. Das Tapas Käsefondue 400 Gramm ist auch geeignet für ein Käsefondue Mahlzeit für 2 Personen.

---

## 2. MONTAGE

Legen Sie das Brett auf einen flachen, stabilen Untergrund mit den Aussparungen an der Oberseite. Stellen Sie das Teelicht in die dafür vorgesehene Öffnung. Beim Tapas Käsefondue 400 Gramm stellen Sie den Metallring in die dafür vorgesehene Öffnung. Jetzt kann der Fonduetopf in die Aussparungen auf das Brett gestellt werden.

Ihr Fondueset ist jetzt gebrauchsfertig.

### 3. BENUTZUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Ganze jederzeit stabil auf einer hitzebeständigen Unterlage steht! Reinigen Sie den Fonduetopf vor der ersten Benutzung (siehe „Reinigung“). Bevor Sie den Fonduetopf benutzen, muss dieser 2 Stunden in kaltes Wasser eingetaucht werden!!!

Je nach gewähltem Rezept kann die Zubereitung unterschiedlich sein. Wir empfehlen, das Käsefondue in einem etwas größeren Topf auf dem Herd zuzubereiten und es anschließend vorsichtig in den Fonduetopf zu geben. Der Fonduetopf ist Mikrowellengeeignet. Zünden Sie jetzt das Teelicht an und stellen Sie den Fonduetopf mit Inhalt auf dem Brett. Regelmäßig umrühren, damit das Käsefondue nicht ansetzt.

Das Teelicht muss, wenn Sie fertig sind, sofort gelöscht werden. Die Teile müssen vollständig ausgekühlt sein, bevor Sie sie anfassen.

---

### 4. REINIGUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Fondueset völlig ausgekühlt ist, bevor Sie es anfassen. Tauchen Sie das Holztablett niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie dieses Teil mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel. Der Fonduetopf und das Keramikbrett mit Warmwasser und Spülmittel reinigen. Verwenden Sie niemals harte Bürsten, kratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel zur Reinigung.

### WARNUNG!!!

- Lassen Sie das brennenden Teelicht nie unbeaufsichtigt. Es handelt sich hier um OFFENES FEUER.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen stabilen, flachen Untergrund.
- Legen Sie NIEMALS brennbare Materialien (Tücher, Papier, etc) in der Nähe des Fonduesets, wenn es benutzt wird.
- Lassen Sie das Fondueset niemals von Kindern bedienen.
- Die Teile des Sets werden während des Gebrauchs sehr warm. Nach dem Gebrauch völlig auskühlen lassen, bevor Sie sie anfassen.
- Verstellen Sie das Fondueset nicht, so lange das Teelicht noch brennt oder der Wachs noch flüssig ist.
- Verwenden Sie den Fonduetopf nur zusammen mit dem mitgelieferten Tablett.



## REZEPT

Klassisches Käsefondue für 2 Personen

### Zutaten

- 2 dl trockener Weißwein
- 150 Gramm Emmentaler
- 150 Gramm Greyerzer
- 1,5 Teelöffel Kirschwasser
- 2 Gramm Maisstärke
- 1 Knoblauchzehe
- Muskatnuß und Pfeffer
- Baguette. Eventuell Paprika, Champignons, Gurke, Ananas, Broccoli, Essigzwiebeln oder Essiggurken

### Zubereitung

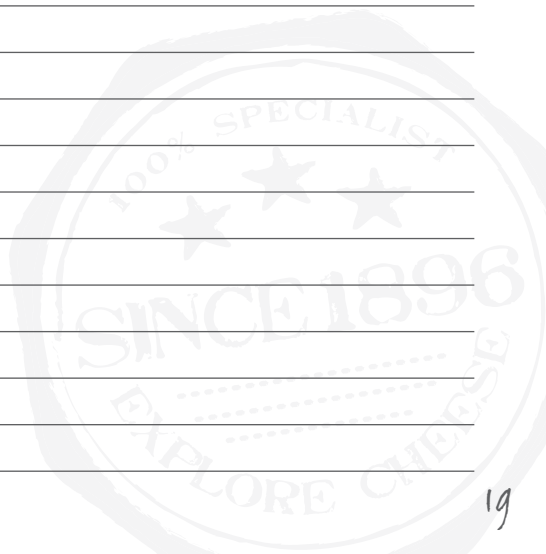
- den Käse raspeln. Er soll Zimmertemperatur haben
- den Wein Sie in einen Topf geben und köcheln lassen
- den Käse allmählich in den Topf geben und unter rühren in den Wein schmelzen
- das Käsegemisch nicht kochen lassen
- die Maisstärke mit dem Kirschwasser verrühren und das Fondue damit binden
- mit einer Prise Pfeffer und einem Hauch Muskatnuss würzen
- den Fonduetopf, das Caquelon, mit der Knoblauchzehe einreiben. Für einen stärkeren Geschmack lassen Sie die Knoblauchzehe im Topf
- Geben Sie das Käsefondue in den Fonduetopf

Das Tapas Käsefondue ist ideal für ein Käsefondue für 1 bis 2 Personen. Das kompakte Format und das ausgesprochene Design macht sich auch gut auf dem Tisch zu einem Schnäpschen. Das Fondue läßt sich gut kombinieren mit zum Beispiel Kirschtomaten, Gurke, Chorizo, Salami und Oliven.

Guten Appetit!







# Boska's Story

SINCE 1896

AT BOSKA HOLLAND WE'VE BEEN CRAZY ABOUT CHEESE FOR OVER 100 YEARS! IT ALL STARTED NEAR GOUDA, HOME OF THE ORIGINAL GOUDA CHEESES, WHERE WILLEM BOS MADE HIS FIRST CHEESE TOOLS FOR LOCAL CHEESE FARMERS. FROM THAT DAY IT'S OUR FAMILY TRADITION TO INSPIRE YOU ON YOUR JOURNEY THROUGH THE DELICIOUS CHEESES OF THE WORLD. ENJOY LIFE, EXPLORE CHEESE!

Fourth generation owner Boska Holland Cheesewares®

*Martijn Bos*  
CEO  
Cheese Executive Officer

ALSO AVAILABLE



PARTY PICK SETS



CHEESE CUPS



SLICERS & GRATERS

BOSKA.COM