



FONDĪ KOMPLEKTS

(LD-300)

Fondī izcelsme ir franču "Fondre", kas nozīmē „izkausēts”. Šis nosaukums ir saistīts ar senu Šveices siera pagatavošanas recepti. Fondī ir populārs daudzās pasaules valstīs.

Izmantošana



Nelielā deglī tiek iedegta uguns. Var izmantot medicīnas vai sauso spirtu. Uz uguns tiek karsēts katliņš 20 cm diametrā (TF-020-20, TF-025-20, TF-030-20). Katliņā lēnām vārās izvēlētā masa (šokolāde, siers vai biezpiens ar baltvīnu u.t.t. atkarībā no receptes). Ar speciālu 8 dakšiņu palīdzību Jūsu viesi pamērcē tajā gaļas gabaliņus, maizi, augļus, dārzeņus u.t.t. Ar fondī palīdzību var pagatavot daudz gastronomisku brīnumu.

UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.