

MIMOSA-Raclettehalter

DAS EINFUEERN

Wir empfehlen das Gartencheminée mit **Holz** zu befeuern.

Stellen Sie die Feuerböcke auf den Boden des Feuerraumes. Die Feuerböcke erleichtern Ihnen das Anfeuern, da die Flammen von unten genügend Sauerstoff erhalten. Im Übrigen fällt anschliessend die Glut nach hinten in den Feuerraum.

Schichten Sie das Holz auf die Feuerböcke. **Verwenden Sie immer gut getrocknetes Hartholz.** Wir empfehlen Buchenholz. Als Brennbeschleuniger empfehlen wir natürliche Produkte, wie z.B. Flammator-Anzünder aus Holzwolle. Verwenden Sie keine Brennbeschleuniger wie z.B. Brennsprit.

Sollten Sie mit **Holzkohle** feuern, muss ein Kohlekorb verwendet werden, damit genügend Abstrahlungsfläche und damit Hitze gewährleistet ist.

DER RACLETTEHALTER

Setzen Sie den Doppelarm in die Bodenhülse und befestigen Sie den Raclettehalter am Doppelarm.

Der Käse wird auf den (doppelten) Boden gelegt und wie auf dem Bild ersichtlich befestigt. Bitte achten Sie darauf, dass der Käse zur vorderen Kante des Auflagebleches einen Abstand von ca. 2 cm hat. Dies wird Ihnen anschliessend das Abstreichen des geschmolzenen Käses erleichtern.



DAS RACLETTE

Am besten gelingt Ihnen das Raclette, wenn Sie im Feuerraum bereits eine schöne Glut haben und dabei tüchtig weiter feuern (Raclette kann auch vor loderndem Feuer gemacht werden).

Schwenken Sie den Raclettehalter mit dem Käse nahe ans Feuer. Zu Beginn wird es einige Minuten dauern bis der Käse schmilzt. Je heisser der Käse (und das Feuer) umso schneller schmilzt anschliessend der Käse.

Sobald der Käse flüssig wird, schwenken Sie den Raclettehalter aus dem Feuerraum, kippen ihn und streichen den flüssigen Käse ab.



Für die nächste Raclette-Portion den Raclettehalter wieder in die Waagrechte bringen und erneut in den Feuerraum schwenken.

DAS ZUBEHÖR

Der **Käsehalter** aus Holz erleichtert Ihnen das Nachschieben des heissen Käses. Er hält auch kleine Reststück fest, während Sie den Raclettekäse abstreichen.

Mit der geraden Fläche des **Raclettemessers** streichen Sie das heisse Raclette ab, mit der gezahnten Seite schneiden Sie bei Bedarf die Käserinde ab. Allerdings gewinnt Raclette seinen unvergleichlichen Goût gerade dadurch, dass die Käserinde auch gebraten und gegessen wird.

DIE REINIGUNG

Der Raclettehalter ist aus rostfreiem Edelstahl, er ist daher leicht zu reinigen. Zerlegen Sie den Halter in Einzelteile, reinigen Sie ihn vor, indem Sie ihn heiss abspülen. Anschliessend können die Einzelteile im Geschirrspüler gewaschen werden.

Wir wünschen viel Vergnügen und gutes Gelingen

Ihr Mimosa-Team