

raclette *quattro*

GEBRUIKSAANWIJZING / INSTRUCTIONS FOR USE /
MODE D'EMPLOI / ANLEITUNG

MONACO COLLECTION



BOSKA[®]
HOLLAND



Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe raclettezet. 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



85-10-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*
85-12-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*, 110V

Voor een kwart raclette kaas



85-20-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*
85-20-10 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*, 110V

Voor een halve raclette kaas

2. INSTALLATIE

Het plaatsen van de as en de kaashouder verschilt per versie:

RACLETTE *Quattro*:

Steek de as van de kaashouder in de grondplaat en zet vervolgens de kaashouder op de as.

RACLETTE *Demi*:

Draai de as in de grondplaat met behulp van een schroevendraaier. Plaats de kaashouder op de as en draai de houder met de klok mee naar beneden. Het plaatsen van het verwarmingselement en het aansluiten op het lichtnet: Zorg dat de draaiknop uit het aluminiumblok op de grondplaat is verwijderd. Plaats het verwarmingselement op het aluminium blok op de grondplaat en bevestig de draaiknop.

Controleer of de voltageaanduiding op het product overeenkomt met de voedingsspanning. Het raclette apparaat is aan te sluiten op het lichtnet door het bijgeleverde snoer aan het apparaat te bevestigen (bij de Quattro zit het snoer vast aan het verwarmingselement) en vervolgens de netstekker in het stopcontact te steken. Zorg ervoor dat de aan/uit knop op "0" staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



Uw raclette apparaat is nu klaar voor gebruik.

3. GEBRUIK

Reinig voor het eerste gebruik de kaashouder (zie "reiniging").

Het apparaat wordt ingeschakeld door de aan/uit knop op "I" te zetten. Draai de kaashouder, indien er geen kaas op bevestigd zit, buiten het bereik van het hitte element. Het apparaat moet ongeveer 5 minuten voorverwarmen. Bij een eerste gebruik kan het voorkomen dat er zich een kleine hoeveelheid rook voordoet.

Plaats de kaas op de kaashouder. Bij de Quattro wordt de kwart kaas met de korst op de punten van de kaashouder gestoken, waarbij de halfronde handgrepen hanteerbaar blijven. Bij de Demi en de Super wordt de kaas geklemd in de kaashouder door de grote draaiknop van de kaashouder aan te draaien. Draai de kaashouder zodat de kaas zich direct onder het hitte element bevindt. Zorg dat het te smelten oppervlak parallel staat aan het hitte-element op ongeveer 2 cm afstand. De hoogte van de kaashouder kan bij de modellen Demi en Super gewijzigd worden door deze links of rechtsom rond de as te draaien.

Bij de Demi is de kaashouder tevens horizontaal in te stellen door middel van de kleine stelschroef aan de kaashouder.

Als de kaas ver genoeg gesmolten is kan deze afgeschaapt en gegeten worden. Draai de kaashouder zodat de kaas zich naast het hitte element bevindt. Kantel de kaashouder over het scharnierpunt en schraap de gesmolten kaas op een bord. Verwijder na elke 4 à 5 keer smelten de niet weggesmolten korst.

Schakel het apparaat uit direct na gebruik en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te hanteren.

WAARSCHUWING!!!

- Voorkom kortsluiting: zorg dat het apparaat NOOIT direct met water of andere vloeistoffen in aanraking komt.
- Plaats het apparaat altijd stabiel op een vlakke ondergrond.
- Plaats NOOIT brandbare materialen (doeken, papier, etc) in de buurt van het apparaat als deze gebruikt wordt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien ingeschakeld.
- Laat het apparaat niet door kinderen bedienen.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens het apparaat te hanteren.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet gebruikt wordt.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of stekker beschadigd is.
- Reparaties dienen te worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen.

Zorg dat de stekker uit het stopcontact is en verzeker uzelf ervan dat het apparaat volledig is afgekoeld. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Neem het apparaat af met een vochtige doek met afwasmiddel. Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.

Indien het zwarte deel van de kaashouder na gebruik iets valer wordt kan dit ingesmeerd worden met zonnebloem- of olijfolie.

RECEPT

Traditioneel Raclette

Ingrediënten:

- raclettekaas
- 2 à 3 aardappelen per persoon
- zure augurken en/of zilveruitjes
- plakken rauwe ham
- peper en zout

Bereiding:

- kook de aardappelen in de schil, serveer (eventueel in plakken) op een schaal
- installeer het raclette apparaat en laat de kaas smelten
- schraap de gesmolten kaas op een bord met de aardappel, augurk of zilverui en rauwe ham.
- na vier of vijf keer smelten zit er aan de randen van het snijvlak een knapperige rand. Snij deze af en leg hem boven op het smeltvlak, zodat deze lekker knapperig wordt en met de volgende raclette meegeschraapt wordt. Deze knapperige korst wordt 'religieuze' genoemd en is een echte lekkernij die traditioneel aan de gasten wordt aangeboden
- breng eventueel op smaak met peper en zout

Raclette kan naar eigen smaak gevarieerd worden en is bijvoorbeeld ook erg lekker met stokbrood, tomaat, champignons, ananas, olijven, bleekselderij, broccoli en andere groente. Heerlijk te combineren met een glas droge witte wijn of thee.



Eet smakelijk!

Congratulations on the purchase of your new raclette 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



85-10-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*
85-12-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*, 110V

For a quarter wheel of raclette cheese



85-20-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*
85-20-10 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*, 110V

For half a wheel of raclette cheese

2. INSTALLATION

Assembly of the axis and the cheese holder for each model:

RACLETTE *Quattro*:

Stick the axis of the cheese holder in the base and then place the cheese holder on the axis.

RACLETTE *Demi*:

Screw the axis into the base using a screwdriver. Place the cheese holder on the axis and screw the holder downwards by turning it clockwise.

Installing the heating element and connection to the power source:

Ensure that the rotary screw has been removed from the aluminium block on the base.

Place the heating element on the aluminium block on the base and attach the rotary screw.

Check whether the voltage requirement on the product corresponds with the supply voltage.



The raclette appliance can be connected to the power source by attaching the lead supplied to it (in the case of the Quattro, the lead is fixed to the heating element) and subsequently plugging the power plug into the wall socket. Ensure that the on/off switch is on "0" before you plug the power plug into the wall socket.

Your raclette appliance is now ready for use.

3. USE

Clean the cheese holder before using it for the first time (see "cleaning").

The raclette is switched on by placing the on/off switch on "I". If there is no cheese fixed to the cheese holder, turn it out of reach of the heating element. The appliance must be allowed to heat up for about 5 minutes. A little smoke may form when it is used for the first time.

Place the cheese on the cheese holder. In the case of the Quattro, the quarter cheese with the rind is stuck onto the points of the cheese holder, the semicircular handles remaining manoeuvrable. In the case of the Demi and the Super, the cheese is clamped in the cheese holder by tightening the large rotary screw on it. Turn the cheese holder so that the cheese is directly under the heating element. Ensure that the surface of the cheese to be melted is parallel to the heating element at a distance of about 2 cm (3/4 of an inch). The height of the cheese holder can be altered in the Demi and Super models by turning it to the left or right around the axis.

In the case of the Demi, the cheese holder can also be adjusted horizontally by means of the small adjusting screw on the cheese holder.

Once the cheese has melted enough, it can be scraped off and eaten. Turn the cheese holder so that the cheese is close to the heating element. Tilt the cheese holder over the hinging point and scrape the melted cheese onto a plate. Remove the rind that has not melted every 4 or 5 times you scrape off a layer of melted cheese.

Switch off the appliance directly after use. Allow the appliance to cool down fully before touching it.

WARNING!!!

- Prevent short-circuiting: ensure that the appliance NEVER comes into direct contact with water or other liquids.
- Always place the appliance on an even, stable surface.
- NEVER place flammable materials (cloths, paper, etc.) near the appliance during use.
- Always stay in the vicinity of the appliance when it is switched on.
- Never allow children to operate the appliance.
- The set becomes very hot during use. After use, allow them to cool down fully before touching it.
- Remove the plug from the wall socket if the appliance is not being used.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged.
- Repairs must be carried out by qualified professionals.

4. CLEANING



Make sure that the plug has been removed from the wall socket and that the appliance has cooled down fully. Never immerse the appliance in water or other liquids. Wipe the appliance with a damp cloth with washing-up liquid. Never use hard brushes, abrasive materials, disinfectants, sodacontaining or aggressive cleaning agents.

If the black part of the cheese holder becomes faded after use, it can be rubbed with sunflower or olive oil.

RECIPE

Traditional Raclette

Ingredients:

- raclette cheese
- 2 to 3 potatoes per person
- pickled gherkins and/or pearl onions
- slices of raw ham
- pepper and salt

Preparation:

- boil the potatoes in their jackets, serve on a dish (in slices if required)
- install the raclette appliance and allow the cheese to melt
- scrape the melted cheese onto a plate with potatoes, pickled gherkins or pearl onions and raw ham
- after melting and scraping off four or five layers of cheese there will be a crisp coating along the sides of the cut edge. Cut this off and place it on top of the melting surface so that it becomes nice and crunchy and will be scraped off with the next raclette. This crunchy crust is called 'religieuse' and is a true delicacy; it is traditionally offered to guests
- season with pepper and salt, if required.



Raclette can be varied according to taste. It is, for example, very tasty with French bread, tomatoes, mushrooms, pineapple, olives, blanched celery, broccoli and other vegetables. It makes a delicious combination with a glass of dry white wine or tea.

Enjoy your Raclette!

(FR) Tous nos compliments pour l'achat de votre appareil à Raclette. 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 fous de fromage depuis plus de 100 ans! Tout a débuté à Gouda, provenant de la région du véritable fromage Gouda, où M. Willem Bos a créé ses premiers ustensiles à fromage pour les crémiers locaux. Depuis, nous perpétons 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



85-10-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*
85-12-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*, 110V

Pour un quart de fromage à raclette



85-20-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*
85-20-10 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*, 110V

Pour un demi de fromage à raclette

2. INSTALLATION

La manière de placer le pivot et le porte-fromage diffère selon le modèle :

RACLETTE *Quattro*:

Enfoncez le pivot du porte-fromage dans la plaque de base et placez ensuite le porte-fromage sur le pivot.

RACLETTE *Demi*:

Vissez le pivot dans la plaque de base à l'aide d'un tournevis. Placez le porte-fromage sur le pivot et tournez le porte-fromage vers le bas dans le sens des aiguilles d'une montre.

Placer l'élément chauffant et le brancher au réseau électrique:

Veillez à ce que le bouton tournant soit retiré du bloc aluminium sur la plaque de base. Placez l'élément chauffant sur le bloc aluminium sur la plaque de base et fixez le bouton. Vérifiez si l'indication de voltage sur le produit correspond à la tension d'alimentation. Pour brancher l'appareil à raclette au réseau électrique, fixez le fil électrique, également livré, à l'appareil (dans le cas du Quattro, le fil électrique est fixé à l'élément de chauffage) et branchez la prise. Veillez bien à ce que le bouton allumer/éteindre soit sur la position "O" avant que vous fixiez le fil électrique. Votre appareil à raclette est prêt pour l'emploi. Avant la première utilisation, nettoyez le porte-fromage (voir "entretien").

3. UTILISATION

Pour brancher l'appareil, réglez le bouton allumé/éteint sur la position "I". S'il n'y a pas de fromage sur le porte-fromage, tournez celui-ci de telle sorte qu'il soit hors d'atteinte de l'élément chauffant. Préchauffez l'appareil environ 5 minutes. À la première utilisation, un léger dégagement de fumée peut se produire.

Placez le fromage sur le porte-fromage. Si vous avez un Quattro, enfoncez le quart de fromage, avec la croûte, sur les coins pointus du porte-fromage, de manière telle que les poignées restent maniables. Si vous avez un Demi ou un Super, bloquez le fromage dans le porte-fromage en serrant le gros bouton tournant du porte-fromage. Tournez le porte-fromage de telle sorte que le fromage se trouve juste en dessous de l'élément chauffant. Veillez à ce que la surface à fondre soit parallèle à l'élément chauffant, à une distance d'environ 2 cm. Si vous avez un modèle Demi ou Super, vous pouvez modifier la hauteur du porte-fromage en le faisant tourner autour du pivot vers la gauche ou vers la droite.

Si vous avez un Demi, vous pouvez également régler le porte-fromage en position horizontale à l'aide de la petite vis de réglage sur le porte-fromage.

Si le fromage est fondu en quantité suffisante, vous pouvez le racler et le manger. Tournez le porte-fromage de telle sorte que le fromage se trouve à côté de l'élément chauffant. Faites basculer le porte-fromage autour de la charnière, et raclez et versez le fromage fondu sur une assiette. Après 4 à 5 opérations de raclage, enlevez la croûte qui n'a pas fondu. Débranchez l'appareil aussitôt après son utilisation. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le manier.

AVERTISSEMENT!!!

- Évitez un court-circuit : veillez bien à ce que l'appareil ne soit JAMAIS en contact direct avec de l'eau ou tout autre liquide.
- 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 pas l'appareil sans surveillance s'il est branché.
- Ne laissez jamais les enfants manier l'appareil.
- L'appareil devient très chaud au cours de l'utilisation. Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le manier.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil si le fil électrique ou la prise est endommagé(e).
- Toute réparation doit être effectuée par un professionnel qualifié.

Veillez à ce que la prise soit débranchée et assurez-vous que l'appareil est bien entièrement refroidi. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide 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.

Si, suite à son utilisation, la partie noire du porte-fromage se ternit, vous pouvez la frotter avec de l'huile de tournesol ou de l'huile d'olive.

RECETTE

La Raclette traditionnelle

Ingrédients:

- fromage à raclette (200 à 250 g par personne) en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur
- 2 à 3 pommes de terre par personne
- cornichons au vinaigre et/ou petits oignons au vinaigre
- tranches de jambon cru
- poivre et sell

Préparation:

- faites cuire les pommes de terre avec la peau, servez-les (éventuellement en rondelles) sur un plat
- Installez l'appareil à raclette et faites fondre le fromage
- Raclez et versez le fromage fondu sur une assiette et ajoutez les pommes de terre, cornichons au vinaigre ou petits oignons au vinaigre
- Après quatre ou cinq opérations de raclage, il se trouve un bord croustillant aux bords de la surface coupée. Coupez-le et déposez-le sur la surface à fondre de sorte qu'il deviendra encore plus croustillant et qu'il sera raclé lors de la prochaine opération de raclage. Cette croûte croustillante est appelée 'religieuse' et c'est une véritable gourmandise que l'on offre traditionnellement aux invités.
- salez et poivrez éventuellement à votre goût

Vous pouvez varier les ingrédients de la raclette selon votre goût ; par exemple, elle est aussi très bonne avec des rondelles de baguette, des tranches de tomate, des champignons de Paris, des tranches d'ananas, des olives, des morceaux de branches de céleri, de brocoli et d'autres légumes. C'est délicieux avec un verre de vin blanc sec ou une tasse de thé.



Bon appetit !

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

DIE GESCHICHTE VON BOSKA SEIT 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

1. DESCRIPTION



85-10-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*
85-12-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Quattro*, 110V

For a quarter wheel of raclette cheese



85-20-00 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*
85-20-10 - **MONACO** COLLECTION | RACLETTE *Demi*, 110V

For half a wheel of raclette cheese

2. MONTAGE

Das Anbringen der Achse und des Käsehalters erfolgt bei jedem Modell in unterschiedlicher Weise:

RACLETTE *Quattro*:

Stecken Sie die Achse des Käsehalters auf die Bodenplatte und stecken Sie dann den Käsehalter auf die Achse.

RACLETTE *Demi*:

Die Achse mit einem Schraubenzieher in die Bodenplatte drehen. Den Käsehalter auf die Achse stellen und den Halter im Uhrzeigersinn herunterdrehen.

Montage des Heizelements und der Stromanschluss:

Achten Sie darauf, dass der Drehknopf aus dem Alublock auf der Bodenplatte entfernt wird. Stellen Sie das Heizelement auf das Alublock auf der Bodenplatte und befestigen Sie den Drehknopf.



Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der Versorgungsspannung übereinstimmt.

Das Raclettegerät kann, wenn Sie das mitgelieferte Kabel am Apparat befestigen, damit ans Stromnetz angeschlossen werden (beim Quattro ist das Kabel fest mit dem Heizelement verbunden) und anschließend den Netzstecker in die Steckdose stecken. Achten Sie darauf, dass die An-/Austaste auf „0“ geschaltet ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Ihr Raclettegerät ist jetzt gebrauchsfertig.

3. BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung den Käsehalter reinigen (siehe „Reinigung“).

Das Gerät schaltet sich ein, wenn die An-/Austaste auf „1“ geschaltet wird. Drehen Sie den Käsehalter, wenn sich darauf kein Käse befindet, außer Reichweite des Heizelements. Das Gerät muss etwa 5 Minuten vorgeheizt werden. Bei der ersten Benutzung kann es vorkommen, dass etwas Rauch freigesetzt wird.

Stecken Sie den Käse auf den Käsehalter. Beim Quattro wird das Käseviertel mit der Rinde auf die Spieße des Käsehalters gesteckt. Dabei sollen die halbrunden Handgriffe handhabbar bleiben. Beim Demi und beim Super wird der Käse mittels des großen Drehknopfs in den Käsehalter geklemmt. Drehen Sie den Käsehalter, so dass der Käse sich direkt unter dem Heizelement befindet. Die zu schmelzende Fläche sollte mit einem Abstand von 2 cm parallel zum Heizelement stehen. Die Höhe des Käsehalters kann bei den Modellen Demi und Super angepasst werden, wenn sie ihn links oder rechts herum um die Achse drehen.

Beim Demi kann der Käsehalter auch horizontal mittels der kleinen Stellschraube am Käsehalter eingestellt werden.

Wenn der Käse ausreichend geschmolzen ist, kann er abgeschabt und gegessen werden. Drehen Sie den Käse, so dass der Käse sich neben dem Heizelement befindet. Kippen Sie den Käsehalter über den Gelenkpunkt und schaben Sie den geschmolzenen Käse auf einen Teller. Entfernen Sie jeweils nach 4 à 5-maligem Schmelzen die nicht geschmolzene Rinde.

Das Gerät nach Benutzung sofort ausschalten. Das Gerät muss vollständig ausgekühlt sein, bevor Sie es anfassen.

WARNUNG!!!

- Vermeiden Sie Kurzschluß, sorgen Sie dafür das das Gerät NIE in direkten Kontakt mit Wasser oder andere Flüssigkeiten kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen stabilen, flachen Untergrund.
- Legen Sie NIEMALS brennbare Materialien (Tücher, Papier, etc) in der Nähe des Geräts, wenn es benutzt wird.
- Das Gerät darf nie unbeaufsichtigt eingeschaltet sein.
- Lassen Sie das Gerät niemals von Kindern bedienen.

WARNUNG!!!

DE

- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr warm. Nach dem Gebrauch völlig auskühlen lassen, bevor Sie es anfassen.
- Ziehe den Stecker aus der Steckdose wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker Beschädigungen aufweisen.
- Reparaturen müssen vom qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

4. REINIGUNG

Achten Sie darauf dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig ausgekühlt ist. Tauche das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch mit Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals harte Bürsten, kratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel zur Reinigung.

Wenn der schwarze Teil des Käsehalters nach Gebrauch etwas fahler wird, kann er mit Sonnenblumen- oder Olivenöl eingeölt werden.

REZEPT

Traditionelles Raclette

Zutaten:

- Raclettekäse (200 à 250 gr. pro Person) in etwa 5 mm dicken Scheiben
- 2 à 3 Kartoffeln pro Person
- Essiggurken und/oder -zwiebeln
- rohe Schinkenscheiben
- Pfeffer und Salz

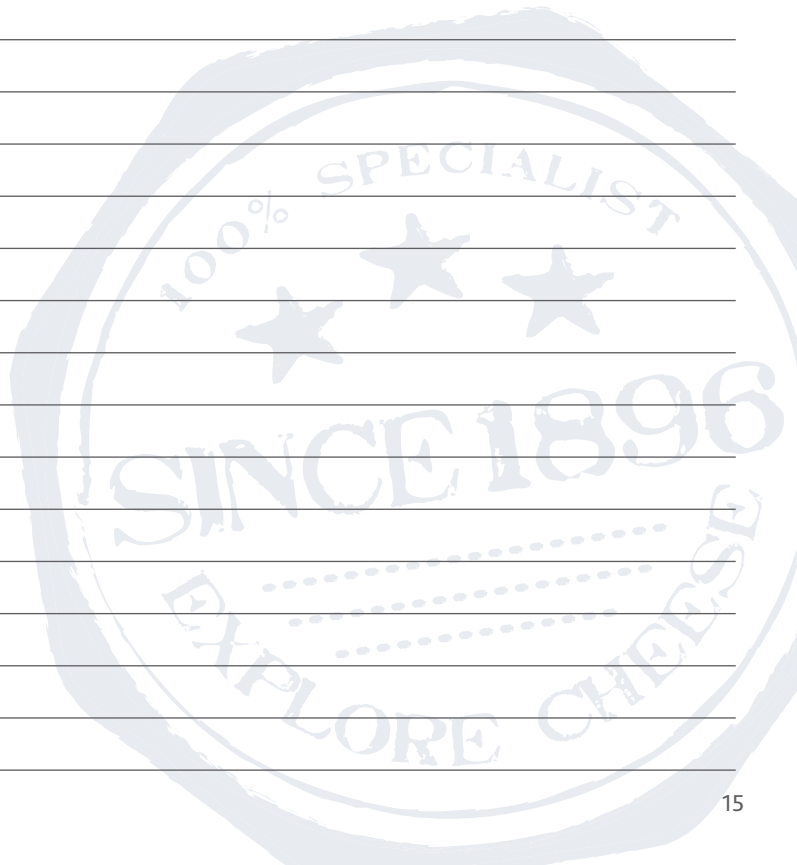
Zubereitung:

- die Kartoffeln ungeschält kochen und (evt. in Scheiben) servieren
- das Raclettegerät montieren und Käse schmelzen lassen
- den geschmolzenen Käse auf einen Teller herunterschaben über die Kartoffeln, Essiggurken, Essigzwiebeln oder rohen Schinken.
- nach jeweils vier- oder fünfmaligem Schmelzen bildet sich an den Seiten der Schnittfläche eine knusperige Kruste. Schneiden Sie diese ab und legen Sie sie auf die Schmelzfläche, so dass er noch knuspriger wird und beim nächsten Mal mit dem Raclette heruntergeschabt wird. Diese knusprige Kruste wird 'religieuse' genannt und ist eine echte Delikatesse, die traditionell den Gästen angeboten wird.
- eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken



Zum Raclette kann man nach eigenem Geschmack variieren. Lecker sind zum Beispiel auch Baguette, Tomaten, Champignons, Ananas, Oliven, Staudensellerie, Broccoli oder anderes Gemüse. Dazu schmecken ein Weißwein oder Tee ausgezeichnet.

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. EXPLORE CHEESE AND ENJOY IT!

Fourth generation owner Boska Holland

Martijn Bos

ALSO AVAILABLE



CURLERS



TAPAS FONDUE SETS



SLICERS & KNIVES



RACLETTE SETS