

# WEIHNACHTEN 2025 KÄSE ODER FLEISCH? BEIDES!



## FLEISCH- UND KÄSEFONDUE SET **GUSSEISEN GLACIER**

Ob klassisches Käsefondue oder zartes Fleischfondue - dank praktischem Aufsatz ist beides möglich. Set enthält Caquelon, Rechaud\*, 6 Gabeln, Deckel

2 L UVP €169.00 **€129.00** 32332



90 *Jahre*  
**BANTEL**  
www.bantel.de Schorndorf

# KÄSEFONDUE GRUNDREZEPT

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- » 900–1200 g Käsemischung von Ihrem Käsehändler oder:
- » 400 g Gruyère mild
- » 400 g Gruyère rezent
- » 300 g Appenzeller
- » 100 g Emmentaler
- » 1 kg Weissbrot
- » 6 TL Maisstärke, gestrichen (z. B. Maizena)
- » 600 ml Weisswein, trocken (z. B. Fendant oder Gutedel)
- » 3 TL Zitronensaft
- » 6 Knoblauchzehen, mittelgross, grob gehackt

## ZUM VIDEO FÜR DAS PERFEKTE FONDUE



Link: k-r.live/mid



## ZUBEREITUNG

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Gruyère, Appenzeller und Emmentaler mit grober Raffel reiben. Den Käse in das Caquelon geben. Maisstärke darüberstreuen, Weisswein, Zitronensaft und Knoblauchzehen dazugeben.

Die Mischung erwärmen bis der Wein zu kochen beginnt, dann auf mittlerer Hitze weiter kochen lassen. Dabei ständig mit einer Kelle rühren. Beim Rühren darauf achten, dass die Kelle immer in Kontakt mit dem Caquelon-Boden bleibt, damit der Käse nicht anbringt. Sobald sich eine sämige Masse bildet, die Hitze erhöhen bis das Fondue aufkocht.

1–2 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika abschmecken. Brennpaste im Rechaud anzünden und das Caquelon mit der kochenden Fondue- masse auf das Rechaud stellen. Sofort mit den auf den Fonduegabeln aufgespiessten Brotwürfeln weiterrühren.

Während des Essens darauf achten, dass die Käsemasse immer gut durchgerührt wird. Jetzt nur noch Ihre favorisierte Beilage wählen und Ihr Fondue- Plausch wird zum feinen Geschmackserlebnis.

**En Gute!** (Guten Appetit!)



### CAQUELON CLASSIC MATT

Dies ist der wahrhaft klassische Fonduetopf. Klasse ohne Schnickschnack.

Ø 23 cm UVP €69.90 €59.90 32307



### CAQUELON INDUKTION ALUMINIUM

Das Caquelon ist vielseitig als Stielkasserolle, Wok und Sauteuse einsetzbar und ist zudem induktionstauglich.

Ø 22 cm UVP €89.90 €79.90 32007



### CAQUELON INDUKTION GUSSEISEN

Alles aus einem Guss für stilvollen Genuss.

Ø 20 cm UVP €79.90 €69.90 32221 32008

Ø 24 cm UVP €89.90 €79.90 32209 32056



### KÄSEFONDUE SET CLASSIC ROT

Set enthält Caquelon, Rechaud\*, 6 Gabeln  
Ø 23 cm

UVP €142.70 €119.00 32318



### RECHAUD\* SIMPLE

UVP €49.90 €44.90 32019



### RECHAUD\* WIRE

UVP €49.90 €44.90 32017



### RECHAUD\* ERLE

Elegant und stilvoll sorgt dieses exklusive Rechaud für warmes Naturambiente.

UVP €139.00 €119.00 32315



BRENNPASTE 3 x 80g  
UVP €9.90 32032



KÄSE-/FLEISCHFONDUEGABELN  
KUNSTSTOFF 6 STK  
UVP €22.90 €19.90 32039



KÄSEFONDUEGABELN  
EDELSTAHL 6 STK  
UVP €29.90 32040



KÄSEFONDUEGABELN  
KIRSCHHOLZ 6 STK  
UVP €29.90 32282

# ALPWEIDE - EIN STÜCK SCHWEIZER TRADITION



Robustes Material

Perfekte Wärmeverteilung

Induktionstauglich



**KÄSEFONDUE SET INDUKTION GUSSEISEN ALPWEIDE MINI**  
Set enthält Caquelon, Rechaud\*, 2 Gabeln  
Ø 17 cm **UVP €117.45 €99.00** 32333



**CAQUELON INDUKTION GUSSEISEN ALPWEIDE**  
Gleichmässige Wärmeverteilung trifft auf Alpencharme. Für lange, heimelige Abende.  
Ø 24 cm **UVP €99.00 €89.90**  
● 32299 ● 32273



**FONDUE-BROTSACK ALPWEIDE**  
Der Fondue-Brotsack mit Alpweide-Scherenschnitt bringt alpines Flair auf den Tisch und macht den Fondueabend noch ein Stück gemütlicher.  
**UVP €24.90 €19.90** 32392



**SCHNEIDEBRETT BUCHENHOLZ ALPWEIDE**  
Ob Frühstück, Apéro oder Fondueabend – das Schneidebrett aus Buchenholz bringt Wärme, Funktion und Stil auf den Tisch.  
27x17 cm **UVP €19.90 €14.90** 32341

**COLORI®+ RÜSTMESSER ALPWEIDE**  
Heimelig, wendig und präzise – sorgt für Charme und Verlass bei jeder Rüstarbeit.  
**UVP €12.90 €9.90** 32342

**COLORI®+ BROTMESSER ALPWEIDE**  
Saubere Schnitte dank scharfer Wellenschliff-Klinge. Alpiner Charme dank Edelweiss-Motiv.  
**UVP €24.90 €19.90** 32343



**MINI-RACLETTESET ALPENGLÜHEN**  
Ein Genuss bei Kerzenlicht - das individuelle Mini-Racletteset für einzigartigen Raclette-Genuss.  
**UVP €34.90 €29.90**

● Schwarz 32237 ● Rot 32172



**FLEISCHFONDUE SET ZERMATT\***  
Ein zeitloser Klassiker. Für Walliser Chalet-Charme im heimischen Wohnzimmer.  
**UVP €159.00 €149.00** 32212



**FLEISCHFONDUE SET ENGELBERG\***  
Elegantes Design trifft auf Verlässlichkeit – glänzt bei jedem Fondueabend.  
**UVP €149.00 €129.00** 32222

# ICED MESSER UND ZUBEHÖR

## MEHR MESSER FÜRS GELD



1. ICED BROTMESSER  
UVP € 34.90 26745

2. 4. ICED KOCHMESSER  
klein UVP € 29.90 26743  
gross UVP € 34.90 26742

3. ICED SANTOKUMESSER  
UVP € 34.90 26744

5. 6. ICED ALLZWECKMESSER  
glatt UVP € 24.90 26748  
gezackt UVP € 24.90 26749

7. 8. ICED RÜSTMESSER  
glatt UVP € 21.90 € 19.90 26746  
gezackt UVP € 21.90 € 19.90 26747

Preiswert,  
langlebig, scharf  
& komfortabel



ICED BAMBUS SCHNEIDEBRETT  
klein 21x29 cm UVP € 24.90 € 19.90 26752  
gross 26x36 cm UVP € 34.90 € 29.90 26753

ICED BAMBUS  
MESSERBLOCK LEER  
UVP € 69.90 € 59.90 26751



ICED RÜSTMESSER SET 2 STK  
UVP € 43.80 € 29.90 26755



ICED ALLDAY MESSER-SET 2 STK  
UVP € 56.80 € 44.90 26756

Optimale  
Balance



ICED ESSENTIAL  
MESSER-SET 3 STK  
UVP € 91.70 € 69.90 26757

90 Jahre  
**BANTEL**  
www.bantel.de

Montag bis Freitag  
9.30 bis 18.30 Uhr  
Samstag 9.00 bis 18.00 Uhr

Bantel GmbH  
Johann-Philipp-Palm-Straße 23  
73614 Schorndorf

KUHN RIKON AG  
Neschwilerstrasse 4  
CH-8486 Rikon  
Tel. +41 (0)52 396 01 01  
export.verkauf@kuhnrikon.ch



instagram.com/  
kuhnrikonschweiz



facebook.com/  
kuhnrikon.ch



youtube.com/  
kuhnrikonchannel



tiktok.com/  
@kuhnrikonschweiz