

WEIHNACHTEN 2025 KÄSE ODER FLEISCH? BEIDES!



Perfekte
Wärmeverteilung

Für Fleisch- und
Käsefondue



Von Käse zu
..... Fleisch dank
praktischem Aufsatz

..... Hochwertiges
Gusseisen

..... Für alle Herdarten
geeignet

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



Käsefondue



..... Fleischfondue
für 4-6 Personen



90 Jahre
BANTEL
www.bantel.de
Schorndorf

KÄSEFONDUE GRUNDREZEPT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- » 900–1200 g Käsemischung von Ihrem Käsehändler oder:
- » 400 g Greyerzer mild
- » 400 g Greyerzer rezent
- » 300 g Appenzeller
- » 100 g Emmentaler
- » 1 kg Weissbrot (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. Greyerzer, 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 anbrennt. 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 Käse-masse immer gut durchgerührt wird. Jetzt nur noch Ihre favorisierte Beilage wählen und Ihr Fondue-Plausch wird zum feinen Geschmackserlebnis.

En Guete! (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

*Set+Rechaud ohne Brennpaste

ALPWEIDE – EIN STÜCK SCHWEIZER TRADITION



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-BROTSAK ALPWEIDE

Der Fondue-Brotsack mit Alpweide-Scherenschnitt bringt alpinen 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®+ RÜSTMESSE ALPWEIDE

Heimelig, wendig und präzise – sorgt für Charme und Verlass bei jeder Rüstarbeit.

UVP €12.90 €9.90 32342



COLORI®+ BROTMESSE 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-Raclette-set 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

* Set + Rechaud ohne Brennpaste

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 21 x 29 cm UVP €24.90 €19.90 26752
gross 26 x 36 cm UVP €34.90 €29.90 26753

ICED BAMBUS
MESSERBLOCK LEER
UVP €69.90 €59.90 26751



*Eisgehärtete
Klinge*



*Optimale
Balance*



ICED RÜSTMESSER SET 2 STK
UVP €43.80 €29.90 26755

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

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

90 Jahre
BANTEL
www.bantel.de Schorndorf

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/
kuhnriconschweiz

facebook.com/
kuhnrikon.ch

youtube.com/
kuhnrikonchannel

tiktok.com/
@kuhnriconschweiz

WWW.KUHNRIKON.COM

Angebote gültig bis 31.12.2025 oder solange Vorrat reicht.

Art. 10612 10/25