



Schweizer Familientradition seit 1874.
Une tradition familiale suisse depuis 1874.

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

8580.005 / 01.21

Printed in Switzerland

La fête pour petits et grands

Avez-vous envie d'une raclette ou préférez-vous quelque chose de grillé? Aucun problème. MultiFun vous donne le choix. Ceci et bien d'autres encore peuvent être préparés avec ce réchaud multifonctionnel polyvalent. Même des desserts comme des tranches de banane flambées ou des crêpes Suzette vous réussiront.

Information sur le produit

- Réchaud en acier et bois
- Dimensions: 9.5 x 22.5 cm
- 2 poêlettes avec revêtement antiadhésif (dimensions intérieures: 20 x 10 x 2 cm)
- 2 brûleurs de sécurité à pâte
- 2 spatules en bois

Design: Design Engineering Zürich

Consignes de sécurité

- Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur. Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
- Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil. N'utiliser que les accessoires d'origine de l'appareil.
- Ne placez pas de poêlettes, caquelons ou récipients vides sur le réchaud en flamme. Il pourrait en résulter un rayonnement thermique excessif et des dégâts matériels.



Avant la mise en service

- L'emplacement de l'appareil doit être stable, horizontal et sec. Ne placez pas l'appareil directement sur des meubles vernis.
- Lavez les poêlettes à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Respectez la distance avec les murs.
- Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, ne jamais découper sur les poêlettes ou la rayer avec des objets tranchants (couteaux, fourchettes, etc.).

Nettoyage et entretien

Le réchaud refroidi peut être nettoyé avec un chiffon humide. Lavez les poêlettes à l'eau tiède sans détergent. Les résidus d'aliments brûlés peuvent être facilement éliminés avec une éponge ou un chiffon humide, car le revêtement est antiadhésif. Nous déconseillons de nettoyer les poêlettes au lave-vaisselle, sinon le revêtement antiadhésif en serait affecté.

Neuillez noter ce qui suit

Utilisez l'appareil exclusivement aux fins prévues à cet effet. Toute utilisation abusive est strictement prohibée en raison des dangers encourus.

Stockage de l'appareil

Rangé l'appareil dans un endroit propre et sec, inaccessible aux enfants.

Steak de bœuf

- 1 steak de bœuf jusqu'à 150 g environ
- Sel
- Poivre
- Beurre aux herbes
- Herbes (persil, ciboulette, marjolaine)

Frotter tout d'abord la viande avec sel et poivre, la déposer dans le poêlon chaud et la griller jusqu'à ce qu'elle soit à point, en la retournant plusieurs fois. Lorsque la viande est prête, ajouter par-dessus le beurre frais et répandre les fines herbes aux herbes hachées. La grillade peut être faite avec ou sans corps gras, à volonté.



Omelette au jambon

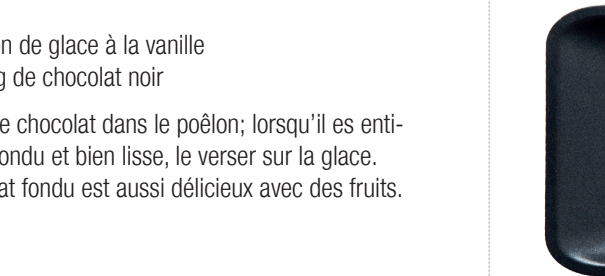
- 1 œuf
- Jambon émincé
- Pointes d'asperges
- Sel
- Poivre

Battre l'œuf, saler et poivrer. Faire légèrement le jambon puis le retirer du poêlon. Verser l'œuf dans le poêlon et le faire brunir légèrement dessous, parsemer le dessus avec le jambon, replier l'omelette par la moitié, la faire glisser sur l'assiette et la garnir de pointes d'asperges.

Coupe Danmark

- 1 portion de glace à la vanille
- 30-50 g de chocolat noir

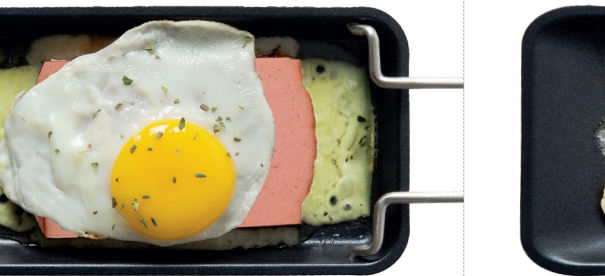
Chauffer le chocolat dans le poêlon; lorsqu'il est entièrement fondu et bien lisse, le verser sur la glace. Le chocolat fondu est aussi délicieux avec des fruits.



Fromage d'Italie avec œuf

- Fromage d'Italie (1 cm d'épaisseur)
- 1 tranche de fromage (emmental, gruyère)
- 1 œuf
- Sel
- Poivre
- Paprika/herbes

Placer la tranche de fromage sur la viande et faire revenir un instant. Lorsque le fromage est ramolli, retourner et continuer la cuisson pendant un instant, faire glisser sur l'assiette, faire frire l'œuf «sur le plat» et en recouvrir la tranche après avoir assaisonné.



Bananes flambées

- 1 banane
- environ 20 g de beurre
- 1-2 cuillerées à thé de sucre
- 3-5 cuillerées à soupe de rhum
- Le jus d'une demi-orange

Débité la banane pelée en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Chauffer le beurre dans le poêlon et y verser autant de rondelles de banane que possible et les faire revenir des deux côtés pendant 2 minutes. Saupoudrer de sucre et laisser celui-ci brunir très légèrement. Arroser de rhum, flamber et éteindre avec le jus d'orange. Servir avec de la glace à la vanille ou à la framboise.



STÖCKLI

www.stockli.shop

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Wir freuen uns, dass Sie sich zum Kauf dieses Stöckli Qualitätsproduktes entschieden haben. Mit dem MultiFun können Sie mit Ihrer Familie oder guten Freunden ein feines Raclette, Grilladen und vieles mehr geniessen.

In diesem Kleinprospekt finden Sie viele feine Rezeptideen und nützliche Tipps für ein gutes Gelingen. An Guete!

Viel Spass wünscht
Ihre A. & J. Stöckli AG

Der Partyspass für Jung und Alt

Lust auf Raclette oder doch lieber auf etwas Grilliertes? Alles kein Problem! MultiFun lässt einem die Wahl. Dieses und vieles mehr lassen sich mit dem vielseitigen Multifunktionsrechaud zubereiten. Selbst Desserts wie flambierte Bananenscheiben oder Crêpes Suzette gelingen damit.

Produktinformation

- Rechaud aus Stahl und Holz
- Masse: 9.5 x 22.5 cm
- 2 Pfännchen mit Antihafversiegelung (Innenmasse: 20 x 10 x 2 cm)
- 2 Pasten-Sicherheitsbrenner
- 2 Holzspachteln

Design: Design Engineering Zürich

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten.

- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen. Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.

- Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen. Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.

- Keine leeren Pfännchen, Caquelons oder Töpfe auf das brennende Rechaud stellen. Dies könnte zu überhöhter Wärmeabstrahlung führen und Beschädigungen der Antihafbeschichtung zur Folge haben.



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



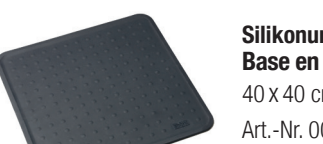
Empfohlenes Zubehör Accessoires recommandés



SwissTwist
schwarz/noir
Art.-Nr. 3014.14



SwissTwist
Regenbogenfarben/
couleurs de l'arc en ciel
Art.-Nr. 3014.60



Silikonunterlage anthrazit
Base en silicone anthracite
40 x 40 cm
Art.-Nr. 0025.201



STYX Brennpaste
Faltschachtel mit 3 Gobelet à 80 g
STYX paste
emballage à 3 cartouches de 80 g
Art.-Nr. 6703

Bitte beachten Sie folgendes

Benutzen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme:

- Die Standortfläche der Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf lackierte Möbel.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Pfännchen mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- Um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf den Pfännchen schneiden bzw. kratzen.

Reinigung und Pflege

Das abgekühlte Rechaud können Sie mit einem feuchten Lappen putzen. Waschen Sie die Pfännchen (antihafbeschichtet) mit warmen Wasser ohne Spülmittel. Wir raten davon ab, die Pfännchen im Geschirrspüler zu reinigen, da sonst die Antihafbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird.

Aufbewahrung des Gerätes:

Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, welcher für Kinder nicht zugänglich ist.

Rindssteak

- 1 Rindssteak bis ca. 150 g
- Salz
- Pfeffer
- Kräuterbutter
- Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran)

Das Steak vor dem Braten beliebig marinieren. In das heisse Pfännchen legen und unter mehrmaligen Wenden bis zum gewünschten Garpunkt braten. Ist das Fleisch soweit gegart, geben Sie etwas frische Kräuterbutter darauf und bestreuen Sie es mit den bereitgestellten Kräutern. Braten können Sie mit oder ohne Fett, ganz wie Sie es wünschen.



Eieromelette

- 1 Ei
- feingeschnittenen Schinken
- Spargelspitzen
- Salz
- Pfeffer

Das Ei schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken leicht anbraten und wieder aus dem Pfännchen nehmen. Das Ei ins Pfännchen geben und anbraten. Den Schinken nun darüberstreuen und die Omelette zur Hälfte überschlagen und mit Spargelspitzen geniessen.

Coupe Danmark

- 1 Portion Vanille-Glace
- 30-50 g dunkle Schokolade

Die Schokolade im Pfännchen erhitzen. Ist sie ganz geschmolzen, sofort über das Glace giessen. Schmeckt auch mit Früchten ausgezeichnet.

Fleischkäse mit Ei

- Fleischkäse (1 Scheibe: 1 cm dick)
- 1 Scheibe Käse (Emmentaler, Gruyère)
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver/Kräuter

Fleischkäse mit der Käsescheibe bedecken und kurz anbraten. Ist der Käse weich, wenden und kurz weiterbraten. Beides auf den Teller geben und das Spiegelei zubereiten, würzen und auf den Fleischkäse geben.



Flambierte Bananen

- 1 Banane
- ca. 20 g Butter
- 1-2 Teelöffel Zucker
- 3-5 Esslöffel Rum
- Saft einer halben Orange

Von der geschälten Banane ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Butter im Pfännchen heiss werden lassen und soviel als möglich Bananenscheiben einlegen und während 2 Minuten beidseitig leicht überbraten. Zucker darüberstreuen und leicht gelb werden lassen. Mit dem Rum übergiessen, flambieren und mit Orangensaft ablöschen. Vanille- oder Himbeer-Glace dazu servieren.

