

Chäs Chalet  
Markus – de Ma



[raclettegenuss.ch](http://raclettegenuss.ch)

## Racly

überall dort wo zu wenig Strom vorhanden ist



Neuer Racletteofen für 1 – 2 Personen. Die vom Pastenbrenner produzierte Hitze wird durch einen Diffusor über die ganze Platte verteilt und schmilzt den Raclettekäse innerhalb von 3 – 4 Minuten. Der Käse kann mithilfe des Spachtels auf einen Teller raclettiert werden. Die kippbare Raclette-Platte kann leicht entfernt und dank der Antihafbeschichtung einfach gereinigt werden.

Mietpreis pro Wochenende	CHF	6.00
Brennpaste spezial	CHF	1.50
Verkaufspreis Racly-Ofen	CHF	99.00
Verkaufspreis Racly-Ofen occasion	CHF	81.00

Alle Preise zuzüglich 7.7 % MWSt

# Chäs Chalet

Markus – de Ma



[raclettegenuss.ch](http://raclettegenuss.ch)

## Wichtige Hinweise für den Einsatz:

### Anwendung:

Die Käsescheiben mindestens 30 Minuten vor der Mahlzeit aus dem Kühlschrank nehmen.

Brenner öffnen, Deckel der Brennpastenbehälters entfernen, Brenner wieder schliessen.

Den Brenner auf die runde Halterung stellen, anzünden und auf **Maximalleistung** einstellen.

Die Schmelzplatte ungefähr 10 Minuten aufheizen lassen.

4-6 mm dicke Käsescheiben auf die Schmelzplatte legen und schmelzen lassen. (Dauer ca. 4 Minuten).

Die Schmelzplatte mit Kippgriff in Schräglage heben und den geschmolzenen Käse mithilfe des Kunststoffspachtels in einen Teller gleiten lassen.

Hinweis: für eine gleichmässige und volle Entfaltung der Flamme ist starke Zugluft zu vermeiden.

### Pflege:

Zum Reinigen der Schmelzplatte keine metallischen Scheuermittel verwenden.

Die Schmelzplatte mit einem feuchten Lappen reinigen oder unter fliessendem Wasser abreiben.

Die Schmelzplatte lässt sich einfach entfernen und kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

### Hinweis zur Brennpaste:

Nicht alle im Markt verfügbaren Brennpasten haben die gleiche Brennleistung. Wir empfehlen Ihnen die von uns angebotene Brennpaste einzusetzen.

