

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Fondue forks - EN

Description

A fondue fork is used to pierce and dip small pieces of food into cheese fondue, chocolate fondue, or broth fondue. Fondue forks are available with wooden, metal, or plastic handles.

Here's how to use it:

1. **Hold the fondue fork:** Hold the fondue fork by the handle.
2. **Pierce the fork into a piece of food:** The fork has three prongs. Use this end of the fork to firmly pierce the piece of food you want to dip into the fondue.
3. **Dip the food:** Dip the piece of food on the fork into the fondue.

Note!: The metal stem of the fondue fork can be hot when taken out of the broth fondue.

Warnings



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Fonduevorken - NL

Beschrijving

Een fonduevork wordt gebruikt om kleine stukjes voedsel te prikken en te dippen in kaasfondue, chocoladefondue of bouillonfondue. De fonduevorken zijn verkrijgbaar met een houten, metalen of kunststof handvat.

Zo gebruik je de fonduevorken:

1. **Houd de fonduevork vast:** Houd de fonduevork vast aan het handvat.
2. **Prik de vork in een stukje voedsel:** De vork heeft 3 tandjes, prik deze kant van de fonduevork stevig in het stukje voedsel wat je in de fondue wilt dippen.
3. **Dip het voedsel:** Dip het stukje voedsel dat aan de vork zit, in de fondue.

Let op!: Het metalen steeltje van de fondue vork kan heet zijn wanneer het uit de bouillonfondue komt.

Waarschuwingen



CAUTION

SHARP OBJECT(S) INSIDE

HANDLE WITH CARE

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN