



	<p>TURBO-OFEN (mit Gas oder Strom)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ideal für eine grosse Gästeschar! Kapazität: 6 Langschaufeln à ~100g Raclette oder ca. 6 Käseschnitten (mit Blech) Stundenleistung: bis ca. 300 Raclettes à 100g oder ca. 90 Käseschnitten Für Zubereitung: 2 Personen
	<p>KÄSESCHNITTEN-OFEN (mit Strom)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ideal für die Käseschnitten-Zubereitung! Kapazität: 6 - 8 Käseschnitten (je nach Grösse der Brot- oder Toastscheibe) Stundenleistung: ca. 72 - 96 Käseschnitten Für Zubereitung: 1 - 2 Personen
	<p>ABSTREICH-OFEN (mit Gas)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ideal für ein Raclette ab Laib! Kapazität: 1 halber Raclette-Laib eckig oder rund Stundenleistung: ca. 60 Raclette-Portionen Für Zubereitung: 1 - 2 Personen
	<p>ABSTREICH-OFEN (mit Strom)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ideal für ein gemütliches, traditionelles Raclette am Tisch! Kapazität: 1 - 2 halbe(r) Raclette-Laib(e) eckig oder rund Stundenleistung: ca. 40 Raclette-Portionen Für Zubereitung: 1 - 2 Personen
	<p>TISCHGRILL-ÖFELI (mit Strom)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ideal für einen Familienanlass, wenn's gemütlicher zu und her gehen soll! Kapazität: 6 Schaufelchen à ca. 30g Raclette Stundenleistung: ca. 180 Raclette-Portionen Für Zubereitung: 1 - 6 Personen, resp. Gäste

➤ **Soviel Käse benötigen Sie**

Pro Erwachsenen: ca. 200 - 250g | pro Kind: 100 - 125g *
 * abhängig vom Hunger der Gäste, von den Beilagen, als Apéro oder als Hauptgang

➤ **Unser Raclette-Angebot / je nach Ofen**

AbstreichOfen: Raclette **rund** ½ (ca. 2.7kg/Stück) | Raclette **eckig** ½ (ca. 3.3kg/Stück)
TurboOfen: Raclettescheiben: **kurz** (4er-Btl. à ca. 250g) | **lang** (1- 6kg-Beutel, ca. 10 - 60 Scheiben)
KäseschnittenOfen: Raclette geraffelt (im 1kg- oder 3kg-Beutel)

➤ **Das sind unsere Raclette-Spezialitäten**

Raclette Classic | Paprika | Knoblauch | Zitronenthymian | geräuchert | Röstzwiebeln | Weisswein | Grüner Pfeffer | Speck

➤ **So hoch ist die Miete unserer Käse-Öfen**

Bei Käsebezug über uns, schenken wir Ihnen die Ofenmiete.

➤ **Bis dann sollte die Käsebestellung spätestens erfolgen**

Januar - Oktober: 3 Arbeitstage vor der Abholung | November - Dezember: mind. 4 Arbeitstage

➤ **An diesen Tagen können Ofen und Käse abgeholt oder zurückgebracht werden**

Montag - Freitag von 08:00 - 11:30 Uhr und von 14:00 - 17:00 Uhr.

➤ **Werden Öfen auch geliefert?**

Da wir für die Ofenmiete nichts verlangen (bei Käsebezug), müssen die Öfen bei uns abgeholt werden.

➤ **So lange ist unser Käse haltbar?**

In der Originalverpackung (vakuumiert), Lagerung im Kühlschrank: **Raclette-Laibe:** 90 Tage | **Raclette-Scheiben:** 60 Tage | **Raclette geraffelt:** 30 Tage. **Bei geöffneter Verpackung:** ein paar Tage im Kühlschrank.

➤ **Wird das Gas mitgeliefert (TurboOfen / Abstreichofen Gas)?**

Nein, die Gasflaschen sind nicht in der Ofenvermietung enthalten.

➤ **Nehmen wir auch Käse zurück, falls dieser nicht benötigt wird?**

Käse nehmen wir nur in der Hauptsaison (Nov/Dez) zurück / nur Laibe und Halblaibe / original verpackt und gekühlt.

➤ **Kann man unseren Käse auch einfrieren?**

Wird der Käse nicht vor dem angegebenen MHD verbraucht, ist es ratsam, diesen einzufrieren.

➤ **Was für ein Stromanschluss wird beim TurboOfen benötigt?**

Turbo-Ofen: 2 x 2.2 kW Stecker 220-230 V, dreipolig