# RACLETTEOFEN MIETEN

## TURBO-OFEN (mit Gas oder Strom)

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

## KÄSESCHNITTEN-OFEN (mit Strom)

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

## ABSTREICH-OFEN (mit Gas)

Ideal für ein Raclette ab Laib.
Kapazität: 1 halber Raclette-Laib eckig oder rund
Stundenleistung: ca. 60 Raclette-Portionen
Für Zubereitung: 1 – 2 Personen

## ABSTREICH-OFEN (mit Strom)

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

## TISCHGRILL-ÖFELI (mit Strom)

Ideal für einen Familienanlass, wenn es gemütlicher zu und her gehen soll.
Kapazität: 6 Schäufelchen à ca. 30g Raclette
Stundenleistung: ca. 180 Raclette-Portionen
Für Zubereitung: 1 – 6 Gäste

seiler
KÄSE SEIT 1928

## Soviel Käse benötigen Sie:

Pro Erwachsenen: ca. 200 – 250g | pro Kind: ca. 100 – 125g
Die Menge ist abhängig vom Hunger der Gäste, den Beilagen und ob der Käse als Apéro oder als Hauptgang gegessen wird.

## Das Raclette-Angebot / je nach Ofen

Abstreich-Ofen: Raclette rund ½ (ca. 2.7kg / Stück) | Raclette eckig ½ (ca. 3.3kg / Stück)
Turbo-Ofen: Raclettescheiben: **kurz** (ca. 250g pro 4er-Btl.) | **lang** (ca. 110g / Scheibe | 1 – 6kg / Btl.)
Käseschnitten-Ofen: Raclette geraffelt (im 1kg- oder 3kg-Beutel)

## Welche Raclette-Spezialitäten führt die Seiler Käserei im Angebot?

Das Angebot variiert nach Saison:
Ganzes Jahr: Classic | Paprika | Knoblauch | grüner Pfeffer | geräuchert | Röstzwiebeln | Weisswein
Saisonal: Zitronenthymian | Malbuner | Jalapeño | Mediterran | Curry | Tasman. Pfeffer | Trüffel | Rosa Pfeffer

## Was kostet die Ofenmiete?

Bei Käsebezug über uns schenken wir Ihnen die Ofenmiete.

## Muss ich ein Depot bezahlen?

Wir verlangen CHF 50.— Bar-Depot pro Ofenabholung.

## Bis wann sollte die Käsebestellung spätestens erfolgen?

**JAN - SEP:** Mindestens 2 Arbeitstage | **OKT – DEZ**: Mindestens 4 Arbeitstage vor der Abholung

## Wann kann der Ofen abgeholt und retourniert werden?

Montag bis 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.

## Wie lange ist der Käse haltbar?

In der Originalverpackung (vakuumiert) bei 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 (Turbo-Ofen / Abstreich-Ofen Gas)?

Nein, die Gasflaschen sind nicht in der Ofenmiete enthalten, da diese auch gratis ist.

## Wird Käse zurückgenommen, falls dieser nicht benötigt wird?

Käse nehmen wir nur in der Hauptsaison (Nov/Dez) zurück. Dabei können wir nur Laibe und Halblaibe in der Originalverpackung zurücknehmen, welche durchgehend gekühlt worden sind.

## Kann man den Käse auch einfrieren?

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

## Was für ein Stromanschluss wird beim Turbo-Ofen benötigt?

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

## Sie möchten gerne einen Ofen reservieren?

Bitte melden Sie sich bei uns.
Seiler Käserei AG | Industriestrasse 45 | 6074 Giswil
041 660 80 40 | kontakt@seilerkaese.ch