

Les caquelons pour la fondue chinoise

Les caquelons utilisés pour la fondue chinoise doivent tolérer des températures très élevées durant de longues périodes sans craquer. Ils sont souvent fabriqués d'acier inoxydable, de cuivre ou de fer forgé. La majorité des caquelons conçus pour la fondue chinoise ont une ouverture assez étroite (comparée à celle d'un caquelon pour la fondue au fromage) et un rebord qui permet aux invités d'y accrocher leurs fourchettes à fondue durant la cuisson. Les caquelons traditionnels utilisent un brûleur qui utilise de l'alcool ou du gel comme carburant (voir image de droite). La majorité des caquelons électriques peuvent être utilisés pour la fondue chinoise. Plusieurs caquelons à fondue chinoises versatiles (traditionnels ou électriques) peuvent également être utilisés pour la fondue au fromage et/ou au chocolat (avec un pot additionnel à l'intérieur du caquelon qui sert de bain-marie pour le chocolat et le fromage).



Brûleur à fondue

Avec ou sans plateau tournant ?

La fondue chinoise est servie avec des trempettes, donc un plateau tournant est utile, bien que non nécessaire car de petits pots peuvent également être placés au centre de la table pour les sauces.

Caquelons convenables



Si votre caquelon a un contenant additionnel en céramique qui peut s'insérer à l'intérieur du caquelon, ne l'utilisez PAS pour la fondue chinoise! (Celui-ci a été conçu pour la fondue au chocolat ou au fromage.)



Caquelons inadéquats

Ceux qui utilisent des petites bougies.



Caquelon acceptable (pas idéal)

Les caquelons en fonte émaillée conçus pour la fondue au fromage avec des brûleurs au gel ou à l'alcool PEUVENT faire l'affaire pour la fondue chinoise, mais leurs larges ouvertures et manque de rebord pour y accrocher votre fourchette les rendent moins idéaux. Les fourchettes à trois dents sont également plus difficiles à nettoyer.