

DUTCH OVEN

Bedienungsanleitung | User Manual

NO.04 | NO.06 | NO.09

INHALTSVERZEICHNIS

WILLKOMMEN	3
WAS IST EIN DUTCH OVEN?	3
EINSATZMÖGLICHKEITEN DIE BESONDEREN	3
DIE BESONDEREN T-FÜSSE	3
ANWENDUNG	4
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	4
EINBRENNEN	4
DIE BENUTZUNG MIT BRIKETS	5
DIE BENUTZUNG MIT HOLZ	5
NACH DEM GEBRAUCH	6
ZUBEHÖR (IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)	7
WICHTIGER QUALITÄTSHINWEIS	7
VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	8

WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige OUTDOORCHEF Dutch Oven entschieden haben. Mit dem Kauf eines OUTDOORCHEF Dutch Oven erhalten Sie einen hochwertigen und besonders robusten Dutch Oven.

Dank unserer revolutionären T-Füße besitzen Sie nun einen Gusseisentopf, der zusätzlich zur herkömmlichen Nutzung mit Holzkohle, Briketts oder in offenem Feuer universell auf jedem Grillrost und in jedem Backofen einsetzbar ist.

WAS IST EIN DUTCH OVEN?

Der Dutch Oven hat seinen Ursprung im „Wilden Westen“ und wurde als universell einsetzbares Kochutensil verwendet. Aufgrund der sehr flexiblen Einsatzmöglichkeiten gilt er noch heute als besonders beliebtes Grilltool bei Outdoor Fans und Grillfreunden. Der dickwandige Kult Topf aus hochwertigem Gusseisen besitzt eine hervorragende Wärmeleitfähigkeit sowie Wärmespeicherung und eignet sich daher ideal zum Garen, Backen und Schmoren. Eintöpfe, Gulasch, Suppen, Braten, Schichtfleisch oder auch Brote und Kuchen gelingen spielend einfach!

EINSATZMÖGLICHKEITEN

Der Dutch Oven kann auf sämtlichen gängigen Hitzequellen mit Gas, Holzkohle bzw. Briketts, Holzfeuer oder auch im Backofen verwendet werden. Das beinhaltet dann z.B. den Gas- oder Holzkohle Kugelgrills, Keramikgrills, Gasgrillstationen, Feuerschalen, ein offenes Lagerfeuer oder eine Kochstelle im Freien, sowie den klassischen Gasherd.

DIE BESONDEREN T-FÜSSE

Der OUTDOORCHEF Dutch Oven besitzt einzigartige T-förmige Standfüße. Hierdurch ist es möglich den Dutch Oven vollkommen kippstabil auf einem Grillrost zu platzieren. Ein Abrutschen auf den Streben wird hier zuverlässig verhindert. Diese Fußform haben wir uns sogar schützen lassen, denn so erübrigt sich die Frage vor dem Kauf eines Dutch Ovens, ob nun lieber ein Topf mit Füßen oder ohne.

Der Dutch Oven hat aufgrund der T-Füße in allen Feuerstellen, Gasgrills, Gasherden und anderen Feuerstellen einen sicheren Stand und das ohne genau auf die Positionierung achten zu müssen. Auch die Höhe der Füße ist so bemessen, dass die beliebtesten Briketts darunter passen.

⚠ **WARNUNG:** Der Dutch Oven wird an sämtlichen Bauteilen während der Verwendung sehr heiß. Fasse ihn deshalb ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen an und verwende zum Anheben des Deckels einen speziellen Deckelheber, um Verbrennungen vorzubeugen

ANWENDUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor der Topf zum ersten Mal verwendet werden kann, sollte er mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden. Bitte verwenden Sie hier keinesfalls Spülmittel oder andere Reiniger, da dies die Patina beschädigen kann und der Topf rosten würde, was dann mit etwas Aufwand wieder entfernt werden müsste. Der Topf ist bereits mit einer leichten Schutzschicht versehen, welche den Dutch Oven auf dem Transportweg und bei der Zwischenlagerung schützt. Er ist somit direkt einsatzbereit.

Wir empfehlen dennoch vor der ersten Verwendung zunächst einen Einbrennvorgang vorzunehmen, um eine dickere Patina als Basis für die dauerhafte Nutzung herzustellen.

EINBRENNEN Ihres Dutch Oven:

Um Ihren Gusseisentopf zuverlässig vor Rostflecken zu schützen, sollte Sie ihn einbrennen. Dies kann entweder direkt vor der ersten Benutzung geschehen, oder aber zwischendurch, wenn die Patina beschädigt wurde oder Rost angesetzt hat. Im Falle von Rostflecken sollten diese zunächst mit einer Drahtbürste entfernt werden und der Topf anschließend mit warmem Wasser gründlich gereinigt und gut abgetrocknet werden.

Der Topf wird dann entweder mit einer speziellen Pflegepaste, neutralem Öl oder Pflanzenfett komplett von Innen und Außen eingefettet. Verwenden Sie hierfür Sonnenblumenöl, Kokosfett oder andere hochtemperaturbeständige Fette. Danach den Topf in einem geschlossenen Garraum bei ca. 180°C für 2 Stunden erhitzen. Hierzu eignet sich ein Backofen sowie ein Gas- oder Holzkohlegrill mit geschlossenem Garraum.

Den Dutch Oven langsam abkühlen lassen und erneut alle Teile vollständig einfetten. Nun ist der Dutch Oven bereit für seinen nächsten Einsatz.

⚠ **VORSICHT:** Hier kann es zu starker Rauchentwicklung kommen, daher empfehlen wir Ihnen das Einbrennen im Freien!

DIE BENUTZUNG MIT BRIKETTS

Besonders beliebt und gut zu dosieren sind hochwertige Grillbriketts. Mit der Befuerung durch Briketts erzielen Sie unter sowie auf dem Topf eine einfach steuerbare, gleichmäßige Hitze.

Unterschiedliche Speisen benötigen eine individuelle Verteilung der Briketts. So benötigen Sie bei Suppen und Eintöpfen mehr Briketts unterhalb des Topfes als oben. D. h. 2/3 der Briketts legen Sie unter den Dutch Oven und 1/3 auf den Deckel. Beim Backen von Brot oder Kuchen hingegen, sollten Sie die größere Menge Briketts am Deckel verteilen, also 2/3 der Menge auf den Deckel legen und 1/3 unter den Topf.

Zum Schmoren und Braten werden die Briketts zur Hälfte oben und unten verteilt. Um optimale Temperaturen zu erzielen, sollten Sie die Briketts nach Bedarf ersetzen. Hier eignet sich ein Anzündkamin optimal, um neue Briketts in der Zwischenzeit durchglühen zu lassen.

Orientierungshilfe für die benötigten Briketts für die jeweilige Dutch Oven-Größe in Bezug auf die gewünschte Gartemperatur: Die Angaben dienen lediglich als eine Orientierungshilfe und können je nach verwendeter Brikettart, Witterung und Außentemperatur stark abweichen.

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

DIE BENUTZUNG MIT HOLZ

Der Dutch Oven kann direkt auf ein Holzfeuer gestellt oder darüber gehalten werden. Hierbei sollten Sie bedenken, dass jedes Feuer (bedingt der Holzart und des Trocknungszustandes) verschiedene Verbrennungstemperaturen besitzt.

Hier müssen Sie ein wenig experimentieren und ein Gefühl für das Feuer bekommen.

NACH DEM GEBRAUCH

PFLEGE UND LAGERHINWEISE

Ein Dutch Oven ist aufgrund seiner Fertigung aus Gusseisen anfällig für Rost. Daher benötigt er nach jeder Verwendung eine gründliche Reinigung und Pflege. Damit können Sie sicherstellen, dass Sie auch noch nach Jahren Freude an Ihrem Gusseisen Kochtopf haben, welcher so über Generationen Bestand hat.

Hierzu den Topf nach der Benutzung erst abkühlen lassen und danach mit einem speziellen Dutch Oven Schaber zunächst grobe Speisereste entfernen. Für festsitzende oder eingebrannte Reste bzw. Schmutz kann eine Spülbürste oder ein Schwamm zur Hilfe genommen werden.

Den Dutch Oven langsam abkühlen lassen und erneut alle Teile vollständig einfetten. Nun ist der Dutch Oven bereit für seinen nächsten Einsatz.

Noch leichter lassen sich eingebrannte Reste mit dem Ringreiniger entfernen. Der spezielle Reiniger aus Edelstahlringen beschädigt trotz kräftigem Scheuern nicht die wertvolle Patina Ihres Dutch Ovens.

Bitte ausschließlich warmes Wasser zur Reinigung verwenden aber unbedingt erst nach Erkalten des Topfes das Wasser einfüllen, da es sonst zu einem thermischen Schock kommen und der Gusstopf reißen kann.

Der Dutch Oven ist selbstverständlich NICHT für den Geschirrspüler geeignet. Nach der Reinigung muss der Dutch Oven immer gründlich getrocknet werden und mit Pflegepaste oder einem neutralen Öl oder Pflanzenfett eingerieben werden. Am besten mit einem dünnen, fusselfreien Tuch verreiben. Der Vorteil bei der Verwendung einer Einbrenn- und Pflegepaste ist, dass diese nicht verderben und auch besser dosiert werden kann.

Überschüssiges Fett mit einem Tuch abwischen.

Der Topf sollte an einem trockenen Ort gelagert werden und atmen können. Zur besseren Belüftung des Topfes, legen Sie zwischen Deckel und Topf eine Pappe oder einen Holzkeil.

△ VORSICHT: Keinesfalls Spülmittel oder Bürsten / Schwämme aus Stahl verwenden!

△ VORSICHT: Nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

ZUBEHÖR (IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

DECKELHEBER

Der Deckelheber bietet sich an, wenn Sie beispielsweise Flüssigkeit nachfüllen oder einfach einen Blick auf die Speisen werfen möchten.

⚠ **WARNUNG:** Der Deckel ist sehr heiss, heben Sie den Deckel ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen oder dem Deckelheber an.

BAMBUS KOCHLÖFFEL

Massiver Kochlöffel aus widerstandsfähigem Bambusholz - antibakteriell, pflegeleicht und beständig.

GUSSEISEN PFLEGE

Kokosnuss-Paste zum Einbrennen, Pflegen und Schützen vom Dutch Oven und anderen Gusseisenprodukten. Erhält die schützende Patina und verlängert die Haltbarkeit von Gussprodukten.

Aus Kokosnussöl und Wachs - 100% lebensmittelechte Inhaltsstoffe

RINGREINIGER

Für eine schonende Reinigung des Dutch Oven ohne die Patina zu zerstören - auch für Gusseisen Grillplatten, Planchas und Gussroste ideal geeignet.

WICHTIGER QUALITÄTSHINWEIS

Alle OUTDOORCHEF Dutch Oven sind speziell für die Nutzung mit Holzkohle, Briketts, oder offenem Feuer, direkt in der Glut sowie auf einem Gasgrill entwickelt worden. Die Produkte sind handwerklich gefertigt und haben eine gute Qualität. Kleinere Unebenheiten in der Oberfläche oder kleine Ungleichmäßigkeiten in der Wandstärke sind normal und kein Reklamationsgrund.

Die Wandstärke ist im Gegensatz zu anderen Dutch Oven-Produkten stärker ausgelegt. Ein leichtes „Kippen“ der Deckel ist nicht zu 100% auszuschließen. Hier liegt der fertigungsbedingte Toleranzbereich bei 2 mm. Ein nicht zu 100% aufliegender Deckel stellt bei der Benutzung eines Dutch Ovens in der Praxis keinerlei Probleme dar und wirkt sich nicht auf die Funktion aus.

VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB`s) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

TABLE OF CONTENTS

WELCOME.....	11
WHAT IS A DUTCH OVEN?.....	11
APPLICATIONS SPECIAL	11
SPECIAL T-FEET	11
USAGE.....	12
BEFORE FIRST USE	12
BURNING-IN.....	12
USE WITH BRIQUETTES	13
USE WITH WOOD	13
AFTER USE	14
ACCESSORIES (INCLUDED.....	15
IMPORTANT QUALITY INFORMATION	15
CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	16

WELCOME

We are delighted that you have chosen this high-quality OUTDOORCHEF Dutch oven. By purchasing an OUTDOORCHEF Dutch oven, you are choosing a high-quality and particularly robust Dutch oven.

Our revolutionary T-feet allow you to use your Dutch oven, in addition to the traditional use with charcoal, briquettes or in an open fire, universally on any barbecue grid and in any oven.

WHAT IS A DUTCH OVEN?

The Dutch oven originates from the "Wild West" and was used as an all-round cooking utensil. Thanks to its flexible use, it is still a very popular barbecue tool for outdoor fans and barbecue enthusiasts.

The iconic thick-walled pot made from high-quality cast iron provides excellent heat conductivity and retention and is therefore ideal for cooking, baking and braising. It makes light work of stews, goulash, soups, roasts, layered meat or even breads and cakes!

APPLICATIONS

The Dutch oven can be used on all conventional heat sources with gas, charcoal or briquettes, wood fires or in the oven. This includes, for example, gas or charcoal kettle barbecues, ceramic barbecues, gas barbecue stations, fire bowls, an open camp fire or an outdoor cooking area and on a classic gas cooker.

SPECIAL T-FEET

The OUTDOORCHEF Dutch oven has unique T-shaped supporting feet. This makes it possible to place the Dutch oven on a barbecue grid without any risk of overturning. This design reliably prevents slipping on the struts. We have even protected this special foot shape, which avoids having to consider the question before buying your Dutch oven of whether you should choose a model with or without feet.

The T-feet ensure the Dutch oven sits securely in all fire pits, gas barbecues, gas cookers and other fire places and without having to closely monitor its positioning. The height of the feet is also designed to allow the most popular briquettes to fit underneath.

⚠ **WARNING:** All parts of the Dutch oven become very hot during use. Always wear heat-resistant gloves to touch it and use a special lifter when lifting the lid to avoid burns.

USAGE

BEFORE FIRST USE

Before using the Dutch oven for the first time, clean it thoroughly with hot water. Never use washing-up liquid or other cleaning products as these may damage the patina and cause rust to appear on the pot which would then require time and effort to remove. A light protective layer has already been applied to the Dutch oven to protect it during transportation and temporary storage. It is therefore immediately ready for use.

However, we recommend burning-in before you use it for the first time to create a thicker patina as a base for long-term use.

BURNING-IN your Dutch oven:

To reliably protect your Dutch oven from rust, burning-in is recommended. You can do this either before first use or occasionally if the patina has become damaged or rust has appeared. In the case of rust, remove this first using a wire brush and then rinse the Dutch oven thoroughly with warm water and dry carefully.

Then grease the inside and outside surfaces of the Dutch oven completely with either a special maintenance paste, a neutral oil or vegetable fat. Use sunflower oil, coconut oil or another fat with resistance to high temperatures. Then heat the Dutch oven in a closed cooking chamber at around 180°C for 2 hours. You can use an oven or a gas or charcoal barbecue with a closed cooking chamber for this.

Leave the Dutch oven to cool slowly and then grease all parts again completely. The Dutch oven is now ready for its next use.

⚠ **CAUTION:** As this process can cause high smoke emissions, we recommend burning-in outdoors!

USE WITH BRIQUETTES

High-quality barbecue briquettes are particularly popular and easy to dispense. The use of briquettes as fuel creates easily controllable, even heat both below and on top of the pot.

Different dishes need different arrangements of briquettes. For example, for soups and stews, you will need more briquettes under the Dutch oven than on top. In this case, place 2/3 of the briquettes under the Dutch oven and 1/3 on the lid. In contrast, when baking bread or cakes, the larger quantity of briquettes should be placed on the lid - 2/3 on the lid and 1/3 under the Dutch oven.

For braising and frying, place half the briquettes on top and half underneath. To achieve optimum temperatures, replace the briquettes as required. A chimney starter is ideal to heat up new briquettes ready for use.

Guide to required briquettes for each Dutch oven size for the desired cooking temperature: The information is provided purely as a guide.

The quantities can vary greatly depending on the type of briquettes used, the weather

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

USE WITH WOOD

The Dutch oven can be placed directly on a wood fire or suspended above it. It is important to remember that every fire (depending on the type of wood and its dryness) has a different combustion temperature.

A little experimentation will be needed to get a feel for the fire.

AFTER USE

CARE AND STORAGE INFORMATION

The cast-iron material means that a Dutch oven is susceptible to rust. Thorough cleaning and care are therefore required after each use. This will ensure many years of enjoyment with your Dutch oven and help it last through generations.

Leave the Dutch oven to cool after use and then remove large pieces of food residue using a special Dutch oven scraper. To remove any burnt-on residue or soiling, you can use a washing-up brush or a sponge.

Leave the Dutch oven to cool slowly and then grease all parts again completely. The Dutch oven is now ready for its next use.

The ring cleaner makes it even easier to remove burnt-on residue. This special stainless steel ring cleaner will not damage the precious patina of your Dutch oven despite powerful scouring.

Use only warm water for cleaning, but always wait until the Dutch oven has cooled before filling it with water as this could create a thermal shock that can cause the Dutch oven to crack. The Dutch oven is obviously NOT dishwasher-safe.

After cleaning, always dry the Dutch oven thoroughly and rub in a maintenance paste, a neutral oil or vegetable fat. Ideally, rub using a thin lint-free cloth. The advantage of using a burning-in and maintenance paste is that these do not expire and are also easier to dispense.

Wipe off any excess fat with a cloth.

Store the pot in a dry, well-ventilated place. For better ventilation, place a piece of cardboard or a wooden wedge between the lid and pot.

⚠ CAUTION: Never use washing-up liquid or steel brushes/sponges!

⚠ CAUTION: Do not cool with cold water.

ACCESSORIES (INCLUDED)

LID LIFTER

The lid lifter can be used, for example, when topping up liquid or simply to check the food during cooking.

⚠ **WARNING:** The lid is very hot, always wear heat-resistant gloves or use the lid lifter to lift it.

BAMBOO COOKING SPOON

Solid cooking spoon made from resistant bamboo wood - antibacterial, easy-care and resistant.

CARING FOR CAST IRON

Coconut paste for burning-in, maintenance and protection of the Dutch oven and other cast-iron products. Maintains the protective patina and extends the lifespan of cast-iron products. Made from coconut oil and wax - 100% food-safe materials

RING CLEANER

For gentle cleaning of the Dutch oven without destroying the patina. - also ideal for cast-iron griddle plates, planchas and cast-iron grids.

IMPORTANT QUALITY INFORMATION

All OUTDOORCHEF Dutch ovens are developed specially for use with charcoal, briquettes or open fire, directly in the embers, and on a gas barbecue. The products are produced in a craft process and are of high quality.

Small irregularities in the surface or slight variations in the wall thickness are normal and do not constitute grounds for a complaint.

In comparison with other Dutch oven products, the walls have a thicker design. Slight "wobbling" of the lid cannot be 100% ruled out. The manufacturing tolerance is 2 mm. In practice, a lid that is not 100% in place does not pose any problem or affect the functionality when using the Dutch oven.

CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich-Switzerland | www.outdoorchef.com

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE.....	19
QU'EST-CE QU'UN DUTCH OVEN ?	19
POSSIBILITÉS D'UTILISATION LES	19
LES PIEDS EN T UNIQUES.....	19
APPLICATION.....	20
AVANT LA PREMIÈRE APPLICATION.....	20
CULOTTAGE.....	20
UTILISATION AVEC DES BRIQUETTES.....	21
UTILISATION AVEC DU BOIS.....	21
APRÈS L'UTILISATION.....	22
ACCESSOIRE (INCLUS DANS LA LIVRAISON)	23
INDICATIONS DE QUALITÉ IMPORTANTES.....	23
GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE.....	24

BIENVENUE

Nous sommes heureux que vous ayez choisi notre Dutch Oven OUTDOORCHEF de haute qualité. En achetant un OUTDOORCHEF Dutch Oven, vous profitez d'un Dutch Oven de haute qualité et particulièrement robuste.

Grâce à nos pieds en T révolutionnaires, vous disposez désormais d'une marmite en fonte qui s'utilise aussi bien de manière conventionnelle avec du charbon de bois, des briquettes ou sur un feu de camp que de façon universelle sur chaque barbecue ou dans le four.

QU'EST-CE QU'UN DUTCH OVEN ?

Le Dutch Oven nous vient du « Far West », où il était utilisé comme ustensile de cuisson universel. En raison de sa flexibilité d'utilisation, il constitue encore aujourd'hui un outil de barbecue particulièrement apprécié parmi les fans de diner en extérieur et les amateurs de barbecue.

Cette marmite culte à parois épaisses en fonte de haute qualité possède une excellente conductivité thermique et un très bon stockage thermique, des propriétés idéales pour réussir vos cuissons, dont la cuisson au four, et pour faire mijoter des plats. Les ragouts, les goulaches, les soupes, les rôtis, la viande effilochée mais également les pains et les gâteaux deviendront des jeux d'enfants!

POSSIBILITÉS D'UTILISATION

Le Dutch Oven peut être utilisé sur l'ensemble des sources de chaleur ordinaires, fonctionnant au gaz, au charbon de bois, aux briquettes, au feu de bois et dans le four. Cela inclut par exemple les barbecues sphériques au charbon de bois, les grills en céramique, les barbecues à gaz, les braséros, les feux de camp ouverts ou une cuisine à ciel ouvert, ainsi que sur une cuisinière à gaz classique.

LES PIEDS EN T UNIQUES

Le OUTDOOR CHEF Dutch Oven possède des pieds en forme de T uniques. Cela permet de placer le Dutch Oven sur la grille de cuisson de manière cent pour cent stable. Cela l'empêche efficacement de glisser sur l'entretoise. Nous avons même fait breveter la forme de ces pieds, afin que vous n'ayez pas à hésiter avant d'acheter un Dutch Oven, pour savoir si vous préférez une marmite avec ou sans pieds.

Grâce à ses pieds en forme de T, le Dutch Oven est toujours stable, sur tous les feux, barbecues à gaz et autres foyers, sans que vous ayez besoin de faire particulièrement attention à la position. La hauteur des pieds a également été calculée pour que vous puissiez utiliser vos briquettes préférées.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Durant l'utilisation, tous les composants du Dutch Oven sont très chauds. Ne le touchez donc qu'avec des gants résistants à la chaleur et utilisez un souève-couvercle spécial pour soulever le couvercle, afin d'éviter les brûlures.

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la marmite pour la première fois, nous vous conseillons de la laver à l'eau chaude. N'utilisez en aucun cas du détergent ou d'autres nettoyants, car cela pourrait endommager la patine et faire rouiller la marmite. Il vous faudrait alors retirer la rouille, au prix d'un certain effort. La marmite est déjà pourvue d'une fine couche de protection qui protège le Dutch Oven lors du transport et pendant le stockage. Il est donc tout de suite prêt à l'emploi.

Nous recommandons donc d'effectuer d'abord une procédure de culottage, afin de créer une patine plus épaisse qui servira de base pour un usage durable.

CULOTTER votre Dutch Oven :

Afin de protéger efficacement votre marmite en fonte contre les taches de rouille, nous vous conseillons de la culotter. Cela peut avoir lieu directement avant la première utilisation ou de temps en temps, quand la patine a été endommagée ou que la rouille apparaît.

En cas de taches de rouille, il faut d'abord les retirer avec une brosse métallique, avant de nettoyer abondamment la marmite à l'eau chaude et de bien la sécher.

Il faut ensuite graisser entièrement l'intérieur et l'extérieur de la marmite avec soit une pâte d'entretien spéciale, soit une huile neutre ou de la graisse végétale. Utilisez pour cela de l'huile de tournesol, de la graisse de noix de coco ou une graisse résistante aux hautes températures.

Chauffer ensuite la marmite dans une chambre de cuisson fermée à env. 180°C pendant 2 heures. Pour cela, utilisez un four ou bien un barbecue à gaz ou à charbon avec une chambre de cuisson fermée.

Laisser refroidir lentement le Dutch Oven et graisser à nouveau toutes les parties, entièrement.

Le Dutch Oven est désormais prêt pour sa prochaine utilisation.

⚠ **ATTENTION** : Cette opération peut dégager beaucoup de fumée, c'est pourquoi nous vous conseillons de réaliser le culottage en extérieur!

UTILISATION AVEC DES BRIQUETTES

Les briquettes pour barbecue de haute qualité sont particulièrement appréciées et faciles à doser. En allumant le feu avec des briquettes, vous obtenez une chaleur uniforme et facile à régler, aussi bien sous que sur la marmite.

Les différents plats nécessitent une répartition individuelle des briquettes. Ainsi, vous aurez besoin de mettre plus de briquettes sous la marmite que dessus pour les soupes et les ragouts.

Cela signifie que 2/3 des briquettes sont placées sous le Dutch Oven et 1/3 sur le couvercle. Pour faire cuire du pain ou des gâteaux, en revanche, vous devez répartir la majeure partie des briquettes sur le couvercle, à savoir : 2/3 de la quantité sur le couvercle et 1/3 sous la marmite.

Pour les rôtis et les plats mijotés, on répartit la moitié des briquettes sur le dessus et la moitié en dessous. Pour atteindre une température idéale, il faut si besoin remplacer les briquettes. Ici, une cheminée d'allumage convient parfaitement, pour permettre aux nouvelles briquettes de s'embraser en attendant.

Guide pour les briquettes nécessaires pour la taille de Dutch Oven concernée, en fonction de la température de cuisson souhaitée : les indications ne sont fournies qu'à titre de guide et peuvent varier fortement selon le type de briquettes utilisé, la météo et les températures extérieures.

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

UTILISATION AVEC DU BOIS

Le Dutch Oven peut être placé directement sur le feu de bois ou être suspendu au-dessus. Il convient donc de garder à l'esprit que chaque feu (en fonction du type de bois et du niveau de séchage) présente des températures de combustion différentes.

Il faudra expérimenter un peu et apprendre à connaître votre feu.

APRÈS L'UTILISATION

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

En raison de sa structure en fonte, le Dutch Oven est susceptible de rouiller. C'est pourquoi il a besoin d'être bien nettoyé et entretenu après chaque utilisation. Ainsi, vous serez sûr de profiter encore pendant des années d'une marmite capable de durer plusieurs générations.

Pour cela, laissez d'abord refroidir la marmite après l'utilisation et retirez ensuite les restes alimentaires grossiers avec un grattoir spécial Dutch Oven. Pour les résidus ou saletés tenaces ou calcinés, vous pouvez utiliser une brosse de nettoyage ou une éponge pour vous aider.

Laisser refroidir lentement le Dutch Oven et graisser à nouveau toutes les parties, entièrement. Le Dutch Oven est désormais prêt pour sa prochaine utilisation.

Pour encore plus de facilité, retirez simplement les résidus calcinés avec une cote de maille à récurer. Cette éponge métallique spéciale composée d'anneaux d'acier n'endommagera pas la précieuse patine de votre Dutch Oven, même si vous frottez fort. N'utilisez que de l'eau chaude pour le nettoyer. Cependant, ne remplissez votre marmite d'eau qu'après l'avoir refroidie, car sinon cela pourrait entraîner un choc thermique et briser la marmite. Le Dutch Oven n'est naturellement PAS adapté au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, il faut toujours sécher complètement le Dutch Oven et le frotter avec de la pâte d'entretien ou une huile neutre ou de la graisse végétale.

L'idéal est de la frotter avec un chiffon fin et sans peluches. Si vous utilisez une pâte d'entretien et de culottage, l'avantage est que celle-ci ne brûle pas et est aussi plus facile à doser.

Essuyer l'excédent de graisse avec un chiffon.

La marmite doit être conservée dans un endroit sec et aéré. Pour une meilleure aération de la marmite, placez un carton ou une cale en bois entre la marmite et le couvercle.

⚠ ATTENTION : Ne surtout pas utiliser de détergent ou de brosse / éponge en acier !

⚠ ATTENTION : Ne pas faire tremper dans l'eau froide.

ACCESSOIRE (INCLUS DANS LA LIVRAISON)

Soulève-couvercle:

Le soulève-couvercle est utile si vous voulez par exemple rajouter du liquide ou simplement jeter un œil à votre plat.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Le couvercle est très chaud, ne soulevez le couvercle qu'avec des gants résistants à la chaleur ou avec le soulève-couvercle.

CUILLÈRE EN BAMBOU

Cuillère en bois de bambou massif et résistant, anti-bactérienne facile d'entretien et solide.

ENTRETIEN DE LA FONTE

Pâte à la noix de coco pour le culottage, l'entretien et la protection du Dutch Oven et autre produits en fonte. Permet de conserver la patine de protection et de prolonger la durée de vie des produits en fonte. À base d'huile de noix de coco et de cire - ingrédients 100% compatibles avec les aliments

COTTE DE MAILLE À RÉCURRER

Pour nettoyer en douceur le Dutch Oven sans détruire la patine - convient également parfaitement pour les plaques de barbecue en fonte, les planchas et les grilles en fonte.

INDICATIONS DE QUALITÉ IMPORTANTES

Tous les Dutch Oven OUTDOORCHEF sont spécialement conçus pour l'utilisation avec du charbon de bois, des briquettes ou une flamme nue, directement posé sur les braises ou sur un barbecue à gaz. Les produits sont fabriqués à la main et offrent une bonne qualité.

Les petites irrégularités sur la surface et les petites différences dans l'épaisseur des parois sont normales et ne constituent pas un motif de réclamation. Les parois sont plus épaisses que celles des autres produits Dutch Oven.

Un léger « basculement » du couvercle ne pas être exclu à 100%. Ici, la plage de tolérance liée à la fabrication est de 2 mm. Si le couvercle ne repose pas à 100% sur la marmite, cela ne devrait poser aucun problème dans la pratique lors de l'utilisation du Dutch Oven et n'entrave pas le fonctionnement.

GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées concernant la garantie consommateur / les prestations de garantie, nous vous renvoyons aux conditions générales de vente (CGV) sous <https://www.outdoorchef.com/agb>

**La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée
par l'entreprise suivante**

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz |
www.outdoorchef.com

SOMMARIO

BENVENUTI	27
CHE COS'È UN DUTCH OVEN?	27
APPLICAZIONI	27
GLI SPECIALI PIEDINI A T	27
UTILIZZO	28
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	28
STAGIONATURA	28
UTILIZZO CON BRICCHETTI	29
UTILIZZO CON LEGNA	29
DOPO L'UTILIZZO	30
ACCESSORI (COMPRESI NELLA FORNITURA)	31
IMPORTANTE INDICAZIONE DI QUALITÀ	31
GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	32

BENVENUTI

Siamo lieti che abbiate scelto di acquistare il nostro Dutch Oven. Con l'acquisto di un Dutch Oven OUTDOORCHEF ricevete un prodotto di alta qualità e particolarmente resistente.

Grazie ai nostri rivoluzionari piedini a T, adesso avete a disposizione una pentola in ghisa che può essere utilizzata in maniera versatile, non solo con i metodi tradizionali come carbone, bricchetti o fuoco aperto, ma anche qualsiasi griglia o forno.

CHE COS'È UN DUTCH OVEN?

Il Dutch Oven ha le sue origini nel "vecchio West", dove era utilizzato come utensile da cucina universale. Grazie alla flessibilità delle sue applicazioni è ancora oggi un utensile per grigliare molto apprezzato dagli appassionati di attività all'aperto e dagli amanti del barbecue.

Questa pentola in ghisa di alta qualità, caratterizzata da pareti spesse, possiede un'eccellente conducibilità termica e capacità di ritenzione del calore, rendendola perciò ideale per cuocere, infornare e brasare. Stufati, ragù, zuppe, arrostiti, sformati di carne, ma anche pane e torte diventano un gioco da ragazzi!

APPLICAZIONI

Il Dutch Oven può essere utilizzato con tutte le comuni fonti di calore, come gas, carbonella e bricchetti, legna o anche in forno. Sono inclusi anche, ad esempio i barbecue sferici a gas o a carbonella, i barbecue in ceramica, le stazioni barbecue a gas, i bracieri, i fuochi all'aria aperta o i fornelli per cucinare all'aperto, oltre al classico fornello a gas.

GLI SPECIALI PIEDINI A T

Il Dutch Oven OUTDOORCHEF è dotato di speciali piedini a forma di T. Ciò consente di posizionare il Dutch Oven su una griglia in maniera assolutamente stabile, evitando in tutta efficacia che la pentola scivoli dalle sbarre della griglia. Abbiamo persino deciso di brevettare la forma dei piedini, in modo tale da non aver più bisogno di chiedersi prima dell'acquisto di un Dutch Oven, se si preferisce una pentola con piedini o senza.

Grazie ai piedini a forma di T, il Dutch Oven dispone di completa stabilità su qualsiasi focolare, barbecue, fornello a gas o altre fonti di calore, senza la necessità di prestare particolarmente attenzione alla sua posizione. Anche l'altezza dei piedini è stata calcolata in modo tale da permettere di inserirvi sotto i bricchetti.



AVVERTENZA: Tutti i componenti del Dutch Oven raggiungono temperature molto elevate durante l'utilizzo. Per evitare scottature, deve essere quindi afferrato esclusivamente con guanti resistenti al calore e usando un apposito sollevatore per alzare il coperchio.

UTILIZZO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, questa dovrebbe essere accuratamente pulita con acqua calda. Si prega di non utilizzare detersivi o altri detersivi, poiché questo potrebbe danneggiare la patina della pentola e causare la formazione di ruggine, la cui rimozione richiederebbe un considerevole sforzo. La pentola è già rivestita con un leggero strato protettivo, che protegge il Dutch Oven durante il trasporto e lo stoccaggio temporaneo. Questo significa che è direttamente pronta per l'uso.

Tuttavia, prima del primo uso, raccomandiamo di eseguire la procedura di stagionatura in modo tale da creare una patina più spessa, come base per un utilizzo duraturo.

RISCALDARE il Dutch Oven:

Per proteggere in maniera affidabile la pentola in ghisa da macchie di ruggine, si consiglia di eseguire la stagionatura. Questa può essere eseguita direttamente prima del primo utilizzo oppure in seguito, qualora la patina sia danneggiata o si sia formata della ruggine.

In caso si formino macchie di ruggine, queste dovrebbero essere prima rimosse con una spazzola metallica per poi pulire accuratamente la pentola con acqua calda e asciugare bene.

Successivamente, la pentola deve essere unta interamente, sia al suo interno che nella parte esterna, applicando l'apposita pasta per la cura oppure olio neutro o grasso vegetale. A tale scopo si consiglia l'uso di olio di girasole, grasso di cocco o altri grassi ad alta resistenza termica. Successivamente, riscaldare la pentola a circa 180°C in un forno chiuso per 2 ore. Per questa procedura, sono particolarmente adatti un forno oppure un barbecue a gas o carbonella dotato di vano di cottura chiuso.

Lasciare raffreddare il Dutch Oven lentamente e ungere nuovamente tutti i componenti. Il Dutch Oven è ora pronto per il suo primo impiego.

⚠ **ATTENZIONE:** in questa fase potrebbe verificarsi un'elevata produzione di fumo, pertanto consigliamo di effettuare la stagionatura all'aria aperta!

UTILIZZO CON BRICCHETTI

I bricchetti di alta qualità sono particolarmente apprezzati e facili da dosare. Utilizzando i bricchetti per la combustione, si ottiene un calore uniforme e facilmente controllabile sotto la pentola e al suo interno. Le diverse pietanze richiedono una distribuzione specifica dei bricchetti. Ad esempio, per zuppe e stufati è necessario mettere più bricchetti sotto la pentola che nella parte superiore.

In pratica, bisogna posizionare 2/3 dei bricchetti sotto il Dutch Oven e 1/3 sul coperchio. Per la cottura di pane e torte, invece, la maggior parte dei bricchetti deve essere distribuita sul coperchio, quindi 2/3 sul coperchio e 1/3 sotto la pentola.

Per brasare e arrostitire, distribuire i bricchetti metà sopra e metà sotto. Per ottenere temperature ottimali, sostituire i bricchetti quando necessario. Per bruciare nuovi bricchetti durante la cottura, è ideale l'uso di un camino per accensione.

È possibile trovare qui di seguito una guida ai bricchetti necessari in base alla misura del Dutch Oven e alla temperatura di cottura desiderata: Le indicazioni fornite sono solo a titolo di guida e possono variare considerevolmente in base al tipo di bricchetti utilizzato, alle condizioni atmosferiche e alla temperatura esterna.

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

UTILIZZO CON LEGNA

Il Dutch Oven può essere posizionato direttamente sul fuoco o sospeso al di sopra di esso. È importante considerare che ogni fuoco (a seconda del tipo di legna e dello stato di essiccazione di questa) è caratterizzato da una diversa temperatura di combustione.

Qui devi sperimentare un po' e farti un'idea del fuoco.

DOPO L'UTILIZZO

INDICAZIONI PER LA CURA E LA CONSERVAZIONE

Poiché il Dutch Oven è realizzato in ghisa, è suscettibile alla ruggine. Pertanto, dopo ogni utilizzo sono necessarie una pulizia e una cura approfondite. In questo modo, è possibile assicurarsi di continuare, anche dopo anni, a essere soddisfatti dalla propria pentola in ghisa, che vi accompagnerà per molte generazioni a venire.

Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pentola, per poi rimuovere i residui alimentari più grossolani con uno specifico raschietto per Dutch Oven. Per residui e sporco incrostati o bruciati, è possibile utilizzare una spazzola per piatti o una spugna.

Lasciare raffreddare il Dutch Oven lentamente e ungere nuovamente tutti i componenti. Il Dutch Oven è ora pronto per il suo primo impiego.

I residui bruciati possono essere rimossi ancora più facilmente con un pulitore ad anello. Questo utensile speciale, composto da anelli di acciaio inossidabile, non danneggia la preziosa patina del Dutch Oven, anche con una pulizia energica.

Si prega di utilizzare esclusivamente acqua calda per la pulizia, ma solo una volta che la pentola si è raffreddata, in modo da evitare uno shock termico che potrebbe danneggiare la pentola in ghisa. Ovviamente, il Dutch Oven NON è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, il Dutch Oven deve essere sempre accuratamente asciugato e trattato con la pasta per la manutenzione oppure con olio neutro o con grasso vegetale. È preferibile strofinarlo con un panno sottile e privo di pelucchi. Il vantaggio nell'utilizzo di una pasta protettiva per la manutenzione e la stagionatura delle pentole in ghisa, è che questa non si altera con il tempo ed è più semplice da dosare.

Eliminare il grasso in eccesso con un panno.

La pentola deve essere conservata in un luogo asciutto e ventilato. Per una migliore aerazione della pentola, inserire un cartone o un cuneo di legno tra il coperchio e la pentola.

⚠ ATTENZIONE: Non utilizzare detersivi o spazzole / retine in acciaio!

⚠ ATTENZIONE: Non raffreddare con acqua.

ACCESSORI (COMPRESI NELLA FORNITURA)

SOLLEVATORE DEL COPERCHIO

Il sollevatore del coperchio è utile quando, ad esempio, si desidera aggiungere liquido o semplicemente dare un'occhiata alla pietanza.

⚠ **AVVERTENZA:** Il coperchio è molto caldo, sollevarlo solo con guanti resistenti al calore o con il sollevatore del coperchio.

CUCCHIAIO DA CUCINA IN BAMBÙ

Robusto cucchiaino da cucina in resistente legno di bambù, antibatterico, facile da pulire e durevole.

CREMA PER LA MANUTENZIONE DELLA GHISA

Pasta di cocco per la stagionatura, la cura e la protezione del Dutch Oven e di altri prodotti in ghisa. Preserva la patina protettiva e prolunga la durata dei prodotti in ghisa. A base di olio di cocco e cera: ingredienti al 100% sicuri per l'uso a contatto di alimenti

PULITORE AD ANELLO

Per una pulizia delicata del Dutch Oven senza danneggiarne la patina, ideale anche per piastre in ghisa, plance e griglie in ghisa.

IMPORTANTE INDICAZIONE DI QUALITÀ

Tutti i Dutch Oven OUTDOORCHEF sono stati appositamente sviluppati per l'uso con carbonella, bricchetti o fuoco aperto, a diretto contatto con la brace e sul barbecue. I prodotti sono di alta qualità e sono stati realizzati in modo artigianale. Piccole irregolarità della superficie o imperfezioni nello spessore delle pareti sono normali e non costituiscono motivo di reclamo.

Le pareti del nostro prodotto sono state concepite per essere più spesse rispetto a quelle di altri Dutch Oven. Non è possibile escludere al 100% che il coperchio non "traballi" leggermente. La tolleranza di produzione è di 2 mm. Un coperchio che non aderisce al 100% non comporta alcun problema nell'utilizzo del Dutch Oven e non influisce sul suo funzionamento.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su

<https://www.outdoorchef.com/agb>

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) |
www.outdoorchef.com

ÍNDICE

BIENVENIDA	35
¿QUÉ ES EL DUTCH OVEN?	35
POSIBILIDADES DE USO	35
PATAS EN T ESPECIALES	35
USO	36
ANTES DEL PRIMER USO	36
CURADO	36
USO CON BRIQUETAS	37
USO CON MADERA	37
DESPUÉS DEL USO	38
ACCESORIOS (INCLUIDOS)	39
ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE	39
GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA	40

BIENVENIDA

Gracias por haber elegido este Dutch Oven OUTDOORCHEF de alta calidad.

Con la compra de su Dutch Oven OUTDOORCHEF, adquiere un horno holandés de alta calidad y especialmente robusto.

Gracias a nuestras revolucionarias patas en T, ahora dispone de una olla de hierro fundido para uso universal en cualquier parrilla y en cualquier horno, además del uso convencional sobre carbón vegetal, briquetas o fuego directo.

¿QUÉ ES EL DUTCH OVEN?

El Dutch Oven es un horno holandés que tiene sus orígenes en el «salvaje oeste» y se utilizaba como utensilio de cocina universal.

Por su gran versatilidad, sigue considerándose un utensilio especialmente popular entre los aficionados y entusiastas de la barbacoa al aire libre.

Esta olla de culto, de paredes gruesas y fabricada en hierro fundido de alta calidad, presenta una excelente conductividad y conservación del calor, por lo que es ideal para cocinar a fuego lento, hornear y estofar.

¡Estofados, goulash, sopas, asados, carne en capas o incluso panes y pasteles son ahora más fáciles que nunca!

^wPOSIBILIDADES DE USO

El Dutch Oven puede utilizarse sobre todas las fuentes de calor habituales, ya sean de gas, carbón vegetal o briquetas, fuego de leña u horno. Entre ellas están, por ejemplo, las barbacoas redondas de gas o de carbón vegetal, barbacoas cerámicas, estaciones de barbacoa de gas, braseros, hoguera abierta o zonas de cocina al aire libre, además de los clásicos fogones de gas.

PATAS EN T ESPECIALES

El Dutch Oven OUTDOORCHEF presenta unas exclusivas patas en T que permiten apoyar el Dutch Oven sobre una parrilla sin riesgo de que vuelque.

También se evita de forma fiable que se deslice por las barras de la parrilla.

Incluso hemos solicitado la protección legal para este diseño de las patas, ya que así se elimina la duda antes de comprar un Dutch Oven de si prefiere una olla con patas o sin ellas.

Gracias a las patas en T, el Dutch Oven se apoya con seguridad en todo tipo de fuegos, barbacoas de gas, cocinas de gas y otros hogares sin tener que preocuparse demasiado de apuntalarlo. La altura de las patas también está dimensionada para que quepan debajo las briquetas más populares.

⚠ **ADVERTENCIA:** Durante el uso, todos los elementos de su Dutch Oven alcanzan altas temperaturas. Por lo tanto, manipúlelo siempre con guantes resistentes al calor y utilice un levantador de tapas especial para levantar la tapa y evitar quemaduras.

USO

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la olla por primera vez, debe limpiarla a fondo con agua caliente. Para este fin, no utilice nunca aquí detergente líquido ni otros productos de limpieza, ya que podría dañar la pátina y podría provocar en la olla una oxidación que solo se puede eliminar con cierto esfuerzo.

La olla viene ya con una capa delgada de recubrimiento protector que protege el Dutch Oven durante el transporte y el almacenamiento temporal. Por lo tanto, se puede utilizar de inmediato.

No obstante, le recomendamos que realice primero un proceso de curado antes de utilizar el producto por primera vez, con el fin de crear una pátina más gruesa de cara al uso más prolongado.

CURADO de su Dutch Oven:

Para proteger de forma fiable su olla de hierro fundido de las manchas de óxido, es necesario curarla. Puede hacerlo directamente antes del primer uso o cuando sea necesario porque la pátina se haya dañado u observe óxido.

Su aparecen manchas de óxido, estas se deben eliminar primero con un cepillo de alambre y, a continuación, limpiando a fondo la olla con agua tibia y secándola bien.

A continuación, la olla se engrasa completamente por dentro y por fuera con una pasta protectora especial, aceite neutro o grasa vegetal. Utilice para ello aceite de girasol, grasa de coco u otras grasas resistentes a las altas temperaturas.

A continuación, caliente la olla en una cámara de cocción cerrada a unos 180 °C durante 2 horas. Para este fin, son adecuados un horno o una barbacoa de gas o carbón vegetal que tenga una cámara de cocción cerrada.

Espere a que el Dutch Oven se enfríe lentamente y vuelva a engrasar completamente todas las piezas. Ahora el Dutch Oven está listo para el próximo uso.

⚠ **PRECAUCIÓN:** En este momento, puede producirse un humo intenso; irecomendamos el curado al aire libre!

USO CON BRIQUETAS

Las briquetas para barbacoa de alta calidad son especialmente populares y fáciles de dosificar. El fuego de briquetas proporciona un calor fácil de controlar y uniforme tanto por debajo como por encima de la olla.

Cada tipo de plato requiere una distribución individual de las briquetas. Para sopas y estofados, por ejemplo, necesita más briquetas debajo de la olla que encima. Es decir, coloque 2/3 de las briquetas debajo del Dutch Oven y 1/3 de ellas sobre la tapa. Por contra, al hornear pan o repostería, deberá distribuir la mayor cantidad de briquetas sobre la tapa, es decir, colocar 2/3 de las briquetas sobre la tapa y 1/3 debajo de la olla.

Para estofar y asar, las briquetas se distribuyen a partes iguales arriba y abajo. Para alcanzar unas temperaturas óptimas, debe sustituir las briquetas cuando sea necesario. En este caso, una chimenea de encendido es ideal para encender entretanto las briquetas.

Guía orientativa de las briquetas necesarias para cada tamaño de Dutch Oven en relación con la temperatura de cocción deseada:

Estos datos son meramente orientativos y pueden variar considerablemente en función del tipo de briqueta empleada, la meteorología y la temperatura exterior.

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

USO CON MADERA

El Dutch Oven puede colocarse directamente sobre un fuego de leña o colgarse encima del mismo.

Recuerde que cada fuego alcanza temperaturas de combustión diferentes (según el tipo de madera y el contenido de humedad).

Conviene experimentar un poco y acostumbrarse al comportamiento del fuego.

DESPUÉS DEL USO

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Debido a que se fabrica de hierro fundido, el Dutch Oven está expuesto a la aparición de óxido. Por ello, necesita una limpieza a fondo y cuidados después de cada uso. De esta forma, se asegurará de poder seguir disfrutando durante años de su olla de hierro fundido, que le durará incluso varias generaciones.

Para ello, espere primero a que la olla se enfríe después de usarla y, a continuación, elimine los restos gruesos de comida con una rasqueta especial para el Dutch Oven. Para los residuos o la suciedad persistentes o incrustados, puede utilizarse un cepillo lavaplatos o una esponja.

Espere a que el Dutch Oven se enfríe lentamente y vuelva a engrasar completamente todas las piezas. Ahora el Dutch Oven está listo para el próximo uso.

Los residuos incrustados se eliminan aún más fácilmente con el limpiador de anillas. Este limpiador especial fabricado con anillas de acero inoxidable no daña la valiosa pátina de su Dutch Oven ni siquiera al frotar enérgicamente.

Utilice solo agua caliente para la limpieza, pero asegúrese de añadir agua solo después de que la olla se haya enfriado; de lo contrario, podría provocar un choque térmico y la olla de hierro fundido podría agrietarse.

Recuerde que el Dutch Oven NO es apto para lavavajillas. Tras la limpieza, el Dutch Oven se debe secar siempre a fondo y frotarse con pasta protectora o con un aceite neutro o grasa vegetal.

Conviene frotarlo con un paño fino que no deje pelusas. La ventaja de utilizar una pasta de curado y protección es que no se estropea y además se puede dosificar mejor.

Limpie el exceso de grasa con un paño.

La olla se debe guardar en un lugar seco y ventilado. Para una mejor ventilación de la olla, coloque un cartón o una cuña de madera entre la tapa y la olla.

⚠ **PRECAUCIÓN:** ¡No utilice nunca detergente líquido ni cepillos/esponjas de acero!

⚠ **PRECAUCIÓN:** Nunca enfríe la olla caliente utilizando agua fría.

ACCESORIOS (INCLUIDOS)

LEVANTADOR DE TAPAS

El levantador de tapas resulta útil, por ejemplo, para reponer líquidos o simplemente para echar un vistazo a los alimentos.

⚠ **ADVERTENCIA:** La tapa está muy caliente; levántela solo con guantes resistentes al calor o con el levantador de tapas.

CUCHARÓN DE BAMBÚ

Cucharón de cocina macizo de resistente madera de bambú; antibacteriano, fácil de limpiar y duradero.

PROTECTOR DE HIERRO FUNDIDO

Pasta de coco para curar, mantener y proteger su Dutch Oven y otros productos de hierro fundido.

Conserva la pátina protectora y prolonga la vida útil de los productos de fundición.

Elaborado con aceite de coco y cera; ingredientes 100 % seguros para alimentos.

LIMPIADOR DE ANILLAS

Para una limpieza suave del Dutch Oven sin destruir la pátina; también ideal para placas de parrilla, planchas y parrillas de hierro fundido.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Todos los Dutch Oven OUTDOORCHEF se diseñan especialmente para su uso con carbón vegetal, briquetas o fuego abierto, tanto directamente en las brasas como en una barbacoa de gas. Estos productos se fabrican a mano y presentan una alta calidad.

Una cierta rugosidad en la superficie o pequeñas irregularidades en el grosor de las paredes son normales y no son motivo de reclamación.

A diferencia de otros productos de horno holandés, el grosor de la pared es mayor. No se puede descartar al 100 % una ligera «inclinación» de la tapa. En este caso, el margen de tolerancia asociado a la producción es de 2 mm. Que la tapa no encaje al 100 % no plantea ningún problema en la práctica a la hora de utilizar su Dutch Oven ni afecta a su funcionalidad.

GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el usuario / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zúrich, Suiza
www.outdoorchef.com

INHOUDSOPGAVE

WELKOM.....	43
WAT IS EEN DUTCH OVEN?.....	43
GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN DE BIJZONDERE.....	43
DE BIJZONDERE T-VOETEN.....	43
GEBRUIK.....	44
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	44
INBRANDEN.....	44
GEBRUIK MET BRIKETTEN.....	45
GEBRUIK MET HOUT.....	45
NA HET GEBRUIK.....	46
ACCESSOIRES (MEEGELEVERD).....	47
BELANGRIJKE MEDEDELING OVER DE KWALITEIT.....	47
CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE.....	48

WELKOM

Wij zijn verheugd dat u voor deze hoogwaardige OUTDOORCHEF Dutch Oven hebt gekozen. Met de aankoop van een OUTDOORCHEF Dutch Oven ontvangt u een hoogwaardige en bijzonder robuuste Dutch Oven.

Dankzij onze revolutionaire T-voeten hebt u nu een gietijzeren Dutch Oven die naast conventioneel gebruik met houtskool, briketten of in een open vuur universeel op elk grillrooster en in elke oven te gebruiken is.

WAT IS EEN DUTCH OVEN?

De Dutch Oven vindt zijn oorsprong in het "Wilde Westen" en werd als universeel kookgerei gebruikt. Vanwege de uiterst flexibele toepassingsmogelijkheden is de Dutch Oven een bijzonder populair barbecuegereedschap onder outdoorfans en barbecueliefhebbers.

De dikwandige cult-pan van hoogwaardig gietijzer heeft een uitstekende warmtegeleiding en warmteopslag en is daarom ideaal voor koken, bakken en smoren. Stoofschotels, goulash, soepen, braadstukken, schichtfleisch en ook brood en gebak zijn echt kinderspel!

GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

De Dutch Oven is te gebruiken op alle gangbare warmtebronnen met gas, houtskool of briketten, houtvuur of in de oven. Bijvoorbeeld gas- of houtskool-kogelbarbecues, keramische barbecues, gasbarbecuestations, vuurschalen, een open kampvuur of een buitenkookruimte, evenals het klassieke gasfornuis.

DE BIJZONDERE T-VOETEN

De OUTDOORCHEF Dutch Oven beschikt over unieke T-vormige standvoeten. Hierdoor is het mogelijk om de Dutch Oven op een grillrooster te plaatsen zonder om te vallen. Uitglijden wordt hierdoor op betrouwbare wijze voorkomen. Deze voetvorm hebben we zelfs laten beschermen, dus u hoeft zich voor het kopen van een Dutch Oven niet af te vragen of u liever een pan met of zonder voetjes wilt.

Dankzij de T-voeten staat de Dutch Oven stevig in alle haarden, gasbarbecues, gasfornuizen en andere haarden, zonder dat u veel aandacht aan de plaatsing hoeft te besteden. Ook de hoogte van de pootjes is zodanig bepaald dat de meeste populaire briketten eronder passen.

△ **WAARSCHUWING:** Alle onderdelen van de Dutch Oven worden tijdens gebruik erg heet. Raak hem daarom alleen aan met hittebestendige handschoenen en gebruik een speciale dekselheffer om het deksel op te tillen om brandwonden te voorkomen.

GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat de pan voor het eerst gebruikt kan worden, moet deze met heet water grondig worden schoongemaakt. Gebruik in geen geval afwasmiddel of andere schoonmaakmiddelen, omdat dit het patina kan beschadigen en de pan gaat roesten; de roest moet dan met enige moeite weer worden verwijderd. De pan is al voorzien van een lichte beschermlaag, die de Dutch Oven beschermt tijdens transport en bij tussentijdse opslag. Hij is dus direct klaar voor gebruik.

Wij raden echter een inbrandproces aan voordat u de pan voor het eerst gebruikt om een dikkere patina te creëren als basis voor langdurig gebruik.

INBRANDEN van uw Dutch Oven:

Om uw gietijzeren pan betrouwbaar tegen roestplekken te beschermen, moet u hem inbranden. Dit kan direct voor het eerste gebruik gebeuren of tussendoor als de patina beschadigd is of er roest is ontstaan. Bij roestvlekken dient u deze eerst met een staalborstel te verwijderen en de pan vervolgens goed te reinigen met warm water en goed af te drogen.

Vervolgens dient de pan van binnen en van buiten volledig te worden ingevet met een speciale verzorgingspasta, neutrale olie of plantaardig vet. Gebruik hiervoor zonnebloemolie, kokosolie of andere hittebestendige vetten. Vervolgens de pan in een gesloten gaarruimte op ca. 180°C gedurende 2 uur verhitten. Hiervoor zijn een oven en een gas- of houtskool-barbecue met gesloten gaarruimte geschikt.

Laat de Dutch Oven hierna langzaam afkoelen en vet alle onderdelen weer helemaal in. Nu is de Dutch Oven klaar voor het volgende gebruik.

△ **OPGELET:** Er kan hierbij veel rook ontstaan, dus we raden aan om het inbranden buiten uit te voeren!

GEbruik MET BRIKETTEN

Hoogwaardige barbecuebriketten zijn heel populair en gemakkelijk te doseren. Met behulp van briketten bereikt u onder en op de pan een gemakkelijk controleerbare, gelijkmatige warmte.

Verschillende gerechten vereisen een individuele verdeling van de briketten. Bij soepen en stoofschotels hebt u onder de pan meer briketten nodig dan erboven. Plaats 2/3 van de briketten onder de Dutch Oven en 1/3 op het deksel. Bij het bakken van brood of gebak moet u daarentegen de grotere hoeveelheid briketten op het deksel verdelen; 2/3 van de hoeveelheid op het deksel en 1/3 onder de pan.

Voor smoren en braden worden de briketten boven en onder verdeeld. Om optimale temperaturen te bereiken, moet u de briketten indien nodig vervangen. Hiervoor is een houtskool-brikettenstarter ideaal om ondertussen nieuwe briketten door te laten gloeien.

Richtlijn voor de benodigde briketten voor de betreffende Dutch Oven-maat in relatie tot de gewenste gaartemperatuur: De informatie is slechts bedoeld als richtlijn en kan sterk variëren afhankelijk van het type briket dat wordt gebruikt, het weer en de buitentemperatuur.

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

GEbruik MET HOUT

De Dutch Oven kan direct op een houtvuur worden geplaatst of erboven worden gehangen. U moet er rekening mee houden dat elk vuur (afhankelijk van de houtsoort en hoe droog het is) andere verbrandingstemperaturen heeft.

Hierbij moet u een beetje experimenteren en gevoel krijgen voor het vuur.

NA HET GEBRUIK

VERZORGING EN OPSLAGRICHTLIJNEN

Een Dutch Oven is vanwege de gietijzeren constructie gevoelig voor roest. Daarom is een grondige reiniging en verzorging na elk gebruik noodzakelijk. Zo weet u zeker dat u nog jarenlang plezier zult hebben van uw gietijzeren pan, die generaties lang meegaat. Laat hiervoor de pan na gebruik eerst afkoelen en gebruik daarna een speciale Dutch Oven schraper om grove etensresten te verwijderen. Voor hardnekkige of ingebrande resten en vuil kan een afwasborstel of spons worden gebruikt.

Laat de Dutch Oven hierna langzaam afkoelen en vet alle onderdelen weer helemaal in. Nu is de Dutch Oven klaar voor het volgende gebruik.

Ingebrande resten kunnen nog eenvoudiger worden verwijderd met de ringreiniger. De speciale reiniger van roestrijstalen ringen tast ondanks krachtig schrobben het waardevolle patina van uw Dutch Oven niet aan.

Gebruik alleen warm water voor het reinigen, maar vul het water pas bij nadat de pan is afgekoeld, anders ontstaat er een thermische schok en kan de gietijzeren pan barsten. De Dutch Oven is natuurlijk NIET geschikt voor de vaatwasser.

Na het reinigen moet de Dutch Oven altijd goed worden afgedroogd en met verzorgingspasta, een neutrale olie of plantaardig vet worden ingewreven.

Bij voorkeur met een dunne, pluisvrije doek wrijven. Het voordeel van het gebruik van een inbrand- en verzorgingspasta is dat deze niet bederft en ook beter gedoseerd kan worden.

Veeg overtollig vet weg met een doek.

De pan moet op een droge plaats worden bewaard en kunnen ademen. Plaats voor een betere ventilatie van de pan een stuk karton of een houten wig tussen het deksel en de pan.

△ OPGELET: Gebruik nooit afwasmiddel of borstels/sponsjes van staal!

△ OPGELET: Niet afschrikken met koud water.

ACCESSOIRES (MEEGELEVERD)

DEKSELHEFFER

De dekselheffer is bijvoorbeeld handig als u vloeistof wilt bijvullen of gewoon even een blik op het eten wilt werpen.

⚠ WAARSCHUWING: Het deksel is erg heet, til het deksel alleen op met hittebestendige handschoenen of de dekselheffer.

BAMBOE KOOKLEPEL

Stevige kooklepel van duurzaam bamboehout - antibacterieel, onderhoudsvriendelijk en duurzaam.

VERZORGING VAN GIETIJZER

Kokospasta voor het inbranden, onderhouden en beschermen van de Dutch Oven en andere gietijzeren producten. Behoudt de beschermende patina en verlengt de levensduur van gegoten producten. Gemaakt van kokosolie en was - 100% voedselveilige ingrediënten

RINGREINIGER

Voor een behoedzame reiniging van de Dutch Oven zonder de patina aan te tasten - ook ideaal voor gietijzeren grillplaten, plancha's en gietijzeren roosters.

BELANGRIJKE MEDEDELING OVER DE KWALITEIT

Alle OUTDOORCHEF Dutch Ovens zijn speciaal voor gebruik met houtskool, briketten of open vuur, direct in de gloed of op een gasbarbecue ontwikkeld. De producten zijn handgemaakt en van goede kwaliteit.

Kleine oneffenheden in het oppervlak of kleine oneffenheden in de wanddikte zijn normaal en geen reden tot reclamatie. In tegenstelling tot andere Dutch Oven-producten is de wanddikte dikker uitgevoerd.

Een licht "kantelen" van het deksel kan niet 100% worden uitgesloten. Hierbij bedraagt het productiegerelateerde tolerantiebereik 2 mm. Een deksel dat niet 100% op zijn plaats zit, levert in de praktijk geen problemen op bij het gebruik van een Dutch Oven en heeft geen invloed op de werking ervan.

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op <https://www.outdoorchef.com/agb>

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

VELKOMMEN	51
HVAD ER EN DUTCH OVEN?	51
ANVENDELSESMULIGHEDER	51
DE SÆRLIGE T-FØDDER	51
BRUG	52
INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING	52
BRÆNDING	52
BRUG MED BRIKETTER	53
BRUG MED TRÆ	53
EFTER BRUG	54
TILBEHØR (INKLUDERET I PAKKEN)	55
VIGTIG MEDDELELSE OM KVALITET	55
FORBRUGERGARANTI/GARANTI	56

VELKOMMEN

Det glæder os, at du har valgt vores førsteklasses OUTDOORCHEF Dutch Oven. Når du køber en OUTDOORCHEF Dutch Oven, får du en særlig robust støbejernsgryde af høj kvalitet.

Takket være vores revolutionerende T-fødder har du nu en støbejernsgryde, der ud over konventionel brug med trækul, briketter eller i åben ild kan bruges alle steder på ethvert grillstativ og i enhver ovn.

HVAD ER EN DUTCH OVEN?

Dutch Oven har sin oprindelse i "det vilde vest" og blev brugt som et universelt madlavningsværktøj. På grund af dets meget fleksible anvendelsesmuligheder betragtes det stadig som et særligt populært grillværktøj blandt udendørskokke og grillentusiaster. Denne tykvæggede gryde er lavet af støbejern af høj kvalitet og har fremragende varmeledningsevne og varmelagring og er derfor ideel til madlavning, bagning og stegning. Tilberedning af gryderetter, gullasch, supper, steg, lagdelt kød eller endda brød og kager går som en leg!

ANVENDELSESMULIGHEDER

Dutch Oven kan bruges på alle almindelige varmekilder med gas, trækul eller briketter, træbrande eller endda i ovnen. Dette inkluderer for eksempel gas- eller kulkedel-grill, keramisk grill, gasgrillstation, ildfad, et åbent bål eller et udendørs madlavningsområde foruden det klassiske gaskomfur.

DE SÆRLIGE T-FØDDER

OUTDOORCHEF Dutch Oven er udstyret med unikke T-formede fødder. Dette gør det muligt at placere Dutch Oven helt vippesikkert på en grillrist. Dermed forhindres det, at stiverne glider. Vi har endda beskyttet denne fodform, da det gør det unødvendigt at spørge, før du køber en Dutch Oven, om det er bedst at bruge en gryde med eller uden fødder.

Takket være T-fødderne står Dutch Oven et sikkert i alle ildsteder, gasgrillere, gaskomfurer og andre varmekilder uden besværet med at skulle placere den. Føddernes højde er også sådan, at almindelige typer briketter passer nedenunder.

△ ADVARSEL: Dutch Oven bliver meget varm på alle komponenter under brug. Håndter derfor kun gryden med varmebestandige handsker, og brug en speciel lågløfter til at løfte låget for at forhindre forbrændinger

BRUG

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Før gryden kan bruges for første gang, skal den rengøres grundigt med varmt vand. Brug ikke opvaskemiddel eller andre rengøringsmidler her, da dette kan beskadige patinaen, og gryden får rust, som derefter skal fjernes igen. Gryden er på forhånd belagt med et let beskyttende lag, der beskytter Dutch Oven under transport og under midlertidig opbevaring. Den er derfor straks klar til brug.

Vi anbefaler dog at brænde gryden før første brug for at skabe en tykkere patina som grundlag for langvarig brug.

BRÆNDING af din Dutch Oven:

For pålideligt at beskytte din støbejernsgryde mod rustpletter skal du brænde den. Dette kan gøres enten umiddelbart før første brug, eller senere, når patinaen er blevet beskadiget, eller der er kommet rust. Hvis der er rustpletter, skal de først fjernes med en stålborste, og gryden skal derefter rengøres grundigt med varmt vand og tørres grundigt.

Gryden smøres derefter overalt indvendigt og udvendigt, enten med en særlig plejepasta, neutral olie eller vegetabilsk fedt. Brug solsikkeolie, kokosnøddolie eller andre højtemperaturbestandige fedtstoffer til dette formål. Varm derefter gryden op i et lukket rum ved ca. 180° C i 2 timer. En ovn og en gas- eller kulgrill med et lukket rum er egnede til dette formål.

Lad Dutch Oven køle langsomt af, og smør alle dele grundigt. Nu er Dutch Oven klar til næste brug.

△ FORSIGTIG: Der kan dannes meget røg, så vi anbefaler at brænde gryden udendørs!

BRUG MED BRIKETTER

Grillbriketter af høj kvalitet er særligt populære og lette at dosere. Når du tænder med briketter, kan du opnå en let kontrollerbar, ensartet varme både under og på gryden.

Forskellige retter kræver en individuel fordeling af briketterne. For eksempel til supper og gryderetter har du brug for flere briketter under gryden end over den.

Det vil sige, at du skal lægge 2/3 af briketterne under Dutch Oven og 1/3 oven på låget. Når du bager brød eller kage, skal du dog sprede den største mængde af briketterne over låget, dvs. læg 2/3 af mængden på låget og 1/3 under gryden.

Til stegning spredes halvdelen af briketterne over toppen og bunden. For at opnå optimale temperaturer skal du udskifte briketterne efter behov. En grillstarter er ideel til dette formål, så nye briketter kan brænde igennem i mellemtiden.

Vejledning for de briketter, der kræves for hver størrelse Dutch Oven i forhold til den ønskede tilberedningstemperatur: Oplysningerne gives kun som vejledning og kan variere betydeligt afhængigt af den anvendte brikettype, vejret og udetemperaturen.

Dutch Oven	145 °C	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
DO2	6	7	8	9	11	13	14
DO6	19	21	23	25	27	29	31
DO9	21	23	25	27	29	31	33

BRUG MED TRÆ

Dutch Oven kan placeres direkte på et bål eller hænges over det.

Du skal huske på, at hvert bål har forskellig forbrændingstemperatur (afhængigt af trætype og tørringstilstand).

Her skal du eksperimentere lidt og få en fornemmelse for bålet.

EFTER BRUG

PLEJE OG OPBEVARING

Dutch Oven er modtagelig for rust på grund af støbejernet. Derfor kræves en grundig rengøring og pleje efter hver brug. Dette er med til at sikre, at du kan nyde din støbejernsgryde længe, selv i mange generationer.

For at gøre dette skal du lade gryden køle af efter brug og derefter fjerne grove madrester med en speciel Dutch Oven-skraber. En opvaskebørste eller svamp kan bruges til at fjerne genstridige eller fastbrændte rester.

Lad Dutch Oven køle langsomt af, og smør alle dele grundigt.

Nu er Dutch Oven klar til næste brug.

Det er endnu nemmere at fjerne fastbrændte rester med ringrensere. Den specielle renser, der er lavet af ringe i rustfrit stål, beskadiger ikke den værdifulde patina i din Dutch Oven selv ved kraftig skrubning.

Brug kun varmt vand til rengøring, men sørg for kun at påføre vandet, når gryden er afkølet, ellers kan der opstå et termisk chok, og støbejernsgryden kan revne.

Dutch Oven er naturligvis IKKE egnet til opvaskemaskinen. Efter rengøring skal Dutch Oven altid tørres grundigt og gnides med plejepasta eller en neutral olie eller vegetabilsk fedt. Det er bedst at gnide med en tynd, fnugfri klud. Fordelen ved at bruge en bage- og plejepasta er, at den ikke ødelægges, og at den kan doseres bedre.

Tør overskydende fedt af med en klud.

Gryden skal opbevares på et tørt og ventileret sted. For bedre ventilation af gryden kan du placere et stykke pap eller en trækile melle låget og gryden.

△ FORSIGTIG: Brug aldrig opvaskemiddel eller stålborster/svamp!

△ FORSIGTIG: Skyl ikke med koldt vand.

TILBEHØR (INKLUDERET I PAKKEN)

LÅGLØFTER

Lågløfteren er ideel, hvis du for eksempel vil hælde væske på eller blot kigge til maden.

△ ADVARSEL: Låget er meget varmt. Løft kun låget med varmebestandige handsker eller lågløfteren.

KOGESKE AF BAMBUS

Massiv kogeske af slidstærkt bambustræ, som er antibakterielt, let at rengøre og holdbart.

PLEJEMIDDEL TIL STØBEJERN

Kokospasta til brænding, vedligeholdelse og beskyttelse af Dutch Oven og andre støbejernsprodukter. Vedligeholder den beskyttende patina og forlænger holdbarheden af støbejernsprodukter.

Lavet af kokosolie og voks – 100 % fødevaregodkendte ingredienser

RINGRENSER

Til skånsom rengøring af Dutch Oven uden at ødelægge patina – også ideel til støbejernsgrillplader, stegeplader og støbejernsriste.

VIGTIG MEDDELELSE OM KVALITET

OUTDOORCHEF Dutch Oven er specielt udviklet til brug med trækul, briketter eller åben ild, direkte i gløderne og på en gasgrill. Produkterne er håndlavede og er af god kvalitet. Mindre uregelmæssigheder i overfladen eller små uregelmæssigheder i vægtykkelsen er normale og ikke en grund til reklamation.

Vægtykkelsen er stærkere end andre støbejernsgryder.

Der kan ikke med 100 % sikkerhed udelukkes en let "vipning" af låget. Her er det produktionsrelaterede toleranceområde 2 mm. Et låg, der ikke sidder 100 % på, giver ingen problemer i praksis, når du bruger en Dutch Oven og har ingen indflydelse på funktionen.

FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

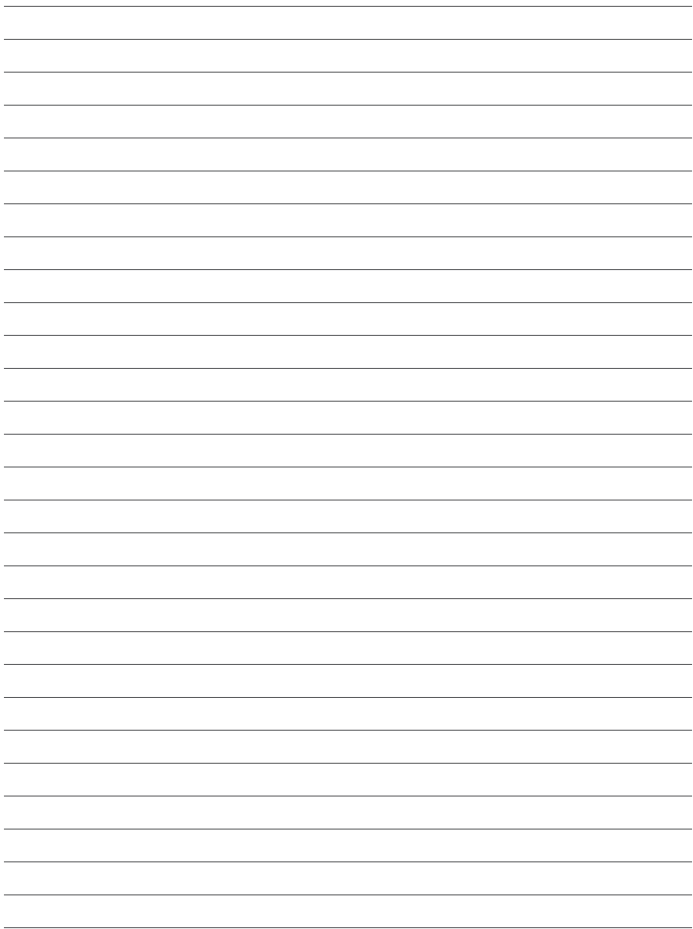
DANKE DASS SIE SICH FÜR EIN
OUTDOOR**CHEF** PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN!

THANK YOU FOR CHOOSING AN
OUTDOOR**CHEF** PRODUCT!

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR
CHOISI UN PRODUIT OUTDOOR**CHEF** !

GRAZIE PER AVER SCELTO
UN PRODOTTO PER UN OUTDOOR**CHEF** !

GRACIAS POR ELEGIR UN PRODUCTO OUTDOOR**CHEF**!
BEDANKT VOOR HET KIEZEN VAN EEN OUTDOOR**CHEF** PRODUCT!
TAK FOR AT VALGTE ET OUTDOOR**CHEF**!





Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany