

## Handleiding Dutch Oven Cookware

Gefeliciteerd met de aanschaf van een Dutch Oven product. Bij goed onderhoud kan de pan lang meegaan.

Een Dutch Oven is door de unieke warmteverdelende en warmtevasthoudende eigenschappen bij uitstek geschikt om voedsel smakelijk te bereiden boven een avontuurlijk kampvuur. Met briketten kan een bakoven worden gecreëerd. Daarnaast ook prima bruikbaar op een gasbrander/fornuis of in de oven.

### Waarschuwing:

- De Dutch oven kan extreem heet worden, dus houd kinderen op afstand en gebruik hittebestendige handschoenen of een deksel lichter.
- Doe geen koud water in een hete Dutch oven om scheuren te voorkomen.
- Gietijzer is bros, laat de Dutch Oven dus niet vallen om breuk te voorkomen.
- Gebruik geen afwasmiddel of zeep om de Dutch oven schoon te maken.
- Niet in vochtige ruimtes bewaren.

### Gebruik en onderhoud:

- Dankzij de pre-seasoning is de Dutch Oven voorbereid voor direct gebruik en beschermd tegen roestvorming.
- Voor het 1<sup>e</sup> gebruik de pan grondig reinigen met afwasborstel en warm water en daarna direct goed afdrogen.
- Altijd de pan langzaam opwarmen voor en rustig laten afkoelen na gebruik.
- Voor het beste kookresultaat het kampvuur zoveel mogelijk op dezelfde warmte houden.
- Na gebruik de Dutch Oven af laten koelen alvorens deze schoon te maken met warm water. Gebruik geen afwasmiddel of zeep om de Dutch Oven schoon te maken. Stop deze ook niet in een vaatwasser.
- Wrijf de pan na elk gebruik van binnen en van buiten in met een dun laagje zonnebloemolie tot de kleur overal egaal is.
- Gebruik bij bakken in de Dutch Oven alleen hoge kwaliteit briketten met gelijk formaat en lange brandduur voor een constante temperatuur.
- In de tabel hieronder een indicatie voor het benodigde aantal briketten om de Dutch Oven op een bepaalde temperatuur te brengen. De aangegeven temperatuur is afhankelijk van de weersomstandigheden en van de kwaliteit van de briketten en dus alleen een grove indicatie.



Temperature	Lid	Bottom
135°C	14	8
150°C	15	9
160°C	16	10
175°C	17	11
185°C	18	12
200°C	19	13
210°C	20	14
230°C	21	15

- Bewaar de Dutch Oven altijd in droge ruimtes.
- Als er onverhoopt toch roest ontstaat, dan met borstel of staalwol de roest verwijderen, met warm water naspoelen en direct goed afdrogen. Daarna zonnebloemolie aanbrengen voor een verlengde levensduur.

## Handbuch Dutch Oven Cookware

Wir gratulieren zum Kauf eines Dutch Oven Produktes. Mit der entsprechenden Pflege kann dieser Topf eine lange Lebensdauer haben.

Ein Dutch Oven eignet sich aufgrund seiner wärmeverteilenden und wärmespeichernden Eigenschaften besonders gut für die wohlschmeckende Zubereitung von Essen über einem abenteuerlichen Lagerfeuer. Mit Bricketts kann ein Backofen kreiert werden. Außerdem lässt sich der Topf auch gut auf einem Gasbrenner/-Herd oder im Ofen nutzen.

### Warnung:

- Der Dutch Oven kann extrem heiß werden, halten Sie Kinder auf Abstand und verwenden Sie hitzefeste Handschuhe oder einen Deckelheber.
- Kein kaltes Wasser in einen heißen Dutch Oven gießen, um Rissen vorzubeugen.
- Gusseisen ist spröde, lassen Sie den Dutch Oven also nicht fallen, um Bruch vorzubeugen.
- Zum Reinigen des Dutch Oven keine Spülmittel oder Seife verwenden.
- Nicht in feuchten Räumen lagern.

### Nutzung und Pflege:

- Dank der Vorbehandlung ist der Dutch Oven für die sofortige Nutzung vorbereitet und gegen Rostbildung geschützt.
- Den Topf vor der ersten Nutzung gründlich mit der Spülbürste und warmem Wasser reinigen und danach sofort gut abtrocknen.
- Den Topf vor Gebrauch immer langsam aufwärmen lassen und nach der Nutzung allmählich abkühlen lassen.
- Für ein optimales Kochergebnis die Temperatur des Lagerfeuer möglichst konstant halten.
- Den Dutch Oven nach Gebrauch abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.  
Zum Reinigen des Dutch Oven keine Spülmittel oder Seife verwenden. Den Topf auch nicht in der Spülmaschine spülen.
- Den Topf nach jeder Nutzung innen und außen mit einer dünnen Schicht Sonnenblumenöl einreiben, bis der Topf eine gleichmäßige Farbe aufweist.
- Beim Backen im Dutch Oven nur Briketts von Spitzenqualität mit einheitlichem Format und langer Brenndauer für eine konstante Temperatur verwenden.
- In der nachstehenden Tabelle finden Sie einen Richtwert für die erforderliche Anzahl von Briketts, mit denen Sie den Dutch Oven auf eine bestimmte Temperatur aufheizen können. Die angegebene Temperatur ist von den Witterungsbedingungen sowie der Qualität der Briketts abhängig und daher nur ein grober Richtwert.



Temperature	Lid	Bottom
135°C	14	8
150°C	15	9
160°C	16	10
175°C	17	11
185°C	18	12
200°C	19	13
210°C	20	14
230°C	21	15

- Lagern Sie den Dutch Oven immer in trockenen Räumen.
- Falls sich unverhofft dennoch Rost bilden sollte, diesen mit einer Bürste oder Stahlwolle entfernen, mit warmem Wasser nachspülen und sofort gut abtrocknen. Anschließend Sonnenblumenöl auftragen, um die Lebensdauer zu verlängern.

## Manuel d'emploi Dutch Oven Cookware

Nous vous félicitons pour votre acquisition d'un produit Dutch Oven. Si vous l'entretenez correctement, vous contribuerez à prolonger la durée de vie de l'ustensile.

Grâce à ses propriétés de conduction et de rétention thermiques, la cocotte Dutch Oven est l'ustensile par excellence pour préparer de délicieux repas au-dessus d'un feu de camp dans une ambiance d'aventure. Il est possible de créer un four de cuisson avec des briquettes. La cocotte peut aussi être utilisée avec d'excellents résultats avec un brûleur/foyer ou dans un fuyr.

### Avertissement :

- La cocotte Dutch Oven peut devenir extrêmement brûlante, il faut donc veiller à maintenir les enfants à distance et à utiliser des gants thermorésistants ou un ustensile pour soulever les couvercles.
- Pour éviter les fissures, ne versez jamais d'eau froide dans une cocotte Dutch Oven chaude.
- Sachez que le fer de fonte est fragile, Il faut donc éviter de faire tomber la cocotte pour ne pas la briser.
- N'utilisez par de détergent ni de savon pour nettoyer la cocotte Dutch Oven.
- Ne pas conserver dans des endroits humides.

### Utilisation et entretien :

- Grâce à un culottage préalable, la cocotte Dutch Oven peut être utilisée immédiatement et protégée contre la formation de rouille.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement la cocotte à l'eau chaude avec une brosse à vaisselle et essuyez.
- Toujours chauffer progressivement la cocotte et laisser refroidir de la même façon après usage.
- Pour obtenir le résultat optimal, veiller à maintenir autant que possible le feu de camp à une température constante.
- Après usage, laissez refroidir la cocotte Dutch Oven avant de la nettoyer à l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergent ni de savon pour nettoyer la cocotte Dutch Oven. Ne pas non plus mettre dans un lave-vaisselle.
- Après usage, frottez la cocotte à l'extérieur et à l'intérieur avec un peu d'huile de tournesol jusqu'à ce que la couleur soit uniforme.
- En cuisant avec la cocotte Dutch Oven, n'utilisez que des briquettes de bonne qualité de format égal et de même durée de combustion de manière à assurer une température constante.
- Le tableau ci-contre donne une indication du nombre de briquettes qui sont nécessaires pour porter la cocotte à une température déterminée.  
La température indiquée dépend des conditions météorologiques et de la qualité des briquettes, donc elle est purement d'ordre indicatif.



Temperature	Lid	Bottom
135°C	14	8
150°C	15	9
160°C	16	10
175°C	17	11
185°C	18	12
200°C	19	13
210°C	20	14
230°C	21	15

- Toujours conserver la cocotte Dutch Oven dans des endroits secs.
- Si vous constatez, contre toute attente, des traces de rouille, éliminez-les à l'aide d'une brosse ou d'une éponge en laine d'acier, puis rincez à l'eau chaude et essuyez soigneusement. Appliquez ensuite de l'huile de tournesol pour en prolonger la durée de vie.

## Manual for the Dutch Oven Cookware

Congratulations on purchasing a Dutch Oven product. With proper maintenance, you can enjoy this stewing casserole for a long time.

The unique heat-distribution and heat-retention qualities of a Dutch Oven make it pre-eminently suitable for preparing food above a campfire. Use briquettes to create a baker's oven. It is also wonderfully suitable on a gas burner/cooker or in the oven.

### Warning:

- The Dutch oven can become extremely hot, so keep children at a safe distance from it and use heat-resistant gloves or a lid lifter.
- Do not pour cold water into a hot Dutch oven – a precaution that prevents cracking.
- Cast iron is brittle; don't drop the Dutch Oven, otherwise it can break.
- Do not use dishwashing liquid or soap to clean the Dutch Oven.
- Do not store it in humid areas.

### Use and maintenance:

- Thanks to pre-seasoning, the Dutch Oven is ready for immediate use and it is protected against rust.
- Before the first time you use the pan, clean it thoroughly using a dishwashing brush and warm water and then dry it well immediately.
- Always pre-heat the pan slowly and let it cool down gradually after use.
- For the best cooking result, try to keep the campfire at an even temperature level.
- After use, let the Dutch Oven cool down before cleaning it with warm water. Do not use any dishwashing liquid or soap to clean the Dutch Oven. Do not place it in a dishwasher.
- After use, wipe a thin layer of sunflower oil on the inside and outside of the casserole until the colour is equal everywhere.
- Use only high-quality briquettes of equal shape and a long burning time in order to keep the temperature constant.
- The table below gives you an indication of the number of briquettes necessary for raising the temperature of the Dutch Oven to a certain level.

The temperature indicated depends on the circumstances and the quality of the briquettes, so therefore it is only a rough indication.



Temperature	Lid	Bottom
135°C	14	8
150°C	15	9
160°C	16	10
175°C	17	11
185°C	18	12
200°C	19	13
210°C	20	14
230°C	21	15

- Always store the Dutch Oven in a dry area.
- If rust develops nevertheless, then use a brush or steel wool to remove the rust, rinse with warm water and dry well immediately. Afterwards, apply sunflower oil for an extended lifespan.