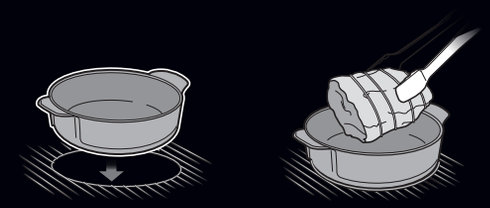
DUTCH OVEN
EINSATZ



ANBRATEN

SCHMOREN/KOCHEN/BACKEN

DER FLEXIBLE ALLROUNDER

Der Dutch Oven ist ein echter Allrounder: Der gusseiserne Topf gibt die aufgenommene Wärme gleichmäßig ab und ermöglicht es so, Eintöpfe und große Braten zuzubereiten, aber auch zu backen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Dutch Oven gründlich mit mildem Spülmittel von Hand und trocknen Sie diesen mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

ANBRATEN

Bereiten Sie den Grill für direkte, hohe Hitze vor und setzen Sie den Dutch Oven ein. Lassen Sie den Dutch Oven aufwärmen, geben Sie 2 – 3 Esslöffel Öl hinzu und braten Sie das Grillgut, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

SCHMOREN, KOCHEN ODER BACKEN

Heizen Sie den Grill etwa 10 – 15 Minuten für indirekte, mittlere Hitze vor. Geben Sie die Zutaten in den Dutch Oven und setzen Sie ihn mit geschlossenem Deckel auf den Grill.

WICHTIGER HINWEIS: Bei der Verwendung von metallischem Grillbesteck kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Dutch Oven nach Gebrauch abkühlen. Reinigen Sie ihn mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bitte beachten Sie, dass der Dutch Oven nicht spülmaschinengeeignet ist. Trocknen Sie den Einsatz nach der Reinigung sorgfältig ab und reiben ihn mit einer kleinen Menge Pflanzenöl ein, um Rostbildung zu vermeiden. Der Dutch Oven sollte an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden. Um eventuell entstehende Feuchtigkeit aufzunehmen, legen Sie ein Blatt Küchenpapier in den Dutch Oven.

WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Küchenschwämme mit metallischen oder keramischen Scheueranteilen!

REINIGUNGS-TIPP

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH: Wischen Sie den Dutch Oven Einsatz mit Küchenpapier aus und brennen Sie ihn mit Meersalz bedecktem Boden für ca. 20 Minuten bei 250 °C aus. Danach mit neutralem Öl leicht einölen.