



DE

ENG



DUTCH OVEN

Gebrauchsanleitung
User Manual



Es freut uns sehr, dass Ihre Wahl auf den FEUERGOTT Dutch Oven gefallen ist. Ganz gleich, ob Sie Ihre Gerichte draußen über dem Lagerfeuer oder in Ihrer Küche zubereiten wollen – die Vorzüge dieses gusseisernen Topfes werden Sie überzeugen. Mit Ihrem neuen FEUERGOTT Dutch Oven wünschen wir Ihnen viel Freude und gutes Gelingen.

WICHTIGE HINWEISE

Bitte lesen Sie sich die folgenden Seiten sorgfältig durch, bevor Sie den FEUERGOTT Dutch Oven das erste Mal nutzen. Achten Sie auf die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung gut auf.

Bitte beachten Sie, dass der FEUERGOTT Dutch Oven bereits vorbehandelt ist. Direkt nach der Herstellung wird der Feuertopf mit einer Fettschicht versehen, die das Material gegen Rost schützen soll.

Nach jeder Reinigung muss der Topf erneut mit einer Pflegepaste für Gusseisen oder einem neutralen Öl behandelt werden.

DAS PRODUKT

Ihr Dutch Oven kann auf einem Feuer im Freien, auf dem Grill, auf einer Gasflamme oder im Backofen verwendet werden. Verfügt er über einen flachen Boden (ohne Standfüße), ist seine Funktion auf allen Herdarten gewährleistet. Aus massivem Gusseisen gefertigt, kann Ihr Dutch Oven Wärme hervorragend speichern und verteilen. Dank seiner vorbehandelten Oberfläche kann er sofort zum Einsatz kommen. Anschließend gilt es, einfache Pflegehinweise zu beachten.

IHRE SICHERHEIT

VORSICHT! Während ihrer Verwendung erhitzen sich der Dutch Oven sowie Deckel und Henkel sehr stark. Deshalb sollten Sie alle Teile des Topfes ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen berühren. Zusätzlich empfiehlt sich die Nutzung eines Deckelhebers.

Kinder dürfen sich niemals unbeaufsichtigt nahe der Feuerstelle und des heißen Topfes aufhalten.

Der erhitzte Dutch Oven darf nicht mit kalten Flüssigkeiten in Berührung kommen, da er sonst Schäden, z. B. Risse, davontragen kann.

Achten Sie darauf, dass der Topf nicht zu Boden fällt, weil das Material leicht reißen kann.

DER ERSTE GEBRAUCH

Vor der ersten Benutzung sollten Sie den Topf zunächst gründlich mit heißem Wasser ausspülen und anschließend gut abtrocknen. Weil seine Oberfläche bereits vorbehandelt ist, kann er jetzt ohne Einbrennen zum Einsatz kommen. Um die Schutzschicht des Feuertopfes nicht zu beschädigen, sollte jedoch darauf geachtet werden, dass bei seiner ersten Nutzung keine säurehaltigen Gerichte zubereitet werden.

PFLEGE UND LAGERUNG

Bei richtiger Pflege des Topfes kann dieser auch kommenden Generationen noch gute Dienste leisten. Folgende Regeln gilt es dafür zu beachten:

Nach seinem Einsatz muss der Dutch Oven erst vollkommen abgekühlt sein, bevor er nur mit warmem Wasser, also OHNE Spülmittel oder Seife, gereinigt werden kann.

Zur Reinigung können herkömmliche Schwämme oder Geschirrspülbürsten genutzt werden. Jedoch sollten diese kein Metall enthalten, das die Schutzschicht des Topfes zerstören würde. Zum Beispiel Topfkratzer sind hierfür ungeeignet. Sollten sich hartnäckige Essensrückstände so nicht entfernen lassen, empfehlen wir die Verwendung von Spezialreiniger für Guss- und Schmiedeeisen.

Den Dutch Oven niemals im Geschirrspüler reinigen!

Nach dem Abwaschen muss der Topf stets gründlich abgetrocknet und anschließend mit einer Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen behandelt werden. Ersatzweise können auch neutrale Öle oder Pflanzenfette verwendet werden. Olivenöl sollten Sie vermeiden, da es nicht so stark erhitzt werden darf.

Bitte verwahren Sie Ihren Dutch Oven an einem trockenen Ort. Es empfiehlt sich, ein Stück Papier, Pappe oder Holz zwischen Topf und Deckel zu legen, sodass der Feuertopf „atmen“ kann.

Lagern Sie den Topf nie in nassem und unbehandeltem Zustand.

DAS EINBRENNEN

Wenn die Schutzschicht des Dutch Oven beschädigt wurde, muss diese erneuert werden. Das erkennen Sie z. B. daran, dass Ihr Topf an einigen Stellen anfängt, zu rosten. In dem Fall sollten Sie diese Schritte befolgen:

Den Rost entfernen Sie vorsichtig mit einer Drahtbürste. Anschließend reinigen sie den Topf mit warmem Wasser, Spülmittel und einer Geschirrspülbürste und trocknen ihn sorgfältig ab.

Dann fetten Sie die gesamte Oberfläche außen und innen sowie den Deckel mit einer Pflegepaste, neutralem Öl oder Pflanzenfett ein. Verwenden Sie keinesfalls Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, da diese zu schnell verbrennen.

ACHTUNG! Um den Einbrennvorgang durchzuführen, sollte der Topf im Freien auf das offene Feuer oder einen Grill gestellt werden, weil das Verbrennen der Fettschicht Rauch entwickeln kann. Lassen Sie den Feuertopf 1–2 Stunden bei etwa 180 °C ohne Deckel auf der Wärmequelle stehen.

Nach dem Einbrennen muss der Dutch Oven vollständig auskühlen. Zum Schluss wird er nochmals eingefettet.

VIELSEITIG EINSETZBAR

Der Feuertopf kann sowohl im Backofen als auch auf dem Grill oder über dem offenen Lagerfeuer verwendet werden. Ganz nach Belieben können verschiedene heiße Wärmequellen, wie z. B. Grillbriketts, Holzkohle oder die Glut des Feuers, verwendet werden.

LAGERFEUER

Am Lagerfeuer lässt sich der Dutch Oven vielseitig einsetzen. Je nachdem, was für eine Holzart Sie verwenden, kann die Glut unterschiedlich heiß werden und unterschiedlich lange glühen. Außerdem kann der Topf bei genügend abstrahlender Hitze neben dem Feuer platziert werden. Dann muss nur darauf geachtet werden, dass der Topf regelmäßig gedreht wird, um gleichmäßig von allen Seiten der Hitze ausgesetzt zu sein.

BRIKETTS

Die Nutzung von hochwertigen Briketts ist sehr verlässlich, da sie meist eine einheitliche Größe besitzen und die Wärme lange speichern, was wiederum zu einer Regulierung der Hitze am Topf verhelfen kann. Je nach Gar- und Zubereitungsmethode schwankt die Zahl der Briketts, die Sie benötigen.

Folgende Tabelle ist ein Anhaltspunkt dafür, wie viele Briketts für die jeweilige Zubereitungsart empfohlen werden:

FEUERGOTT Dutch Oven 12"		160–180 °C	200–225 °C
Backen	gesamt (oben/unten)	24 (16/8)	30 (20/10)
Köcheln	gesamt (oben/unten)	24 (8/16)	30 (10/20)
Schmoren/ Braten	gesamt (oben/unten)	24 (12/12)	30 (15/15)

Es ist wichtig zu bedenken, dass es verschiedene Brikettsorten gibt und unsere Tabelle deshalb nur als Orientierung dienen kann. Zudem kann die notwendige Brikettmenge je nach Umgebungstemperatur und Witterung variieren.

Damit Ihr Gericht im Topf gleichmäßig erhitzt wird, sollten der Deckel alle 10–20 Minuten gedreht und die Briketts nach etwa 1 Stunde ersetzt werden. Benutzen Sie dafür feuerfeste Handschuhe und einen Deckelheber.

Es empfiehlt sich, anfangs wenige Briketts zu verwenden und während der Zubereitungszeit ggf. noch weitere nachzulegen.

GEWÄHRLEISTUNG

Bei unsachgemäßem Gebrauch und falscher Pflege des Feuertopfes besteht kein Recht auf Nachbesserung oder Erstattung.

TECHNISCHE ANGABEN

	Anzahl Personen	Inhalt Topf (max.*)	Inhalt Deckel (max.*)
FEUERGOTT Dutch Oven 12"	5–8	6,0l	2,0l

* bis Oberkante

Thank you very much for choosing our FEUERGOTT Dutch Oven. From now on, you can decide for yourself whether to cook in the kitchen or outside over an open fire. We wish you joy using our new FEUERGOTT Dutch oven.

IMPORTANT TIPS

Please read the following pages carefully, most importantly the safety notes before you start using the Dutch Oven. Please pay attention to the safety notes. Please keep the user manual.

Please note that the surface of FEUERGOTT Dutch Oven is already pre-seasoned. Directly after the production the fire pot is getting a coat of fat to protect the material from rust.

Every time you finish cleaning the pot, you need to apply some care and seasoning conditioner for cast or wrought iron on the whole surface.

DESCRIPTION

Your fire pot offers you an excellent transfer and storage of heat, while it's standing on a heat source of your choice. Depending on your preference, the Dutch Oven can be used for ovens, gas stoves and suitable grills or open campfire. If the bottom of your pot has no feet, it can be used on every kind of stove. Due to the pre-seasoned surface the product can be used immediately and is easy to care for.

SAFETY NOTES

ATTENTION! During the use of the Dutch Oven, the pot, its lid and handle can become extremely hot. Therefore, do not touch the fire pot and its parts without a heatproof towel or a lid lifter.

Children are not allowed to stay near the fireplace or the hot pot without being watched by the parents.

The hot cast iron pot should not be in contact with cold liquid to prevent the material from getting cracks and damages.

Be careful not to drop the Dutch oven to avoid the brittle material from cracking.

BEFORE THE FIRST USE

Before the first usage of your Dutch Oven, the pot must be cleaned with hot water

and then be dried afterwards. Due to the pre-seasoned surface, the fire pot can now be used directly and burning in will be prevented. To prevent the protection layer from getting damaged, do not prepare an acidic meal while using the Dutch Oven for the first time.

CARE & STORAGE

By providing proper care for your Dutch oven, it can last for generations. Here are some tips you should pay attention to:

After preparing the meal, the fire pot must be cooled completely before it can be cleaned with only water. Do NOT use dish detergent.

Use a regular dishwashing brush or sponge, but be careful that they are not allowed to contain any type of metal. If the Dutch oven cannot be cleaned completely, for example, there is still burnt food inside, we highly recommend a Chain Mail cleaner.

The Dutch Oven is not dishwasher-safe.

After the Dutch Oven is clean and dry, apply some care and seasoning conditioner for cast or wrought iron. Alternatively, neutral oils or vegetable fats can be used. Do not use olive oil since it cannot be heated with extreme high temperatures.

Please keep the fire pot at a dry place when you don't use it. We also highly recommend to ensure a good air circulation by putting a piece of paper, cardboard or wood between the pot and the lid so the fire pot can "breathe".

Never store the pot in a wet and untreated status.

SEASONING

It can happen that the protective layer, the "patina" of your Dutch Oven, may be damaged. If this is the case, the fire pot will start to rust in several places. Therefore, the patina must be renewed, so please follow the steps below for the correct procedure.

First you need to use a wire brush to remove all rust. Then clean the pot with warm water, use dish detergent and a dishwashing brush. Afterwards dry it completely.

Use care and seasoning conditioner for cast iron, neutral oil or vegetable fat to

cover the whole pot surface in- and outside as well as the lid of the Dutch Oven. Don't use fat with a low smoking point, since it will burn too fast.

CAUTION! Put the Dutch Oven outdoor on an open fire or grill, because burning the fat layer can produce smoke. Within 1 – 2 hours, place the fire pot without a lid on a heat source at 180 °C (360 °F).

When you are done, let the Dutch Oven cool down completely and then apply a thin layer of fat on the surface again.

The seasoning progress is finished.

VERSATILE USE

The Dutch oven can be used on the oven, grill or open campfire. Depending on your preference, various heat sources can be used, such as grill briquettes, charcoal or the embers of the fire.

ON A CAMPFIRE

By the campfire, you can use the Dutch Oven in different ways. Depending on the type of wood, the embers can be more or less hot and can burn for a longer or shorter time. If there is enough heat radiating, the pot can also be placed next to the fire, but has to be rotated regularly.

WITH BRIQUETTES

The use of high-quality briquettes is very reliable, as they usually have a uniform size and store the heat for a long time. This can help you easily regulate the heat in the pot. The number of briquettes you need differs depending on the cooking and preparation method.

The following table gives you an idea of how many briquettes you need for each type of preparation:

FEUERGOTT Dutch Oven 12"		160 – 180 °C (320 – 360 °F)	200 – 225 °C (390 – 440 °F)
Baking	total	24	30
	(above/below)	(16/8)	(20/10)
Cooking	total	24	30
	(above/below)	(8/16)	(10/20)
Frying	total	24	30
	(above/below)	(12/12)	(15/15)

It is important that the types of briquettes are different, therefore the above table is only an orientation and the information can also vary due to ambient temperature and weather.

In order for your dishes to be heated evenly in the pot, it is recommended to turn the lid every 10–20 minutes and replace the briquettes after about 1 hour.

In general, it is better to use fewer briquettes at the beginning and if necessary, add some more over time.

WARRANTY

In case of improper use and improper care of the Dutch oven there is no right to improvement.

MODELS

	Number of Persons	Content of Pot (max.*)	Content of Lid (max.*)
FEUERGOTT Dutch Oven 12"	5–8	6,0l	2,0l

* top edge

WARNHINWEISE

- Tragen Sie beim Berühren des heißen Dutch Oven hitzebeständige Handschuhe.
- Nutzen Sie nach Möglichkeit einen Deckelheber.
- Nähern Sie sich einem offenen Feuer immer vorsichtig.
- Während der Zubereitung ist die Feuerstelle stets zu beaufsichtigen. Kinder sind von der Feuerstelle fernzuhalten.

WARNINGS

- Wear heatproof gloves if you want to touch the Dutch Oven.
- If possible use a lid lifter.
- Be careful around the open fire.
- The fireplace has to be watched during the cooking. Children must be kept away from the campfire.

© Schindler + Hofmann GmbH & Co. KG.
Alle Rechte vorbehalten. All rights reserved.



FEUERGOTT

ist eine Marke der

FEUERGOTT

is a brand of

Schindler + Hofmann GmbH & Co. KG,
Georg-Mehrtens-Straße 5, 01237 Dresden, Germany
info@schindler-hofmann.de