



VALHAL OUTDOOR[®]
HOLLAND



Handleiding 4-7



User Instructions 8-11



Gebrauchsanweisung 12-15



Mode d'emploi 16-19

ACCESSOIRES / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES



Binnen het Valhal outdoor assortiment kan je meerdere artikelen vinden voor de verzorging van je artikel of het veilig gebruik ervan.



Within the Valhal outdoor range you can find several articles for the care of your article or its safe use.



Im Valhal-Outdoor-Sortiment finden Sie verschiedene Artikel für die Pflege Ihres Artikels oder seine sichere Verwendung.



Dans la gamme Valhal outdoor, vous trouverez plusieurs articles pour l'entretien de votre article ou son utilisation en toute sécurité.



VH.GLOVES



VH.SLEEVE




VH12CM




VH.WAX

www.valhaloutdoor.com/accessoires

TIPS / TIPS / TIPPS / CONSEILS

		CAPACITEIT / CAPACITY / KAPAZITÄT / CAPACITÉ
VH3.8L	1-3	3.8L + 1.2L (DEKSEL, LID, DECKEL, COUVERCLE)
VH6.1L / VH6.1L+	4-8	6.1L + 2L (DEKSEL, LID, DECKEL, COUVERCLE)
VH8L / VH8L+	8-14	8L + 2L (DEKSEL, LID, DECKEL, COUVERCLE)
VH9L	8-14	9L
VH12L+	14-20	11.5L + 3L (DEKSEL, LID, DECKEL, COUVERCLE)

°C	Briketten boven / briquettes top / Briketts oben / dessus de briquettes	Briketten onder / briquettes under/ Briketts unter / briquettes sous
120	6.1L 9x - 8L 10x - 12L 11x	6.1L 5x - 8L 6x - 12L 17x
135	6.1L 10x - 8L 11x - 12L 12x	6.1L 6x - 8L 7x - 12L 18x
150	6.1L 11x - 8L 12x - 12L 13x	6.1L 7x - 8L 8x - 12L 19x
165	6.1L 12x - 8L 13x - 12L 14x	6.1L 8x - 8L 9x - 12L 10x
180	6.1L 13x - 8L 14x - 12L 15x	6.1L 9x - 8L 10x - 12L 11x
195	6.1L 14x - 8L 15x - 12L 16x	6.1L 10x - 8L 11x - 12L 12x
210	6.1L 15x - 8L 16x - 12L 17x	6.1L 11x - 8L 12x - 12L 13x
225	6.1L 16x - 8L 17x - 12L 18x	6.1L 12x - 8L 13x - 12L 14x

-  Wanneer je je Dutch Oven op de traditionele manier wilt gebruiken, met warmte van boven en van onderen, kan je de tabel hierboven aanhouden voor de hoeveelheid. Het is wel belangrijk om te onthouden, dat het aantal benodigde briketten afhankelijk is van de kookmethode die je wilt gebruiken. Voor alle maten Dutch Ovens geldt;
- Soepen en stoven: 1/3 van genoemde aantal briketten op de deksel en 2/3 onder de Dutch Oven.
 - Bakken: 2/3 van genoemde aantal briketten op de deksel en 1/3 onder de Dutch Oven.



- If you want to use your Dutch Oven in the traditional way, with heat from above and below, you can use the table above for the amount. It is important to remember, however, that the number of briquettes required depends on the cooking method you want to use. The following applies to all sizes of Dutch Ovens;
- Soups and stews: 1/3 of the number of briquettes listed on the lid and 2/3 under the Dutch Oven.
 - Baking: 2/3 of the number of briquettes on the lid and 1/3 under the Dutch Oven.



- Wenn Sie Ihren Dutch Oven auf traditionelle Weise verwenden möchten, also mit Hitze von oben und unten, können Sie die oben stehende Tabelle für die Menge verwenden. Es ist jedoch wichtig zu wissen, dass die Anzahl der benötigten Briketts von der gewünschten Kochmethode abhängt. Die folgenden Angaben gelten für alle Größen von Dutch Ovens;
- Suppen und Eintöpfe: 1/3 der auf dem Deckel angegebenen Anzahl von Briketts und 2/3 unter dem Dutch Oven.
 - Backen: 2/3 der Anzahl der Briketts auf dem Deckel und 1/3 unter dem Dutch Oven.



- Si vous souhaitez utiliser votre Dutch Oven de manière traditionnelle, avec une chaleur provenant du haut et du bas, vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous pour connaître la quantité. Il est toutefois important de se rappeler que le nombre de briquettes nécessaires dépend de la méthode de cuisson que vous souhaitez utiliser. Ce qui suit s'applique à toutes les tailles de Dutch Ovens ;
- Soupes et ragoûts : 1/3 du nombre de briquettes indiqué sur le couvercle et 2/3 sous le Dutch Oven.
 - Cuisson au four : 2/3 du nombre de briquettes indiqué sur le couvercle et 1/3 sous le Dutch Oven.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen gusseisernen Pfanne oder des Zubehörs von Valhal Outdoor! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und können mit Sicherheit sagen, dass Sie von der Vielseitigkeit Ihres neuen Prunkstücks überrascht und begeistert sein werden.

Egal, ob es ein Dutch Oven (Feuertopf), eine Feuerpfanne oder Gusseisen-Zubehör ist, Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Sie lebenslang genießen können. Die korrekte Verwendung und Pflege Ihres neuen Valhal-Outdoor-Produkts ist natürlich wichtig. Deshalb geben wir Ihnen gerne die Tipps und Anweisungen, die Sie benötigen, um sicherzustellen, dass Ihre Anschaffung von Valhal Outdoor mindestens eine Generation überdauert.



WICHTIG

Es ist wichtig, dass Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen, bevor Sie Ihr gusseisernes Produkt verwenden, und dass Sie stets die Sicherheitshinweise beachten. Stellen Sie sicher, dass Sie diese Gebrauchsanweisung nicht verlieren.

Wenn Sie Ihre gusseiserne Pfanne oder das Zubehör von Valhal Outdoor aus irgendeinem Grund an Dritte weitergeben, ist es wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung immer weitergeben.



SICHERHEITSWARNUNG

ACHTUNG! Gusseisen ist ein Material, das Wärme optimal verteilt und speichert. Wenn Sie Ihre Gusseisenpfanne oder das Zubehör von Valhal Outdoor verwenden, können diese extrem heiß werden. Dies gilt für die ganze Pfanne und alle losen gusseisernen Zubehörteile, da diese vollständig aus Gusseisen bestehen. Es ist daher sehr wichtig, Kinder von Ihrer gusseisernen Pfanne oder Ihrem Zubehör fernzuhalten, wenn Sie sie benutzen.

Wir empfehlen Ihnen dringend, alle Teile Ihres Dutch Ovens, der Pfanne oder des Zubehörs nur mit hitzebeständigen Handschuhen, einem festen und dicken Tuch oder einem Deckelheber zu berühren.

- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten über gusseiserne Gegenstände, wenn diese noch heiß sind. Aufgrund der großen Temperaturdifferenz können sie brechen oder auf andere Weise beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel zum Reinigen von Gusseisen.
- Behandeln Sie Ihre Pfannen und Zubehör von Valhal Outdoor sorgfältig und lassen Sie sie nicht fallen. Gusseisen ist ein sprödes Material und daher kann Ihre Pfanne Risse bekommen.



VALHAL OUTDOOR
HOLLAND

PRODUKTBESCHREIBUNG



Alle gusseisernen Erzeugnisse von Valhal Outdoor haben eine vorbehandelte Oberfläche. Diese werden vorab mit einem natürlichen Öl behandelt und können sofort nach der ersten Reinigung benutzt werden.

Die Dutch Oven von Valhal Outdoor haben alle Deckel mit erhöhtem Rand, sodass Sie hier Briketts/Kohle auflegen können. Die Hitze von oben und unten lässt Ihren Dutch Oven wie einen Ofen funktionieren.

Gusseisen ist ein schweres Material und hat die Eigenschaft, Wärme gut zu verteilen und zu halten. Gusseisen eignet sich für den Einsatz bei hohen Temperaturen und ist vielseitig nutzbar. Die Dutch Oven, Feuerpfannen und gusseisernen Zubehörteile von Valhal Outdoor können mit verschiedenen Wärmequellen verwendet werden. Beispiele sind ein Gasherd, ein offenes Feuer, ein Grill, ein normaler Ofen oder ein Ziegelofen.



GEBRAUCH UND PFLEGE

Damit Ihr gusseisernes Prunkstück von Valhal Outdoor ein Leben lang hält, ist es wichtig, dass Sie es richtig verwenden und pflegen.

ERSTER GEBRAUCH

Reinigen Sie die Gusseisenpfanne oder das Zubehör vor dem ersten Gebrauch immer mit heißem Wasser und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Da alle Gusseisenprodukte von Valhal Outdoor bereits vorbehandelt sind, müssen Sie sie nicht selbst mit einem natürlichen Öl behandeln.

ACHTUNG! Wenn Sie Ihr Gusseisenprodukt zum ersten Mal verwenden, ist es wichtig, dass Sie es nicht zur Zubereitung saurer Speisen verwenden. Dadurch kann die Patina, die Schutzschicht, beschädigt werden.





REINIGUNG UND LAGERUNG

Die Grundregeln für die ordnungsgemäße Behandlung von Gusseisen sind sehr einfach. Wenn Sie sie einmal gelesen haben, sind sie leicht zu merken und wenn Sie es ein paar Mal gemacht haben, wird es schnell zur Gewohnheit.

- Nach dem Kochen müssen Sie Ihre Gusseisenpfanne oder Ihr Zubehör immer abkühlen lassen, bevor Sie sie mit warmem Wasser reinigen. Wir empfehlen, keine aggressiven Reinigungsmittel wie Spülmittel zu verwenden, da dies die Patina beschädigen kann.
- Reinigen Sie das Gusseisen niemals mit kaltem Wasser, solange es noch heiß ist. Aufgrund des plötzlichen Temperaturunterschieds kann Ihre Pfanne oder Ihr Zubehör zerbrechen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gusseisens eine normale Spülbürste oder einen Schwamm, niemals einen Metallschwamm oder eine Bürste.
- Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Gusseisenprodukte gründlich trocknen und an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Damit Ihr Dutch Oven „atmen“ kann, können Sie etwas zwischen die Pfanne und den Deckel legen, wenn Sie die gusseiserne Pfanne lagern. Auf diese Weise gibt es eine Öffnung zwischen der Pfanne und dem Deckel, und Ihre Pfanne trocknet nicht aus.

PFLEGE

Um das Austrocknen des Gusseisens beim Lagern zu verhindern, empfehlen wir Ihnen, es immer mit einer Pflegepaste speziell für Gusseisen zu behandeln. Wenn Sie diese nicht zur Verfügung haben, können Sie auch ein natürliches Öl oder Fett verwenden. Olivenöl ist weniger geeignet, da es nicht für sehr hohe Temperaturen geeignet ist.

Im Laufe der Zeit oder bei häufigem Gebrauch kann es vorkommen, dass die Schutzschicht Ihrer Gusseisenpfanne oder des Zubehörs erneuert werden muss. Sie tun dies, indem Sie die Pfanne erneut einbrennen und sie mit einem natürlichen Öl oder Fett behandeln. Stellen Sie sicher, dass Sie kein Öl mit einem niedrigen Brennpunkt verwenden. Das verbrennt bei zu geringer Temperatur, was wiederum bedeutet, dass Ihre Gusseisenpfanne bei höherer Temperatur austrocknen kann.

- Beschichten Sie die gesamte Gusseisenpfanne und alle losen Teile (innen und außen) mit dem natürlichen Öl oder Fett Ihrer Wahl.
- Legen Sie den vollständig eingeriebenen Gusseisenartikel etwa zwei Stunden lang in einen vorgeheizten Ofen bei etwa 180 °C (356 °F). Nach einer Stunde können Sie den Ofen ausschalten und die Tür öffnen, sodass Ihr Dutch Oven, Pfanne oder Zubehör allmählich abkühlt.
- Wenn Ihr Gusseisenprodukt vollständig abgekühlt ist, schmieren Sie es und alle losen Teile innen und außen erneut mit dem natürlichen Öl oder Fett Ihrer Wahl ein.
- Denken Sie daran, dass Rauch entstehen kann, wenn Ihre Pfanne durch Verbrennen des Öls eingebrannt wird.



DALHAL OUTDOOR
HOLLAND

Wenn Sie Ihren Dutch Oven, Ihre Feuerpfanne oder das Zubehör von Valhal Outdoor häufig zur Zubereitung kulinarischer Genüsse verwendet haben, kann sich Rost bilden. Keine Panik! Das lässt sich leicht beheben.



- Entfernen Sie sämtlichen Rost mit feiner Stahlwolle. Tun Sie dies, bis Sie wieder das blanke Gusseisen sehen.
- Waschen Sie Ihren Gusseisenartikel gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Schrubben Sie ihn dann gut mit einer Spülbürste oder einem normalen Spülschwamm.
- Nach der Reinigung immer gut trocknen.
- Ab diesem Zeitpunkt können Sie alle oben genannten Schritte zur Erneuerung der Schutzschicht Ihres Gusseisenprodukts ausführen.



VALHAL OUTDOOR
HOLLAND



VALHAL OUTDOOR[®]
HOLLAND



Follow us on:



/ValhalOutdoor



@valhaloutdoor

E-mail: info@valhaloutdoor.com

Website: www.valhaloutdoor.com

Copyright © Valhal Outdoor Holland. All rights reserved.