

Bedienungsanleitung Gusstopf Dutch Oven Deluxe

DO-10, DO-12, DO-14

- **Vorbehandelte Oberfläche (Seasoned finished)**
Sofort einsatzbereit und einfach zu pflegen
- **Tiefer Topfdeckel**
Verwendbar als Pfanne oder Servierplatte
- **Thermometer-Durchführung**
Temperaturkontrolle ohne den Deckel abzunehmen
- **Deckelheber**
Einfaches und sicheres Abheben des Deckels



1. **Einbrennen**
2. **Bedienungshinweise**
3. **Reinigung/Pflegeanleitung/Aufbewahrung**
4. **Sicherheitshinweise**
5. **Garantiebestimmungen**

1. Einbrennen

- a) Die Dutch Oven von Camp Chef sind bereits eingebrannt. Das Einbrennen muss nur wiederholt werden, sollte die Patina einmal zerstört worden sein oder hat sich ranziges Öl im Topf angesetzt.
- b) Das nachträgliche Einbrennen:
im Backofen (Achtung: starke Rauchentwicklung), wir empfehlen daher den Topf im Aussenbereich einzubrennen z. B. in einem Gasgrill.
Den sauberen Topf mit Sonnenblumenöl einreiben, nochmals mit Küchenpapier nachreiben, und dann den Topf mit der Öffnung nach unten auf den Grillrost legen. Den Deckel auf die Füsse des Topfes legen und bei 200 Grad ca. 1. Stunde lang einbrennen, bis eine schöne schwarze Patina entstanden ist. Den Topf nach dem Einbrennen langsam abkühlen. Bei Bedarf nochmals eine Schicht Öl auftragen und erneut einbrennen lassen. Wieder langsam abkühlen. Für die anschliessende Lagerung beachten Sie bitte, dass keine „Öllachen“ im Topf zurück bleiben, da das Öl sonst schnell wieder ranzig wird.

2. Bedienungshinweise

für die Anfeuerung mit Holz:

- a) Verwenden Sie zum Anfeuern Ihres Cheminées oder Ihrer Feuerstelle Holz mit einem guten Brennwert (Buche etc.).
- b) Hängen sie den Topf über die offene Flamme oder stellen Sie den Dutch Oven in die Glut.
- c) Empfehlung: Wenn der Dutch Oven in der Glut steht, kann auch der Topf-Deckel mit Glut belegt werden, um Oberhitze zu erzeugen (z.B. zum Backen).
- d) Zum Umrühren der Speisen verwenden Sie bitte immer Holzspachtel.
- e) Beim Anheben des Deckels verwenden Sie immer den Deckelheber.

für die Anfeuerung mit Briketts:

- f) Bringen Sie ca. 20-25 handelsübliche, qualitativ gute Briketts mit einem Anzündkamin, auf einem Grill

oder in einer Feuerstelle zum Glühen. Verwenden Sie keinen Spiritus oder Flüssiganzünder, sondern möglichst Anzündhilfen ohne chemische Zusätze.

- g) Stellen Sie den Topf auf eine feuerfeste Unterlage oder hängen Sie ihn knapp über dem Boden auf.
- h) Sobald die Briketts glühen, legen Sie diese mit einer Zange oder mit hitzebeständigen Handschuhen unter und auf den Deckel des Dutch Oven.
- i) Zum Umrühren der Speisen verwenden Sie bitte immer Holzspachtel.
- j) Beim Anheben des Deckels verwenden Sie immer den Deckelheber.

3. Reinigung/Pflegeanleitung und Aufbewahrung

- a) Reinigen Sie den Dutch Oven nach jedem Gebrauch.
- b) Der Topf muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.
- c) Reinigen Sie den Topf nur mit einem handelsüblichen Küchenschwamm und warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- d) Um Essenresten zu entfernen geben Sie etwas heisses Wasser in den Topf, warten Sie kurz und entfernen Sie anschliessend die Reste mit einem Plastik- oder Holzspachtel.
- e) Reiben Sie den Topf ab und lassen Sie ihn an der Luft kurz trocknen. Es empfiehlt sich anschliessend eine dünne Schicht Öl aufzutragen und den Dutch Oven nochmals kurz nachzureiben, damit kein überschüssiges Öl zurück bleibt.
- f) Bewahren Sie den Dutch Oven an einem trockenen, geschützten Ort auf. Lassen Sie den Deckel immer ein wenig offen (ev. etwas Papier zwischen Deckel und Topf legen), damit die Luft zirkulieren kann (ansonsten besteht die Gefahr, dass das Öl im Topf ranzig wird). Ist das Öl ranzig geworden muss der Topf vor dem nächsten Gebrauch unbedingt **neu eingebrannt** werden!
- g) Sollte der Topf einmal Rostflecken aufweisen, weichen Sie die rostige Stelle mit Cola ein um den Rost zu entfernen, und brennen Sie den Topf neu ein.

4. Sicherheitshinweise

- a) Verwenden Sie den Topf auf keinen Fall in geschlossenen oder überdachten Räumen.
- b) **ACHTUNG: Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden der Briketts verwenden!**
- c) Lassen Sie den Topf nie unbeaufsichtigt, und halten Sie Kinder und Haustiere vom heissen Topf fern.
- d) Halten Sie entzündbares Material von den glühenden Briketts fern.
- e) Der Topf muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen oder transportieren.
- f) Benutzen Sie Grillhandschuhe und ggf. eine Grillzange um Verbrennungen zu vermeiden.
- g) Falls Sie den Topf an andere Personen geben, übergeben Sie auch diese Anleitung.

5. Garantie

Mimosa gewährt auf dieses Produkt Garantie auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Mängel durch unsachgemässe Behandlung. Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.