

SANTOS
GRILL ★ SHOP



Dutch Oven

GEBRAUCHSANLEITUNG

Gebrauchsanleitung

Wir freuen uns, dass Ihr Euch für unseren Santos Dutch Oven entschieden habt. Mit diesem Dutch Oven profitiert Ihr von einzigartigen Eigenschaften des Gusseisens. Ihr habt die Möglichkeit, Mahlzeiten in Eurer Küche, aber auch über offenem Feuer zu garen. Ihr profitiert von einzigartigen Eigenschaften des Gusseisens, was Hitzespeicherung und Garprozesse angeht. Gusseisenprodukte sind unvergleichlich beständig und haltbar. Besonders faszinierend an Gusseisen ist, dass sie bei jeder Wärmequelle stets die ideale Wahl sind. Töpfe aus Gusseisen wurden ohne größere Veränderungen über Jahrhunderte hinweg verwendet, angefangen in der Zeit, als noch über dem offenen Feuer gekocht wurde, über die Ära der Kohle- und Holzöfen, dann zur Zeit der Gas- oder Elektroherde und heute zur Zeit der hochmodernen Induktionsherde und Gasgrills.

Mit Sicherheit werdet Ihr viel Freude mit Eurem neuen Produkt aus Gusseisen haben! Wir wünschen gutes Gelingen und besonderen Genuss bei all Euren zubereiteten Gerichten!

Wichtige Hinweise

Bitte lest vor dem ersten Gebrauch die Hinweise aufmerksam durch, insbesondere die folgenden Sicherheitshinweise. Am besten hebt Ihr das Heft gut auf und reicht es weiter, falls Ihr Euren Dutch Oven weiter geben solltet.

Unsere Santos Gusseisenprodukte könnt Ihr auf Gasflammen (im Grill), im Freien auf einer Kochstelle oder auch im Backofen benutzen. Sogar in einem Lagerfeuer sind die Gusseisenprodukte einsetzbar – und meistens das absolute Highlight.



Sicherheitshinweise

Vorsicht! Alle Teile der Gusseisenprodukte werden bei Benutzung sehr heiß! Bitte lasst niemals Kinder in die Nähe und nutzt am besten hitzebeständige Handschuhe oder einen Topflappen, wenn Ihr damit arbeitet bzw. grillt.

Bitte schüttet kein kaltes Wasser (oder andere kalte Flüssigkeiten) auf Eure heißen Gusseisenprodukte, dadurch können Risse oder andere Beschädigungen entstehen.

Niemals leere Gusseisenprodukte auf bzw. in das Feuer setzen und dort lange stehen lassen, das Metall kann brechen oder sich verbiegen und wird beschädigt.

Zum Reinigen des Gusseisen bitte keine Spülmittel oder Seife benutzen.

Servieren könnt Ihr direkt aus den Gusseisenprodukten, doch verwendet sie niemals zur Aufbewahrung von Speisen.

Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine.

Da Gusseisen ein sprödes Material ist, solltet Ihr es niemals fallen lassen - es könnte sonst reißen.

Erste Benutzung

Euer Gusseisenprodukt ist bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um möglichen Staub oder überflüssiges Öl zu entfernen. Anschließend ist es wichtig, dass das Produkt gut trocknet.

Eingeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen hinterlassen.

Pflege und Reinigung

Bitte säubert Euren Dutch Oven vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und trocknet es wieder gut ab. Es ist sofort einsatzbereit, allerdings sollten die ersten 2-3 Mal keine säurehaltigen Lebensmittel zubereitet werden, da die Patina hierdurch angegriffen werden könnte.

- Nach dem Gebrauch das Produkt vor der Reinigung erst auskühlen lassen und Essensreste entfernen.
- Entfernt festgebranntes Essen mit heißem Wasser oder löst es mit einem Plastik- oder Holzspatel. Nicht mit Metallwerkzeugen bei der Reinigung arbeiten, da das Material sonst beschädigt werden kann.
- Niemals Spülmittel zum Säubern verwenden. Sollte versehentlich Spülmittel verwendet worden sein, das Gusseisenprodukt neu einbrennen und vorher die Patina entfernen.
- Nach dem Lufttrocknen nur noch mit einer dünnen Schicht Öl (Empfehlung: Sonnenblumenöl oder Rapsöl, kein säurehaltiges Öl wie Olivenöl verwenden), einreiben und schon ist alles wieder bereit für den nächsten Einsatz. Ihr könnt Euren Dutch Oven natürlich auch gründlich abtrocknen und mit einer dünnen Schicht Santos Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen einreiben bevor Ihr es verstaut.

Lagerung

- Bitte den eingeölte Dutch Oven stets so lagern, dass etwas Luft dran kommt, da sonst das Öl auf dem Produkt ranzig wird. Alle Gusseisenprodukte bitte immer an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Bitte verstaut niemals Euer Gusseisenprodukt ohne es vorher gereinigt und behandelt zu haben.
- Niemals Produkte aus Gusseisen in Wasser stellen/lagern. Gusseisen allgemein wird auch mit einer guten Patina rosten.

Einbrennvorgang

Ein Einbrennen vor der ersten Benutzung ist nicht nötig.
Ihr könnt den Dutch Oven sofort einsetzen.

Das Einbrennen macht man zu zwei Zwecken:

Erstens bildet die Patina eine Schranke zwischen der Feuchtigkeit der Luft und dem Metall. Dies ist ein effektiver Rostschutz und zweitens erzeugt es eine Antihafbeschichtung auf der Oberfläche des Gusseisen, so dass keine Speisen anheften.

Es kann vorkommen, dass Euer Gusseisenprodukt an einigen Stellen anfängt zu rosten. Dies kann passieren, wenn die Patina (die Schutzschicht) der Gussprodukte in Mitleidenschaft gezogen wurde. Sollte dies passieren, geht bitte einfach wie folgt vor:

Den Rost solltet Ihr dann mit einer Drahtbürste entfernen. Anschließend unter warmem Wasser mit einer Spülbürste reinigen. Danach gut abtrocknen.

Den Dutch Oven mit Sonnenblumen- oder Rapsöl einreiben, nochmals mit Küchenpapier nachreiben und dann das Produkt mit der Öffnung nach unten auf den Grillrost legen und 1-2 Stunden einbrennen (beim Gasgrill Decktemperatur 180 - 200°C), bis eine schwarze Patina entstanden ist.

Den Dutch Oven nach dem Einbrennen langsam abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmal eine Schicht Öl auftragen und erneut einbrennen lassen. Bitte keine Öllachen auf dem Gusseisen lassen, denn das Öl wird hier schnell ranzig.

Bitte verwendet keine Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, wie z. B. Olivenöl. Diese würden zu schnell verbrennen.

Natürlich kann das Einbrennen in der eigenen Küche im Backofen erfolgen, jedoch kann es vorkommen, dass der Nachbar die Feuerwehr ruft, weil dies eine sehr starke Rauchentwicklung nach sich zieht. Deshalb ist es die bessere Alternative, dies draußen auf dem Grill zu tun ...

Wenn Ihr doch den Backofen zum Einbrennen vorzieht: Den Dutch Oven im vorgeheizten Backofen bei 180- 190° C ca. 1-2 Stunde lang einbrennen, bis eine schöne schwarze Patina entstanden ist.

Nach der Zeit bitte den Backofen ausschalten und das Gusseisenprodukt langsam abkühlen lassen, die Backofentür kann einen Spalt geöffnet werden.

Die Einbrennprozedur muss nur einmal gemacht werden, es sei denn, der Dutch Ovent rostet wieder oder die Patina wurde beim Lagern zerstört. Die Patina wird beim Gebrauch immer dunkler und mit dem Alter schwarz. Dies ist ein Zeichen, dass Euer Produkt in gutem Gebrauch ist.

Nach dem Abkühlen bitte am besten nochmals komplett einfetten.
Damit ist der Einbrennvorgang abgeschlossen.

Braten, Kochen und Backen

Den Dutch Oven könnt Ihr im Freien auf einer Kochstelle, im Backofen oder auch über offenem Feuer verwenden. Hier dürfen die Hitzequellen wie Holzkohle, Grillbriketts oder das Glutbett eines Lagerfeuers unterschiedlich heiß sein.

Lagerfeuer

Wenn Ihr ein Lagerfeuer nutzt, könnt Ihr viel ausprobieren: bei jeder Holzart entsteht eine andere Glut, die kürzer oder länger „brennt“.

Briketts

Hochwertige Grillbriketts sind einfach zu handhaben und zudem auch noch verlässlich. Sie speichern lange die Hitze, damit ist es am einfachsten, die Hitze des Dutch Ovens zu regulieren.

Es ist von der Gar- und Zubereitungsmethode abhängig, wie viele Briketts Ihr für den Dutch Oven benötigt. Jedoch gibt es eine Faustregel, die für alle Dutch Oven Größen gilt:

- Für Suppe und Eintopf (köcheln): 1/3 der Briketts auf dem Deckel und 2/3 unter dem Dutch Oven
- Für Kuchen oder Brot (backen): 2/3 der Briketts auf dem Deckel und 1/3 unter dem Dutch Oven.

Wie viele Briketts für welchen Dutch Oven benötigt werden, damit Ihr eine bestimmte Temperatur erreicht, findet Ihr hier in den Tabellen.

Backen mit dem Dutch Oven

| | | |
|------------------------------------|------------|------------|
| Topfgröße Ft 4,5 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 15 (9/6) | 21 (14/7) |
| Topfgröße Ft 6 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 24 (14/10) | 30 (20/10) |
| Topfgröße Ft 9 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 24 (15/9) | 30(21/9) |
| Topfgröße Ft 12 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 28 (17/11) | 30 (20/10) |

Köcheln von Suppen etc. mit dem Dutch Oven

Wenn Ihr die Gesamtanzahl der Briketts von oben nach unten tauscht, könnt Ihr mit dem Dutch Oven Suppen usw. köcheln..

| | | |
|---|-------------------|-------------------|
| Topfgröße Ft 4,5 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 15 (6/9) | 21 (7/14) |
| Topfgröße Ft 6 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 24 (10/14) | 30 (10/20) |
| Topfgröße Ft 9 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 24 (9/15) | 30(9/21) |
| Topfgröße Ft 12 | 160-180°C | 200-225°C |
| Gesamtanzahl Briketts (oben/unten) | 28 (11/17) | 30 (10/20) |

Schmoren mit dem Dutch Oven

Wenn Ihr schmoren möchtet, dann teilt die Gesamtzahl der Briketts durch 2, dann kommt die eine Hälfte auf den Deckel und die andere unter den Topf.

Bitte beachtet, dass es sich hierbei um Orientierungswerte handelt. Umgebungstemperatur, Witterung und auch die Brikettsorte beeinflussen die Temperatur im Dutch Oven. Also für den Anfang lieber etwas weniger Briketts auflegen, und später bei Bedarf noch einige nachlegen.

Damit eine gleichmäßige Hitze entsteht, solltet Ihr alle 10-20 Minuten den Deckel drehen. Ungefähr nach 50-60 Minuten sollten die Briketts erneuert werden.

Gewährleistung

2 Jahre bei normalem Gebrauch

Service und Support

Unser Support Team erreicht Ihr per Mail: shop@santosgrills.de

Bei Problemen oder Fragen unterstützen wir Euch gern!

Dimensionierung

Wir bieten den gusseisernen Dutch Oven in unterschiedlichen Größen an, so kann man für verschiedene Ideen, Vorhaben und Personenzahlen den jeweils passenden Topf auswählen.

| Größe | Anzahl Personen | Inhalt Topf (max) | Inhalt Deckel (max) |
|--------|-----------------|-------------------|---------------------|
| Ft 4,5 | 2 – 5 | 4,0 Liter | 1,2 Liter |
| Ft 6 | 4 – 8 | 6,1 Liter | 2,5 Liter |
| Ft 9 | 8 – 14 | 8,0 Liter | 2,5 Liter |
| Ft 12 | 14 – 20 | 11,5 Liter | 3,5 Liter |

Auf den einzelnen Dutch Oven Modellen findet Ihr die Größen- und Gewichtsangaben. Alle Dutch Oven könnt Ihr in zwei verschiedenen Ausführungen erhalten:

- mit einem planen Boden ohne Füße
- mit drei soliden Füßen

Für die Nutzung auf einem Grillrost empfehlen wir die Modell ohne Füße, für den Einsatz im Lagerfeuer oder „stand alone“ am besten die mit Füßen wählen.

Wir wünschen Euch viel Spaß und stets gutes Gelingen für Eure Gerichte vom Grill! Im Gegensatz zu anderem Grillzubehör/Kochgeschirr bzw. Materialien wird Guss-eisen immer besser, je öfter man es benützt.

SANTOS
GRILL ★ SHOP

Santos Grills GmbH
Hafenstraße 1
51063 Köln • Deutschland
E-Mail: shop@santosgrills.de

www.santosgrills.de