

GEBRUIKERSHANDLEIDING Petromax Dutch Oven FT9

Bedankt voor het kiezen van de Petromax Dutch Oven! Met uw nieuwe Dutch Oven kunt u uw maaltijden bereiden op open vuur of in uw keuken thuis terwijl u geniet van de unieke eigenschappen van hoogwaardig gietijzer. We zijn ervan overtuigd dat je blij zult zijn met de geweldige eigenschappen die de Petromax Dutch Oven te bieden heeft en we hopen dat elk gerecht er een culinair genot van zal maken.

BELANGRIJKE TIPS

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u uw product voor het eerst gebruikt. Volg de veiligheidsinstructies. Bewaar deze gebruikershandleiding op een veilige plaats. Als u de Petromax Dutch Oven aan iemand anders geeft, moet u deze ook deze gebruikershandleiding geven.

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

U kunt de Dutch Oven gebruiken op een gasfornuis, zowel in de oven als in de open lucht bij een kampvuur of een geschikte grill. Daarnaast zijn de Dutch Ovens met vlakke bodem (zonder pootjes) geschikt voor alle soorten kachels. Het gietijzer, dat warmte optimaal afvoert en opslaat, is direct inzetbaar en onderhoudsvriendelijk dankzij het voorgeparfumeerde oppervlak.

VEILIGHEIDSOPMERKINGEN

Let op! De Petromax Dutch Oven en zijn onderdelen (deksel, handvat) kunnen tijdens gebruik extreem heet worden. Kinderen mogen dus nooit in de buurt van de Dutch Oven komen. Raak de Dutch Oven en zijn onderdelen alleen aan met hittebestendige handschoenen, een doek of de dekselheffer.

- Giet geen koude vloeistoffen (zoals water) op de hete gietijzeren Dutch Oven, want de Dutch Oven kan barsten of anderszins beschadigd raken.
- Gebruik nooit afwasmiddel of zeep om de Dutch Oven schoon te maken.
- Laat de Dutch Oven niet vallen, want gietijzer is een broos materiaal dat kan barsten.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak de Dutch Oven voor het eerste gebruik grondig schoon met warm water en droog hem goed af. Dankzij het voorgeparfumeerde oppervlak kun je de stevige Petromax Dutch Oven na het spoelen direct gebruiken, zonder eerst te hoeven kruiden. Kook de eerste paar keer dat u het gebruikt geen zuur voedsel, want dit kan de patina, de beschermlaag van de Dutch Oven, beschadigen.

INSTRUCTIES VOOR VERZORGING EN OPSLAG

Zolang u goed voor uw Dutch Oven zorgt, moet deze generaties lang meegaan. Daarom moet je een paar belangrijke basisregels volgen:

- Laat na het koken de Dutch Oven afkoelen voordat je hem met warm water schoonmaakt. Gebruik nooit afwasmiddel of zeep om de Dutch Oven schoon te maken. Het kan de patina beschadigen.
- Gebruik een in de handel verkrijgbare afwasborstel of een spons (geen metalen spons!) Om de Dutch Oven schoon te maken. Voor hardnekkig vuil of verbrande etensresten raden we ook de Petromax Chain Mail Cleaner aan voor giet- en smeedijzer, die het patina van je Dutch Oven niet beschadigt, ook niet bij stevig schrobben.
- De Dutch Oven is niet vaatwasmachinebestendig.
- Reinig de Dutch Oven niet met koud water als deze heet is. De gecreëerde spanning kan de Dutch Oven barsten of anderszins beschadigen.
- Berg de Dutch Oven nooit op als deze nat en onbehandeld is.
- Droog de Dutch Oven altijd grondig af na het schoonmaken en breng een dunne laag Petromax Care and Seasoning Conditioner aan op giet- en smeedijzer, voordat u de Dutch Oven opbergt. Je kunt ook een neutrale olie of plantaardig vet gebruiken. Gebruik geen olijfolie, want de volgende keer dat de Dutch Oven wordt gebruikt, wordt de temperatuur niet zo hoog als bij andere soorten vet.

Bewaar de Dutch Oven altijd op een droge plaats. Om je Dutch Oven te laten 'ademen', kun je na het opbergen een stuk karton, stevig papier of hout tussen de pot en het deksel plaatsen, wat zorgt voor een goede luchtcirculatie.

KRUIDEN

Het patina (de beschermlaag van de Dutch Oven) moet vernieuwd worden als het aangetast wordt. Het kan bijvoorbeeld gebeuren dat je Dutch Oven hier en daar gaat roesten. Ga dan als volgt te werk:

- Verwijder de roest met een staalborstel. Maak de Dutch Oven schoon met warm water, afwasmiddel en een afwasborstel. Droog het daarna grondig af.
- Smeer de hele Dutch Oven en het deksel (binnen- en buitenoppervlakken) in met de Petromax Care and Seasoning Conditioner, een neutrale olie of plantaardig vet. Gebruik geen olijfolie of andere vetsoorten met een lager rookpunt, deze verbranden namelijk te snel.
- Plaats vervolgens de Dutch Oven (zonder deksel) in een voorverwarmde oven op een temperatuur van ca. 180 ° C (356 ° F). Laat het 1 tot 2 uur staan en schakel dan de oven uit. Open de oven deur halverwege en laat de Dutch Oven afkoelen.

Voorzichtig! Het verbranden van de vetlaag kan rook veroorzaken. Daarom raden we aan om de kruiden buiten te doen, bijvoorbeeld op open vuur of op een grill. • Smeer alle onderdelen opnieuw in zodra ze zijn afgekoeld. Uw Dutch Oven is nu gekruid.

KOKEN, FRITUREN, BAKKEN

U kunt de Dutch Oven in uw keukenoven gebruiken, maar ook boven een open haard of met een geschikte barbecue. De verschillende warmtebronnen zoals barbecuebriketten, houtskool of kampvuursintels bereiken niet per se dezelfde temperatuur.

OP EEN KAMPVUUR

Als je de Dutch Oven op een kampvuur gebruikt, moet je verschillende dingen uitproberen: elke houtsoort creëert verschillende sintels (verbrande kool) en verbrandt daardoor min of meer snel. Wanneer je de Dutch Oven naast het vuur plaatst, kun je een paar gerechten bereiden met de warmte die uit het vuur komt. Het is echter essentieel om de Dutch Oven regelmatig te draaien, zodat deze van alle kanten gelijkmatig wordt verwarmd.

MET BRIKETTEN

Briketten van hoge kwaliteit zijn gebruiksvriendelijk en betrouwbaar. Ze hebben meestal een vergelijkbare afmeting en ze kunnen lange tijd warmte opslaan. Het is voor jou de makkelijkste manier om de warmte voor je Dutch Oven te regelen. Het aantal briketten dat je nodig hebt onder de Dutch Oven en op het deksel hangt ook af van de kookmethodes. Hier is de regel voor alle Dutch Oven maten:

- voor het sudderen van soep en stoofpot: 1/3 van de briketten op het deksel en 2/3 onder de Dutch Oven
- voor het bakken van brood en gebak: 2/3 van de briketten op het deksel en 1/3 onder de Dutch Oven Deze tabel biedt u informatie over de benodigde hoeveelheid briketten afhankelijk van welke Dutch Oven u gebruikt.

In deze tabel vind je het totaal aantal briketten en hoe je ze over en onder de Dutch Oven moet verdelen zodat je Dutch Oven een bepaalde temperatuur bereikt.

ft1 / ft1-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	5	8
(over / under)	(3 / 2)	(5 / 3)
ft3 / ft3-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	8	14
(over / under)	(5 / 3)	(9 / 5)
ft4.5 / ft4.5-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	15	21
(over / under)	(9 / 6)	(14 / 7)
ft6 / ft6-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	24	30
(over / under)	(14 / 10)	(20 / 10)
ft9 / ft9-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	24	30
(over / under)	(15 / 9)	(21 / 9)
ft12 / ft12-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	28	38
(over / under)	(17 / 11)	(25 / 13)
ft18 / ft18-t	160 - 180° C	200 - 225° C
total	32	42
(over / under)	(19 / 13)	(28 / 14)

De tabel geeft aan hoeveel briketten je nodig hebt om te bakken. Door de cijfers van boven en van onderen te wisselen, weet u hoeveel briketten nodig zijn om soep en stoofpotje te laten sudderen. Trouwens: voor stoven en braden, deel je de totale

hoeveelheid briketten eenvoudig door 2. Leg de eerste helft van de briketten op het deksel en de andere helft onder de Dutch Oven.

Het is belangrijk om in gedachten te houden dat deze cijfers alleen dienen als referentiepunt en kunnen variëren afhankelijk van het type briketten dat wordt gebruikt, de omgevingstemperatuur en het weer. In de regel is het beter om met weinig briketten te beginnen en indien nodig wat meer toe te voegen. Om een gelijkmatige warmte te garanderen, moet u het deksel elke 10 tot 20 minuten regelmatig draaien. Na ca. 50-60 minuten is het raadzaam de briketten te vervangen door nieuwe.

	Persons (approx.)	Capacity pot (max.)	Capacity lid (max.)
ft1 / ft1-t	dessert / sauce	0.93 litres	0.25 litre
ft3 / ft3-t	1 - 3	1.6 litres	0.4 litre
ft4.5 / ft4.5-t	2 - 5	3.5 litres	1.0 litres
ft6 / ft6-t	4 - 8	5.5 litres	1.5 litres
ft9 / ft9-t	8 - 14	7.5 litres	1.5 litres
ft12 / ft12-t	14 - 20	10.8 litres	2.0 litres
ft18 / ft18-t	> 20	16.1 litres	2.7 litres