

# MULTI DUTCHOVEN - Alles Wissenswerte auf einen Blick



## Warum Gusseisen?

Küchenutensilien aus Gusseisen werden schon seit vielen Jahrhunderten verwendet. Es liegt wohl vor allem an den hervorragenden Brateigenschaften sowie die Intensivierung des Eigengeschmacks der darin zubereiteten Speisen. Gusseisen besitzt eine ausgezeichnete Hitzespeicherung und verteilt diese gleichmäßig.

Neben den ausgezeichneten Eigenschaften ist Gusseisen sehr widerstandsfähig und kann sogar direkt am Feuer verwendet werden! Somit die perfekte Ergänzung für deinen **OSTOVE Raketenofen!**

Achte nur auf die richtige Reinigung und Pflege. Diese lernst du in diesem Guide!

## DUTCH OVEN mit EMALLIERTER SCHUTZSCHICHT:

Unsere neueste Entwicklung ist der OSTOVE MULTI DUTCH OVEN mit Protection Shield. Der Alleskönner ist mit einer emaillierten Schutzschicht ausgestattet, welche das Kochen und die Pflege noch einfacher macht, ohne die hervorragenden Eigenschaften von Gusseisen zu verlieren! Um möglichst lange Freude an deinem Bräter zu haben, empfehlen wir dir die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durchzulesen.

## Die richtige Pflege:

Im Gegensatz zu unserem Pre-Seasoned Modell musst du unseren emaillierten Multi Dutch Oven **nicht einbrennen und ebenso nicht regelmässig mit Öl einreiben**. Die Pflege ist also erheblich einfacher. Hier findest du trotzdem einige Hinweise:

- Spüle deinen Dutch Oven nach Erhalt mit heißem Wasser aus. Trockne danach gründlich mit einem Tuch. (Keine Küchenrolle/ Küchenpapier, die Struktur von Gusseisen ist nicht glatt)
- Der Dutch Oven darf nur per Hand und nur wenn notwendig mit leichtem Spülmittel gereinigt werden.
- Schonende Schwämme benutzen, ansonsten zerstörst du deine Patina. (Natürliche Schutzschicht welche den Bräter nach und nach noch besser macht)
- Nicht einbrennen und kein komplettes Einreiben mit Öl nach dem Reinigen notwendig. Nur der obere Rand braucht ein bisschen Öl.

## Die richtige Reinigung:

- Niemals in die Spülmaschine und nur per Hand reinigen!
- Nutze heißes Wasser und einen Schwamm.
- Bei starken Verschmutzungen kann der Dutch Oven für kurze Zeit mit heißem Wasser eingeweicht werden. Mit Spülbürste nacharbeiten.
- Gieße nie kaltes Wasser in die heiße Form. Nach dem Kochen und vor dem Reinigen auskühlen lassen.
- Topf und Grillplatte immer sehr gründlich abtrocknen und von jeglichen Wasserresten befreien.
- Nach der Reinigung an einem trockenen Ort lagern.
- Keine Stahlwolle, Grillreinigerbürsten, ätzende Flüssigkeiten oder Lösungsmittel verwenden.



Durchmesser: 28 cm  
 Maße L/B/H: 347 mm/ 280 mm/ 122 mm  
 Volumen: 5 Liter  
 Gewicht mit Deckel: 8,2 kg  
 Material: Gusseisen (emailliert)  
 LFGB zertifiziert - lebensmittelsicher!

## Tipps:

- Stufenweise erhitzen und vorheizen - nicht einfach auf die heiße Platte stellen.
- Keine zu hohen Temperaturen für lange Zeit verwenden.
- Es reichen mittlere Temperaturen! Unsere starken Gusseisenwände speichern und übertragen die Hitze hervorragend.
- Etwas hochofenzugängliches Öl zum Kochen und Braten verwenden.
- Je öfter du kochst, desto besser wird dein Kochgeschirr (Patina).

## ⚠ Sicherheitshinweise:

- Niemals in den Geschirrspüler oder in die Mikrowelle.
- Nicht über Ceran- oder Induktionsfeld schieben.
- Trocken lagern.
- Mit Topflappen oder Handschuhen vor Hitze schützen.
- Langsam erhitzen und abkühlen um Verformungen zu verhindern.

Die Produkte von "OSTOVE" erfüllen höchste Qualitätsansprüche und kommen mit einer GARANTIE von 2 JAHREN. Sollten trotzdem Probleme oder Fragen auftreten, schreib uns eine Nachricht an:

[support@viista-products.com](mailto:support@viista-products.com)

