



**BURNHARD**

**KEEP IT  
WILD!**

**STARTER GUIDE**

Dutch Oven •  
Cocotte en fonte • Horno holandés



BURNHARD

INTO THE  
WILD

DUTCH OVEN JOHN 561

## **DE** GLÜCKWUNSCH!

Du bist jetzt stolzer Besitzer von JOHN oder LITTLE JOHN! Egal ob beim Camping oder nach Feierabend im heimischen Garten – mit deinem Dutch Oven bist du nicht mehr an die Küche gebunden, sondern kannst kochen, wo und wie du willst. Frittieren, Backen, Rösten, Köcheln, Anbraten: Es gibt so gut wie nichts, was dein neuer gusseiserner Kumpel nicht kann.

## **EN** CONGRATULATIONS!

You are now the proud owner of JOHN or LITTLE JOHN! Whether at the campsite or in your garden after a long day at the office – your Dutch Oven gets you out of the kitchen. Cook wherever you want, just the way you like it. Frying, baking, roasting, simmering, browning: There's hardly anything your new cast-iron buddy can't do.

## **NL** PROFICIAT!

Je bent nu de trotse eigenaar van JOHN of LITTLE JOHN! Of je nu gaat kamperen of na je werk thuis in de tuin zit, met de Dutch Oven ben je niet langer gebonden aan de keuken. Nu kan je koken waar en hoe jij dat wilt. Frituren, bakken, braden, sudderen, aanbraden: je nieuwe gietijzeren vriend kan zowat alles aan.

## **FR** FÉLICITATIONS !

Tu peux désormais être fier de posséder un JOHN ou LITTLE JOHN ! Que ce soit pour le camping ou le soir dans ton jardin après une journée de travail, avec ta cocotte en fonte tu peux cuisiner d'où tu veux et comme tu veux, pas seulement dans ta cuisine ! Frire, cuire comme dans un four, griller, mijoter, rôtir : ton compagnon en fonte est capable de tout faire !

## **IT** CONGRATULAZIONI!

Da ora sei il nuovo proprietario di JOHN o LITTLE JOHN! In campeggio o dopo il lavoro nel tuo giardino a casa: con il tuo Dutch Oven potrai cucinare dove e come vuoi. Friggere, cuocere al forno, arrostitire, cuocere a fuoco lento, rosolare: non c'è praticamente nulla che la tua nuova cocotte in ghisa non possa fare.

## **ES** ¡FELICIDADES!

¡Eres el orgulloso propietario de JOHN o LITTLE JOHN! Ya sea estando de camping o en el jardín de tu casa al terminar el trabajo, con este horno holandés no tendrás que depender de la cocina y podrás cocinar como y donde quieras. Freír, hornear, asar, hervir o dorar: No hay nada que tu nuevo compañero de hierro fundido no pueda hacer.

# DE SO BRENNST DU DEINEN DUTCH OVEN EIN

Dein Dutch Oven ist vorgeölt (pre-seasoned). Um das Maximum aus deinem Dopf rauszuholen, ihm beste Anti-Haft-Eigenschaften und 'nen soliden Rostschutz zu verpassen, ist das Einbrennen enorm wichtig.

## Und so geht's:

- Dutch Oven mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Mit einem weichen Schwamm Fett und Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich ausspülen und trocken wischen.
- Im geschlossenen Grill oder Backofen bei niedriger Hitze 20 Minuten durchtrocknen lassen.
- Sorgfältig mit einer dünnen Schicht raffiniertem Speiseöl bepinseln.

**TIPP:** Neutrales Sonnenblumen- oder Rapsöl eignet sich besonders gut zum Einbrennen.

- Lass das Öl für 10 Minuten einziehen. Entferne dann überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch.

## • AUF DEM GRILL:

Grill bei direkter Hitze auf höchste Temperatur einstellen (Infrarot-Keramikbrenner auf kleinster Flamme). Dutch Oven umgedreht (mit der Unterseite nach oben) und Deckel auf die Grillroste legen.

## • IM BACKOFEN:

Dutch Oven umgedreht (mit der Unterseite nach oben) und Deckel auf den Ofenrost legen. Ein Backblech darunter platzieren, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen.

- Dutch Oven und Deckel ca. 90 Minuten einbrennen. Den Deckel nach 45 Minuten einmal umdrehen.
- Grill oder Ofen ausschalten und den Dutch Oven vollständig auskühlen lassen.
- Für eine extra robuste Patina Schritte vom Einölen bis zum Ausbrennen und Abkühlen 1–2 Mal wiederholen.



# REINIGUNG UND PFLEGE

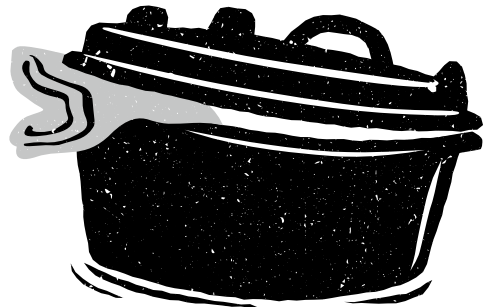
- Das Wichtigste bei der Reinigung des Dutch Ovens ist, dass du **NIEMALS Spülmittel** benutzt. Das würde die mühevoll eingebrannte Patina angreifen. Es reicht, wenn du Essensreste mit einem **Holzlöffel** oder **einem Plastikschaber** entfernst und den Dopf dann einfach mit **heißem Wasser** ausspülst.
- Nach der Reinigung trocknest du den Topf gründlich ab und reibst ihn mit geeignetem Öl (s.o.) ein, um die schützende Patina beim nächsten Aufheizen erneut einzubrennen.

## ⚠️ AUFGEPASST!

- Fülle **niemals kaltes Wasser** in einen noch heißen Dopf! Durch das schnelle Abkühlen könnte das Gusseisen brechen.
- Die Patina hat eine wichtige Schutzfunktion! Verwende daher **keine stark säurehaltigen Lebensmittel** in deinem Dutch Oven, da diese die Patina angreifen.
- Lasse einen leeren Dopf **nie auf einer Hitzequelle stehen**. Das Gusseisen könnte sich dadurch verformen oder sogar brechen.

# DIE RICHTIGE LAGERUNG

- Der Dutch Oven sollte **nie mit vollständig geschlossenem Deckel** gelagert werden, da das Öl auf der Oberfläche sonst ranzig werden kann. Wenn das passiert, musst du den Topf nochmal neu einbrennen, damit die Speisen nicht den Geschmack des ranzigen Öls annehmen.
- Stelle immer sicher, dass die **Luft im Inneren** **deines Dopfs zirkulieren** kann, der Topf **komplett trocken** ist und du ihn **im Haus** aufbewahrst.



# SO BEFEUERST DU DEINEN DOPF

## MIT BRIKETTTS

Folgender Tabelle kannst du entnehmen, wie viele Briketts du für welche Temperatur in den verschiedenen Topfgrößen brauchst. Gehe dabei von der Standardgröße hochwertiger Grillbriketts (die eierförmigen) aus.

GRÖSSE/TEMP.	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8 Zoll (2 l)	15	16	17	18	19	20
10 Zoll (4 l)	19	21	23	25	27	29
12 Zoll (6 l)	23	25	27	29	31	33
14 Zoll (8 l)	30	32	34	36	38	40
16 Zoll (10 l)	34	36	38	40	42	44

Einige Gerichte brauchen mehr Unter-als Oberhitze oder umgekehrt, deswegen variiert die Anordnung der Briketts bei verschiedenen Zubereitungsarten:

### KÖCHELN

1/3  
der Briketts auf dem Deckel

2/3  
unter dem Dutch Oven

### BACKEN

2/3  
der Briketts auf dem Deckel

1/3  
unter dem Dutch Oven

### BRATEN/SCHMOREN

1/2  
der Briketts auf dem Deckel

1/2  
unter dem Dutch Oven

## IM GASGRILL

Du kannst den Dutch Oven mit dem Gasgrill **sowohl indirekt als auch direkt** beheizen. Wenn du etwas anbraten möchtest, stellst du den Deckel oder den Topf einfach aufs Rost über die direkte Zone und gibst ordentlich Hitze.

Wenn du Schmorgerichte zubereiten willst, stellst du den Dutch Oven in die indirekte Zone, schließt den Deckel des Gasgrills und regelst den Grill auf **mittlere bis niedrige Hitze** (ca. 180 °C) ein.

## IM BACKOFEN

Stell deinen Topf auf den Backofenrost und wähle die gewünschte Temperatur aus (**Ober-/Unterhitze**). Wenn du dein Gericht anbräunen willst, nimmst du einfach während der letzten 15–20 Minuten der Garzeit den Deckel vom Dutch Oven.

Falls dein Backofen das kann, stellst du ihn dabei auf die **Grillfunktion** um. Behalte das Gericht dann aber gut im Auge, damit es nicht schwarz wird.



## ÜBER OFFENEM FEUER

Die **Glut eines Feuers ist grundsätzlich besser geeignet und einfacher zu kontrollieren** als lodernde Flammen. Offenes Feuer stellt außerdem immer ein Risiko dar – entfache dein Feuer darum nur auf ausgewiesenen und ebenen Feuerplätzen abseits vom Wald.

Nachdem du dein Feuer entfacht hast, kannst du dir einen Grillrost nehmen, ihn über die im Feuer entstandene Glut legen und den Dutch Oven darauf abstellen. Diese Glut ordnest du am besten **etwas abseits von den direkten Flammen** an, sonst wird es deinem Topf zu heiß. Alternativ kannst du auch ein paar **Pflastersteine kreisförmig um die Glut herum legen**, sodass der Topf sicher auf den Steinen steht und sich unter ihm die Glut befindet.

**Benutze anfangs nicht zu viel Glut, sonst verbrennt dir dein Essen. Denke außerdem daran, dass Glut nicht so lange heiß bleibt wie Briketts und sie daher öfter ausgetauscht werden muss.**

### ⚠️ AUFGEPASST!

Bedenke immer die **Waldbrandgefahr** – besonders im Sommer! In deutschen Wäldern sind offene Feuer grundsätzlich verboten. Außerhalb des Waldes gilt ein Mindestabstand von 100 Metern zum Waldrand.



Hammergeile Rezepte für deinen Dutch Oven findeste übrigens hier:

[www.burnhard.de/magazin](http://www.burnhard.de/magazin)

# EN HOW TO BURN-IN YOUR DUTCH OVEN

---

**Your Dutch Oven is pre-oiled (pre-seasoned). To get the most out of your cast-iron pot, as well as to make it anti-stick and to protect it from rust, burning in is enormously important**

**Here's how you do it:**

- Clean your Dutch Oven with hot water and mild detergent.
- Thoroughly remove grease and production residue with a soft sponge.
- Thoroughly rinse your Dutch Oven with hot water.
- Dry in a closed grill or oven at low heat for 20 minutes.
- Brush carefully with a thin layer of refined cooking oil.

**TIP:** Neutral sunflower or rapeseed oil are good for baking.

- Let the oil soak in for 10 minutes. Then remove surplus fat with a cotton cloth.

- **ON THE GRILL:**

Turn the grill on to the highest temperature (infrared ceramic burners on the smallest flame). Place your Dutch Oven upside down (with the bottom facing up) with the lid on the grill.

- **IN THE OVEN:**

Place the cast-iron pot upside down (with the bottom facing up) and the lid on the oven grate. Place a baking pan below it to catch any oil that drips down. Turn on the oven with top and bottom heat to 250 °C.

- Burn-in your Dutch Oven and lid for approx. 90 minutes. Flip the lid over once after 45 minutes.
- Turn off the grill or oven and let the Dutch Oven cool completely.
- For an extra robust patina, repeat the steps from oiling to burning in and cooling off 1–2 times.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- The most important thing to keep in mind when cleaning your Dutch oven is to **NEVER use detergent**. It would damage the patina you've worked so hard to burn in. You can simply remove any remaining food with a **wooden spoon or plastic scraper** and then rinse your Dutch oven with **hot water**.
- After cleaning, you should thoroughly dry your Dutch oven and then rub it down with suitable oil (see above), allowing the protective patina to burn in again the next time it's heated.

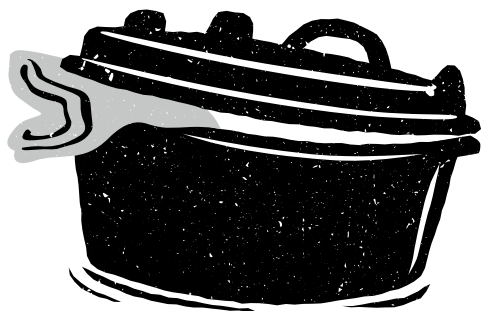
### ⚠ WATCH OUT!

- Never pour **cold water** in a pot that has not yet cooled down! The cast-iron might break because of the rapid cooling.
- The patina has an important protective function! Therefore, **do not use strongly acidic foods** in your Dutch oven, because they could damage the patina.
- Never leave an **empty pot on a source of heat**. The cast-iron could deform or even break.

## CORRECT STORAGE

---

- **Never store** the Dutch Oven **with the lid completely closed**, as the oil on the surface can turn rancid. If this happens, you will have to burn-in the pot again to make sure that the rancid oil doesn't spoil the taste of your food.
- Always make sure that **air can circulate freely** within the pot, that the pot is **completely dry** and that you store it **inside**.



# HOW TO HEAT YOUR POT

## WITH BRIQUETS

In the following table, you can look up how many briquets you need for the various pot sizes and how hot it'll get in the pot. Here, we assume that high-grade grill briquets of standard size are used (egg-shaped).

SIZE/TEMP.	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8 inches (2 l)	15	16	17	18	19	20
10 inches (4 l)	19	21	23	25	27	29
12 inches (6 l)	23	25	27	29	31	33
14 inches (8 l)	30	32	34	36	38	40
16 inches (10 l)	34	36	38	40	42	44

Several recipes require greater heat from the bottom than from the top, or the other way around, which is why the briquets need to be arranged differently for various modes of preparation:

### SIMMERING

1/3  
of the briquets on the lid  
  
2/3  
underneath the Dutch Oven

### BAKING

2/3  
of the briquets on the lid  
  
1/3  
underneath the Dutch Oven

### GRILLING/BRAISING

1/2  
of the briquets on the lid  
  
1/2  
underneath the Dutch Oven

## IN A GAS GRILL

You can use a gas grill to – **directly or indirectly** – heat the Dutch Oven. If you are looking to sear ingredients, simply place the lid or pot on the grate above the direct zone with quite a bit of heat.

If you are looking to prepare stews, place the Dutch Oven in the indirect zone, close the lid of the gas grill, and set the grill to **medium or low heat (approx. 180 °C/356 °F)**.

## IN AN OVEN

Place your pot on the oven grate and set the desired heat (**upper/lower heat**). If you want your dish to brown, simply remove the lid of the Dutch Oven during the last 15–20 minutes of cooking.

If you have an oven with a grill function, use the **grill function** at the end. However, make sure to keep an eye on your dish to make sure it doesn't blacken.



## OVER AN OPEN FIRE

Glowing embers are generally better suited for cooking, and easier to control than blazing flames. Open fire additionally poses a hazard. Therefore, you should always make sure to only light a fire at **specified fireproof places and on level surfaces away from the forest**.

After lighting a fire, you can take a grill grate, place it over the embers that have formed in the fire, and then place the Dutch Oven on the grate. It's best to arrange the embers **away from the direct flames**, otherwise your pot might get too hot. Alternatively, you can also **place a few cobblestones in a circle around the embers**, to make sure your pot rests securely on the stones with the glowing embers beneath it.

**Do not use too many or overly intense embers at the beginning, otherwise your food will burn. Also keep in mind that embers cool down faster than briquets and might need to be replaced more often.**

### WATCH OUT!

Always keep the **risk of forest fires** in mind – especially in summer! In any case, open flames are strictly prohibited in many wooded areas. A minimum distance of 110 yards to the edge of a forest must be observed.

# **NL** HOE MOET JE JE DUTCH OVEN INBRANDEN?

Je Dutch Oven is voorgeolied (pre-seasoned). Echter, om het meeste uit je Dutch Oven te halen en om de beste anti-aanbak eigenschappen en een solide roestbescherming te garanderen, is het inbranden enorm belangrijk.

**Dat doe je zo:**

- Maak de Dutch Oven schoon met heet water en een mild afwasmiddel.
- Vet en productieresten grondig afvegen met een zachte spons.
- Spoel grondig met heet water en maak droog.
- Laat 20 minuten drogen in een gesloten barbecue of oven op laag vuur. Je kunt hem ook met de opening naar beneden en het deksel ernaast op het rooster plaatsen.
- Bestrijk zorgvuldig met een dun laagje geraffineerde spijsolie.

**TIP:** Neutrale zonnebloem- of koolzaadolie zijn prima geschikt voor het inbranden.

- Laat de olie 10 minuten intrekken. Verwijder dan het overtollige vet met een katoenen doek.

## • **OP DE BARBECUE:**

Stel de barbecue bij directe warmte in op de hoogste temperatuur (keramische infraroodbranders op de laagste vlam). Dutch Oven omgedraaid (met de onderkant naar boven) evenals het deksel op de barbecueroosters leggen.

## • **IN DE OVEN:**

Dutch Oven omgedraaid (met de onderkant naar boven) evenals het deksel op het ovenrooster leggen. Plaats er een bakplaat onder om eventuele afdrappende olie op te vangen. Stel de oven in op 250 °C (boven/onderwarmte).

- Dutch Oven en deksel ongeveer 90 minuten laten inbranden. Draai het deksel na 45 minuten één keer om.
- Schakel de barbecue of de oven uit en laat de Dutch Oven volledig afkoelen.
- Voor een extra robuuste patina herhaal je de stappen van het oliën tot het bakken en afkoelen 1 tot 2 keer.



# REINIGING EN ONDERHOUD

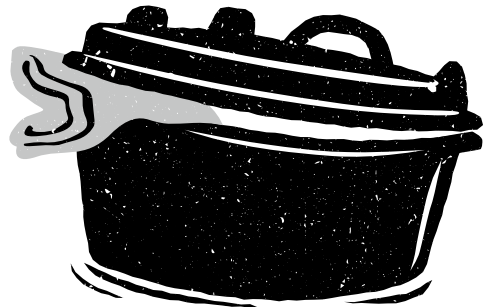
- Het belangrijkste bij het schoonmaken van de Dutch Oven is dat je **NOOIT afwasmiddel** gebruikt. Dit zou een regelrechte aanval zijn op het zorgvuldig ingebrande patina. Het is voldoende om etensresten te verwijderen met een **houten lepel of plastic schraper** en vervolgens de Dutch Oven eenvoudigweg af te spoelen met **heet water**.
- Na de reiniging droog je de bakvorm grondig af en wrijf je ze in met geschikte olie (zie boven) om het beschermende patina de volgende keer dat het wordt opgewarmd opnieuw in te branden.

## ⚠ OPGEPAST!

- Giet **nooit koud water** in een pan die nog heet is! Door de snelle afkoeling kan het gietijzer barsten.
- De patinalaag heeft een belangrijke beschermende functie! Gebruik daarom **geen sterk zuurhoudende voedingsmiddelen** in je Dutch Oven, want deze kunnen de patinalaag aantasten.
- Laat **nooit een lege pan op een warmtebron** staan. Het gietijzer kan daardoor vervormen of zelfs breken.

# CORRECT BEWAREN

- De Dutch Oven mag **nooit met volledig gesloten deksel** worden bewaard omdat de olie aan het oppervlak ranzig kan worden. Als dit gebeurt moet je de pan opnieuw inbranden, zodat de gerechten niet de smaak van de ranzige olie aannemen.
- Zorg er altijd voor dat de **lucht in je pan kan circuleren**, dat de pan **volledig droog** is en dat je hem binnen in huis bewaart.



# HOE VERWARM JE DE PAN

## MET BRIKETTEN

Onderstaand schema geeft weer hoeveel briketten je nodig hebt voor de verschillende pan-afmetingen en hoe heet het zo in je pan wordt. Ga uit van het standaardformaat van hoogwaardige barbecuebriketten (de eivormige).

MAAT/TEMP.	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8 inch (2 l)	15	16	17	18	19	20
10 inch (4 l)	19	21	23	25	27	29
12 inch (6 l)	23	25	27	29	31	33
14 inch (8 l)	30	32	34	36	38	40
16 inch (10 l)	34	36	38	40	42	44

Sommige gerechten vereisen meer onderwarmte dan bovenwarmte of omgekeerd, daarom varieert de plaatsing van de briketten al naargelang verschillende bereidingswijzen:

SUDDEREN	BAKKEN	BRADEN/STOVEN
1/3 van de briketten op het deksel	2/3 van de briketten op het deksel	1/2 van de briketten op het deksel
2/3 onder de Dutch Oven	1/3 onder de Dutch Oven	1/2 onder de Dutch Oven

## IN DE GASBARBECUE

In de gasbarbecue kan je de Dutch Oven **zowel indirect als direct** verwarmen. Als je iets wilt aanbraden, plaats je het deksel of de pan gewoon op de grill boven de directe zone en zorg je voor voldoende hitte.

Als je echter stoofschotels wilt bereiden, plaats je de Dutch Oven in de indirecte zone, sluit je het deksel van de gasbarbecue en zet je de grill op een **middelhoog tot laag vuur (ca. 180 °C)**.

## IN DE OVEN

Plaats je pan op het rooster van de oven en kies de gewenste temperatuur (**boven/onderwarmte**). Als je je gerecht wilt bruinen, verwijder je tijdens de laatste 15-20 minuten van het bakken het deksel van de Dutch Oven.

Als je oven ermee is uitgerust, schakel je hem in op de **grillfunctie**. Maar houd het gerecht dan wel goed in de gaten zodat het niet verbrandt.



## BOVEN OPEN VUUR

**De gloed van een vuur is doorgaans geschikter en beter onder controle te houden** dan brandende vlammen. Open vuur vormt bovendien altijd een risico – steek je vuur daarom alleen aan op een **daarvoor bestemde vuurvaste en vlakke plaats uit de buurt van het bos**.

Nadat je je vuur hebt aangestoken, neem je een grillrooster, leg je het over de gloed van het vuur en plaats je de Dutch Oven erop. Je houdt de gloed best **uit de buurt van de directe vlammen**, anders wordt het te heet voor je pot. Als alternatief kan je enkele **stoeptegels in een cirkel rondom de gloed leggen**, zodat de pan stabiel op de stenen staat met de gloed eronder.

**Gebruik in het begin niet te veel gloed, want dan kan je eten aanbranden. Denk er ook aan dat gloed minder lang warm blijft dan briketten en daarom vaker vervangen moet worden.**

### OPGELET!

Houd altijd rekening met het **gevaar van bosbrand** – vooral in de zomer! Buiten het bos moet er een minimumafstand van 100 meter tot de bosrand in acht worden genomen.

# FR VOICI COMMENT CULOTTER TA COCOTTE

Ta cocotte carrée a déjà été préhuilé (pre-seasoned). Afin de tirer le maximum de ton moule en fonte et de lui offrir les meilleures propriétés antiadhésives ainsi qu'une excellente protection contre la rouille, il est très important de le culotter.

Voici comment faire :

- Nettoyez la cocotte à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Retire soigneusement la graisse et les résidus de fabrication à l'aide d'une éponge douce.
- Rince bien la cocotte à l'eau très chaude et sèche-la à l'aide d'un torchon solide en coton.
- Laisser sécher pendant 20 minutes dans un gril fermé ou le four réglé sur une basse température.
- Badigeonner soigneusement d'une fine couche d'huile alimentaire raffinée.

**ASTUCE :** l'huile de tournesol ou de colza neutre conviennent bien pour le préchauffage.

- Laisse l'huile pénétrer pendant 10 minutes. Enlève ensuite l'excédent de graisse avec un chiffon en coton.

## • SUR LE GRIL :

Régler le gril sur la température maximale en chaleur directe (brûleur céramique infrarouge sur la plus petite flamme). Placer la cocotte en fonte à l'envers (dessous vers le haut) et le couvercle sur la grille du gril.

## • AU FOUR :

Placer la cocotte en fonte à l'envers (avec le dessous vers le haut) et le couvercle sur la grille du four. Placer une plaque de four dans le bas afin de collecter l'huile susceptible de goutter. Régler le four sur 250 °C (chaleur par le haut et par le bas).

- Laisser la cocotte et le couvercle chauffer pendant 90 minutes. Retourner le couvercle une fois après 45 minutes.
- Arrêter le gril ou le four et laisser la cocotte totalement refroidir.
- Pour obtenir une patine plus robuste, répéter les étapes de badigeonnage de l'huile jusqu'au culottage et au refroidissement une à deux fois.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

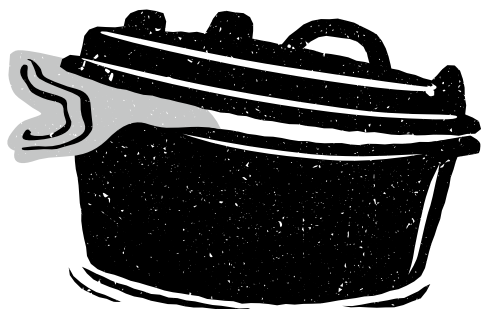
- L'important pour le nettoyage de la cocotte est de ne **JAMAIS utiliser de produit vaisselle**. Cela attaquerait en effet la patine qui aura mis tant de temps à se former. Il suffit, pour nettoyer la cocotte, de retirer les résidus de nourriture à l'aide d'une **cuillère en bois ou d'une spatule en plastique** puis de la rincer à l'**eau très chaude**.
- Après le nettoyage, sécher soigneusement le moule et l'enduire d'une huile appropriée (cf. ci-dessus) afin de former une nouvelle patine de protection lors que la prochaine utilisation.

### ⚠ ATTENTION !

- Ne verse **jamais de l'eau froide** dans une cocotte chaude ! Le refroidissement trop soudain de la fonte pourrait la fendre.
- La patine forme une couche protectrice particulièrement importante ! Veille donc à ne **pas préparer d'aliments trop acides** dans ta cocotte, car ils pourraient attaquer la patine.
- Ne chauffe **jamais la cocotte à vide**, cela pourrait déformer voire briser la fonte.

## LE BON ENTREPOSAGE

- La cocotte ne doit **jamais** être conservée avec le  **couvercle totalement refermé** étant donné que l'huile de la surface risquerait de devenir rance. Si cela se produit, tu devras recommencer le processus pour culotter la cocotte afin que les plats ne prennent par le goût de l'huile rance.
- Assure-toi toujours que l'**air circule à l'intérieur de la cocotte**, que celle-ci est entièrement sèche et que tu la conserves à l'intérieur.



# VOICI COMMENT ALIMENTER LE FEU POUR TA COCOTTE EN FONTE

## AVEC DES BRIQUETTES DE CHARBON

Le tableau suivant te permet de déterminer combien de briquettes de charbon il te faut en fonction de la température souhaitée et de la taille de la cocotte utilisée. Utilise ici comme référence la taille de briquettes à barbecue standard (briquettes ovales).

TAILLE/TEMP.	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8 pouces (2 l)	15	16	17	18	19	20
10 pouces (4 l)	19	21	23	25	27	29
12 pouces (6 l)	23	25	27	29	31	33
14 pouces (8 l)	30	32	34	36	38	40
16 pouces (10 l)	34	36	38	40	42	44

Certains plats ont besoin de plus de chaleur au-dessus qu'au-dessous ou inversement, c'est pourquoi la disposition des briquettes varie selon les types de préparations :

POUR FAIRE MIJOTER	POUR CUIRE COMME DANS UN FOUR	POUR RÔTIR/BRAISER
1/3 des briquettes sur le couvercle	2/3 des briquettes sur le couvercle	1/2 des briquettes sur le couvercle
2/3 sous la cocotte en fonte	1/3 sous la cocotte en fonte	1/2 sous la cocotte en fonte

## DANS UN BARBECUE À GAZ

Tu peux faire chauffer ta cocotte en fonte sur un barbecue à gaz **de façon directe ou indirecte**. Si tu souhaites faire rôtir des aliments, place tout simplement le couvercle ou la cocotte sur la grille, au-dessus de la zone directe et chauffe à feu vif.

Si tu souhaites préparer un plat mijoté, place la cocotte en fonte dans la zone indirecte, rabats le couvercle du barbecue au gaz et règle le barbecue sur une chaleur **moyenne à douce (env. 180°C)**.

## AU FOUR

Place ta cocotte en fonte sur une grille de four et sélectionne la température souhaitée (**chaleur supérieure/inférieure**). Si tu souhaites faire dorer ton plat, il te suffit de retirer le couvercle de la cocotte au cours des 15–20 dernières minutes de cuisson.

Si ton four le permet, tu peux même le régler sur la **fonction grill**. Le cas échéant, n'oublie pas de garder un œil sur ton plat afin qu'il ne noircisse pas.



## SUR UN FEU EN PLEIN AIR

Les **braises d'un feu sont idéales et conviennent parfaitement pour cuire**, et elles sont plus simples à contrôler que des flammes dansantes. Un feu en plein air représente par ailleurs toujours un risque – allume ton feu seulement **dans des endroits plats et ignifuges prévus à cet effet, à l'écart de la forêt**.

Une fois que tu as allumé ton feu, tu peux prendre une grille de barbecue et la placer au-dessus des braises, puis y poser ta cocotte en fonte. Dans l'idéal, il faut orienter les braises **de côté par rapport aux flammes directes** afin que la cocotte ne soit pas trop chaude. Tu peux aussi placer quelques **pavés en cercle autour des braises** pour y poser la cocotte afin qu'elle soit en sécurité au-dessus de la zone de chaleur.

**N'utilise pas trop de braises pour commencer, sinon tu risques de brûler tes aliments. Ne perds cependant pas de vue que les braises ne conservent pas la chaleur aussi longtemps que des briquettes et doivent donc être renouvelées plus fréquemment.**

### ATTENTION !

Tiens toujours compte du **risque d'un feu de forêt** – surtout en été ! En tout état de cause, les flammes nues sont strictement interdites dans de nombreuses zones boisées. En dehors des zones boisées, il convient de respecter une distance minimale de 100 mètres des zones boisées.

## **IT** **COME PREPARARE IL TUO DUTCH OVEN**

**Il tuo Dutch Oven è già oleato (pre-seasoned). Tuttavia, per ottenere il massimo dal tuo Dutch Oven, conferirgli proprietà antiaderenti e proteggerlo dalla ruggine, il processo di riscaldamento è fondamentale.**

**Ecco come si fa:**

- Pulire il Dutch Oven con acqua calda e un detergente delicato.
- Rimuovi accuratamente il grasso ed eventuali residui di produzione con una spugna dolce.
- Risciacqua il Dutch Oven a fondo con acqua bollente ed asciuga.
- Falla asciugare all'interno del barbecue o forno chiuso a bassa temperatura per 20 minuti.
- Spennellare accuratamente con un sottile strato di olio da cucina raffinato.

**SUGGERIMENTO:** L'olio neutro di girasole o di colza è particolarmente adatto per la cottura al forno.

- Lasciare assorbire l'olio per 10 minuti. Quindi rimuovere il grasso in eccesso con un panno di cotone.

### • **NEL BARBECUE:**

Imposta il barbecue a calore diretto con la temperatura più alta (bruciatori in ceramica a infrarossi al minimo). Posiziona il tuo Dutch Oven sulla griglia, con l'apertura verso il basso e il coperchio accanto.

### • **IN FORNO:**

Posiziona il Dutch Oven in ghisa con l'apertura verso il basso e il coperchio sulla griglia. Posiziona una teglia da forno sul fondo del forno per raccogliere eventuali gocce d'olio. Imposta il forno a 250 °C (sotto/sopra).

- Riscaldare il Dutch Oven e il coperchio per circa 90 minuti. Girare il coperchio una volta dopo 45 minuti.
- Spegni il barbecue e lascia raffreddare il Dutch Oven completamente.
- Per ottenere una patina particolarmente resistente, ripetere i passaggi dall'oliatura fino al riscaldamento e raffreddamento 1-2 volte.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- Durante la pulizia del Dutch Oven è fondamentale non impiegare **MAI** detersivi. Il detersivo danneggerebbe la patina creata con tanta cura. Sarà sufficiente rimuovere i residui di cibo con un **cucchiaino di legno o un raschietto di plastica** e sciacquare il Dutch Oven con **acqua bollente**.
- Al termine dell'utilizzo, asciuga il tuo Dutch Oven accuratamente e olialo con un olio adatto (vedi sopra), al fine di bruciare nuovamente la patina protettiva al prossimo impiego.

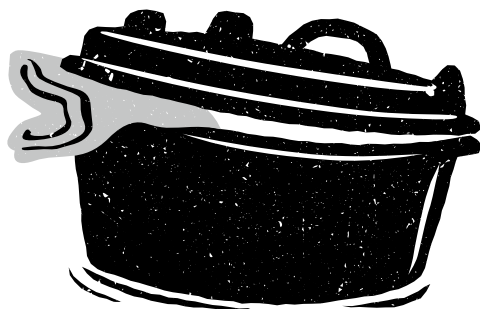
### ⚠ ATTENZIONE!

- Non versare **mai acqua fredda** in una pentola ancora calda! Il rapido raffreddamento potrebbe causare la rottura della ghisa.
- La patina ha un'importante funzione protettiva! Per preservarla è dunque bene **evitare** di preparare **cibi altamente acidi** nel tuo Dutch Oven.
- **Non lasciare mai una pentola vuota su una fonte di calore**. In questo modo la ghisa potrebbe deformarsi o addirittura rompersi.

## LA CORRETTA CONSERVAZIONE

---

- Il Dutch Oven non deve mai essere conservato **con il coperchio completamente chiuso**, altrimenti l'olio sulla superficie può diventare rancido. Se questo accade, devi ripetere il processo di riscaldamento in modo che il tuo cibo non assuma il sapore dell'olio rancido.
- Assicura sempre che **l'aria possa circolare all'interno della pentola**, che la pentola sia **completamente asciutta** e che sia conservata **in casa**.



# COME ACCENDERE IL TUO DUTCH OVEN

## CON BRICCHETTE

La seguente tabella mostra quante bricchette sono necessarie per quale temperatura con pentole di dimensioni diverse. Prendi come riferimento le dimensioni standard delle bricchette da barbecue di buona qualità (quelle a forma di uovo).

DIM./TEMP.	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8 pollici (2 l)	15	16	17	18	19	20
10 pollici (4 l)	19	21	23	25	27	29
12 pollici (6 l)	23	25	27	29	31	33
14 pollici (8 l)	30	32	34	36	38	40
16 pollici (10 l)	34	36	38	40	42	44

Alcuni piatti hanno bisogno di più calore dal basso che dall'alto o viceversa, quindi la disposizione delle bricchette varia a seconda del metodo di cottura:

### COTTURA A FUOCO LENTO

1/3  
delle bricchette sul coperchio

2/3  
sotto il Dutch Oven

### COTTURA AL FORNO

2/3  
delle bricchette sul coperchio

1/3  
sotto il Dutch Oven

### ARROSTIRE/STUFARE

1/2  
delle bricchette sul coperchio

1/2  
sotto il Dutch Oven

## NEL BARBECUE A GAS

È possibile riscaldare il Dutch Oven con il barbecue a gas sia con contatto indiretto che diretto. Se vuoi rosolare, basta mettere il coperchio o la pentola sulla griglia sopra la zona diretta e scaldare bene.

Se vuoi preparare uno stufato, metti il Dutch Oven nella zona indiretta, chiudi il coperchio del barbecue a gas e accendi il barbecue a **fuoco medio-basso (ca. 180 °C)**.

## NEL FORNO

Posiziona il tuo Dutch Oven sulla griglia del forno e seleziona la temperatura desiderata (**sopra/sotto**). Se vuoi far dorare la tua pietanza, basta togliere il coperchio del Dutch Oven durante gli ultimi 15-20 minuti di cottura.

Se il tuo forno ne dispone, passa direttamente alla **funzione grill**, tenendo d'occhio il piatto, in modo che non si annerisca.



## SOPRA IL FUOCO APERTO

La **brace di un fuoco è generalmente più adatta e più facile da controllare** rispetto alle fiamme accese. Una fiamma libera rappresenta sempre un rischio! Quindi accendi il fuoco solo **su superfici ignifughe e in piano, lontano dalla foresta**.

Dopo aver acceso il fuoco, prendi una griglia, posizionala sopra la brace creata nel fuoco e mettilci sopra il Dutch Oven. È meglio posizionare le braci a **distanza dalle fiamme dirette**, altrimenti la pentola diventa troppo calda. In alternativa, puoi mettere qualche **ciottolo in cerchio intorno alla brace**, in modo che la pentola poggi saldamente sulle pietre con la brace sotto.

**Non usare troppe braci all'inizio, altrimenti brucerai la pietanza. Ricorda anche che la brace si raffredda più velocemente rispetto alle bricchette, quindi va sostituita più spesso.**

### **⚠ ATTENZIONE!**

Considera sempre il **pericolo di incendi boschivi**, soprattutto in estate! In ogni caso, le fiamme aperte sono strettamente proibite in molte aree boschive. Al di fuori di aree boschive, la distanza minima è di 100 metri dai margini.

# **ES** CÓMO CURAR TU OLLA DE HIERRO

---

Tu olla de hierro está preuntado de aceite (pre-seasoned). No obstante, para sacarle el máximo partido a tu olla de hierro fundido, dotarla de propiedades antiadherentes y una protección antioxidante eficaz, es muy importante curarla.

## **Así se hace:**

- Limpie la olla de hierro con agua caliente y detergente suave.
- Con una esponja suave, limpia a fondo la grasa y los residuos de producción.
- Enjuaga con agua caliente y sécala con un paño de algodón que no deje pelusa.
- Deje secar durante 20 minutos en una parrilla cerrada o en el horno a fuego lento.
- Cepille cuidadosamente con una fina capa de aceite de cocina refinado.

**CONSEJO:** El aceite neutro de girasol o colza es bueno para hornear.

- Deje que el aceite se absorba durante 10 minutos. A continuación, retira el exceso de grasa con un paño de algodón.

## • **EN LA BARBACOA:**

Ajusta la barbacoa con calentamiento directo a la máxima temperatura (si son quemadores de cerámica por infrarrojos, al mínimo). Coloca la olla de hierro del revés (boca abajo) y la tapa sobre la parrilla.

## • **EN EL HORNO:**

Coloca la olla de hierro fundido (boca abajo) y la tapa sobre la parrilla del horno. Coloca una bandeja de hornear debajo para capturar el aceite que gotee. Ajusta el horno 250 °C (calor superior e inferior).

- Deje que el Dutch Oven y la tapa se curen durante 90 minutos aproximadamente. Dé la vuelta a la tapa una vez pasados 45 minutos.
- Apaga la barbacoa o el horno y deja que Dutch Oven se enfríe por completo.
- Para crear una pátina más robusta, repite los pasos desde el untado de aceite hasta el curado y el enfriado. Repetir entre 1 y 2 veces.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

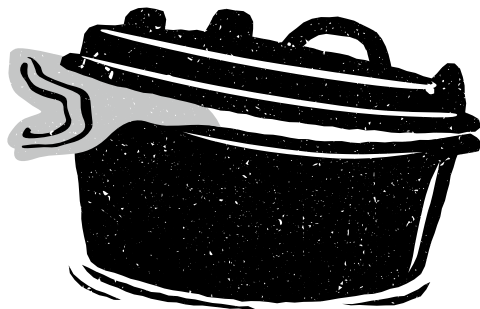
- Lo más importante para la limpieza de la olla de hierro es que **NUNCA utilices detergentes**. Eso perjudicará a la pátina que tanto esfuerzo te ha costado crear. Basta con eliminar los residuos de comida con una **cuchara de madera o una espátula de plástico** y, simplemente, enjuagar la olla de hierro con **agua caliente**.
- Después de la limpieza, seca tu Dutch Oven y úntala con un aceite adecuado (como indicamos arriba) para volver a curar la pátina protectora durante el próximo calentamiento.

### ⚠ ¡CUIDADO!

- ¡**Nunca** llenes de **agua fría** una olla que todavía esté caliente! Si se enfría demasiado rápido, el hierro podría saltar.
- ¡La pátina tiene una función protectora importante! Por ello, **no utilices alimentos demasiado ácidos** en horno holandés, pues pueden afectar a la pátina.
- **Nunca dejes una olla vacía encima de una fuente de calor**. El hierro fundido podría deformarse o incluso romperse.

## CÓMO ALMACENARLA CORRECTAMENTE

- La olla de hierro **nunca debe almacenarse con la tapa cerrada del todo**, ya que, de hacerlo, el aceite de la superficie puede hacerse rancio. Si eso sucede, tendrás que volver a curar la olla para que tus platos no absorban el sabor del aceite rancio.
- Procura que **siempre circule aire por dentro de la olla**, que la olla esté totalmente seca y almacénala dentro **de casa**.



# CÓMO ENCENDER TU HORNO HOLANDÉS

## CON BRIQUETAS

En la siguiente tabla podrás calcular cuántas briquetas necesitas para la temperatura que deseas en los distintos tamaños de olla. Básate en el tamaño estándar de briquetas de calidad para barbacoas (las que tienen forma ovalada).

TAMAÑO/TEMP.	160 °C	175 °C	190 °C	205 °C	220 °C	235 °C
8 pulgadas (2 l)	15	16	17	18	19	20
10 pulgadas (4 l)	19	21	23	25	27	29
12 pulgadas (6 l)	23	25	27	29	31	33
14 pulgadas (8 l)	30	32	34	36	38	40
16 pulgadas (10 l)	34	36	38	40	42	44

Algunos platos necesitan más calor abajo que arriba o viceversa, por eso la colocación de las briquetas varía según los distintos tipos de preparación:

HERVIR	HORNEAR	FRÈIR/ESTOFAR
1/3 de las briquetas en la tapa	2/3 de las briquetas en la tapa	1/2 de las briquetas en la tapa
2/3 debajo del horno holandés	1/3 debajo del horno holandés	1/2 debajo del horno holandés

## EN LA BARBACOA DE GAS

Puedes calentar el horno holandés con la barbacoa de gas **de modo indirecto y directo**. Si quieres dorar algo, tienes que colocar la tapa o la olla encima de la parrilla, sobre la zona de calor directo, y darle calor regularmente.

Si quieres preparar estofados, coloca el horno holandés en la zona indirecta, cierra la tapa de la barbacoa de gas y regula la barbacoa **a un nivel de calor de medio a bajo (aprox. 180 °C)**.

## EN EL HORNO

Coloca el horno holandés en una parrilla de horno y elige la temperatura que desees (**calor arriba/abajo**). Si quieres tostar la comida, coloca la tapa del horno holandés durante los últimos 15-20 minutos del tiempo de cocción.

Si el horno tiene **función de grill**, selecciónala. No obstante, no pierdas de vista el plato para evitar que se queme.

## CON LLAMAS ABIERTAS

Las **brasas de un fuego son más apropiadas y fáciles de controlar** que las llamas. Las llamas abiertas siempre suponen un riesgo: recuerda avivar el fuego solo **en lugares ignífugos y nivelados, alejados del bosque**.

Después de haber encendido el fuego, puedes coger una parrilla, colocarla encima de las brasas que han quedado y colocar el horno holandés encima. Estas brasas es mejor colocarlas **alejadas de las llamas directas**, o la olla se calentará demasiado. Como alternativa, también puedes **colocar un par de piedras circulares alrededor de las brasas**, para que la olla esté bien asentada en las piedras y las brasas se sitúen justo debajo de ella.

**Al principio no utilices demasiadas brasas, o se te quemará la comida. Piensa también que las brasas no se mantienen calientes tanto tiempo como las briquetas y que es necesario cambiarlas con mayor frecuencia.**

### ⚠ ¡CUIDADO!

Ten siempre en cuenta el **riesgo de incendio**, ¡sobre todo en verano! En cualquier caso, las llamas abiertas son estrictamente prohibidas en muchas zonas boscosas. Fuera del bosque debes guardar una distancia mínima de 100 m con respecto al límite del mismo.





Join our BBQ Journey  
**#BURNHARDGRILLS**



[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)

Stand: Juli 2023