



BURNHARD

**KEEP IT
WILD!**

STARTER GUIDE

Dutch Oven •
Cocotte en fonte • Horno holandés



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

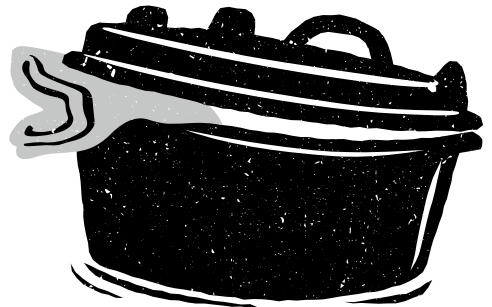
- Das Wichtigste bei der Reinigung des Dutch Ovens ist, dass du **NIEMALS Spülmittel** benutzt. Das würde die mühevoll eingebrannte Patina angreifen. Es reicht, wenn du Essensreste mit einem **Holzlöffel** oder **einem Plastikschaber** entfernst und den Dopf dann einfach mit **heißem Wasser** ausspülst.
- 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

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

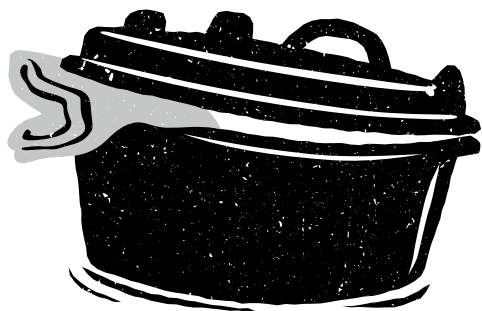
- The most important thing to keep in mind when cleaning your Dutch oven is to **NEVER use detergent**. It would damage the patina you've worked so hard to burn in. You can simply remove any remaining food with a **wooden spoon or plastic scraper** and then rinse your Dutch oven with **hot water**.
- 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

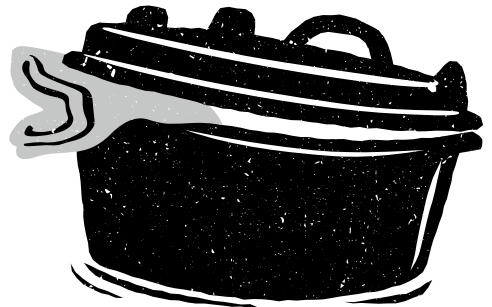
- Het belangrijkste bij het schoonmaken van de Dutch Oven is dat je **NOOIT afwasmiddel** gebruikt. Dit zou een regelrechte aanval zijn op het zorgvuldig ingebrande patina. Het is voldoende om etensresten te verwijderen met een **houten lepel of plastic schraper** en vervolgens de Dutch Oven eenvoudigweg 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.



Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS

Stand: Februar 2024



www.burnhard.de