



FUNKENFLUG

# Gebrauchsanleitung

Vielen Dank, dass du dich für unseren Funkenflug Dutch Oven entschieden hast! mit deinem neuen Feuertopf kannst du deine Mahlzeiten ab sofort über dem offenen Feuer garen und profitierst von den einzigartigen Eigenschaften unserer hochwertigen Gusstöpfe.



Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deinem Funkenflug Dutch Oven haben wirst. Sollte doch mal etwas nicht stimmen kontaktiere uns bitte sofort!

## Sicherheitshinweise



**ACHTUNG: Der Dutch Oven und seine Teile (Deckel und Henkel) können bei Verwendung sehr heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder in die Nähe des Dutch Ovens. Fasse den Dutch Oven und seine Teile nur mit hitzeresistenten Handschuhen, einem geeigneten Tuch oder den mitgelieferten Deckelheber an.**

Schütte keine kalten Flüssigkeiten auf den noch heißen Dutch Oven. da hierdurch der Guss reißen oder beschädigt werden kann. Verwende niemals Spülmittel oder Seife zum reinigen des Dutch Ovens und gebe ihn niemals in die Spülmaschine. Lasse den Dutch Oven niemals fallen, da beim Aufprall das Material reißen kann.

## Produktbeschreibung

Unser Dutch Oven ist **bereits ab Werk vor eingebrannt und besitzt eine ideale Patina**. Er kann sofort zum Kochen, Schmoren, Braten, Backen, dünsten und frittieren verwendet werden. Du kannst unseren Dutch Oven auf Gasflammen, im Backofen oder im Freien auf einer Kochstelle, am Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden! Worauf wartest du noch? ;)

## Vor der ersten Benutzung

Unser Dutch Oven besteht zu 100% aus Gusseisen. **Spüle den Dopf vor der ersten Benutzung kurz unter lauwarmen Wasser aus** und lasse ihn trocknen.

## Mit dem Dutch Oven Kochen

Einfach Stück für Stück **glühende Kohlen, Glut oder auch Grillbriketts unter den Topf und auf den Deckel legen**. Somit erhält der Dutch Oven am besten am anfang seine gleichmäßige Hitze.

Der Dutch Oven kann nach einiger Zeit aber auch **einfach mitten ins Feuer gestellt werden**. Er ist sehr robust und hält das locker aus! Denn dank seiner hohen Masse (Er besteht aus hochwertigem Gusseisen) kann unser Dutch Oven die Hitze ideal regulieren. Somit ermöglicht er dir ein gleichmäßigen Garvorgang und du zauberst damit ab sofort immer wieder leckere Speisen wie Braten, Eintöpfe, Brot aber auch Nachtische wie Kuchen und Desserts aus dem Dopf! Kontrolliere dennoch von Zeit zu Zeit regelmäßig den Garvorgangfortschritt!

## Reinigung

Sofern du deinen Dutch Oven korrekt und sorgsam pflegst, hält dieser über viele Generationen! Den Dutch Oven von Glutresten insbesondere am Deckel befreien. Nach Benutzung abkühlen lassen. Ausschließlich heißes Wasser zum Reinigen verwenden! Hartnäckige Speisereste mit dem mitgelieferten Ringreiniger sanft wegschrubben. Mit einem herkömmlichen Geschirrtuch trocknen.

## Für den nächsten Einsatz vorbereiten

Mit einem **sehr guten Speiseöl wie z.B. Kokosöl einfetten. In den Topf ein Küchenkrepp legen** und mit dem Deckel einschließen. Ein **weiteres Küchenkrepp mehrfach falten und zwischen Deckel und Topf legen**. Das Küchenkrepp zieht und saugt verbleibende Feuchtigkeit restlos auf und es kann Luft zirkulieren. So könnt ihr euren Dopf auch über längere Zeit bedenkenlos einlagern. Kühl und trocken lagern!

## Häufige Fragen

### Rost:

Die Bildung und Ansammlung von Rost auf gusseisernem Kochgeschirr ist möglich. Hier erfährst du wie du deinen Dutch Oven wieder fit bekommst: Erwärme zunächst den Dutch Oven langsam und schrittweise bei niedriger bis mittlerer Hitze. Wasche das Gusseisen mit einer Scheuerbürste in heißem Wasser. Reibe den Dutch Oven mit hochwertigen Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt ein, bis sich eine dünne Ölschicht bildet. Lege den Dutch Oven mit der Oberseite nach unten in einen **200 Grad** heißen Backofen und lasse ihn dort ca. eine Stunde lang stehen. Am besten ist es den Dutch Oven draußen auf eine **Grill oder Feuer** im freien einzubrennen, **da sehr viel Rauch entstehen wird!** Lasse den Dutch Oven von selbst abkühlen. Versuche nicht, ihn mit kaltem Wasser zu waschen, um den Prozess zu beschleunigen. Lagere den Dopf an einem trockenen Ort wie oben beschrieben.

### Schwarze Rückstände:

Manchmal kann es vorkommen, dass du beim Reinigen deines Dutch Ovens beim Abtrocknen auf schwarze Flecken auf dem Geschirrtuch stößt. Das ist nicht gefährlich, sondern ganz natürlich. Es kann sich dabei entweder um angebrannte Speisen handeln, die sich beim Reinigen nicht vollständig gelöst haben, oder um eine Schicht aus der Vorbehandlung, die sich durch den Kontakt mit einer säurehaltigen Speise, die zuvor darin gegart wurde, gelöst hat. Wasche den Dutch Oven einfach erneut gründlich mit heißem Wasser.

### Weiterführende Infos:

Zur kompletten Anleitung inkl. Dutch Oven E-Book mit vielen nützlichen Tipps & tollen Rezepten für das schönste BBQ Hobby der Welt jetzt einfach diesen Link in den Webbrowser eingeben

-> [www.funkenflugerlebnis.de/anleitung](http://www.funkenflugerlebnis.de/anleitung) <-

oder jetzt den QR Code scannen!



## Gewährleistung

Für die Funkenflug GmbH gilt der gesetzliche Gewährleistungsanspruch. Innerhalb des gesetzlich geregelten Zeitraumes werden Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern basieren, behoben. Hiervon ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen und Schäden, die durch natürliche Ereignisse, übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Nutzung, sowie durch Missachten und Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung entstehen. Ferner sind auch Schäden ausgeschlossen, die durch ausbleibende Pflege und Erhaltung, Verschleiß oder infolge normaler Abnutzung und natürlicher Ereignisse wie Rost entstanden sind. Die Dutch Oven besteht aus Gusseisen. Rost & Flugrost ist kein Gewährleistungsanspruch und kann mit erneuter Reinigung & Einbrennung selbst behoben werden. Bei Fremdeneingriff erlischt die Gewährleistung ebenfalls. In diesen Fällen wird der Verkäufer im Schadensfall keine Haftung übernehmen. Für Retouren/Rückgaben geben Sie bitte das vollständige Gerät mit Einzelteilen an Ihren Händler/Verkäufer ab. Gewährleistungsansprüche gelten nur in Verbindung mit der dazugehörigen Rechnung.



**Sollten Sie einen Mangel feststellen, so kontaktieren Sie uns bitte umgehend!  
Wir finden für jedes Problem immer die 100% entsprechende Lösung für Sie!**

## Kontakt

Funkenflug GmbH  
Hahnweg 152e  
96450 Coburg  
Deutschland

E-Mail: [info@funkenflugerlebnis.de](mailto:info@funkenflugerlebnis.de)

Telefon: 09561/7088189

Mehr #funkenflugerlebnisse finden Sie auf: Facebook, Instagram & Youtube  
Unser deutscher 24/7 Kundensupport findet für Sie immer die beste Lösung!