

## Nützliches Zubehör für das Arbeiten mit dem Dutch Oven

Mit dem richtigen Werkzeug ist das Garen mit dem Dutch Oven das reinste Vergnügen. Nachstehend finden Sie einige Zubehörteile, die wir für den Dutch Oven empfehlen.

### Charcoal Lighter Basket (Anzündkamin)

Wie bereits erwähnt, ist der Anzündkamin ein nützliches Werkzeug, wenn Sie Holzkohlebriketts zum Garen mit dem Dutch Oven einsetzen. Der Charcoal Lighter Basket bietet die schnellste und einfachste Methode, um die Holzkohlebriketts auf die richtige Temperatur zu bringen.



Art.-Nr. 7060

### Lid Lifter (Deckelheber)

Mit dem Camp Chef Lid Lifter können Sie den Deckel des Dutch Oven gefahrlos während des Garens anheben. Der Deckel bleibt dabei waagrecht, sodass keine Asche auf das Gargut gelangen kann.



Art.-Nr. 7039



Art.-Nr. 7051

### Camp Table (Tisch)

Der Tisch ist die perfekte Ergänzung für Ihren Dutch Oven. Damit bietet sich Ihnen eine angenehme Arbeitshöhe, um Speisen im Dutch Oven zuzubereiten und zu servieren.



Art.-Nr. 7095  
Art.-Nr. 7096

### Dutch Oven Carry Bag (Tragetasche)

Die Dutch Oven Carry Bags von Camp Chef dienen dem Schutz des Dutch Oven und erleichtern seinen Transport. Sie sind für die Ovensgrößen 10 Zoll, 12 Zoll und 14 Zoll erhältlich.

Art.-Nr. 7085  
Art.-Nr. 7086  
Art.-Nr. 7087



### Heat Guard Gloves (Grillhandschuhe)

Hochwertige, hitzebeständige Lederhandschuhe im attraktiven roten und schwarzen Design mit extralangen Schäften zum Schutz der Handgelenke und Unterarme.

Art.-Nr. 6913



## Sicherheitshinweise

1. Verwenden Sie den Dutch Oven auf keinen Fall in geschlossenen oder überdachten Räumen.
2. **ACHTUNG:** Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden der Briketts verwenden!
3. Lassen Sie den Dutch Oven nie unbeaufsichtigt, und halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Dutch Oven fern.
4. Halten Sie entzündbares Material von den glühenden Briketts fern.
5. Der Dutch Oven muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen oder transportieren.
6. Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Grill-Holzkohlebriketts.
7. Benutzen Sie Grillhandschuhe und ggf. eine Grillzange um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Falls Sie den Dutch Oven an andere Personen geben, übergeben Sie auch diese Anleitung.

## Garantie

Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf dieses Produkt die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Mängel durch unsachgemäße Behandlung.

Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

# DUTCH OVEN

# COOKING Guide



BBQ-Scout GmbH  
Meierweg 1  
32108 Bad Salzuflen  
Germany

e-Mail: [info@bbq-scout.de](mailto:info@bbq-scout.de)  
[www.bbq-scout.de](http://www.bbq-scout.de)



Das Garen mit dem Dutch Oven ist eine faszinierende Erfahrung. Der würzige Geschmack der im Dutch Oven zubereiteten Speisen erfreut sich weltweit großer Beliebtheit. Camp Chef Dutch Ovens eignen sich sowohl für Mitglieder der eingeschworenen Dutch Oven Community wie auch für alle, die zum ersten Mal diese Outdoor-Gartechnik auf ihrer Terrasse ausprobieren wollen.

## Auswahl des richtigen Dutch Oven

Camp Chef Dutch Ovens sind in verschiedenen Größen und Fassungsvermögen erhältlich. Für die meisten Kunden sind die Größen 10 Zoll (ca. 25 cm), 12 Zoll (ca. 30 cm) und 14 Zoll (ca. 35 cm) ausreichend. Falls Sie jedoch die Beköstigung einer größeren Gruppe planen, sollten Sie sich für das 16-Zoll-Produkt (ca. 40,5 cm) entscheiden. Angaben zu den Kapazitäten der verschiedenen Ovensgrößen finden Sie in den nachstehenden Tabellen.

## Classic Dutch Ovens

Unsere Classic-Serie verbindet hohe Qualität mit elegantem Design. Die eingepprägten Tiermotive (Elch, Grizzly, und zwei verschiedene Hirscharten) im Deckel stehen jeweils für eine andere Modellgröße. Dies macht die Dutch Ovens von Camp Chef so unverwechselbar.

Der Oven ist ein Geschenk, das ein Leben lang Freude bereitet.



Größe	Kapazität
10 Zoll (ca. 25 cm)	4 Quarts (ca. 4 l)
10 Zoll, tief	5 Quarts (ca. 5 l)
12 Zoll (ca. 30 cm)	6 Quarts (ca. 6 l)
12 Zoll, tief	8 Quarts (ca. 8 l)
14 Zoll (ca. 35 cm)	8 Quarts (ca. 8 l)
16 Zoll (ca. 41 cm)	12 Quarts (ca. 12 l)

## Deluxe Dutch Ovens

Aufgrund ihres Designs können die Deckel des Camp Chef Deluxe als zusätzliche Pfanne bzw. als Standfuß für den Oven selbst verwendet werden. Dank dieser Flexibilität müssen Sie nicht jedes Mal den kompletten Oven zum Zubereiten aufbauen, wenn Sie nur die Pfanne verwenden wollen. Die Deluxe-Ovens verfügen außerdem über einen etwas tieferen Boden als die normalen Dutch Ovens.



Größe	Kapazität
10 Zoll (ca. 25 cm)	5 Quarts (ca. 5 l)
12 Zoll (ca. 30 cm)	7 Quarts (ca. 7 l)
14 Zoll (ca. 35 cm)	9 1/8 Quarts (ca. 9 l)

## Garen mit Holzkohlebriketts

Falls Sie für bestimmte Rezepte Oberhitze benötigen, beginnen Sie am besten mit dem **Charcoal Lighter Basket**, dem Anzündkamin (Modell CLB-9). Dies ist die schnellste und einfachste Methode, Holzkohlebriketts anzuzünden. Sie befüllen den Anzündkamin mit Briketts, stellen diesen auf eine feuerfeste Unterlage und entzünden die Briketts unter Verwendung eines handelsüblichen Grillanzünders. Beachten Sie hierbei die Sicherheitshinweise auf der Verpackung des Grillanzünders. In wenigen Minuten sind die Briketts glühend heiß. Wenn sie weißglühend sind, können Sie mit dem Garen beginnen. Wenn Sie beginnen, bevor die Briketts diese Temperatur erreicht haben, verlängert sich die Garzeit. Um die Briketts auf dem Deckel oder unter dem Dutch Oven zu verteilen, benötigen Sie eine Zange. Ordnen Sie die Briketts kreisförmig unter den Rändern an, um eine möglichst gleichmäßige Hitzeverteilung zu erreichen.



## Verteilung der Holzkohlebriketts

Die Regel „Plus 4, Minus 4“ ist eine gute Richtlinie für die Verteilung der Briketts. Dies bedeutet: Die Größe des Dutch Oven in Zoll plus 4 Briketts für Oberhitze und die Größe des Ovens minus 4 Briketts für Hitze von unten. (12-Zoll-Oven + 4 = 16 auf dem Deckel, 12 - 4 = 8 unter dem Oven). Bei Verwendung von Briketts sollten bei den meisten Ovens die Briketts am Boden kreisförmig angeordnet werden (davon ausgenommen sind 16-Zoll-Ovens, für die sich eine schachbrettartige Anordnung empfiehlt.) Falls der Deckel des Ovens zum Garen verwendet wird, sollten die Briketts ringförmig mit gleichmäßigem Abstand entlang dem Rand und in einem kleineren Kreis am Griff angeordnet werden.

Nach dem Verteilen der Briketts sollten Sie den Oven regelmäßig um jeweils eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn und den Deckel um eine Vierteldrehung entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, damit die Hitze gleichmäßiger verteilt wird. Für Wärme von unten brauchen Sie keine Briketts direkt in die Mitte zu legen, da die Hitze von außen nach innen abstrahlt und somit keine Briketts in der Mitte benötigt werden. Zögern Sie nicht, die Briketts bei Bedarf zu verschieben. Wenn ein Teil des Garguts nicht richtig gegart wird oder ungleichmäßig aufgeht, erhöhen Sie durch Verschieben der Briketts die Wärmezufuhr. Wenn andererseits ein Teil zu schnell gegart wird oder zu schnell aufgeht, verringern Sie die Wärmezufuhr in diesem Bereich.

## Temperaturtabelle

Ovensgröße		Oventemperatur				
		~177°C	~190°C	~205°C	~218°C	~232°C
10"	Anzahl Briketts	16	17	18	19	20
	Oben/unten	11/5	11/7	12/6	13/6	15/6
12"	Anzahl Briketts	21	23	25	27	29
	Oben/unten	14/7	16/7	17/8	18/9	19/10
14"	Anzahl Briketts	32	34	36	38	40
	Oben/unten	21/11	22/12	24/12	25/13	26/14
16"	Anzahl Briketts	39	41	43	45	47
	Oben/unten	26/13	27/14	28/16	29/16	30/17

## Alternative Garmethode

Durch Umleiten, Einschließen und Umwälzen der Hitze funktioniert der gusseiserne Dutch Oven Dome (Garaufsatz) wie ein Konvektionsofen. Die Kombination des mitgelieferten **Wärmeverteilers** mit dem **Dutch Oven Dome** stellt die effektivste Methode zur Wärmeverteilung bei einem Dutch Oven dar. Beim Einsatz auf einem Gasbrenner können Sie dadurch außerdem Kosten senken und haben keine Last mit Briketts. Mit dem Aufsatz können Sie zudem in Bereichen arbeiten, wo offenes Feuer oder Grillen mit Briketts nicht zulässig ist.



Art.-Nr. 7019

## Pflege der vorbehandelten Oberfläche (Seasoning)

Die gusseisernen Dutch Ovens von Camp Chef werden bei der Produktion vorbehandelt und sind sofort einsatzbereit. Daher sind Pflege und Reinigung der Produkte gemäß den nachstehenden Anweisungen einfach und schnell.

1. Warten Sie, bis sich der Dutch Oven abgekühlt hat. Wischen Sie dann eventuell vorhandene Speisereste ab. Reinigen Sie alle Oberflächen gründlich mit warmem Wasser. Spülen Sie das Gerät anschließend gründlich aus, und trocknen Sie es vollständig ab. (Hinweis: Seife auf Zitrusbasis kann die vorbehandelte Oberfläche beschädigen, wenn sie nach der Reinigung nicht vollständig entfernt wird.) Camp Chef bietet für die Reinigung ein nützliches Werkzeug an, den **Pan Scraper** (Pfannenschaber). Mit dem **Pan Scraper** lassen sich hartnäckig haftende Speisereste ohne Beschädigung der Oberfläche gut entfernen. Der Scraper hat unterschiedlich geformte Ecken, sodass auch schwierige Stellen gut zu erreichen sind.
2. Tragen Sie nach jedem Einsatz etwas **Camp Chef Cast Iron Conditioner** oder haushaltsübliches Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl) als dünnen Film auf jede gusseiserne Oberfläche des Dutch Ovens auf. So behält der Dutch Oven seine tiefschwarze Farbe, und es bildet sich eine so genannte „Patina“. Diese Patina verleiht dem Gerät eine natürliche, glasartige Oberfläche, auf der keine Speisereste haften bleiben.
3. Sollte Ihr Dutch Oven stumpf und trocken aussehen (häufig die Folge des Garens von säurehaltigen Speisen), tragen Sie eine zusätzliche Schicht Camp Chef Conditioner oder Pflanzenöl auf. Setzen Sie dazu den Dutch Oven über Kopf auf eine direkte Wärmequelle, und erwärmen Sie ihn auf 400 Grad. Beim Einbrennen des Finish bildet sich Rauch. Wenn die Rauchbildung abnimmt, nehmen Sie den Dutch Oven von der Wärmequelle und können sofort damit arbeiten. Wenn Sie ihn wegstellen wollen, müssen Sie warten, bis er abgekühlt ist. Bewahren Sie den mit einer dünnen Schicht Camp Chef Conditioner behandelten Dutch Oven an einem trockenen, sauberen Ort auf. Er kann dann sofort wieder eingesetzt werden. Orte mit starken Temperaturschwankungen sind zur Aufbewahrung des Dutch Ovens ungeeignet.



Art.-Nr. 7007



Art.-Nr. 7008