

BBQ BOSS

DUTCH OVEN

DUTCH-OVEN EINBRENNEN

Vor der ersten Benutzung muss der Dutch-Oven gründlich eingebrannt werden. Dadurch entsteht eine sogenannte Patina. Diese wirkt wie eine Antihafbeschichtung und sorgt für einen besonderen Geschmack. Anleitung auf der Rückseite

TELE  WELT



DUTCH-OVEN EINBRENNEN

Vor der ersten Benutzung muss der Dutch-Oven gründlich eingebrannt werden. Dadurch entsteht eine sogenannte Patina. Diese wirkt wie eine Antihafbeschichtung und sorgt für einen besonderen Geschmack.

- Das Einbrennen kann auf dem Herd, im Ofen oder auch auf dem Grill unter Zuhilfenahme von Öl oder Kartoffelschalen und Salz erfolgen.
- Vor dem Einbrennen den Dutch-Oven mit Spülmittel und einem rauen Schwamm gründlich reinigen, um den Korrosionsschutz und Produktionsrückstände zu entfernen.
 1. Dutch-Oven auf dem Herd oder Grill erhitzen.
 2. Öl im Topf und im Deckel gleichmäßig verteilen und erhitzen. Die Kartoffelschalen und Salz dazugeben.
 3. Kartoffelschalen so lange braten, bis sie sehr stark geröstet sind. Wenn die Kartoffelschalen nahezu verkohlt sind (Der Topfboden sollte schwarz gefärbt sein), Dutch-Oven vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
 4. Den Vorgang mehrmals wiederholen, um eine durchgehende Patina zu bilden.
- Das Öl raucht stark! Beim Einbrennen gut lüften und den Dutch-Oven immer im Auge behalten.
- Der Dutch-Oven wird und bleibt lange sehr heiß! Nicht auf der höchsten Stufe einbrennen. Öl und Kartoffelschalen langsam erhitzen.
- Nach dem Einbrennen Topf und Deckel nur noch mit Wasser reinigen, keine Reiniger verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Durch Reinigungsmittel kann die natürliche Patina beschädigt werden.

