

DUTCH OVEN

Afgekort "DO"



De Dutch Oven of DO, is een gietijzeren pot waarin je kan koken, maar evengoed brood of een cake kan bakken.

De pot kan dus ook gebruikt worden als een "oven".

Al sinds 1800 wordt de DO gebruikt in gebieden in Noord-Amerika, Zuid-Afrika en Australië waar "trekkers" en cowboys onderweg willen kunnen koken als thuis.

Doordat gietijzer warmte goed verdeelt kan je er ook heerlijke stoofpotten in bereiden met "slow cooking". Dit wil zeggen op gematigde temperatuur gedurende lange tijd, min 2 u.

Maar je kan evengoed een eenvoudige maaltijd bereiden of opwarmen.

De pot kan verwarmd worden op verschillende manieren:



- ophangen aan de driepikkel boven een vuur of op het brandend hout of de gloeiende houtskool zetten. Zet de DO echter niet plots in een gloeiend heet vuur, maar geef hem tijd om op te warmen.
- op de Rocket stove plaatsen. (zie handleiding Rocket stove)
- werken met kokosbriketten of houtskool (zie handleiding en tabel kokosbriketten)



Je mag NOOIT:

- Een DO reinigen met afwasmiddel, enkel heet water is voldoende. Bij hardnekkig vuil verwarm je de DO op het vuur met een laag water erin. Een DO heeft een “seasoning” ondergaan. Dwz hij is op hoge temperatuur “geïmpregneerd” met olie, die zorgt voor een natuurlijke bescherming.
- vocht of etensresten in de DO laten staan: gietijzer roest!

LET OP dat je:

- Het deksel altijd lift met de speciale stang en met lederen handschoenen aan
- Het deksel nooit op de grond legt, maar op het rekje
- Nooit het deksel met je handen pakt, ook niet met de handschoenen! (zeer heet!)

Reinigen en opbergen:

- Schep alle eten uit en schraap vasthangende resten eruit met de spatel, die bij elke pot zit.
- Doe heet water in de pot en wrijf met de afwasborstel achtergebleven resten los.
- Giet uit en spoel na met heet water tot het water helder is.
- Dan pak je één van de meegeleverde katoenen doekjes en wrijf je de pot af aan de binnenkant.
- Laat de pot heel goed drogen
- Wrijf met het doek een beetje olie uit in heel de pot.
- Zet de pot in de houten kist en leg de handschoenen tussen het deksel zodat de pot kan luchten en verder drogen
- Aan de onderkant van de pot en op het deksel mag gerust roet blijven zitten, dat hoef je er niet af te halen.

