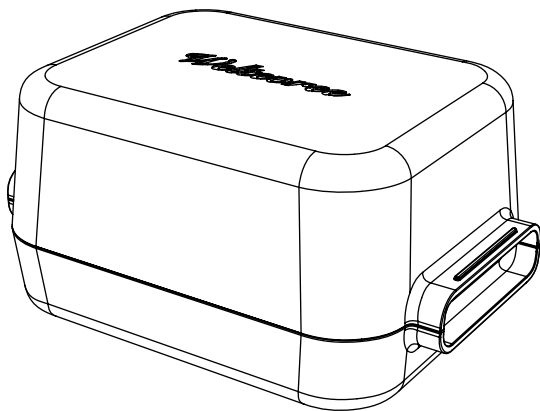


Welteeree[®]
oven dish



PRODUCT MANUAL

the secret
ingredient
is always
love

OVEN DISH

by Weltevrete

NL

Gefeliciteerd met de aankoop van deze Weltevrete Oven Dish!

In deze handleiding staat beschreven hoe je de Weltevrete Oven Dish kunt gebruiken. Ook bevat dit document algemene informatie over het product, de garantie en handige tips voor het onderhoud.

De Weltevrete Oven Dish is meer dan een ovenschaal: het zijn maar liefst drie schalen in één. De schaal bestaat uit meerdere delen: een diepe en een ondiepere schaal. Samen vormen deze één schaal met deksel. De Oven Dish is gemaakt van geëmailleerd gietijzer met een matte finish. Dit materiaal houdt warmte vast en is goed bestand tegen aanbakken. De schalen zijn geschikt voor allerlei gerechten, maar zijn vooral erg geschikt voor slowcooking en stoofpotten.

ENG

Congratulations on purchasing this Weltevrete Oven Dish!

This manual explains how to use your Weltevrete Oven Dish. This document contains other helpful information as well, such as information about the product characteristics, warranty and maintenance.

The Weltevrete Oven Dish is more than a dish: it's three dishes in one. It consists of two parts: a shallow dish and a deep dish and together they function as a casserole dish. The oven dish is completely made of enameled cast iron with a robust, matte look. This material retains heat and is naturally non-stick. It's suitable for a variety of cooking tasks, but is especially great for slow cooking.

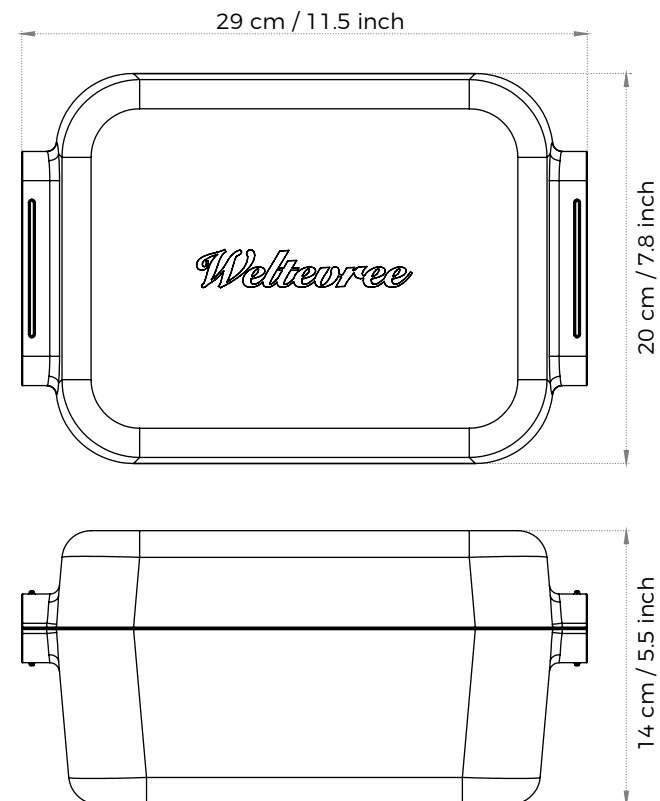
DE

Glückwunsch zu Ihrer Weltevrete Oven Dish!

Dieses Handbuch beschreibt genau, wie Sie die Weltevrete Oven Dish nutzen. Dieses Dokument enthält auch allgemeine Informationen über das Produkt, die Garantie und praktische Tipps für die Wartung.

Die Weltevrete Oven Dish ist mehr als eine Ofenform: Es sind drei Ofenformen in einer. Es besteht aus zwei Teilen: eine flache Ofenform und eine tiefe Ofenform die zusammen als Auflaufform mit Deckel dienen. Die Oven Dish besteht komplett aus emailliertem Gusseisen mit einer robusten, matten Optik. Dieses Material hält Wärme und bietet Antihafbeschichtung. Es eignet sich für eine Vielzahl von Kochaufgaben, eignet sich aber besonders für langsames Garen.

DIMENSIONS & SPECIFICATIONS



Oven Dish

Materiaal / Material / Material
Geëmailleerd gietijzer / Enameled cast iron / Emailliertes Gusseisen

Afmetingen / Dimensions / Größe
Height 14 cm / 5.5 inch
Width 20 cm / 7.8 inch
Length 29 cm / 11.5 inch

Gewicht / Weight / Gewicht
6 kg / 13.2 lbs

Levering / Delivery / Lieferung
In doos / In a box / Verpackt
(30 x 21 x 17 cm)

Geschikte warmtebronnen / Suitable heat sources / Geeignete Wärmequellen

- Weltevrete Outdooroven
- Oven / Oven / Ofen
- Gaskookplaat / Gas stove / Gasherd
- Keramische kookplaat / Ceramic cooktop / Cerankochfeld
- Elektrische kookplaat / Electric cooktop / Elektrokochfeld
- Inductie / Induction / Induktion

!! Let op / Caution / Vorsicht

Niet geschikt voor in de magnetron / Do not use in a microwave oven / Nicht in der Mikrowelle verwenden

USAGE

Gebruik als ovenschaal

Gebruik beide schalen als aparte ovenschalen voor bijvoorbeeld: lasagne, stoofvlees of groente uit de oven.

Use as ovensh

Use both dishes separately for lasagne, stew or vegetables from the oven.

Als Ofenschale verwenden

Verwenden Sie beide Hälften separat als Ofenschalen für zum Beispiel Lasagne, Schmorgerichte oder Gemüse aus dem Ofen.

Gebruik als braadpan

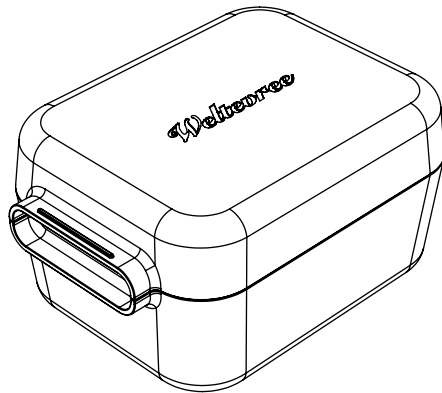
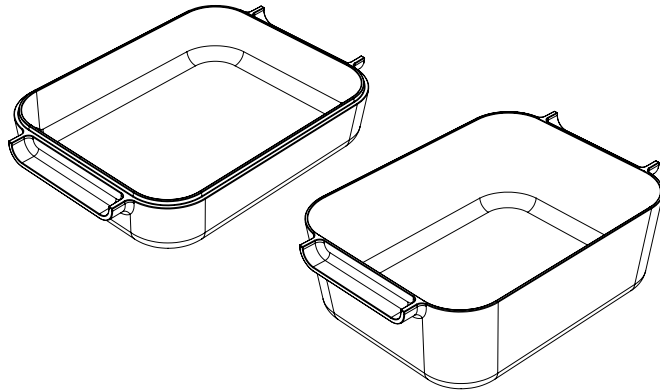
Combineer beide schalen om de Oven Dish te gebruiken als braadpan. Perfect voor het maken van stoofpotten, langzaam garende soepen of een gebraden kip.

Use as casserole dish

Combine both dishes to use the Oven Dish as one casserole dish. Ideal for making stew, tajine and other casserole dishes.

Als Auflaufform verwenden

Kombinieren Sie beide Schalen, um die Ofenschale als eine geschlossene Auflaufform zu verwenden. Ideal für Eintopf, Tajine und andere Gerichte.



Eerste gebruik

· Was de schaal af in warm water met afwasmiddel en droog grondig af.

Koken

- De ovenschaal is met name geschikt voor langzame bereiding op middelmatige oventemperatuur of op een zeer laag vuur. Dit zal het beste kookresultaat opleveren.
- Gebruik de schaal enkel op hoge temperaturen voor het korttijdig koken van water of het inkoken van bouillon of sauzen.
- Verwarm de ovenschaal altijd geleidelijk op en laat deze geleidelijk afkoelen voor een langere levensduur.
- Verwarm de schaal nooit wanneer deze leeg is. Bedek de binnenzijde altijd met vloeistof, olie, vet of boter voor het verwarmen.
- Gebruik geen metalen keukengerei. Deze kunnen het glazuur beschadigen.
- Naast het gebruik in de Outdoor oven van Weltevreë, is de schaal ook geschikt voor andere warmtebronnen. Gebruik de schaal niet in de magnetron.

Onderhoud en schoonmaken

- Laat de schaal geleidelijk afkoelen voor het afwassen. Wanneer de hete schaal gedompeld wordt in koud water bestaat de kans dat het glazuur barst.
- Laat de schaal zo nodig in warm water weken voor het afwassen. Maak vervolgens schoon met een zacht doekje, spons of een zachte borstel.
- Gebruik geen metalen borstels of schuurmiddelen. Deze kunnen het glazuur beschadigen.
- De schaal is geschikt voor de vaatwasser, maar met de hand afwassen komt de levensduur ten goede.
- Voorkom botsing met andere (harde) objecten, dit kan beschadiging en breuken veroorzaken.
- Stapel de schalen niet op zonder bescherming. Gebruik een handdoek of kookgereibescherming om het email te beschermen.
- Berg de schaal altijd volledig droog op.

Veiligheid

- De gehele ovenschaal, inclusief handvatten, zal dezelfde temperatuur aannemen als de hittebron waarop deze wordt geplaatst en blijft ook daarna nog een lange tijd heet. Bescherm mensen, dieren en spullen door de ovenschaal buiten het bereik hiervan te houden, of gebruik adequate hulpmiddelen zoals ovenwanten en onderzetters.

First Use

· Wash the dish in warm water with dish soap and rinse and dry thoroughly.

Cooking

- The oven dish is particularly suitable for slow cooking at medium or low temperatures. This will provide the best cooking results.
- Only use the oven dish at high temperatures for quickly boiling water or to thicken broth or sauces.
- Always preheat the oven dish slowly and let it gradually cool down to make the dish last longer.
- Never heat the dish when it is empty. Always cover the base with liquid, oil, grease or butter before heating.
- Do not use metal utensils, these can damage the enamel.
- In addition to use in the Weltevreë Outdooroven, the dish is also suitable for use with other heat sources. Do not use the dish in the microwave.

Maintenance and cleaning

- Allow the dish to cool gradually before washing. When the hot dish is immersed in cold water the enamel may crack.
- Let the dish soak in warm water if necessary before washing. Then clean with a soft cloth, sponge or a soft brush.
- Do not use metal brushes or abrasives. These can damage the enamel.
- The dish is suitable for the dishwasher, but washing by hand is preferred.
- Avoid collision with other (hard) objects, this can cause damage and breakage.
- Do not stack the oven dish without protection. Use a towel or cookware protection to protect the enamel.
- Always store the oven dish completely dry.

Safety

The entire oven dish, including handles, will take on the same temperature as the heat source on which it is placed and will remain hot for a long time afterwards. Protect people, animals and other objects by keeping the oven dish out of the reach or use adequate tools such as oven mitts and coasters.

Erster Gebrauch

· Waschen Sie die Schale mit warmen Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.

Kochen

- Die Ofenschale ist besonders geeignet für langsames Kochen auf mittlerer oder niedriger Ofentemperatur.
- Verwenden Sie die Ofenschale nur kurz bei sehr hohen Temperaturen, wie zum Beispiel für das kurzzeitige Einkochen von Bouillon oder Soßen.
- Erwärmen Sie die Schale immer allmählich und lassen sie auch allmählich abkühlen, um eine möglichst lange Lebensdauer der Schale zu garantieren.
- Erwärmen Sie die Schale nie, wenn sie leer ist. Bedecken Sie die Innenseiten immer mit Flüssigkeiten wie Öl, Fett oder Butter bevor Sie sie erhitzen.
- Verwenden Sie keine metallenen Küchenutensilien, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- Neben dem Gebrauch im Outdooroven von Weltevreë, ist die Schale auch für andere Wärmequellen geeignet. Verwenden Sie die Schale jedoch nicht in der Mikrowelle.

Wartung und Reinigung

- Lassen Sie die Schale vor dem Abwaschen allmählich abkühlen. Wenn die heiße Schale in kaltes Wasser eingetaucht wird, besteht die Möglichkeit, dass die Beschichtung springt.
- Lassen Sie die Schale vor dem Abwaschen im lauwarmen Wasser einweichen, wenn nötig, reinigen Sie sie danach mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer weichen Bürste.
- Verwenden Sie keine metallenen Bürsten oder Scheuermittel.
- Die Schale ist spülmaschinengeeignet, jedoch empfehlen wir sie mit der Hand abzuwaschen, da dies sich positiv auf die Lebensdauer der Schale auswirkt.
- Vermeiden Sie das Anstoßen mit anderen (harten) Objekten.
- Verstauen Sie die Schalen nicht ohne Schutz.
- Bewahren Sie die Ofenschalen nur wenn sie komplett trocken ist.

Sicherheit

- Die gesamte Ofenschale, inklusive der Griffe, wird dieselbe Temperatur annehmen wie die Hitzequelle auf die sie gestellt wird und bleibt auch danach noch eine lange Zeit heiß. Schützen Sie Menschen, Tiere und Gegenstände durch ausreichendem Abstand, oder verwenden Sie adäquate Hilfsmittel wie zum Beispiel Ofenhandschuhe oder Untersetzer.

RECIPES

Roasted carrots, parsnips and sweet potato from the oven - 6 servings

Ingredients

6 parsnips
6 carrots
1,2 kg sweet potatoes
2 red onions
3 sprigs of thyme
3 sprigs of rosemary
olive oil
salt and pepper

1. Peel the carrots, potatoes and parsnips. Cut into pieces of roughly the same size. Cut the onions into 1,5 cm rings.

2. Mix the vegetables and onion rings with the fresh thyme and rosemary. Drizzle generously with olive oil to make sure everything is well coated. Then, add salt and pepper to taste and toss everything.

3. Divide evenly over one or two dishes and place in the oven.

4. Check after 10-15 minutes and gently toss the vegetables. Roast for 10-15 minutes more until the vegetables are tender.

Classic beef stew - 6 servings

Ingredients

3 pounds boneless beef chuck, cut into 1-1/2-inch pieces
2 yellow onions, cut into 1-inch chunks
4 carrots, peeled and diagonal cut into one-inch chunks
3 medium potatoes, cut in half
7 cloves garlic, peeled and smashed
2 ts balsamic vinegar
1 can tomato paste
1/4 cup of all-purpose flour
2 cups red wine
2 cups beef broth
1 bay leaf
1/2 ts dried thyme
1-1/2 ts sugar
olive oil
1-2 ts salt and freshly ground black pepper

1. Pat the beef dry and season with the salt and pepper. Heat the olive oil in a pan.

2. Separate the meat into 3 batches and brown each batch on the fire for 5 minutes, turning it frequently with tongs. Add new oil for each batch. Transfer the meat to a large plate and set aside.

3. Add the onions, garlic and balsamic vinegar to the empty pan and cook, stirring frequently until the onions are soft. Add the tomato paste and cook for one minute more.

4. Place the beef, along with an juices, back into the pan and sprinkle with flour. Stir until the flour is dissolved for 1 to 2 minutes.

5. Add the wine, beef broth, bay leaf, thyme and sugar to cover the meat and vegetables. Stir to loosen any brown bits from the bottom of the pan and bring to a boil.

6. Transfer to the oven dish, cover it with the lid and place in the preheated oven to braise for 2 hours.

7. Remove the oven dish from the oven and add carrots and potatoes. Cover and place back in the oven for about 1 hour more until the broth is thickened and the meat is tender.
Taste and adjust seasoning if necessary.

Bedankt voor je aankoop!

Weltevree levert kwaliteit

Mocht er toch iets mis zijn, dan bieden wij standaard een garantie van 1 jaar op problemen veroorzaakt door productiefouten.

Voorwaarden

De klant kan geen beroep doen op de garantie bij schade aan het product wanneer:

a. de schade een gevolg is van normale slijtage.

b. de schade een gevolg is van onjuist gebruik

c. er geen of onjuist onderhoud is uitgevoerd.

d. er wijzigingen of reparaties door de klant of door onprofessionele derden zijn gedaan.

e. de schade is veroorzaakt door brand, bliksem, overstromingen, natuurrampen en ontploffingen.

f. de schade het gevolg is van enig overheidsvoorschrift inzake de aard of de kwaliteit van de toegepaste materialen.

Algemene voorwaarden

Raadpleeg voor meer informatie onze algemene voorwaarden op: <https://www.weltevree.eu/nl/general-conditions/>

1.1 Contact

Address

Weltevree
Nijverheidsweg-Noord 40a
3812 PM Amersfoort
The Netherlands

Thank you for your purchase!

Weltevree delivers quality

Nonetheless, if you encounter any problems with your product, we offer a standard 1-year warranty on issues caused by a manufacturers defect.

Conditions

The customer can not claim the warranty for damages to the product when:

a. the damage is the result of normal wear and tear.

b. the damage is the result of misuse.

c. the product is not properly maintained.

d. the damage is the result of modifications and repairs by the customer or by third unprofessional parties.

e. the damage is caused by fire, lightning, floods, natural disasters and explosions.

f. the damage is the result of any government regulation regarding the nature or quality of the materials used.

General conditions

For more information please read our general conditions at: <https://www.weltevree.eu/general-conditions/>

Telephone

+31 (0) 33 2037037

E-mail

info@weltevree.nl

WARRANTY

Vielen Dank für Ihren Einkauf!

Weltevree liefert Qualität

Gibt es etwas an Ihrem Produkt zu beanstanden, was auf einen Defekt in der Herstellung zurückzuführen ist, gilt eine 1 Jahre Hersteller Garantie.

Bedingungen

Die Garantie für Schäden am Produkt greift nicht bei:

a. Normalen Gebrauchsspuren und normalem Verschleiß.

b. Entstandenem Schaden durch unsachgemäßem Gebrauch.

c. Schäden durch unsachgemäße Pflege.

d. Änderungen oder Reparaturen die am Produkt durch Sie oder unprofessionelle Dritte vorgenommen wurden

e. Schäden, die durch Feuer, Blitzschlag, Hochwasser, Naturkatastrophen und Explosionen entstanden sind.

f. Schäden, welche durch staatliche Regulierung in Bezug auf die Art oder die Qualität der verwendeten Materialien entstanden sind.

Allgemeinen

Geschäftsbedingungen

Weitere Information finden Sie in unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter: <https://www.weltevree.eu/de/agb/>

www.weltevree.eu

 - facebook.com/weltevree

 - twitter.com/weltevree

 - instagram.com/weltevree

 - pinterest.com/weltevreeshop

© Weltevree®

‘activating
people & places’
— *Welteoree*®