

Assortiment

Assortiment



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

**Denk eens 'n keertje
Outside the Kitchen!**

Let's think Outside the Kitchen!



Jaco Bruinekool & Martijn Schimmel

WIJ ZIJN | WE ARE THE WINDMILL® CAST IRON

Nadat Jaco al enige tijd gietijzeren Dutch Ovens voor de BBQ-winkel van Martijn produceerde, kwam het besef dat er iets mistte... Een complete oer-Hollandse, degelijke, gietijzeren productenlijn van onverwoestbaar kookgerei!

Zo gezegd, zo gedaan. De eerste The Windmill® Dutch Ovens rolden al snel de gieterij uit en de schappen op! Niet veel later volgde er meer gietijzeren kookgerei en kwamen er handige accessoires.

Met veel genoegen bieden wij je nu dan ook een prachtige en uitgebreide collectie aan voor vele uren 'buitenmaakplezier'!

Wij zijn Jaco Bruinekool en Martijn Schimmel. De trotse eigenaren van THE WINDMILL® CAST IRON.

Jaco had been producing cast iron Dutch Ovens for the BBQ shop of Martijn for some time, when it hit him that something was missing... A complete traditional Dutch, solid, cast iron product line of indestructible cookware!

No sooner said than done. The first The Windmill® Dutch Ovens soon made their way out of the foundry and onto the shelves! Not much later, more cast iron cookware followed and handy accessories were added.

It is with great pleasure that we are now able to offer you a beautiful and extensive collection for many hours of "outdoor cooking fun"!

We are Jaco Bruinekool and Martijn Schimmel. The proud owners of THE WINDMILL® CAST IRON.

The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

“

Bij The Windmill zijn we allemaal gék op koken. Er gaat geen dag voorbij dat we niet zelf achter onze potten en pannen staan. Maar dan het liefst buiten, met ons oer-Hollandse, gietijzeren kookgerei. Zodra er een nieuw product verschijnt, staan we al te trappelen om het zelf uit te proberen. We maken er de lekkerste traditionele, maar ook nieuwe gerechten mee, van Oma's zondagse gehaktballen tot een spannend Aziatisch fusiegerecht.

“Vroeger was alles beter”, horen we vaak. Dus waarom niet vroeger naar nu halen? Gietijzer, een oude Nederlandse uitvinding, maar tegenwoordig weer erg ‘hot’! Zeer veelzijdig, duurzaam en authentiek.

Dus kom je keuken uit en beleef eens een andere manier van koken!

We all love cooking at The Windmill. Not a day goes by that we don't prepare something delicious. But we prefer to do so outside, using our traditional Dutch cast iron cookware. As soon as a new product appears, we are eager to try it out for ourselves. We use it to make the tastiest traditional, but also new dishes, from Grandma's Sunday meatballs to an exciting Asian fusion dish.

We often hear talk of the “good old days”. So why not bring the good old days back? Cast iron, an old Dutch invention, but now very “hot” again! Very versatile, durable and authentic.

So get out of your kitchen and experience a different way of cooking!

”



PANNEN
Skillets & Pans
6-7



DUTCH OVENS & ACCESSOIRES
Dutch Ovens & Accessoires
8-13



OVERIG KOOKGEREI & ACCESSOIRES
Other cookware & Accessoires
14 - 27



TWMM002 | Koekenpan Mini
Skillet Mini
EAN 7107964259680

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 29,0 cm
Breedte/Width 17,5 cm
Hoogte/Height 3,5 cm
ø 17,5 cm



TWMM003 | Koekenpan Regular
Skillet Regular
EAN 7107969777097

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 34,5 cm
Breedte/Width 21,0 cm
Hoogte/Height 4,0 cm
ø 21,0 cm



TWMM006 | BBQ Pan met deksel, Small
BBQ Pan with lid, Small
EAN 7107964704647

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 2,1 L
Lengte/Length 19,5 cm
Breedte/Width 26,0 cm
Hoogte/Height 13,5 cm
ø 19,5 cm



TWMM007 | BBQ Pan met deksel, Medium
BBQ Pan with lid, Medium
EAN 7107969767371

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 2,9 L
Lengte/Length 22,0 cm
Breedte/Width 28,5 cm
Hoogte/Height 15,0 cm
ø 22,0 cm



TWMM004 | Koekenpan Maxi
Skillet Maxi
EAN 7107966154976

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 42,0 cm
Breedte/Width 26,5 cm
Hoogte/Height 5,0 cm
ø 26,5 cm



TWMM005 | Koekenpan Extra
Skillet Extra
EAN 7107966300564

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 46,5 cm
Breedte/Width 31,5 cm
Hoogte/Height 5,5 cm
ø 31,5 cm



TWMM008 | BBQ Pan met deksel, Large
BBQ Pan with lid, Large
EAN 7107969666155

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 3,8 L
Lengte/Length 24,0 cm
Breedte/Width 31,5 cm
Hoogte/Height 16,0 cm
ø 24,0 cm



TWMM037 | Sauteerpan
Sauté pan
EAN 7107964521954

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 31,5 cm
Breedte/Width 38,0 cm
Hoogte/Height 6,0 cm
ø 31,5 cm



TWM009 | Dutch Oven, 4,5Qt
Dutch Oven, 4,5Qt
EAN 7107967263288

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 3,8 L
Lengte/Length 25,5 cm
Breedte/Width 29,5 cm
Hoogte/Height 16,5 cm
ø 25,5 cm



TWM010 | Dutch Oven, 6Qt
Dutch Oven, 6Qt
EAN 7107963709902

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 5,9 L
Lengte/Length 31,5 cm
Breedte/Width 36,0 cm
Hoogte/Height 19,5 cm
ø 31,5 cm



TWM052 | Sauspan met deksel
Sauce pan with lid
EAN 7107968876432

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 1,5 L
Lengte/Length 31,0 cm
Breedte/Width 19,0 cm
Hoogte/Height 10,0 cm
ø 19,0 cm



TWM046 | Poffertjespan
Dutch pancake pan
EAN 7107963919462

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 29,5 cm
Breedte/Width 24 cm
Hoogte/Height 1,5 cm
ø 24,0 cm



TWM011 | Dutch Oven, 9Qt
Dutch Oven, 9Qt
EAN 7107963882100

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 8,5 L
Lengte/Length 31,5 cm
Breedte/Width 36,0 cm
Hoogte/Height 23,5 cm
ø 31,5 cm



TWM033 | Brood Dutch Oven
Loaf 'n Bread Dutch Oven
EAN 7107961700277

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 2,0 L
Lengte/Length 34,0 cm
Breedte/Width 13,5 cm
Hoogte/Height 10,0 cm



TWM029 | Stroopwafelijzer
Stroopwafel iron
EAN 7107961118409

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 35,5 cm
Breedte/Width 20,6 cm
Hoogte/Height 1,9 cm
ø 20,6 cm



TWM030 | Wafelijzer
Waffle iron
EAN 7107961050334

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 30,5 cm
Breedte/Width 17,0 cm
Hoogte/Height 25,0 cm
ø 17,0 cm



RECEPT | RECIPE

VUURTOSTI

FIRE SANDWICH

VOOR 1 TOSTI

Ingrediënten

- 2 sneetjes wit casinobrood
- 2 plakken beenham
- Mix van geraspte cheddar en emmentaler kaas
- 1 el van je favoriete barbecuesaus
- 1 el jam of compote naar keuze
- 1/2 kleine rode ui in halve ringen
- Margarine

Benodigdheden

- The Windmill® Sandwichijzer (voorverwarmd)

Bereidingswijze

Beboter de binnenzijde van het sandwichijzer.

Besmeer de buitenkant van de sneetjes brood met margarine. Besmeer de binnenkant met barbecuesaus en leg achtereenvolgens de ham, geraspte kaas, rode ui, tweede plak ham, en nog een handje kaas op een sneetje.

Leg het tweede sneetje er bovenop en bak de tosti 2-3 minuten per kant goudbruin. Serveer met een flinke lepel jam.

FOR 1 SANDWICH

Ingredients

- 2 slices of white casino bread
- 2 slices of ham
- Mix of grated cheddar and emmentaler cheese
- 1 tbs of your favourite barbecue sauce
- 1 tbs of jam or compote of your choice
- 1/2 of a small red onion in half-rings
- Margarine

Equipment

- The Windmill® Sandwich Iron (pre-heated)

Preparation

Butter the inside of the sandwich iron.

Coat the outside of the bread slices with margarine. Spread the inside with barbecue sauce and place the ham, grated cheese, red onion, second slice of ham, and another handful of cheese on a slice.

Place the second slice on top and bake the sandwich for 2-3 minutes per side until golden brown. Serve with a generous spoonful of jam.





TWM058 | Kampvuurset (exclusief Dutch Oven)
Campfire set (Dutch Oven not included)
EAN 7107966106821

Gietijzer/Cast iron
Hoogte/Height 39,0 cm
ø 60,0 cm



TWM019 | Verlengpoten driepoot
Tripod extensions
EAN 7107963953824

Staal/Steel
Lengte/Length 100,0 cm



TWM018 | Driepoot
Tripod
EAN 7107969836770

Staal/Steel
Lengte/Length 110,0 cm
Hoogte/Height 90,0 cm



TWM012 | Deksellifter, 26 cm
Lid lifter, 26 cm
EAN 7107962305181

Staal/Steel
Lengte/Length 26,0 cm
Breedte/Width 11,0 cm
Hoogte/Height 4,0 cm



TWM013 | Deksellifter, 43 cm
Lid lifter, 43 cm
EAN 7107969472534

Staal/Steel
Lengte/Length 43,0 cm
Breedte/Width 11,0 cm
Hoogte/Height 4,0 cm



TWM015 | RVS Deksellifter, 35 cm
Stainless steel lid lifter, 35 cm
EAN 7107965028773

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 35,0 cm
Breedte/Width 11,0 cm
Hoogte/Height 4,0 cm



TWM016 | Trivet, Staal
Fire ring, steel
EAN 7107964512891

Staal/Steel
Lengte/Length 23,0 cm
Breedte/Width 23,0 cm
Hoogte/Height 5,5 cm
ø 20,0 cm



TWM017 | Trivet, RVS
Fire ring, stainless steel
EAN 7107961331150

Staal/Steel
Lengte/Length 21,0 cm
Breedte/Width 21,0 cm
Hoogte/Height 5,5 cm
ø 20,0 cm



TWM020 | Burgerijzer

Burger iron
EAN 7107968431228

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 72,0 cm
Breedte/Width 14,0 cm
Hoogte/Height 10,0 cm



TWM020A | Burgerijzer met korte handvatten

Burger iron with short handles
EAN 7141078854973

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 43,0 cm
Breedte/Width 14,0 cm
Hoogte/Height 10,0 cm



TWM023 | Kampvuur koekenpan

Campfire skillet
EAN 7107961502222

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 97,5 cm
Breedte/Width 15,0 cm
Hoogte/Height 15,0 cm
ø 15,0 cm



TWM023A | Kampvuur koekenpan met kort handvat

Campfire skillet with short handle
EAN 7141078856779

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 32,0 cm
Breedte/Width 15,0 cm
Hoogte/Height 23,5 cm
ø 15,0 cm



TWM021 | Sandwichijzer

Sandwich iron with short handles
EAN 7107967763627

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 72,0 cm
Breedte/Width 16,0 cm
Hoogte/Height 13,0 cm



TWM021A | Sandwichijzer met korte handvatten

Sandwich iron with short handles
EAN 7141078855024

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 45,0 cm
Breedte/Width 16,0 cm
Hoogte/Height 13,0 cm



TWM026 | Firepit stick

Firepit stick
EAN 7107968503413

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 96,0 cm



RECEPT | RECIPE

OUD-HOLLANDSE POFFERTJES

MINI DUTCH PANCAKES

VOOR ± 90 POFFERTJES

Ingrediënten

- 125 g tarwebloem
- 125 g boekweitmeel (of enkel 250 g tarwebloem)
- ± 300 ml lauwe melk
- 1 losgeklopt ei
- 10 g gist
- 2 el keukenstroop
- Olie
- Snufje zout

Benodigheden

- The Windmill® Poffertjespan
- (Poffertjes)vork
- Lepel of een beslagfles
- Mengkom

Bereidingswijze

Los de gist op in de melk. Zeef de beide meelsoorten door elkaar in de mengkom, strooi het zout langs de rand en maak in het midden een kuiltje en giet daarin een scheutje melk. Roer vanuit het midden om het beslag te maken. Voeg ondertussen de rest van de melk, het ei en de stroop toe. Laat het 45 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plaats.

Verwarm de poffertjespan boven gloeiende briketten of open vuur, vet deze in met olie en giet het beslag erin. Keer ze om als het beslag gestold is. De poffertjes zijn klaar als ze aan beide kanten goudbruin zijn.

FOR ± 90 MINI DUTCH PANCAKES

Ingredients

- 4.4 oz wheat flour
- 4.4 oz buckwheat flour (or just 8.8 oz wheat flour)
- ± 10 oz lukewarm milk
- 1 beaten egg
- 0.35 oz yeast
- 2 tablespoons of syrup
- Oil
- Pinch of salt

Equipment

- The Windmill® Dutch Mini Pancakes Pan
- (Dutch mini pancakes) fork
- Spoon or a batter bottle
- Bowl

Preparation

Dissolve the yeast in the milk. Sieve the two different flours into the mixing bowl, sprinkle the salt along the edge and make a hole in the middle and pour a splash of milk in it. Stir from the centre to make the batter. Meanwhile add the rest of the milk, the egg and the syrup. Let it rise in a warm, draft-free place for 45 minutes.

Heat the pancake pan over glowing briquettes or open fire, grease it with oil and pour the batter into it. Turn them over once the batter has set. The poffertjes are ready when they are golden brown on both sides.



TWM039 | Smashburger tool
Smashburger tool
EAN 7107961805897

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 38,0 cm
Breedte/Width 14,0 cm
Hoogte/Height 7,0 cm
ø 14,0 cm



TWM027 | Baconpers
Bacon press
EAN 7107962293990

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 20,0 cm
Breedte/Width 10,0 cm
Hoogte/Height 6,0 cm



TWM070 | Spatel
Spatula
EAN 7107965228296

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 27,0 cm
Breedte/Width 9,0 cm
Hoogte/Height 3,5 cm



TWM063 | Dekselknop Small
Lid knob Small
EAN 7107968986971

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 3,7 cm
Breedte/Width 3,7 cm
Hoogte/Height 1,8 cm
ø 3,7 cm



TWM064 | Dekselknop Large
Lid knob Large
EAN 7107966202103

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 4,6 cm
Breedte/Width 4,6 cm
Hoogte/Height 2,0 cm
ø 4,6 cm



TWM072 | Tang
Tongs
EAN 7107969640902

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 39,0 cm
Breedte/Width 2,0 cm
Hoogte/Height 3,0 cm



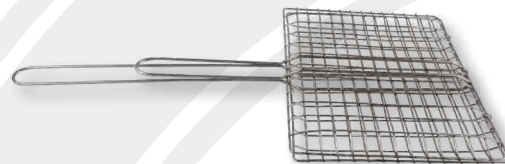
TWM071 | Pigtail
Pigtail
EAN 7107966104230

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 61,0 cm
Breedte/Width 4,5 cm
Hoogte/Height 4,0 cm



TWM041 | Vuurhaard
Fire pit
EAN 7107961475533

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 37,0 cm
Breedte/Width 25,0 cm
Hoogte/Height 16,0 cm



TWM042 | Barbecue rooster
Barbecue wire mesh
EAN 7107963785425

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 54,0 cm
Breedte/Width 30,0 cm
Hoogte/Height 3,0 cm



TWM022 | Hittebestendige handschoen
Heat resistant glove
EAN 7107968998455

Katoen/Cotton
Lengte/Length 25,0 cm
Breedte/Width 17,0 cm
Hoogte/Height 3,0 cm



TWM028 | Lederen BBQ handschoenen
Leather BBQ gloves
EAN 7107963944570

Zwart runderleer, kevlar gestikt, geweven katoenen voering
Black cow leather, kevlar stitched, woven cotton
Lengte/Length 35,0 cm
Breedte/Width 17,5 cm
Hoogte/Height 1,5 cm



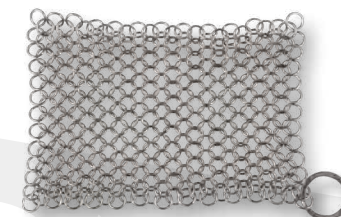
TWM036 | Ovenschaal
Oven dish
EAN 7107964635002

Gietijzer/Cast iron
Lengte/Length 26,0 cm
Breedte/Width 15,0 cm
Hoogte/Height 5,0 cm



TWM038 | Houten onderzetter / Serveerplank
Wooden coaster / platter
EAN 7107961889507

Hout/Wood
Lengte/Length 26,0 cm
Breedte/Width 15,0 cm
Hoogte/Height 2,0 cm



TWM024 | Schoonmaakringen
Chain mail cleaner
EAN 7107963594966

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 15,0 cm
Breedte/Width 10,0 cm
Hoogte/Height 0,3 cm



TWM045 | Schoonmaakringen met handpad
Chain mail cleaner with hand pad
EAN 7107969917288

RVS/Stainless steel
Lengte/Length 11,0 cm
Breedte/Width 7,5 cm
Hoogte/Height 2,0 cm

RECEPT | RECIPE

DUTCH OVEN SPARERIBS

VOOR 2-3 PERSONEN

Ingrediënten

- 3 strengen spareribs
- 2 middelgrote uien
- 1 grote rode paprika
- Bosje peterselie, fijngesneden
- 1 flesje donker bier
- 2 el van je favoriete BBQ- of Tex Mex-kruiden
- Olie

Benodigheden

- The Windmill® Dutch Oven 9Qt

Bereidingswijze

Snijd de spareribs in losse ribs. Doe wat olie in de pan en braad de spareribs tot ze lichtbruin worden. Voeg de ui en paprika toe, gevolgd door het bier, de peterselie en kruiden. Meng het geheel door elkaar.

Laat de ribben op lager vuur stoven met de deksel op de pan. Voeg extra bier of water toe als het vocht dreigt te verdwijnen.

De ribben zijn gaar zodra het vlees makkelijk los van het bot komt en zijn direct eetbaar. Optioneel kun je de ribben insmeren met je favoriete BBQ-saus en nog even kort grillen tot de saus begint te karamelliseren.

FOR 2-3 PERSONS

Ingredients

- 3 slabs of spareribs
- 2 medium sized onions
- 1 large red pepper bell
- Bunch of parsley, finely chopped
- 1 bottle of dark beer
- 2 tablespoons of your favourite BBQ or Tex Mex rub
- Oil

Equipment

- The Windmill® Dutch Oven 9Qt

Preparation

Cut the spare ribs into loose ribs. Put some oil in the pan and fry the spare ribs until they turn light brown. Add the onion and pepper, followed by the beer, parsley and herbs. Mix it all together.

Let the ribs simmer on lower heat with the lid on the pan. Add extra beer or water if the moisture threatens to disappear.

The ribs are done as soon as the meat easily comes off the bone and are immediately edible. Optionally, you can smear the ribs with your favorite BBQ sauce and grill for a short time until the sauce starts to caramelize.





TWM100 | Premium Black Wattle briketten
Premium Black Wattle briquettes
EAN 7141078856427

Lengte/Length 25,0 cm
Breedte/Width 15,0 cm
Hoogte/Height 48,0 cm



TWM101 | Premium Black Wattle houtskool
Premium Black Wattle charcoal
EAN 7107963594564

Lengte/Length 15,0 cm
Breedte/Width 25,0 cm
Hoogte/Height 61,0 cm



TWM090 | Cast iron conditioner & seasoning
Cast iron conditioner & seasoning
EAN 7141078854676

Plantaardig vet/Vegetable fat
Inhoud/Content 250 ml



TWM073 | Camp Stove
Camp Stove
EAN 7141078854201

Aluminium/Aluminum (stove)
RVS/Stainless Steel (handgreep / handle)
Hoogte/Height 23,0 cm
ø 31,5 cm



TWM102 | Aanmaakblokjes 32 stuks
Firelighter cubes
EAN 7141078856588

Lengte/Length 19,0 cm
Breedte/Width 12,0 cm
Hoogte/Height 2,0 cm



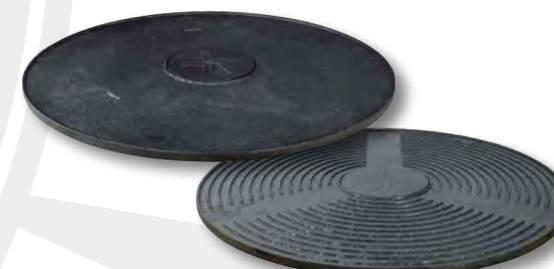
TWM103 | Aanmaakwokkels 90 stuks
Prelighter wood wool
EAN 7141078856700

Lengte/Length 30,0 cm
Breedte/Width 40,0 cm
Hoogte/Height 40,0 cm



TWM074 | Grillrooster
Grill grate
EAN 7141078854461

Gietijzer/Cast iron
Hoogte/Height 0,8 cm
ø 31,5 cm



TWM075 | Plancha
Plancha
EAN 7141078854508

Gietijzer/Cast iron
Hoogte/Height 1,0 cm
ø 47,0 cm

TWM000L | Display L (voor- en achterzijde)

Display (front and back)

EAN 7141078854164

Hout/Wood

Lengte/Length 80,0 cm

Breedte/Width 60,0 cm

Hoogte/Height 179,0 cm



TWM000XL | Display XL (voor- en achterzijde)

Display (front and back)

EAN 7141078853761

Hout/Wood

Lengte/Length 120,0 cm

Breedte/Width 80,0 cm

Hoogte/Height 179,0 cm



TWM001A | Starterset (incl. houten kist)*

Starterset (wooden case included)

EAN 7141078854843

Lengte/Length 50,0 cm

Breedte/Width 29,0 cm

Hoogte/Height 30,0 cm

Gewicht/Weight 15,0 kg

Inhoud/Contents:

TWM009 Dutch Oven 4,5Qt

TWM052 Sauspan/Sauce pan with lid

TWM012 Deksellifter/Lid lifter, 26 cm

TWM046 Poffertjespan/Dutch pancake pan

TWM002 Koekenpan Mini/Skillet Mini

The Windmill Premium® hittebestendige ovenwant/
The Windmill Premium® heat resistant oven glove

*Let op, niet verkrijgbaar voor de Nederlandse markt



TWM080K | KIBO Grill 3.0

KIBO Grill 3.0

EAN 8720299406506

Gietijzer/Cast iron

Lengte/Length 32,2 cm

Breedte/Width 37,2 cm

Hoogte/Height 26,5 cm

Proudly made & distributed by The Windmill®



