

Produkttauswahl

Assortment



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

**Denk einmal
außerhalb der Küche!**

Let's think Outside the Kitchen!



The pan has cooled down and the sand mold is removed from the pan. The pan is still rough and ready for processing.

Jaco Bruinekoel & Martijn Schimmel

WIR SIND | WE ARE THE WINDMILL® CAST IRON

Nachdem Jaco schon eine Zeit lang gusseiserne Dutch Ovens für Martijn's BBQ Geschäft produzierte, wurde den beiden klar, dass etwas fehlte... eine komplett holländische Produktlinie, aus solidem gusseisernem Kochgeschirr, musste her!

Gesagt, getan! Die ersten The Windmill ® Dutch Ovens rollten dann schnell aus der Gießerei, direkt in die Regale hinein! Wenig später wurde das Sortiment, um weiteres Kochgeschirr und praktischem Zubehör, erweitert.

Wir freuen uns, euch, durch unsere Produktvielfalt, ein Leben lang "Outdoor-Kochspaß" ermöglichen zu können!

Wir sind Jaco Bruinekool und Martijn Schimmel - die stolzen Besitzer von THE WINDMILL® CAST IRON.

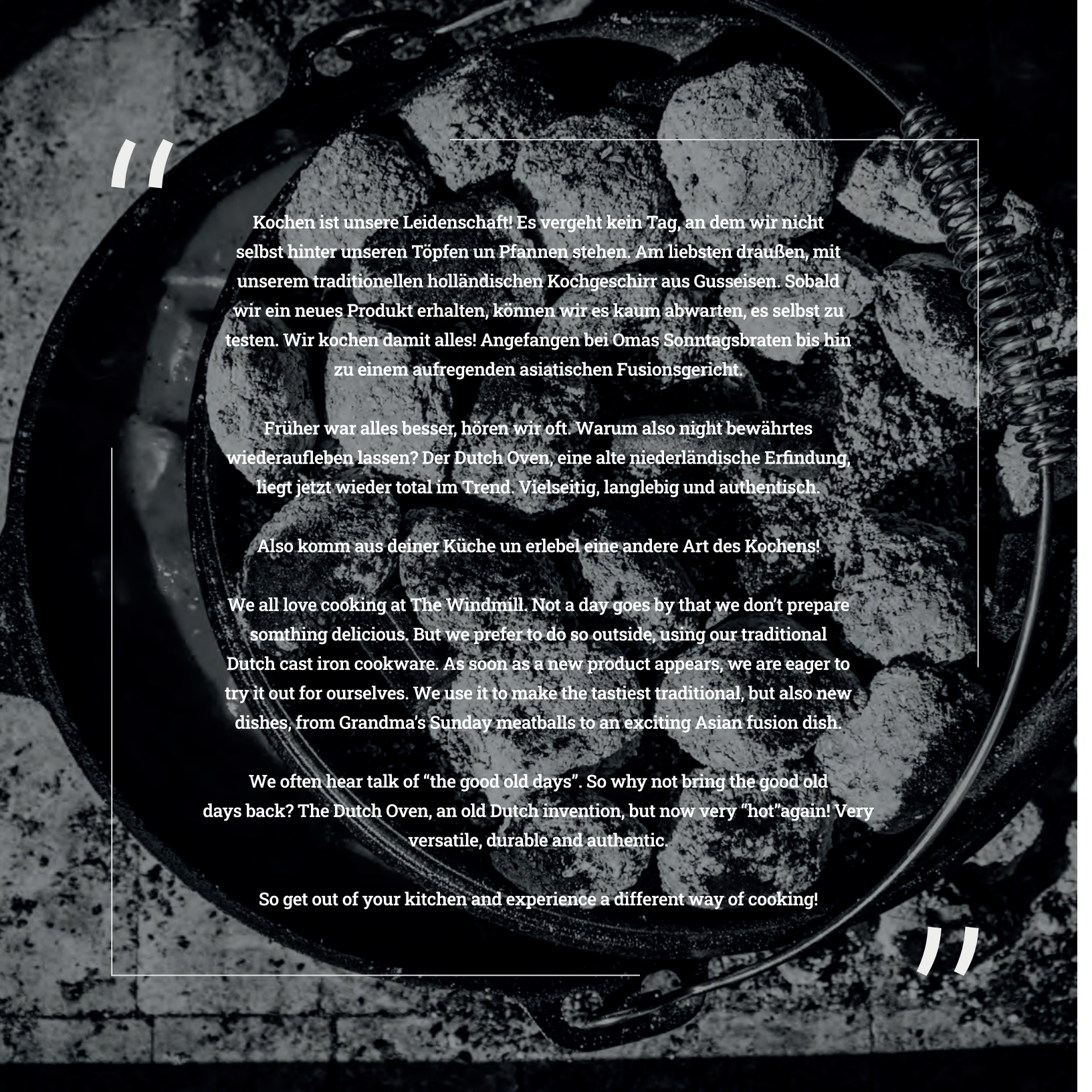
Jaco had been producing cast iron Dutch Ovens for the BBQ shop of Martijn for some time, when it hit him that something was missing... A complete traditional Dutch solid, cast iron product line of ironclad cookware!

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 a lifetime of "outdoor cooking fun"!

We are Jaco Bruinekool and Martijn Schimmel. The proud owners of THE WINDMILL® CAST IRON since 2017.

The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.



Kochen ist unsere Leidenschaft! Es vergeht kein Tag, an dem wir nicht selbst hinter unseren Töpfen un Pfannen stehen. Am liebsten draußen, mit unserem traditionellen holländischen Kochgeschirr aus Gusseisen. Sobald wir ein neues Produkt erhalten, können wir es kaum abwarten, es selbst zu testen. Wir kochen damit alles! Angefangen bei Omas Sonntagsbraten bis hin zu einem aufregenden asiatischen Fusionsgericht.

Früher war alles besser, hören wir oft. Warum also nicht bewährtes wiederaufleben lassen? Der Dutch Oven, eine alte niederländische Erfindung, liegt jetzt wieder total im Trend. Vielseitig, langlebig und authentisch.

Also komm aus deiner Küche un erlebel eine andere Art des Kochens!

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? The Dutch Oven, 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!



ANDERES KOCH-

GESCHIRR & ZUBEHÖR

Other cookware & Accessories

14 - 27

DUTCH OVENS &

ZUBEHÖR

Dutch Ovens & Accessories

8-13



PFANNEN

Skillets & Pans

6-7



TWM002 | Bratpfanne S
Skillet S
EAN 7107964259680

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 29,0 cm
Breite/Width 17,5 cm
Höhe/Height 3,5 cm
ø 17,5 cm



TWM003 | Bratpfanne M
Skillet M
EAN 7107969777097

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 34,5 cm
Breite/Width 21,0 cm
Höhe/Height 4,0 cm
ø 21,0 cm



TWM004 | Bratpfanne L
Skillet L
EAN 7107966154976

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 42,0 cm
Breite/Width 26,5 cm
Höhe/Height 5,0 cm
ø 26,5 cm



TWM005 | Bratpfanne XL
Skillet XL
EAN 7107966300564

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 46,5 cm
Breite/Width 31,5 cm
Höhe/Height 5,5 cm
ø 31,5 cm



TWM006 | BBQ pan S

BBQ pan S

EAN 7107964704647

Gusseisen/Cast Iron

Inhalt/Content 2,1 L

Länge/Length 19,5 cm

Breite/Width 26,0 cm

Höhe/Height 13,5 cm

ø 19,5 cm



TWM007 | BBQ pan M

BBQ pan M

EAN 7107969767371

Gusseisen/Cast Iron

Inhalt/Content 2,9 L

Länge/Length 22,0 cm

Breite/Width 28,5 cm

Höhe/Height 15,0 cm

ø 22,0 cm



TWM008 | BBQ pan L

BBQ pan L

EAN 7107969666155

Gusseisen/Cast Iron

Inhalt/Content 3,8 L

Länge/Length 24,0 cm

Breite/Width 31,5 cm

Höhe/Height 16,0 cm

ø 24,0 cm



TWM037 | Sauteuse Pfanne

Paella pan

EAN 7107964521954

Gusseisen/Cast Iron

Länge/Length 31,5 cm

Breite/Width 38,0 cm

Höhe/Height 6,0 cm

ø 31,5 cm



TWM009 | Dutch Oven 4,5Qt

Dutch Oven 4,5Qt

EAN 7107967263288

Gusseisen/Cast iron

Inhalt/Content 3,8 L

Länge/Length 25,5 cm

Breite/Width 29,5 cm

Höhe/Height 16,5 cm

ø 25,5 cm



TWM010 | Dutch Oven 6Qt

Dutch Oven 6Qt

EAN 7107963709902

Gusseisen/Cast iron

Inhalt/Content 5,9 L

Länge/Length 31,5 cm

Breite/Width 36,0 cm

Höhe/Height 19,5 cm

ø 31,5 cm



TWM011 | Dutch Oven 9Qt

Dutch Oven 9Qt

EAN 7107963882100

Gusseisen/Cast iron

Inhalt/Content 8,5 L

Länge/Length 31,5 cm

Breite/Width 36,0 cm

Höhe/Height 23,5 cm

ø 31,5 cm



TWM031 | Dutch Oven 6Qt planer boden

Dutch Oven 6Qt flat bottom

EAN 7141078857431

Gusseisen/Cast iron

Inhalt/Content 2,0 L

Länge/Length 31,5 cm

Breite/Width 36,0 cm

Höhe/Height 13,0 cm

ø 31,5 cm



TWM078 | Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition

Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition

EAN 8720726688017

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 25,5 cm
Breite/Width 29,5 cm
Höhe/Height 13 cm
ø 25,5 cm

500 limited edition



TWM079 | Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition Emailliert

Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition Enamelled

EAN 8720726688048

Emailliertes Gusseisen/Enamelled Cast Iron
Länge/Length 25,5 cm
Breite/Width 29,5 cm
Höhe/Height 13 cm
ø 25,5 cm

500 limited edition



TWM033 | Brot Dutch Oven

Loaf 'n Bread Dutch Oven

EAN 7107961700277

Gusseisen/Cast iron
Inhalt/Content 2,0 L
Länge/Length 34,0 cm
Breite/Width 13,5 cm
Höhe/Height 10,0 cm



BAKT01 | Brot Bräter aus Gusseisen

Bread Cloche

EAN 8720726688024

Emailliertes Gusseisen/Enamelled Cast iron
Länge/Length 11,5 cm
Breite/Width 4,3 cm
Höhe/Height 1,0 cm
ø 30,0 cm

in Zusammenarbeit mit Rutger van der Broek, rutgerbakt.nl

The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

REZEPT | RECIPE

FEUER TOASTIE

FIRE SANDWICH

FÜR 1 TOASTIE

Zutaten

- 2 Scheiben Weißbrot (Toastbrot)
- 2 Scheiben Kochschinken
- Mischung aus geriebenem Cheddar-Käse und Emmentaler
- 1 EL deiner Lieblings BBQ-Sauce
- 1 EL Marmelade oder Kompott deiner Wahl
- 1/2 kleine rote Zwiebel in halben Ringen
- Margarine

Hilfsmittel

- The Windmill® Sandwicheisen (vorgewärmt)

Bereitung

Fette die Innenseiten des Sandwicheisens ein.

Bestreiche die Außenseiten der Brotscheiben mit Margarine und die Innenseiten mit Barbecue-Sauce. Belege es mit Schinken, Käse, Zwiebeln, dann mit der zweiten Schinkenscheibe und einer weiteren Hand voll Käse.

Leg die zweite Scheibe Toast darauf und back das Sandwich 2-3 Minuten pro Seite, bis es goldbraun ist. Serviere das Toastie mit einem großzügigen Löffel Marmelade.

FOR 1 SANDWICH

Ingredients

- 2 slices of Pullman 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 | Lagerfeuerset (exklusiv Feuertopf)

Campfire place (Dutch Oven not included)

EAN 7107966106821

Gusseisen/Cast iron

Höhe/Height 39,0 cm

ø 60,0 cm



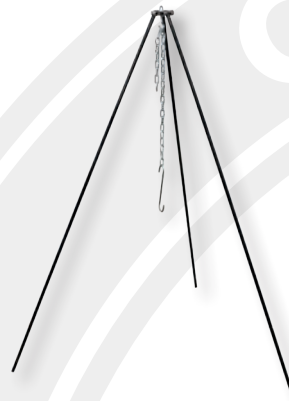
TWM019 | Verlängerungsbeine für Dreibeingestell

Tripod extensions

EAN 7107963953824

Stahl/Steel

Länge/Length 100,0 cm



TWM018 | Stativ

Tripod

EAN 7107969836770

Stahl/Steel

Länge/Length 110,0 cm

Höhe/Height 90,0 cm



TWM015 | Edelstahl Deckelheber, 35 cm

Stainless steel Lid Lifter, 35 cm

EAN 7107965028773

Edelstahl/Stainless steel

Länge/Length 35,0 cm

Breite/Width 11,0 cm

Höhe/Height 4,0 cm



TWM012 | Deckelheber, 26 cm

Lid Lifter, 26 cm
EAN 7107962305181

Stahl/Steel
Länge/Length 26,0 cm
Breite/Width 11,0 cm
Höhe/Height 4,0 cm



TWM013 | Deckelheber, 43 cm

Lid Lifter, 43 cm
EAN 7107969472534

Stahl/Steel
Länge/Length 43,0 cm
Breite/Width 11,0 cm
Höhe/Height 4,0 cm



TWM016 | Untersetzer

Dutch Oven fire ring
EAN 7107964512891

Stahl/Steel
Länge/Length 23,0 cm
Breite/Width 23,0 cm
Höhe/Height 5,5 cm
ø 20,0 cm



TWM017 | Untersetzer Edelstahl

Dutch Oven fire ring (stainless steel)
EAN 7107961331150

Edelstahl/Stainless steel
Länge/Length 21,0 cm
Breite/Width 21,0 cm
Höhe/Height 5,5 cm
ø 20,0 cm



TWM077 | Feuertopf Haken zum Aufhängen

Dutch Oven hook

EAN 8720726688031

Edelstahl/Stainless steel

Länge/Length 13,0 cm

Breite/Width 4,0 cm

Höhe/Height 11,5 cm



TWM090 | Gusseisen conditioner

Cast Iron Conditioner

EAN 8720726688161

Pflanzliches Fett/Vegetable fat

Inhalt/Content 250 ml



TWM021 | Sandwicheisen

Sandwich iron

EAN 7107967763627

Gusseisen/Cast iron

Länge/Length 72,0 cm

Breite/Width 16,0 cm

Höhe/Height 13,0 cm



TWM021A | Sandwicheisen mit kurzen Griffen

Sandwich iron with short handles

EAN 7141078855024

Gusseisen/Cast iron

Länge/Length 45,0 cm

Breite/Width 16,0 cm

Höhe/Height 13,0 cm



TWM120 | Silikonspatel 21 cm

Spatula 21 cm

EAN 8720726688109

Silikon/Silicone

Länge/Length 21,0 cm

Breite/Width 4,0 cm

Höhe/Height 1,0 cm



TWM121 | Silikonspatel 27,5 cm

Spatula 27,5 cm

EAN 8720726688116

Silikon/Silicone

Länge/Length 27,5 cm

Breedte/Width 5,5 cm

Hoogte/Height 1,5 cm



TWM036 | Auflaufform

Oven dish

EAN 7107964635002

Gusseisen/Cast iron

Länge/Length 26,0 cm

Breite/Width 15,0 cm

Höhe/Height 5,0 cm



TWM122 | Griffhülle für Bratpfannen

Silicone handle

EAN 8720726688123

Silikon/Silicone

Länge/Length 14,0 cm

Breite/Width 5,0 cm

Höhe/Height 2,0 cm



REZEPT | RECIPE

KLASSISCHE HOLLÄNDISCHE POFFERTJES

MINI DUTCH PANCAKES

FÜR ± 90 POFFERTJES

Zutaten

- 125 g Weizenmehl
- 125 g Buchweizenmehl (oder nur Weizenmehl, dann 250g)
- ± 300 ml lauwarme Milch
- 1 geschlagenes Ei
- 10g Hefe
- 2 EL Ahornsirup
- Öl
- Prise Salz

Hilfsmittel

- The Windmill Poffertjes Pfanne
- (Poffertjes) Gabel
- Löffel oder Dosierflasche
- Rührschüssel

Zubereitungsart

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Beide Mehlsorten in eine Rührschüssel sieben, Salz am Rand hinzugeben. In der Mitte eine Mulde bilden, etwas Milch hineingießen. Alles zu einem Teig verrühren, zwischendurch die restliche Milch, das Ei und den Sirup hinzufügen. Den Teig, mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Ort ca. 45min gehen lassen.

Wärme die Poffertjes Pfanne über glühenden Kohlen oder über einem offenen Feuer vor. Fette die Pfanne dann ein und gieße den Teig hinein. Drehe sie um, sobald der Teig trocken ist. Die Poffertjes sind fertig, wenn sie auf beiden Seiten goldbraun gebacken sind.

FOR ± 90 MINI DUTCH PANCAKES

Ingredients

- 4.4 oz wheat flower
- 4.4 oz buckwheat flower
- ± 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 | Smash Burger Tool

Smash Burger Tool

EAN 8720726688147

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 38,0 cm
Breite/Width 14,0 cm
Höhe/Height 7,0 cm
Ø 14,0 cm



TWM027 | Speck Presse

Bacon press

EAN 7107962293990

Gusseisen/Cast Iron
Edelstahlgriff/Stainless steel handle/Coolgrip
Länge/Length 20,0 cm
Breite/Width 10,0 cm
Höhe/Height 6,0 cm

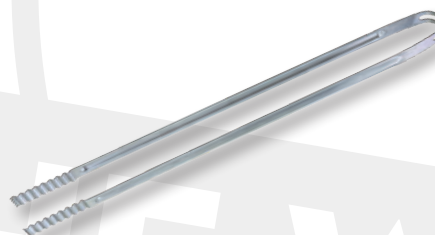


TWM070 | Spachtel

Spatula

EAN 7107965228296

Edelstahl/Stainless steel
Länge/Length 27,0 cm
Breite/Width 9,0 cm
Höhe/Height 3,5 cm



TWM072 | Kohlezange

Tongs

EAN 7107969640902

Edelstahl/Stainless steel
Länge/Length 39,0 cm
Breite/Width 2,0 cm
Höhe/Height 3,0 cm



TWM063 | Knopf S

Button S

EAN 7107968986971

Edelstahl/Stainless steel

Länge/Length 3,7 cm

Breite/Width 3,7 cm

Höhe/Height 0,5 cm

ø 3,7 cm



TWM064 | Knopf L

Button L

EAN 7107966202103

Edelstahl/Stainless steel

Länge/Length 4,6 cm

Breite/Width 4,6 cm

Höhe/Height 2,0 cm

ø 4,6 cm



TWM026 | Lagerfeuerspieß

Firepit stick

EAN 7107968503413

Edelstahl/Stainless steel

Länge/Length 96,0 cm

Breite/Width 5,0 cm

Höhe/Height 0,5 cm



TWM071 | Fleischwenderhaken

Pigtail flipper

EAN 7107966104230

Edelstahl/Stainless steel

Länge/Length 61,0 cm

Breite/Width 4,5 cm

Höhe/Height 4,0 cm



TWM052 | Saucentopf

Saucepan

EAN 7107968876432

Gusseisen/Cast Iron
Inhalt/Content 1,5 L
Länge/Length 31,0 cm
Breite/Width 19,0 cm
Höhe/Height 10,0 cm
ø 19,0 cm



TWM046 | Poffertjes Pfanne

Dutch pancake pan

EAN 7107963919462

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 29,5 cm
Breite/Width 24,0 cm
Höhe/Height 1,5 cm
ø 24,0 cm



TWM029 | Stroopwafel-Eisen

Dutch Stroopwafel iron

EAN 7107961118409

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 35,5 cm
Breite/Width 20,6 cm
Höhe/Height 1,9 cm
ø 20,6 cm



TWM030 | Waffeleisen

Waffle iron

EAN 7107961050334

Gusseisen/Cast Iron
Länge/Length 30,5 cm
Breite/Width 17,0 cm
Höhe/Height 25,0 cm
ø 17,0 cm





TWM022 | Hitzebeständiger Handschuh

Heat resistant glove
EAN 7107968998455

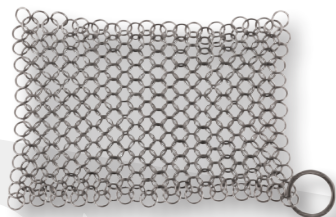
Baumwolle/Cotton
Länge/Length 25,0 cm
Breite/Width 17,0 cm
Höhe/Height 3,0 cm



TWM028 | Grillhandschuhe aus Leder

Leather BBQ gloves
EAN 8720726688260

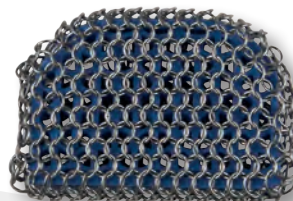
Schwarzes Rindsleder, Kevlar-Nähte, gewebte Baumwolle
Black cow leather, kevlar stiched, woven cotton
Länge/Length 35,0 cm
Breite/Width 17,5 cm
Höhe/Height 1,5 cm



TWM024 | Reinigungsringe

Chain mail scrubber
EAN 8720726688451

Edelstahl/Stainless steel
Länge/Length 15,0 cm
Breite/Width 10,0 cm
Höhe/Height 0,3 cm



TWM045 | Reinigungsschwamm

Cleaning pad scrubber
EAN 8720726688536

Edelstahl/Stainless steel
Siliconen/Silicone
Länge/Length 11,0 cm
Breite/Width 7,5 cm
Höhe/Height 2,0 cm

REZEPT | RECIPE

DUTCH OVEN SPARERIBS

FÜR 2-3 PERSONEN

ZUTATEN

- 3 Stränge Spareribs
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 große rote Paprika
- 1 Bund Petersilie, feingeschnitten
- 1 Flasche dunkels Bier
- 2 EL deines Lieblings-BBQ- oder Tex-Mex-Gewürzes
- Öl

Hilfsmittel

- The Windmill ® Dutch Oven 9Qt

Bereitung

Schneide die Spareribs in einzelne Rippen. Brate die Rippchen mit etwas Öl in der Pranne goldbraun an, gebe die kleingeschnittene Paprika mit der Petersilie, dem Bier und den Kräutern dazu und verrühre alles gut miteinander.

Lass die Rippchen bei niedriger Hitze mit dem Deckel auf dem Topf köcheln. Falls zuviel Flüssigkeit verdampft, gib noch etwas Bier oder Wasser hinzu.

Die Spareribs sind gar, sobald sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und können sofort serviert werden. Optional kann man die Rippchen mit einer BBQ-Sauce bestreichen und kurz grillen, bis die Sauce zu karamellisieren beginnt.

FOR 2-3 PERSONS

Ingredients

- 3 slabs of spare ribs
- 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 cook 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. Check that the spare ribs do not boil dry and add additional water or beer if necessary.

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 favourite BBQ sauce and grill for a short time until the sauce starts to caramelize.





TWM100 | Premium Black Wattle Briquettes

Premium Black Wattle briquettes

EAN 7141078856427

Länge/Length 25,0 cm

Breite/Width 15,0 cm

Höhe/Height 48,0 cm



TWM101 | Premium Black Wattle Holzkohle

Premium Black Wattle charcoal

EAN 7107963594564

Länge/Length 15,0 cm

Breite/Width 25,0 cm

Höhe/Height 61,0 cm



TWM102 | Grillanzünder 32 Stück

Firelighter cubes

EAN 7141078856588

Länge/Length 19,0 cm

Breite/Width 12,0 cm

Höhe/Height 2,0 cm



TWM103 | Zündlocken 90 Stück

Firelighter wood wool

EAN 7141078856700

Länge/Length 30,0 cm

Breite/Width 40,0 cm

Höhe/Height 40,0 cm



G001 | Magnesium Feuerstarter

Fire starter

EAN 8720726688055

Magnesium/Magnesium

Länge/Length 11,5 cm

Breite/Width 4,3 cm

Höhe/Height 1,0 cm



TWM074 | Grillrost

Grill grate

EAN 7141078854461

Gusseisen/Cast iron

Höhe/Height 0,8 cm

ø 31,5 cm



TWM073 | Camp Stove

Camp Stove

EAN 8720726688154

Aluminium/Aluminum (stove)

Edelstahl/Stainless Steel (Griffe/handle)

Höhe/Height 23,0 cm

ø 31,5 cm



TWM075 | Plancha

Plancha

EAN 8720726688628

Gusseisen/Cast iron

Höhe/Height 1,0 cm

ø 47,0 cm

TWM000L | Display L (beidseitig)

Display (front and back)

EAN 7141078853761

Holz/Wood

Länge/Length 80,0 cm

Breite/Width 60,0 cm

Höhe/Height 179,0 cm

(Ausgenommen sind Produkte)



TWM000XL | Display XL (beidseitig)

Display (front and back)

EAN 7141078853761

Holz/Wood

Länge/Length 124,0 cm

Breite/Width 80,0 cm

Höhe/Height 179,0 cm

(Ausgenommen sind Produkte)



TWM001A | Starter Set (inklusive Holzkiste)

Starterset (wooden case included)

EAN 7141078854843

Länge/Length 50,0 cm

Breite/Width 29,0 cm

Höhe/Height 30,0 cm

Gewicht/Weight 15,0 kg

Inhalt/Contents:

TWM009 Dutch Oven 4,5Qt

TWM006 BBQ pan S

TWM012 Deckelheber/Lid Lifter, 26 cm

TWM046 Poffertjes Pfanne/Dutch pancake pan

TWM002 Bratpfanne M/Skillet M

The Windmill Premium® Hitzebeständiger Ofenhandschuh/

The Windmill Premium® heat resistant oven glove



TWM080K | KIBO Grill Model 3.0

KIBO Grill Model 3.0

EAN 8720299406506

Gusseisen/Cast iron

Länge/Length 32,2 cm

Breite/Width 37,2 cm

Höhe/Height 26,5 cm

Proudly made & distributed by The Windmill®



reddot winner 2023

