

Γκάμα Προϊόντων

Assortment



The Windmill®. Αυθεντικά Ολλανδικά Μαντεμένα Σκεύη

Oven Product Company Dutch

Let's think Outside the Kitchen!



- DUURZAAM
- PRE-SEASONED
- VOOR ALLE WARMTEBRONNEN
- 10 TO JAAR GARANTIE
- NEDERLANDS DESIGN



WWW.WINDMILLCASTIRON.NL

THE WINDMILL CAST IRON



WWW.WINDMILLCASTIRON.NL



WWW.WINDMILLCASTIRON.NL

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

ΕΙΜΑΣΤΕ Η | WE ARE THE WINDMILL® CAST IRON

Ο Jaco κατασκεύαζε μαντεμένα Dutch Oven για το κατάστημα BBQ του Martijn εδώ και καιρό, όταν συνειδητοποίησε ότι κάτι έλειπε από την παγκόσμια αγορά των μαντεμένων σκευών... Μία αυθεντική σειρά Ολλανδικών μαντεμένων σκευών!

Πολύ σύντομα τα πρώτα Dutch Ovens με το όνομα The Windmill® βγήκαν από το χυτήριο στα ράφια προς πώληση! Λίγο αργότερα, ακολούθησαν περισσότερα μαντεμένα μαγειρικά σκεύη και προστέθηκαν ακόμα περισσότερα εύχρηστα αξεσουάρ.

Με μεγάλη μας χαρά είμαστε πλέον σε θέση να σας προσφέρουμε μια πλούσια και όμορφη συλλογή για πολλές ώρες «γαστρονομικών ταξιδιών»!

Είμαστε ο Jaco Bruinekool και ο Martijn Schimmel. Οι υπερήφανοι ιδρυτές της εταιρείας THE WINDMILL® CAST IRON από το 2017.

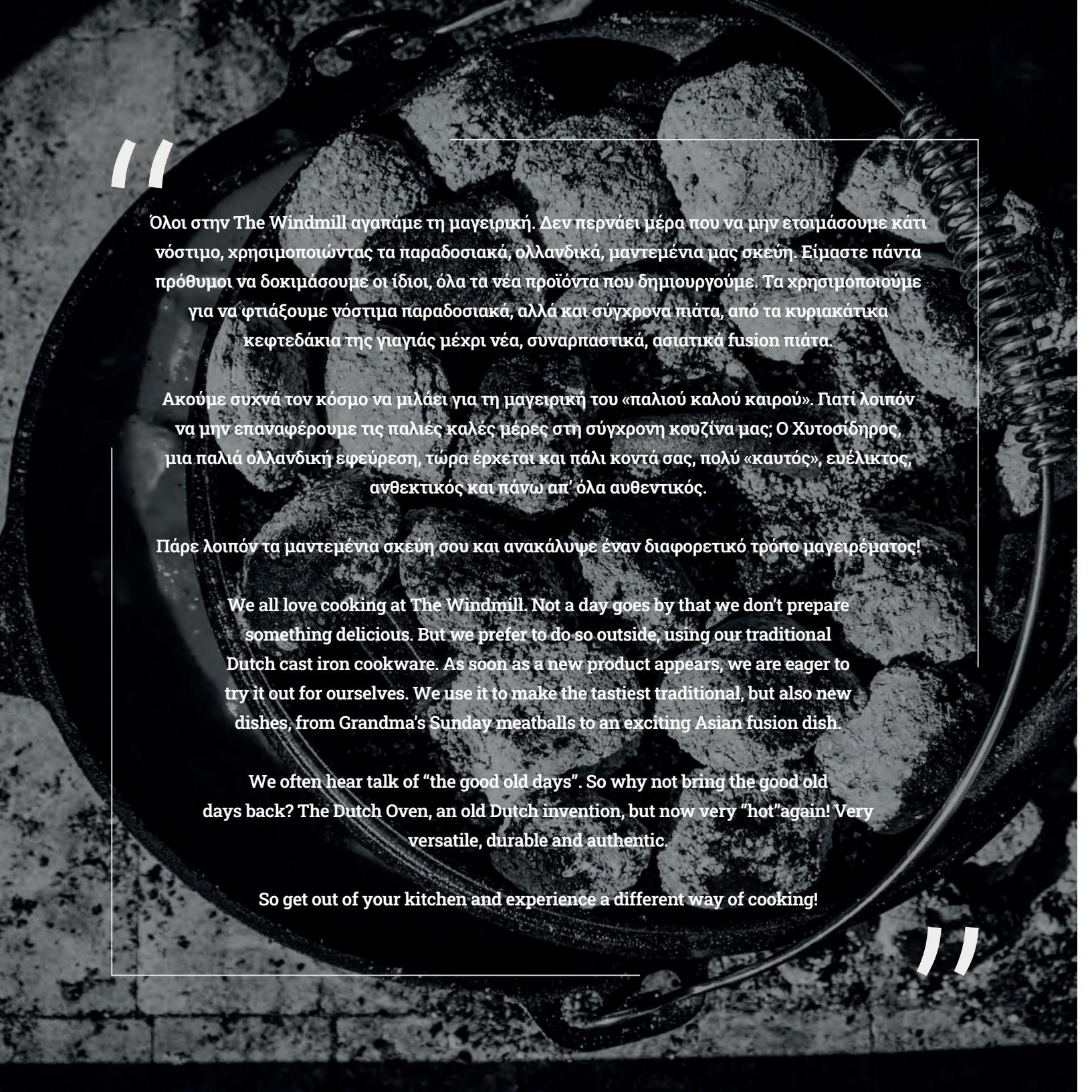
Jaco had been producing cast iron Dutch Ovens for the BBQ shop of Martijn for some time, when it hit him that something was missing... A complete traditional Dutch solid, cast iron product line of ironclad cookware!

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®. Αυθεντικά Ολλανδικά Μαντεμένα Σκεύη



“Ολοι στην The Windmill αγαπάμε τη μαγειρική. Δεν περνάει μέρα που να μην ετοιμάσουμε κάτι νόστιμο, χρησιμοποιώντας τα παραδοσιακά, ολλανδικά, μαντεμένα μας σκεύη. Είμαστε πάντα πρόθυμοι να δοκιμάσουμε οι ίδιοι, όλα τα νέα προϊόντα που δημιουργούμε. Τα χρησιμοποιούμε για να φτιάξουμε νόστιμα παραδοσιακά, αλλά και σύγχρονα πιάτα, από τα κυριακάτικα κεφτεδάκια της γιαγιάς μέχρι νέα, συναρπαστικά, ασιατικά fusion πιάτα.

Ακούμε συχνά τον κόσμο να μιλάει για τη μαγειρική του «παλιού καλού καιρού». Γιατί λοιπόν να μην επαναφέρουμε τις παλιές καλές μέρες στη σύγχρονη κουζίνα μας; Ο Χυτοσίδηρος, μια παλιά ολλανδική εφεύρεση, τώρα έρχεται και πάλι κοντά σας, πολύ «καυτός», ευέλικτος, ανθεκτικός και πάνω απ' όλα αυθεντικός.

Πάρε λοιπόν τα μαντεμένα σκεύη σου και ανακάλυψε έναν διαφορετικό τρόπο μαγειρέματος!

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!

”



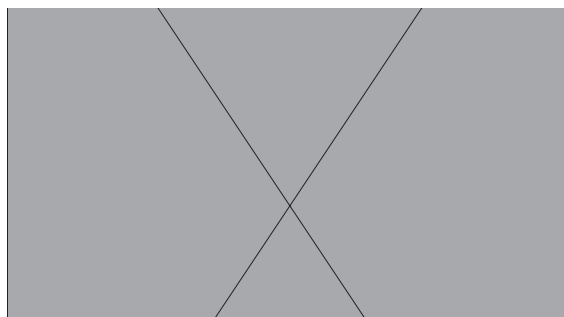
Ψησταριές & Dutch Ovens Grills & Dutch Ovens 6-9

Κατσαρόλες, Τηγάνια & Αξεσουάρ Ψησίματος Pans, Skillets & Grilling accessories 12-15



Αξεσουάρ μαγειρικής & Add-Ons Cooking Accessories & Add-ons 18-19

Camp Fire Add-Ons & Προϊόντα Καθαρισμού Camp Fire Add-ons & Cleaning Accessories 22-25



TWM001A | Σειτ Μαντεμένιων σκευών 7 τεμαχίων
(Περιλ. Ξύλινο κουτί αποθήκευσης)
 Starter Set (wooden case included)

Μήκος/Length 51,0 cm
 Πλάτος/Width 30,0 cm
 Ύψος/Height 21,0 cm
 Βάρος/Weight 15,0 kg

Περιεχόμενο/Contents:

TWM009 Dutch Oven 3,8 L/
 Dutch Oven 4,5Qt
 TWM012 Εργαλείο Ανύψωσης
 Καπακιού 26 cm/Lid Lifter, 26 cm
 TWM046 Ολλανδικό τηγάνι pancake/
 Dutch pancake pan
 TWM002 Μαντεμένιο Τηγάνι S/Skillet S
 TWM006 Μαντεμένα Κατσαρόλα με Καπάκι 2,1 L/ BBQ pan S
 The Windmill® Premium Γάντι Φούρνου/
 The Windmill® Premium heat resistant oven glove



TWM073 | Φορητή Ψησταριά Κάρβουνου
 Camp Stove

Αλουμίνιο/Aluminium (stove)
 Λαβή από Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless Steel handle
 Ύψος/Height 23,0 cm
 ø 31,5 cm



TWM058 | Campfire set (το Dutch Oven δεν περιλαμβάνεται)
 Campfire place (Dutch Oven not included)

Χυτοσίδηρος/Cast iron
 Ύψος/Height 39,0 cm
 ø 60,0 cm



reddot winner 2023

TWM080K | KIBO Grill Model 3.0
 KIBO Grill Model 3.0

Χυτοσίδηρος/Cast iron
 Μήκος/Length 32,2 cm
 Πλάτος/Width 37,2 cm
 Ύψος/Height 26,5 cm

Proudly made & distributed by The Windmill®

The Windmill®. Αυθεντικά Ολλανδικά Μαντεμένα Σκεύη.



TWM011 | Μαντεμένα γάστρα Dutch Oven 8,5 L
Dutch Oven, 9Qt

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Χωρητικότητα/Content 8,5 L
Μήκος/Length 31,5 cm
Πλάτος/Width 36,0 cm
Ύψος/Height 23,5 cm
ø 31,5 cm



TWM010 | Μαντεμένα γάστρα Dutch Oven 5,9 L
Dutch Oven, 6Qt

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Χωρητικότητα/Content 5,9 L
Μήκος/Length 31,5 cm
Πλάτος/Width 36,0 cm
Ύψος/Height 19,5 cm
ø 31,5 cm



TWM009 | Μαντεμένα γάστρα Dutch Oven 3,8 L
Dutch Oven, 4,5Qt

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Χωρητικότητα/Content 3,8 L
Μήκος/Length 25,5 cm
Πλάτος/Width 29,5 cm
Ύψος/Height 16,5 cm
ø 25,5 cm



TWM031 | Μαντεμένα γάστρα Dutch Oven 5,9 L με επίπεδο πάτο
Dutch Oven 6Qt flat bottom

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Χωρητικότητα/Content 5,9 L
Μήκος/Length 31,5 cm
Πλάτος/Width 36,0 cm
Ύψος/Height 14,5 cm
ø 31,5 cm



TWM078 | Μαντεμένα γάστρα Dutch Oven 3,8 L
Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 25,5 cm
Πλάτος/Width 33,5 cm
Ύψος/Height 16,5 cm
ø 25,5 cm

500 limited edition



TWM079 | Εμαγιέ Μαντεμένα γάστρα Dutch Oven 3,8 L
Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition Enamelled

Εμαγιέ Χυτοσίδηρος/Enamelled Cast Iron
Μήκος/Length 25,5 cm
Πλάτος/Width 33,5 cm
Ύψος/Height 16,5 cm
ø 25,5 cm

500 limited edition



TWM033 | Ορθογώνια Γάστρα Dutch Oven 2,5 L, Loaf 'N Bread
Loaf 'n Bread Dutch Oven

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Χωρητικότητα/Content 2,5 L
Μήκος/Length 34,0 cm
Πλάτος/Width 13,5 cm
Ύψος/Height 10,0 cm



BAKT01 | Bread Cloche
Bread Cloche

Εμαγιέ Χυτοσίδηρος/Enamelled Cast iron
Μήκος/Length 36,7 cm
Πλάτος/Width 30,0 cm
Ύψος/Height 17,0 cm
ø 30,0 cm

in collaboration with Rutger van der Broek, rutgerbakt.nl



TWM013 | Εργαλείο Ανύψωσης Καπακιού 43 cm
Lid lifter, powder coated steel, 43 cm

Ατσάλι με βαφή πούδρας/Powder coated steel
Μήκος/Length 43,0 cm
Πλάτος/Width 11,0 cm
Ύψος/Height 4,0 cm



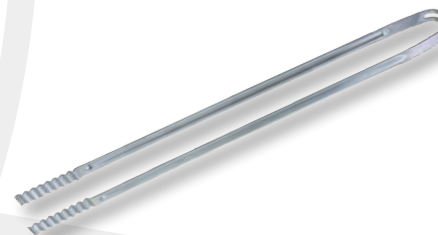
TWM015 | Εργαλείο Ανύψωσης Καπακιού 35 cm
Lid lifter, stainless steel, 35 cm

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 35,0 cm
Πλάτος/Width 11,0 cm
Ύψος/Height 4,0 cm



TWM012 | Εργαλείο Ανύψωσης Καπακιού 26 cm
Lid lifter, powder coated steel, 26 cm

Ατσάλι με βαφή πούδρας/Powder coated steel
Μήκος/Length 26,0 cm
Πλάτος/Width 11,0 cm
Ύψος/Height 4,0 cm



TWM072 | Λαβίδα Κάρβουνων
Tongs

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 39,0 cm
Πλάτος/Width 2,0 cm
Ύψος/Height 3,0 cm

ΣΥΝΤΑΓΗ | RECIPE

ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ “ΚΛΕΦΤΙΚΟ”

GREEK LAMB “KLEFTIKO”

8 ΜΕΡΙΔΕΣ

Υλικά

- 2 kg κατσικάκι κομμένο σε μερίδες
- 400 γρ. κεφαλοτύρι
- 4 μεγάλα ξερά κρεμμύδια
- 6 μεγάλες πατάτες
- 6 χρωματιστές πιπεριές
- 6 σκελ. σκόρδο
- 2 κ.σ. ρίγανη
- 4 κ.σ. μουστάρδα
- 1 φλ. ελαιόλαδο
- 1/2 φλ. κρασί λευκό ξηρό
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εξοπλισμός

- The Windmill «Μαντεμένα Γάστρα Dutch Oven 8,5 L»
- Ένα μεγάλο μπόλ για το μαρινάρισμα

Προετοιμασία

Ξεκοκαλίστε και κόψτε σε μικρές μερίδες το κρέας. Κόψτε σε καρέ μεγάλα τα λαχανικά και καρέ μικρά το τυρί. Βάλτε το κρέας για το “Κλέφτικο” στο μεγάλο μπολ και προσθέστε τα λαχανικά. Ρίξτε το τυρί κομμένο σε καρέ, τα σκόρδα, τη ρίγανη, τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο, το κρασί, αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε καλά, σκεπάστε το μπολ και φυλάξτε στο ψυγείο το λιγότερο για 2 ώρες, μέχρι να μαριναριστεί. Βγάλτε από το ψυγείο, μεταφέρετε το περιεχόμενο στη Μαντεμένα γάστρα Dutch oven 8,5L, σκεπάστε με το καπάκι και ψήστε για 1-1,5 ώρα στους 180°C.

8 PORTIONS

Ingredients

- 2 kg of lamb cut in small portions
- 400 gr of kefalotiri cheese
- 4 large sized red onions
- 6 large sized potatoes
- 6 peppers of your preference (red, green, orange)
- 6 cloves of garlic
- 2 tbsp. of oregano
- 4 tbsp. of mustard
- 1 cup of olive oil
- 1/2 cup of dry white wine
- Salt
- Pepper

Equipment

- The Windmill ® Dutch Oven 9Qt
- A large bowl for marinating

Preparation

Bone and cut the meat into small portions. Cut the vegetables into large squares and the cheese into small squares. Put the meat for the “Kleftiko” in the large bowl and add the vegetables. Add the diced cheese, garlic, oregano, mustard, olive oil, wine, salt and pepper. Mix well, cover the bowl and refrigerate for at least 2 hours, until marinated. Remove from the fridge, move the content into the cast iron Dutch oven 9Qt, put the lid on and bake for 1-1.5 hours at 180°C.





TWM008 | Μαντεμένα Κατσαρόλα με καπάκι 3,8 L
BBQ pan L

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Χωρητικότητα/Content 3,8 L
Μήκος/Length 24,0 cm
Πλάτος/Width 31,5 cm
Ύψος/Height 16,0 cm
ø 24,0 cm



TWM007 | Μαντεμένα Κατσαρόλα με καπάκι 2,9 L
BBQ pan M

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Χωρητικότητα/Content 2,9 L
Μήκος/Length 22,0 cm
Πλάτος/Width 28,5 cm
Ύψος/Height 15,0 cm
ø 22,0 cm



TWM006 | Μαντεμένα Κατσαρόλα με Καπάκι 2,1 L
BBQ pan S

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Χωρητικότητα/Content 2,1 L
Μήκος/Length 19,5 cm
Πλάτος/Width 26,0 cm
Ύψος/Height 13,5 cm
ø 19,5 cm



TWM052 | Κατσαρόλα Σάλτσας 19 εκ
Sauce pan

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Χωρητικότητα/Content 1,5 L
Μήκος/Length 31,0 cm
Πλάτος/Width 19,0 cm
Ύψος/Height 13,0 cm
ø 19,0 cm



TWM005 | Μαντεμένο Τηγάνι XL
Skillet XL

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 46,5 cm
Πλάτος/Width 31,5 cm
Ύψος/Height 5,5 cm
ø 31,5 cm



TWM004 | Μαντεμένο Τηγάνι L
Skillet L

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 42,0 cm
Πλάτος/Width 26,5 cm
Ύψος/Height 5,0 cm
ø 26,5 cm



TWM003 | Μαντεμένο Τηγάνι M
Skillet M

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 34,5 cm
Πλάτος/Width 21,0 cm
Ύψος/Height 4,0 cm
ø 21,0 cm



TWM002 | Μαντεμένο Τηγάνι S
Skillet S

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 29,0 cm
Πλάτος/Width 17,5 cm
Ύψος/Height 3,5 cm
ø 17,5 cm



TWM037 | Τηγάνι Paella 31,5 εκ.
Paella pan / Skillet without handle

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 31,5 cm
Πλάτος/Width 38,0 cm
Ύψος/Height 6,0 cm
ø 31,5 cm



TWM036 | Μαντεμένιο ταψί 26x15 cm
Oven dish

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 26,0 cm
Πλάτος/Width 15,0 cm
Ύψος/Height 5,0 cm



TWM029 | Τηγάνι Stroopwafel
Dutch Stroopwafel iron

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 35,5 cm
Πλάτος/Width 20,6 cm
Ύψος/Height 1,9 cm
ø 20,6 cm



TWM030 | Τηγάνι για Waffle
Waffle iron

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 30,5 cm
Πλάτος/Width 17,0 cm
Ύψος/Height 25,0 cm
ø 17,0 cm





TWM046 | Ολλανδικό τηγάνι pancake
Dutch pancake pan

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Μήκος/Length 29,5 cm
Πλάτος/Width 24,0 cm
Ύψος/Height 1,5 cm
ø 24,0 cm



TWM074 | Μαντεμένα Σχάρα
Grill grate

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Ύψος/Height 0,8 cm
ø 31,5 cm



TWM075 | Μαντεμένα Πλάκα
Plancha

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Ύψος/Height 1,0 cm
ø 47,0 cm



ΣΥΝΤΑΓΗ | RECIPE

ΟΛΛΑΝΔΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ MINI (POFFERTJES)

MINI DUTCH PANCAKES

~90 ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ MINI (POFFERTJES)

Υλικά

- 125 gr αλεύρι σίτου (κοσκινισμένο)
- 125 gr αλεύρι φαγόπυρου (κοσκινισμένο)
- ± 300 ml χλιαρό γάλα
- 1 αυγό χτυπημένο
- 10 gr γραμμάρια μαγιά
- 2 κ.σ. σιρόπι
- Λάδι
- Μια πρέζα αλάτι

Εξοπλισμός

- Μπολ, για την προετοιμασία του μίγματος
- The Windmill «Ολλανδικό τηγάνι pancake», για το ψήσιμο
- Κουτάλα ή squeeze bottle, για το μίγμα
- Πιρούνι, για το γύρισμα

Προετοιμασία

Διαλύστε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα. Κοσκινίστε τα 2 διαφορετικά είδη αλεύρι μέσα στο μπολ και πασπαλίστε το αλάτι επάνω στο αλεύρι, περιμετρικά του χείλους του μπολ. Ανοίξτε μια τρύπα στο κέντρο του αλευριού και ρίξτε μια μικρή ποσότητα από το γάλα. Με ένα σύρμα, αρχίστε να ανακατεύετε από την τρύπα στο κέντρο του αλευριού και προς τα έξω, για να αρχίσει να δημιουργείται ένας κυλός. Όσο ανακατεύετε, αρχίστε να προσθέτετε το υπόλοιπο γάλα, το αυγό και το σιρόπι. Αφήστε το μίγμα να φουσκώσει σε ένα ζεστό σημείο στην κουζίνα σας για 45 λεπτά. Προθερμάνετε το τηγάνι pancake, πάνω στη φωτιά από τα κάρβουνα ή τις μπρικότες σας και αλείψτε το με λάδι.

Γεμίστε τις εσοχές του τηγανιού με το μίγμα. Μόλις το μίγμα σταθεροποιηθεί γυρίστε τις τηγανίτες σας. Οι τηγανίτες σας είναι έτοιμες όταν αποκτήσουν ένα χρυσοκάστανο χρώμα και από τις δύο πλευρές τους.

FOR ± 90 MINI DUTCH PANCAKES

Ingredients

- 4.4 oz wheat flower
- 4.4 oz buckwheat flower (or just 8.8 oz wheat 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 | Μαντεμένη Πρέσα για burger
Smash Burger Tool

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Μήκος/Length 38,0 cm
Πλάτος/Width 14,0 cm
Ύψος/Height 7,0 cm
ø 14,0 cm



TWM027 | Μαντεμένη Πρέσα Κρέατος
Bacon press

Χυτοσίδηρος/Cast Iron
Λαβή από Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel handle
Μήκος/Length 20,0 cm
Πλάτος/Width 10,0 cm
Ύψος/Height 6,0 cm



TWM021 | Μαντεμένο Σκεύος Για Sandwich 72cm
Sandwich iron

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Μήκος/Length 72,0 cm
Πλάτος/Width 16,0 cm
Ύψος/Height 13,0 cm



TWM021A | Μαντεμένο Σκεύος Για Sandwich 45cm
Sandwich iron with short handles

Χυτοσίδηρος/Cast iron
Μήκος/Length 45,0 cm
Πλάτος/Width 16,0 cm
Ύψος/Height 13,0 cm



TWM121 | Σπάτουλα 27,5 εκ. Σιλικόνης
Spatula 27,5 cm

Σιλικόνη/Silicone
Μήκος/Length 27,5 cm
Πλάτος/Width 5,5 cm
Ύψος/Height 1,5 cm



TWM120 | Σπάτουλα 21 εκ. Σιλικόνης
Spatula 21 cm

Σιλικόνη/Silicone
Μήκος/Length 21,0 cm
Πλάτος/Width 4,0 cm
Ύψος/Height 1,0 cm



TWM070 | Σπάτουλα
Spatula

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 27,0 cm
Πλάτος/Width 9,0 cm
Ύψος/Height 3,5 cm



TWM064 | Ανοξ. Λαβή Για Μαντεμένα Καπάκια 4,6 cm
TWM063 | Ανοξ. Λαβή Για Μαντεμένα Καπάκια 3,7 cm
Button L/S
Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel

TWM064
Μήκος/Length 4,6 cm
Πλάτος/Width 4,6 cm
Ύψος/Height 2,0 cm
ø 4,6 cm

TWM063
Μήκος/Length 3,7 cm
Πλάτος/Width 3,7 cm
Ύψος/Height 1,8 cm
ø 3,7 cm

ΣΥΝΤΑΓΗ | RECIPE

ΤΟΣΤ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

FIRE SANDWICH

ΓΙΑ 1 ΤΟΣΤ

Υλικά

- 2 φέτες ψωμί του τوست
- 2 φέτες ζαμπόν
- Μίγμα από τριμμένο τυρί τσένταρ & έμενταλ
- 1 κουτ. της σούπας από την αγαπημένη σου σάλτσα barbecue
- 1 κουτ. της σούπας από μαρμελάδα της επιλογής σας
- 1/2 μικρό κρεμμύδι κομμένο σε μισά δαχτυλίδια
- Μαργαρίνη

Εξοπλισμός

- The Windmill® Sandwich Iron (προθερμασμένο)

Προετοιμασία

Βουτυρώστε το εσωτερικό του μαντεμένιου σκέους

Αλείψτε τη μαργαρίνη στο εξωτερικό από τα ψωμιά του τوست. Απλώστε στο εσωτερικό των ψωμιών του τóst τη σάλτσα barbecue και βάλτε τη μία φέτα ζαμπόν, το τριμμένο τυρί, το κρεμμύδι, την άλλη φέτα ζαμπόν και άλλη μία πλούσια δόση από το τριμμένο τυρί.

Τοποθετήστε τη δεύτερη φέτα ψωμιού από πάνω, κλείστε το σκεύος και τοποθετήστε το επάνω/ μέσα στα κάρβουνα για 2-3 λεπτά μέχρι να αποκτήσει ένα χρυσαφί χρώμα. Σερβίρεται με μία κουταλιά μαρμελάδα.

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.





TWM077 | Ανοξείδωτος Γάντζος
Dutch Oven hook

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 13,0 cm
Πλάτος/Width 4,0 cm
Ύψος/Height 11,5 cm



G001 | Σπινθηριστής Επιβίωσης Μαγνησίου
Fire starter

Μαγνήσιο/Magnesium
Μήκος/Length 11,5 cm
Πλάτος/Width 4,3 cm
Ύψος/Height 1,0 cm



TWM018 | Τρίποδο
Tripod

Ατσάλι με βαφή πούδρας/Powder coated steel
Μήκος/Length 110,0 cm
Ύψος/Height 90,0 cm



TWM019 | Επέκταση Τρίποδου
Tripod extensions

Ατσάλι με βαφή πούδρας/Powder coated steel
Μήκος/Length 100,0 cm





TWM016 | Πυροστιά, Ατσάλι
Trivet/Fire ring, steel

Ατσάλι με βαφή πούδρας/Powder coated steel
Μήκος/Length 23,0 cm
Πλάτος/Width 23,0 cm
Ύψος/Height 5,5 cm
ø 20,0 cm



TWM017 | Πυροστιά, Ανοξείδωτο Ατσάλι
Trivet/Fire ring, stainless steel

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 21,0 cm
Πλάτος/Width 21,0 cm
Ύψος/Height 5,5 cm
ø 20,0 cm



TWM026 | Firepit stick
Firepit stick

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 96,0 cm
Πλάτος/Width 5,0 cm
Ύψος/Height 0,5 cm
ø 0,5 cm



TWM071 | Pigtail
Pigtail flipper

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 61,0 cm
Πλάτος/Width 4,5 cm
Ύψος/Height 4,0 cm
ø 0,5 cm



TWM022 | Θερμοανθεκτικό γάντι
Heat resistant glove

Βαμβάκι/Cotton
Μήκος/Length 25,0 cm
Πλάτος/Width 17,0 cm
Ύψος/Height 3,0 cm



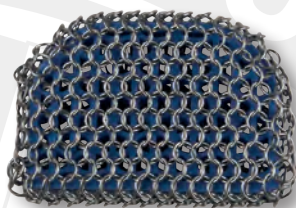
TWM028 | Δερμάτινα γάντια Bbq (2τμχ)
Leather BBQ gloves

Μαύρο Δέρμα Αγελάδος, ραμμένο με Kevlar & βαμβακερό ύφασμα
Black cow leather, kevlar stiched, woven cotton liner
Μήκος/Length 35,0 cm
Πλάτος/Width 17,5 cm
Ύψος/Height 1,5 cm



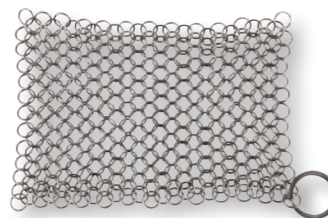
TWM122 | Λαβή Σιλικόνης
Handle

Σιλικόνη/Silicone
Μήκος/Length 14,0 cm
Πλάτος/Width 5,0 cm
Ύψος/Height 2,0 cm



TWM045 | Σφουγγάρι Καθαρισμού με Πλέγμα από Ανοξ. Ατσάλι
Cleaning pad scrubber

Ανοξείδωτο Ατσάλι με σιλικόνη/Stainless steel with silicone
Μήκος/Length 11,0 cm
Πλάτος/Width 7,5 cm
Ύψος/Height 2,0 cm



TWM024 | Πλέγμα από ανοξείδωτο ατσάλι
Chain mail scrubber

Ανοξείδωτο Ατσάλι/Stainless steel
Μήκος/Length 15,0 cm
Πλάτος/Width 10,0 cm
Ύψος/Height 0,3 cm



TWM090 | Λοσιόν συντήρησης μαντεμένων σκευών
Cast Iron Conditioner

Φυτικό λίπος/Vegetable fat
Περιεχόμενο/Content 250 ml



ΣΥΝΤΑΓΗ | RECIPE

DUTCH OVEN SPARERIBS

ΓΙΑ 2-3 ΑΤΟΜΑ

Υλικά

- 3 σειρές από κορτεζίνα
- 2 μέτρια κρεμμύδια
- 1 μεγάλη κόκκινη πιπεριά
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 μπουκάλι μαύρη μπύρα
- 2 κ.σ. από το αγαπημένο σας BBQ ή Tex Mex rub
- Λάδι

Εξοπλισμός

- The Windmill «Μαντεμένια Γάστρα Dutch Oven 8,5 L»

Προετοιμασία

Τεμαχίστε τις κορτεζίνες σε παϊδάκια. Καθαρίστε, πλύνετε και τεμαχίστε τα λαχανικά σας σε μεγάλα κομμάτια. Βάλτε την The Windmill «Μαντεμένια Γάστρα Dutch Oven 8,5 L» επάνω στη φωτιά από τα κάρβουνα ή τις μπρικήτες σας και προσθέστε λάδι και τα χοιρινά παϊδάκια. Αφού ροδίσουν προσθέστε τα κρεμμύδια, την πιπεριά και έπειτα την μπύρα, τον μαϊντανό, το rub και οποιοδήποτε άλλο μυρωδικό/μπαχαρικό της αρεσκείας σας. Ανακατέψτε καλά και αφήστε τα παϊδάκια να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά με το καπάκι στη μαντεμένια γάστρα Dutch Oven. Ελέγχετε συχνά το φαγητό σας, προσέχοντας να μην χάσουν τα παϊδάκια όλη τους την υγρασία. Αν χρειαστεί προσθέστε νερό ή μπύρα. Το φαγητό είναι έτοιμο, όταν το κρέας από τα παϊδάκια ξεκολλάει από το κόκκαλο με ευκολία. Σερβίρετε αμέσως ή εναλλακτικά, αλείψτε τα παϊδάκια με την αγαπημένη σας BBQ σως και ψήστε ελαφρώς μέχρι η σως να αρχίσει να καραμελώνει.

FOR 2-3 PEOPLE

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 lose 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.



THE WINDMILL BV | 306th Kifisias Ave. | 15232 Chalandri | Athens - Greece | +30 216 800 1003 | orders@psistis.gr