

Assortment

Assortment



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

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

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



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

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 miste... Een complete oer-Hollandse, degelijke, gietijzeren productenlijn van ijzersterk 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 bij.

Met veel genoegen bieden wij je nu dan ook een prachtige en uitgebreide collectie aan voor een leven lang 'buitenkookplezier'!

Wij zijn Jaco Bruinekool en Martijn Schimmel. De trotse eigenaren van THE WINDMILL® CAST IRON sinds 2017.

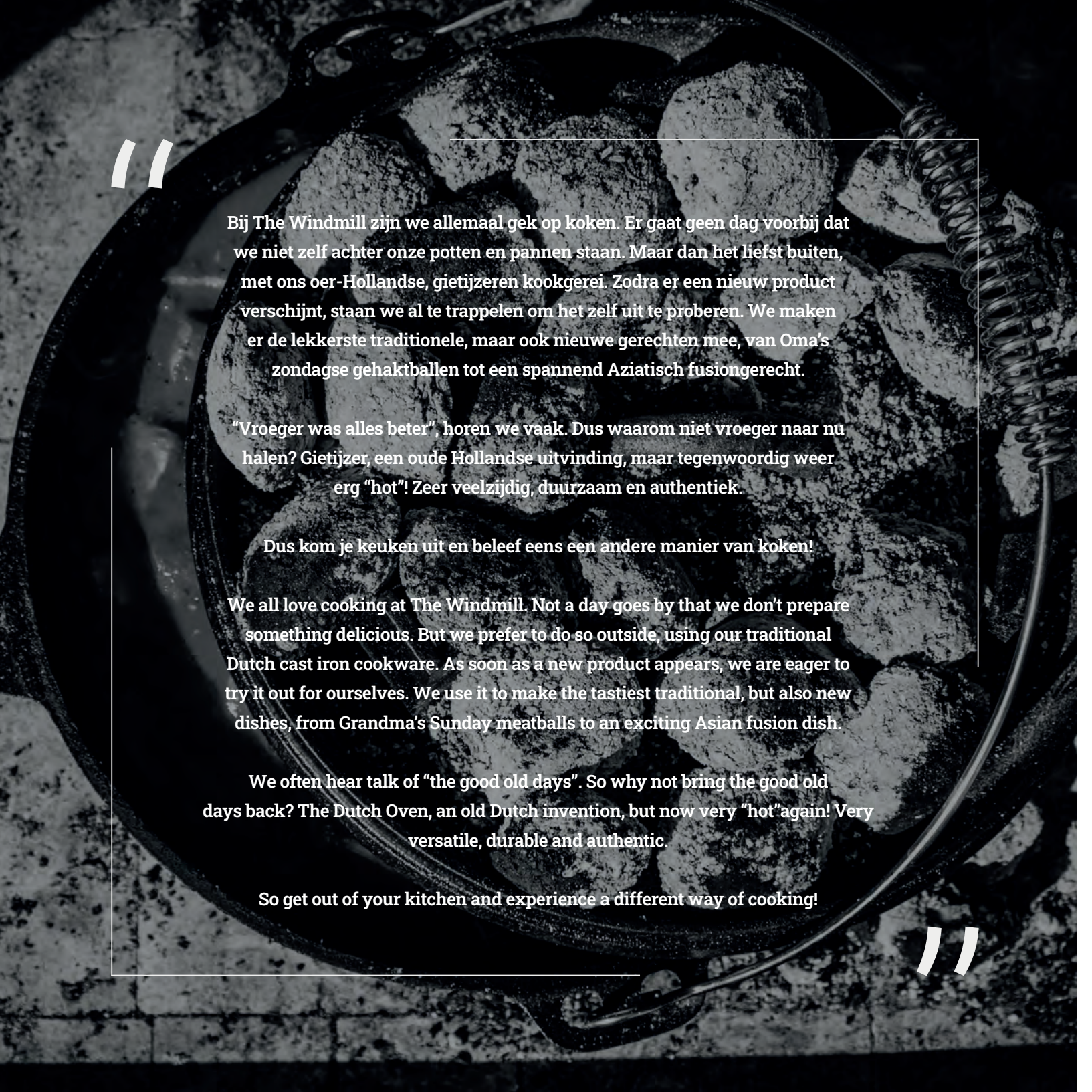
Jaco had been producing cast iron Dutch Ovens for the BBQ shop of Martijn for some time, when it hit him that something was missing... A complete traditional Dutch solid, cast iron product line of ironclad cookware!

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®. Genuine Dutch Cast Iron.



Bij The Windmill zijn we allemaal gek 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 Hollandse 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? 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!



OVERIG KOOKGEREI & ACCESSOIRES

Other cookware & Accessories
14 - 27

DUTCH OVENS & ACCESSOIRES

Dutch Ovens & Accessoires
8-13



PANNEN

Skillets & Pans
6-7



TWM002 | Koekenpan S
Skillet S
EAN 7107964259680

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



TWM003 | Koekenpan M
Skillet M
EAN 7107969777097

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



TWM004 | Koekenpan L
Skillet L
EAN 7107966154976

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



TWM005 | Koekenpan XL
Skillet XL
EAN 7107966300564

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



TWM006 | BBQ pan S

BBQ pan S

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



TWM007 | BBQ pan M

BBQ pan M

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



TWM008 | BBQ pan L

BBQ pan L

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



TWM037 | Paellapan / Koekenpan zonder steel

Paella pan / Skillet without handle

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



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



TWM031 | Dutch Oven 6Qt zonder pootjes

Dutch Oven 6Qt flat bottom

EAN 7141078857431

Gietijzer/Cast iron

Inhoud/Content 2,0 L

Lengte/Length 31,5 cm

Breedte/Width 36,0 cm

Hoogte/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

Gietijzer met pre-seasoning/Pre-seasoned Cast Iron

Lengte/Length 25,5 cm

Breedte/Width 29,5 cm

Hoogte/Height 13 cm

ø 25,5 cm

500 limited edition



TWM079 |

Dutch Oven 4,5 Qt Limited Edition Enamelled

EAN 8720726688048

Geëmailleerd Gietijzer/Enamelled Cast Iron

Lengte/Length 25,5 cm

Breedte/Width 29,5 cm

Hoogte/Height 13 cm

ø 25,5 cm

500 limited edition



TWM033 | Loaf 'n Bread 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



BAKT01 | Broodbakbol

Bread Cloche

EAN 8720726688024

Geëmailleerd Gietijzer/Enamelled Cast iron

Lengte/Length 11,5 cm

Breedte/Width 4,3 cm

Hoogte/Height 1,0 cm

ø 30,0 cm

in samenwerking met Rutger van der Broek, rutgerbakt.nl

The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

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 de 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 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 | Kampvuurset (exclusief Dutch Oven)

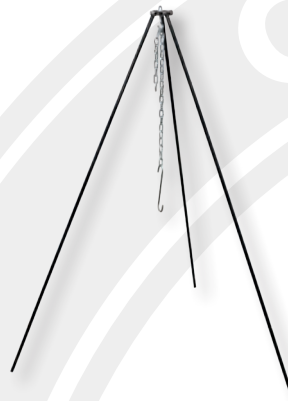
Campfire place (Dutch Oven not included)

EAN 7107966106821

Gietijzer/Cast iron

Hoogte/Height 39,0 cm

Ø 60,0 cm



TWM018 | Driepoot

Tripod

EAN 7107969836770

Staal/Steel

Lengte/Length 110,0 cm

Hoogte/Height 90,0 cm



TWM019 | Verlengpoten driepoot

Tripod extensions

EAN 7107963953824

Staal/Steel

Lengte/Length 100,0 cm



TWM015 | Deskellifter, rvs, 35 cm

Lid lifter, stainless steel, 35 cm

EAN 7107965028773

Rvs/Stainless steel

Lengte/Length 35,0 cm

Breedte/Width 11,0 cm

Hoogte/Height 4,0 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



TWM016 | Trivet

Trivet/Fire ring

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

Trivet/Fire ring, stainless steel

EAN 7107961331150

Rvs/Stainless steel

Lengte/Length 21,0 cm

Breedte/Width 21,0 cm

Hoogte/Height 5,5 cm

ø 20,0 cm



TWM077 | Dutch Oven haak

Dutch Oven hook

EAN 8720726688031

Rvs/Stainless steel

Lengte/Length 13,0 cm

Breedte/Width 4,0 cm

Hoogte/Height 11,5 cm



TWM090 | Conditioner

Cast Iron Conditioner

EAN 8720726688161

Plantainvet/Vegetable fat

Inhoud/Content 250 ml



TWM021 | Sandwichijzer

Sandwich iron

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



TWM120 | Spatel 21 cm

Spatula 21 cm

EAN 8720726688109

Siliconen/Silicone

Lengte/Length 21,0 cm

Breedte/Width 4,0 cm

Hoogte/Height 1,0 cm



TWM121 | Spatel 27,5 cm

Spatula 27,5 cm

EAN 8720726688116

Siliconen/Silicone

Lengte/Length 27,5 cm

Breedte/Width 5,5 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



TWM122 | Handgrip Koekenpan

Handle

EAN 8720726688123

Siliconen/Silicone

Lengte/Length 14,0 cm

Breedte/Width 5,0 cm

Hoogte/Height 2,0 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

Benodigdheden

- 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 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 | Smash Burger Tool

Smash Burger Tool

EAN 8720726688147

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

Rvs handvat/Stainless steel handle/Coolgrip

Lengte/Length 20,0 cm

Breedte/Width 10,0 cm

Hoogte/Height 6,0 cm



TWM070 | Spatel

Spatula

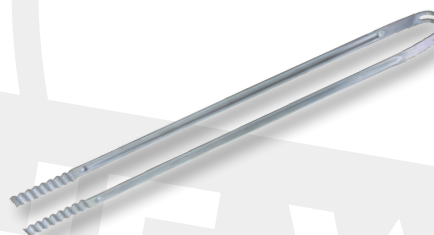
EAN 7107965228296

Rvs/Stainless steel

Lengte/Length 27,0 cm

Breedte/Width 9,0 cm

Hoogte/Height 3,5 cm



TWM072 | Kolentang, rvs

Tong

EAN 7107969640902

Rvs/Stainless steel

Lengte/Length 39,0 cm

Breedte/Width 2,0 cm

Hoogte/Height 3,0 cm



TWM063 | Knop S

Button S

EAN 7107968986971

Rvs/Stainless steel
Lengte/Length 3,7 cm
Breedte/Width 3,7 cm
Hoogte/Height 0,5 cm
ø 3,7 cm



TWM064 | Knop L

Button L

EAN 7107966202103

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



TWM026 | Firepit stick, rvs

Firepit stick

EAN 7107968503413

Rvs/Stainless steel
Lengte/Length 96,0 cm
Breedte/Width 5,0 cm
Hoogte/Height 0,5 cm



TWM071 | Pigtail, rvs

Pigtail flipper

EAN 7107966104230

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



TWM052 | Sauspan

Sauce pan

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



TWM029 | Stroopwafelijzer

Dutch 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



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



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





TWM022 | Hittebestendige handschoen

Heat resistant glove
EAN 7107968998455

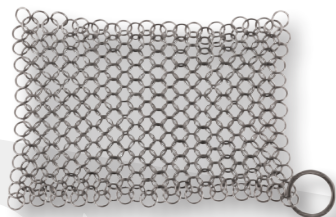
Katoen/Cotton
Lengte/Length 25,0 cm
Breedte/Width 17,0 cm
Hoogte/Height 3,0 cm



TWM028 | Lederen BBQ handschoenen

Leather BBQ gloves
EAN 8720726688260

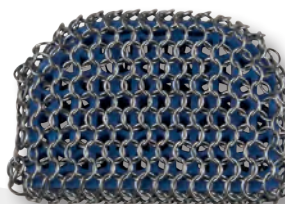
Zwart runderleer, kevlar gestikt, geweven katoenen voering
Black cow leather, kevlar stitched, woven cotton
Länge/Length 35,0 cm
Breite/Width 17,5 cm
Höhe/Height 1,5 cm



TWM024 | Chain mail, rvs

Chain mail scrubber
EAN 8720726688451

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



TWM045 | Chain mail scrubber, rvs/siliconen

Cleaning pad scrubber
EAN 8720726688536

Rvs/Stainless steel
Siliconen/Silicone
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

Benodigdheden

- 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. Controleer of de spareribs niet droogkoken en voeg indien nodig extra water of bier toe.

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 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 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



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



G001 | Magnesium Stick

Fire starter

EAN 8720726688055

Magnesium/Magnesium

Length/Length 11,5 cm

Breedte/Width 4,3 cm

Hoogte/Height 1,0 cm



TWM074 | Grillrooster

Grill grate

EAN 7141078854461

Gietijzer/Cast iron

Hoogte/Height 0,8 cm

ø 31,5 cm



TWM073 | Camp Stove

Camp Stove

EAN 8720726688154

Aluminium/Aluminum (stove)

Rvs/Stainless Steel (handgreep/handle)

Hoogte/Height 23,0 cm

ø 31,5 cm



TWM075 | Plancha

Plancha

EAN 8720726688628

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

(Exclusief producten)



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

(Exclusief producten)



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

TWM006 BBQ pan S

TWM012 Deksellifter/Lid Lifter, 26 cm

TWM046 Poffertjespan/Dutch pancake pan

TWM002 Koekenpan M/Skillet M

The Windmill Premium® hittebestendige ovenwant/

The Windmill Premium® heat resistant oven glove

***Let op, niet verkrijgbaar voor de Nederlandse markt**



TWM080K | KIBO Grill Model 3.0

KIBO Grill Model 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®



reddot winner 2023

