

Let's think outside the kitchen!

CATALOG

CATALOGUS



The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®



WIJ ZIJN | WE ARE THE WINDMILL GENUINE DUTCH CAST IRON®.

In de 17e eeuw ontdekten Nederlandse ambachtslieden een unieke manier om gietijzeren pannen te maken met zandmallen. Dit zorgde voor sterke, duurzame pannen, ideaal voor koken. Engelsman Abraham Darby nam deze techniek mee naar Engeland en begon robuuste gietijzeren pannen te produceren. Deze pannen, op de Nederlandse methode gebaseerd, werden bekend als Dutch Ovens.

Europese kolonisten namen Dutch Ovens mee naar Amerika. Deze pannen waren perfect voor het pioniersleven: ze konden direct op het vuur en waren ideaal voor voedzame maaltijden onderweg. Cowboys gebruikten ze tijdens tochten over de prairie en voegden 's ochtends vlees en groenten toe voor een warme maaltijd 's avonds.

Vandaag de dag blijft de Dutch Oven onmisbaar voor buiten koken. De Dutch Oven heeft een platte bodem en drie poten, waardoor hij stabiel tussen de kolen staat en een opstaande rand op de deksel zodat je de kolen er ook op kunt leggen. Of je nu een stoofpot, brood, taart of vlees wilt bereiden, alles kan met een Dutch Oven.

Bij The Windmill Genuine Dutch Cast Iron® brengen we deze traditie naar jouw buitenkeuken. Onze producten worden met zorg gemaakt, met hoogwaardig gietijzer en authentieke technieken, voor een duurzaam en uniek product die je kookervaring verbetert. Met producten van The Windmill Genuine Dutch Cast Iron® geniet je van het plezier van buiten koken. Of je nu kampeert, een BBQ organiseert of van de natuur geniet, met onze producten bereid je heerlijke maaltijden, waar je ook bent. Ontdek de veelzijdigheid, duurzaamheid en het gemak van onze producten en maak elke buitenkooksessie een feest!

Steek het vuur aan, verzamel vrienden en familie, en laat de Dutch Oven de magie doen. Met The Windmill Genuine Dutch Cast Iron® haal je een stukje geschiedenis en de belofte van vele heerlijke maaltijden in huis.

In the 17th century, Dutch craftsmen discovered a unique way to make cast iron pans using sand molds. This resulted in strong, durable pans that were ideal for cooking. Englishman Abraham Darby took this technique to England and began producing robust cast iron pans. These pans, based on the Dutch method, became known as Dutch Ovens.

European colonists brought Dutch Ovens to America. These pans were perfect for pioneer life: they could be used directly on the fire and were ideal for nutritious meals on the go. Cowboys used them during journeys across the prairie, adding meat and vegetables in the morning for a warm meal in the evening.

Today, the Dutch Oven remains indispensable for outdoor cooking. The Dutch Oven has a flat bottom and three legs, making it stable among the coals, and a raised edge on the lid so that coals can be placed on top. Whether you want to prepare a stew, bread, pie, or meat, everything is possible with a Dutch Oven.

At The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®, we bring this tradition to your outdoor kitchen. Our products are carefully made with high-quality cast iron and authentic techniques for a durable and unique product that enhances your cooking experience. With products from The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®, you can enjoy the pleasure of outdoor cooking. Whether you are camping, organizing a BBQ, or enjoying nature, with our products you can prepare delicious meals wherever you are. Discover the versatility, durability, and convenience of our products and make every outdoor cooking session a celebration!

Light the fire, gather friends and family, and let the Dutch Oven work its magic. With The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®, you bring a piece of history and the promise of many delicious meals into your home.

The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®.

Specials	pg. 6
Dutch Ovens	pg. 8
BBQ Pans	pg. 9
Skillets	pg. 12
Fun Cooking	pg. 14
Accessories	pg. 20
Fire Supplies	pg. 26
Spices	pg. 27
Displays	pg. 28



TWM001B Starterset (incl. houten kist)
Starterset (wooden case included)

EAN 8720726688734

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 mini pancakes pan
TWM002 Koekenpan S/Skillet S
TWM022 Hittebestendige Handschoen/Heat Resistant Glove



TWM058 | Kampvuurset

Campfire Set
EAN 8720726688550

Gietijzer/Cast iron
Rvs/Stainless Steel (rooster & borden/grid & plates)
Hoogte/Height 39,0 cm
Gewicht/Weight 12,2 kg
ø 60,0 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



TWM074 | Grillrooster

Grill grate
EAN 8720726688611

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



TWM090 | Conditioner

Cast Iron Conditioner
EAN 8720726688161

Plantaardig vet/Vegetable fat
Inhoud/Content 250 ml



TWM075 | Plancha

Plancha
EAN 8720726688628

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



reddot winner 2023

TWM080K | 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 Genuine Dutch Cast Iron®



RIJSEL

Le Hollandais

"Ideale grill voor het super heet grillen van groenten, vlees en vis."
Iwan Driessen - Eigenaar en chef-kok Restaurant Rijssel Amsterdam

"Geweldige cast-iron BBQ!"
Bas van Baaren - Mede le Hollandais, eigenaar en chef-kok Pays Bas,
eigenaar 'Tante Naan' (Parade)



RUTGER
Bakt!



BAKT01 | Broodbakbol
Bread Cloche
EAN 8720726688024

Geëmailleerd Gietijzer/Enamelled Cast iron
Lengte/Length 37,0 cm
Breedte/Width 37,0 cm
Hoogte/Height 17,0 cm
ø 30,0 cm

in samenwerking met Rutger van der Broek, rutgerbakt.nl

Winnaar Heel Holland Bakt



TWM011 | Dutch Oven 9Qt
Dutch Oven 9Qt
EAN 8720726688246

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



TWM010 | Dutch Oven 6Qt
Dutch Oven 6Qt
EAN 8720726688130

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



TWM008 | BBQ pan L
BBQ pan L
EAN 8720726688222

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



TWM007 | BBQ pan M
BBQ pan M
EAN 8720726688215

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



TWM009 | Dutch Oven 4,5Qt
Dutch Oven 4,5Qt
EAN 8720726688352

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



TWM031 | Dutch Oven 6Qt zonder pootjes
Dutch Oven 6Qt without legs
EAN 8720726688505

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 5,9 L
Lengte/Length 31,5 cm
Breedte/Width 36,0 cm
Hoogte/Height 14,5 cm
ø 31,5 cm



TWM006 | BBQ pan S
BBQ pan S
EAN 8720726688321

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



TWM064 | Dekselknop rvs L
TWM063 | Dekselknop rvs S
Knob L/S Rvs/Stainless steel

TWM064
EAN 8720726688574
Lengte/Length 4,6 cm
Breedte/Width 4,6 cm
Hoogte/Height 2,0 cm
ø 4,6 cm

TWM063
EAN 8720726688567
Lengte/Length 3,7 cm
Breedte/Width 3,7 cm
Hoogte/Height 1,8 cm
ø 3,7 cm

A close-up photograph of a black cast-iron Dutch oven sitting on a bed of dark, glowing charcoal. A bright orange and yellow flame rises from the fire behind the pot. The lid of the Dutch oven is partially open, revealing a large slab of meat (spareribs) cooking in a dark, rich sauce. The meat is glistening and appears tender. The background is dark and out of focus, emphasizing the fire and the cooking process.

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.

Eet smakelijk!

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. Make sure 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.

Enjoy!



TWM304 | Skillet L met 2 handvatten
Skillet L with 2 handles
EAN 8720726688789

Gietijzer/Cast Iron
Lengte/Length 32,0 cm
Breedte/Width 26,5 cm
Hoogte/Height 4,5 cm
ø 25,0 cm



TWM303 | Skillet M met 2 handvatten
Skillet M met 2 handles
EAN 8720726688772

Gietijzer/Cast Iron
Lengte/Length 26,0 cm
Breedte/Width 21,0 cm
Hoogte/Height 4,0 cm
ø 20,0 cm



TWM005 | Skillet XL
Skillet XL
EAN 8720726688208

Gietijzer/Cast Iron
Lengte/Length 50,0 cm
Breedte/Width 31,5 cm
Hoogte/Height 5,5 cm
ø 31,5 cm



TWM004 | Skillet L
Skillet L
EAN 8720726688314

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



TWM302 | Skillet S met 2 handvatten
Skillet S with 2 handles
EAN 8720726688765

Gietijzer/Cast Iron
Lengte/Length 21,5 cm
Breedte/Width 17,5 cm
Hoogte/Height 3,5 cm
ø 16,0 cm



TWM037 | Paellapan
Paella pan
EAN 8720726688307

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



TWM003 | Skillet M
Skillet M
EAN 8720726688192

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



TWM002 | Skillet S
Skillet S
EAN 8720726688185

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



TWM052 | Sauspan
Sauce pan
EAN 8720726688277

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



TWM036 | Ovenschaal
Oven dish
EAN 8720726688291

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



TWM029 | Stroopwafelijzer
Dutch Stroopwafel iron
EAN 8720726688482

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 8720726688499

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



TWM039 | Smash Burger Tool
Smash Burger Tool
EAN 8720726688147

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



TWM046 | Poffertjespan
Dutch mini pancakes pan
EAN 8720726688543

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



TWM021 | Sandwichijzer
Sandwich iron
EAN 8720726688420

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 8720726688437

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



TWM026 | Firepit stick, rvs

Firepit stick
EAN 8720726688468

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



TWM071 | Pigtail, rvs

Pigtail flipper
EAN 8720726688598

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



TWM016 | Trivet

Trivet/Fire ring
EAN 8720726688383

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



TWM033 | Loaf 'n Bread Dutch Oven

Loaf 'n Bread Dutch Oven
EAN 8720726688512

Gietijzer/Cast iron
Inhoud/Content 2,4 L
Lengte/Length 34,0 cm
Breedte/Width 13,5 cm
Hoogte/Height 10,0 cm

The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®.





RECEPT | RECIPE

OUD-HOLLANDSE POFFERTJES

DUTCH MINI 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
- Poffertjesvork
- 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

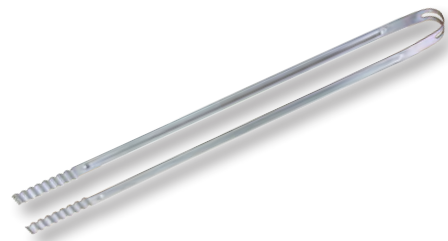
Equipment

- 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.



TWM072 | Kolentang, rvs
Tongs
EAN 8720726688604

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



TWM015 | Deksellifter, 35 cm
Lid lifter, stainless steel, 35 cm
EAN 8720726688376

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



TWM013 | Deksellifter, 43 cm
Lid lifter, powder coated steel, 43 cm
EAN 8720726688369

Gepoedercoat staal/Powder coated steel
Lengte/Length 43,0 cm
Breedte/Width 11,0 cm
Hoogte/Height 4,0 cm



TWM012 | Deksellifter , 26 cm
Lid lifter, powder coated steel, 26 cm
EAN 8720726688253

Gepoedercoat staal/Powder coated steel
Lengte/Length 26,0 cm
Breedte/Width 11,0 cm
Hoogte/Height 4,0 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



TWM070 | Spatel
Spatula
EAN 8720726688581

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



TWM122 | Handgrip Koekenpan
Silicon grip
EAN 8720726688123

Siliconen/Silicone
Lengte/Length 14,0 cm
Breedte/Width 5,0 cm
Hoogte/Height 2,0 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



TWM018 | Driepoot
Tripod
EAN 8720726688406

Gepoedercoat staal/Powder coated steel
Lengte/Length 110,0 cm
Hoogte/Height 90,0 cm



G001 | Magnesium Stick
Fire starter
EAN 8720726688055

Magnesium/Magnesium
Lengte/Length 11,5 cm
Breedte/Width 4,3 cm
Hoogte/Height 1,0 cm



TWM019 | Verlengpoten driepoot
Tripod extension kit
EAN 8720726688413

Gepoedercoat staal/Powder coated steel
Lengte/Length 100,0 cm



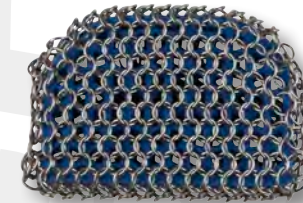
TWM028 | Lederen BBQ handschoenen
Leather BBQ gloves
EAN 8720726688260

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



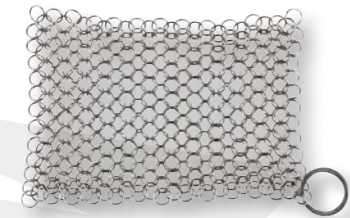
TWM022 | Hittebestendige handschoen
Heat resistant glove
EAN 8720726688444

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



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

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

Benodigheden

- 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.





TWM100 | Premium Black Wattle briketten

Premium Black Wattle briquettes

EAN 8720726688635

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 8720726688642

Lengte/Length 15,0 cm

Breedte/Width 25,0 cm

Hoogte/Height 61,0 cm



TWM095 | Oma's sudderpot kruiden

Grandma's stew spice mix

EAN 8720726688697

Gewicht/Content 140g

Hoogte/Height 12,5 cm

ø 6,5 cm



TWM096 | Oud-Hollandse Rollade

Seasoning roulade spice mix

EAN 8720726688703

Gewicht/Content 220g

Hoogte/Height 12,5 cm

ø 6,5 cm



TWM102 | Aanmaakblokjes 32 stuks

Firelighter cubes

EAN 8720726688659

Lengte/Length 19,0 cm

Breedte/Width 12,0 cm

Hoogte/Height 2,0 cm



TWM103 | Aanmaakwikkels 90 stuks

Firelighter wood wool

EAN 8720726688666

Lengte/Length 30,0 cm

Breedte/Width 40,0 cm

Hoogte/Height 40,0 cm



TWM097 | Tante Leen's grillkipptjes

Aunt Betty's Seasoning: Grilled Chicken spice mix

EAN 8720726688710

Gewicht/Content 200g

Hoogte/Height 12,5 cm

ø 6,5 cm



TWM098 | Zoete kaneeltoetjesmix

Sweet cinnamon spice mix

EAN 8720726688727

Gewicht/Content 170g

Hoogte/Height 12,5 cm

ø 6,5 cm

Onsbedrijf Barneveld zet unieke talenten van mensen in, zodat óók zij mogen excelleren.

Onsbedrijf Barneveld is zowel een volwaardig leer- en werkbedrijf als een organisatie voor werk en dagbesteding en werkt samen met veel bijzondere en talentvolle mensen die iets moois te bieden hebben aan onze samenleving.

Met trots worden onze displays door Ons Bedrijf in Barneveld gemaakt.

TWM000XL | Display XL

Display XL
EAN 8720726688338

Hout/Wood
Lengte/Length 120,0 cm
Breedte/Width 80,0 cm
Hoogte/Height 17 9,0 cm

(Exclusief producten/Products not included)



TWM000L | Display L

Display L
EAN 8720726688345

Hout/Wood
Lengte/Length 80,0 cm
Breedte/Width 60,0 cm
Hoogte/Height 179,0 cm

(Exclusief producten/Products not included)



TWM000S | Display S

Display S
EAN 8720726688796

Hout/Wood
Lengte/Length 40,0 cm
Breedte/Width 40,0 cm
Hoogte/Height 19,0 cm

(Exclusief producten/Products not included)



Even voorstellen



Rutger van den Broek
RutgerBakt



Coming soon!



Laura de Grave
24 kitchen



Dodo Mesaros
Wild Cooking



Hugo Timmermans
KIBO

Maak kennis met onze Windmill Ambassadeurs.

Bij The Windmill Cast Iron draait het om puur koken – buiten of binnen, maar altijd met een vleugje avontuur. Onze gietijzeren producten zijn favoriet bij iedereen die houdt van authentiek buiten koken en robuuste smaken. Daarom hebben we een team van gepassioneerde foodies, grillmasters en outdoor-liefhebbers verzameld die dit als geen ander begrijpen.

We stellen ze aan je voor – stuk voor stuk verhalenvertellers die je laten zien hoe je met The Windmill Cast Iron overal een meesterwerk kunt bereiden, van je eigen achtertuin tot het open veld.

Wil je meer zien? Je kunt onze ambassadeurs volgen op ons blog en via social media. Ontdek hun nieuwste recepten, kooktechnieken en avonturen en laat je inspireren door hun passie voor buiten koken. Volg ons en raak in contact met hun verhalen!

Meet Our Ambassadors



Rutger van den Broek
RutgerBakt



Coming soon!



Laura de Grave
24 kitchen



Dodo Mesaros
Wild Cooking



Hugo Timmermans
KIBO

Meet our Windmill Ambassadors.

At The Windmill Cast Iron, it's all about pure cooking – indoors or outdoors, always with a hint of adventure. Our cast iron products are beloved by anyone who enjoys authentic outdoor cooking and bold flavors. That's why we've gathered a team of passionate foodies, grill masters, and outdoor enthusiasts who understand this better than anyone else.

We'd like you to meet them – each one a storyteller who shows you how, with The Windmill Cast Iron, you can create a masterpiece anywhere, from your backyard to the open field.

Want to see more? You can follow our ambassadors on our blog and through social media. Discover their latest recipes, cooking techniques, and adventures, and get inspired by their passion for outdoor cooking. Follow us and connect with their stories!

