

Let's think outside the kitchen!

CATALOGUE



The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®



NOUS SOMMES

THE WINDMILL GENUINE DUTCH CAST IRON®.

Au 17ème siècle, des artisans néerlandais ont découvert une façon unique de fabriquer des poêles en fonte avec des moules en sable. Cela a permis d'obtenir des poêles solides et durables, idéales pour cuisiner. L'Anglais Abraham Darby a adopté cette technique en Angleterre et a commencé à produire des poêles en fonte robustes. Ces casseroles, basées sur la méthode hollandaise, étaient connus sous le nom de Dutch Ovens (Fours Hollandais).

Les colons européens ont emporté des Dutch Ovens en Amérique. Ces poêles étaient parfaites pour la vie de pionnier: Ils pouvaient être mis sur le feu immédiatement et étaient idéale pour des repas nutritifs sur la route. Les cow-boys les utilisaient lors de leurs excursions dans les prairies et ajoutaient de la viande et des légumes le matin pour un repas chaud le soir.

Encore aujourd'hui, la Dutch Oven reste indispensable pour cuisiner en plein air. La Dutch Oven a un fond plat et trois pieds, de sorte qu'elle reste stable sur les charbons et un bord surélevé sur le couvercle pour que vous puissiez également y mettre les charbons. Que vous souhaitiez préparer un ragoût, du pain, une tarte ou de la viande, tout est possible avec une Dutch Oven.

Chez The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®, nous apportons cette tradition à votre cuisine extérieure. Nos produits sont fabriqués avec soin, avec de la fonte de haute qualité et des techniques authentiques, pour un produit durable et unique qui améliore votre expérience culinaire. Avec les produits de The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®, vous pouvez profiter et avoir le plaisir de cuisiner en plein air. Que vous soyez en camping, organisez un BBQ ou êtes en pleine nature, nos produits vous aideront à préparer de délicieux repas où que vous soyez. Découvrez la polyvalence, la durabilité et la commodité de nos produits et faites de chaque séance de cuisine en plein air une fête !

Allumez le feu, réunissez vos amis et votre famille et laissez la Dutch Oven faire la magie. Avec The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®, vous vivez de l'histoire et de nombreux repas délicieux.

The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®.



Les spéciaux	p. 6
Dutch Ovens	p. 8
BBQ Pans	p. 9
Skillets	p. 12
Cuisine amusante	p. 14
Accessories	p. 20
Fire Supplies	p. 26
Épices	p. 27
Displays	p. 28



TWM001B Kit de démarrage (incl. caisse en bois)

Starterset (wooden case included)

EAN 8720726688734

Longueur 50,0 cm

Largeur 29,0 cm

Hauteur 30,0 cm

Poids 15,0 kg

Contenu:

TWM009 Dutch Oven 4,5Qt

TWM006 Poêle BBQ pan S

TWM012 Lève-couvercle, 26 cm

TWM046 Poêle à crêpes hollandaise

TWM002 Poêle S/Skillet S

TWM022 Gant résistant à la chaleur



TWM058 | Set de feu de camp

Campfire Set

EAN 8720726688550

Fonte

Inox (Grille de gril & plats)

Hauteur 39,0 cm

Poids 12,2 kg

ø 60,0 cm



TWM073 | Camp Stove

Camp Stove

EAN 8720726688154

Aluminium (stove)

Inox (poignée)

Hauteur 23,0 cm

Ø 31,5 cm



TWM074 | Grille pour gril

Grill grate

EAN 8720726688611

Fonte

Hauteur 0,8 cm

Ø 31,5 cm



TWM090 | Conditioner

Cast Iron Conditioner

EAN 8720726688161

Graisse végétale

Contenu 250 ml



TWM075 | Plancha

Plancha

EAN 8720726688628

Fonte

Hauteur 1,0 cm

Ø 47,0 cm



reddot winner 2023

TWM080K | KIBO Grill Model 3.0

EAN 8720299406506

Fonte

Longueur 32,2 cm

Largeur 37,2 cm

Hauteur 26,5 cm

Proudly made & distributed by The Windmill Genuine Dutch Cast Iron®



RIJSEL

Le Hollandais

"Gril idéal pour griller très chaud des légumes, de la viande et du poisson."

Iwan Driessen - Propriétaire et chef du Restaurant Rijsel Amsterdam

"Cast-iron BBQ formidable!"

Bas van Baaren - Mede le Hollandais, propriétaire et chef Pays Bas, propriétaire 'Tante Naan' (Parade)





RUTGER Bakt!



BAKT01 | Cocotte à pain

Bread Cloche

EAN 8720726688024

Fonte émaillé

Longueur 37,0 cm

Largeur 37,0 cm

Hauteur 17,0 cm

Ø 30,0 cm

in collaboration with Rutger van der Broek, rutgerbakt.nl

Gagnant Heel Holland Bakt





TWMM011 | Dutch Oven 9Qt

Dutch Oven 9Qt

EAN 8720726688246

Fonte

Contenu 8,5 L

Longueur 31,5 cm

Largeur 36,0 cm

Hauteur 23,5 cm

Ø 31,5 cm



TWMM010 | Dutch Oven 6Qt

Dutch Oven 6Qt

EAN 8720726688130

Fonte

Contenu 5,9 L

Longueur 31,5 cm

Largeur 36,0 cm

Hauteur 19,5 cm

Ø 31,5 cm



TWMM009 | Dutch Oven 4,5Qt

Dutch Oven 4,5Qt

EAN 8720726688352

Fonte

Contenu 3,8 L

Longueur 25,5 cm

Largeur 29,5 cm

Hauteur 16,5 cm

Ø 25,5 cm



TWMM031 | Dutch Oven 6Qt zonder pootjes

Dutch Oven 6Qt flat bottom

EAN 8720726688505

Fonte

Contenu 2,0 L

Longueur 31,5 cm

Largeur 36,0 cm

Hauteur 14,5 cm

Ø 31,5 cm



TWM008 | Poêle BBQ pan L

BBQ pan L

EAN 8720726688222

Fonte

Contenu 3,8 L

Longueur 24,0 cm

Largeur 31,5 cm

Hauteur 16,0 cm

ø 24,0 cm



TWM007 | Poêle BBQ pan M

BBQ pan M

EAN 8720726688215

Fonte

Contenu 2,9 L

Longueur 22,0 cm

Largeur 28,5 cm

Hauteur 15,0 cm

ø 22,0 cm



TWM006 | Poêle BBQ pan S

BBQ pan S

EAN 8720726688321

Fonte

Contenu 2,1 L

Longueur 19,5 cm

Largeur 26,0 cm

Hauteur 13,5 cm

ø 19,5 cm



TWM064 | Bouton couvercle Inox L

TWM063 | Bouton couvercle Inox S

Button L/S Inox

TWM064

EAN 8720726688574

Longueur 4,6 cm |

Largeur 4,6 cm

Hauteur 2,0 cm

ø 4,6 cm

TWM063

EAN 8720726688567

Longueur 3,7 cm

Largeur 3,7 cm

Hauteur 1,8 cm

ø 3,7 cm



RECETTE

DUTCH OVEN SPARERIBS

POUR 2-3 PERSONNES

Ingrédients

- 3 tranches de travers de porc
- 2 oignons de taille moyenne
- 1 gros poivron rouge
- bouquet de persil, haché finement
- 1 bouteille de bière brune
- 2 cas de votre assaisonnement BBQ ou Tex Mex préféré
- huile

Équipement

- The Windmill Dutch Oven 9Qt

Préparation

Coupez les côtes levées en côtes individuelles. Mettez un peu d'huile dans la Dutch Oven et faites frire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajouter l'oignon et le poivron, puis la bière, le persil et herbes. Mélangez le tout.

Laissez mijoter les côtes à feu doux avec le couvercle sur la poêle. Vérifiez de temps en temps et ajoutez de l'eau ou de la bière supplémentaire si nécessaire. La viande ne doit pas bouillir à sec.

Les côtes sont cuites dès que la viande se détache facilement de l'os. Vous pouvez éventuellement badigeonner les côtes de votre sauce BBQ préférée et les griller brièvement jusqu'à ce que la sauce commence à caraméliser.

Bon appétit



TW M304 | Poêle Skillet L avec 2 poignées

Skillet L with 2 handles

EAN 8720726688789

Fonte

Longueur 32,0 cm

Largeur 26,5 cm

Hauteur 4,5 cm

Ø 21,0 cm



TW M303 | Poêle Skillet M avec 2 poignées

Skillet M with 2 handles

EAN 8720726688772

Fonte

Longueur 26,0 cm

Largeur 21,0 cm

Hauteur 4,0 cm

Ø 17,0 cm



TW M302 | Poêle Skillet S avec 2 poignées

Skillet S with 2 handles

EAN 8720726688765

Fonte

Longueur 21,5 cm

Largeur 17,5 cm

Hauteur 3,5 cm

Ø 16,0 cm



TW M037 | Poêle à paella / Skillet sans poignées

Paella pan / Skillet without handle

EAN 8720726688307

Fonte

Longueur 31,5 cm

Largeur 38,0 cm

Hauteur 6,0 cm

Ø 31,5 cm



TWM005 | Poêle Skillet XL

Skillet XL

EAN 8720726688208

Fonte

Longueur 46,5 cm

Largeur 31,5 cm

Hauteur 5,5 cm

ø 31,5 cm



TWM004 | Poêle Skillet L

Skillet L

EAN 8720726688314

Fonte

Longueur 42,0 cm

Largeur 26,5 cm

Hauteur 5,0 cm

ø 26,5 cm



TWM003 | Poêle Skillet M

Skillet M

EAN 8720726688192

Fonte

Longueur 34,5 cm

Largeur 21,0 cm

Hauteur 4,0 cm

ø 21,0 cm



TWM002 | Poêle Skillet S

Skillet S

EAN 8720726688185

Fonte

Longueur 29,0 cm

Largeur 17,5 cm

Hauteur 3,5 cm

ø 17,5 cm



TWM052 | Poêle à sauce

Sauce pan

EAN 8720726688277

Fonte

Contenu 1,5 L

Longueur 31,0 cm

Largeur 19,0 cm

Hauteur 10,0 cm

ø 19,0 cm



TWM036 | Plat à lasagnes

Oven dish

EAN 8720726688291

Fonte

Longueur 26,0 cm

Largeur 15,0 cm

Hauteur 5,0 cm



TWM039 | Smash Burger Tool

Smash Burger Tool

EAN 8720726688147

Fonte

Longueur 38,0 cm

Largeur 14,0 cm

Hauteur 7,0 cm

ø 14,0 cm



TWM046 | Poêle à crêpes hollandaise

Dutch pancake pan

EAN 8720726688543

Fonte

Longueur 29,5 cm

Largeur 24,0 cm

Hauteur 1,5 cm

ø 24,0 cm



TWM029 | Gaufrier Stroopwafel
Dutch Stroopwafel iron
EAN 8720726688482

Fonte
Longueur 35,5 cm
Largeur 20,6 cm
Hauteur 1,9 cm
ø 20,6 cm



TWM030 | Gaufrier
Waffle iron
EAN 8720726688499

Fonte
Longueur 35,5 cm
Largeur 20,6 cm
Hauteur 1,9 cm
ø 20,6 cm



TWM021 | Fer à croque-monsieur
Sandwich iron
EAN 8720726688420

Fonte
Longueur 72,0 cm
Largeur 16,0 cm
Hauteur 13,0 cm



TWM021A | Fer à croque-monsieur manches courtes
Sandwich iron with short handles
EAN 8720726688437

Fonte
Longueur 45,0 cm
Largeur 16,0 cm
Hauteur 13,0 cm



TWM026 | Firepit stick, Inox

Firepit stick

EAN 8720726688468

Inox

Longueur 96,0 cm

Largeur 5,0 cm

Hauteur 0,5 cm



TWM071 | Pigtail, Inox

Pigtail flipper

EAN 8720726688598

Inox

Longueur 61,0 cm

Largeur 4,5 cm

Hauteur 4,0 cm



TWM016 | Trivet / Dessous de plat

Trivet/Fire ring

EAN 8720726688383

Acier

Longueur 23,0 cm

Largeur 23,0 cm

Hauteur 5,5 cm

ø 20,0 cm



TWM033 | Loaf 'n Bread Dutch Oven

Loaf 'n Bread Dutch Oven

EAN 8720726688512

Fonte

Contenu 2,4 L

Longueur 34,0 cm

Largeur 13,5 cm

Hauteur 10,0 cm





RECETTE

OUD-HOLLANDSE POFFERTJES

MINI CRÊPES HOLLANDAISE

POUR ±90 POFFERTJES

Ingrédients

- 125 g farine de blé
- 125 g farine de sarrasin (ou uniquement 250 g de farine de blé)
- ±300 ml lait tiède
- 1 œuf battu
- 10 g levure
- 2 cas de sirop
- Huile
- Une pincée de sel

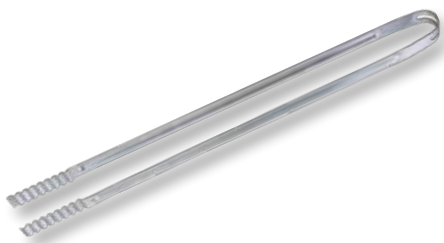
Équipement

- The Windmill Poêle à crêpes hollandaise
- Fourchette à mini crêpes hollandaise
- Cuillère ou une Bouteille de pâte à crêpes
- Bol

Preparation

Dissoudre la levure dans une partie du lait. Tamiser les deux farines et mélanger les dans le bol, saupoudrez le sel sur les bords et faites un trou au milieu de la farine. Versez un filet de lait dedans. Mélangez du centre pour faire la pâte. Entretemps, ajoutez le reste du lait, l'œuf et le sirop. Laissez-la pâte lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air.

Faites chauffer la poêle à crêpes hollandaise sur des briquettes incandescentes ou un feu ouvert, graissez-la avec de l'huile et versez la pâte. Retournez-la lorsque la pâte est prise. Les poffertjes sont prêts lorsqu'ils sont dorés des deux côtés.



TWM072 | Pince à charbon, Inox

Tongs

EAN 8720726688604

Inox

Longueur 39,0 cm

Largeur 2,0 cm

Hauteur 3,0 cm



TWM015 | Lève-couvercle, 35 cm

Lid lifter, stainless steel, 35 cm

EAN 8720726688376

Inox

Longueur 35,0 cm

Largeur 11,0 cm

Hauteur 4,0 cm



TWM013 | Lève-couvercle, 43 cm

Lid lifter, powder coated steel, 43 cm

EAN 8720726688369

Acier thermolaqué

Longueur 43,0 cm

Largeur 11,0 cm

Hauteur 4,0 cm



TWM012 | Lève-couvercle, 26 cm

Lid lifter, powder coated steel, 26 cm

EAN 8720726688253

Acier thermolaqué

Longueur 26,0 cm

Largeur 11,0 cm

Hauteur 4,0 cm



TWM120 | Spatule 21 cm

Spatula 21 cm

EAN 8720726688109

Silicone

Longueur 21,0 cm

Largeur 4,0 cm

Hauteur 1,0 cm



TWM121 | Spatule 27,5 cm

Spatula 27,5 cm

EAN 8720726688116

Silicone

Longueur 27,5 cm

Largeur 5,5 cm

Hauteur 1,5 cm



TWM070 | Spatule

Spatula

EAN 8720726688581

Inox

Longueur 27,0 cm

Largeur 9,0 cm

Hauteur 3,5 cm



TWM122 | Poignée Poêle

Handle

EAN 8720726688123

Silicone

Longueur 14,0 cm

Largeur 5,0 cm

Hauteur 2,0 cm



TWM077 | Crochet de suspension Dutch Oven

Dutch Oven hook
EAN 8720726688031

Inox
Longueur 13,0 cm
Largeur 4,0 cm
Hauteur 11,5 cm



G001 | Magnesium Stick

Fire starter
EAN 8720726688055

Magnesium
Longueur 11,5 cm
Largeur 4,3 cm
Hauteur 1,0 cm



TWM018 | Trépied

Tripod
EAN 8720726688406

Acier thermolaqué
Longueur 110,0 cm
Hauteur 90,0 cm



TWM019 | Verlengpoten driepoot

Tripod extensions
EAN 8720726688413

Acier thermolaqué
Longueur 100,0 cm





TWM028 | Gants BBQ en cuir

Leather BBQ gloves
EAN 8720726688260

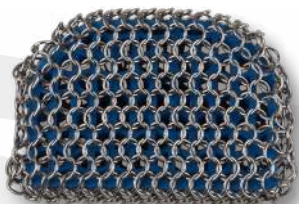
Cuir de vachette noir, coutures kevlar, doublure en coton tissé
Longueur 35,0 cm
Largeur 17,5 cm
Hauteur 1,5 cm



TWM022 | Gant résistant à la chaleur

Heat resistant glove
EAN 8720726688444

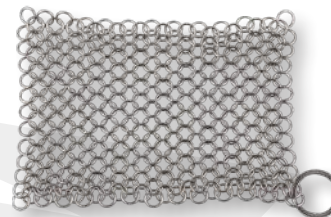
Coton
Longueur 25,0 cm
Largeur 17,0 cm
Hauteur 3,0 cm



TWM045 | Chain mail scrubber, Inox/silicone

Cleaning pad scrubber
EAN 8720726688536

Inox
Silicone
Longueur 11,0 cm
Largeur 7,5 cm
Hauteur 2,0 cm



TWM024 | Chain mail, Inox

Chain mail scrubber
EAN 8720726688451

Inox
Longueur 15,0 cm
Largeur 10,0 cm
Hauteur 0,3 cm

RECETTE

VUURTOSTI

SANDWICH AU FEU

POUR 1 SANDWICH

Ingrédients

- 2 tranches de pain de mie blanc
- 2 tranches de jambon
- mélange de cheddar râpé et d'emmental
- 1 cas de votre sauce barbecue préférée
- 1 cas de confiture ou de compote au choix
- 1/2 petit oignon rouge en demi-rondelles
- margarine

Équipement

- The Windmill Fer à croque-monsieur (pré-chauffé)

Préparation

Beurrez l'intérieur du fer à sandwich.

Étalezde la margarine sur l'extérieur des tranches de pain de mie.
Tartiner l'intérieur de sauce barbecue
et mettez successivement le jambon, le fromage râpé, l'ognion rouge, une deuxième tranche de jambon et encore un poignée de fromage.

Placez la deuxième tranche sur le dessus et faites cuire le sandwich 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Servir avec une cuillère de confiture.





TWM100 | Briquettes Premium Black Wattle

Premium Black Wattle briquettes

EAN 8720726688635

Longueur 25,0 cm

Largeur 15,0 cm

Hauteur 48,0 cm



TWM101 | Charbon Premium Black Wattle

Premium Black Wattle charcoal

EAN 8720726688642

Longueur 15,0 cm

Largeur 25,0 cm

Hauteur 61,0 cm



TWM102 | Allume-feu 32 pcs

Firelighter cubes

EAN 8720726688659

Longueur 19,0 cm

Largeur 12,0 cm

Hauteur 2,0 cm



TWM103 | Allume-feu 90 pcs

Prelighter wood wool

EAN 8720726688666

Longueur 30,0 cm

Largeur 40,0 cm

Hauteur 40,0 cm



TWM095 | Assaisonnement pour ragoût de grand-mère

Grandma's stew spice mix

EAN 8720726688697

Poids 140g

Hauteur 12,5 cm

Ø 6,5 cm



TWM096 | Roulade à l'ancienne hollandaise

Seasoning roulade spice mix

EAN 8720726688703

Poids 220g

Hauteur 12,5 cm

Ø 6,5 cm



TWM097 | Assaisonnement Les poulets grillés de Tante Leen

Aunt Betty's Seasoning: Grilled Chicken spice mix

EAN 8720726688710

Poids 200g

Hauteur 12,5 cm

Ø 6,5 cm



TWM098 | Mélange à dessert sucré à la cannelle

Sweet cinnamon spice mix

EAN 8720726688727

Poids 170g

Hauteur 12,5 cm

Ø 6,5 cm

Ons bedrijf Barneveld utilise les talents uniques de tout le monde, afin qu'eux aussi puissent exceller.

Onsbedrijf Barneveld est à la fois une entreprise de formation et de travail à part entière et une organisation pour le travail et les activités diurnes. Elle travaille avec des personnes spéciales et talentueuses qui ont quelque chose de beau à offrir à notre société.

Nos présentoirs sont fièrement fabriqués par Ons Bedrijf à Barneveld.

TWM000XL | Display XL

Display XL

EAN 8720726688338

Bois

Longueur 120,0 cm

Largeur 80,0 cm

Hauteur 17 9,0 cm

(Sans produits)



TWM000L | Display L

Display L

EAN 8720726688345

Bois

Longueur 80,0 cm

Largeur 60,0 cm

Hauteur 179,0 cm

(Sans produits)



TWM000S | Display S

Display S

EAN 8720726688796

Bois

Longueur 40,0 cm

Largeur 40,0 cm

Hauteur 19,0 cm

(Sans produits)




ons bedrijf
jouw toekomst

Tous les display sont réalisés en collaboration avec ons bedrijf barneveld.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.thewindmillcastiron.nl/onsbedrijf

Nos ambassadeurs



Rutger van den Broek
RutgerBakt



Hugo Timmermans
KIBO



Laura a
24 kit

Rencontrez nos Windmill ambassadeurs.

The Windmill Cast Iron est synonyme de cuisine pure, à l'extérieur ou à l'intérieur, mais toujours avec une touche d'aventure. Nos produits en fonte sont les préférés de tous ceux qui aiment cuisiner en plein air et les saveurs robustes. C'est pourquoi nous avons réuni une équipe de foodies passionnés, de maîtres du grill et d'amateurs de plein air qui comprennent cela comme personne d'autre.

Nous vous les présentons – tous des personnes qui vous montrent comment The Windmill Cast Iron peut vous aider à créer un chef-d'œuvre n'importe où. Envie d'en voir plus ? Vous pouvez suivre nos ambassadeurs sur notre blog et via les réseaux sociaux. Découvrez leurs dernières recettes, techniques de cuisson et aventures, et laissez-vous inspirer par leur passion pour la cuisine en plein air. Suivez-nous pour découvrir leurs histoires !

Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles collaborations avec des personnes qui veulent partager et faire connaître notre passion pour la cuisine en plein air. Que vous soyez un influenceur chevronné ou que vous débutez dans votre aventure culinaire, nous serions ravis d'avoir de vos nouvelles !

Envoyez-nous un message et peut-être deviendrez-vous notre prochain ambassadeur The Windmill Cast Iron. Ensemble, nous pouvons inspirer et faire découvrir le pur plaisir de cuisiner avec des produits en fonte. Synonyme de saveurs, feu et aventure.



Le Grave
Kitchen



Dodo Mesaros
Wild Cooking



Coming soon!

