

# Lodge Dutch Oven 14"

[Zum ausgewähltem Artikel »](#)



Hersteller: Lodge

EAN: 4062531314021

Lieferzeit: ca. Zwischen **17.03.2025** und **19.03.2025** bei  
heutigem Zahlungseingang

**203,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 13.03.2025 - 20:23 Uhr)

## Artikelbilder:



IM LIEFERUMFANG: 4 IN 1 DECKELHEBER - NUTZBAR ALS:



1. DECKELHEBER



2. DECKELSTÄNDER



3. KOCHSTÄNDER



4. BÜGELHALTER



## Produktbeschreibung:

# Lodge Dutch Oven 14er mit Deckelheber 4 in 1 Camp Dutch Oven Tool

Der Lodge Dutch Oven ist die heißeste Alternative zum traditionellen Grill. Der Vorteil liegt hier klar auf der Hand. Mit dem Feuertopf lassen sich alle möglichen Gerichte zubereiten. Über Suppen und Eintöpfe bis hin zu Schmorbraten und Brotbacken. Der 14er Dutch Oven ist hierbei ein wahrer Spezialist unter den feuerfesten Töpfen aus Gusseisen. Mit seinem Inhalt von bis zu 10 Litern, lassen sich auf einem Schlag mehr als 20 hungrige Leute besänftigen. Das 4 in 1 Camp Tool steht Ihnen in 4 unterschiedlichen Situationen beiseite.

Es kann als Deckel Anheber, als Deckel Ständer, als Koch Ständer oder Hängevorrichtung dienen. So sind Sie in der Praxis bestens ausgestattet.

## Produktdetails

- Hochwertige Verarbeitung und fertig eingebrannt - direkt gebrauchsfertig
- Topf und Deckel passen perfekt aufeinander
- stabile Dreibein Füße
- Ideal zum Einsatz mit Kohle, Brikett, im Lagerfeuer oder mit Adapter auf Gashockerkocher
- incl. 4 in 1 Camp Dutch oven Tool
- Made in USA

## Mehrwert

- Deckel kann auch als Pfanne genutzt werden
- Durch langsames Aufheizen gelingt eine schonende Zubereitung
- Die Hitze wird lange gespeichert - spart das Kohle nachlegen
- Passgenauer Deckel, damit der Dampf im Topf bleibt
- Lange Lebensdauer
- Extra hoher Deckelrand für Kohlen
- Verwendbar im Garten, beim Camping und Veranstaltungen im Freien

## Ausstattung:

Lodge Dutch Oven - Gusseiserner Topf mit 3 Füßen mit Deckel

inkl. 4 in 1 Camp Dutch oven Tool

## Technische Daten:

Durchmesser:	35,56 cm
Höhe:	13,5 cm
Gewicht:	ca. 11,55 kg
Inhalt:	ca. 9,46 Liter

## Das können Sie bei ChattenGlut erwarten:

- Bei uns betreuen Sie ausgebildete Techniker oder Ingenieure.
- Wir bieten Ihnen technische Datenblätter und Anleitungen zum Download
- Wir beraten Sie zu allen Vorschriften beim Einsatz im Gewerbe, sowie ihre Veranstaltungen betreffend
- Wir halten für unsere Kunden Informationen und Datenblätter in Zusammenarbeit mit der BGN zum Download bereit
- Wir beraten und unterstützen bei der Umsetzung Ihrer gastronomischen Geschäftsidee.

Die von Ihnen ausgewählte Kombination in Verbindung mit den von uns garantierten 10 Jahren Verfügbarkeit von Ersatzteilen, Zubehör und Reparatur, sind auf dem Markt einmalig. Sie können die Qualität aller von uns

gefertigten Geräte in unserem Showroom in Ehringshausen persönlich prüfen - nach Terminvereinbarung auch am Wochenende. (kein Verkauf)



JUERGEN DROSS  
PROFESSIONAL  
SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH  
Kirchstraße 44 · D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt  
Tel.: +49-6449-92897919 · Fax: +49-6449-92897911  
E-Mail: [info@dross-professional-services.com](mailto:info@dross-professional-services.com)  
<https://www.dross-professional-services.com>



[www.germanoutletstore.de](http://www.germanoutletstore.de) - [www.kf-gastrobraeter.de](http://www.kf-gastrobraeter.de) - [www.mue-gasbraeter.de](http://www.mue-gasbraeter.de) - [www.justus-ofenshop.de](http://www.justus-ofenshop.de) - [www.justus-grillshop.de](http://www.justus-grillshop.de)

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647  
Verantwortlich gemäß § 55 RSIV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen