



Petromax

fp15 - fp40 / fp15h - fp50h

DE

Feuerpfanne

Gebrauchsanleitung

EN

Fire Skillet

User manual

FR

Poêle en fonte

Mode d'emploi

ES

Sartén de fundición

Manual de instrucciones

TW

鍛鐵煎鍋

使用說明書

Gebrauchsanleitung für die Petromax Feuerpfanne

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Feuerpfanne entschieden hast! Mit deiner neuen Feuerpfanne kannst du deine Mahlzeiten über dem offenen Feuer oder in der heimischen Küche garen und profitierst dabei von den einzigartigen Eigenschaften des hochwertigen Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner Petromax Feuerpfanne haben wirst und hoffen, dass mit ihr jedes Gericht zum besonderen Genuss wird.

Wichtige Hinweise

Lies diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Hebe die Gebrauchsanleitung gut auf und übergib sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Du kannst die Feuerpfanne sowohl auf herkömmlichen Herdplatten, auf Gasflammen, im Backofen als auch im Freien auf einer Kochstelle, auf einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden. Das Gusseisen mit seiner ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung ist dank der vorbehandelten Oberfläche sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Die Feuerpfanne kann bei Verwendung extrem heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder und Tiere in die Nähe der Feuerpfanne. Fasse die Feuerpfanne und ihre Teile nur mit hitzeresistenten Handschuhen, Topflappen oder dem Deckelheber an.
- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf die gusseisernen Teile der heißen Feuerpfanne, da hierdurch das Gusseisen reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Feuerpfanne.
- Lass die Feuerpfanne nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.
- Vorsicht auf empfindlichen Oberflächen! Folge den Gebrauchshinweisen deines Herdherstellers und vermeide das Hin- und Herschieben von gusseisernem Kochgeschirr auf dem Kochfeld. Hebe deine Feuerpfanne vor dem Versetzen auf dem Kochfeld an! Du verringerst die Gefahr von Kratzern auch, indem du vor dem Kochen die Oberfläche und den Pfannenboden mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. aus Mikrofaser) abwischst. Grundsätzlich kannst du die Feuerpfanne auf allen Herdarten verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinige die Feuerpfanne vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) kannst du deine robuste Petromax Feuerpfanne sofort einsetzen, ein erstes Einbrennen ist nicht nötig. Verwende bei den ersten drei Kocheinsätzen möglichst fetthaltige Lebensmittel, da diese dem Aufbau der natürlichen Schutzschicht (Patina) dienen. Verzichte dabei auf säurehaltige Lebensmittel.

Pflege und Lagerung

Sofern du deine Feuerpfanne korrekt pflegst, hält diese über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten.

- Lass die Feuerpfanne vollständig abkühlen und reinige sie dann gründlich mit warmem Wasser. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Feuerpfanne. Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm, um die Feuerpfanne zu säubern. Bei starken Verschmutzungen empfehlen wir den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen.
- Trockne die Feuerpfanne immer gründlich ab und reibe sie mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein, bevor du die Feuerpfanne verstaust. Alternativen sind neutrale Öle oder Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es bei der nächsten Verwendung nicht so heiß erhitzt werden kann wie andere Fette.
- Die Feuerpfanne ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Verstaue die Feuerpfanne niemals in nassem Zustand und unbehandelt.

Erneut Einbrennen

Die Patina (die Schutzschicht der Feuerpfanne) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. Beispielsweise kann es passieren, dass deine Feuerpfanne an einigen Stellen zu rosten beginnt, weil sie nicht korrekt gelagert wurde. In diesem Fall, solltest du wie folgt vorgehen.

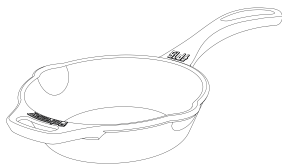
- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm. Reinige die Feuerpfanne anschließend mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste oder einem Schwamm. Trockne sie gut ab.
- Fette die gesamte Pfanne von innen und außen mit neutralem Öl, Pflanzenfett oder der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein. Verwende kein Olivenöl, da es nicht so heiß erhitzt werden kann wie andere Fette.
- Gib anschließend die Feuerpfanne in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lass sie 1 bis 2 Stunden einbrennen und stell danach die Wärmezufuhr ab. Öffne den Backofen einen Spalt und lass die Feuerpfanne abkühlen.

- **Achtung!** Durch das Verbrennen der Fettschicht kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher empfehlen wir, den Einbrennvorgang draußen z. B. auf dem Feuer oder in einem Grill durchzuführen.
- Fette alle Teile nach dem Abkühlen nochmals ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

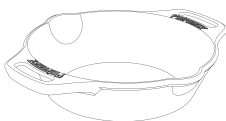
Ausführungen



Petromax bietet dir die Feuerpfannen in zwei Varianten und unterschiedlichen Größen. So wählst du stets die passende Pfanne, die deinen Bedürfnissen entspricht.



Modell	Fassungsvermögen (max.)	Durchmesser	Höhe mit Stiel	Gewicht
fp15-t	0,4 Liter	15 cm	5,5 cm	1,0 kg
fp20-t	1,1 Liter	20 cm	6,7 cm	1,8 kg
fp25-t	1,6 Liter	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2,5 Liter	30 cm	6,7 cm	3,7 kg
fp35-t	3,5 Liter	35 cm	6,7 cm	4,7 kg
fp40-t	4,7 Liter	40 cm	6,7 cm	6,0 kg



Modell	Fassungsvermögen (max.)	Durchmesser	Höhe	Gewicht
fp15h-t	0,4 Liter	15 cm	4 cm	0,9 kg
fp20h-t	1,1 Liter	20 cm	5 cm	1,6 kg
fp25h-t	1,6 Liter	25 cm	5 cm	2,3 kg
fp30h-t	2,5 Liter	30 cm	5 cm	3,4 kg

fp35h-t	3,5 Liter	35 cm	5 cm	4,4 kg
fp40h-t	4,7 Liter	40 cm	5 cm	5,6 kg
fp50h-t	10,7 Liter	50 cm	7 cm	9,5 kg

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Feuerpfanne eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Petromax Feuerpfanne aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

Service

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Kundendienst erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de

DE

EN

FR

ES

TW

User manual for Petromax Fire Skillet

Thank you for purchasing the Petromax Fire Skillet! With your new Fire Skillet you can cook your food on an open fire or in your homekitchen while enjoying the unique properties of the high-quality cast iron. We are convinced that you will be delighted with the great features the Petromax Fire Skillet has to offer and we hope that every dish will be a culinary pleasure.

Important instructions

Please read this user manual carefully before using the product for the first time. Follow the safety instructions and keep this user manual for future reference. If the Petromax Fire Skillet is given to another person, this user manual must also be given to that person.

Product description

You can use the Fire Skillet on any electric or gas stove, in the oven, as well as outdoors on a campfire or a grill. The cast iron stores and transfers heat optimally, is easy-care and can be used immediately due to the pre-seasoned finish.

Safety instructions

- **Caution!** The Fire Skillet will become very hot when in use. Thus, children and animals should not be allowed near the Fire Skillet. Only touch the Fire Skillet and its parts with heat-resistant gloves, potholders or lid lifter.
- Do not pour cold liquids (such as water) onto the hot Fire Skillet for the cast iron can crack or be otherwise damaged.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Fire Skillet.
- Do not drop the Fire Skillet onto a hard surface, as cast iron is a brittle material that can crack.
- Caution on sensitive surfaces! Follow the instructions for use provided by your stove manufacturer and avoid sliding cast-iron cookware back and forth on the stove top. Lift your Fire Skillet before moving it on the stove top! You also reduce the risk of scratches by wiping the surface and the base of the pan with a clean, lint-free cloth (e.g. made of microfibre) before cooking. In general, you can use the Fire Skillet on all stove types.

Before the first use

Clean the Fire Skillet thoroughly with hot water before using it for the first time. Thanks to the pre-seasoned surface you can use your sturdy Petromax Fire Skillet immediately without prior seasoning. Upon the first three times of use, preferably cook greasy food products as these will ease the formation of the natural protective layer (patina). At the same time, do not cook acidic food.

Care and storage

As long as you take care of your Fire Skillet correctly, it will last for generations. Thus, you must follow a few important basic rules.

- Let the Fire Skillet cool down completely before cleaning it thoroughly with hot water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the Fire Skillet. It can damage or even destroy the patina.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge to clean the Fire Skillet.
- Always dry the Fire Skillet thoroughly after cleaning, and apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron before stowing the Fire Skillet. You can also use a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil, for it cannot be heated to a high temperature.
- The Fire Skillet is not dishwasher safe.
- Never stow the Fire Skillet when wet or untreated.

Re-seasoning

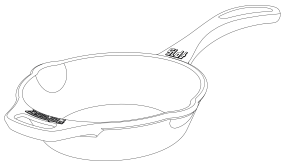
The patina (protective layer of the Fire Skillet) must be renewed when it is affected. It can happen, for instance, that your Fire Skillet starts to rust at places, due to incorrect storage. In that case, please proceed as follows.

- Remove the rust with a wire brush or a metal sponge. Then clean the Fire Skillet with hot water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or a sponge. Dry thoroughly.
- Coat the Fire Skillet (inner and outer surfaces) with neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron. Do not use olive oil as it cannot be heated as high as other kinds of grease.
- Then place the Fire Skillet in a preheated oven at a temperature of approx. 180 °C. Let bake for 1 to 2 hours and then switch off the oven. Open the oven door slightly and let the Fire Skillet cool down.
- **Caution!** Burning the layer of grease can cause smoke. We, therefore, recommend doing the seasoning outside, for instance on an open fire or in a kettle grill.
- Grease the Fire Skillet again once it has cooled down. Your Fire Skillet is now seasoned.

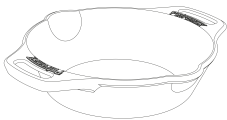
Models



Petromax offers two models of the Fire Skillet in different sizes. Thus, you can always choose the one that suits your needs best.



Model	Capacity (max.)	Diameter	Height with handle	Weight
fp15-t	0.4 litres	15 cm	5.5 cm	1.0 kg
fp20-t	1.1 litres	20 cm	6.7 cm	1.8 kg
fp25-t	1.6 litres	25 cm	6.7 cm	2.5 kg
fp30-t	2.5 litres	30 cm	6.7 cm	3.7 kg
fp35-t	3.5 litres	35 cm	6.7 cm	4.7 kg
fp40-t	4.7 litres	40 cm	6.7 cm	6.0 kg



Model	Capacity (max.)	Diameter	Height	Weight
fp15h-t	0.4 litres	15 cm	4 cm	0.9 kg
fp20h-t	1.1 litres	20 cm	5 cm	1.6 kg
fp25h-t	1.6 litres	25 cm	5 cm	2.3 kg
fp30h-t	2.5 litres	30 cm	5 cm	3.4 kg
fp35h-t	3.5 litres	35 cm	5 cm	4.4 kg
fp40h-t	4.7 litres	40 cm	5 cm	5.6 kg
fp50h-t	10.7 litres	50 cm	7 cm	9.5 kg

Warranty

In case of proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Fire Skillet from the date of purchase. If you cannot use your Petromax Fire Skillet properly due to a defect in material or manufacture, you are entitled to a warranty repair. Contact your retailer for that purpose.

Service

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via email at: service@petromax.de

DE

EN

FR

ES

TW

Mode d'emploi pour Poêle en fonte Petromax

Merci beaucoup d'avoir opté pour la Poêle en fonte Petromax ! Avec votre nouvelle Poêle en fonte, vous pouvez préparer vos repas directement sur le feu ou chez vous dans votre cuisine en profitant des propriétés uniques d'une fonte de haute qualité. Nous sommes convaincus que votre Poêle en fonte Petromax vous apportera totale satisfaction et espérons qu'elle fera de chacun de vos plats un véritable régal.

Remarques importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Respectez bien les consignes de sécurité. Conservez bien ces instructions et remettez-les à un éventuel propriétaire ultérieur.

Description du produit

Vous pouvez utiliser la Poêle en fonte aussi bien sur une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four, qu'en plein air sur un feu de camp ou sur un gril adéquat. La fonte, avec son excellente répartition et conservation de la chaleur, est utilisable de suite et facile à entretenir grâce à la surface pré-traitée.

Consignes de sécurité

- **Attention, risque de brûlure !** En utilisation, la fonte peut devenir extrêmement chaude. Ne laissez donc jamais des enfants et des animaux à proximité de la Poêle en fonte. Protégez vos mains avec un tissu ou des gants résistants à la chaleur ou des maniques de cuisine.
- Ne versez pas de liquides froids (comme de l'eau) sur la Poêle en fonte chaude, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- N'utilisez jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la Poêle en fonte.
- Ne laissez pas tomber la Poêle en fonte car la fonte est un matériau cassant qui peut se fissurer.
- Attention sur surfaces sensibles ! Respectez les consignes d'utilisation du fabricant de ton four et évitez de faire glisser des récipients en fonte sur la table de cuisson. Soulevez la Poêle en fonte avant de la déplacer sur la table de cuisson ! Vous réduisez aussi le risque d'éraflures en essuyant, avant la cuisson, la surface et le dos de la Poêle en fonte avec un chiffon propre qui ne peluche pas (par ex. en microfibres). Vous pouvez utiliser la Poêle en fonte sur tout type de cuisinière.

Avant la première utilisation

Nettoyez bien la Poêle en fonte avec de l'eau chaude avant la première utilisation. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), vous pouvez utiliser votre Poêle en fonte Petromax immédiatement, sans avoir besoin de la culotter. Pour les trois premières cuissons, veuillez utiliser des aliments à forte teneur en graisse, ils servent à former la couche protectrice naturelle (patine). Evitez systématiquement les aliments acides pour les trois premières cuissons.

Entretien et stockage

Si vous suivez bien les instructions d'entretien de la Poêle en fonte, elle peut procurer de la joie à plusieurs générations. Pour cela, respectez les quelques règles de base suivantes :

- Laissez complètement refroidir la Poêle en fonte après avoir cuisiné, puis nettoyez-la bien avec de l'eau chaude. N'utilisez jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la Poêle en fonte. Cela peut supprimer la patine.
- Utilisez une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge (pas une éponge métallique !) pour nettoyer la Poêle en fonte. En cas de saletés très incrustées nous recommandons la Cotte de mailles pour fonte et fer forgé Petromax qui préserve la précieuse patine.
- Séchez votre Poêle en fonte soigneusement et appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé avant de la ranger. Vous pouvez aussi utiliser une huile neutre ou de la graisse végétale. N'utilisez pas de l'huile d'olive, car elle ne pourra pas être chauffée à une température aussi élevée que d'autres types de graisse lors de la prochaine utilisation.
- La Poêle en fonte ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne rangez jamais la Poêle en fonte si elle est humide ou pas encore graissée.

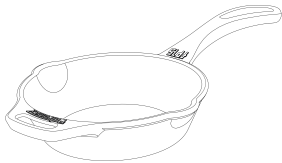
Culottage

La patine (la couche protectrice de la Poêle en fonte) doit être renouvelée, lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que la Poêle en fonte commence à rouiller à certains endroits parce qu'elle n'est pas stockée correctement. Dans ce cas, procédez de la façon suivante :

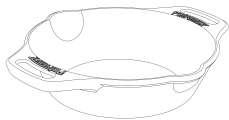
- Enlevez la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez ensuite la Poêle en fonte avec de l'eau chaude, un produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Séchez-la bien.
- Graissez toute la surface de la Poêle en fonte, à l'intérieur et à l'extérieur, avec la Pâte d'entretien Petromax, de l'huile neutre ou de la graisse végétale. N'utilisez pas d'huile d'olive ou d'autres graisses ayant un point de fumée bas, car elles brûlent trop vite.
- Place ensuite la Poêle en fonte dans un four préchauffé à une température d'environ 180 °C. Laissez-la chauffer pendant 1 à 2 heures puis éteignez le four. Entrouvrez la porte du four et laissez refroidir la Poêle en fonte.
- **Attention !** En brûlant, la couche de graisse peut dégager de la fumée. C'est pourquoi nous recommandons de procéder dehors à cette étape du culottage, par ex. sur un feu ou un gril.
- Graissez de nouveau toutes les parties, une fois celles-ci refroidies. Le culottage est terminé.

MODÈLES

i Petromax vous propose deux variantes de Poêles en fonte disponibles en tailles différentes. Ainsi, vous choisissez toujours celle qui convient le mieux à vos besoins.



Modèle	Capacité (max.)	Diamètre	Capacité (max.)	Poids
fp15-t	0,4 litres	15 cm	5,5 cm	1,0 kg
fp20-t	1,1 litres	20 cm	6,7 cm	1,8 kg
fp25-t	1,6 litres	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2,5 litres	30 cm	6,7 cm	3,7 kg
fp35-t	3,5 litres	35 cm	6,7 cm	4,7 kg
fp40-t	4,7 litres	40 cm	6,7 cm	6,0 kg



Modèle	Capacité (max.)	Diamètre	Hauteur	Poids
fp15h-t	0,4 litres	15 cm	4 cm	0,9 kg
fp20h-t	1,1 litres	20 cm	5 cm	1,6 kg
fp25h-t	1,6 litres	25 cm	5 cm	2,3 kg
fp30h-t	2,5 litres	30 cm	5 cm	3,4 kg
fp35h-t	3,5 litres	35 cm	5 cm	4,4 kg
fp40h-t	4,7 litres	40 cm	5 cm	5,6 kg
fp50h-t	10,7 litres	50 cm	7 cm	9,5 kg

Garantie

Avec une utilisation adéquate votre Poêle en fonte Petromax est garantie pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Poêle en fonte Petromax ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous pouvez formuler une demande de réparation. Veuillez pour cela prendre contact avec votre revendeur.

Service

Si vous avez des questions ou des problèmes, nous nous ferons un plaisir de vous aider. Vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l'adresse : service@petromax.de

DE

EN

FR

ES

TW

Manual de instrucciones para la sartén de fundición Petromax

¡Gracias por elegir la sartén de fundición Petromax! Con tu nueva sartén de fundición, podrás cocinar tus comidas al aire libre o en la cocina de tu casa y beneficiarte de las propiedades únicas del hierro fundido de alta calidad. Estamos convencidos de que disfrutarás enormemente cocinando con tu sartén de fundición Petromax y esperamos que haga de cada plato una delicia especial.

Notas importantes

Lee atentamente las presentes instrucciones antes del primer uso. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad. Guarda el presente manual en un lugar seguro y entrégaselo a cualquier propietario posterior de la sartén.

Descripción del producto

Puedes utilizar la sartén de fundición en placas de cocina convencionales, cocinas de gas, el horno, así como al aire libre en un hornillo, sobre un fuego abierto o una barbacoa adecuada. El hierro fundido, con su excelente distribución y conservación del calor, está listo para su uso inmediato gracias a la superficie pretratada y es fácil de mantener.

Instrucciones de seguridad

- **¡Atención!** La sartén de fundición puede llegar a calentarse mucho durante su uso. Por ello, no dejes nunca que los niños o los animales se acerquen a la sartén. Sujeta siempre la sartén de fundición y cada una de sus partes con guantes resistentes al calor, manoplas de cocina o levantador de tapas.
- Cuando esté caliente, no viertas líquidos fríos (como el agua) en ninguna de las partes de hierro fundido de la sartén de fundición, ya que ello puede agrietar o dañar el hierro fundido.
- No utilices nunca detergente o jabón para limpiar la sartén de fundición.
- No dejes caer la sartén sobre una superficie dura, ya que el hierro fundido es un material frágil que puede agrietarse.
- Ten cuidado al trabajar sobre superficies sensibles. Sigue las instrucciones de uso del fabricante de tu cocina y evita mover los utensilios de hierro fundido de un lado a otro de la placa de cocción. Levanta la sartén de fundición antes de desplazarla en la placa. También puedes reducir el riesgo de arañazos limpiando la superficie y el fondo de la sartén con un paño limpio y sin pelusas (por ejemplo, de microfibra) antes de cocinar. En principio, puedes utilizar la sartén de fundición en cualquier tipo de cocina.

Antes del primer uso

Limpia bien la sartén de fundición con agua caliente antes de utilizarla por primera vez. Gracias a su superficie pretratada (seasoned finish), puedes utilizar la robusta sartén de fundición Petromax inmediatamente, sin necesidad de curarla previamente en el horno. Siempre que puedas, utiliza alimentos grasos en los tres primeros soportes de cocción, dado que estos ayudan a formar la capa de protección natural (pátina). Evita alimentos ácidos en estos casos.

Mantenimiento y almacenamiento

Si cuidas bien tu sartén, durará generaciones. Para ello, debes seguir algunas reglas básicas importantes.

- Deja que la sartén de fundición se enfríe completamente y luego límpiala bien con agua caliente. No utilices nunca detergente o jabón para limpiar la sartén de fundición. Esto puede dañar o incluso destruir la pátina.
- Utiliza un cepillo o una esponja para vajilla habitual para limpiar la sartén de fundición. Para la suciedad intensa, recomendamos el limpiador de anillos Petromax para hierro fundido y forjado.
- Seca siempre bien la sartén de fundición y frótala con una fina capa de crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado antes de guardarla. Alternativamente puedes utilizar aceites neutros o grasas vegetales. No utilices aceite de oliva, ya que este no puede calentarse tanto como otras grasas la siguiente vez que la uses.
- La sartén de fundición no es apta para el lavavajillas.
- No guardes nunca la sartén de fundición estando aún húmeda y sin tratar.

Curado posterior

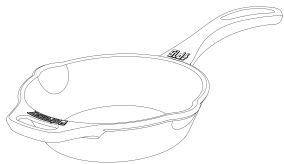
La pátina (la capa protectora de la sartén de fundición) deberá restaurarse si se ha dañado. Si la sartén no se ha almacenado correctamente, puede ocurrir que empiece a oxidarse en algún que otro punto. En tal caso, deberás proceder de la siguiente manera:

- Elimina el óxido con un cepillo de alambre o una esponja metálica. A continuación, limpia la sartén de fundición con agua caliente, detergente y un cepillo o esponja para vajilla. Sécala bien.
- Engrasa toda la sartén por dentro y por fuera con aceite neutro, grasa vegetal o crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado. No utilices aceite de oliva, ya que no se puede calentar tanto como otras grasas.
- A continuación, coloca la sartén de fundición en el horno precalentado a una temperatura de unos 180 °C. Deja que se cure durante 1 a 2 horas y apaga el horno al cabo de este tiempo. Abre un poco el horno y deja que se enfríe la sartén de fundición.
- **¡Atención!** Al quemarse la capa de grasa puede producirse humo. Por ello, te recomendamos realizar el proceso de curado en el exterior, por ejemplo, a fuego abierto o en una parrilla.

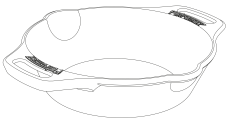
- Tras haberse enfriado, vuelve a engrasar todas las partes de la sartén. El proceso de curado se ha completado.

Modelos

i Petromax te ofrece las sartenes de fundición en dos formas y en diferentes tamaños. Así, siempre podrás elegir la sartén que mejor se adapte a tus necesidades.



Modelo	Capacidad (máx.)	Diámetro	Altura con asa	Peso
fp15-t	0,4 litros	15 cm	5,5 cm	1,0 kg
fp20-t	1,1 litros	20 cm	6,7 cm	1,8 kg
fp25-t	1,6 litros	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2,5 litros	30 cm	6,7 cm	3,7 kg
fp35-t	3,5 litros	35 cm	6,7 cm	4,7 kg
fp40-t	4,7 litros	40 cm	6,7 cm	6,0 kg



Modelo	Capacidad (máx.)	Diámetro	Altura	Peso
fp15h-t	0,4 litros	15 cm	4 cm	0,9 kg
fp20h-t	1,1 litros	20 cm	5 cm	1,6 kg
fp25h-t	1,6 litros	25 cm	5 cm	2,3 kg
fp30h-t	2,5 litros	30 cm	5 cm	3,4 kg
fp35h-t	3,5 litros	35 cm	5 cm	4,4 kg

fp40h-t	4,7 litros	40 cm	5 cm	5,6 kg
fp50h-t	10,7 litros	50 cm	7 cm	9,5 kg

Garantía

Utilizada correctamente, tu sartén de fundición Petromax tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Si tu sartén de fundición Petromax no funciona satisfactoriamente debido a un daño de material o defecto de fabricación, tienes derecho a subsanación. Para ello, ponte en contacto con tu distribuidor local.

Servicio técnico

Estamos encantados de ayudarte si tienes alguna pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de

DE

EN

FR

ES

TW

Petromax 鍛鐵煎鍋的使用說明書

非常感謝你選擇了 Petromax 的鍛鐵煎鍋！購買這款全新的鍛鐵煎鍋之後，您既可以戶外生火做飯，也可以在自家廚房中大展廚藝。鍛鐵得天獨厚的優質性能可讓佳餚變得更加美味。Petromax 鍛鐵煎鍋不僅為您增添樂趣，還讓烹製的每一道菜都獨具風味。

重要注意事項

在第一次使用之前請詳閱下列注意事項，尤其是安全注意事項。請妥善保管本說明書，在轉讓給別人時請一併轉交本說明書。

產品說明

無論是傳統爐灶、瓦斯爐、烤箱，還是戶外的爐台、篝火或合適的烤架上使用這款鍛鐵煎鍋。鍛鐵可均勻受熱，且具備極佳的儲熱性能，表面經過預先養鍋處理，可直接開始烹煮料理，並且易於保養。

安全注意事項

- **注意！**鍛鐵煎鍋在使用期間會很燙。因此，嚴禁兒童和動物靠近鍛鐵煎鍋。如需觸碰鍛鐵煎鍋及其各個部分，必須戴上耐熱手套，或是使用端熱鍋用的厚布，亦或是使用起鍋鉤。
- 切勿將冷的液體（如冷水）倒在煎鍋的鍛鐵部件上，否則可能會導致鍛鐵裂開或受損。。
- 切勿使用洗滌劑或肥皂水清洗鍛鐵煎鍋。
- 鍛鐵是一種易碎的材料，因此切勿讓鍛鐵煎鍋掉落到堅硬的表面上，否則會破裂。
- 表面易損，請小心對待！請遵循爐灶製造商的使用說明，切勿在爐位上頻繁來回拖動鍛鐵炊具。應當首先拿起鍛鐵煎鍋，然後再放到灶位上！在烹飪前請用乾淨的無紡布（如超細纖維無紡布）擦拭鍋的裡面和外面，以降低刮傷的風險。原則上，這款鍛鐵煎鍋可用於所有類型的爐灶。。

首次使用指引

首次使用之前，請用溫水充分洗淨鍛鐵煎鍋。因表面已經過預先處理(seasoned finish)，免開鍋，可直接使用 Petromax 鍛鐵煎鍋烹煮，堅固耐用。請在最初三次烹飪時使用油脂含量較高的食物，有助於形成自然油膜保護層(Patina)。請勿使用酸性食物

養護和存放

這款鍛鐵煎鍋養護得當的話，可以當傳家之寶。為此必須遵守個別重要的基本準則。

- 讓鍛鐵煎鍋完全冷卻後，再用熱水徹底清洗乾淨。切勿使用洗滌劑或肥皂水清洗鍛鐵煎鍋。否則油墨(Patina)會被侵蝕，甚至還會被毀壞。。
- 使用一般的洗碗刷或海綿來清洗鍛鐵煎鍋。如遇頑固污漬，我們建議使用 Petromax不銹鋼潔鍋鍊網(scrub)。。
- 每次都用軟的乾布擦乾鍛鐵煎鍋，並抹上一層 Petromax專用鑄鐵和鍛鐵鍋具保養油，然後再將鍛鐵煎鍋存放起來。也可以選用中性甘油脂/植物脂肪。切勿使用橄欖油，否則下一次使用時不能像其他油脂一樣加熱到高溫。
- 鍛鐵煎鍋不能用洗碗機清洗。
- 切勿隨意在未擦乾和未保養的情況下存放。

重新開鍋

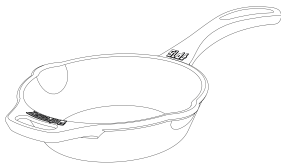
油膜(“Patina”，即鍛鐵煎鍋的保護層)如果被毀，就應當重新開鍋。例如，因為鍛鐵煎鍋沒有正確存放，導致個別位置開始生鏽。在這種情況下請按如下所述操作。

- 用鋼絲刷或金屬海綿去除鏽斑。接著用溫水、洗滌劑和洗碗刷/海綿清洗鍛鐵煎鍋。用軟的乾布擦乾。。
- 為煎鍋的內外表面整個塗滿中性甘油脂/植物脂肪或 Petromax專用鑄鐵和鍛鐵鍋具保養油。切勿使用橄欖油，這是因為橄欖油不能像其他油脂一樣承受高溫。
- 然後將鍛鐵煎鍋放入預熱到 180°C 左右的烤箱中，讓煎鍋在裡面放置 1 - 2 小時，然後不再加熱。打開烤箱一條縫，讓鍛鐵煎鍋冷卻。
- **注意!** 油脂層燃燒會產生煙霧。因此，我們建議在戶外的火堆或烤架上進行開鍋
- 在冷卻後，再次為所有部分塗抹一層油脂。開鍋到此結束。

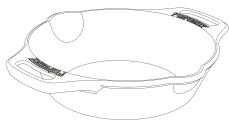
規格



Petromax 提供兩種款型不同大小的鍛鐵煎鍋。您這樣可按照自己的需求選擇適合的平底鍋。



型號	容量(最大值)	直徑	高度	重量
fp15-t	0.4 公升	15 cm	5,5 cm	1,0 kg
fp20-t	1.1 公升	20 cm	6,7 cm	1,8 kg
fp25-t	1.6 公升	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2.5 公升	30 cm	6,7 cm	3,7 kg
fp35-t	3.5 公升	35 cm	6,7 cm	4,7 kg
fp40-t	4.7 公升	40 cm	6,7 cm	6,0 kg



型號	容量(最大值)	直徑	高度	重量
fp15h-t	0.4 公升	15 cm	4 cm	0,9 kg
fp20h-t	1.1 公升	20 cm	5 cm	1,6 kg
fp25h-t	1.6 公升	25 cm	5 cm	2,3 kg
fp30h-t	2.5 公升	30 cm	5 cm	3,4 kg
fp35h-t	3.5 公升	35 cm	5 cm	4,4 kg
fp40h-t	4.7 公升	40 cm	5 cm	5,6 kg
fp50h-t	10.7 公升	50 cm	7 cm	9,5 kg

保固

在正常使用的情況下，Petromax鍛鐵煎鍋自購買日起即享有兩年保固。如因材料損壞或製造缺失而無法正常使用Petromax鍛鐵煎鍋，顧客有權要求退回原廠。為此任何售後服務問題，顧客可以聯繫原購的經銷商。

服務

如有疑問，歡迎洽詢。我們的客戶服務部電子信箱：service@petromax.de

DE

EN

FR

ES

TW

**Petromax GmbH**

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

+49 (0) 391-556 846 00

info@petromax.de

www.petromax.de

DE**Copyright © Petromax GmbH. Alle Rechte vorbehalten.**

Petromax und die Drachenmarke sind eingetragene Marken. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

EN**Copyright © Petromax GmbH. All rights reserved.**

Petromax and the dragon brand are registered trademarks. The content of this user manual must not be replicated in any way, edited, copied or distributed by any means without permission.

FR**Copyright © Petromax GmbH. Tous droits réservés.**

La marque Petromax et la marque du dragon sont enregistrées. Le contenu de ce mode d'emploi ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué, partiellement ou intégralement, par quelque procédé que ce soit.

ES**Derechos de autor © Petromax GmbH. Todos los derechos reservados.**

Petromax y la marca del dragón son marcas registradas. No está permitida la reproducción, el procesamiento, el duplicado o la distribución parcial o íntegra del presente manual sin permiso previo por escrito.

TW**版權©歸 Petromax GmbH 所有。保留所有權利。**

Petromax及龍形狀的圖形商標為註冊商標。未經書面許可，禁止以任何方式影印、複製和傳播本操作說明書的任何內容。