



Petromax

DE

Pflegehinweise für Gusseisen-Produkte von Petromax
Original-Gebrauchsanleitung

EN

Care instructions for Petromax cast iron products
Translation of the original instructions for use

FR

Conseils d'entretien pour les produits en fonte de
Petromax – Traduction du mode d'emploi original

Petromax Gusseisen | Petromax Cast Iron | la fonte Petromax

- Burgereisen | Burger Iron | Appareil à burger [bw-iron](#)
- Feuertopf | Dutch Oven | Marmite en fonte [ft0.5-t-ft18-t](#)
- Feuertopf mit Standfüßen | Dutch Oven with legs | Marmite en fonte avec pieds [ft0.5-ft18](#)
- Feuerg grill | Fire Barbecue Grill | Barbecue en fonte [tg3](#)
- Feuerpfanne (mit Stiel) | Fire Skillet with one pan handle | Poêle en fonte avec manche [fp15-t-fp40-t](#)
- Feuerpfanne (mit Henkeln) | Fire Skillet with two handles | Poêle en fonte à griller avec anses [fp15h-t-fp50h-t](#)
- Grill-Feuerpfanne (mit Stiel) | Grill Fire Skillet with one pan handle | Poêle en fonte à griller avec manche [gp30-t, gp35-t](#)
- Grill-Feuerpfanne (mit Henkeln) | Grill Fire Skillet with two handles | Poêle en fonte à griller avec anses [gp30h-t, gp35 h-t](#)
- Geflügelbräter | Poultry Roaster | Cuit-poulet [cf30](#)
- Gugelhupfform mit Tortenboden-Deckel | Ring Cake Pan with Tarte Case Lid | Moule à kouglof avec couvercle moule à tarte [gf1](#)
- Gussrost-Einsatz | Trivet | Grille-trépied [gr](#)
- Kartoffelbräter | Potato Cooker | Rôtissoire à pommes de terre [pto30, pto45b](#)
- Kasserolle mit Deckel | Saucepan with lid | Casserole avec couvercle [kr1, kr2](#)
- Kastenform mit Deckel | Loaf Pan with Lid | Moule à gratin avec couvercle [k4, k8, k12](#)
- Lagerfeuerpfanne | Campfire Skillet | Poêle pour feu de camp [l-fp17](#)
- Muffinform | Muffin Tin | Moule à muffin [mf6](#)
- Poffertjespfanne | Poffertjes Pan | Poêle à Poffertjes [poff30](#)
- Sandwicheisen | Sandwich Iron | Appareil à sandwich [sw-iron, sw-iron-s](#)
- Saucetopf | Sauce Pot | Poêlon [st0.5](#)
- Stapelrost | Stack Grate | Grille en fonte superposable [gr-s, gr-s30](#)
- Stockbrot Spieß mit Gusseisenspitze | Campfire Bread Skewer with Cast-iron Tip | Broche à pain avec pointe en fonte [sts70](#)
- Waffeleisen | Waffle Iron | Moule à Gaufres [wf-iron, wf-iron-s](#)
- Wende-Waffeleisen | Rotating Waffle Iron | Appareil à gaufres rotatif [wf-tx](#)

Gebrauchsanleitung für Petromax Gusseisen

Seit über 100 Jahren gilt Gusseisen als optimales Werkzeug beim Draußen-Kochen. Mit Feuertopf & Co. bieten wir dir eine langlebige Kochausrüstung, die dir in unterschiedlichen Größen und Formen eine Vielfalt an Einsatzmöglichkeiten eröffnet, ein Stück Ursprünglichkeit zurückbringt und nach Abenteuer schmeckt.

Wichtige Hinweise

Lies dir die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise und hebe diese Anleitung gut auf. Übergib sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Sicherheitshinweise

- Gusseisen wird bei der Verwendung sehr heiß. Lasse deshalb niemals Kinder und Tiere in die Nähe deines heißen Gusseisen-Produktes.
- Schütze deine Hände und Unterarme mit hitzeresistenten Handschuhen.
- Schütte keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Gusseisen. Dein Gusseisen-Produkt kann dadurch reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Verwende kein Spülmittel oder Seife für die Reinigung.
- Gusseisen darf nicht in den Geschirrspüler.
- Lass dein Gusseisen-Produkt nicht fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

Vor dem ersten Gebrauch

Alle unsere Gusseisen-Produkte sind bereits werksseitig eingebrannt und somit einsatzbereit. Die Materialoberfläche wird im letzten Produktionsschritt patiniert (Seasoned finish). Daher ist ein Einbrennen des Petromax Gusseisens vor der ersten Benutzung nicht notwendig. Bevor du dein Gusseisen das erste Mal benutzt, reinige es lediglich mit warmem Wasser und trockne es gründlich ab.

Hinweise zu Reinigung, Pflege und Lagerung



Spüle dein Gusseisen nach dem Gebrauch nur mit heißem Wasser aus, trockne es gründlich ab und fette es. Verwende hierfür die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen oder ein neutrales Öl bzw. Pflanzenfett. Verwende kein Olivenöl, da es nicht so stark erhitzt werden kann wie andere Fette. Bei Verkrustungen empfehlen wir den Petromax Schaber oder den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen.

Gusseisen darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.



Reinige dein Gusseisen niemals mit kaltem Wasser, wenn es noch heiß ist, da es durch die entstehenden Spannungen reißen könnte.



Verstaue dein Gusseisen niemals in nassem und unbehandeltem Zustand. Trockne es immer gründlich ab und verteile eine dünne Schicht Petromax Pflegepaste auf der gesamten Oberfläche. Um mögliche Restfeuchte zu vermeiden, kannst du das Gusseisen nach dem Reinigen nochmals kurz erhitzen, beispielsweise auf dem Herd oder im Backofen.



Lagere dein Gusseisen an einem trockenen Ort. Für optimale Belüftung kannst du ein Stück dünne Pappe, festes Papier oder Holz zwischen Topf und Deckel legen bzw. zwischen die beiden Hälften der Sandwich-, Waffel, und Burgereisen.



Sollten sich dennoch kleine Roststellen bilden: Entferne leichten Rost mit einer Drahtbürste und fette dein Gusseisen mit der Petromax Pflegepaste. Ein Einbrennen ist nicht nötig. Sollte dein Gusseisen starke Roststellen ansetzen, empfehlen wir dir, dein Gusseisen neu einzubrennen.

Einbrennen

Wurde die Patina in Mitleidenschaft gezogen, wird ein erneutes Einbrennen nötig. Gehe dabei wie folgt vor:

- Entferne den Rost gründlich mit einer Drahtbürste. Reinige das Gusseisen mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne es anschließend gründlich ab.
- Fette die gesamte Oberfläche (inkl. Deckel) von innen und außen mit der Petromax Pflegepaste oder einem neutralen Öl oder Pflanzenfett ein.
- Brenne dein Gusseisen entweder über dem Feuer, auf dem Grill oder zu Hause im Backofen (180°C, ca. 2 Stunden) ein. Beachte, dass Topf und Deckel immer getrennt (geöffnet) eingebrannt werden!
- Achtung: es kommt zu Rauchentwicklung! Sorge daher für eine gute Belüftung im Innenraum. Lass dein Gusseisen im Anschluss langsam abkühlen.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf dein Petromax Gusseisen eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Dies betrifft nicht die Verschleißteile. Lässt sich dein Petromax Gusseisen 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. Unser Serviceteam erreichst du per E-Mail unter service@petromax.de

User manual for Petromax Cast Iron

For more than 100 years cast iron has been the optimal tool for outdoor cooking. With Dutch Oven & co. we offer durable cooking equipment in different shapes and sizes providing you with a wide range of applications and reclaiming a certain degree of originality and the taste of adventure.

Important instructions

Please read the following information carefully before using your product for the first time. Pay special attention to the safety instructions and keep the user manual for future reference. If the product is given to other people, they must also be given this user manual.

Safety instructions

- **Caution!** Cast iron becomes very hot when in use. Keep your hot cast-iron product out of reach of children and animals.
- Protect your hands and forearms with heat-resistant gloves.
- Do not pour any cold liquids onto the hot cast iron. Your cast-iron products might crack or be otherwise damaged.
- Do not use dishwashing detergent or soap for cleaning.
- Cast iron may not be cleaned in the dishwasher.
- Do not drop your cast-iron product, for cast iron is a brittle material that can break.

Before the first use

All our cast-iron products are already seasoned and thus ready to use. The surface is patinated in the final stage of production (seasoned finish). Therefore, it is not necessary to season Petromax Cast Iron prior to the first use. Just clean your cast iron with hot water before using it for the first time and dry it well.

Instructions for Cleaning, Care and Storage



After use rinse your cast iron with hot water and dry it well. Apply a thin layer of grease. Use the food safe Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron, a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil as it cannot be heated very strongly for roasting. For burned-in residues we recommend the Petromax Scraper or the Petromax Chain Mail Cleaner for Cast- and Wrought Iron.

Cast iron may not be cleaned in the dishwasher.



Do not clean your cast iron with cold water while it is hot as it might crack under the tension created.



Never stow your cast iron when wet and untreated. Dry it well and spread a thin layer of Petromax Care conditioner onto the entire surface. To avoid any residual moisture you can heat up your cast iron once more after cleaning, for instance on the stove or in the oven.



Store your cast iron in a dry place. For optimum air flow you can place a thin piece of cardboard, firm paper or wood between pot and lid or between the two halves of the Sandwich, Waffle or Burger Iron.



In case of small traces of rust: Remove light rust with a wire brush and grease your cast iron with the Petromax Care Conditioner. Seasoning is not necessary. However, if your cast iron develops heavy rust we recommend you to re-season your cast iron.

Seasoning

If the patina has been damaged, re-seasoning is necessary. Proceed as follows:

- Remove the rust thoroughly with a wire brush. Clean your cast iron with hot water, a dishwashing detergent and a dishwashing brush. Dry well.
- Grease the entire surface (including the lid) inside and out with Petromax Care Conditioner, a neutral oil or vegetable fat.
- Bake your cast iron either over the fire, on the grill or at home in the oven (180 °C, approx. 2 hours). Please observe that pot and lid should always be seasoned open and separately!
- Caution: Smoke will develop! Provide for adequate ventilation indoors. Let your cast iron cool down slowly afterwards.

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Cast Iron from the date of purchase. This does not cover wearing parts. If you cannot properly use your Petromax Cast Iron due to a defect in material or manufacturing, 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 service team via email at: service@petromax.de

Mode d'emploi de la fonte Petromax

La fonte est utilisée pour la cuisine en extérieur depuis plus de cent ans. Avec la gamme Marmites en fonte et Cie, nous vous proposons des équipements de cuisine durable de différentes tailles et différentes formes, qui vous offre des possibilités démultipliées et qui portent en eux le goût unique de l'aventure.

Remarques importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de la fonte Petromax. Veuillez respecter notamment les consignes de sécurité et conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Remettez-le également impérativement au prochain propriétaire de l'ustensile.

Consignes de sécurité

- La fonte devient très chaude pendant son utilisation. Surveillez les enfants et les animaux se trouvant à proximité du produit en fonte chaude !
- Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur.
- Ne versez pas de liquides froids sur la fonte chaude, c'est un matériau cassant qui pourrait se fendiller.
- N'utilisez pas de liquide vaisselle ni de savon !
- La fonte ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle !
- Ne laissez pas tomber votre produit en fonte ; la fonte est un matériau cassant susceptible de se fendre.

Avant la première utilisation

Tous les produits en fonte Petromax sont livrés culottés et prêts à l'emploi. La surface du matériau étant culottée pendant la dernière phase de la production (seasoned finish), il n'est plus nécessaire de culotter votre fonte Petromax avant sa première utilisation. Avant sa première utilisation rincez à l'eau chaude votre ustensile et séchez-le bien.

Consignes d'entretien et de stockage



Ne rincez votre fonte qu'à l'eau chaude, séchez-la bien et graissez-la avec la Pâte d'entretien Petromax, une huile neutre ou d'une graisse végétale. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle n'adhère pas aux températures très élevées. En cas de salissures très incrustées nous recommandons le Racloir Petromax ou la Cotte de mailles pour fonte et fer forgé Petromax.

Ne nettoyez pas votre produit en fonte à l'eau froide lorsqu'il est encore chaud. La fonte pourrait se fissurer ou être endommagée par la tension que cela créerait.



Ne rangez jamais votre fonte quand elle est encore humide ou quand elle n'a pas encore été graissée.



Séchez-la systématiquement et appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax sur toute la surface. Réchauffez brièvement la fonte après le nettoyage sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou au four, afin d'éliminer l'eau restante.



Veuillez ranger votre fonte dans un endroit sec. Afin de laisser votre fonte respirer, glissez un morceau de carton, de papier épais ou de bois entre la marmite et le couvercle ou entre les plaques du Moule à sandwich, à gaufres et à hamburger.



Si de petites taches de rouille se forment : Enlevez la rouille fine avec une brosse métallique et graissez votre fonte avec la Pâte d'entretien Petromax. Un culottage ne s'impose pas. Si votre fonte Petromax commence à rouiller fortement, nous recommandons de la culotter.

Culottage

Faites revivre votre fonte lorsque l'état de la patine laisse à désirer. Procédez comme suit :

- Enlevez complètement la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez ensuite la fonte avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Séchez-la bien.
- Graissez l'ensemble de la surface (couvercle inclus), l'intérieur et l'extérieur, avec de l'huile neutre, de la graisse végétale ou de la Pâte d'entretien Petromax.
- Vous pouvez culotter votre fonte au-dessus du feu, sur le barbecue et au four à la maison (180 °C, env. 2 heures). Veuillez culotter la marmite et le couvercle séparément (marmite ouverte) !
- Attention : veillez à ce que votre intérieur soit bien aéré, car de la fumée va se former ! Laissez refroidir la fonte lentement.

Garantie

En cas d'utilisation adéquate, votre produit en fonte Petromax est garanti pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre produit 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 prendre contact avec votre revendeur.

Service

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



Petromax

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-400 26 05

✉ 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.

Identifikationsnummer | Identification number | Référence : GA-castiron-2023-1

Ausgabedatum | Issue date | Date d'émission : 25.07.2023

Versionsnummer | Version number | Numéro de version : 1