

MANUAL DE USUARIO

¡Gracias por elegir el horno holandés Petromax! Con su nuevo horno holandés, puede cocinar sus comidas a fuego abierto o en su cocina en casa mientras disfruta de las propiedades únicas del hierro fundido de alta calidad. Estamos convencidos de que estará encantado con las excelentes características que ofrece el horno holandés Petromax y esperamos que con él cada plato sea una delicia culinaria.

CONSEJOS IMPORTANTES

Lea este manual del usuario detenidamente antes de utilizar su producto por primera vez. Siga las instrucciones de seguridad. Guarde este manual del usuario en un lugar seguro. Si le da el horno holandés Petromax a otra persona, también debe darle este manual de usuario.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Puede usar el horno holandés en una estufa de gas, en un horno y al aire libre en una fogata o una parrilla adecuada. Además, los hornos holandeses con fondo plano (sin patas) son adecuados para todo tipo de estufas. El hierro fundido, que transfiere y almacena el calor de manera óptima, se puede usar de inmediato y es fácil de cuidar, gracias a la superficie previamente sazonada.



NOTAS DE SEGURIDAD

¡Precaución! El horno holandés Petromax y sus partes (tapa, asa) pueden calentarse mucho cuando se usan. Por lo tanto, nunca se debe permitir que los niños se acerquen al horno holandés. Toque el horno holandés y sus partes solo con guantes resistentes al calor, un paño o el levantador de la tapa.

- No vierta líquidos fríos (como agua) sobre el horno holandés de hierro fundido caliente, ya que el horno holandés puede agrietarse o dañarse.
- Nunca use jabón líquido ni detergente para limpiar el horno holandés.
- No deje caer el horno holandés, ya que el hierro fundido es un material quebradizo que puede agrietarse.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie a fondo el horno holandés con agua caliente antes de usarlo por primera vez, y séquelo bien. Gracias a la superficie previamente sazonada, puede usar inmediatamente su resistente horno holandés Petromax después de enjuagarlo, sin necesidad de sazonarlo primero. Las primeras veces que lo use, no cocine ningún alimento ácido, ya que puede dañar la pátina, la capa protectora del horno holandés.



INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

Mientras cuide correctamente su horno holandés, debería durar generaciones. Por lo tanto, debe seguir algunas reglas básicas importantes:

- Después de cocinar, deje que el horno holandés se enfríe antes de limpiarlo con agua tibia. Nunca use jabón líquido ni detergente para limpiar el horno holandés. Puede arruinar la pátina.
- Use un cepillo para lavar platos o una esponja disponibles en el mercado (¡no una esponja de metal!) Para limpiar el horno holandés. Para suciedad persistente o residuos de alimentos quemados, también recomendamos el limpiador de cota de malla Petromax para hierro fundido y forjado, que no daña la pátina de su horno holandés incluso cuando frota con firmeza.
- El horno holandés no es apto para lavavajillas.
- No limpie el horno holandés con agua fría cuando esté caliente. La tensión creada podría agrietarse o dañar el horno holandés.
- Nunca guarde el horno holandés cuando esté mojado y sin tratamiento.
- Siempre seque bien el horno holandés después de limpiarlo y aplique una capa delgada del acondicionador de cuidado y condimento Petromax para hierro fundido y forjado, antes de guardar el horno holandés. También puede usar un aceite neutro o grasa vegetal. No use aceite de oliva, ya que no alcanzará una temperatura tan alta como otros tipos de grasa la próxima vez que se use el horno holandés.
- Siempre guarde el horno holandés en un lugar seco. Para que su horno holandés "respire", una vez que lo haya almacenado, puede colocar un pedazo de cartón, papel fuerte o madera entre la olla y la tapa, lo que asegura una buena circulación del aire.

CONDIMENTO

La pátina (la capa protectora del horno holandés) debe renovarse cuando se ve afectada. Puede suceder, por ejemplo, que su horno holandés comience a oxidarse aquí y allá. En ese caso, proceda de la siguiente manera:



- Eliminar el óxido con un cepillo de alambre. Limpie el horno holandés con agua tibia, líquido para lavar platos y un cepillo para lavar platos. Luego sécalo bien.
- Cubra todo el horno holandés y la tapa (superficies interna y externa) con el acondicionador de cuidado y condimento Petromax, un aceite neutro o grasa vegetal. No use ningún aceite de oliva u otro tipo de grasa con un punto de humo más bajo, ya que se quemarán demasiado rápido.
- Luego coloque el horno holandés (sin tapa) en un horno precalentado a una temperatura de aprox. 180 ° C (356 ° F). Deje que permanezca allí durante 1 a 2 horas y luego apaga el horno. Abra la puerta del horno hasta la mitad y deje que el horno holandés se enfríe.



¡Precaución! Quemar la capa de grasa puede producir humo. Por lo tanto, recomendamos hacer el condimento al aire libre, por ejemplo, en un fuego abierto o en una parrilla.

- Engrase todas las piezas nuevamente una vez que se hayan enfriado. Su horno holandés ya está sazonado.

COCINAR, FREIR, HORNEAR

Puede usar el horno holandés en el horno de su cocina, así como sobre un fuego al aire libre o con una parrilla de barbacoa adecuada. Las diversas fuentes de calor, como las briquetas de barbacoa, el carbón o las brasas de fogata, no alcanzan necesariamente la misma temperatura.

En un campamento

Cuando use el horno holandés en una fogata, debe probar cosas diferentes: cada tipo de madera crea diferentes brasas y se quema en consecuencia más o menos rápidamente. Cuando colocas el horno holandés al lado del fuego, puedes cocinar algunos platos con el calor que emana del fuego. Sin embargo, es esencial encender el horno holandés regularmente, para que se caliente uniformemente desde todos los lados.

CON BRIQUETAS

Las briquetas de alta calidad son fáciles de usar y confiables. En su mayoría tienen un tamaño similar y pueden almacenar calor durante mucho tiempo. Es la forma más fácil de regular el calor de su horno holandés.

La cantidad de briquetas que necesita debajo del horno holandés y en la tapa también depende de los métodos de cocción. Aquí está la regla para todos los tamaños de hornos holandeses:

- para cocinar a fuego lento sopa y estofado: $\frac{1}{3}$ de las briquetas en la tapa y $\frac{2}{3}$ debajo del horno holandés
- para hornear pan y pasteles: $\frac{2}{3}$ de las briquetas en la tapa y $\frac{1}{3}$ debajo del horno holandés Esta tabla le ofrece información sobre la cantidad necesaria de briquetas según el horno holandés que utilice. En esta tabla encontrará la cantidad total de briquetas y cómo debe distribuirlas por encima y por debajo del horno holandés para que su horno alcance cierta temperatura.

ft1 / ft1-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C	
total (más / menos)	5 (3/2)	8 (5/3)
ft3 / ft3-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C	
total (más / menos)	8 (5/3)	14 (9/5)
ft4.5 / ft4.5-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C total (más / menos)	
	15 (9/6)	21 (14/7)
ft6 / ft6-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C	
total (más / menos)	24 (14/10)	30 (20/10)
ft9 / ft9-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C	
total (más / menos)	24 (15/9)	30 (21/9)
ft12 / ft12-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C	
total (más / menos)	28 (17/11)	38 (25/13)
ft18 / ft18-t	160 - 180 ° C 200 - 225 ° C	
total (más / menos)	32 (19/13)	42 (28/14)

La tabla indica cuántas briquetas necesita para hornear. Al cambiar los números desde arriba y los números desde abajo, sabrá cuántas briquetas son necesarias para cocinar a fuego lento la sopa y el estofado. Por cierto: para estofar y freír, simplemente divida la cantidad total de briquetas entre 2. Coloque la primera mitad de las briquetas en la tapa y la otra mitad debajo del horno holandés.



Es importante tener en cuenta que estos números solo sirven como punto de referencia y pueden variar según el tipo de briquetas que se utilicen, la temperatura ambiente y el clima. Como regla básica, es mejor comenzar con pocas briquetas y agregar un poco más si es necesario.

Para garantizar un calor uniforme, debe girar la tapa regularmente cada 10 a 20 minutos. Después de ca. 50 - 60 minutos es aconsejable reemplazar las briquetas por otras nuevas.

GARANTÍA

Bajo un uso adecuado, se aplicará un período de garantía de dos años a su horno holandés Petromax desde la fecha de compra. Si no puede usar correctamente su horno holandés Petromax debido a un defecto en el material o la fabricación, tiene derecho a una reparación bajo garantía. Póngase en contacto con su distribuidor para tal fin.

SERVICIO DE AYUDA

Si tiene preguntas o si necesita información adicional, háganoslo saber. Puede contactar a nuestro equipo de soporte por correo electrónico a: service@petromax.com

MODELOS

Petromax proporciona el horno holandés de hierro fundido en varios tamaños. Por lo tanto, puede elegir el que mejor se adapte a usted y a sus necesidades.



	Personas (aprox.)	Capacidad olla (máx.)	Capacidad tapa (máx.)
ft1 / ft1-t	postre / salsa	0,93 litros	0,25 litros
ft3 / ft3-t	1 - 3	1,6 litros	0,4 litros
ft4.5 / ft4.5-t	2 - 5	3,5 litros	1,0 litros
ft6 / ft6-t	4 - 8	5,5 litros	1,5 litros
ft9 / ft9-t	8 - 14	7,5 litros	1,5 litros
ft12 / ft12-t	14 - 20	10,8 litros	2,0 litros
ft18 / ft18-t	> 20	16,1 litros	2,7 litros

En la caja de embalaje se proporciona información detallada sobre el peso y las dimensiones de su tamaño de horno holandés.



Todos los hornos holandeses están disponibles en dos modelos: con pies en la parte inferior o con una superficie inferior plana.

