



Petromax

DE

Gusseisen

Gebrauchsanleitung

EN

Cast Iron

User Manual

FR

Fonte

Mode d'emploi

ES

Productos de hierro fundido

Manual de instrucciones

TW

鑄鐵廚具

使用說明書

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. Verwende bei den ersten drei Kocheinsätzen möglichst fetthaltige Lebensmittel, da diese dem Aufbau der natürlichen Schutzschicht (Patina) dienen. Verzichte dabei auf säurehaltige Lebensmittel.

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. Upon the first three times of use, preferably use greasy food products as these will ease the formation of the natural protective layer (patina). At the same time, do not use acidic food.

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 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. 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.

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 Raclair 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.

Manual de instrucciones para los utensilios de hierro fundido de Petromax

Desde hace más de cien años, el hierro fundido se considera la herramienta ideal para la cocina al aire libre. Con «Feuertopf & Co.» te ofrecemos un equipo de cocina duradero en diferentes tamaños y formas con una variedad de usos, que aporta una nota de autenticidad y sabe a aventura.

Nota importante

Lee atentamente las siguientes instrucciones antes del primer uso. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad y consérvelas en un lugar seguro. Entrégaselas, en su caso, al siguiente propietario.

Instrucciones de seguridad

- El hierro fundido se calienta mucho durante su uso. No permitas nunca que niños o animales se acerquen a tu producto de hierro fundido.
- Protege tus manos y antebrazos con guantes resistentes al calor.
- No viertas líquidos fríos sobre el hierro fundido caliente. Tu producto de hierro fundido puede agrietarse o sufrir cualquier otro daño.
- No utilices lavavajillas o jabón para su limpieza.
- El hierro fundido no es apto para el lavaplatos.
- No dejes caer tu producto de hierro fundido, ya que el hierro fundido es un material frágil que puede agrietarse.

Antes del primer uso

Todos nuestros productos de hierro fundido están curados en fábrica, por lo que están listos para su uso. La superficie del material se patina en el último paso de la producción (acabado «seasoned finish»). Por ello, no es necesario curar el hierro fundido de Petromax antes del primer uso. Antes de utilizar por primera vez tu producto de hierro fundido, solo tienes que limpiarlo con agua caliente y secarlo bien. 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.

Instrucciones de limpieza, cuidado y almacenamiento



Después de usarlo, enjuaga tu producto de hierro fundido únicamente con agua caliente, sécalo bien y engrásalo. Utiliza la pasta de cuidado Petromax para hierro fundido y hierro forjado o bien un aceite neutro o una grasa vegetal. No utilices aceite de oliva, ya que este aceite no puede calentarse tanto como otras grasas. Para eliminar las incrustaciones recomendamos utilizar el rascador Petromax o el limpiador de anillas Petromax para hierro fundido y hierro forjado.

El hierro fundido no debe limpiarse en el lavaplatos.



Nunca limpies tu producto de hierro fundido con agua fría mientras esté caliente, ya que podría agrietarse debido a las tensiones originadas.



No guardes nunca tu producto de hierro fundido en estado húmedo y sin tratar. Sécalo siempre bien y aplica una fina capa de pasta de cuidado Petromax sobre toda la superficie. Para evitar que quede una humedad residual, puedes volver a calentar brevemente tu producto de hierro fundido después de su limpieza, por ejemplo, sobre la placa vitrocerámica o en el horno.



Guarda tu producto de hierro fundido en un lugar seco. Para asegurar una ventilación óptima, puedes colocar un trozo de cartón fino, papel resistente o madera entre la cacerola y la tapa o bien entre las dos mitades de la sandwichera, la gofrera o la hamburguesera.



Si aun así se forman pequeñas manchas de óxido procede de la siguiente manera: Elimina las capas finas de óxido con un cepillo de alambre y engrasa tu producto de hierro fundido con pasta de cuidado Petromax. No es necesario curarlo. Si tu producto de hierro fundido muestra manchas grandes de óxido, te recomendamos volver a curarlo.

Curado

Cuando la pátina se haya dañado, será preciso volver a curar el producto de hierro fundido. Para ello, procede de la siguiente manera:

- Elimina todos los restos de óxido con un cepillo de alambre. Limpia tu producto de hierro fundido con agua caliente, un detergente y un cepillo para lavar platos. A continuación, sécalo bien.
- Engrasa toda la superficie (incluida la tapa) por dentro y por fuera con pasta de cuidado Petromax, un aceite neutro o una grasa vegetal.
- Cura tu producto de hierro fundido sobre el fuego, en la parrilla o en casa en el horno (180°C, aprox. 2 horas). Ten en cuenta que la cacerola y la tapa siempre se curan por separado (abierto).
- Atención: ¡Se producirá humo! Por ello, asegúrate de que el espacio interior esté bien ventilado. A continuación, deja que tu producto de hierro fundido se enfríe lentamente.

Garantía

Utilizado de forma adecuada, tu producto de hierro fundido Petromax tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Esto no es aplicable a las piezas de desgaste. Si no pudieras utilizar tu producto de hierro fundido Petromax adecuadamente debido a daños en el material o defectos de fabricación, tienes derecho a que se repare. A tal fin, te rogamos ponerte en contacto con tu distribuidor.

Atención al cliente

Estamos a tu servicio para cualquier pregunta y problema que puedas tener. A tal fin, ponte en contacto con nuestro equipo de servicio por correo electrónico bajo service@petromax.de

Petromax鑄鐵廚具的使用說明書

100多年以來，鑄鐵廚具一直是戶外料理的理想工具。我們以荷蘭鍋等產品為您提供經久耐用的廚具，其尺寸和款式各不相同，可滿足各式各樣的使用需求，既能讓您仿佛回到了過去，又增添了冒險樂趣。

重要注意事項

在第一次使用之前請認真通讀下列注意事項，請特別留意安全注意事項並保管好這份說明書。若將其轉讓給他人，也請將本說明書一併轉交。

安全注意事項

- 鑄鐵廚具在使用期間會非常燙。因此，嚴禁兒童和動物靠近滾燙的鑄鐵廚具。
- 請戴上耐熱手套保護雙手和下臂。
- 切勿對仍處於高溫狀態的鑄鐵廚具澆淋冷態液體。否則會導致鑄鐵廚具裂開，或是出現其它損壞
- 清洗時請切勿使用洗滌劑或肥皂。
- 鑄鐵廚具不適合用洗碗機清洗。
- 鑄鐵是一種易碎材料，因此切勿讓鑄鐵廚具掉落到地上，否則會裂開

首次使用指引

我們提供的所有鑄鐵廚具在出廠時均已預先養鍋，因此可立即使用。材料表層在最後一道生產工序中覆上了一層油膜(Seasoned finish)。因此，Petromax鑄鐵廚具在第一次使用之前免開鍋。在第一次使用鑄鐵廚具之前，只需要用溫水清洗一遍，再徹底擦乾即可。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。

清潔、保養和存放的相關注意事項



在使用後，只需用熱水沖洗鑄鐵，接著徹底擦乾，然後塗抹一層油脂即可。為此，我們建議使用Petromax鑄鐵和鍛鐵保養油，或是中性食用油或植物油。切勿使用橄欖油，這是因為橄欖油不能像其它油脂一樣加熱到高溫。如有結塊，我們建議使用Petromax鑄鐵鍋清潔刮片或是Petromax不鏽鋼潔鍋鏈網。

鑄鐵廚具不得放入洗碗機清洗。



如果鑄鐵廚具仍處於滾燙的狀態，就請勿用冷水清洗鑄鐵廚具，否則材料可能會因為熱脹冷縮而裂開。



切勿將鑄鐵廚具在未經處理且仍潮濕的狀態下收納起來。每次都必須徹底擦乾鑄鐵廚具，接著在整個表面塗抹一層薄薄的Petromax鑄鐵和鍛鐵保養油。為避免還有水分殘留，可以在清洗後再次用小火短暫加熱鑄鐵廚具，比如用爐灶或烤箱烘乾。



最後將鑄鐵廚具存放在乾燥的地方。您可以在鍋身和鍋蓋之間或是三明治、鬆餅、漢堡鑄鐵模具的兩部分之間放上一塊薄紙板、結實的紙張或木板，從而實現最佳通風。



如果有小地方生鏽：用鋼絲刷刷乾淨小塊鏽斑，接著在這些鑄鐵部分塗抹Petromax鑄鐵和鍛鐵保養油。不需要進行開鍋處理。如果鑄鐵廚具嚴重生鏽，我們建議您重新對鑄鐵廚具進行開鍋。

開鍋

如果油膜(Patina)受損，就需要重新開鍋。請按如下所述操作：

- 用鋼絲刷徹底去除鏽斑。用溫水、洗滌劑和洗碗刷清洗鑄鐵廚具。接著徹底擦乾鑄鐵廚具。
- 為整個表面(含鍋蓋)的內外側塗抹一層**Petromax**鑄鐵和鍛鐵保養油、中性食用油或植物油。
- 將鑄鐵架在明火上、燒烤架上，或用家用烤箱(180°C，約兩小時)進行開鍋。每次都請分開進行開鍋處理，即讓鍋蓋和鍋身做開著開鍋！
- 注意：會有煙霧產生！因此，如在室內操作，請確保通風良好。接著，讓鑄鐵廚具慢慢冷卻。

保固

在正常使用的情況下，Petromax鑄鐵廚具自購買之日起享有兩年保固。這不包括易損件。如因材料損壞或製造缺陷而無法正常使用Petromax鑄鐵廚具，顧客有權要求退回原廠。為此，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



Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

+49 (0) 391-5568 46 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。