



Petromax

fp15 - fp40 / fp15h - fp40h

DE

Feuerpfanne

Gebrauchsanleitung

EN

Fire Skillet

User manual

FR

Poêle en fonte

Mode d'emploi

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. Du solltest die ersten Male keine säurehaltigen Speisen zubereiten, da hierdurch die Patina, die Schutzschicht der Feuerpfanne, angegriffen werden kann.

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

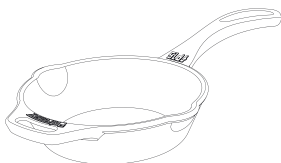
Die Patina (die Schutzschicht der Feuerpfanne) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. Beispielsweise kann es passieren, dass deine Feuerpfanne an einigen Stellen zu rosten beginnt, weil sie nicht korrekt gelagert wurde. In diesem Fall, solltest du wie folgt vorgehen.

- 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.

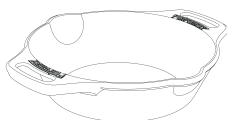
- Fette alle Teile nach dem Abkühlen nochmals ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

Ausführungen

i 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

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

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 instruction

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. Do not cook any acidic food during the first few uses of your skillet, for it can damage the patina, the protective layer of the Fire Skillet.

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.

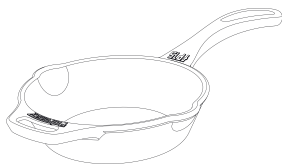
Re-seasoning

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.

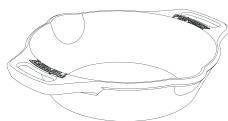
- Remove the rust with a wire brush or a metal sponge. Then clean the Fire Skillet with hot water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or a sponge. Dry thoroughly.
- Coat the Fire Skillet (inner and outer surfaces) with neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought 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

i 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

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

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.

Instruction 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 microfibrés). 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. Les premières fois, ne cuisinez pas d'aliments acides, car cela peut attaquer la patine, la couche protectrice de la Poêle en fonte.

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 pour une utilisation au lave-vaisselle.
- Ne rangez jamais la Poêle en fonte si elle est humide ou pas encore graissée.

Culottage

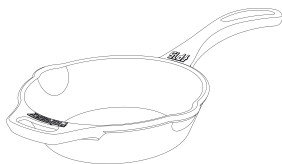
La patine (la couche protectrice de la Poêle en fonte) doit être renouvelée, lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que la Poêle en fonte commence à rouiller à certains endroits parce qu'elle n'est pas stockée correctement. Dans ce cas, procédez de la façon suivante :

- 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.

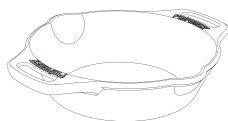
MODÈLES



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 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



Modèle	Capacité (max.)	Diamètre	Hauteur	Poids
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

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

Petromax bietet viele weitere Produkte passend für deine Feuerpfanne

EN

Petromax offers many more products suitable for your Fire Skillet

FR

Petromax propose de nombreux autres produits adaptés pour votre Poêle en fonte



- DE** Schaber für Feuertöpfe und -pfannen
- EN** Scraper for Dutch Ovens and Fire Skillets
- FR** Raclette pour Marmites et Poêles en fonte



- DE** Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen
- EN** Care Conditioner for Cast- and Wrought Iron
- FR** Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé



- DE** Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen
- EN** Chain Mail Cleaner for Cast and Wrought Iron
- FR** Cotte de mailles à récurer pour fonte et fer forgé



- DE** Grill- und Kohlzange
- EN** BBQ and Coal Tong
- FR** Pince à barbecue et à charbon

Mehr Produkte auf: www.petromax.de

DE

More products online: www.petromax.de

EN

Plus de produits en ligne : www.petromax.de

FR



- DE Aramid Griffhülle für Feuerpfanne
- EN Aramid Handle Cover for Fire Skillet
- FR Couverture poignée en aramide pour Poêle en fonte



- DE Aramid Pro 300 Handschuhe
- EN Aramid Pro 300 Gloves
- FR Gants Aramide Pro 300



- DE Mini-Gasbrenner
- EN Mini Blowtorch
- FR Chalumeau à gaz



- DE Petromax Feuerkit
- EN Petromax Fire Kit
- FR Kit Feu Petromax



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.