



Petromax

fs38 – fs56

DE

Grill- und Feuerschale
Gebrauchsanleitung

EN

Griddle and Fire Bowl
User Manual

FR

Plaque de cuisson et brasero
Mode d'emploi

MADE IN GERMANY

Gebrauchsanleitung für die Petromax Grill- und Feuerschale fs38 – fs56

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Grill- und Feuerschale entschieden hast! Mit deiner neuen fs38, fs48 oder fs56 kannst du leckere Gerichte über dem offenen Feuer zubereiten oder, wenn du sie als Feuerschale verwendest, ein gemütliches Feuer darin entzünden. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner neuen Petromax Grill- und Feuerschale haben wirst und hoffen, dass mit ihr deine Zeit an der frischen Luft noch abwechslungsreicher wird.

Wichtige Hinweise

Lies diese Anleitung aufmerksam durch und bewahre sie auf! Damit du lange Freude an deiner Grill- und Feuerschale hast, empfehlen wir dir, die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Übergib die Gebrauchsanleitung auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Die Petromax Grill- und Feuerschalen fs38, fs48 und fs56 haben zwei Verwendungsmöglichkeiten: Sie dienen dir als Grillplatte oder als Feuerschale. Ganz gleich, was du mit ihr vorhast: Dank ihrer zwei Griffe ist die Petromax Grill- und Feuerschale einfach zu handhaben und kann bequem transportiert werden. Über die Innengewindebuchsen an der Unterseite sind die drei Standbeine montierbar und gewährleisten einen sicheren Stand. Dank der an- und abschraubbaren Beine ist deine Grill- und Feuerschale universell einsetzbar.

1. Kochen, Braten und Grillen

Du kannst die Grill- und Feuerschale im Freien auf einer Kochstelle (z. B. Gasflamme), auf einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden. Da der zentrale Bereich der Schale heißer als die Außenfläche wird, ist es möglich, Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen zeitgleich auf den Teller zu bringen. Außerdem können bereits fertige Speisen am Rand nachgaren oder warm gehalten werden.

2. Feuer machen

Du kannst die fs38, fs48 oder fs56 auch als Feuerschale benutzen. Die angeschraubten Beine sorgen

dafür, einen sicheren Abstand zum Boden zu haben und Brandstellen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG!** Die Grill- und Feuerschale kann bei Verwendung extrem heiß werden. Schütze deine Hände mit hitzeresistenten Handschuhen oder einem Tuch, wenn du die heiße Grill- und Feuerschale anfässt.
- Lass die Schale während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Achte stets auf Kinder und Tiere in der Nähe.
- Wenn du die Petromax fs über dem offenen Feuer verwenden willst, dann nur im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen. **Es bestehen Brand- und Erstickungsgefahr.** Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte sie ein. Nimm beim Feuermachen in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.
- Stell deine Grill- und Feuerschale so auf, dass sie stabil und sicher auf einem feuerfesten Untergrund steht.
- **ACHTUNG!** Bei flüssigen Anzündern besteht Explosionsgefahr. Wir empfehlen daher das Anzünden mit festen Feueranzündern wie Kohlen- oder Grillanzünder und Holzspänen.
- Halte stets ein geeignetes Löschmittel (Wasser, Sand, Löschdecke, Feuerlöscher) für den Notfall bereit.
- Lass die Schale nach dem Gebrauch gut auskühlen und entferne die Asche erst, wenn diese erkaltet ist. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!

Vor dem ersten Gebrauch als Grillschale

Die Grill- und Feuerschale ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl eingestrichen, um Korrosion vorzubeugen. Deine Grillschale muss jedoch erst eingebrannt werden, bevor du sie benutzen kannst.

1. Gib ein hoch erhitzbares Fett (wie z. B. Butterschmalz oder Kokosfett) in deine Grillschale, sodass der Boden gut bedeckt ist. Verteile das Fett, z. B. mit einem Pinsel, auf der gesamten Oberfläche.
2. Wenn die Schale heiß ist, gib 1-2 EL feinkörniges Salz dazu.
3. Nach einiger Zeit färbt sich der Boden deiner Grillschale stellenweise oder großflächig dunkel und es bildet sich die typische Patina.
4. Entleere die Schale und lass diese abkühlen. Spül die Schale mit heißem Wasser aus und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig. Abschließend die Schale gut abtrocknen und erneut einfetten.
5. Die Petromax Grill- und Feuerschale ist jetzt einsatzbereit. Nach jedem weiteren Gebrauch genügt es, wenn du die Schale mit heißem Wasser spülst oder mit einem Küchenpapier ausreibst. Zum Korrosionsschutz sollte stets eine dünne Fettschicht vorhanden sein. Der Einbrennvorgang kann beliebig oft wiederholt werden.

Pflege und Lagerung

Sofern du deine Grill- und Feuerschale korrekt pflegst, hält diese über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten.

- Erhitze die Schale und das Fett stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat sich auszudehnen.
- Anfangs benötigst du zum Braten auf der Grill- und Feuerschale etwas mehr Fett. Je häufiger sie benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht, da sich eine Patina gebildet hat.
- Niemals die Grill- und Feuerschale (und Standbeine) in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Es genügt, wenn du die Grill- und Feuerschale nach dem Gebrauch mit einem Küchenpapier ausreibst oder mit heißem Wasser ausspülst und einer handelsüblichen Geschirrspülbürste oder einem Schwamm säuberst. Wir empfehlen den Petromax Ringreinger, um eingebrannte Rückstände sanft zu entfernen, ohne die Patina zu beschädigen. Trockne die Grill- und Feuerschale gut ab und fette sie leicht ein, um die Oberfläche zu versiegeln. Verwende hierfür die lebensmittelechte Petromax Pflegepaste oder ein neutrales Öl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist nicht geeignet, da es beim Braten nicht sehr stark erhitzt werden kann. Reinige und pflege ebenfalls die Standbeine vor dem Verstauen.
- Lagere deine Grill- und Feuerschale immer an einem trockenen Ort. Verstau sie niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Lass sie nach der Verwendung als Feuerschale gut abkühlen und entsorge die Asche ordnungsgemäß.

Gewährleistung

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

Service

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

DE

Ausführungen

Modell	fs38	fs48	fs56
Personen	1-3	4-6	6-8
Durchmesser	38 cm	48 cm	56 cm
Höhe mit Standbeinen	23 cm	23 cm	23 cm
Material	Stahl	Stahl	Stahl

EN

FR

User manual for the Petromax Griddle and Fire Bowl fs38 – fs56

Thank you for purchasing the Petromax Griddle and Fire Bowl! With your new fs38, fs48 or fs56 you can prepare delicious meals over an open fire or, if you use it as a fire bowl, you can light a cosy fire in it. We are convinced that you will greatly enjoy your new Petromax Griddle and Fire Bowl and we hope that it will make the time you spend in the open air even more enjoyable.

Important Instructions

Please read this user manual carefully and keep it safe for future reference. In order for you to enjoy your new Griddle and Fire Bowl for a long time, we advise that you follow the safety instructions. If the product is given to another person, this user manual must also be passed along.

Product description

The Petromax Griddle and Fire Bowl fs38, fs48 and fs56 can be used in two different ways: It serves as a griddle plate or as a fire bowl. Whatever you plan to do with it: Thanks to its two handles, the Petromax Griddle and Fire Bowl is easy to carry and practical to transport. The three support legs can be screwed into the thread bushings at the bottom and ensure that the griddle bowl stands safely on the ground. Thanks to the removable support legs your griddle bowl can be used universally.

1. Cooking, roasting and grilling

You can use the Griddle and Fire Bowl outdoors on a cooking area (e.g. gas flame), on a campfire or on an adequate barbecue. Since the centre of the griddle becomes hotter than the outer surface, it is possible for food that requires different cooking temperatures to be ready at the same time. Moreover, meals that have already been prepared can continue cooking or be kept warm on the edge.

2. Lighting a fire

You can also use the fs38, fs48 or fs56 as a fire bowl. The removable support legs ensure a perfect distance to the ground and avoid burnt patches.

Safety instructions

- **CAUTION!** The Griddle and Fire Bowl becomes extremely hot when used. Protect your hands with heat-resistant gloves or a cloth when you touch the hot Petromax Griddle and Fire Bowl.
- Never let the Griddle and Fire Bowl unattended while it is in use. Watch closely over children and animals when they are close to the griddle bowl.
- If you want to use the Petromax Griddle and Fire Bowl over an open fire, only do so outdoors. Never use the Griddle and Fire Bowl indoors. **Fire hazard and danger of suffocation!** Comply with fire safety regulations. Show consideration to the plant and animal life and to nature reserves when you start a fire outdoors.
- Make sure your Griddle and Fire Bowl is steady and stands safely on a fireproof ground.
- **CAUTION!** Liquid fire lighter may be in danger to cause explosions. We, therefore, recommend the use of solid fire-lighters such as coal- or grill-lighters-, or wood chips.
- Make sure you have a means to extinguish the fire in case of emergency (water, sand, fire blanket, fire extinguisher).
- Let the griddle bowl cool down entirely after use. Remove the ashes of the fire only once they have cooled down. Dispose of the ashes properly. Never throw hot ashes in the household waste.

Before the first use as a Griddle Bowl

Ex works Griddle and Fire Bowl is coated with food-safe paraffin oil in order to prevent corrosion. However, you must season your griddle bowl first before using it.

1. Add some high-temperature (e.g. clarified butter or coconut oil) on your Griddle and Fire Bowl to cover its surface. Spread the grease over the whole surface, e.g. with a brush.
2. When the Griddle and Fire Bowl is hot, add 1-2 tbsp. of fine salt.
3. After a while, the surface of your Griddle and Fire Bowl changes colour and becomes dark in places or entirely and the characteristic patina develops.
4. Empty the bowl and let it cool down. Wash the Griddle and Fire Bowl with hot water and carefully remove the possible cooking remains. Then dry thoroughly and apply some grease.
5. The Petromax Griddle and Fire Bowl is now ready for use. After each use simply wash the griddle bowl with hot water or wipe it with kitchen paper. As a protection against corrosion there should always be a thin layer of grease. The seasoning process can be repeated as often as desired.

Care and storage

As long as you care for your Griddle and Fire Bowl properly, it will last for generations. For that purpose, you should follow some important basic rules.

- Always heat the Griddle and Fire Bowl together with the grease slowly in order for the material to have enough time to expand.
- At first you need a bit more grease to roast food in the Petromax Griddle and Fire Bowl. The more often you use it, the darker it becomes, and the less grease it needed, as a patina has formed.
- Never clean the Griddle and Fire Bowl (and support legs) in the dishwasher or clean it with dishwashing liquid! It could damage or even destroy the patina.
- After use, just wipe the Griddle and Fire Bowl with kitchen paper or wash with hot water and a commercially available dishwashing brush or a sponge. We recommend the Petromax Chain Mail Cleaner to remove burnt residues without damaging the patina. Dry thoroughly and grease lightly in order to seal the surface of your Griddle and Fire Bowl. For that purpose, use the food-safe Petromax Care Conditioner or a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil, for it cannot reach a very high temperature when roasted. Clean and grease the support legs as well before storing the Griddle and Fire Bowl.
- Always store your Griddle and Fire Bowl in a dry place. Never stow when wet or/and untreated.
- After use as a fire bowl, let it cool down completely and dispose of the ashes properly.

Warranty

In case of proper use, a warranty period of two years applies to your Petromax Griddle and Fire Bowl from the date of purchase. If you cannot use your Petromax Griddle and Fire Bowl properly 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 any questions or need additional information please let us know. You can contact our support team at: service@petromax.de

DE

EN

FR

Models

Model	fs38	fs48	fs56
Persons	1-3	4-6	6-8
Diameter	38 cm	48 cm	56 cm
Height with support legs	23 cm	23 cm	23 cm
Material	Steel	Steel	Steel

Mode d'emploi de la Plaque de cuisson et brasero Petromax fs38 – fs56

Merci beaucoup d'avoir choisi la Plaque de cuisson et Brasero Petromax ! Avec votre nouvelle fs38, fs48 ou fs56, vous pouvez préparer de délicieux plats sur un feu ouvert, ou, si vous l'utilisez comme brasero, vous pouvez y allumer un agréable feu. Nous sommes convaincus que votre nouvelle Plaque de cuisson et Brasero Petromax vous apportera totale satisfaction et espérons qu'elle permettra de varier encore plus vos moments passés en plein air.

Remarques importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le ! Afin de profiter longtemps de votre nouvelle Plaque de cuisson et brasero, nous vous recommandons de lire les consignes suivantes. Remettez ce mode d'emploi à un éventuel propriétaire ultérieur.

Description du produit

La Plaque de cuisson et Brasero Petromax fs38, fs48 et fs56 peut être utilisée de deux façons différentes : elle vous sert de plaque de cuisson ou bien de brasero. Quelque soit la façon dont vous l'utilisez : grâce à ses deux poignées, la Petromax Plaque de cuisson et brasero est facile à manipuler et pratique à transporter. Trois supports peuvent être vissés dans les filetages internes situés au-dessous et garantissent un maintien sûr sur le sol. Grâce aux supports amovibles, votre Plaque de cuisson et brasero est polyvalente.

1. Cuisiner, faire cuire et faire un barbecue

Vous pouvez utiliser la Plaque de cuisson et brasero à l'air libre sur une zone de cuisson (par ex. réchaud à gaz), sur un feu de camp ou sur un barbecue adapté à la plaque. La surface centrale de la plaque devenant plus chaude que la surface extérieure, il est possible de préparer en même temps des aliments aux temps de cuisson variés. De plus, les mets qui sont déjà prêts peuvent continuer à cuire ou être gardés au chaud sur le rebord.

2. Faire un feu

Vous pouvez aussi utiliser la Plaque de cuisson comme brasero. Les supports à visser garantissent une parfaite distance par rapport au sol et évitent de laisser des traces du feu. Empilez simplement du bois de chauffage comme de coutume, allumez-le et profitez tranquillement d'un feu agréable.

Consignes de sécurité

- **ATTENTION !** L'utilisation peut rendre la Plaque de cuisson et brasero extrêmement chaude. Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur ou un chiffon quand vous touchez la Plaque de cuisson et brasero chaude.
- Ne laissez jamais la Plaque de cuisson sans surveillance quand elle est en train d'être utilisée. Surveillez enfants et animaux se trouvant à proximité de la Plaque de cuisson.
- Si vous voulez utiliser la Plaque de cuisson et brasero sur un feu ouvert, ne le faites qu'à l'air libre et en aucun cas dans un espace fermé. Il existe un risque d'incendie et d'étouffement. Informez-vous sur les règles de sécurité incendie et respectez-les. Respectez la faune et la flore et les zones naturelles protégées lorsque vous allumez un feu dans la nature.
- Posez votre Plaque de cuisson et brasero de façon à ce qu'elle soit stable et sur un sol résistant au feu.
- **ATTENTION !** Les allume-feux liquides présentent un risque d'explosion. C'est pourquoi nous recommandons d'allumer le feu avec des allume-feux solides tels que des allume-barbecue ou allume-feux ou des copeaux de bois.
- Tenez à portée de main un moyen adapté pour éteindre le feu (eau, sable, couverture anti-feu, extincteur) prêt à être utilisé en cas d'urgence.
- Laissez bien refroidir la Plaque de cuisson après toute utilisation. N'enlevez les cendres du feu que lorsqu'elles ont refroidi. Débarrassez-vous ensuite des cendres en bonne et due forme. Ne jetez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !

Avant la première utilisation comme plaque de cuisson

La Plaque de cuisson et brasero est recouverte en usine d'une huile de paraffine qui convient au contact alimentaire, afin de prévenir la corrosion. Il faut quand même culotter votre Plaque de cuisson une première fois avant que vous puissiez l'utiliser.

1. Mettez du gras qui puisse atteindre une haute température (comme par ex. du beurre fondu ou du beurre de coco) dans votre Plaque de cuisson de façon à recouvrir la surface. Étalez le gras sur toute la surface, par ex. avec un pinceau.
2. Quand la Plaque de cuisson est chaude, ajoutez 1 - 2 c. à s. de sel fin.
3. Après un certain temps, la surface de votre Plaque de cuisson se colore, foncée par endroits ou partout, et la patine caractéristique se forme.
4. Videz la plaque et laissez-la refroidir. Nettoyez la plaque avec de l'eau chaude et enlevez avec précaution les éventuels résidus. Ensuite, séchez bien la plaque et graissez-la de nouveau.
5. La Plaque de cuisson et brasero est maintenant prête à être utilisée. Après chaque utilisation, il suffit de nettoyer la plaque avec de l'eau chaude ou de l'essuyer avec du papier absorbant. Pour la protéger contre la corrosion, laissez toujours une mince couche de graisse. Le processus de culottage peut être renouvelé aussi souvent que nécessaire.

Entretien et stockage

À condition que vous prenez correctement soin de votre Plaque de cuisson et brasero, elle passera de génération en génération. Pour ce faire, il convient de suivre quelques règles de base.

- Chauffez la Plaque de cuisson et le gras toujours lentement afin que le matériau ait assez de temps pour se dilater.
- Au début vous avez besoin d'un peu plus de gras pour cuisiner dans votre Plaque de cuisson Petromax. Plus la Plaque de cuisson est utilisée, plus elle devient foncée et moins il y a besoin de gras, car une patine se forme.
- Ne mettez jamais votre Plaque de cuisson et brasero (support inclus) au lave-vaisselle et ne la nettoyez jamais avec du liquide vaisselle ! Cela peut endommager ou même supprimer la patine.
- Après l'utilisation, il suffit d'essuyer la Plaque de cuisson avec du papier absorbant ou de la laver avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge. Nous recommandons la Cotte de mailles à récurer Petromax pour enlever en douceur les restes d'aliments sans abîmer la patine. Bien sécher et graisser légèrement afin de vitrifier la surface de votre Plaque de cuisson et brasero. Pour cela, utilisez la Pâte d'entretien Petromax qui convient au contact alimentaire, une huile neutre ou de la graisse végétale. L'huile d'olive est à éviter, car elle ne peut pas être chauffée à une température très élevée. Nettoyez et maintenez également le support avant le rangement de la Plaque de cuisson et Brasero.
- Conservez toujours votre Plaque de cuisson et brasero dans un endroit sec. Ne la rangez jamais lorsqu'elle est humide ou pas encore traitée.
- Après avoir utilisé votre brasero, laissez-le bien refroidir et débarrassez-vous des cendres en bonne et due forme.

Garantie

Avec une utilisation adéquate votre Plaque de cuisson et Brasero Petromax est garanti pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Plaque de cuisson et Brasero 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

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.

DE

EN

FR

Modèles

Modèles	fs38	fs48	fs56
Personnes	1-3	4-6	6-8
Diamètre	38 cm	48 cm	56 cm
Extension par support	23 cm	23 cm	23 cm
Matériau	Acier	Acier	Acier



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.